DE	Benutzerhandbuch	5
ES	Manual De Usuario	32
FR	Notice D'Utilisation	58
NL	Gebruiksaanwijzing	87
PT	Manual Do Utilizado	114
EL	Φούρνος μικροκυμάτων	140

USER MANUAL

Mikrowellengerät
Horno Microondas
Four à Micro-ondes
Magnetronoven
Forno a Microondas
Εγχειρίδιο χρήσης

ZBM17542

ZANUSSI

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 24
Was tun, wenn... 26
Technische Daten 26
Aufstellanweisungen 27
Umweltinformation 29
Garantie/Kundendienst 30
Belgien - Garantie/Kundendienst 31

INDICE

Medidas importantes de seguridad 32
Información general sobre el electrodoméstico 36
Antes de usarlo por primera vez 37
Cocción tecnicas microondas 39
Funcionamiento del microondas 40
Tabla de programas 44
Recetas 48
Limpieza & matenimiento 51
¿Que hacer si... 53
Especificaciones 53
Instalación 54
Información medioambiental 56
Garantia/Servicio Postventa 57

SOMMAIRE

Avertissements importants de sécurité 59
Vue d'ensemble de l'appareil 64
Avant la mise en service 65
Conseils de cuisson aux micro-ondes 67
Utilisation du four micro-ondes 68
Tableaux de programmation 72
Recettes 76
Entretien et nettoyage 79
En cas d'anomalie de fonctionnement 81
Caractéristiques techniques 81
Installation 82
Informations environnementales 84
Garantie/Service-Clientèle 84
Garantie/Service-Clientèle - Belgique 85

INHOUD

Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid 87
Overzicht van het apparaat 91
Vóór het in gebruik nemen 92
Tips voor het koken in de magnetronoven 94
Werking van de magnetron 95
Programma's 99
Recepten 103
Reiniging & onderhoud 106
Wat te doen als... 108
Technische gegevens 108
Installatie-aanwijzing 109
Milieuinformatie 111
Garantie/Serviceafdeling 111

ÍNDICE

Instruções de segurança 114
Descrição geral do aparelho 118
Antes da primeira utilização 119
Cozinhar - conselhos de utilização do microondas 121
Funcionamento do forno microondas 122
Gráficos de programas 126
Receitas 130
Cuidados e Limpeza 133
O que fazer se... 135
Especificações 135
Instalação 136
Informações ambientais 138
Garantia/Assistência Téchnica 139

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

Zur Vermeidung von Feuer

Mikrowellengeräte sollten während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt gelassen werden. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen. Die Steckdose muss ständig zugänglich sein, so dass der Netzstecker im Notfall einfach abgezogen werden kann. Die Netzspannung muss 230 V Wechselstrom, 50 Hz betragen und sollte mit einer Sicherung von mindestens 10 A oder einem Sicherungsautomaten von mindestens 10 A ausgestattet sein. Es wird empfohlen das Gerät an einen separaten Stromkreis anzuschließen. Das Gerät nicht im Freien lagern oder aufstellen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der 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 Poppcorngeschirr verwendet werden. Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern. Die Einstellungen nach dem Starten des Gerätes überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung verwenden.

Zur Vermeidung von Verletzungen

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

a) Die Tür muss einwandfrei schließen und darf nicht schlecht ausgerichtet oder verzogen sein.

b) Die Scharniere und Türsicherheitsverriegelungen dürfen nicht gebrochen oder lose sein.

c) Die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen dürfen nicht beschädigt sein.

d) Im Garraum und an der Tür dürfen keine Dellen oder andere Beschädigungen vorhanden sein.

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

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

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

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

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

Zur Vermeidung von elektrischem Stromschlag

Unter keinen Umständen sollte das äußere Gehäuse entfernt werden. Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Wenn größere Mengen Flüssigkeiten verschüttet werden, müssen Sie sofort das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und den 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 Kundendienst!

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, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.

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

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

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

Warnung: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Kontakt mit den Heizelementen sollte unbedingt vermieden werden. Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nur unter ständiger Aufsicht in der Nähe des Gerät aufhalten. Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen mit dem Gerät nicht 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.

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

Hinweise:

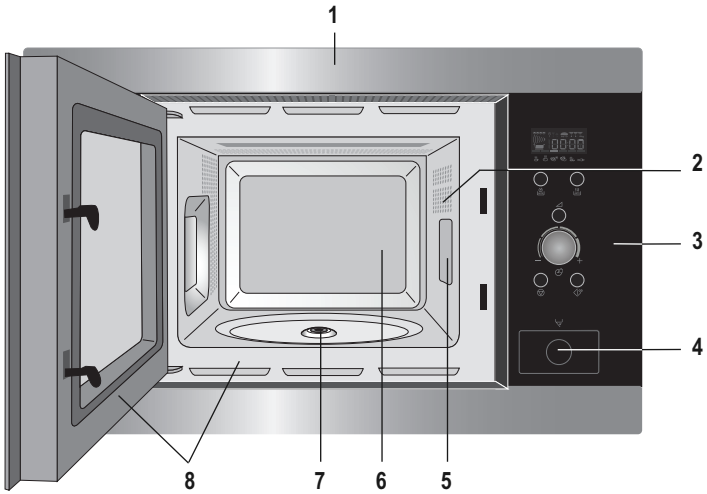
Bei Fragen zum Anschluss des Gerätes wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann oder den autorisierten ZANUSSI Kundendienst. Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge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

Der Mikrowellenherd ist nur für das Erwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Nahrungsmitteln oder Bekleidung und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Produkten kann ein Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandrisiko verursachen.

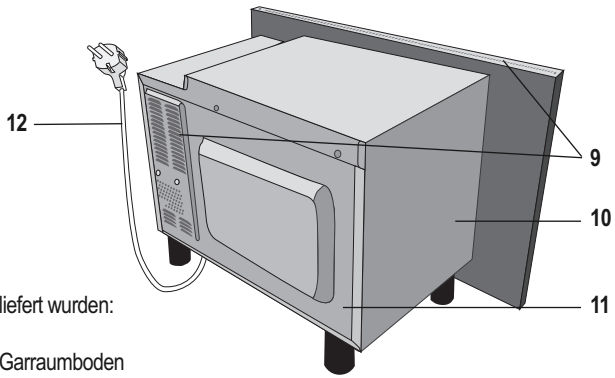
Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt, wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
Bauernhäuser; zur Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern; in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Höhen über 2000 m vorgesehen.

GERÄTEÜBERBLICK
MIKROWELLENGERÄT & ZUBEHÖR

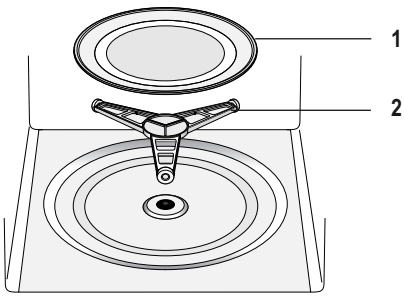


1. Gerätefront
2. Innenbeleuchtung
3. Bedienblende
4. Türöffnungs-Taste
5. Spritzschutz für den Hohlleiter
6. Garraum
7. Antrieb
8. Türdichtungen und Dichtungsoberlächen
9. Lüftungsöffnungen
10. Gehäuse
11. Geräterückseite
12. Netzkabel

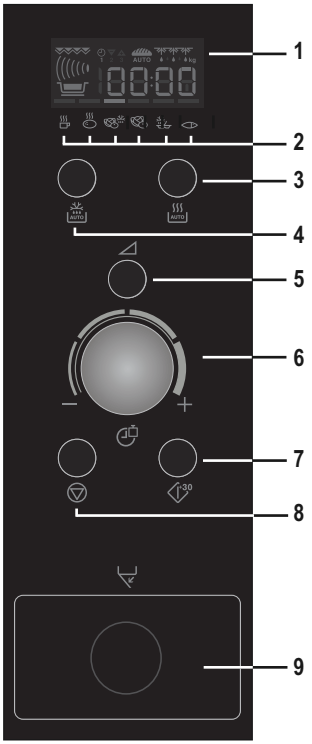


Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:
1. Drehteller **2.** Drehteller-Träger
- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter 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 Zubehörteils und Bezeichnung des Modells.



GERÄTEÜBERBLICK
BEDIENBLENDE



1. **ANZEIGEFELD** Symbole

	Mikrowellen		Auftauautomatik Brot
	Einstellen		Auftauautomatik
1 2 3	Garphasen	kg	Menge
	Plus/Minus		

2. **GARAUTOMATIK**-Symbole
3. **GARAUTOMATIK**-Taste
4. **AUFTAUAUTOMATIK**-Taste
5. **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste
6. **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf
7. **START/+30**-Taste
8. **STOP**-Taste
9. **TÜRÖFFNUNGS**-Taste

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME
BETRIEBSART 'ECON' (ENERGIESPAREND)

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

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

Wichtig:

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

TAGESZEIT EINSTELLEN

Die Uhrzeit des Mikrowellenofens kann im 12- oder 24-Stunden-Format eingestellt werden.
Beispiel: Einstellen der Uhrzeit auf 11:30 Uhr (im 12-Stunden-Format).

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

Wichtig:

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

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

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

Wichtig:

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

ÄNDERUNG DER UHRZEIT BEI EINGESTELLTER UHR

Beispiel: Einstellen der Stunden auf 11:45 Uhr.

1. Öffnen Sie die Tür.
2. Drücken und halten Sie 5 Sekunden lang die **START/+30**-Taste. Es ertönt ein akustisches Signal. Auf dem Display erscheint: 

   (Zum Einstellen des 24-Stunden-Formats drücken Sie die Taste **START/+30** noch einmal.)
3. Stellen Sie die Stunde ein. Drehen Sie dazu den Schalter **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**.
4. Drücken Sie einmal die **START/+30**-Taste und drehen Sie dann den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste **START/+30**.
6. Anzeige prüfen: 

UM DIE UHR ZU STORNIEREN UND SETZEN ECON-MODUS

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

   (Zum Einstellen des 24-Stunden-Formats drücken Sie die Taste **START/+30** noch einmal.)
3. Drücken Sie die **STOP**-Taste.
4. Auf dem Display erscheint: 'Econ'.
5. Schließen Sie die Tür.
6. Das Display zählt herunter von 3:00 auf Null.
7. Bei Erreichen von Null wechselt das Gerät zur Betriebsart 'Econ' über und die Anzeige auf dem Display verschwindet.

BENUTZUNG DER STOP-TASTE

Benutzung der **STOP**-Taste:

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



KINDERSICHERUNG

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

Beispiel: So aktivieren Sie die Kindersperre.

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



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



Hinweis:

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

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

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 NAHRUNGGMITTEL

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 größe, da die Mikrowellen von allen Seiten in die Mitte eindringen können. Damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleichgroß.
Form	Nahrungsmittel mit unregelmäßiger Form, wie Hühnerbrust oder Hähnchenkeule, brauchen länger, bis die dickeren Teile gegart sind. Runde Formen sind beim Kochen im Mikrowellenherd schneller gekocht als quadratische.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Gekühlte Nahrungsmittel brauchen länger zum Kochen als Nahrungsmittel mit Zimmertemperatur. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, wie einen Berliner, ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.

KOCHTECHNIKEN

Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. z.B. Hähnchenkeule.
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
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.

MIKROWELLENSICHERES KOCHGESCHIRR

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

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 240 W. Bei Auswahl dieser Leistungsstufe erscheint das Auftausymbol auf dem Display.

MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN

Für den manuellen Betrieb stehen 6 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl.

800 W/HÖHER Für schnelles Garen oder Erwärmen, z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw.

560 W Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.

400 W Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, z.B. Rindfleischgerichte, wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.

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

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

0 W Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

W = WATT

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

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









Wichtig:
Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung 800 W/HÖHER.

Hinweis:

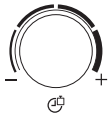
- Wird die Gerätetür während des Garvorgangs geöffnet, wird die Garzeit auf dem Display automatisch angehalten. Die Rückwärtszählung der Garzeit setzt wieder ein, wenn die Tür geschlossen und die **START/+30**-Taste gedrückt wird.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen,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

ZEITSCHALTUHR

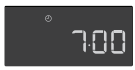
Beispiel:
So stellen Sie die Zeitschaltuhr auf 7 Minuten ein.

1. Drücken Sie 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 800 W/HÖHER kochen, wenn Sie die **START/+30**-Taste drücken.



2. **Verlängern der Garzeit**
   Während des manuellen Kochens können Sie die Kochzeit durch wiederholten Tastendruck jeweils um weitere 30 Sekunden verlängern.



Hinweis:

- Diese Funktion ist während **GARAUTOMATIK** oder **AUFTAUAUTOMATIK** nicht verfügbar.

PLUS & MINUS

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

Wenn Sie gare, aber feste Kartoffeln bevorzugen, wählen Sie **MINUS** ▽.
Für weichere gekochte Kartoffeln hingegen verwenden Sie **PLUS** ⏃.

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

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



x2

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.



x1

4. Drücken Sie die **START/+30**-Taste.



x1

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

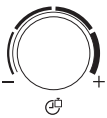
STUFE 1

1. Drücken Sie einmal die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.



x1

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.



x4

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



3. Drücken Sie die **START/+30**-Taste.



x1

4. Anzeige prüfen:



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

GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK BETRIEB

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

GARAUTOMATIK

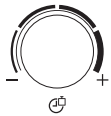
Lebensmittel	Symbol
Getränke	
Gekochte Kartoffeln/Gebackene Kartoffeln	
Tiefkühl-Gemüse	
Frisches-Gemüse	
Tiefkühl-Fertiggerichte Speisen	
Fischfilet mit Sauce	

Beispiel:
So kochen Sie 0,3 kg Kartoffeln.

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

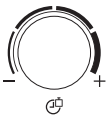
Lebensmittel	Symbol
Fleisch/Fisch/Geflügel	
Brot	

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.

PROGRAMMTABELLEN

GARAUTOMATIK & AUFTAUAUTOMATIK TABELLEN

Garautomatik	Menge (Gewichtseinheit)/ Geschirr	Taste	Verfahren
Getränke (Tee/Kaffee)	1 - 4 tassen 1 tasse = 200 ml	x1	• Tasse an den Rand der Drehscheibe stellen.
Gekochte und gebackene Kartoffeln	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	x2	Salzkartoffeln: Die Kartoffeln schälen und in gleichgroße Stücke schneiden. Pellkartoffeln: Kartoffeln von etwa gleicher Größe auswählen und waschen. • Die Salzkartoffeln oder Pellkartoffeln in eine Schüssel geben. • Die erforderliche Menge Wasser (ca. 2 EL je 100 g) und etwas Salz hinzugeben. • Mit einem Deckel abdecken. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Tiefkühl-Gemüse	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	x3	• 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. **Hinweis**: Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.
Frisches-Gemüse	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	x4	• 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	• Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. • Fügen Sie etwas Flüssigkeit hinzu, wenn Sie durch den Hersteller empfohlen werden. • Mit einem Deckel abdecken. • Falls vom Hersteller empfohlen, ohne Deckel garen. • Beim Ertönen des akustischen Signals umrühren und erneut bedecken. • Nach dem Garen ca. 2 Min. stehen lassen.
Fischfilet mit Sauce	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	x6	• Siehe Rezepte für “Fischfilet mit sauce” auf Seite 19. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

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

Auftauautomatik	Menge (Gewichtseinheit)/ Geschirr	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/geflügel  (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Auflaufform	 x1	• 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	• 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
1. Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
2. Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.
3. Nach dem Wenden die aufgetauten Portionen mit dünnen Aluminiumstreifen abdecken.
4. 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.

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

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.

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

REDUZIERTE LEISTUNGSSTUFE

Hinweis: Wenn Sie die Speise über die Standardzeit hinaus mit 800 W garen, wird die Leistung des Herds automatisch gesenkt, um ein Überhitzen zu vermeiden (die Mikrowellenleistung wird auf 560 W gesenkt). Nach einer Pause von 90 Sekunden kann die hohe Leistung 800 W wieder eingestellt werden.

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

GARTABELLEN

Verwendete Abkürzungen

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

Erhitzen von getränken & Speisen

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

*ab Kühlschranktemperatur

Auftauen

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

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

Auftauen & Garen

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

Garen von Fleisch & Fisch

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

REZEPTE

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

ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTEN

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

Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.

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

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

Champignonsuppe

Geschirr:	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
200 g	Champignons, in Scheiben
50 g	Zwiebel, fein gehackt
300 ml	Fleischbrühe
300 ml	Sahne
25 g	Mehl
25 g	Butter oder Margarine
	Salz, Pfeffer
1	Ei
150 ml	Rahm (Crème Fraîche)

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

Gemüsetopf

Geschirr:	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
5 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
50 g	Zwiebeln in Scheiben
250 g	Auberginen, gewürfelt
200 g	Zucchini, gewürfelt
200 g	Paprikaschoten, in große Würfel geschnitten
75 g	Fenchel, in große Würfel geschnitten
1	Bouquet garni (Kräutersträußchen)
200 g	Artischockenherzen, aus der Dose, geviertelt
	Salz und Pfeffer

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

Gefüllter Schinken

Geschirr:	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) ovale Auflaufschüssel (ca. 26 cm lang)
125 g	Blattspinat, gehackt
125 g	Speisequark, 20 % F.i.Tr.
40 g	geriebener Emmentalerkäse
	Pfeffer, Paprika
6	Scheiben gekochter Schinken (300 g)
125 ml	Wasser
125 ml	Sahne
20 g	Mehl
20 g	Butter oder Margarine
10 g	Butter oder Margarine zum Einfetten der Form

1. Den Spinat mit Käse und Quark mischen, nach Geschmack würzen.
2. Auf jede Schinkenscheibe einen Essl. Füllung geben und aufrollen. Den Schinken mit einem Holzspießchen zusammenhalten.
3. Machen Sie eine Bechamelsauce: Hierzu Wasser und Sahne in eine Schüssel geben und erhitzen.
   3-4 Min. 800 W
   Mehl und Butter zu einer Mehlschwitze vermischen, die Flüssigkeit hinzufügen und rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Bedecken, kochen lassen, bis die Sauce dick wird.
   1 Min. 800 W
   Umrühren und abschmecken.
4. Geben Sie die Sauce in die eingefettete Auflaufschüssel, legen sie die gefüllten Schinkenröllchen auf die Sauce und kochen Sie das Ganze mit Deckel.
   3-4 Min. 800 W
   Nach dem Kochen ca. 5 Min. ruhen lassen.

Lasagne

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

1. Die Tomaten klein schneiden, mit dem Schinken, Zwiebeln, Knoblauch, Gehacktem und Tomatenmark mischen. Würzen, bedecken und kochen.
   7-9 Min. 800 W
2. Die Crème Fraîche mit Milch, Parmesankäse, Kräutern, Öl und Gewürzen mischen.
3. Die Schüssel einfetten und den Boden mit ca. $^1/_3$ der Nudeln bedecken. Die Hälfte der Gehacktesmischung auf die Nudeln geben und etwas Hackmischung Sauce darüber schütten. Wiederholen und mit den übrigen Nudeln abschließen. Die Nudeln mit Sauce bedecken und mit Parmesankäse bestreuen. In bedecktem Zustand kochen.
   15-17 Min. 560 W
   Nach dem Kochen ca. 5-10 Min. ruhen lassen.

Seezungenfilets

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

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 Tomatenscheiden 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.
   16-19 Min. 800 W
   Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

Züricher Geschnetzeltes

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

1. Das Kalbfleisch in Streifen schneiden.
2. Die Schüssel mit Butter einfetten. Fleisch und Zwiebeln in die Schüssel geben, bedecken und kochen. Während des Kochens einmal umrühren.
   7-10 Min. 800 W
3. Weißwein, Saucenpulver und Sahne hinzufügen, umrühren, bedecken und weiterkochen lassen. Gelegentlich umrühren.
   4-5 Min. 800 W
4. Nach dem Kochen die Mischung einrühren und ca. 5 Min. stehen lassen. Mit Petersilie garnieren.

Beerengrütze mit Vanillesauce

Geschirr:	Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt) Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)
150 g	Johannisbeeren, gewaschen und verlesen
150 g	Erdbeeren, gewaschen und entstielt
150 g	Himbeeren, gewaschen und entstielt
250 ml	Weißwein
100 g	Zucker
50 ml	Zitronensaft
8	Blatt Gelatine
300 ml	Milch
1/2	Vanilleschote
30 g	Zucker
15 g	Stärkemehl

1. Einige Früchte zum Garnieren zurückbehalten Die restlichen Beeren mit dem Weißwein pürieren, in die Schüssel geben und abgedeckt erhitzen.
   7-9 Min. 800 W
2. Den Zucker und den Zitronensaft einrühren.
3. Die Gelatine circa 10 Min. in kaltem Wasser einweichen, herausnehmen und ausdrücken. Die Gelatine in das heiße Püree rühren, bis sie sich aufgelöst hat. Die Götterspeise in den Kühlschrank stellen und fest werden lassen.
4. Zur Herstellung der Vanillesauce die Milch in die andere Schüssel geben. Die Vanilleschote aufschlitzen und das Innere zusammen mit dem Zucker und dem Stärkemehl in die Milch rühren. Bedecken und kochen, während des Kochens und am Ende des Kochvorgangs umrühren.
   3-4 Min. 800 W
5. Die Götterspeise auf einen Teller stürzen und mit den übrigen Früchten dekorieren. Die Vanillesauce über die Götterspeise gießen.

REINIGUNG & PFLEGE

VORSICHT: ZUR REINIGUNG DÜRFEN KEINESFALLS KOMMERZIELLE OFENREINIGER, DAMPFREINIGER, SCHEUERMITTEL, SCHARFE REINIGUN-GSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.
SÄUBERN SIE DIE MIKROWELLE IN REGELMÄSSIGEN ABSTÄNDEN UND ENTFERNEN SIE ALLE MÖGLICHEN ESSENSRESTE. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Gerätegehäuse

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

Bedienfeld

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

Geräteinnenraum

1. Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter.
2. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.

3. Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.

Drehteller und Drehteller-Träger

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

Gerätetür

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

Hinweis: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

WAS TUN, WENN . . .

Symptom	Überprüfen/Empfehlung
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	• Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	• Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die START/+30-Taste gedrückt wurde.
Sich der Drehteller nicht dreht?	• Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	• Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie den ZANUSSI-Kundendienst oder Ihren Fachhändler.
Die Garraumlampe ausfällt?	• 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?	• Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		: Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1,2 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	ZBM17542	: 594 mm (B) x 371 mm (H) x 316 mm (T)
Garraumabmessungen		: 285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) **
Garrauminhalt		: 17 liter **
Drehteller		: ø 272 mm, glass
Gewicht		: ca. 16 kg
Garraumlampe		: 25 W/240 - 250 V

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

** Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

CE

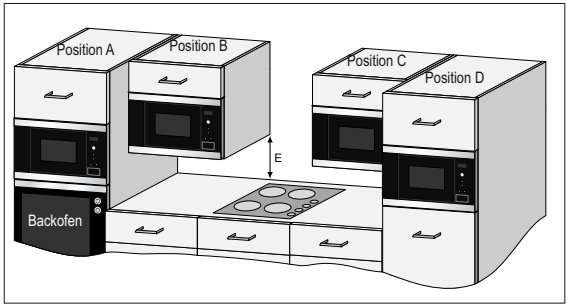
Dieses Gerät entspricht den Anforderungen der EG-Richtlinien 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC und 2011/65/EU.
DIE TECHNISCHEN DATEN KÖNNEN JEDERZEIT OHNE ANGABE VON GRÜNDEN GEÄNDERT WERDEN, UM DEM TECHNISCHEN FORTSCHRITT RECHNUNG ZU TRAGEN.

AUFSTELLANWEISUNGEN

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

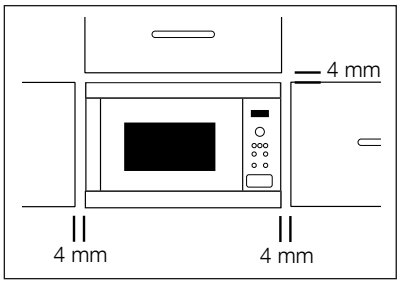
POSITION	NISCHENGRÖßE B T H
A	560 x 550 x 360
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

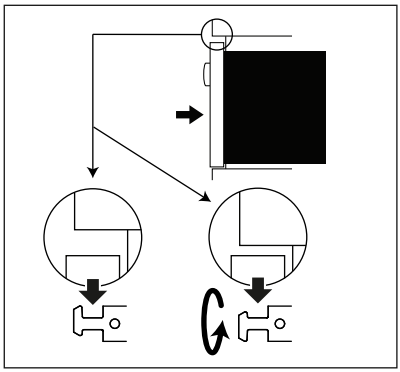
Abmessungen in (mm)

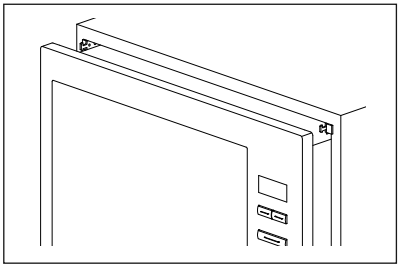


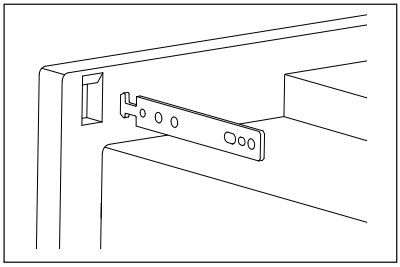
INSTALLIEREN DES GERÄTES

1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschrank von 360 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 350 mm hohen Schrank eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Es sind 3 hohe und ein niedriger Fuß. Ersetzen Sie die 3 hohen Füße mit den im Zubehörpaket vorhandenen Füßen. Den niedrigen Fuß ersetzen Sie nicht.
3. Bringen Sie die Befestigungshaken unter Bezug auf die beiliegende Montageanleitung und unter Verwendung der beiliegenden Schablone am Küchenschrank an.
4. Setzen Sie das Gerät langsam in den Küchenschrank ein, ohne dabei übermäßig Kraft anzuwenden. Heben Sie das Gerät auf die Befestigungshaken und senken Sie es anschließend in die richtige Position. Diese Haken können umgekehrt werden, falls sie beim ersten Einsetzen nicht passen sollten. Der vordere Rahmen des Mikrowellenofens sollte dicht und bündig an der vorderen Öffnung des Schrankes sitzen.
5. 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).







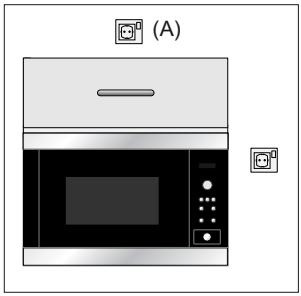


SICHERER GEBRAUCH DES GERÄTES

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen (Siehe Schaubild Seite 27):

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

NETZANSCHLUSS



- **Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.**
- **Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.**
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (230 V/50 Hz) verbinden.
  Steckdose mit einer Sicherung (10 A) absichern.
- **Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.**
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.

ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

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

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

UMWELTINFORMATION

Umweltfreundliche Entsorgung von Verpackung und Altgerät

Verpackung

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

Erstickungsgefahr! Verpackungsteile von Kindern fernhalten.

Alle verwendeten Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.
Die Kartonteile sind aus Altpapier hergestellt, die Holzteile unbehandelt.
Die Kunststoffe sind folgendermaßen gekennzeichnet:
«PE» für Polyethylen, z.B. Verpackungsfolien
«PS» für Polystyrol, z.B. Polsterteile (grundsätzlich FCKW-frei)
«PP» für Polypropylen, z.B. Umbänderung.
Durch die Verwertung und Wiederverwendung der Verpackung können Rohstoffe gespart und das Müllvolumen verringert werden. Geben Sie die Verpackung zur Verwertung zum nächsten Recyclingcenter. Die Anschrift erfahren Sie bei Ihrer Stadt- bzw. Gemeindeverwaltung.

Altgerät

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

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

GARANTIE/KUNDENDIENST

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

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

Electrolux Hausgeräte Vertriebs GmbH, Fürther Str. 246, 90429 Nürnberg
* 0,09 €/min. aus dem Festnetz der dt. Telekom, Mobilfunk max. 0,42 €/min.

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

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

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

BELGIEN - GARANTIE/KUNDENDIENST

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

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

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

MEDIDAS IMPORTANTES DE SEGURIDAD

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. Quíteles 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 freir con aceite o para calentar aceite con el que va a freir 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 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 & matenimiento". 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.

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

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

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

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

Para evitar quemaduras

No toque o mueva nunca el grill inferior mientras está caliente. Utilice agarradores o manoplas especiales para horno al sacar la comida para evitar quemarse. Abra siempre los recipientes, paquetes de palomitas de maíz, bolsas para cocinar en horno, etc., lejos de la cara y manos para evitar quemarse con el vapor.

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

La temperatura del recipiente no es una buena indicación de la temperatura de la comida o bebida; compruebe siempre la temperatura de la comida. Conviene siempre apartarse de la puerta del horno al abrirlo para evitar quemarse al salir el vapor y el calor. Los alimentos rellenos cocidos al horno deben cortarse en rodajas después de calentarlos para que salga el vapor y evitar quemaduras.

Mantenga a los niños lejos de la puerta para evitar que sufran 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 no deben jugar con el aparato. La limpieza y el mantenimiento de usuario no deberían ser realizados por niños menores de 8 años y sin supervisión.

Es preciso controlar a los niños para cerciorarse de que no jueguen con el aparato. Los niños pueden utilizar los hornos de microondas sólo cuando estén bajo supervisión de las personas mayores. No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno. No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete. A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otras Notas

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

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

No haga funcionar el horno cuando esté vacío. Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador 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:

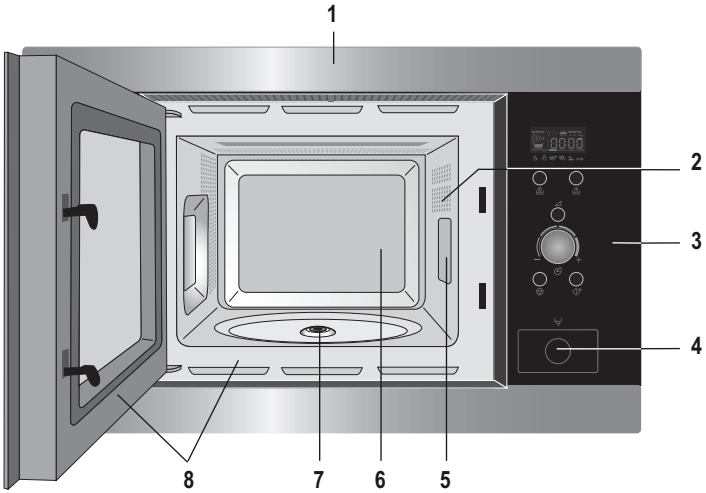
Si no está seguro de cómo conectar el horno, sírvase consultar a un electricista homologado. Ni el fabricante ni el proveedor aceptan responsabilidad alguna por cualquier avería del horno o heridas personales sufridas por dejar de observar el procedimiento correcto de conexión eléctrica. Puede que se forme vapor o gotas de agua algunas veces en las paredes del horno o cerca del perimetro de la puerta y de las superficies del marco. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.

El horno microondas ha sido diseñado para calentar alimentos y bebidas. Secar alimentos o prendas de vestir y calentar almohadillas térmicas, zapatillas de baño, esponjas, trapos húmedos o artículos similares puede generar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

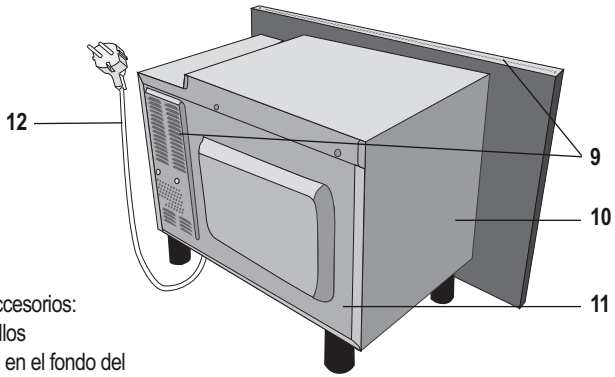
Este dispositivo ha sido diseñado para ser utilizado en el hogar o ámbitos similares, tales como: áreas de cocina para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos laborales; casas de campo; para clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales; entornos de posadas y hostales.

Este aparato no está diseñado para uso en altitudes superiores a 2.000 metros.

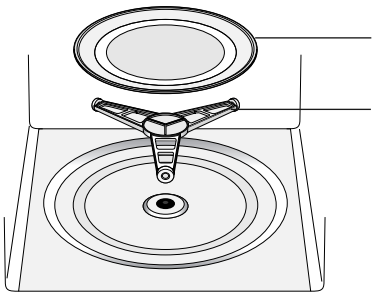
INFORMACIÓN GENERAL SOBRE EL ELECTRODOMÉSTICO
EL HORNO MICROONDAS & SUS ACCESORIOS



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
9. Orificios de ventilación
10. Cubierta externa
11. Tapa trasera
12. Cable de alimentación

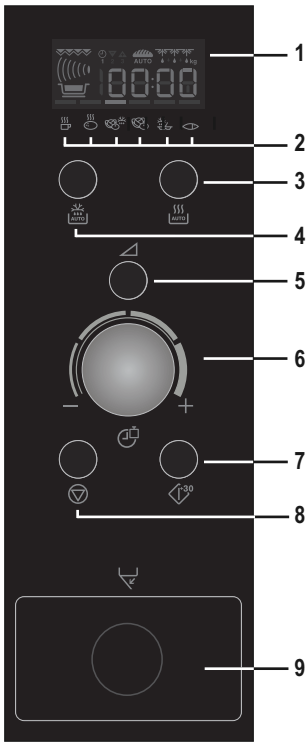


Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:
1. El plato giratorio **2.** El soporte de rodillos
- Coloque el soporte de rodillos en la guarnición en el fondo del interior.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar 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
PANEL DE MANDOS



1. **VISUALIZADOR DIGITAL** indicadores

	Microondas		Decongelación automática pan
	Reloj		Decongelación automática
1 2 3	Etapas de cocción	kg	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
MODO "ECON"

El horno está en modo “AHORRO DE ENERGÍA” (“Econ”).
1. Enchufe el horno.
2. En la pantalla aparecerá: "Econ".
3. A continuación podrá verse en pantalla la cuenta atrás de 3:00 a cero.
4. Al llegar a cero, el horno pasará a modo "Econ" y la pantalla quedará en blanco.

Nota:
- Para cancelar el modo "Econ", ponga el reloj en hora.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ

El reloj del horno es de 12 e 24 horas.
Ejemplo: Para ajustar la hora del reloj a las 11:30 (en el reloj de 12 horas).
1. Abra la puerta.
2. En la pantalla aparecerá: "Econ".
3. Pulse y mantenga pulsada la tecla **START/+30** durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 
4. Gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar la hora.
5. Pulse una vez la tecla **START/+30** y, a continuación, gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar los minutos.
6. Pulse el botón **START/+30**.
7. Compruebe la pantalla: 
8. Cierre la puerta.

Nota:
- Puede girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO** en sentido horario o antihorario.
- Si selecciona el botón **STOP** no se llevará a cabo el ajuste de la hora. En la pantalla aparecerá: "Econ".

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

1. Abra la puerta.
2. En la pantalla aparecerá: "Econ".
3. Pulse y mantenga pulsada la tecla **START/+30** durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 
4. Se pulsa la tecla de **START/+30**. En la pantalla aparecerá: 
5. Gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar la hora.
6. Pulse una vez la tecla **START/+30** y, a continuación, gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar los minutos.
7. Pulse el botón **START/+30**.
8. Compruebe la pantalla: 
9. Cierre la puerta.

Nota:

- Puede girar el mando **TEMPORIZADOR/PESO** en sentido horario o antihorario.
- Si selecciona el botón **STOP** no se llevará a cabo el ajuste de la hora. En la pantalla aparecerá: "Econ".

CONFIGURACIÓN DEL TIEMPO CON EL RELOJ PUESTO EN HORA

Ejemplo: Poner el reloj a las 11:45.

1. Abra la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla **START/+30** durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 

   (Si desea cambiar el reloj al de 24 h, pulse de nuevo el botón **START/+30**.)
3. Gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar la hora.
4. Pulse una vez la tecla **START/+30** y, a continuación, gire el mando **TEMPORIZADOR/PESO** para configurar los minutos.
5. Pulse el botón **START/+30**.
6. Compruebe la pantalla: 

PARA CANCELAR EL RELOJ Y CONFIGURAR EL MODO ECON

1. Abra la puerta.
2. Pulse y mantenga pulsada la tecla **START/+30** durante 5 segundos. El horno emitirá una señal sonora. En la pantalla aparecerá: 

   (Si desea cambiar el reloj al de 24 h, pulse de nuevo el botón **START/+30**.)
3. Pulse el botón **STOP**.
4. En la pantalla aparecerá: "Econ".
5. Cierre la puerta.
6. A continuación podrá verse en pantalla la cuenta atrás de 3:00 a cero.
7. Al llegar a cero, el horno pasará a modo "Econ" y la pantalla quedará en blanco.

UTILIZACIÓN DE LA TECLA DE STOP

Utilice la tecla de **STOP** para:

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



BLOQUEO DE SEGURIDAD INFANTIL

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

Ejemplo: Para activar el bloqueo de seguridad infantil.

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



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



Nota:

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

COCCIÓN TECNICAS 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.

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 240 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:

800 W/ALTA Utilizado para cocción rápida o para recalentar, p.ej. sopas, guisos, alimentos enlatados, bebidas calientes, verduras, pescado, etc.

560 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

400 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.

240 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.

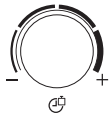
80 W Para descongelación cuidadosa, por ejemplo de dulces o pasteles de crema.

0 W Para el avisador de reposo/cocina.

Ejemplo: Desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 560 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 800 W/ALTA.

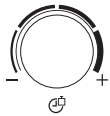
Nota:
- Cuando se abre la puerta durante el proceso de cocción se para automáticamente el tiempo contado en el visualizador digital. El tiempo de cocción empieza a contarse de nuevo cuando se cierra la puerta y se pulsa la tecla de **START/+30**.
- Si se desea saber el nivel de potencia que se está usando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

AVISADOR DE COCINA

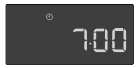
Ejemplo: Para programar el avisador de cocina a 7 minutos.

1. Se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA** 7 veces.
2. Se pone el tiempo deseado sentido horario o antihorario el botón de **TEMPORIZADOR/ PESO** hasta 7.00 visualizador.
3. Se pulsa la tecla de **START/+30**.
4. Comprobar el visualizador:









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

AGREGAR 30 SEGUNDOS

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

1. **Inicio directo de cocción**
   Puede empezar la cocción directamente al nivel de otencia de microondas de 800 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**.

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** ⏃ .

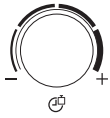
Ejemplo: Para cocinar 0,3 kg de patatas bien cocidas.

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



x2

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** ⏃ .



x1

4. Se pulsa la tecla de **START/+30**.



x1

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).

Ejemplo: Para cocinar arroz:
5 minutos en la potencia de 800 W (Etapa 1)
16 minutos en la potencia de 240 W (Etapa 2)

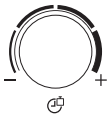
ETAPA 1

1. Pulse la tecla **NIVEL DE POTENCIA** una vez.



x1

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.



x4

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.**



x1

4. Comprobar el visualizador:



El horno empezará a cocinar durante 5 minutos a 800 W y luego durante 16 minutos con 240 W.

OPERACIÓN COCCIÓN AUTOMÁTICA & DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA

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

COCCIÓN AUTOMÁTICA

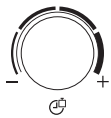
Alimento	Simbolo
Bebida	
Patatas Cocidas/ Patasas Asadas con Piel	
Verduras Congelasdas	
Verduras Frescas	
Comidas Congeladas Preparasdas	
Filetes de Pescado con Salsa	

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

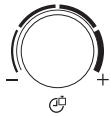
Alimento	Simbolo
Carne/Pescado/Aves	
Pan	AUTO

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 incrfemento)/Utensilios	Tecla	Procedimiento
Bebida (Té/Café)	1 - 4 tazas 1 taza = 200 ml	x1	• Coloque la taza cerca del borde del plato giratorio.
Patatas cocidas y asadas con piel	0,1 - 0,8 kg (100 g) Fuente con tapa	x2	Patatas hervidas: pelar las patatas y cortarlas en trozos de tamaños similares. Patatas con piel: elegir patatas del mismo tamaño y lavarlas. • Poner las patatas cocidas o en su monda en una fuente. • Agregue la cantidad de agua requerida (por 100 g) aprox. 2 CuSop 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 - 0,6 kg (100 g) Fuente con tapa	x3	• Agregue 1 CuSop 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. **Importante:** Si se compactan juntas las verduras congeladas, cocerlas empleando el modo manual.
Verduras frescas	0,1 - 0,6 kg (100 g) Fuente con tapa	x4	• Corte en trozos pequeños, ya sea en juliana,dados o rodajas. • Agregue 1 CuSop 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	• 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	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Fuente para gratén y film de plástico para microondes	x6	• Ver las recetas para “Filetes de Pescado con Salsa” en la página’s 46. * Peso total de ingredientes.

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

Descongelación automática	Cantidad (Unidad de incrfemento)/Utensilios	Tecla	Procedimiento
Carne/pescado/aves  (Pescado entero, lomos de pescado, filetes de pescado, muslos de pollo, pechuga de pollo, carne picada, bistecs, chuletas, hamburguesas, salchichas)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Plato cacerola	 x1	• 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.
Pan 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plato cacerola	 x2	• Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1,0 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 la tablas, usar los programas manuales.
- La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción.
- Cuando se necesita alguna acción (p.ej. dar vuelta al alimento) el horno se para y suenan las señales, y en el visualizador se verá intermitentemente e tiempo de cocción que queda y cualquier indicador. Para continuar cocinando hay que pulsar la tecla de **START/+30.**
- Es posible que se active el ventilador de refrigeración tras utilizar los modos de Micro combinado.

Nota: Descongelación Automática

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

RECETAS PARA COCCIÓN AUTOMÁTICA

Filete de pescado con salsa picante

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.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomates en conserva (escurrir)
40 g	80 g	120 g	caiz
4 g	8 g	12 g	de salsa picante
12 g	24 g	36 g	cebolla (bien picado)
1 Cdta.	1-2 Cdta.	2 Cdta.	vinagre de vino tinto
			mostaza, tomillo, pimientade cayenas
200 g	400 g	600 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.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filete de pescado (frío)
			sal
40 g	80 g	120 g	banana (en rodajas)
160 g	320 g	480 g	salsa curry (confeccionado)

NIVEL DE POTENCIA REDUCIDA

Nota:
Si cocina los alimentos durante más tiempo del normal a solo 800 W, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia de microondas se reducirá a 560 W.) Tras una pausa de 90 segundos, puede volver a seleccionarse el nivel alto de potencia (800 W).

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia reducida
800 W de microondas	20 minutos	560 W de microondas

TABLAS DE COCCIÓN

Abreviaturas empleadas

CuSop = Cucharada sopera		kg = Kilogramo	l = Litro	cm = Centímetro
Cdta. = Cucharadita	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	800 W	un. 1	sin tapar
Water, 1 taza	150	800 W	1-2	sin tapar
6 tazas	900	800 W	10-12	sin tapar
1 tazón	1000	800 W	11-13	sin tapar
Platos únicos (verduras, carnes y guarniciones)	400	800 W	3-6	agregar un poco de agua a la salsa, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
Guisados/sopa	200	800 W	1-2	tapar, remover después de calentar
Verduras	200	800 W	2-3	si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
	500	800 W	4-5	
Carne, 1 tajada*	200	800 W	3-4	esparcir un poco de salsa por encima, tapar
Filete de pescado*	200	800 W	2-3	tapar
Tarta, 1 porción	150	400 W	1/2	colocar en un molde de tarta
Comido para bebés, 1 tarro	190	400 W	un. 1	pasar a un recipiente apto para microondas; después de calentar, remover bien y probar la temperatura
Derretir margarina o mantequilla*	50	800 W	1/2	tapar
Chocolate fundido	100	400 W	2-3	remover de vez en cuando

* temperatura refrigerada

Descongelación

Alimento	Cantidad -g-	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Goulash	500	240 W	8-12	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Tarta, 1 porción	150	80 W	2-5	colocar en un molde de tarta	5
Fruta: p.ej. cerezas, fresas, frambuesas, ciruelas	250	240 W	4-5	esparcirlas uniformemente, dar la vuelta transcurri da 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	800 W	10-12	cubrir	2
Comida preparada	400	800 W	9-11	cubrir, remover transcurridos 6 minutos	2

Cocción de caren & pescado

Alimento	Cantidad -g-	Potencia Ajuste	Tiempo -Min-	Procedimiento	Tiempo de reposo -En minutos-
Asados (cerdo, ternera, cordero)	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14	condimiento a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción*	10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
Rosbif (medio)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	Condimentar a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiemp de cocción*	10
Filete de pescado	200	800 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 CONVECIONALES PARA EL MICROONDAS

Si Vd. 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 champiñones

Utensilios:	Fuenta con tapa (volumen 2 l)
200 g	de champiñones, en rodajas
50 g	cebolla, bien picada
300 ml	de caldo de carne
300 ml	de nata
25 g	de harina
25 g	de mantequilla o margarina
	sal, pimienta
1	yema de huevo
150 ml	crème fraîche

1. Poner la verdura con el caldo en la fuente, taparla y cocer.
   8-9 min. 800 W
2. Preparar un puré con todos los ingredientes en la batidora.
3. Mezclar la harina y la mantequilla formando una pasta y mezclar con la sopa. Sazonar con sal y pimienta, tapar y cocinar. Remover una vez cocinada.
   4-6 min. 800 W
4. Mezclar bien la yema con la nata y agregar revolviendo paulatinamente a la sopa. Calentar otra vez la sopa un poco, pero sin que hierva!
   1-2 min. 800 W
   Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.

Plato de verduras

Utensilios:	Fuenta con tapa (volumen 2 l)
5 CuSop	de aceite de oliva
1	de ajo, machacado
50 g	cebolla, en rodajas
250 g	de berenjena en dados
200 g	de calabacín en dados
200 g	de pimiento en trozos grandes
75 g	de hinojo en trozos grandes
1	Bouquet garni
200 g	lata de cogollos de alcachofa
	sal, pimienta

1. Poner el aceite de oliva y el diente de ajo en la fuente. Agregar la verdura ya preparada, con excepción de las alcachofas, y condimentar con pimienta. Añadir el 'bouquet garni', tapar y cocer. Remover en ciertos intervalos.
   19-21 min. 800 W
   5 minutos antes de terminar la cocción agregar las alcachofas y calentar bien.
2. Condimentar el plato de verduras con sal y pimienta. Sacar el bouquet garni antes de servir. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Filetes de lenguado

Utensilios:	Fuente ovalada poco profunda con film adherente apto para microondas (aprox. 26 cm de alargo)
400 g	de filetes de lenguado
1	limón entero
150 g	tomates
10 g	de mantequilla o margarina para untar el molde
1 CuSop	de aceite vegetal
1 CuSop	de perejil, picado
	sal, pimienta
4 CuSop	de vino blanco
20 g	de mantequilla

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.
   16-19 min. 800 W
   Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

Jamón relleno

Utensilios:	Fuente con tapa (volumen 2 l) Fuente ovalada para gratinar (aprox. 26 cm de largo)
125 g	de hojas de espinaca picadas
125 g	de requesón, 20 % de mat. grasa
40 g	de queso Emmental
	pimienta molida, pimentón
6 lonchas	de jamón cocido (300 g)
125 ml	de agua
125 ml	de nata
20 g	de harina
20 g	mantequilla o margarina
10 g	de mantequilla o margarina para untar el molde

1. Mezclar las espinacas con el queso fresco y el fromage frais, sazonar al gusto.
2. Poner una cucharada del relleno sobre cada loncha de jamón cocido y enrollar. Atravesar el jamón con un pincho de madera.
3. Hacer una salsa bechamel. Para ello, echar el agua y la nata en un recipiente y calentar.
   3-4 min. 800 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 min. 800 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.
   3-4 min. 800 W
   Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.

Lonchas de Ternera a la Zürich

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 blacno
	espesante para salsas para aprox. ½ l de salsa
300 ml	de nata
1 CuSop	de perejil, picado

1. Cortar la ternera en tiras.
2. Engrasar el recipiente con la mantequilla. Poner la carne y la cebolla en el recipiente, tapar y cocinar. Remover una vez durante la cocción.
   7-10 min. 800 W
3. Añadir el vino blanco, el espesante para salsas y la nata, remover, tapar y seguir cocinando. Remover de vez en cuando.
   4-5 min. 800 W
4. Remover la mezcla después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox. Adornar con perejil.

Lasaña al Horno

Utensilios:	Fuente con tapa (volumen 2 l) Fuente cuadradapoco 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 Cdta	de hierbas mixtas picadas
1 Cdta	de aceite de oliva nuez moscada
1 Cdta	de aceite vegetal para engrasar la fuente
125 g	de lasaña verde
1 CuSop	de queso parmesano rallado

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.
   7-9 min. 800 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 $^1/_3$ 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.
   15-17 min. 560 W
   Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 min. aprox.

Jalea de bayas con salsa de vainilla

Utensilios:	Fuente con tapa (volumen 2 l) Fuente con tapa (volumen 1 l)
150 g	de grosellas, limpias y sin tallo
150 g	de fresas, lavadas y sin tallo
150 g	de frambuesas, lavadas y sin tallo
250 ml	de vino blanco
100 g	de azúcar
50 ml	de zumo de limón
8	hojas de gelatina
300 ml	de leche
$^1/_2$	palo de vainilla
30 g	de azúcar
15 g	de harina de maíz

1. Lavar las frutas, quitar los tallos y secarlas cuidadosamente. Retener algunas frutas para usarlas de guarnición. Hacer un puré con las frutas restantes junto con el vino blanco; poner el puré en la fuente, tapar y calentar.
   7-9 min. 800 W
2. Añadir removiendo el azúcar y el zumo de limón.
3. Sumergir la gelatina en agua fría durante 10 min. aprox. y, después, sacarla y escurrirla. Añadir la gelatina al puré caliente removiendo hasta que se disuelva. Colocar en el frigorífico y dejar que cuaje.
4. Para hacer la salsa de vainilla: poner la leche en el otro recipiente. Abrir el palo de vainilla y extraer el interior; añadirlo a la leche, junto con el azúcar y la harina de maíz, y remover. Tapar y cocinar removiendo durante la cocción y de nuevo al final.
   3-4 min. 800 W
5. Pasar a un plato y decorar con la fruta restante. Verter la salsa de vainilla sobre la gelatina.

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 . . .

Síntoma	Comprobaciones/consejos
El aparato microondas no funciona correctamente?	• 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?	• 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?	• 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?	• Aísle el aparato de la caja de fusibles. • Póngase en contacto con un agente autorizado de servicio de ZANUSSI.
La iluminación interior no funciona?	• 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?	• 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	: 1,2 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Frecuencia microondas		: 2450 MHz * (Grupo 2/Clase B)
Dimensiones exteriores:	ZBM17542	: 594 mm (An.) x 371 mm (Al.) x 316 mm (P)
Dimensiones interiores		: 285 mm (An.) x 202 mm (Al.) x 298 mm (P) **
Capacidad del horno		: 17 litros **
Plato giratorio		: ø 272 mm, vidrio
Peso		: aprox. 16 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.

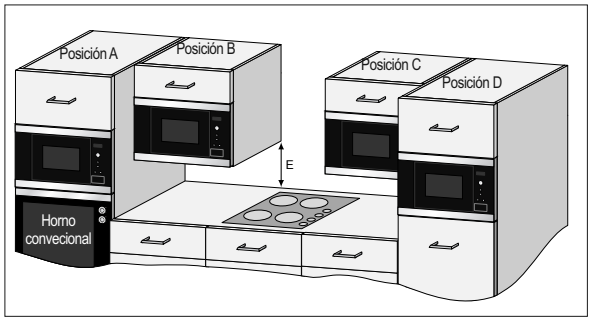
Este horno cumple con las exigencias de las directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC y 2011/65/EU.
LAS CARACTERÍSTICAS TÉCNICAS PUEDEN CAMBIAR SIN PREVIO AVISO AL IR INTRODUCIÉNDOSE MEJORAS EN EL APARATO.

INSTALACIÓN

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

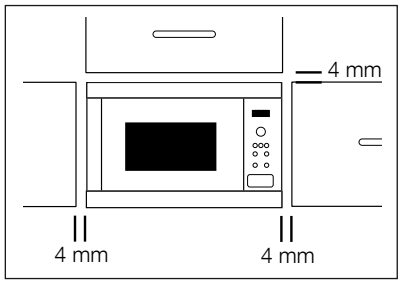
POSICIÓN	TAMAÑO DELHABITÁCULO An. P Al.
A	560 x 550 x 360
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

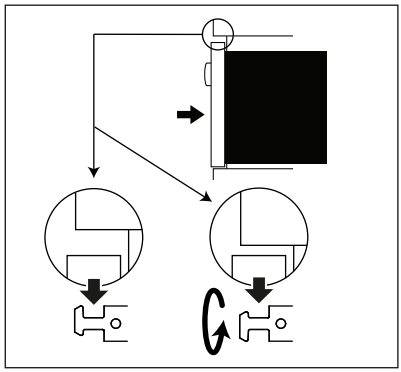
Medidas expresadas en (mm)

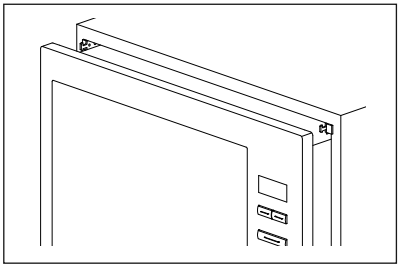


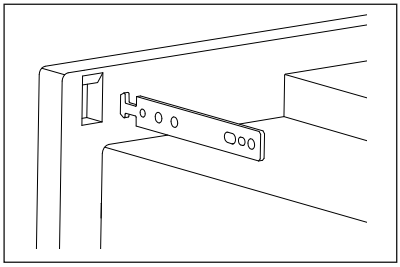
INSTALACIÓN DEL APARATO

1. Retire todo el embalaje y compruebe con cuidado si hay alguna señal de desperfectos.
2. Este horno está diseñado para instalarlo normalmente en un armario de 360 mm de altura. Si desea instalarlo en un armario de 350 mm de altura:-
   Desatornille y extraiga las 4 patas de la parte inferior del horno. Hay 3 patas altas y 1 baja. Sustituya las 3 patas altas por las que se proporcionan en el paquete de accesorios. No sustituya la tapa baja.
3. Coloque los ganchos de fijación en el armario de la cocina siguiendo la ficha de instrucciones y la plantilla suministrada.
4. Coloque el aparato en el armario de la cocina lentamente, y sin presión. El aparto debe levantarse hasta la altura de los ganchos de fijación y luego bajarse para encajar en su lugar. En caso de interferencia durante el montaje, este gancho es reversible. El marco frontal del horno debe sellar contra la abertura frontal del armario.
5. Cerciórese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciórese de que haya un hueco de 4 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).







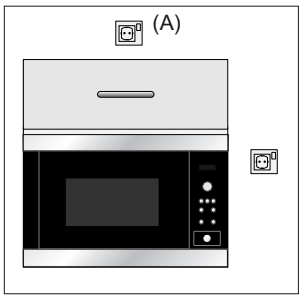


UTILIZACIÓN SEGURA DEL APARATO

Si desea instalar el horno en las posiciones B o C (consulte el diagrama en la página 54):

- El armario debe quedar a un mínimo de 500 mm (E) por encima de la encimera y no debe instalarse **directamente** sobre el quemador.
- Este aparato únicamente ha sido comprobado y aprobado para su utilización cerca de quemadores de gas, eléctricos y de inducción.
- Debe dejarse suficiente distancia entre el quemador y el microondas para evitar que se produzca un sobrecalentamiento del horno microondas, los accesorios y los armarios adyacentes.
- No encienda el quemador sin cazuelas mientras esté funcionando el horno microondas.
- Debe tenerse cuidado al prestar atención al horno mientras el quemador esté encendido.

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.

INFORMACIÓN MEDIOAMBIENTAL

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.

GARANTÍA/SERVICIO POSTVENTA

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

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.

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.

Veuillez 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 enflammation. La prise secteur doit être facilement accessible de manière à ce que la fiche du cordon d'alimentation puisse être aisément débranchée en cas d'urgence. La tension d'alimentation doit être égale à 230 V, 50 Hz avec un fusible de distribution de 10 A minimum, ou un disjoncteur de 10 A minimum. Nous conseillons d'alimenter ce four à partir d'un circuit électrique indépendant. Ne rangez pas et n'utilisez pas le four à l'extérieur.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation. N'utilisez jamais d'eau. N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes. Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

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

Pour éviter toute blessure

Advertissement : N'utilisez pas le four s'il est endommagé ou ne fonctionne pas normalement. Vérifiez les points suivants avant tout emploi du four :

a) La porte : assurez-vous qu'elle ferme correctement, qu'elle ne présente pas de défaut d'alignement et qu'elle n'est pas voilée.

b) Les charnières et les loquets de sécurité : assurez-vous qu'ils ne sont ni endommagés ni desserrés.

c) Le joint de porte et la surface de contact : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

d) L'intérieur de la cavité et la porte : assurez-vous qu'ils ne sont pas cabossés.

e) Le cordon d'alimentation et sa prise : assurez-vous qu'ils ne sont pas endommagés.

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

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

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

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

Pour éviter toute secousse électrique

Dans aucun cas vous ne devez déposer la carrosserie extérieure du four. N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. Si un liquide pénètre dans le four, mettez-le immédiatement hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et adressez-vous à un service après vente. Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide. Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four. Veillez à ce que le cordon d'alimentation soit éloigné des surfaces chauffées, y compris l'arrière du four. Ne tentez pas de remplacer vous-même la lampe du four et ne laissez personne d'autre qu'un professionnel qualifié faire ce travail.

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

Advertissement : Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des

récipients fermés car ils risquent d'exploser.

N'utilisez jamais aucun récipient scellé. 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'explosent. 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 pas jouer avec l'appareil. 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. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte.

Empêchez qu'ils ne s'appuient sur la porte du four. Ne les laissez pas jouer avec le four qui n'est pas un jouet. Vous devez enseigner aux enfants les consignes de sécurité telles : l'usage d'un porte-récipient, le retrait avec précaution des produits d'emballage des aliments. Vous devez leur dire de porter une attention particulière aux emballages (par exemple, ceux qui sont destinés à griller un aliment) dont la température peut être très élevée.

Autres avertissement.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four. Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.

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

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

Ne jamais faire fonctionner le four sans plateau tournant ou à vide. Sinon vous risquez d'endommager le four. Si vous utilisez un plat brunisseur ou un plat en matière autochauffante, interposez une protection contre la chaleur (par exemple, un plat en porcelaine) de manière à ne pas endommager le plateau tournant et le pied du plateau. Le temps de préchauffage précisé dans le guide de recette ne doit pas être dépassé. Assurez-vous que la porte est bien fermée, que ses surfaces sont propres. Nettoyez-les régulièrement avec une éponge humide, pour éviter l'accumulation de toutes graisses, salissures, éclaboussures. Ces dépôts absorbent l'énergie et réduisent d'autant l'efficacité du four. N'utilisez pas la cavité du four pour stocker. Ne laissez pas de produits en papier, des ustensiles de cuisine ou des aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé. Ne faites jamais chauffer de bouillote à l'intérieur du four à micro-ondes. N'utilisez pas une sonde thermique d'un four traditionnel dans votre four à micro-ondes. Cependant, afin de connaître la température de cuisson à cœur, vous pouvez mesurer le degré de cuisson de l'aliment avec un thermomètre <spécial viande>. Ne laissez pas ce thermomètre dans le four en fonctionnement. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé pendant un certain temps (vacances, ...). N'utilisez aucun ustensile métallique car ils réfléchissent les micro-ondes et peuvent provoquer un arc électrique. N'oubliez pas d'enlever les liens et les agrafes métalliques. Ne tentez pas de cuire ou de réchauffer les aliments dans une boîte de conserve et n'utilisez pas de bouteilles capsulées. N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans le plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

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

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

Remarques :

Si vous avez des doutes quant à la manière de brancher le four, consulter un technicien qualifié. Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie

micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.

- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes...à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez 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. Evitez 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 homogènes des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Récipients en aluminium

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

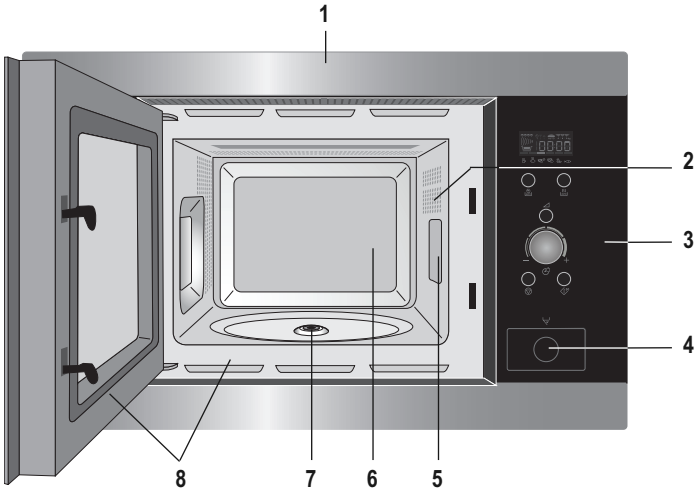
1. Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
2. N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
3. Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
4. Les barquettes en aluminium ne doivent pas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

Le four micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou vêtements, ou pour chauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et articles similaires peut provoquer des risques de blessures, d'inflammation de la matière ou d'incendie.

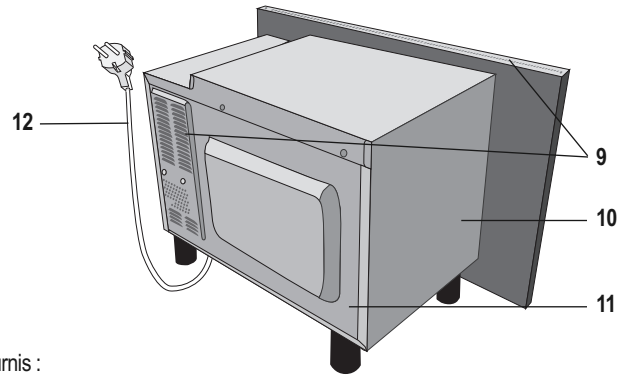
Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des situations similaires telles que : dans les cuisines réservées au personnel de commerces, bureaux et autres environnements de travail ; dans les exploitations agricoles ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes et structures similaires.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes de plus de 2 000 m.

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

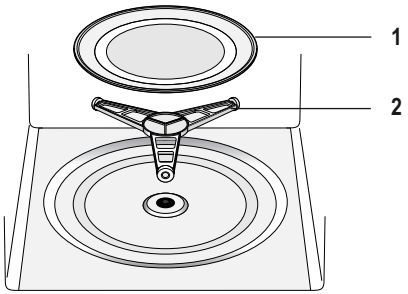


Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

1. Plateau tournant **2.** Support d'entraînement

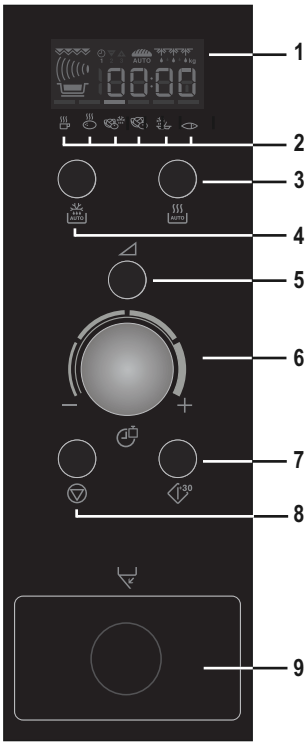
- Placez le pied du plateau dans l'entraînement sur la base inférieure de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque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

BANDEAU DE COMMANDE



1. **AFFICHAGE** numérique

	Micro-ondes		Décongélation automatique pain
	Horloge		Décongélation automatique
1 2 3	Etapes de cuisson	kg	Quantité
	Plus/Moins		

2. Symboles **CUISSON AUTOMATIQUE**
3. Touche **CUISSON AUTOMATIQUE**
4. Touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**
5. Touche **NIVEAUX DE PUISSANCE**
6. Bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**
7. Touche **START/+30**
8. Touche **STOP**
9. Touche **OUVERTURE DE LA PORTE**

AVANT LA MISE EN SERVICE

MODE ECONOMIE D'ÉNERGIE

Le four est réglé en mode « ECONOMIE D'ÉNERGIE » (Econ).

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

Remarque :

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

RÉGLER L'HORLOGE

Le four est équipé d'une horloge réglable sur 12 et 24 heures.
Exemple : Pour régler l'horloge sur 11:30 (horloge 12 heures).

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

Remarque :

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

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

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

Remarque :

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

CHANGEMENT DE L'HEURE LORSQUE L'HORLOGE EST RÉGLÉE

Exemple : Pour régler l'horloge à 11:45.

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

   (Si vous souhaitez mettre l'horloge en mode 24 h, appuyez de nouveau sur la touche **START/+30**).
3. Réglez l'heure en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.
4. Appuyez une fois sur la touche **START/+30**, puis tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche **START/+30**.
6. Vérifiez l'affichage : 

POUR ANNULER L'HORLOGE ET RÉGLER LE MODE ECON

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

   (Si vous souhaitez mettre l'horloge en mode 24 h, appuyez de nouveau sur la touche **START/+30**).
3. Appuyez sur la touche **STOP**.
4. L'écran affiche : « Econ »
5. Fermez la porte.
6. L'affichage effectue un décompte de 3 minutes.
7. Une fois le décompte terminé, le four entre en mode 'Economie d'énergie' et l'écran d'affichage devient vide.

UTILISATION DE LA TOUCHE STOP

Utilisez la touche **STOP** pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation du four.
2. Interrompre momentanément la cuisson.
3. Arrêter un programme de cuisson (dans en 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 matériau du récipient pour cuire/décongeler les aliments. Il est par conséquent important de choisir des plats adaptés à la cuisson au four à micro-ondes.
Choisissez de préférence des plats ronds/ovales plutôt que des récipients carrés/ou longs, car les aliments placés dans les angles tendent à être trop cuits. Il est possible d'utiliser un vaste éventail de plats.

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

VAISSELLE POUR FOURS À MICRO-ONDES

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

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

NIVEAUX DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 6 niveaux de puissance :

800 W/HAUT Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).

560 W Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).

W = WATT

400 W Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.

240 W/DECONGÈLATION Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

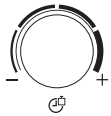
80 W Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.

0 W Minuterie autonome/de cuisine.

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

1. Appuyez deux fois sur la touche de sélection **NIVEAUX DE PUISSANCE**.
2. Entrez le poids 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 800 W/HAUT qui est automatiquement utilisé.

Remarques :

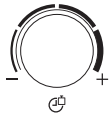
- Quand la porte est ouverte pendant le processus de cuisson, le temps de cuisson de l'affichage numérique s'arrête automatiquement. Le temps de cuisson reprend le décompte quand la porte est fermée et que la touche **START/+30** est appuyée.
- Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant 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 800 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START/+30**.
2. **Augmentation du temps de cuisson**
   Vous pouvez prolonger le temps de cuisson pendant la cuisson manuelle par paliers de 30 secondes en appuyant de nouveau sur la touche pendant le fonctionnement du four.





Remarque :

- Cette fonction ne peut être utilisée en mode **CUISSON AUTOMATIQUE** ou **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.

FONCTION PLUS ET MOINS

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

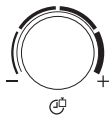
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais fermes, sélectionnez **MOINS** ⏄.
Pour des pommes de terre à l'eau cuites, mais moins fermes, sélectionnez **PLUS** ⏃.

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

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



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



3. Appuyez une fois sur la touche de sélection **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 800 W (Etape 1)
16 minutes à la puissance 240 W (Etape 2)

ETAPE 1

1. Appuyez une fois sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE**.



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



3. Vérifiez l'affichage :



ETAPE 2

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



2. Entrez la durée en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse jusqu'à ce que 16.00 soit affiché.



3. Appuyez sur la touche **START/+30**.



4. Vérifiez l'affichage :



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

FONCTIONNEMENT AUTOMATIQUE

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

CUISSON AUTOMATIQUE

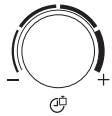
Aliments	Symbole
Boisson	
Pommes de terre cuites/Pommes de terre en robe des champs	
Légumes surgelés	
Légumes frais	
Plats préparés surgelés à remue	
Filet de poisson en sauce	

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

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



2. Tournez la 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 le 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

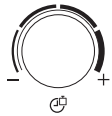
Aliments	Symbole
Viande/poisson/volaille	
Pain	AUTO

Exemple : Pour décongélation 0,2 kg de pain.

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



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



3. Appuyez sur la touche **START/+30**.



4. Vérifiez l'affichage :



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

TABLEAUX DE PROGRAMMATION

TABLEAUX DES PROGRAMMES AUTOMATIQUES

Cuisson automatique	Quantité (Incrément)/Utensiles	Touche	Procédure
Boisson (Thé/Café)	1 - 4 tasses 1 tasse = 200 ml	x1	• Placez la tasse au centre du plateau tournant.
Pommes de terre cuites et pommes de terre en robe des champs	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	x2	Pommes de terre cuites : Pelez les pommes de terre et coupez-les en morceaux de taille similaire. Pommes de terre en robe des champs : Choisissez des pommes de terre de taille similaire et lavez-les. • Placez les pommes de terre en robe des champs dans un bol. • Ajoutez la 2 CS d'eau par 100 g et un peu de sel. • Recouvrez d'un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer les pommes de terre pendant 2 min.
Légumes surgelés	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	x3	• 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. **Important :** Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
Légumes frais	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	x4	• 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	• Versez le contenu dans un plat conçu pour la cuisson micro-ondes. • Ajoutez du liquide si le constructeur le recommande. • Mettez un couvercle. • Faites cuire à découvert si le constructeur le recommande. • Quand le signal sonore retentit, remuez et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
Filet de poisson en sauce	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Plat à gratin et plastique micro-ondes	x6	• Voir recettes pour le "Filet de Poisson en Sauce" à la pages 74. * Poids total de tous les ingrédients.

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

Décongélation automatique	Quantité (Incrément)/Utensiles	Touche	Procédure
Viande/poisson/volaille  (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Plat à gratin	 x1	• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papir 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	• Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

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

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

Remarques : Décongélation Automatique
1. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
2. Congelez la viande hachée en tranches fines.
3. Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
4. 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. Etalez la sauce préparée sur le filet de poisson.
4. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en **CUISSON AUTOMATIQUE** “Filet de Poisson en Sauce”.
5. Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomates en boîte (égouttées)
40 g	80 g	120 g	mais
4 g	8 g	12 g	sauce au Piment
12 g	24 g	36 g	oignon (haché menu)
1 CC	1-2 CC	2 CC	vinaigre de vin rouge
			moustarde, thym et poivre de cayenne
200 g	400 g	600 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. Etalez la sauce prêt à servir et la banane sur le filet de poisson.
3. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en **CUISSON AUTOMATIQUE** “Filet de Poisson en Sauce”.
4. Après la cuisson, laissez reposer env. 2 min.

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

NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

Remarque : Si vous cuisez les aliments pendant la durée standard avec seulement 800 W, la puissance du four sera réduite automatiquement pour éviter la surchauffe. (La puissance des micro-ondes sera réduite à 560 W.) Après une pause de 90 secondes, puissance de 800 W peut être rétablie.

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

TABLEAUX DE CUISSON

Abréviations utilisées

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

Rechauffage de boissons et de mets

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

* température du réfrigérateur

Décongélation d'aliments

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	240 W	8-12	mélanger à mi-décongélation	10-15
Gâteau, 1 portion	150	80 W	2-5	poser dans un plat à gratin	5
Fruit : par ex. cerises, fraises, framboises, prunes	250	240 W	4-5	répartir uniformément, retourner 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	800 W	10-12	couvrir	2
Une assiette-repas	400	800 W	9-11	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

Cuisson de viande et de poissons

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôtis (porc, veau, agneau)	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson*	10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
Rôti de bœuf (à point)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	assaisonner, placer dans un plat à gratin, retourner à mi-cuisson*	10
Filet de poisson	200	800 W	3-4	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	3

RECETTES

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

ADAPTATION DE RECETTES CONVENTIONNELLES À LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

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

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

les aliments à forte teneur en liquide comme la viande, le poisson, les volailles, les Légumes, les fruits, les potées et les soupes peuvent être cuits facilement au micro-ondes. Il faut humecter la surface des aliments à faible teneur en humidité comme par exemple les plats cuisinés.

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

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

Soupe aux champignons de Paris

Vaiselle :	Terrine à couvercle (2 litres)
200 g	de champignons de Paris coupés en tranches
50 g	oignon, haché menu
300 ml	de bouillon de viande
300 ml	de crème
25 g	de farine
25 g	de beurre ou de margarine
	sel et poivre
1	jaune d'œuf
150 ml	de crème fraîche

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

Ratatouille spéciale

Vaiselle :	Terrine à couvercle (2 litres)
5 CS	d'huile d'olive
1	gousse d'ail broyée
50 g	oignon, coupé en rondelles
250 g	petite aubergine, coupée en gros dés
200 g	courgette, coupée en gros dés
200 g	poivron, coupés en gros dés
75 g	tubercule de fenouil, coupés en gros dés poivre
1	bouquet garni
200 g	boîte de cœurs d'artichaut
	sel et poivre

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

Filets de sole

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

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

Lasagne au four

Vaiselle :	Terrine à couvercle (2 l) Plat carré peu profond avec couvercle (environ 20 x 20 x 6 cm)
300 g	de tomates en boîte
50 g	de jambon, coupé
50 g	oignon, haché menu
1	gousse d'ail broyée
250 g	de bœuf haché
2 CS	de concentré de tomate
	sel et poivre
150 ml	de crème fraîche
100 ml	de lait
50 g	de parmesan râpé
1 CC	d'herbes variées hachées
1 CC	d'huile d'olive
1 CC	d'huile végétale pour graisser le plat
125 g	de lasagnes vertes
1 CS	de parmesan râpé

1. Couper les tomates et les mélanger avec le jambon, l'oignon, l'ail, le bœuf haché et le concentré de tomate. Assaisonner, couvrir et cuire.
   7-9 min. 800 W
2. Mélanger la crème fraîche, le lait, le parmesan, les herbes, l'huile et les épices.
3. Graisser le plat et couvrir le fond avec environ $^1/_3$ des lasagnes. Disposer la moitié du mélange de viande hachée sur les lasagnes et verser un peu de sauce. Recommencer et terminer avec le reste des lasagnes. Couvrir les lasagnes de sauce et saupoudrer de parmesan. Cuire avec le couvercle.
   15-17 min. 560 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.

Émincé de veau à la zurichoise

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

1. Couper le veau en bandes.
2. Beurrer le plat. Disposer la viande et l'oignon dans le plat, couvrir et cuire. Remuer une fois en cours de cuisson.
   7-10 min. 800 W
3. Ajouter le vin blanc, le fond de sauce et la crème. Mélanger, couvrir et continuer la cuisson. Mélanger de temps en temps.
   4-5 min. 800 W
4. Une fois la cuisson terminée, mélanger et laisser reposer env. 5 min. Saupoudrer de persil.

Jambon farci

Vaiselle :	Terrine à couvercle (2 litres) Plat à gratin ovale (env. 26 cm de long)
125 g	d'épinards en branches, coupés
125 g	de fromage blanc à 20 % MG
40 g	d'emmenthal râpé
	poivre moulu et paprika
6 tranches	de jambon cuit (300 g)
125 ml	d'eau
125 ml	de crème
20 g	de farine
20 g	de beurre ou de margarine
10 g	de beurre ou de margarine pour graisser le plat

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

Gelée de fruits rouges à la sauce à la vanille

Vaiselle :	Terrine à couvercle (2 litres) Terrine à couvercle (1 litres)
150 g	de groseilles
150 g	de fraises
150 g	de framboises
250 ml	de vin blanc
100 g	de sucre
50 ml	de jus de citron
8	feuilles de gélatine
300 ml	de lait
	pulpe d'une 1/2 gousse de vanille
30 g	de sucre
15 g	de fécule

1. Lavez les fruits, équeutez-les et séchez-les. Gardez-en quelques-uns pour la décoration. Réduire le reste des fruits en purée avec le vin blanc, versez-les dans la terrine, couvrez et réchauffez.
   7-9 min. 800 W
2. Incorporez le sucre et le jus de citron.
3. Faites tremper la gélatine approximativement 10 minutes dans l'eau puis retirez-la et extrayez l'eau. Mélangez la gélatine à la purée de fruits chaude jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Mettez la gelée au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit ferme.
4. Versez le lait dans une terrine. Ouvrez la gousse de vanille et grattez-en la pulpe. Mélangez la pulpe de la vanille, le sucre et la fécule au lait, couvrez et faites cuire. Remuez de temps en temps et après la cuisson.
   3-4 min. 800 W
5. Démoulez la gelée sur un plat et garnissez-la avec les fruits entiers. Servez-la avec la sauce à la vanille.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

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

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

Extérieur du four

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

Bandeau de commande

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

Intérieur du four

1. Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savoneuse 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 savoneuse 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 fréquement la porte des deux côtes, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

Remarque : Veillez à ne pas utiliser de décape four.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez/conseil
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement?	• 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?	• 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?	• 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 ?	• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Contactez votre revendeur ou un service après vente ZANUSSI agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas?	• 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?	• 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	: 1,2 kW
Puissance :	Micro-ondes	: 800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		: 2450 MHz * (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	ZBM17542	: 594 mm (L) x 371 mm (H) x 316 mm (P)
Dimensions intérieures		: 285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) **
Capacité		: 17 litres **
Plateau tournant		: ø 272 mm, verre
Poids		: env. 16 kg
Eclairage de four		: 25 W/240 - 250 V

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

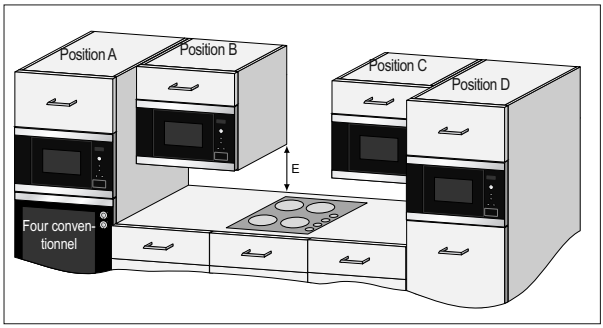
** La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales.
La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

Ce four est conforme aux exigences des Directives 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC et 2011/65/EU.
LES SPECIFICATIONS PEUVENT ETRE CHANGEES SANS PREAVIS LORS D'AMELIORATIONS APPORTEES A L'APPAREIL.

INSTALLATION

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

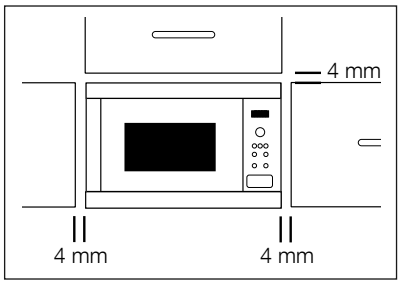
POSITION	TALLE DU LOGEMENT L P H
A	560 x 550 x 360
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

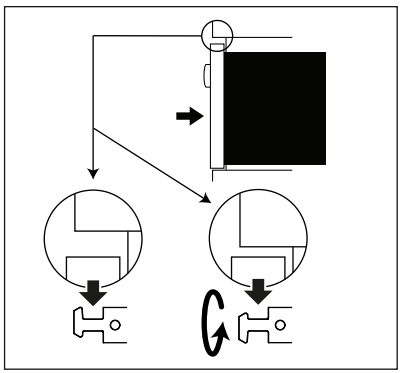


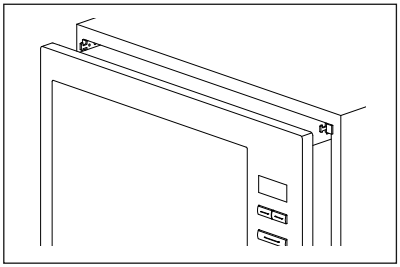
Mesures en mm

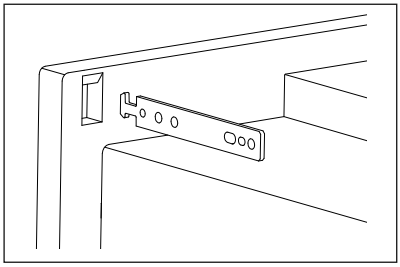
INSTALLATION DE L'APPAREIL

1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 360 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 350 mm de haut: -
   Dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Il y a 3 pieds longs et un pied court. Remplacez les 3 pieds longs par ceux qui sont fournis dans le paquet d'accessoires. Ne remplacez pas le pied court.
3. Fixer les crochets de fixation au placard de cuisine en suivant la feuille d'instructions et le modèle fournis.
4. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être rabaissé pour être mis en place. En cas de problème pendant l'installation, ce crochet est réversible. La porte avant du four doit être à hauteur du devant de l'ouverture du placard.
5. 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).









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

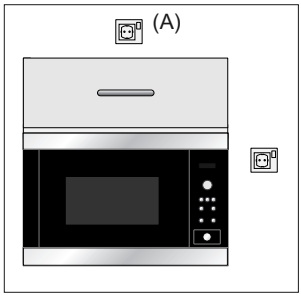
SÉCURITÉ D'UTILISATION

Si vous installez le four à micro-ondes en position B ou C (voir illustration à la page 82) :

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

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.



- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- 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).

CONEXIÓN ELÉCTRICA

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

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

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Elimination 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.

Elimination des appareils usagés

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

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit être remis au point de collecte dédié à cet effet (collecte et recyclage du matériel électrique et électronique).
En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles de l'art, nous préservons l'environnement et notre sécurité, s'assurant ainsi que les déchets seront traités dans des conditions optimum.
Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec les services de votre commune ou le magasin où vous avez effectué l'achat.

GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE

Garantie: Conformément à la Législation en vigueur, votre Vendeur est tenu, lors de l'acte d'achat de votre appareil, de vous communiquer par écrit les conditions de garantie et sa mise en oeuvre appliquées sur celui-ci. Sous son entière initiative et responsabilité, votre Vendeur répondra à toutes vos questions concernant l'achat de votre appareil et les garanties qui y sont attachées. N'hésitez pas à le contacter.
Si vous devez nous contacter. Pour tenir nos engagements, nous écoutons les Consommateurs
Info Conso Electrolux est le lien privilégié entre la marque et ses Consommateurs. Il assure en permanence une double mission : satisfaire au mieux vos exigences et tirer parti de cette proximité pour améliorer sans cesse les produits que nous vous proposons.

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

APRÈS L'ACHAT. Exprimez-vous sur la perception que vous avez de nos produits et votre satisfaction à l'usage. Mais interrogez aussi nos spécialistes sur l'utilisation et l'entretien de vos appareils. C'est alors que notre mission prend tout son sens. Ecouter, comprendre, agir : trois temps essentiels pour tenir l'engagement de la marque dans le plus grand respect du Consommateur.
Info Conso Electrolux BP 50142 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 € TTC/mn)*, Fax : 03 44 62 21 54,
E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Pour toute autre question : Centre Contact Consommateurs, BP 20139 - 60307 SENLIS CEDEX
Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 € TTC/mn)*,
E-MAIL : ehp.consommateur@electrolux.fr
Electrolux Home Products France S.A.S. au capital de 67 500 000 € - 562 076 125 RCS COMPIEGNE
Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques toutes modifications liées à l'évolution technique (décret du 24.03.78).
* Permanence téléphonique du lundi au vendredi

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

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

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

GARANTIE/SERVICE-CLIENTÈLE - BELGIQUE

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

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

9. Ne sont pas couvertes par la garantie, les défectuosités qui proviennent de réparations ou d' interventions pratiquées par des personnes non qualifiées ou 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 :

Belgique / België

Electrolux Home Products Belgium ELECTROLUX SERVICE,
Bergensesteenweg 719 1502 Lembeek
E-mail: consumer.services@electrolux.be

Téléphone	Téléfax
02/363.04.44	02/363.04.00
	02/363.04.60

Luxembourg / Luxemburg

Grand-Duché de Luxembourg
ELECTROLUX HOME PRODUCTS
Rue de Bitbourg. 7 L-1273 Luxembourg-Hamm
E-mail: consumer-service.luxembourg@electrolux.lu

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

BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

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

Om brand te voorkomen

Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken. Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 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 atten. 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 veiligheids-vergrendelingen van de deur mogen niet kapot of los zijn.

c)De deurafdichtingen en afsluitvlakken mogen niet beschadigd zijn.

d)In de ovenruimte en de deur mogen geen deuken of andere

beschadigingen aanwezig zijn.

e)Het aansluitsnoer en de stekker mogen niet beschadigd zijn.

Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze serviceafdeling. 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 veiligheidsver-grendelingen 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 bekers met een grote opening gebruiken, opdat luchtbellen kunnen ontsnappen.

Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan

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

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

1. De vloeistof vóór het verwarmen 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 ovendeur 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.

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

Overige aanwijzingen

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

Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan. Bij het gebruik van bruineringsservies 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:

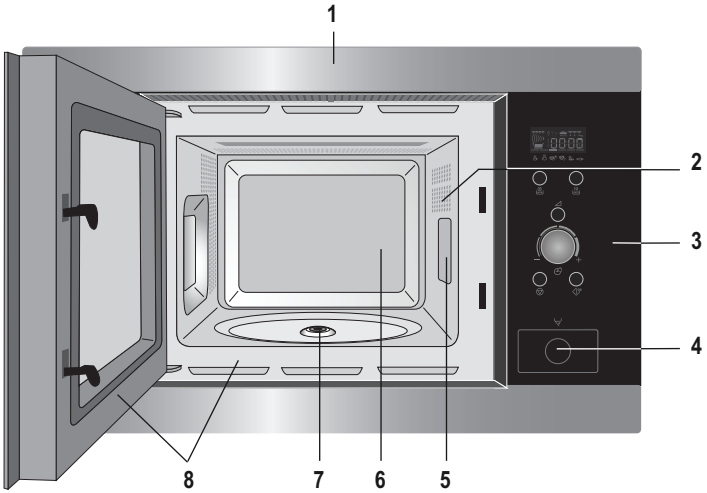
Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur. Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan. Op de wanden 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.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen en vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlamming of brand.

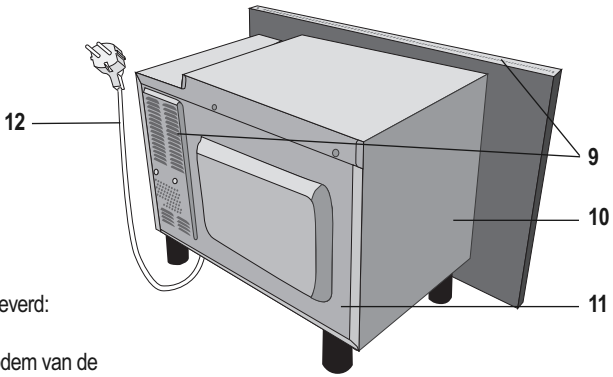
Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals: keukens voor personeel in winkels, kantoor en andere werkplekken; woonboerderijen; door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsaccommodaties; omgevingen zoals bed-and-breakfasts.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes hoger dan 2000 m.

OVERZICHT VAN HET APPARAAT
MAGNETRONOVEN & TOEBEHOREN

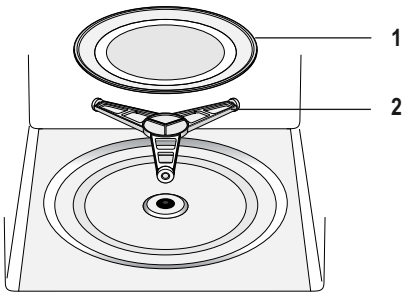


1. front
2. ovenlamp
3. bedieningspaneel
4. toets om de deur te openen
5. afdekking van de microgolvengeleider
6. ovenruimte
7. aandrijfas
8. deurafdichtingen en afsluitvlakken
9. ventilatie-openingen
10. ommanteling
11. achterzijde van het apparaat
12. aansluitsnoer



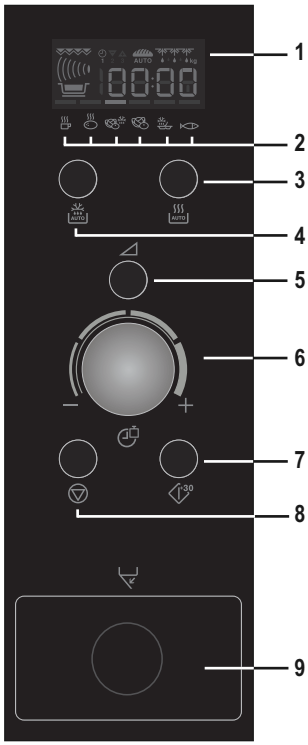
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:
1. draaiplateau **2.** draaimechanisme

- 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
BEDIENINGSPANEEL



1. **DISPLAY** symbolen

	Vermogensstand		Ontdooiprogramma brood
	Klok		Ontdooiprogramma
1 2 3	Kookfasen	kg	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
SPAARSTAND

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

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

INSTELLEN VAN DE KLOK

De magnetron heeft een 12- en 24-uurs klok.
Voorbeeld: De 12-uursklok instellen op 11:30.
1. Open de deur.
2. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
3. Druk op het **START/+30** knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 
4. Draai aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de uren in te stellen.
5. Druk een keer op het **START/+30** knopje en draai dan aan de **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** knop om de minuten in te stellen.
6. Druk op het **START/+30** knopje.
7. Controleer het display: 
8. Sluit de deur.

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

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

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

Belangrijk:

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

DE TIJD INSTELLEN WANNEER DE KLOK IS INGESTELD

Voorbeeld: Instellen van de klok un 11:45 uur.

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

OM DE KLOK TE ANNULEREN EN ZET ECON MODE

1. Open de deur.
2. Druk op het **START/+30** knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 
   (Indien u de klok wilt omzetten naar een 24-uurs aanduiding drukt u nog eens op het **START/+30** knopje.)
3. Druk op het **STOP** knopje.
4. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
5. Sluit de deur.
6. Het display telt af van 3:00 tot nul.
7. Wanneer het display op nul staat, schakelt de oven in de spaarstand. Het display is nu weer leeg.

GEBRUIK VAN TOETS STOP

Gebruik van toets **STOP**:

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



KINDERSLOT

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

Voorbeeld: Het kinderslot instellen.

1. Druk toets **STOP** 5 seconden lang in.



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



Aanwijzing:

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

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

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.
Termperatuur	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 kerenen te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	Sommige delen van voedsel dat wordt ontdooid, kunnen warm worden. De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.

MAGNETRONBESTENDIG KOOKGEREI

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie/servies van folie	✔ / ✘	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Bruineringsservies	✔	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 240 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:

800 W/HOOG Voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.

560 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.

400 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.

240 W/ONTDOOI Kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.

80 W Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.

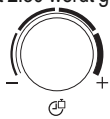
0 W Voor kooktimer.

W = WATT

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 560 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 800 W/HOOG.

Aanwijzing:

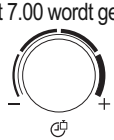
- Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch signaal, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets **START/+30** indrukken.
- Als u tijdens het 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 800 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**.

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.



2x

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.



1x

4. Druk toets **START/+30** in.



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 800 W vermogen (fase 1)
16 minutes bij 240 W vermogen (fase 2)

FASE 1

1. Druk zodra op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.



1x

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



3. Indicatie controleren:



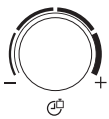
FASE 2

1. Druk 4 keer op de toets voor het **VERMOGENSSTAND**.



4x

2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 16.00 wordt getoond.



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



1x

4. Indicatie controleren:



Het apparaat werkt nu 5 minuten op 800 watt en aansluitend 16 minuten op 240 watt.

GEBRUIK AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA & AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

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

AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

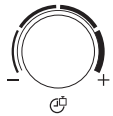
Product	Symbool
Drank	
Gekookte aardappelen/ aardappelen in de schil	
Diepgevroren groente	
Verse groente	
Diepgevroren gerechten	
Visfilet met saus	

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

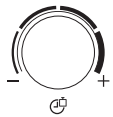
Product	Symbool
Vlees/vis/gevogelte	
Brood	AUTO

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.

PROGRAMMA'S

TABELLEN AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA & AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

Kookprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/servies	Toets	Tips
Drank (Thee/Koffie)	1 - 4 mokken 1 mok = 200 ml	1x	• Zet de mok aan rand van draaiplateau.
Gekookte aardappelen/ aardappelen in de schil	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	2x	Gekookte aardappelen: aardappelen schillen en in even grote stukken snijden. In de schil gekookte aardappelen: aardappelen van gelijke grootte uitzoeken en wassen. • 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 - 0,6 kg (100 g) Schaal met deksel	3x	• 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. **Belangrijk:** oor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.
Verse groente	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schaal met deksel	4x	• 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	• 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	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Gratinschaal met magnetronfolie	6x	• Zie recept "visfilet met saus" op pag. 101. * Totale gewicht van alle ingrediënten.

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

Ontdooiprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/servies	Toets	Tips
Vlees/vis/gevogelte  (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Ovenschaal	 1x	• 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. **Aanwijzing:** Niet geschikt voor hele kippen. • Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooide delen indien mogelijk.
Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Ovenschaal	 2x	• Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1,0 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooide 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
1. Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2. Gehakt plat invriezen.
3. Na het omkeren de al ontdooide delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4. 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.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomaten uit blik (uitgelekt)
40 g	80 g	120 g	mais
4 g	8 g	12 g	chilisaus
12 g	24 g	36 g	uien (gesnipperd)
1 tl	1-2 tl	2-3 tl	rode wijnazijn
			mosterd, tijm met cayennepeper
200 g	400 g	600 g	visfilet
			zout

Visfilet met kerriesaus

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

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	visfilet
			zout
40 g	80 g	120 g	bananen (in kleine stukjes)
160 g	320 g	480 g	kant-en-klare kerrisaus

VERMINDERD VERMOGENSNIVEAU

Aanwijzing: Als u de levensmiddelen langer dan de standaardtijd met slechts 800 W verwarmt, wordt het vermogen van het apparaat automatisch verlaagd om oververhitting te voorkomen. (Het magnetronvermogen wordt tot 560 W verlaagd.) Na een pauze van 90 seconden kan weer een vermogen van 800 W worden ingesteld.

Kookmethode	Standaardtijd	Verlaagd vermogen
Magnetron 800 W	20 minuten	Magnetron 560 W

TABELLEN

Gebruikte akfortingen

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

Dranken & gerechten verwarmen

Drank/gerecht	Hoeveelheid -g/ml-	Vermogens stand	Tijd -Min-	Tips
Melk, 1 kopje	150	800 W	ca. 1	niet afdekken
Water, 1 kopje 6 kopjes 1 kom	150 900 1000	800 W 800 W 800 W	1-2 10-12 11-13	niet afdekken niet afdekken niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord (groenten, vlees en garnituur)	400	800 W	3-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht/soep	200	800 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak*	200	800 W	3-4	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet*	200	800 W	2-3	afdekken
Gebak, 1 stuk	150	400 W	1/2	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje	190	400 W	ca. 1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten*	50	800 W	1/2	afdekken
Chocolade smelten	100	400 W	2-3	af en toe roeren

* vanaf koelkasttemperatuur

Oontdooien

Product	Hoeveelheid -g-	Vermogens stand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	halverwege de ontdooitijd roeren	10-15
Gebak, 1 stuk	150	80 W	2-5	plaats in een platte schaal	5
Fruit: bijv. kersen, aardbeien, frambozen, pruimen	250	240 W	4-5	gelijkmatig verdelen, halverwedge de oontdootijd omdraaien	5

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

Ontdooien & koken

Product	Hoeveelheid -g-	Vermogens stand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	800 W	10-12	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	800 W	9-11	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

Vlees & vis koken

Product	Hoeveelheid -g-	Vermogens stand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Vlees (varkensclees, rundvlees, lamsvlees)	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, na * omkeren	10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
Biefstuk (medium)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	naar smaak kruiden, in een schaal leggen, na * omkeren	10
Visfilet	200	800 W	3-4	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.

Champignonsoep

Servies:	Schaal met deksel (2 l inhoud)
200 g	champignons, in plakjes
50 g	ui, gesnipperd
300 ml	vleesbouillon
300 ml	room
25 g	bloem
25 g	boter of margarine
	zout met peper
1	eidooier
150 ml	room

1. Champignons en bouillon in de schaal doen en afgedekt koken.
   8-9 min. 800 W
2. Met een mixer alle ingrediënten pureren. De room toevoegen.
3. Meng de bloem en de boter tot een deeg en roer door de soep. Voeg peper en zout toe en kook de soep met het deksel erop. Roer na het koken.
   4-6 min. 800 W
4. De eidooier met de crème fraîche vermengen en lepel voor lepel door de soep mengen. Nog even verwarmen, maar niet meer laten koken!
   1-2 min. 800 W
   Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Ratatouille

Servies:	Schaal met deksel (2 l inhoud)
5 el	olijfolie
1 teentje	knoflook, geperst
50 g	ui, in plakjes
250 g	aubergine, in blokjes gesneden
200 g	courgette, in blokjes gesneden
200 g	peper, in grote stukjes gesneden
75 g	venkel, in grote stukjes gesneden
1	bouquet garni
200 g	artisjokharten uit blik, in vieren
	zout, peper

1. Olijfolie en knoflook in de schaal doen. Groente m.u.v. de artisjokharten toevoegen en met peper kruiden. Bouquet garni toevoegen en afgedekt stoven. Tussendoor één maal omroeren.
   19-21 min. 800 W
   5 minuten voor het einde de artisjokharten toevoegen.
2. De ratatouille met zout en peper op smaak brengen. Het bouquet garni voor het opdienen verwijderen. Na het stoven ongeveer 2 minuten laten staan.

Zeetongfilet

Servies:	Ondiepe, ovale ovenscgotel met magnetronfolie (ca. 26 cm lang)
400 g	tongfilet
1	citroen, heel
150 g	tomaten
10 g	boter of margarine om de schaal in te vetten
1 el	plantaardige olie
1 el	peterselie, gehaky
	zout met peper
4 el	witte wijn
20 g	boter

1. De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
2. Snijd de citroen en de tomaten in dunne plakjes.
3. Vet de schaal in met boter. Leg de visfilets in de schotel en besprenkel met plantaardige olie.
4. Strooi peterselie over de vis, leg de plakjes tomaten erop en breng op smaak. Leg de plakjes citroen bovenop de tomaten en giet hier witte wijn over.
5. Leg kleine klontjes boter bovenop de citroen, dek af en kook.
   16-19 min. 800 W
   Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

Lasagne al forno

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

1. Snij de tomaten in kleine stukjes, meng met de ham, ui, knoflook, gehakt en tomatenpuree. Op smaak brengen, afdekken en koken.
   7-9 min. 800 W
2. Meng de crème fraîche met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden, olie en specerijen.
3. Vet de schaal in en leg $^1/_3$ van de lasagnebladen op de bodem. Leg de helft van het gehaktmengsel op de pasta en giet hier wat saus over. Herhaal dit en zorg dat de laatste laag de resterende pasta is. Giet de saus over de pasta en bestrooi met Parmezaanse kaas. Kook het gerecht met gesloten deksel.
   15-17 min. 560 W
   Na afloop van de kooktijd ca. 5 -10 minuten laten nagaren.

Kalfsvlees in roomsaus

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

1. Snij het kalfsvlees in reepjes.
2. Vet de schaal in met boter. Plaats de ui en het vlees toe in de schaal, dek af en kook. Roer een enkele keer tijdens het koken.
   7-10 min. 800 W
3. Voeg de witte wijn, het jusblokje en de room toe, roer, dek af en laat verder koken. Roer af en toe.
   4-5 min. 800 W
4. Na afloop van de kooktijd het mengsel omroeren en ca. 5 minuten laten nagaren. Met peterselie garneren.

Gevulde ham

Servies:	Schaal met deksel (2 l inhoud) Ovale ovenschotel (ca. 26 cm lang)
125 g	bladspinazie, fijngehakt
125 g	kwark, 20 % vet
40 g	Emmentaler kaas, gemalen
	peper, paprika
6 plakjes	gekookte ham (300 g)
125 ml	water
125 ml	room
20 g	bloem
20 g	boter of margarine
10 g	boter of margarine om de schaal in te vetten

1. Vermeng de spinazie met de kaas en kwark, en breng dit mengsel op smaak.
2. Leg op elk plakje gekookte ham een eetlepel van de vulling en rol het op. Steek de ham vast met een houten pen.
3. Maak een bechamelsaus: giet hiervoor het water en de room in een kom, dek deze af en verwarm.
   3-4 min. 800 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 min. 800 W
   Roer en proef.
4. Giet de saus in de ingevette schaal, leg de gevulde hamrolletjes erin en kook het met de deksel erop.
   3-4 min. 800 W
   Na afloop van de kooktijd ca. 5 minuten laten nagaren.

Bessengelei met vanillesaus

Servies:	Schalen met deksel (2 l inhoud) Schalen met deksel (1 l inhoud)
150 g	rode aalbessen, gewassen en ontdaan van kroontjes
150 g	aardbeien, gewassen en ontdaan van kroontjes
150 g	frambozen, gewassen en ontdaan van kroontjes
250 ml	witte wijn
100 g	suiker
50 ml	citroensap
8	blaadjes gelatine
300 ml	melk
1/2	vanillestokje
30 g	suiker
15 g	maïsmeel

1. Een paar vruchten achterhouden voor de garnering. De rest met de witte wijn pureren, in de schaal doen en afgedekt verwarmen.
   7-9 min. 800 W
2. Suiker en citroensap mengen.
3. Laat de gelatine ongeveer 10 minuten in koud water weken, haal uit het water en knijp droog. Roer de gelatine door de warme vruchtenpuree totdat deze oplost. Zet de gelei in de koelkast en laat stijf worden.
4. Vanillesaus bereiden; giet de melk in de andere schaal. Snij het vanillestokje open en schraap de vanille uit, roer dit in de melk met het suikermengsel en de maïsmeel. Afdekken en koken, tijdens het koken roeren, aan het einde van de kooktijd nogmaals roeren.
   3-4 min. 800 W
5. Keer de schaal met de gelei om op een bord en garneer met het resterende fruit. Giet de vanillesaus over de gelei.

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 reinigings-middelen 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 verontrein-igingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider.
2. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken.

3. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.

Draaiplateau & draimechanisme

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

Apparaatdeur

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

Aanwijzing: Gebruik geen stoomreiniger.

WAT TE DOEN ALS . . .

Symptoom	Mogelijke oorzaken/oplossingen
De magnetron niet goed functioneert?	• De zekering in de huisinstallatie in orde is. • De stroom misschien uitgevallen is. • Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
De magnetron neit werkt?	• De deur goed gesloten is. • De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. • Toets START/+30 is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	• Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit. • Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt. • Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren. • Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.
De magnetron niet uitschakelt?	• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. • Neem contact op met onze service-afdeling.
De ovenverlichting uitvalt?	• Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	• Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of • 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	: 1,2 kW
Nuttige vermogen:	Magnetron	: 800 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie		: 2450 MHz * (Groep 2/Klasse B)
Buitenafmetingen:	ZBM17542	: breedte x hoogte x diepte: 594 x 371 x 316 mm
Afmetingen ovenruimte		: breedte x hoogte x diepte: 285 x 202 x 298 mm **
Inhoud ovenruimte		: 17 liter **
Draaiplateau		: ø 272 mm, glass
Gewicht		: ca 16 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.

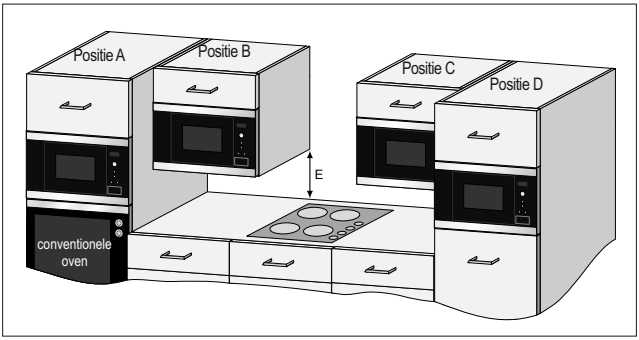
** De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte.
De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC en 2011/65/EU.
IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

INSTALLATIE-AANWIJZING

De magnetron kan worden ingebouwd in positie A, B, C of D:

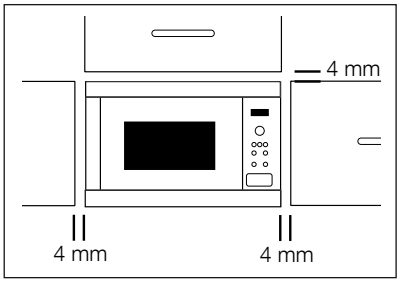
POSITIE	NISMAAT B D H
A	560 x 550 x 360
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

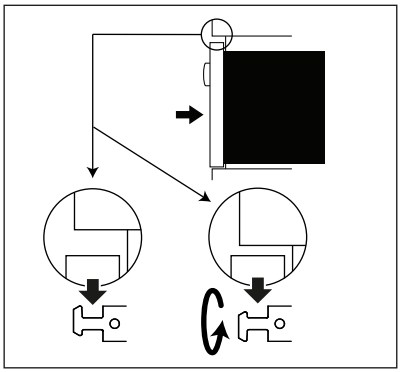


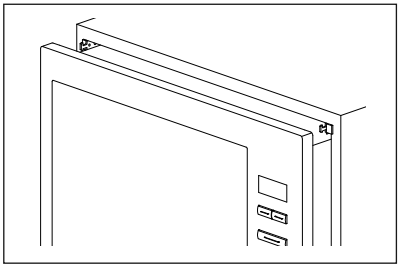
Afmetingen in (mm)

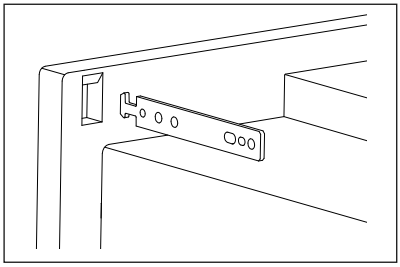
INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Dit apparaat is bedoeld voor inbouw in een kast van 360 mm hoog. Als het apparaat in een 350 mm hoge kast moet worden inge mbouwd: -
   De 4 voeten (3 hoge en 1 lage) aan de on derkant van het apparaat losschroeven. De 3 hoge voeten vervangen door de meegeleverde voeten. De lage voet hoeft niet te worden vervangen.
3. Maak de bevestigingshaken met behulp van de instructies op het instructieblad en de meegeleverde sjabloon vast aan het keukenkastje.
4. Maak het apparaat langzaam en zonder kracht te zetten vast aan het keukenkastje. U moet het apparaat op de bevestigingshaken tillen en daarna op zijn plaats laten zakken. U kunt de haak omdraaien wanneer u weerstand ervaart tijdens het bevestigen. De voorkant van de oven dient de opening achter het kastdeurtje naadloos af te sluiten.
5. 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).









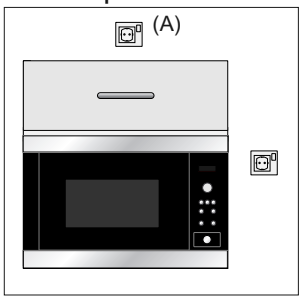
VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Als u de magnetron in positie B of C inbouwt (zie afbeelding op pag. 109):

- De kast moet een afstand van min. 500 mm (E) tot het werkblad hebben en de magnetron mag niet **direct** boven een kookplaat worden ingebouwd.
- Het apparaat is alleen getest en toegestaan voor gebruik in de buurt van gaskookplaten, elektrische kookplaten en inductiekookplaten.
- Tussen kookplaat en magnetron moet genoeg ruimte worden gelaten om oververhitting van de magnetron, van de inbouwkast en van de toebehoren te voorkomen.
- Als de magnetron in gebruik is, schakel dan de kookplaat niet in als er geen pannen op staan.
- Wees bij het bedienen van de magnetron bijzonder voorzichtig als de kookplaat ook ingeschakeld is.

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.

MILIEUINFORMATIE

Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten

Verpakking

Onze magnetrons moeten worden vervoerd en hebben daarom een effectieve beschermende verpakking nodig. Daarbij beperken wij ons tot het absoluut noodzakelijke. Delen van de verpakking (bijv. folie, styropor) kunnen gevaarlijk zijn voor kindere.

Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieu-onvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:
>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking
>PS< voor geschuimd, cfk-vrij polystyreen, bijv. de hoekbeschermers
>PP< voor polypropyleen, bijv. de verpakkingsbanden
Door hergebruik van de verpakking hoeven minder grondstoffen te worden gebruikt en wordt de hoeveelheid afval kleiner. Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

Oude apparaten

Oude apparaten moeten vóór het 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.

GARANTIE/SERVICEAFDELING

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed. Onderstaande garantievoorwaarden zijn 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:
   – chemische en elektrochemische inwerking van water,
   – abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   – voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   – contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet-vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of de herstellingkosten disproportioneel zijn wordt in overleg met de gebruiker een gelijkwaardige vervanging geleverd. In geval van vervanging behouden we ons het recht voor om een vergoeding te rekenen naar rato van de verstreken gebruiksperiode.
13. Herstelling onder garantie heeft geen verlenging van de garantietermijn noch aanvang van een nieuwe garantietermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een garantie van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere aanspraken, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het product, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.
16. In geval van aansprakelijkheid zal een vergoeding de aankoopwaarde van het product niet overtreffen, tenzij wettelijk anders is bepaald.

Deze 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

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

Adres service-afdeling, Nederland
AEG fabrieksservice Postbus 120 2400 AC Alphen aan den Rijn

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

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

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

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

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

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

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

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 fumegar, NÃO ABRA A PORTA. Desligue o microondas e a respectiva ficha de alimentação e aguarde uns instantes até os alimentos deixarem de fumegar. 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 fumegar 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 micro-ondas 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.

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 micro-ondas, 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. Mantenha o cabo de alimentação afastado de superfícies quentes ou com arestas, tais como a área de ventilação na parte posterior do forno.

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 não devem brincar com o equipamento. 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 baloice 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.

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:

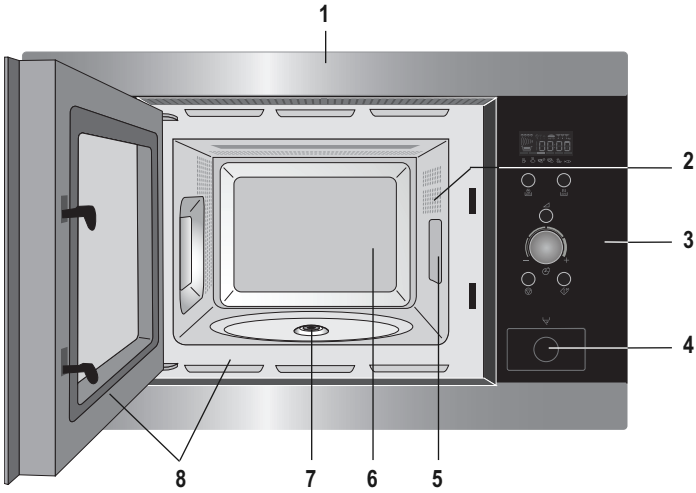
Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado. O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsa-bilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto. Por vezes, pode(s) formar-se 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.

O forno de micro-ondas destina-se ao aquecimento de alimentos e bebidas. A secagem de alimentos ou peças de vestuário e o aquecimento de almofadas de aquecimento, chinelos, esponjas, panos húmidos e objectos semelhantes podem provocar o risco de lesões, ignição ou incêndio.

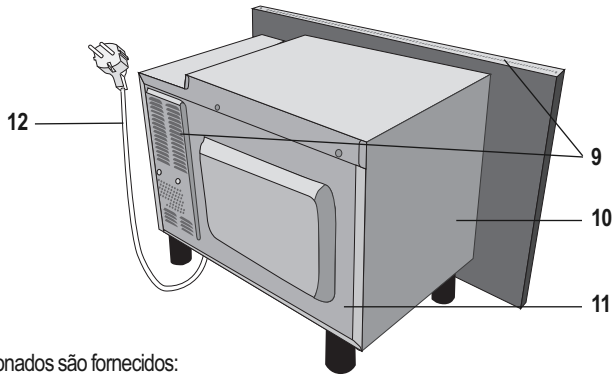
Este aparelho destina-se a utilização em ambiente doméstico e aplicações semelhantes, tais como: cozinhas do pessoal em lojas, escritórios e outros ambientes profissionais; explorações agrícolas; pelos clientes de hotéis, motéis e outros ambientes residenciais; estabelecimentos do tipo "bed and breakfast" (cama e pequeno-almoço).

Este aparelho não deve ser utilizado em alturas superiores a 2000 m.

DESCRIÇÃO GERAL DO APARELHO
FORNO MICROONDAS E ACESSÓRIOS



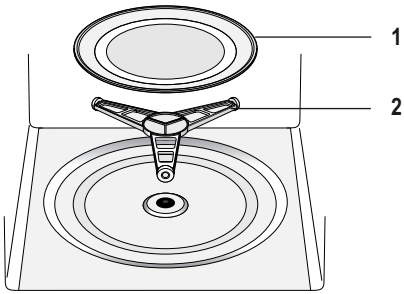
1. Protecção frontal
2. Lâmpada do forno
3. Painel de controlo
4. Botão abertura da porta
5. Protecção da guia de onda
6. Cavidade do forno
7. Retentor
8. Juntas da porta e superfícies isolantes
9. Orifícios de ventilação
10. Estrutura exterior
11. Estrutura posterior
12. Cabo de alimentação



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

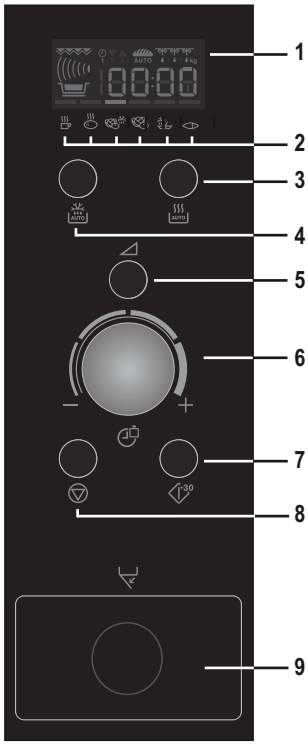
1. Prato giratório **2.** Suporte do prato giratório

- 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
PAINEL DE CONTROLO



1. **VISOR DIGITAL** indicadores

	Microondas		Descongelação auto pão
	Relógio		Descongelação auto
1 2 3	Etapas de cozedura	kg	Peso
	Mais e Menos		

2. Indicadores **COZEDURA AUTOMÁTICA**

3. Botão **COZEDURA AUTOMÁTICA**

4. Botão **DESCONGELAÇÃO**

5. Botão **NÍVEL DE POTÊNCIA**

6. Manípulo **TEMPORIZADOR/PESO**

7. Botão **START/+30**

8. Botão **STOP**

9. Botão **ABERTURA DA PORTA**

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO
MODO ECONOMIZADOR

O forno está definido no modo "ENERGY SAVE" ('Econ').
1. Ligue a ficha do forno à tomada.
2. No visor surge a indicação: 'Econ'.
3. A contagem no visor é efectuada de modo decrescente desde 3:00 até zero.
4. Ao chegar a zero, o forno passa para o modo 'Econ' e o visor fica em branco.

Importante:
- Para cancelar o modo 'Econ', defina o relógio.

ACERTAR O RELÓGIO

O forno possui um relógio nos formatos de 12 e 24 horas.
Exemplo: Para acertar o relógio para as 11:30 (formato de 12 horas).
1. Abra a porta.
2. No visor surge a indicação: 'Econ'.
3. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão **START/+30**. O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 12H
4. Rode o botão **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar a hora.
5. Prima uma vez o botão **START/+30** e depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar os minutos.
6. Prima o botão **START/+30**.
7. Observe o visor: 11:30
8. Feche a porta.

Importante:
- Poderá rodar o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido do movimento dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
- Se premir o botão **STOP**, não será possível acertar o relógio. No visor surge a indicação: 'Econ'.

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

1. Abra a porta.
2. No visor surge a indicação: 'Econ'.
3. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão **START/+30**. O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 
4. Prima o botão **START/+30**.
   No visor surge a indicação: 
5. Rode o botão **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar a hora.
6. Prima uma vez o botão **START/+30** e depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar os minutos.
7. Prima o botão **START/+30**.
8. Observe o visor: 
9. Feche a porta.

Importante:

- Poderá rodar o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido do movimento dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
- Se premir o botão **STOP**, não será possível acertar o relógio. No visor surge a indicação: 'Econ'.

AJUSTAR A HORA QUANDO O RELÓGIO ESTÁ A FUNCIONAR

Exemplo: Para acertar o relógio as 11:45.

1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão **START/+30**. O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 

   (Se pretender alterar o relógio para o formato de 24 H, prima de novo o botão **START/+30**.)
3. Rode o botão **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar a hora.
4. Prima uma vez o botão **START/+30** e depois rode o botão rotativo **TEMPORIZADOR/PESO** para acertar os minutos.
5. Prima o botão **START/+30**.
6. Observe o visor: 

PARA CANCELAR O RELÓGIO E DEFINA O MODO ECON

1. Abra a porta.
2. Prima e mantenha premido durante 5 segundos o botão **START/+30**.
   O forno emite um aviso sonoro. No visor surge a indicação: 

   (Se pretender alterar o relógio para o formato de 24 H, prima de novo o botão **START/+30**.)
3. Prima o botão **STOP**.
4. No visor surge a indicação: 'Econ'.
5. Feche a porta.
6. A contagem no visor é efectuada de modo decrescente desde 3:00 até zero.
7. Ao chegar a zero, o forno passa para o modo 'Econ' e o visor fica em branco.

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 forcancelada.

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 vário 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).

UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS PARA O MICROONDAS

Utensílios	Segurança Microondes	Comentários
Folha de alumínio/ Recipientes em folha de alumínio	✔ / ✘	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas 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 este pratos atingem temperaturas muito elevadas.
Porcelana e cerâmica	✔ / ✘	Geralmente, a porcelana, cerâmica, louça de barro vidrada e aporcelana 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 descolorar 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 240 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:

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

560 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 fervem muito e a carne é cozinhada uniformemente, sem cozinhar demasiado nos lados.

400 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.

240 W/DESCONGELAÇÁO 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.

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

0 W Para temporizador de repouso/cozinha.

W = WATT

Exemplo:
Aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 560 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 800 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**.

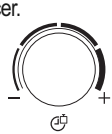
TEMPORIZADOR DE COZINHA

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 800 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**.

MAIS E MENOS

A função **MAIS** ⏃ e **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 **MENOS** ▽.
Por outro lado, se desejar que as batatas fiquem mais moles, utilize **MAIS** ⏃.

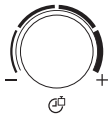
Exemplo: Para cozinhar 0,3 kg de batatas, bem cozidas.

1. Selecione o menu requerido pressionando dua vezes a tecla **COZEDURA AUTOMÁTICA**.



x2

2. O botão **TEMPORIZADOR/ PESO** até 0.3 aparecer.



3. Prima uma vez o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA** para seleccionar a função **MAIS** ⏃.



x1

4. Prima o botão **START/+30**.



x1

5. Verifique o visor:



Nota:
Para cancelar **MAIS/MENOS**, prima 3 vezes a tecla do **NÍVEL DE POTÊNCIA**.
Se seleccionar **MAIS**, surge ⏃ no visor.
Se seleccionar **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 800 W (Fase 1)
16 minutos na potência de 240 W (Fase 2)

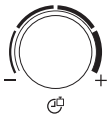
FASE 1

1. Prima uma vez que o botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA**.



x1

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:



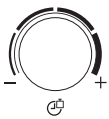
FASE 2

1. Prima 4 vezes o botão de **NÍVEL DE POTÊNCIA**.



x4

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**.



x1

4. Verifique o visor:



O forno começa a funcionar durante 5 minutos a 800 W e depois durante 16 minutos a 240 W.

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 AUTOMÃTICA

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

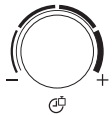
Exemplo:
Para cozinhar 0,3 kg de batatas.

1. Selecione o menu requerido pressionando duas vezes a tecla **COZEDURA AUTOMÁTICA**.



x2

2. Gire o botão **TEMPORIZADOR/ PESO** até 0.3 aparecer.



3. Prima o botão **START/+30**.



x1

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	Simbolo
Carne/peixe/aves	
Pão	AUTO

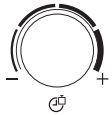
Exemplo:
Para descongelar 0,2 kg pão.

1. Selecione o menu requerido pressionando duas vezes a tecla **COZEDURA AUTOMÁTICA**.



x2

2. Gire o botão **TEMPORIZADOR/ PESO** até 0.2 aparecer.



3. Prima o botão **START/+30**.



x1

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.

GRÁFICOS DE PROGRAMAS

TABELAS COZEDURA AUTOMÁTICA OU DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA

Cozedura automática	Peso (unidade de Aumento)/Utensilios	Botão	Procedimento
Bebidas (Chá/Café)	1 - 4 chávenas 1 chávena=200 ml	AUTO x1	• Coloque a chávena perto do bordo do prato rotativo.
Batatas Cozidas e batatas assadas com casca	0,1 - 0,8 kg (100 g) Tigela e tampa	AUTO x2	Batatas Cozidas Descasque as batatas e corte-as em pedaços iguais. Batatas Assadas com Pele Escolha batatas de tamanho semelhante e lave-as. • 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 - 0,6 kg (100 g) Tigela e tampa	AUTO x3	• 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. **Importante:** Se os legumes congelados estiverem muito compactados, cozinhe manualmente.
Legumes Frescos	0,1 - 0,6 kg (100 g) Tigela e tampa	AUTO x4	• 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	AUTO x5	• 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	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Recipiente para gratinados com película para micro-ondas	AUTO x6	• Consulte a receita “Filetes de peixe com molho” na página 128. * Peso total dos ingredientes.

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

Descongelação automática	Peso (unidade de Aumento)/Utensilios	Botão	Procedimento
Carne/peixe/aves  (Peixe inteiro, postas de peixe, filetes de peixe, coxas de frango, peito de frango, carne picada, bife, costeletas, hambúrgueres, salsichas)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Recipiente	 x1	• 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. **Nota:** Não adequado para aves inteiras. • Carne Picada: Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas.
Pão 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Recipiente	 x2	• Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1,0 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.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	tomate de conserva (escorrido)
40 g	80 g	120 g	milho
4 g	8 g	12 g	molho picante
12 g	24 g	36 g	cebola (finamente picada)
1 c/chá	1-2 c/chá	2 c/chá	vinagre de vinho tinto
			mostarda, tomilho, o pimenta de Caiena
200 g	400 g	600 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.

0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	filetes de peixe
			sal
40 g	80 g	120 g	banana (às fatias)
160 g	320 g	480 g	molho de caril já preparado

NÍVEL DE POTÊNCIA REDUZIDA

Nota: Se cozinhar os alimentos para além do tempo normal a 800 W, a potência do forno irá diminuir automaticamente para evitar um sobre-aquecimento. (A potência do microondas será reduzida para 560 W.) Depois de uma pausa de 90 segundos, pode voltar a definir a potência para 800 W.

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Microondas 800 W	20 minutos	Microondas 560 W

TABELAS DE COZEDURA

Abreviaturas utilizadas

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

Aquecer alimentos e bebibas

Alimento/Bebida	Quantidade -g/ml-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método
Leite, 1 chávena	150	800 W	aprox. 1	não tape
Água, 1 chávena 6 chávenas 1 prato	150 900 1000	800 W 800 W 800 W	1-2 10-12 11-13	não tape não tape não tape
Travessas (legumes, carne e acompanhamentos)	400	800 W	3-6	junte um pouco de água ao molho, tape e mexa a meio do tempo
Guisado/sopa	200	800 W	1-2	tape, mexa após aquecer
Legumes	200 500	800 W 800 W	2-3 4-5	se necessário, junte um pouco de água, tape e mexa a meio do tempo
Carne, 1 fatia*	200	800 W	3-4	espalhe o molho por cima, tape
Filete de peixe*	200	800 W	2-3	tape
Bolo, 1 fatia	150	400 W	½	coloque num recipiente
Comida para bebés, de 1 boião	190	400 W	aprox. 1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois aquecido, mexa bem e verifique a temperatura
Manteiga ou margarina derretida*	50	800 W	½	tape
Chocolate derretido	100	400 W	2-3	mexa de vez em quando

* Temperatura de refrigeração

Descongelar

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	mexa a meio do tempo de descongelação	10-15
Bolos, 1 fatia	150	80 W	2-5	coloque num recipiente	5
Fruta, ex.: cerejas, morangos, ameixas, framboesas	250	240 W	4-5	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 Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Filete de peixe	300	800 W	10-12	tape	2
Travessas	400	800 W	9-11	tape, mexa após 6 minutos	2

Cozinhar carne e peixe

Alimento	Quantidade -g-	Potência Nivel	Tempo -Min-	Método	Tempo de repouso -Min-
Assados (porco, vitela, carneiro)	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14	tempere q.b., coloque num prato pouco fundo vire após*	10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
Carne assada (normal)	1000	800 W 400 W	9-11* 5-7	tempere q.b., coloque numa tarteira, vire após*	10
Filete de peixe	200	800 W	3-4	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 1/3 e 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 cogumelos

Utensílios:	Tigela com tampa (2 l capacidade)
200 g	cogumelos, laminados
50 g	cebola, picada finamente
300 ml	caldo de carne
300 ml	natas
25 g	farinha
25 g	manteiga ou margarina
	sal e pimenta
1	ovo
150 ml	natas

1. Coloque os legumes e o caldo na tigela, tape e deixe cozinhar.
   8-9 min. 800 W
2. Misture todos os ingredientes com a varinha mágica.
3. Misture a farinha e a manteiga até formar uma massa e misture-a na sopa. Tempere com sal e pimenta, tape e deixe cozer. Mexa após cozinhar.
   4-6 min. 800 W
4. Misture a gema do ovo com as natas e junte o preparado à sopa, misturando progressivamente. Aqueça durante uns instantes, mas não deixe ferver!
   1-2 min. 800 W
   Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

Ratatouille

Utensílios:	Tigela com tampa (2 l capacidade)
5 c/sopa	azeite
1 dente	de alho, esmagado
50 g	cebola, picada finamente
250 g	beringela, em cubos
200 g	courgette, em cubos
200 g	pimento, em cubos grandes
75 g	funcho, em cubos grandes
1	ramo de cheiros
200 g	corações de alcachofra enlatados, aos quartos
	sal e pimenta

1. Misture o azeite e o alho esmagado na tigela. Junte os legumes preparados, excepto os corações de alcachofra, e tempere com pimenta. Junte o ramo de cheiros, tape e deixe cozinhar, misturando de vez em quando.
   19-21 min. 800 W
   Durante os últimos 5 minutos, acrescente os corações de alcachofra e deixe aquecer.
2. Tempere a Ratatouille q.b. com sal e pimenta. Retire o ramo de cheiros antes de servir. Após a cozedura, deixe o cordeiro repousar durante cerca de 2 minutos.

Filetes de linguado

Utensílios:	Recipiente oval raso com película aderente própria para microondas (aprox. 26 cm de commprimento)
400 g	filetes de linguado
1	limão inteiro
150 g	tomates
10 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)
1 c/sopa	óleo vegetal
1 c/sopa	salsa picada
	sal e pimenta
4 c/sopa	vinho branco
20 g	manteiga

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.
   16-19 min. 800 W
   Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

Lasanha

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 c/chá	mistura de ervas secas
1 c/chá	azeite
1 c/chá	óleo vegetal para untar a forma
125 g	lasanha verde
1 c/sopa	queijo Parmesão, ralado

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.
   7-9 min. 800 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 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.
   15-17 min. 560 W
   Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

Strogonoff de vitela

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. ½ l de caldo
300 ml	natas
1 c/sopa	salsa picada

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.
   7-10 min. 800 W
3. Junte o vinho branco, o caldo da carne e as natas, mexa, tape e deixe cozinhar novamente. Mexa ocasionalmente.
   4-5 min. 800 W
4. Após a cozedura, mexa a mistura novamente e deixe repousar durante aproximadamente 5 minutos. Decore com salsa.

Gevulde ham

Utensílios:	Tigela com Tampa (capacidade para 2 l) Recipiente oval próprio para gratinar (aprox. 26 cm de comprimento)
125 g	espinafres
125 g	queijo fresco
40 g	queijo Emmental ralado, pimenta, colorau
	queijo com pimenta e paprika
6	fiambre (300 g)
125 ml	água
125 ml	natas
20 g	farinha
20 g	manteiga ou margarina
10 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)

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.
   3-4 min. 800 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 min. 800 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.
   3-4 min. 800 W
   Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.

Geleia de frutas com molho de baunilha

Utensílios:	Prato com tampa (2 l capacidade) Prato com tampa (1 l capacidade)
150 g	groselhas vermelhas, lavadas e sem haste
150 g	morangos, lavados e sem as folhas e o pé
150 g	framboesas, lavadas e sem as folhas e o pé
250 ml	vinho branco
100 g	açúcar
50 ml	sumo de limão
8	folhas de gelatina
300 ml	leite
½	vagem de baunilha
30 g	açúcar
15 g	farinha de milho

1. Ponha de parte alguma fruta para decoração. Esmague a fruta restante com o vinho branco, coloque num prato, tape e leve a aquecer.
   7-9 min. 800 W
2. Acrescente, mexendo, o açúcar e o sumo de limão.
3. Embeba a gelatina em água fria durante aprox. 10 min., depois retire e seque-a, apertando-a. Acrescente, mexendo, a gelatina no puré quente até se dissolver. Coloque a geleia no frigorífico e deixe solidificar.
4. Para fazer o molho de baunilha, ponha o leite no outro recipiente. Corte a vagem de baunilha e remova o interior, acrescente-o, mexendo, ao leite com o açúcar e a farinha de milho. Tape e deixe cozinhar, mexendo durante a cozedura e novamente no final.
   3-4 min. 800 W
5. Coloque a geleia num prato e decorecom o resto da fruta. Deite o molho de baunilha sobre a geleia.

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 . . .

Problema	Verificar/recomendações
O microondas não estiver a funcionar correctamente?	• 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?	• A porta está devidamente fechada. • As juntas da porta e as superfícies estão limpas. • Premiu o botão START/+30.
O prato giratório não girar?	• 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?	• Isole o aparelho da caixa de fusíveis. • Contacte um agente autorizado da ZANUSSI.
A luz interior do microondas não estiver a funcionar?	• 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?	• 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	: 1,2 kW
Potência de saída:	Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Frequência de Microondas		: 2450 MHz * (Grupo/Classe B)
Dimensões Externas:	ZBM17542	: 594 mm (L) x 371 mm (A) x 316 mm (P)
Dimensões da Cavidade		: 285 mm (L) x 202 mm (A) x 298 mm (P) **
Capacidade do Forno		: 17 litros**
Prato giratório		: ø 272 mm, vidro
Peso		: aprox de 16 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.

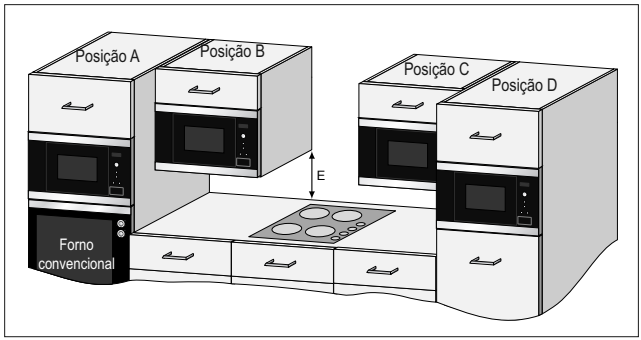
** A capacidade interna é calculada medindo a largura, profundidade e altura máximas.
A capacidade real para os alimentos é inferior.

Este forno está em conformidade com os requisitos das Directivas 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC e 2011/65/EU.
AS ESPECIFICAÇÕES ESTÃO SUJEITAS A ALTERAÇÕES SEM NOTIFICAÇÃO PRÉVIA NO ÂMBITO DE UM MELHORAMENTO CONTÍNUO DOS APARELHOS.

INSTALAÇÃO

O Microondas pode ser colocado nas posição A, B, C ou D:

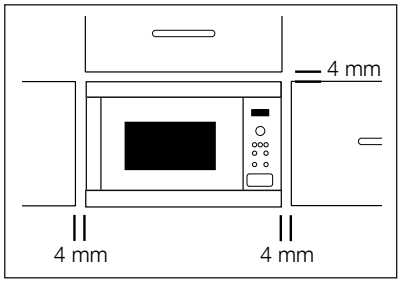
POSIÇÃO	DIMENSÕES DO ARMÁRIO L P A
A	560 x 550 x 360
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

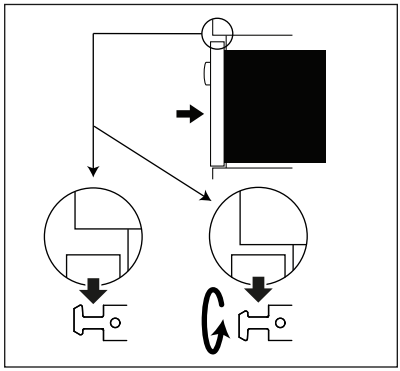


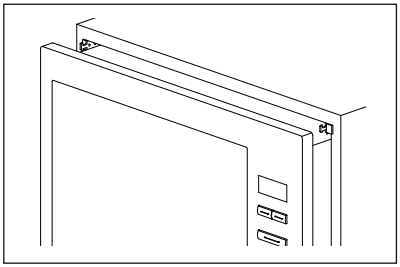
Medidas em (mm)

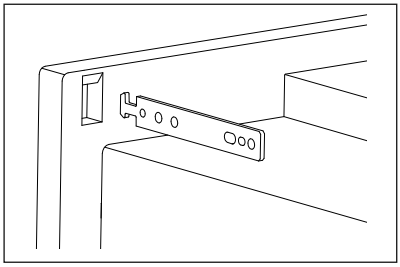
INSTALAÇÃO DO APARELHO

1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Este forno foi concebido para ser instalado, regra geral, num armário com 360 mm de altura.Se desejar instalá-lo num armário com 350 mm de altura:
   Desaperte e retire os 4 pés incluídos na parte inferior do forno. Existem 3 pés altos e 1 pé baixo. Substitua os 3 pés altos pelos pés fornecidos no conjunto de acessórios. Não substitua o pé mais baixo.
3. Instale os grampos de fixação ao armário da cozinha de acordo com o folheto de instruções e o esquema fornecidos.
4. Instale o aparelho no armário da cozinha lentamente e sem forçar. Deverá levantar o aparelho sobre os grampos de fixação e depois deixar descair no lugar. Este grampo é reversível para o caso de existir interferência durante a instalação. O caixilho dianteiro do forno deve ficar encostado de forma estanque à abertura dianteira do armário.
5. 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).







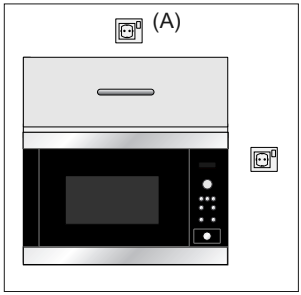


UTILIZAÇÃO SEGURA DO APARELHO

Se instalar o microondas na posição B ou C (ver diagrama na página 136):

- O armário deve estar localizado, pelo menos, a 500 mm (E) acima da bancada e não deve ser instalado **directamente** em cima de uma placa do fogão.
- Este aparelho foi testado e aprovado para ser utilizado apenas junto a placas de fogão a gás, eléctricas e de indução.
- Deve existir um intervalo suficiente entre a placa do fogão e o microondas para evitar o sobreaquecimento do forno a micro-ondas, do espaço à volta do armário e dos acessórios.
- Quando estiver a usar o forno a microondas não utilize a placa do fogão sem tachos ou panelas ao lume.
- Deve ter muito cuidado ao utilizar o forno a microondas quando a placa estiver ligada.

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.

INFORMAÇÕES AMBIENTAIS

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.

Perigo 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.

GARANTIA/ASSISTÊNCIA TÉCNICA

Estimado Cliente. Queremos felicitá-lo pela sua compra e agradecer a confiança depositada na nossa empresa. O seu electrodoméstico dispõe de uma garantia de 24 meses para mão-de-obra e peças. Se durante o período de garantia o seu electrodoméstico tiver uma avaria, contacte o Serviço Técnico Oficial.
ASSISTÊNCIA TÉCNICA OFICIAL: 21 440 39 39 SERVIÇO DE APOIO AO CLIENTE: 21 440 39 00 (de 2a a 6a feira. das 10H-13H e das 14H-17H) CONDIÇÕES DE GARANTIA

1. O aparelho que acaba de adquirir possui uma garantia de dois 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 rofissionais, a menos que se trate de um produto adequado para o efeito; Desobstrução de bombas de limpeza e filtros. Falta de manutenção e limpeza; filtros com objectos tais como botões, moedas, etc.; Condensadores com pó, sujidade ou outros elementos que impeçam a livre circulação do ar; tinas de detergente com residuos, etc.

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

Informa-se que a garantia reconhecida neste documento, tem a protecção que concede o decreto-lei nº 84/2008 de 21 de Maio respeitante à exigência que o bem adquirido esteja conforme com o contrato de compra e venda, podendo o cliente reclamar em caso de desconformidade durante um prazo de 2 anos desde a entrega/compra. Durante este prazo terá o direito de solicitar a reparação gratuita do bem, salvo se essa reparação resulte impossivel ou desproporcionada. Quando não seja possivel exigir a reparação ou quando não seja efectuada em prazo razoavel ou sem maiores incovenientes para o cliente, este poderá solicitar a baixa de preço ou a resolução do contrato.
Assistência Técnica - ELECTROLUX SERVICE - Quinta da Fonte, Edifício Gonçalves Zarco - Q 35, 2774-518 Paço de Arcos.
Deve conservar a factura de compra junto deste Certificado de Garantia. 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.

Περιεχομενα

Πληροφοριεσ για την ασφαλεια _____140
Περιγραφη προϊοντος _____145
Πινακας ελεγχου _____147
Πριν απο την πρωτη χρηση _____148
Χειρισμος _____150
Πινακες προγραμματων _____156
Φροντιδα και καθαρισμος _____161
Τι να κανω εαν _____162
Εγκατασταση _____163
Τεχνικες πληροφοριες _____165
Πληροφοριες για το περιβαλλον _____165

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.

Πληροφοριεσ για την ασφαλεια

ΣΗΜΑΝΤΙΚΌ! ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.

Εάν το φαγητό που θερμαίνεται αρχίσει να βγάζει καπνό, ΜΗΝ ΑΝΟΙΞΕΤΕ ΤΗΝ ΠΟΡΤΑ. θέστε εκτός λειτουργίας το φούρνο και αποσυνδέστε τον από την πρίζα και περιμένετε, έως ότου σταματήσει να βγαίνει καπνός.
Εάν ανοίξετε την πόρτα την ώρα που το φαγητό βγάζει καπνό ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά. Να χρησιμοποιείτε δοχεία και σκεύη που είναι ασφαλή για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην αφήνετε το φούρνο χωρίς επίβλεψη όταν χρησιμοποιείτε δοχεία τροφίμων από πλαστικό, χαρτί ή άλλο εύφλεκτο υλικό. Μετά από κάθε χρήση να καθαρίζετε το κάλυμμα του πομπού των κυμάτων, την κοιλότητα του φούρνου, τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του. Αυτά τα μέρη θα πρέπει να είναι στεγνά και να μην έχουν λίπος. Το λίπος που συσσωρεύεται ενδέχεται να υπερθερμανθεί και να αρχίσει να βγάζει καπνό ή να πάρει φωτιά. Ο φούρνος μικροκυμάτων προορίζεται για ζέσταμα φαγητών και ροφημάτων. Η ξήρανση τροφίμων ή το στέγνωμα ρούχων και η θέρμανση θερμαντικών επιθεμάτων, παντοφλών, σφουγγαριών, βρεγμένων υφασμάτων και παρόμοιων αντικειμένων ενέχει τον κίνδυνο τραυματισμού, ανάφλεξης ή πυρκαγιάς.

Για να αποτρέψετε την πιθανότητα τραυματισμού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο, εάν είναι κατεστραμμένος ή δεν λειτουργεί σωστά.

Πριν από τη χρήση ελέγξτε τα εξής:
α) Πόρτα: Βεβαιωθείτε ότι η πόρτα κλείνει σωστά και διασφαλίστε ότι δεν έχει στραβώσει ή ότι δεν είναι παραμορφωμένη.
β) Σύρτες και ασφάλειες της πόρτας: Ελέγξτε τα για να βεβαιω θείτε ότι δεν είναι σπασμένα ή χαλαρά.
γ) Διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης: Διασφαλίστε ότι δεν είναι κατεστραμμένα.
δ) Εσωτερικό της κοιλότητας του φούρνου ή της πόρτας: Βεβαιωθείτε ότι δεν υπάρχουν εσοχές.
ε) Καλώδιο ρεύματος και πρίζα: Διασφαλίστε ότι δεν είναι κατεστραμμένα.

Ποτέ μην ρυθμίζετε, επισκευάζετε ή τροποποιείτε μόνοι σας το φούρνο. Οι εργασίες σέρβις ή επισκευής που περιλαμβάνουν την αφαίρεση του περιβλήματος που προστατεύει από την έκθεση στα μικροκύματα είναι επικίνδυνο να εκτελούνται από άτομα που δεν είναι κατάλληλα καταρτισμένα.

Μην αφήνετε τα λίπη ή τη βρομιά να συσσωρεύονται πάνω στο υλικό στεγανοποίησης της πόρτας και γύρω από αυτό. Ακολουθείτε τις οδηγίες της παραγράφου «Φροντίδα και Καθαρισμός». Καθαριζετε το φουρνο σε τακτα διαστηματα και απομακρυνετε τυχον υπολειμματα τροφης. Εάν δεν διατηρείτε το φούρνο καθαρό, η επιφάνειά του είναι πιθανόν να φθαρεί, γεγονός το οποίο μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στη διάρκεια ζωής της συσκευής και πιθανόν να αποβεί επικίνδυνο.

Μην επιχειρήσετε να αντικαταστήσετε από μόνοι σας τη λυχνία του φούρνου ούτε να επιτρέψετε σε οποιονδήποτε που δεν είναι εξουσιοδοτημένος από τη ZANUSSI να το κάνει. Εάν καεί η λυχνία του φούρνου, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο ή με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία σέρβις της ZANUSSI.

Για να αποτρέψετε την πιθανότητα έκρηξης και αιφνίδιου βρασμού

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Τα υγρά και τα άλλα τρόφιμα δεν πρέπει να θερμαίνονται σε σφραγισμένα δοχεία, διότι υπάρχει πιθανότητα έκρηξης.

Όταν ζεσταίνετε ποτά στο φούρνο μικροκυμάτων ενδέχεται να προκληθεί καθυστερημένα έντονος βρασμός και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να προσέχετε όταν πιάνετε το δοχείο.

Μην μαγειρεύετε αβγά με τα τσόφλια ούτε να ζεσταίνετε ολόκληρα, βρασμένα αβγά στο φούρνο μικροκυμάτων, διότι ενδέχεται να εκραγούν μόλις τελειώσει ο χρόνος μαγειρέματος. Για να μαγειρέψετε ή για να ζεστάνετε αβγά που δεν είναι ανακατεμένα ή χτυπημένα, τρυπήστε τον κρόκο και το ασπράδι, διότι ενδέχεται να εκραγούν. Καθαρίστε και τεμαχίστε τα βραστά αβγά πριν τα ξαναζεστάνετε στο φούρνο μικροκυμάτων.

Για να αποφύγετε τα εγκαύματα, θα πρέπει να ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία των φαγητών και να τα ανακατεύετε πριν από το σερβίρισμα, καθώς και να δίνετε ιδιαίτερη προσοχή στη θερμοκρασία των τροφών και των ποτών που δίνετε σε βρέφη, σε παιδιά και σε ηλικιωμένους.

Μετά το ζεσταμ να τεμαχίζετε τις ψημένες τροφές για να απελευθερωθεί ο ατμός και να αποφθεχθούν τα εγκαύματα.

Για να αποτρέψετε την εσφαλμένη χρήση από παιδιά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!
Η συσκευή και τα προσβάσιμα μέρη της θερμαίνονται κατά τη χρήση. Κρατήστε μακριά τα παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών, εκτός και αν βρίσκονται υπό συνεχή επίβλεψη.

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας άνω των 8 ετών, καθώς και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, χωρίς εμπειρία και απαραίτητη γνώση, εάν επιβλέπονται ή καθοδηγούνται σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλές τρόπο και κατανοούν τους κινδύνους που ενέχονται. Τα παιδιά δεν θα πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά, εκτός και αν είναι ηλικίας άνω των 8 ετών και επιβλέπονται.
Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές, όπως: κουζίνες προσωπικού σε καταστήματα, γραφεία και άλλα περιβάλλοντα εργασίας, αγροικίες, από πελάτες σε ξενοδοχεία, πανδοχεία και άλλα οικιστικά περιβάλλοντα, πανσιόν που προσφέρουν διανυκτέρευση και πρωινό.
Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε υψόμετρο άνω των 2000 μέτρων.

Για να αποτρέψετε τον κίνδυνο πρόκλησης πυρκαγιάς

Ο φούρνος μικροκυμάτων δεν θα πρέπει να μένει χωρίς επίβλεψη κατά τη λειτουργία. Οι υπερβολικά υψηλές ρυθμίσεις ισχύος ή οι υπερβολικά παρατεταμένοι χρόνοι μαγειρέματος ενδέχεται να υπερθερμάνουν τα τρόφιμα, με αποτέλεσμα να προκληθεί πυρκαγιά. Η πρίζα πρέπει να είναι άμεσα προσπελάσιμη, ώστε η μονάδα να αποσυνδέεται εύκολα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Η παροχή εναλλασσόμενου ρεύματος (AC) πρέπει να είναι 230 V, 50 Hz, με ασφάλεια γραμμής διανομής τουλάχιστον 10 A ή με διακόπτη κυκλώματος διανομής τουλάχιστον 10 A. Συνιστάται να υπάρχει χωριστό κύκλωμα που θα εξυπηρετεί μόνον αυτή τη συσκευή.
Μην αποθηκεύετε και να μην χρησιμοποιείτε το φούρνο σε εξωτερικούς χώρους.
Μην τοποθετείτε εύφλεκτα υλικά κοντά στο φούρνο ή στα ανοίγματα εξαερισμού. Μην φράζετε τα ανοίγματα εξαερισμού. Αφαιρέστε όλες τις διατάξεις στεγανοποίησης, τα συρματάκια κ.λπ. από τα τρόφιμα και τις συσκευασίες τους. Η δημιουργία ηλεκτρικού τόξου στις μεταλλικές επιφάνειες ενδέχεται να προκαλέσει πυρκαγιά. Μην χρησιμοποιείτε το φούρνο μικροκυμάτων για να ζεστάνετε λάδι για τηγάνισμα. Η θερμοκρασία δεν μπορεί να ελεγχθεί και το λάδι μπορεί να πιάσει φωτιά. Για να φτιάξετε ποπκόρν, θα πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο τις ειδικές συσκευές ποπκόρν για μικροκύματα. Μην αποθηκεύετε τρόφιμα ή άλλα αντικείμενα μέσα στο φούρνο. Αφού θέσετε το φούρνο σε λειτουργία, ελέγξτε τις ρυθμίσεις για να διασφαλίσετε ότι ο φούρνος λειτουργεί σωστά.
Διαβάστε τις αντίστοιχες συμβουλές που υπάρχουν σε αυτό το βιβλίο οδηγιών και στην ενότητα του βιβλίου μαγειρικής. Μην θέτετε σε λειτουργία το φούρνο όταν η πόρτα είναι ανοικτή ούτε να τροποποιείτε με οποιονδήποτε τρόπο τις διατάξεις ασφάλισης της πόρτας. Μην θέτετε σε λειτουργία το φούρνο εάν υπάρχει κάποιο αντικείμενο ανάμεσα στις διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και τις επιφάνειες στεγανοποίησης.
Τα πρόσωπα που έχουν ΒΗΜΑΤΟΔΟΤΗ θα πρέπει να επικοινωνήσουν με το γιατρό τους ή με τον κατασκευαστή του βηματοδότη για να ενημερωθούν σχετικά με τις προφυλάξεις που αφορούν τους φούρνους μικροκυμάτων.

Για να αποτρέψετε την πιθανότητα ηλεκτροπληξίας

Σε καμία περίπτωση δεν θα πρέπει να αφαιρέσετε το εξωτερικό περίβλημα. Ποτέ μην χύνετε υγρά ούτε να εισάγετε αντικείμενα στα ανοίγματα της κλειδαριάς της πόρτας ή στα ανοίγματα εξαερισμού. Σε περίπτωση που θα χυθεί υγρό, θέστε αμέσως εκτός λειτουργίας το φούρνο, αποσυνδέστε τον από την πρίζα και επικοινωνήστε με την εξουσιοδοτημένη αντιπροσωπεία σέρβις της ZANUSSI. Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή την πρίζα σε νερό ή σε άλλα υγρά. Μην αφήνετε το καλώδιο ρεύματος να ακουμπά σε θερμές ή

αιχμηρές επιφάνειες, όπως η περιοχή εξόδου θερμού αέρα που υπάρχει στο επάνω μέρος της πίσω πλευράς του φούρνου.
Εάν το καλώδιο ρεύματος της συσκευής είναι κατεστραμμένο, θα πρέπει να αντικαθίσταται με ειδικό καλώδιο. Η αντικατάσταση θα πρέπει να πραγματοποιηθεί από τεχνικό της εξουσιοδοτημένης αντιπροσωπείας σέρβις της ZANUSSI.

Για να αποτρέψετε την πιθανότητα έκρηξης και αιφνίδιου βρασμού

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε σφραγισμένα δοχεία. Να αφαιρείτε τις σφραγίδες και τα καπάκια πριν από τη χρήση. Τα σφραγισμένα δοχεία μπορεί να εκραγούν λόγω της συσσώρευσης της πίεσης, ακόμη και αφού ο φούρνος έχει τεθεί εκτός λειτουργίας. Να είστε προσεκτικοί όταν θερμαίνετε υγρά στο φούρνο μικροκυμάτων. Να χρησιμοποιείτε δοχεία με μεγάλο άνοιγμα, ώστε να φεύγουν οι φυσαλίδες.

Για να αποτρέψετε τον αιφνίδιο, έντονο βρασμό των υγρών και την πιθανότητα εγκαύματος:
- Ανακατέψτε το υγρό πριν από το ζέσταμα/ξαναζέσταμα.
- Σας συνιστούμε να έχετε τοποθετήσει μια γυάλινη ράβδο ή ένα παρόμοιο εργαλείο μέσα στο υγρό ενώ το ζεσταίνετε.
- Αφήνετε τα υγρά στο φούρνο για 20 τουλάχιστον δευτερόλεπτα μετά το τέλος του χρόνου μαγειρέματος, προκειμένου να αποφύγετε να ανατιναχθούν τα υγρά λόγω υπερθέρμανσης αφού τα βγάλετε από το φούρνο.

Πριν από το μαγείρεμα να τρυπάτε τη φλούδα τροφίμων, όπως οι πατάτες, τα λουκάνικα και τα φρούτα, διαφορετικά ενδέχεται να εκραγούν.

Για να αποτρέψετε την πιθανότητα εγκαυμάτων

Όταν βγάζετε τα τρόφιμα από το φούρνο να χρησιμοποιείτε πιαστράκια κατσαρόλας ή γάντια φούρνου, για να αποφύγετε τα εγκαύματα. Να ανοίγετε πάντα τα δοχεία, τα σκεύη ψησίματος ποπκόρν, τις σακούλες που χρησιμοποιούνται για ψήσιμο στο φούρνο κ.λπ. κρατώντας τα μακριά από το πρόσωπο και τα χέρια σας, για να αποφύγετε τα εγκαύματα που μπορεί να προκληθούν από τον ατμό.
Η θερμοκρασία του δοχείου δεν αποτελεί πάντα πραγματική ένδειξη για τη θερμοκρασία των τροφών ή των ποτών και, ως εκ τούτου, θα πρέπει να ελέγχετε πάντα τη θερμοκρασία τους. Να στέκεστε πάντα μακριά από την πόρτα του φούρνου όταν την ανοίγετε, για να αποφύγετε τα εγκαύματα από τον ατμό και τη θερμότητα που εκλύονται. Μετά το ζέσταμα να τεμαχίζετε τις ψημένες γεμιστές τροφές για να απελευθερωθεί ο ατμός και να αποφευχθούν τα εγκαύματα.
Τα παιδιά θα πρέπει να βρίσκονται υπό παρακολούθηση, έτσι ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή. Μην στηρίζεστε και μην κουνάτε δεξιά-αριστερά την πόρτα του φούρνου. Μην παίζετε με το φούρνο και μην τον χρησιμοποιείτε σαν παιχνίδι. Τα παιδιά πρέπει να διδαχτούν όλες τις σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια: να χρησιμοποιούν τα πιαστράκια κατσαρόλας, να αφαιρούν με προσοχή τα καπάκια των συσκευασιών των τροφίμων, να προσέχουν ιδιαίτερα τη συσκευασία (π.χ. αυτοθερμαινόμενα υλικά) που έχει σχεδιαστεί για να κάνει το φαγητό τραγανό, διότι μπορεί να καίει πάρα πολύ.

Άλλες προειδοποιήσεις

Πότε μην τροποποιείτε το φούρνο με οποιονδήποτε τρόπο. Ο φούρνος αυτός προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και θα πρέπει να χρησιμοποιείται μόνον για μαγείρεμα. Δεν είναι κατάλληλος για εμπορική χρήση ή για χρήση σε εργαστήριο.

Για να λειτουργεί ο φούρνος χωρίς προβλήματα και να αποφύγετε τις βλάβες

Όταν χρησιμοποιείτε σκεύος για σιγοψήσιμο ή σκεύη από αυτοθερμαινόμενο υλικό, πρέπει να τοποθετείτε πάντα από κάτω ένα σκεύος που θα λειτουργεί ως θερμοανθετικός μονωτής, όπως ένα πορσελάνινο πιάτο, ώστε να μην καταστραφεί ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του λόγω της καταπόνησης από τη θερμότητα. Ο χρόνος προθέρμανσης που καθορίζεται στο βιβλίο οδηγιών χρήσης του ταψιού δεν πρέπει να υπερβαίνεται. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, τα οποία αντανακλούν τα μικροκύματα και μπορεί να προκαλέσουν τη δημιουργία ηλεκτρικού τόξου. Μην τοποθετείτε κονσέρβες μέσα στο φούρνο. Να χρησιμοποιείτε μόνον τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση που σχεδιάστηκαν για αυτό το φούρνο. Μην χρησιμοποιείτε το δίσκο χωρίς τον περιστρεφόμενο δίσκο.
Για αποτρέψετε το σπάσιμο του δίσκου:
- Πριν καθαρίσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο με νερό, αφήστε τον να κρυώσει.
- Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα ή σκεύη επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.
- Μην τοποθετείτε κρύα τρόφιμα ή σκεύη επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

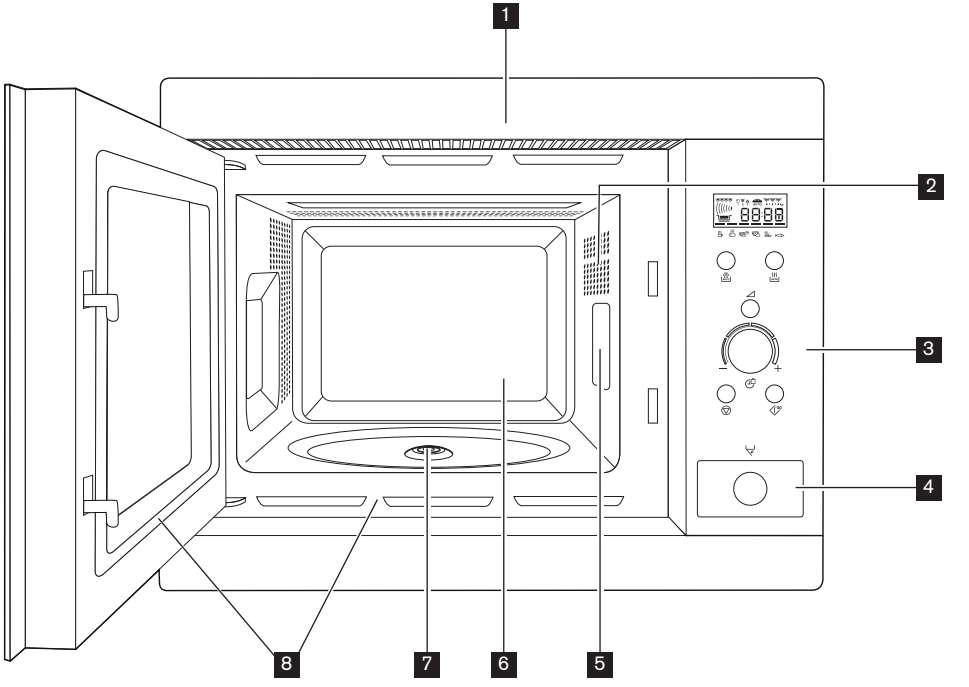
Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στο εξωτερικό περίβλημα όταν λειτουργεί ο φούρνος.

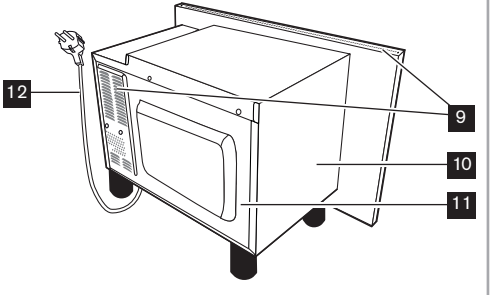
⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΌ!** Εάν δεν είστε βέβαιοι για το πώς να συνδέσετε το φούρνο, συμβουλευτείτε έναν εξουσιοδοτημένο, κατάλληλα καταρτισμένο ηλεκτρολόγο.

Τόσο ο κατασκευαστής όσο και ο αντιπρόσωπος δεν αποδέχονται καμία ευθύνη για βλάβες του φούρνου ή σωματικές βλάβες που προκλήθηκαν επειδή δεν τηρήθηκε η σωστή διαδικασία για την ηλεκτρική σύνδεση. Μερικές φορές, είναι πιθανόν να σχηματιστούν υδρατμοί ή σταγονίδια στα τοιχώματα του φούρνου ή γύρω από τις διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και τις επιφάνειες στεγανοποίησης. Αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο και δεν αποτελεί ένδειξη διαρροής των μικροκυμάτων ή δυσλειτουργίας.

Περιγραφη προϊοντος

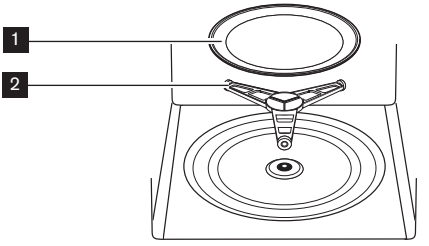
Φούρνος μικροκυμάτων





1 Διακοσμητικό πρόσοψης
2 Λυχνία φούρνου
3 Πίνακας ελέγχου
4 Κουμπί Άνοιγμα πόρτας
5 Κάλυμμα πομπού μικροκυμάτων
6 Κοιλότητα φούρνου
7 Παρέμβυσμα στεγανοποίησης
8 Διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης
9 Ανοίγματα εξαερισμού
10 Εξωτερικό κάλυμμα
11 Πίσω θάλαμος
12 Καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος

εξαρτήματα



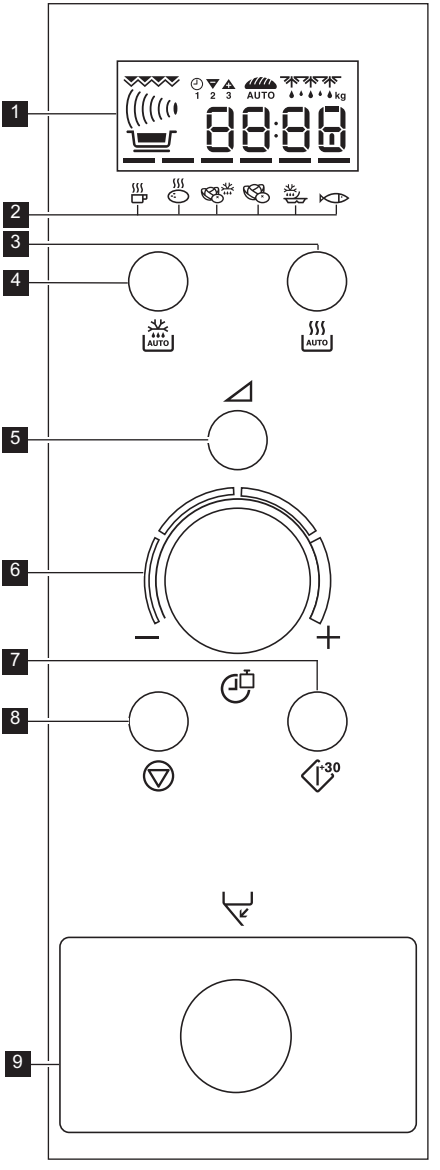
Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν τα ακόλουθα εξαρτήματα:

1 Περιστρεφόμενος δίσκος
2 Βάση περιστρεφόμενου δίσκου

- Τοποθετήστε τη βάση του περιστρεφόμενου δίσκου πάνω στο παρέμβυσμα στεγανοποίησης που υπάρχει στο κάτω μέρος της κοιλότητας.
- Κατόπιν, τοποθετήστε τον περιστρεφόμενο δίσκο πάνω στη βάση του.
- Για να μην προκληθεί βλάβη στον περιστρεφόμενο δίσκο, βεβαιωθείτε ότι αφαιρέσατε τα πιάτα ή τα δοχεία από το φούρνο χωρίς να τα ακουμπάτε στην περιφέρειά του.

Όταν παραγγέλνετε εξαρτήματα, θα πρέπει να αναφέρετε στον αντιπρόσωπο ή στο εξουσιοδοτημένο τμήμα σέρβις της ZANUSSI την ονομασία του εξαρτήματος και το μοντέλο.

Πινακας ελεγχου



1 Ενδείξεις ψηφιακης οθονης

- Μικροκύματα
- Ρολόι
- 1 2 3 Στάδια μαγειρέματος
- Λειτουργία Συν και Πλην
- Αυτόματο ξεπάγωμα ψωμιού
- Αυτόματο ξεπάγωμα
- kg Βάρος

2 Ενδείξεις για αυτοματο μαγειρεμα
3 Κουμπί αυτοματο μαγειρεμα
4 Κουμπί αυτοματο ξεπαγωμα
5 Κουμπί ισχυς
6 Περιστρεφόμενο κουμπί χρονομετρο/βαρος
7 Κουμπί Start/+30
8 Κουμπί Stop
9 Κουμπί ανοιγμα πορτας

Τροπος λειτουργιας «Econ»

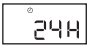
Ο φούρνος έχει προεπιλεγμένο τον τρόπο λειτουργίας «εξοικονομησης ενεργειας» («Econ»).
1. Συνδέστε το φούρνο στην πρίζα.
2. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: «Econ».
3. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένδειξη αντίστροφης μέτρησης από το 3:00 έως το μηδέν.
4. Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ο φούρνος τίθεται στον τρόπο λειτουργίας Econ και η οθόνη είναι κενή.

Για να ακυρώσετε τον τρόπο λειτουργίας Econ, μηδενίστε το ρολόι.

Ρυθμιση του ρολογιου

Ο φούρνος διαθέτει ρολόι με προβολή 12 και 24 ωρών.
Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε το ρολόι στην ώρα 11:30 (ρολόι προβολής 12 ωρών).
1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: «Econ».
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί START/+30 για 5 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: 
4. Περιστρέψτε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ για να ρυθμίσετε την ώρα.
5. Πατήστε το κουμπί START/+30 μία φορά και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
6. Πατήστε το κουμπί START/+30.
7. Ελέγξτε την οθόνη: 
8. Κλείστε την πόρτα.

Μπορείτε να περιστρέψετε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ δεξιόστροφα και αριστερόστροφα. Εάν πατήσετε το κουμπί STOP, το ρολόι δεν θα ρυθμιστεί. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: «Econ».

Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε το ρολόι 23:30 (24 ωρών).
1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: «Econ».
3. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί START/+30 για 5 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: 
4. Πατήστε το κουμπί START/+30. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: 
5. Περιστρέψτε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ για να ρυθμίσετε την ώρα.
6. Πατήστε το κουμπί START/+30 μία φορά και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
7. Πατήστε το κουμπί START/+30.
8. Ελέγξτε την οθόνη: 
9. Κλείστε την πόρτα.

Μπορείτε να περιστρέψετε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ δεξιόστροφα και αριστερόστροφα. Εάν πατήσετε το κουμπί STOP, το ρολόι δεν θα ρυθμιστεί. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: «Econ».

Ορισμος του χρονου κατα τη ρυθμιση του ρολογιου ή κατα τη ρυθμιση του φουρνου

Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε το ρολόι 11:45.
1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί START/+30 για 5 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: 
   (Εάν θέλετε να αλλάξετε το ρολόι σε προβολή 24 ωρών, πατήστε πάλι το κουμπί START/+30.)
3. Περιστρέψτε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ για να ρυθμίσετε την ώρα.
4. Πατήστε το κουμπί START/+30 μία φορά και, στη συνέχεια, περιστρέψτε το κουμπί ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ για να ρυθμίσετε τα λεπτά.
5. Πατήστε το κουμπί START/+30.
6. Ελέγξτε την οθόνη: 

Ακυρωση ρολογιου και ρυθμιση λειτουργιας «Econ»

1. Ανοίξτε την πόρτα.
2. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί START/+30 για 5 δευτερόλεπτα. Θα ακουστεί ένας χαρακτηριστικός ήχος. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: 
   (Εάν θέλετε να αλλάξετε το ρολόι σε προβολή 24 ωρών, πατήστε πάλι το κουμπί START/+30.)
3. Πατήστε το κουμπί STOP.

4. Στην οθόνη θα εμφανιστεί η ένδειξη: «Econ».
5. Κλείστε την πόρτα.
6. Στην οθόνη θα εμφανιστεί ένδειξη αντίστροφης μέτρησης από το 3:00 έως το μηδέν.
7. Όταν η αντίστροφη μέτρηση φτάσει στο μηδέν, ο φούρνος τίθεται στον τρόπο λειτουργίας Econ και η οθόνη είναι κενή.

Χρηση του κουμπιου STOP

Χρησιμοποιήστε το κουμπί STOP για:
1. Να διορθώσετε κάποιο λάθος στον προγραμματισμό.
2. Να θέσετε προσωρινά εκτός λειτουργίας το φούρνο, κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
3. Να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος πατήστε το δύο φορές.

Κλειδωμα ασφαλειας για παιδια

Ο φούρνος διαθέτει μια λειτουργία ασφαλείας, η οποία αποτρέπει την τυχαία ενεργοποίηση του φούρνου από παιδί. Όταν έχει ρυθμιστεί το κλείδωμα, κανένα μέρος του φούρνου μικροκυμάτων δεν θα λειτουργεί μέχρις ότου ακυρωθεί η λειτουργία κλειδώματος.
Παράδειγμα: Πώς να ρυθμίσετε το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά.
1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί STOP επί 5 δευτερόλεπτα.
2. Θα ακουστεί ένα προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και θα εμφανιστεί η ένδειξη «LOC»:



Για να ακυρώσετε το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά, πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουπί STOP για 5 δευτερόλεπτα, θα ακουστεί δύο φορές το προειδοποιητικό σήμα από το φούρνο και θα εμφανιστεί η ώρα.
Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το κλείδωμα ασφαλείας για παιδιά εάν δεν έχετε μηδενίσει το ρολόι.

Συμβουλες για μαγειρεμα με μικροκυματα

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικρο-κυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο/ Δοχεία από αλουμινόχαρτο	✓ / ✗	Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο για να προστατεύετε το φαγητό από την υπερθέρμανση. Τοποθετήστε το αλουμινόχαρτο τουλάχιστον 2 εκ. μακριά από τα τοιχώματα του φούρνου, καθώς ενδέχεται να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο. Τα δοχεία από αλουμινόχαρτο δεν συνιστώνται, εκτός εάν καθορίζεται από τους κατασκευαστές, να ακολουθείτε προσεκτικά τις οδηγίες.
Ταψιά ψησίματος	✓	Να ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες του κατασκευαστή. Μην υπερβαίνετε τον καθορισμένο χρόνο για ζέσταμα. Να προσέχετε, διότι τα ταψιά θερμαίνονται υπερβολικά.
Πορσελάνη και κεραμικά	✓ / ✗	Τα σκεύη από πορσελάνη, πηλό, εφυαλωμένο πηλό και φωσφορική πορσελάνη είναι συνήθως κατάλληλα, εκτός εάν έχουν μεταλλικά διακοσμητικά στοιχεία.
Γυαλί, π.χ. Pyrex®	✓	Πρέπει να είστε πολύ προσεκτικοί εάν χρησιμοποιείτε σκεύη από λεπτό γυαλί, διότι μπορεί να σπάσουν ή να ραγίσουν εάν ζεσταθούν απότομα.
Μέταλλο	✗	Τα μεταλλικά μαγειρικά σκεύη δεν συνιστώνται όταν χρησιμοποιείτε ενέργεια μικροκυμάτων, καθώς μπορεί να δημιουργηθεί ηλεκτρικό τόξο και να προκληθεί πυρκαγιά.
Πλαστικό/Πολυστυ-ρένιο π.χ. συσκευασίες φαστ φουντ	✓	Πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς ορισμένες συσκευασίες παραμορφώνονται, λιώνουν ή αποχρωματίζονται στις υψηλές θερμοκρασίες.
Διαφανής μεμβράνη	✓	Δεν πρέπει να ακουμπά στο φαγητό και θα πρέπει να την έχετε τρυπήσει για να φεύγει ο ατμός.
Σακούλες ψύξης/ ψησίματος	✓	Πρέπει να τις τρυπάτε για να φεύγει ο ατμός. Βεβαιωθείτε ότι οι σακούλες είναι κατάλληλες για χρήση σε φούρνο μικροκυμάτων. Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά ή μεταλλικά κλιπ δεσίματος, διότι μπορεί να λιώσουν ή να πιάσουν φωτιά λόγω του ηλεκτρικού τόξου που δημιουργεί το μέταλλο.
Χάρτινα πιάτα, φλιτζάνια και χαρτί κουζίνας	✓	Να τα χρησιμοποιείτε μόνο για ζέσταμα ή για απορρόφηση της υγρασίας. Πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς εάν υπερθερμανθούν ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.
Δοχεία από ψάθα ή ξύλο	✓	Να παρακολουθείτε πάντα το φούρνο όταν χρησιμοποιείτε αυτά τα υλικά, καθώς εάν υπερθερμανθούν ενδέχεται να προκληθεί πυρκαγιά.
Ανακυκλωμένο χαρτί και εφημερίδες	✗	Ενδέχεται να περιέχουν ψήγματα μετάλλου, τα οποία δημιουργούν ηλεκτρικό τόξο και μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά.

Χαρακτηριστικά τροφίμων

Χαρακτηριστικά τροφίμων	
Σύνθεση	Τα τρόφιμα με υψηλή περιεκτικότητα λίπους ή ζάχαρης (π.χ. χριστουγεννιάτικη πουτίγκα, τάρτες με σταφίδες και ξηρούς καρπούς) απαιτούν λιγότερο ζέσταμα. Θα πρέπει να είστε προσεκτικοί, καθώς η υπερθέρμανση μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά.
Μέγεθος	Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, τα κομμάτια θα πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος.
Θερμοκρασία	Η αρχική θερμοκρασία του τροφίμου επηρεάζει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Θα πρέπει να κόβετε τα τρόφιμα που περιέχουν γέμιση, (όπως τα ντόνατ με μαρμελάδα), για να αποδεσμεύεται η θερμότητα ή ο ατμός.
Τακτοποίηση	Τοποθετήστε τα πιο χοντρά μέρη του φαγητού προς την εξωτερική πλευρά του πιάτου, (π.χ. μπούτια από κοτόπουλο).
Κάλυψη	Να χρησιμοποιείτε τρυπητή πλαστική μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων ή κατάλληλο καπάκι.
Τρύπημα	Πρέπει να τρυπάτε τα τρόφιμα με κέλυφος, φλούδα ή πέτσα σε αρκετά σημεία πριν από το μαγείρεμα ή το ζέσταμα, καθώς δημιουργείται ατμός και μπορεί να εκραγεί το φαγητό, (π.χ. πατάτες, ψάρια, κοτόπουλο, λουκάνικα). ⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΌ!** Τα αβγά δεν πρέπει να ζεσταίνονται στο φούρνο μικροκυμάτων, διότι ενδέχεται να εκραγούν, ακόμη και μετά την ολοκλήρωση του μαγειρέματος, (π.χ. αβγά ποσέ, τηγανιτά και σφιχτά).
Ανακάτεμα, γύρισμα και αλλαγή θέσης	Για ομοιόμορφο μαγείρεμα είναι απαραίτητο να ανακατεύετε, να γυρίζετε και να αλλάζετε τη θέση του φαγητού κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Πάντα να ανακατεύετε και να αλλάζετε τη θέση του φαγητού από τις άκρες προς το κέντρο.
Παραμονή	Ο χρόνος παραμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα, προκειμένου η θερμότητα να διασπείρεται ομοιόμορφα σε όλο το φαγητό.
Προστασία	Μπορείτε να προστατεύσετε τα ζεστά σημεία με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο, το οποίο αντανακλά τα μικροκύματα, (π.χ. τα μπούτια και τις φτερούγες κοτόπουλου).

Επιπεδα ισχυος μικροκυματων

Ο φούρνος διαθέτει 6 επίπεδα ισχύος.

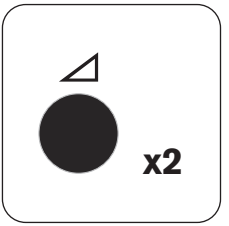
Ρύθμιση ισχύος	Προτεινόμενη χρήση
800 W/ΨΗΛΉ	Χρησιμοποιείται για να μαγειρέψετε γρήγορα ή να ξαναζεστάνετε (π.χ. σούπες, φαγητά κατσαρόλας, κονσερβοποιημένα τρόφιμα, ζεστά ροφήματα,λαχανικά, ψάρια κ.λπ).
560 W	Χρησιμοποιείται για πιο παρατεταμένο μαγείρεμα τροφίμων με πυκνή σύνθεση, όπως ψητά κομμάτια κρέατος, ρολό και φαγητά σερβιρισμένα σε πιάτο, καθώς και ευαίσθητα φαγητά, όπως σάλτσα τυριού και μαλακά κέικ. Σε αυτή τη μειωμένη ρύθμιση, οι σάλτσες δεν βράζουν και τα τρόφιμα μαγειρεύονται ομοιόμορφα χωρίς να ψηθούν υπερβολικά στις πλευρές.
400 W	Χρησιμοποιείται για τρόφιμα με πυκνή σύνθεση, τα οποία απαιτούν παρατεταμένο χρόνο μαγειρέματος όταν μαγειρεύονται με συμβατικές μεθόδους, (π.χ. φαγητά με βοδινό). Συνιστάται να χρησιμοποιείτε αυτή τη ρύθμιση για να διασφαλίσετε ότι το κρέας θα είναι τρυφερό.
240 W/ΞΕΠΆΓΩΜΑ	Χρησιμοποιείται για το ξεπάγωμα και μπορείτε να επιλέξετε αυτή τη ρύθμιση, για να διασφαλίσετε ότι το φαγητό θα ξεπαγώσει ομοιόμορφα. Επίσης, αυτή η ρύθμιση είναι ιδανική για να σιγοβράσετε ρύζι, ζυμαρικά, ντάμπλινγκς και για να μαγειρεύετε κρέμα κάσταρντ.
80 W	Χρησιμοποιείται για το αργό ξεπάγωμα, (π.χ. τούρτες με κρέμα ή ζύμη).
0 W	Αναμονή/χρονοδιακόπτης κουζίνας.

W = WATT

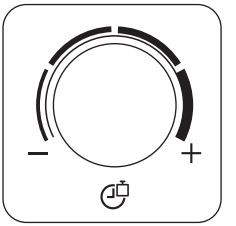
Ο φούρνος μπορεί να προγραμματιστεί για μέχρι 90 λεπτά. Η μονάδα εισαγωγής του χρόνου μαγειρέματος ποικίλει από τα 15 δευτερόλεπτα έως τα πέντε λεπτά. Εξαρτάται από τη συνολική διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος, όπως υποδεικνύεται στον πίνακα.

Χρόνος μαγειρέματος	Μονάδα αύξησης
0-5 λεπτά	15 δευτερόλεπτα
5-10 λεπτά	30 δευτερόλεπτα
10-30 λεπτά	1 λεπτό
30-90 λεπτά	5 λεπτά

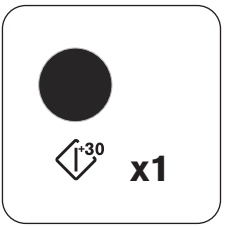
Παράδειγμα: Υποθέστε ότι θέλετε να ζεστάνετε σούπα για 2 λεπτά και 30 δευτερόλεπτα σε ισχύ μικροκυμάτων 560 W.



❶ Πατήστε δύο φορές το κουμπί ΙΣΧΥΣ.



❷ Εισάγετε το χρόνο με να περιστραφεί το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ δεξιόστροφα/αντίθετος προς 2.30 των δεικτών του.



❸ Πατήστε το κουμπί START/+30 μία φορά.



❹ Ελέγξτε την οθόνη.

⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΌ!** Εάν δεν επιλεγεί επίπεδο ισχύος, επιλέγεται αυτόματα το 800 W/Ψηλή.

- Όταν ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, η μέτρηση του χρόνου μαγειρέματος που εμφανίζεται στην ψηφιακή οθόνη σταματά αυτόματα. Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να μετρά και πάλι μόλις κλείσει η πόρτα του φούρνου και πατηθεί το κουμπί START/+30.
- Εάν θέλετε να δείτε ποιο είναι το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του αγειρέματος, πατήστε το κουμπί ΙΣΧΥΣ.
- Μπορείτε να αυξήσετε ή να μειώσετε το χρόνο ψησίματος κατά τη διάρκεια του ψησίματος στρέφοντας το διακόπτη ΧΡΟΝΟΔΙΑΚΟΠΤΗΣ/ΒΑΡΟΣ.
- Μπορείτε να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του ψησίματος πατώντας το κουμπί ΙΣΧΥΣ.
- Για να ακυρώσετε ένα πρόγραμμα κατά τη διάρκεια του ψησίματος, πατήστε ελαφρά δύο φορές το κουμπί STOP.

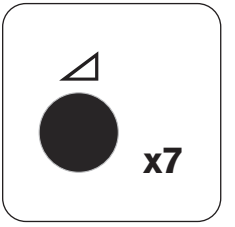
Μειωμενη ισχυς

⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΌ!** Εάν μαγειρεύετε το φαγητό στο κανονικό χρόνο με μόνο 800 W, η ισχύς του φούρνου θα μειωθεί αυτόματα για να αποτραπεί η υπερθέρμανση. (Η ισχύς των μικροκυμάτων θα μειωθεί στα 560 W.) Αφού διακόψετε προσωρινά τη λειτουργία επί 90 δευτερόλεπτα, μπορείτε να επιλέξετε ξανά τη ρύθμιση 800 W.

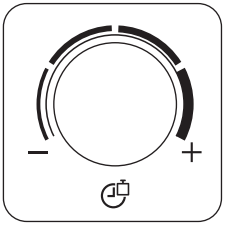
Τρόπος μαγειρέματος	Κανονικός χρόνος	Μειωμένη ισχύς
Μικροκύματα 800 W	20 λεπτά	Μικροκύματα 560 W

Χρονοδιακοπτης κουζινας

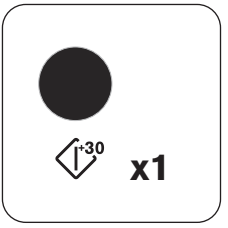
Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε το χρονοδιακόπτη της κουζίνας στα 7 λεπτά.



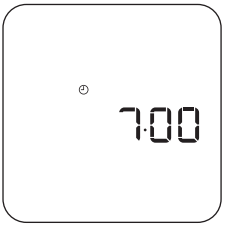
❶ Πατήστε δύο φορές το κουμπί ΙΣΧΥΣ.



❷ Εισάγετε το χρόνο με να περιστραφεί το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ δεξιόστροφα/αντίθετος προς 7.00 των δεικτών του.



❸ Πατήστε το κουμπί START/+30 μία φορά.



❹ Ελέγξτε την οθόνη.

Για προσωρινή διακοπή του χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί STOP. Για επανεκκίνηση του χρονοδιακόπτη, πατήστε το κουμπί START/+30 και για να τερματίσετε τη λειτουργία του χρονοδιακόπτη, πατήστε ξανά το κουμπί STOP.

Προσθηκη 30 δευτερολεπτων

Το κουμπί START/+30 σας δίνει τη δυνατότητα να χειρίζεστε τις ακόλουθες λειτουργίες.

Άμεση έναρξη
Μπορείτε να αρχίσετε να μαγειρεύετε αμέσως σε επίπεδο ισχύος 800 W/ΨΗΛΉ επί 30 δευτερόλεπτα, πατώντας το πλήκτρο START/+30.

Παράταση του χρόνου μαγειρέματος
Μπορείτε να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος για επιπλέον 30 δευτερόλεπτα κάθε φορά, κατά τη διάρκεια του μη αυτόματου μαγειρέματος, εάν πατήσετε το κουμπί ενώ ο φούρνος λειτουργεί.

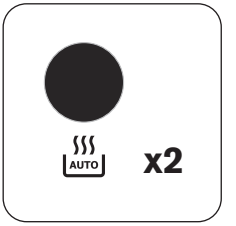
Δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτή τη λειτουργία κατά τη διάρκεια του αυτοματου ψησιματος ή της αυτοματης αποψυξης.

Λειτουργια συν και πλην

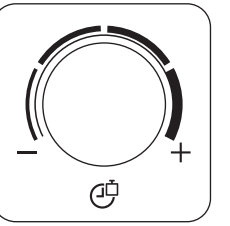
Η λειτουργία ΣΥΝ ⏃ και ΠΛΗΝ ⏄ σάς επιτρέπει να αυξήσετε ή να μειώσετε τον χρόνο ψησίματος όταν χρησιμοποιείτε τα αυτόματα προγράμματα.

Εάν προτιμάτε οι βραστές πατάτες που μαγειρεύετε να μην είναι παραβρασμένες, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ΠΛΗΝ ⏄.
Διαφορετικά, εάν προτιμάτε οι βραστές πατάτες που μαγειρεύετε να είναι πιο μαλακές, χρησιμοποιήστε τη λειτουργία ΣΥΝ ⏃ .

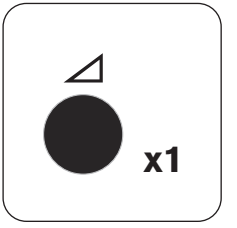
Παράδειγμα: Για να μαγειρέψετε 0,3 κλ. βραστές πατάτες, καλά βρασμένες.



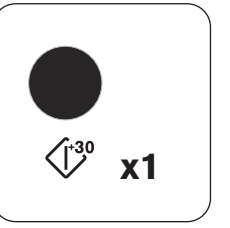
❶ Επιλέξτε τον κατάλογο επιλογής που απαιτείται με να πατήσει το ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ δύο φορές.



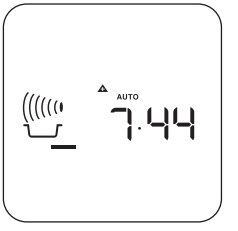
❷ Γυρίστε το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ έως ότου παρουσιάζεται 0.3.



❸ Πατήστε μία φορά το κουμπί ΙΣΧΥΣ για να επιλέξετε τη ρύθμιση ΣΥΝ ⏃.



❹ Πατήστε το κουμπί START/+30 μία φορά.



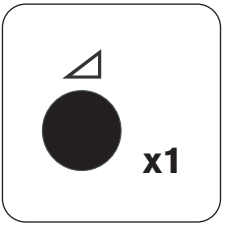
❺ Ελέγξτε την οθόνη.

Για να ακυρώσετε τη λειτουργία ΣΥΝ/ΠΛΗΝ, πατήστε το κουμπί ΙΣΧΥΣ 3 φορές.
Εάν επιλέξετε τη λειτουργία ΣΥΝ, θα εμφανιστεί το σύμβολο ⏃ στην οθόνη.
Εάν επιλέξετε τη λειτουργία ΠΛΗΝ, θα εμφανιστεί το σύμβολο ⏄ στην οθόνη.

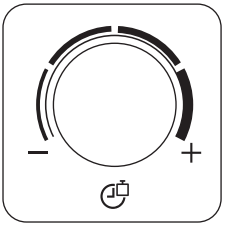
Μαγειρεμα πολλαπλης σειρας

Μπορείτε να προγραμματίσετε μια ακολουθία 3 στδίων (το μέγιστο) χρησιμοποιώντας συνδυασμούς.

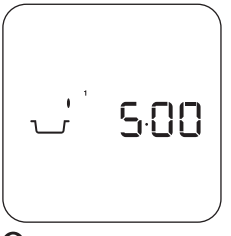
Παράδειγμα: Για μαγείρεμα:
1ο στάδιο: 5 λεπτά 800 W
2ο στάδιο: 16 λεπτά 240 W



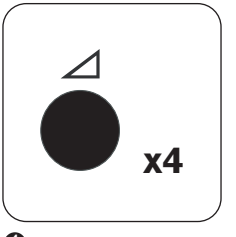
❶ Πατήστε το κουμπί ΙΣΧΥΣ φορές.



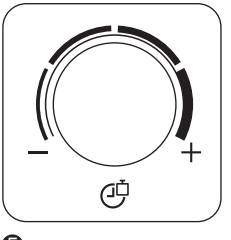
❷ Εισάγετε το χρόνο με να περιστραφεί το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ δεξιόστροφα/αντίθετος προς 5.00 των δεικτών του.



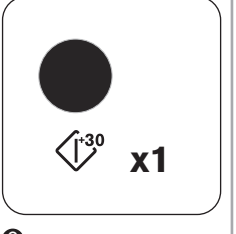
❸ Ελέγξτε την οθόνη.



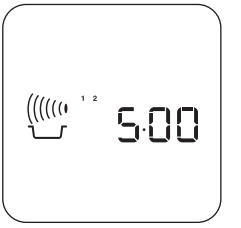
❹ Πατήστε το κουμπί ΙΣΧΥΣ 4 φορές.



❺ Εισάγετε το χρόνο με να περιστραφεί το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ δεξιόστροφα/αντίθετος προς 16.00 των δεικτών του.



❻ Πατήστε το κουμπί START/+30 μία φορά.



❼ Ελέγξτε την οθόνη.

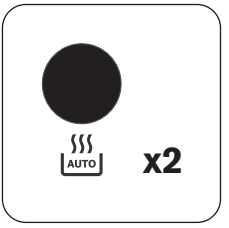
Ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει για 5 λεπτά στο 800 W και, κατόπιν, για 16 λεπτά μόνο στο 240 W.

Λειτουργια αυτοματου μαγειρεματος και αυτοματου ξεπαγωματος

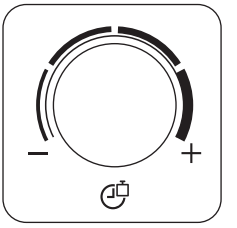
Οι λειτουργίες αυτοματο μαγειρεμα και αυτοματο ξεπαγωμα ορίζουν αυτόματα το σωστό τρόπο και χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 6 μενού για τη λειτουργία αυτοματου μαγειρεματος και 2 μενού για τη λειτουργία αυτοματου ξεπαγωματος.

Τρόφιμα	Σύμβολο
Ρόφημα	
Βρασμένες και jacket πατάτες	
Κατεψυγμένα λαχανικα	
Φρέσκα λαχανικα	
Κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα	
Φιλέτο ψαριού με σάλτσα	
Κρέας/ψάρι/πουλερικά	
Ψωμί	AUTO

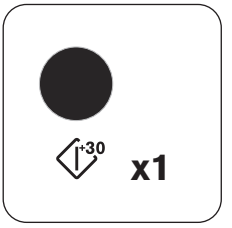
Παράδειγμα: Για να μαγειρεψουν 0,3 κλ των βρασμένων πατατών.



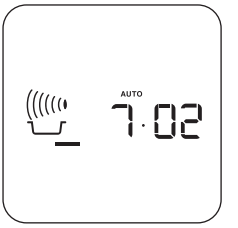
❶ Απαιτείται με να πατήσει το ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ δύο φορές.



❷ Γυρίστε το ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΥΣ το εξόγκωμα έως ότου παρουσιάζεται 0.3.



❸ Πατήστε το κουμπί START/+30 μία φορά.



❹ Ελέγξτε την οθόνη.

Όταν απαιτείται να πραγματοποιηθεί μια ενέργεια (π.χ. γύρισμα του φαγητού) ο φούρνος τίθεται εκτός λειτουργίας και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, ενώ ο υπόλοιπος χρόνος μαγειρέματος και οι ενδεικτικές λυχνίες αναβοσβήνουν στην οθόνη. Για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί START/+30. Στο τέλος του χρόνου αυτόματου ψησίματος/ ξεπαγωματος, το πρόγραμμα θα τερματιστεί αυτόματα. Θα ακουστεί το κουδουνάκι και το σύμβολο ψησίματος θα αναβοσβήνει. Μετά από 1 λεπτό και έναν προειδοποιητικό ήχο θα εμφανιστεί η ώρα.

Πινακες προγραμματων

Πινακες αυτοματου μαγειρεματος

Αυτόματο μαγείρεμα	Βάρος (Αυξανόμενη μονάδα)/Σκεύη	Κουμπί	Διαδικασία
Ρόφημα (Τσάι/Καφές)	1-4 φλιτζάνια 1 φλιτζάνια = 200 ml	x1	▪ Τοποθετήστε το φλιτζάνι προς την άκρη του περιστρεφόμενου δίσκου.
Βρασμένες και jacket πατάτες	0,1-0,8 kg (100 g) Κύπελλο και καπάκι	x2	Βραστές πατάτες: Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε ίσα κομμάτια. Πατάτες με τη φλούδα: Διαλέξτε πατάτες παρόμοιου μεγέθους και πλύντε τις. ▪ Τοποθετήστε τις βραστές πατάτες ή τις πατάτες με τη φλούδα σε ένα μπολ. ▪ Προσθέστε την κατάλληλη ποσότητα νερού (ανά 100 γρ.), περίπου 2 κουτ. σούπας και λίγο αλάτι. ▪ Κάλυψη με ένα καπάκι. ▪ Όταν οι ευδιάκριτοι ήχοι κουδουνιών, ανακατώνουν και ανακτούν. ▪ Μετά από να μαγειρεψει, στάση για περ. 2 λ.
Κατεψυγμένα λαχανικα	0,1-0,6 kg (100 g) Κύπελλο και καπάκι	x3	▪ Προσθέστε μια κουταλιά της σούπας νερό ανά 100 g και όσο αλάτι θέλετε. (Για τα μανιτάρια δεν απαιτείται προσθήκη νερού.) ▪ Σκεπάστε με ένα καπάκι. ▪ Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, ανακατέψτε και κλείστε ξανά το καπάκι. ▪ Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 2 λεπτά. Εάν τα κατεψυγμένα λαχανικά έχουν «κολλήσει»μεταξύ τους, μαγειρέψτε με μη αυτόματο τρόπο.
Φρέσκα λαχανικα	0,1-0,6 kg[1] (100 g) Κύπελλο και καπάκι	x4	▪ Κόψτε σε μικρά κομμάτια, π.χ. λωρίδες, κύβους ή φέτες. ▪ Προσθέστε μια κουταλιά της σούπας νερό ανά 100 g και όσο αλάτι θέλετε. (Για τα μανιτάρια δεν απαιτείται προσθήκη νερού.) ▪ Σκεπάστε με ένα καπάκι. ▪ Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, ανακατέψτε και κλείστε ξανά το καπάκι. ▪ Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 2 λεπτά.
Κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα	0,3-1,0 kg (100 g) Κύπελλο και καπάκι	x5	▪ Εάν το σκεύος δεν είναι κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων, μεταφέρετε το ογκρατέν σε σκεύος κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. ▪ Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη για φούρνους μικροκυμάτων. ▪ Εάν το σκεύος είναι κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων, αφαιρέστε το αρχικό χάρτινο κάλυμμα και καλύψτε με πλαστική μεμβράνη για φούρνους μικροκυμάτων. ▪ Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 5 λεπτά. ▪ Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, ανακατέψτε και κλείστε ξανά το καπάκι. ▪ Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 2 λεπτά.
Φιλέτο ψαριού με σάλτσα	0,4-1,2 kg[1] (100 g) Κύπελλο και καπάκι	x6	▪ Βλ. Συνταγές για «Φιλέτο ψαριού με σάλτσα». [1] Συνολικό βάρος των συστατικών.

Πινακες αυτοματου ξεπαγωματος

Αυτόματο μαγείρεμα	Βάρος (Αυξανόμενη μονάδα)/Σκεύη	Κουμπί	Διαδικασία
Κρέας/ψάρι/ πουλερικά (Ολόκληρο ψάρι, κροκέτες ψαριού, φιλέτα ψαριού, μπούτι κοτόπουλου, στήθος κοτόπουλου, κιμάς, μπριζόλες, παϊδάκια, μπιφτέκια, λουκάνικα)	0,2-0,8 kg (100 g) Φόρμα τάρτας	x1	▪ Βάλτε το φαγητό σε μία φόρμα τάρτας, στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. ▪ Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό, αλλάξτε τη θέση του και χωρίστε το. Σκεπάστε τα λεπτά μέρη και τα σημεία που έχουν ζεσταθεί με αλουμινόχαρτο. ▪ Μετά το ξεπάγωμα, τυλίξτε το φαγητό σε αλουμινόχαρτο για 15-45 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσει εντελώς. ▪ Κιμάς: Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Εάν είναι δυνατόν αφαιρέστε τα μέρη που έχουν ξεπαγώσει. ⓘ Ακατάλληλο για ολόκληρα πουλερικά.
Ψωμί AUTO	0,1-1,0 kg (100 g) Φόρμα τάρτας	x2	▪ Απλώστε τις φέτες σε φόρμα τάρτας και τοποθετήστε τη στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. Εάν είναι βάρους 1,0 kg, απλώστε τις φέτες κατευθείαν επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο. ▪ Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε τις φέτες, αλλάξτε τους θέση και αφαιρέστε τις φέτες που έχουν ξεπαγώσει. ▪ Μετά το ξεπάγωμα, καλύψτε το ψωμί με αλουμινόχαρτο για 5-15 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσει εντελώς.

- Τα φαγητά από το ψυγείο θερμοκρασίας μαγειρεύονται σε θερμοκρασίας από 5 °C και τα κατεψυγμένα από θερμοκρασίες -18 °C.
- Εισάγετε μόνο το βάρος των τροφίμων. Μην συμπεριλάβετε το βάρος του σκεύους.
- Για τα τρόφιμα που ζυγίζουν περισσότερο ή λιγότερο από τα βάρη/τις ποσότητες που αναφέρονται στους πίνακες για Αυτόματο μαγείρεμα και Αυτόματο ξεπάγωμα, χρησιμοποιήστε τη μη αυτόματη λειτουργία.
- Η τελική θερμοκρασία διαφέρει, ανάλογα με την αρχική. Ελέγξτε εάν τα τρόφιμα είναι καυτά μετά το μαγείρεμα.
- Μετά τη χρήση των τρόπων λειτουργίας γκριλ Μικροκύματα γκριλ ενδέχεται να τεθεί σε λειτουργία ο ανεμιστήρας ψύξης.
- Οι μπριζόλες και τα παϊδάκια θα πρέπει να καταψύχονται ένα ένα.
- Ο κιμάς θα πρέπει να καταψύχεται πλασμένος σε λεπτό κομμάτι.
- Μετά το γύρισμα, να σκεπάζετε τα κομμάτια που έχουν ξεπαγώσει με μικρά, επίπεδα κομμάτια αλουμινόχαρτου.
- Τα πουλερικά θα πρέπει να μαγειρεύονται αμέσως μετά το ξεπάγωμα.

Συνταγες για αυτοματο μαγειρεμα

Φιλέτο ψαριού με πικαητικμ εαάτεα			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
140 g	280 g	420 g	ντομάτες σε κονσέρβα (στραγγισμένες)
40 g	80 g	120 g	καλαμπόκι
4 g	8 g	12 g	σάλτσα τσίλι
12 g	24 g	36 g	κρεμμύδι (ψιλοκομμένο)
1 κουτ. γλυκού	1-2 κουτ. γλυκού	2 κουτ. γλυκού	ξύδι από κόκκινο κρασί
			μουστάρδα, θυμάρι, πιπέρι καγιέν
200 g	400 g	600 g	φιλέτο ψαριού
			αλάτι

1. Ανακατέψτε τα συστατικά για τη σάλτσα.
2. Τοποθετήστε το φιλέτο ψαριού σε στρογγυλό σκεύος για ογκρατέν με τις λεπτές άκρες προς το κέντρο και πασπαλίστε με αλάτι.
3. Απλώστε τη σάλτσα πάνω στο φιλέτο ψαριού.
4. Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων και μαγειρέψτε στο αυτοματο μαγειρεμα, «Φιλέτο ψαριού με σάλτσα».
5. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 2 λεπτά.

Φιλέτο ψαριού γκρατινέ, ιταλικά			
0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	
200 g	400 g	600 g	φιλέτο ψαριού
			αλάτι
40 g	80 g	120 g	μπανάνα (κομμένη σε φέτες)
160 g	320 g	480 g	έτοιμη σάλτσα κάρυ

1. `Τοποθετήστε το φιλέτο ψαριού σε στρογγυλό σκεύος για ογκρατέν με τις λεπτές άκρες προς το κέντρο και πασπαλίστε με αλάτι.
2. Απλώστε τη μπανάνα και την έτοιμη σάλτσα κάρυ πάνω στο ψάρι.
3. Καλύψτε με πλαστική μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων και μαγειρέψτε στο αυτοματο μαγειρεμα, «Φιλέτο ψαριού με σάλτσα».
4. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 2 λεπτά.

Πίνακες μαγειρέματος

Ζέσταμα τροφίμων και ποτών

Τρόφιμα/Ποτά	Ποσότητα -g/ml-	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος
Γάλα, 1 φλιτζάνι	150	800 W	1	μην σκεπάζετε
Νερό, 1 φλιτζάνι	150	800 W	1-2	μην σκεπάζετε
6 φλιτζάνια	900	800 W	10-12	μην σκεπάζετε
1 μπολ	1000	800 W	11-13	μην σκεπάζετε
Πιατέλες (Λαχανικά, κρέας και συνοδευτικά πιάτα)	400	800 W	3-6	ρίξτε σάλτσα με νερό, σκεπάστε, ανακατέψτεμετά το μισό χρόνο μαγειρέματος
Ραγού/Σούπα	200	800 W	1-2	σκεπάστε, ανακατέψτε μετά το ζέσταμα
Λαχανικά	200	800 W	2-3	εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε νερό, σκεπάστε,
	500	800 W	4-5	ανακατεύετε κατά τη διάρκεια του μισού χρόνου μαγειρέματος
Κρέας, 1 φέτα[1)]	200	800 W	3-4	ραντίστε με λίγη σάλτσα, σκεπάστε
Φιλέτο ψαριού[1)]	200	800 W	2-3	σκεπάστε
Κέικ, 1 φέτα	150	400 W	½	τοποθετήστε το σε πιάτο
Παιδικές τροφές, 1 βαζάκι	190	400 W	1	αδειάστε τη σε δοχείο κατάλληλο για μικροκύματα, μετά το ζέσταμα ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία
Λιώσιμο μαργαρίνης ή βουτύρου[1)]	50	800 W	½	σκεπάστε
Λιώσιμο σοκολάτας	100	400 W	2-3	ανακατεύετε κατά διαστήματα

[1)]από παγωμένο κρέας

Ξεπάγωμα

Τρόφιμα	Ποσότητα -g/ml-	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -Λεπτά-
Γκούλας	500	240 W	8-12	ανακατεύετε στα μισά του ξεπαγώματος	10-15
Κέικ, 1 κομμάτι	150	80 W	2-5	τοποθετήστε το σε πιάτο	5
Φρούτα, π.χ. φράουλες, σμέουρα,κεράσια, δαμάσκηνα	250	240 W	4-5	απλώστε τα ομοιόμορφα, γυρίστε τα στα μισά του ξεπαγώματος	5

Ξεπάγωμα και μαγείρεμα

Τρόφιμα	Ποσότητα -g/ml-	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -Λεπτά-
Φιλέτο ψαριού	300	800 W	10-12	σκεπάστε	2
Ένα πιάτο με φαγητό	400	800 W	9-11	σκεπάστε, ανακατέψτε μετά από 6 λεπτά	2

Μαγείρεμα, ψήσιμο στο γκριλ και ρόδισμα

Τρόφιμα	Ποσότητα -g/ml-	Ισχύς	Χρόνος -λεπτά-	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής -Λεπτά-
Ψητά (Χοιρινό, μοσχάρι, αρνί)	1000	800 W 400 W	19-21 [1)] 11-14	προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τοποθετήστε σε μια ρηχή φόρμα, γυρίστε το φαγητό μετά από [1)]	10
Ψητό βοδινό (μέτριο ψήσιμο)	1000	800 W 400 W	9-11 [1)] 5-7	προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τοποθετήστε σε μια ρηχή φόρμα, γυρίστε το φαγητό μετά από [1)]	10
Φιλέτο ψαριού	200	800 W	3-4	προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τοποθετήστε σε μια φόρμα και σκεπάστε	3

Οι χρόνοι που αναφέρονται σε αυτό τον πίνακα είναι ενδεικτικοί και μόνον και ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με την αρχική θερμοκρασία, τα συστατικά και το βάρος του κατεψυγμένου τροφίμου.

Φροντιδα και καθαρισμος

⚠ ΠΡΟΣΟΧΗ!

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΦΟΥΡΝΩΝ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΑΤΜΟΥ, ΑΠΟΞΕΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΣΧΥΡΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ, ΟΤΙΔΗΠΟΤΕ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΥΔΡΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΝΑΤΡΙΟΥ Ή ΣΥΡΜΑ, ΓΙΑ ΚΑΝΕΝΑ ΜΕΡΟΣ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΩΝ. ΚΑΘΑΡΙΖΕΤΕ ΤΟ ΦΟΥΡΝΟ ΣΕ ΤΑΚΤΑ ΔΙΑΣΤΗΜΑΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΜΑΚΡΥΝΕΤΕ ΤΥΧΟΝ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΑ ΤΡΟΦΗΣ. Εάν δεν διατηρείτε το φούρνο καθαρό, η επιφάνειά του είναι πιθανόν να φθαρεί, γεγονός το οποίο μπορεί να έχει αρνητικές επιπτώσεις στη διάρκεια ζωής της συσκευής και πιθανόν να αποβεί επικίνδυνο.

Εξωτερική επιφάνεια του φούρνου

Μπορείτε να καθαρίσετε εύκολα την εξωτερική επιφάνεια του φούρνου με ήπιο σαπούνι και νερό. Φροντίστε να σκουπίζετε καλά το σαπούνι με ένα υγρό πανί και να στεγνώνετε την εξωτερική επιφάνεια με μια μαλακή πετσέτα.

Πίνακας ελέγχου

Ανοίγετε την πόρτα πριν από τον καθαρισμό για να απενεργοποιείτε τον πίνακα ελέγχου. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου. Να χρησιμοποιείτε πανί που έχετε βουτήξει μόνο σε νερό και να σκουπίζετε απαλά τον πίνακα, έως ότου καθαρίσει. Αποφύγετε να χρησιμοποιείτε υπερβολική ποσότητα νερού. Μην χρησιμοποιείτε κανενός είδος χημικά ή αποξεστικά καθαριστικά.

Εσωτερική επιφάνεια του φούρνου

Για να την καθαρίσετε, σκουπίζετε τους λεκέδες και τις πιτσιλιές με ένα μαλακό υγρό πανί ή σφουγγάρι μετά από κάθε χρήση, ενώ ο φούρνος είναι ακόμη χλιαρός. Για πιο δύσκολους λεκέδες, να χρησιμοποιείτε ήπιο σαπούνι και να σκουπίζετε αρκετές φορές με ένα υγρό πανί, έως ότου αφαιρεθούν όλα τα υπολείμματα. Οι λεκέδες που συσσωρεύονται ενδέχεται να υπερθερμανθούν και να αρχίσει να βγαίνει καπνfiς ή να δημιουργηθούν βολταίκα τfiξα. Μην αφαιρείτε το προστατευτικfi περίβλημα.

Βεβαιωθείτε ότι το ήπιο σαπούνι ή το νερό δεν εισέρχονται στα μικρά ανοίγματα εξαερισμού που υπάρχουν στα τοιχώματα, καθώς αυτό ενδέχεται να προκαλέσει βλάβη στο φούρνο.
Μην χρησιμοποιείτε σπρέι καθαρισμού στο εσωτερικό του φούρνου.

Ο περιστρεφόμενος δίσκος και η βάση του

Αφαιρέστε τον περιστρεφόμενο φούρνο και τη βάση του από το φούρνο. Πλύνετε τον περιστρεφόμενο δίσκο και τη βάση του σε σαπουνάδα. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί. Τόσο ο περιστρεφόμενος δίσκος όσο και η βάση πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Πόρτα

Για να αφαιρέσετε κάθε ίχνος βρομιάς, να καθαρίζετε τακτικά και τις δύο πλευρές της πόρτας, τις διατάξεις στεγανοποίησης και τις επιφάνειες της πόρτας με ένα μαλακό, υγρο πανί. Μην χρησιμοποιείτε αποξεστικά προϊόντα καθαρισμού ή αιχμηρά μεταλλικά σύρματα για να καθαρίσετε το γυαλί στην πόρτα του φούρνου καθώς μπορεί να χαράξουν την επιφάνεια και να προκαλέσουν θρυμματισμό του γυαλιού.

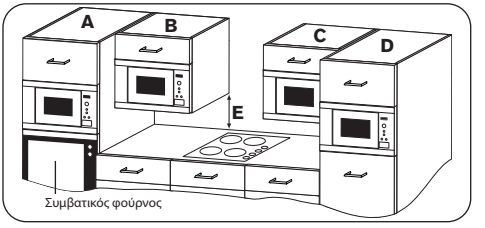
⚠ **ΣΗΜΑΝΤΙΚΌ!** Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικό ατμού.

Τι να κανω εαν

Πρόβλημα	Έλεγχος εάν . . .
ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί σωστά?	▪ οι ασφάλειες που υπάρχουν στο κουτί ασφαλειών λειτουργούν. ▪ δεν έχει γίνει διακοπή ρεύματος. ▪ Εάν οι ασφάλειες εξακολουθούν να καίγονται, καλέστε έναν κατάλληλα καταρτισμένο ηλεκτρολόγο.
ο τρόπος λειτουργίας φούρνου μικροκυμάτων δεν ενεργοποιείται?	▪ η πόρτα κλείνει σωστά. ▪ οι ασφάλειες της πόρτας και οι επιφάνειές τους είναι καθαρές. ▪ έχει πατηθεί το κουμπί START/+30.
ο περιστρεφόμενος δίσκος δεν γυρίζει?	▪ η βάση του περιστρεφόμενου δίσκου έχει τοποθετηθεί σωστά στον οδηγό. ▪ το σκεύος δεν εξέχει από τον περιστρεφόμενο δίσκο. ▪ το φαγητό δεν εξέχει από τα άκρα του περιστρεφόμενου δίσκου και δεν τον εμποδίζει να περιστραφεί. ▪ δεν υπάρχει κάποιο εμπόδιο στην εσοχή κάτω από τον περιστρεφόμενο δίσκο.
ο φούρνος μικροκυμάτων δεν τίθεται εκτός λειτουργίας?	▪ Απομονώστε τη συσκευή από το κουτί των ασφαλειών. ▪ Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της ZANUSSI.
το εσωτερικό φως δεν λειτουργεί?	▪ Επικοινωνήστε με τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της ZANUSSI. Ο λαμπτήρας του εσωτερικού φωτισμού μπορεί να αντικατασταθεί μόνον απο τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της ZANUSSI.
απαιτείται περισσότερη ώρα για το ζέσταμα και το μαγείρεμα του φαγητού απο ό,τι συνήθως?	▪ Ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος (διπλάσια ποσότητα = διπλάσιος χρόνος) ή ▪ εάν το φαγητό είναι πιο κρύο από ό,τι συνήθως, να το γυρίζετε κατά διαστήματα ή ▪ επιλέξτε υψηλότερη ρύθμιση ισχύος.

Εγκατασταση

Εάν τοποθετήσετε το φούρνο μικροκυμάτων στη θέση A, B, C ή D:

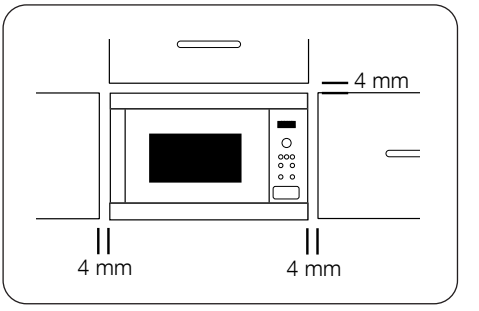


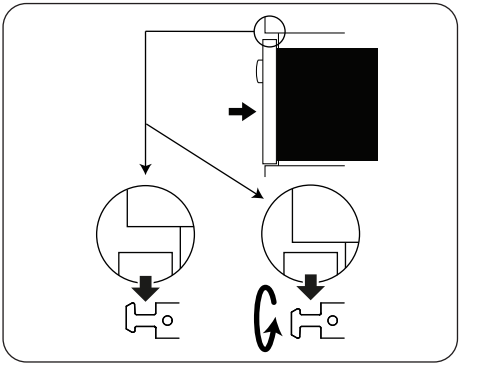
Θέση	Μέγεθος εσοχής Π Β Υ
A	560 x 550 x 360
B+C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360

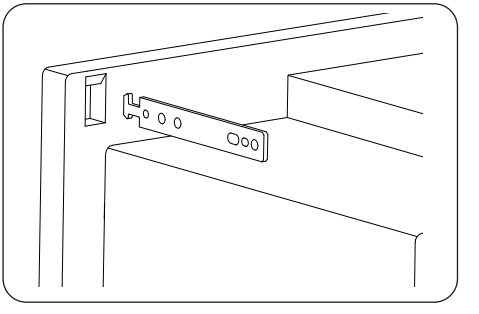
Διαστάσεις σε (mm)

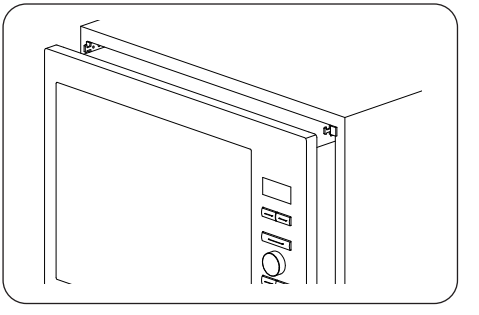
Εγκατάσταση την συσκευή

1. Αφαιρέστε τη συσκευασία και ελέγξτε προσεκτικά για τυχόν φθορές.
2. Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί να χωράει σε ντουλάπι ύψους 360 mm σύμφωνα με τα προκαθορισμένα πρότυπα. Κατά την τοποθέτηση σε ντουλάπι ύψους 350 mm:- Ξεβιδώστε και αφαιρέστε τα 4 πόδια από το κάτω μέρος του φούρνου. Υπάρχουν 3 ψηλά πόδια και 1 κοντό πόδι. Αντικαταστήστε τα 3 ψηλά πόδια με αυτά που παρέχονται στο πακέτο εξαρτημάτων. Μην αντικαταστήσετε το κοντό πόδι.
3. Τοποθετήστε τα άγκιστρα στερέωσης στο ντουλάπι της κουζίνας, χρησιμοποιώντας το φύλλο οδηγιών και το πρότυπο που παρέχονται.
4. Τοποθετήστε τη συσκευή στο ντουλάπι της κουζίνας σιγά-σιγά και χωρίς να ασκείτε δύναμη. Πρέπει να ανασηκώσετε τη συσκευή για να πιαστεί στα άγκιστρα στερέωσης και, έπειτα, να τη χαμηλώσετε για να τοποθετηθεί στη θέση της. Σε περίπτωση προβλήματος κατά την τοποθέτηση, αυτό το άγκιστρο είναι αναστρεφόμενο. Το μπροστινό πλαίσιο του φούρνου πρέπει να εφάπτεται πλήρως στο μπροστινό ανοιγμένο μέρος του ντουλαπιού.
5. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σταθερή και δεν γέρνει. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει κενό 4 mm ανάμεσα στην πόρτα του ντουλαπιού που υπάρχει από πάνω και στο επάνω μέρος του πλαισίου (βλ. διάγραμμα).









Αεφαμε χρμεμ εγεκεγμε

Εάν τοποθετήσετε το φούρνο μικροκυμάτων στη θέση B ή C:

- Το ντουλάπι πρέπει να απέχει τουλάχιστον 500 mm (E) από τον πάγκο εργασίας και δεν πρέπει να τοποθετείται απευθείας πάνω από εστία κουζίνας.
- Αυτή η συσκευή έχει δοκιμαστεί και εγκριθεί για χρήση μόνο κοντά σε οικιακές κουζίνες φωταερίου, ηλεκτρικού ρεύματος και επαγωγικές κουζίνες.
- Πρέπει να υπάρχει επαρκής χώρος μεταξύ της εστίας και του φούρνου μικροκυμάτων προκειμένου να αποτραπεί το ενδεχόμενο υπερθέρμανσης του φούρνου μικροκυμάτων, καθώς και των γύρω ντουλαπιών και εξαρτημάτων.
- Μη θέτετε σε λειτουργία την εστία χωρίς κατσαρόλες όταν ο φούρνος μικροκυμάτων βρίσκεται σε λειτουργία.
- Πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν παρακολουθείτε τον φούρνο μικροκυμάτων ενόσω η εστία είναι αναμμένη.

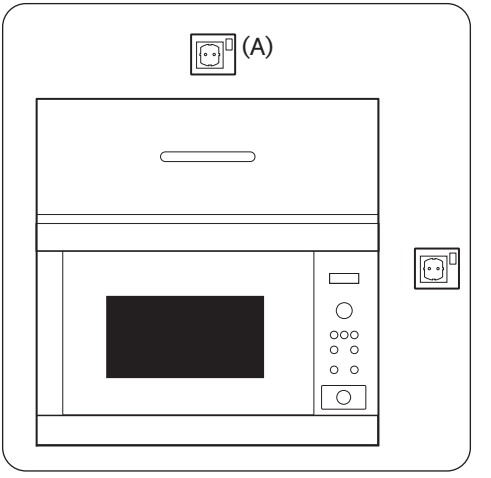
Ηλεκτρικες συνδεσεις

⚠ **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ!**
Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΥΤΗ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΕΙΩΘΕΙ

Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνη, εάν δεν τηρηθεί αυτό το μέτρο ασφάλειας.
Εάν το βύσμα που έχει τοποθετηθεί στη συσκευή σας δεν είναι κατάλληλο για την υποδοχή της πρίζας, θα πρέπει να καλέσετε τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της ZANUSSI της περιοχής σας.

Συνδεση της συσκευης στην τροφοδοσια ρευματος

- Η πρίζα πρέπει να είναι άμεσα προσπελάσιμη, ώστε η μονάδα να αποσυνδέεται εύκολα σε περίπτωση έκτακτης ανάγκης. Διαφορετικά, θα πρέπει να υπάρχει η δυνατότητα να απομονώσετε το φούρνο από την παροχή ρεύματος συνδέοντας ένα διακόπτη στη σταθερή καλωδίωση, σύμφωνα με τους κανόνες καλωδίωσης.
- Η πρίζα δεν πρέπει να τοποθετείται πίσω από το ντουλάπι.
- Η καλύτερη θέση είναι επάνω από το ντουλάπι, βλ. (A).



- Συνδέστε τη συσκευή σε πηγή μονοφασικού εναλλασσόμενου ρεύματος 230 V/50 Hz μέσω μιας σωστά γειωμένης πρίζας.Η πρίζα πρέπει να έχει ασφάλεια 10 A.
- Το καλώδιο ρεύματος μπορεί να αντικατασταθεί μόνον από ηλεκτρολόγο.
- Πριν από την εγκατάσταση, δέστε ένα κομμάτι σπάγκο στο καλώδιο ρεύματος για να διευκολυνθεί η σύνδεση στο σημείο (A) κατά την εγκατάσταση της συσκευής.
- Όταν τοποθετείτε τη συσκευή σε ένα πλευρικό ντουλάπι σε ψηλό σημείο, ΜΗΝ συνθλίβετε το καλώδιο ρεύματος.
- Μην βυθίζετε το καλώδιο ρεύματος ή το βύσμα σε νερό ή σε άλλα υγρά.

Τεχνικες πληροφοριες

Τάση γραμμής εναλλασσόμενου ρεύματος (AC)		230 V, 50 Hz, μονοφασικό
Ασφάλεια/διακόπτης κυκλώματος γραμμής διανομής		10 A τουλάχιστον
Απαιτούμενο ρεύμα AC:	Μικροκύματα	1,2 kW
Ισχύς εξόδου:	Μικροκύματα	800 W (IEC 60705)
Συχνότητα μικροκυμάτων		2450 MHz[1] (ομάδας 2/κατηγορίας B)
Εξωτερικές διαστάσεις:	ZBM17542	594 mm (Π) x 371 mm (Υ) x 316 mm (Β)
Διαστάσεις κοιλότητας		285 mm (Π) x 202 mm (Υ) x 298 mm (Β)[2]
Χωρητικότητα φούρνου		17 λίτρα[2]
Περιστρεφόμενος δίσκος		ø 272 mm, γυαλί
Βάρος		16 kg περίπου
Λαμπτήρας φούρνου		25 W/240-250 V

1) Το προϊόν αυτό πληροί τις προδιαγραφές του Ευρωπαϊκού προτύπου EN55011.
Με βάση το παραπάνω πρότυπο, το προϊόν αυτό έχει ταξινομηθεί ως εξοπλισμός ομάδας 2, κατηγορίας B.
Η ομάδα 2 αποτελείται από συσκευές οι οποίες εκπέμπουν εκούσια ραδιοσυχνοτική ενέργεια, με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικής ακτινοβολίας, για τη θερμική επεξεργασία τροφίμων.
Η κατηγορία B περιλαμβάνει εξοπλισμό κατάλληλο για να χρησιμοποιηθεί σε οικιακούς χώρους.

2) Η χωρητικότητα του εσωτερικού υπολογίζεται βάσει του μέγιστου πλάτους, βάθους και ύψους.
Η πραγματική χωρητικότητα που προορίζεται για την τοποθέτηση του φαγητού είναι μικρότερη.

Αυτός ο φούρνος πληροί τις απαιτήσεις των Οδηγιών 2004/108/EC, 2006/95/EC, 2009/125/EC και 2011/65/EU.
ΟΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΠΟΚΕΙΝΤΑΙ ΣΕ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ, ΩΣ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ

Πληροφοριες για το περιβαλλον

Ανακυκλώστε τα υλικά που φέρουν το σύμβολο ♺. Τοποθετήστε τα υλικά συσκευασίας σε κατάλληλα δοχεία για ανακύκλωση.

Συμβάλλετε στην προστασία του περιβάλλοντος και της ανθρώπινης υγείας ανακυκλώνοντας τις άχρηστες ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές.

Μην απορρίπτετε με τα οικιακά απορρίμματα συσκευές που φέρουν το σύμβολο . Επιστρέψτε το προϊόν στην τοπική σας μονάδα ανακύκλωσης ή επικοινωνήστε με τη δημοτική αρχή.

www.zanussi.com/shop

TINS-B078URR0

CE

Subject to change without notice