ZANUSSI

Benutzer-handbuch Mikrowell-engerät

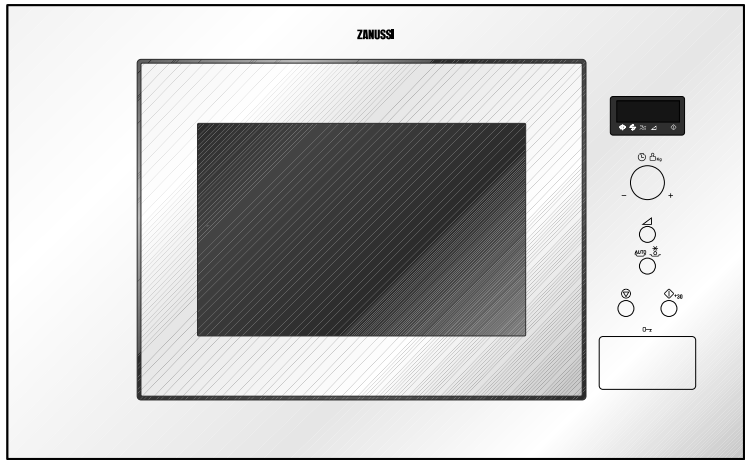
Manual del Usuario Horno Microondas

Gebruiker-shandleiding Magne-tronoven

Guide de l'utilisateur Four à Micro-ondas

Manual do Utilizador Micro-ondas

Εγχειρίδιο χρήσης Φούρνος μικροκυμάτων



ZNC12X

INHALT

Wichtige Sicherheitshinweise . . . . . .2 - 4
Gerät & Zubehör 5
Bedienblende 6
Vor Inbetriebnahme 6
Einstellen der Uhr 7
Hinweis für das kochen mit mikrowellen. . . . . 8 - 9
Mikrowellensicheres kochgeschirr 9
Hinweis zur Leistungseinstellung 10
Manuelle-Betrieb 10
Andere nützliche Funktionen . . . . . .11 - 12
Automatik-Betrieb 13
Automatik-Tabelle . . . . . .14 - 16
Rezepte für Automatik AC-6 & AC-7 17
Gar-Tabellen . . . . . .18 - 19
Rezepte . . . . . .19 - 21
Reinigung & Pflege 22
Was tun, wenn... 23
Kundendienst 24
Garantiebedingungen 25
Kundendienst & ersatzteile (Belgien) 26
Garantiebedingungen (Belgien) 27
Technische Daten 28
Wichtige Hinweise 28
Aufstellanweisungen . . . . . .29 - 30

DEUTSCH

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.

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 vorgesehenes Geschirr. Siehe Seite 9.

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 Geräts (einheitliche Wortschreibung verwenden).

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 Popcorn-Geschirr verwendet werden.

Keine Lebensmittel oder andere Gegenstände im Gerät lagern.

Die Einstellungen nach dem Starten des Geräts überprüfen um sicherzustellen, dass das Gerät wie gewünscht arbeitet. Diese Bedienungsanleitung zusammen 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" auf Seite 22. 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 Schlag

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

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein neues Spezialkabel ersetzt werden.

Bitte das Auswechseln durch einen von ZANUSSI autorisierten Kundendienst vornehmen lassen.

Zur Vermeidung von Explosionen und plötzlichem Sieden:

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

Niemals verschlossene Behälter verwenden. Verschlüsse und Abdeckungen entfernen. Verschlossene Behälter können durch den Druckanstieg selbst nach dem Ausschalten des Gerätes noch explodieren.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten vorsichtig sein. Behälter mit großer Öffnung verwenden, damit entstehende Blasen entweichen können.

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

Um Verbrennungen durch plötzliches Überkochen (Siedeverzug) zu vermeiden:

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

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

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

Zur Vermeidung von Verbrennungen

Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden.

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

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

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

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

Zur Vermeidung von Fehlbedienung durch Kinder

WARNUNG: Kinder dürfen das Gerät nur unter Aufsicht benutzen oder wenn sie ausreichende Anweisungen zur sicheren Benutzung erhalten haben und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs verstehen.

Dieses Gerät darf von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mangelnder Erfahrung oder Kenntnissen nur dann verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person stehen oder von dieser in der Verwendung des Gerätes unterwiesen wurden.

Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen.

Nicht an die Gerätetür lehnen oder an der Tür hängend schwingen. Das Mikrowellengerät ist kein Spielzeug!

Kinder sollten mit allen wichtigen Sicherheitshinweisen vertraut gemacht werden: z.B. Verwendung von Topflappen und vorsichtiges Abnehmen von Deckeln. Beachten Sie besonders Verpackungen, die Lebensmittel knusprig machen (z.B. selbstbräunende Materialien), indem sie besonders heiß werden.

Sonstige Hinweise

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

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

Zur Vermeidung von Fehlfunktionen und Beschädigungen dieses Geräts

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) Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.

(c) Kein kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

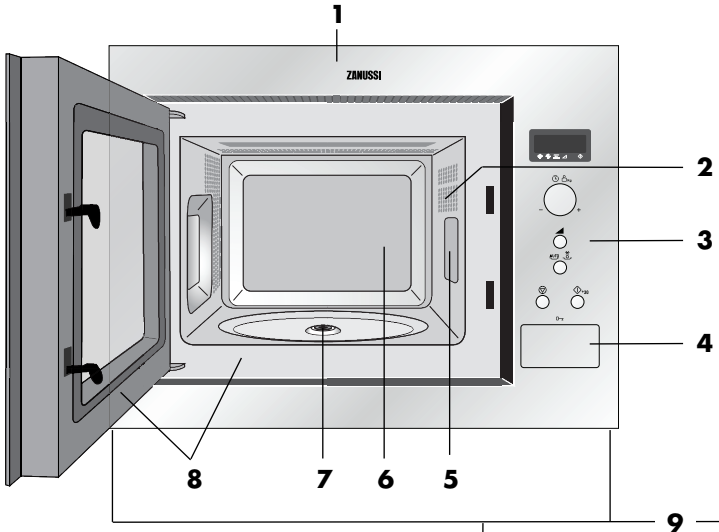
Während das Gerät arbeitet, keine Gegenstände auf das äußere Gehäuse stellen.

HINWEISE:

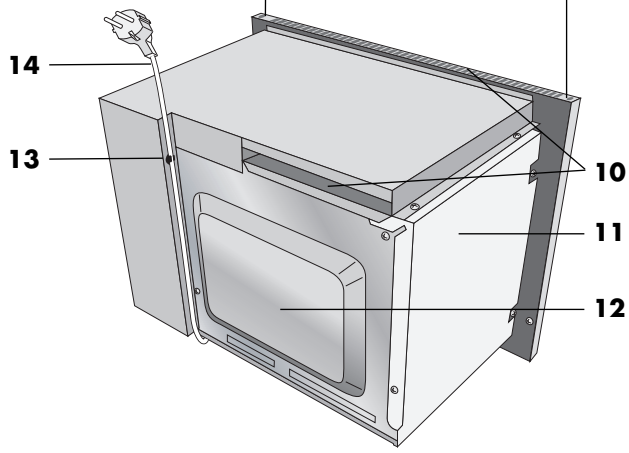
Bei Fragen zum Anschluss des Geräts wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Elektrofachmann.

Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Geräts 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.



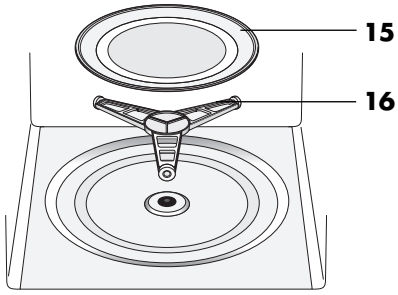
1. Gerätefront
2. Innenbeleuchtung
3. Bedienblende
4. Türöffnungs-Taste
5. Spritzschutz für den Hohlleiter
6. Garraum
7. Antrieb
8. Türdichtungen und Dichtungsoberlächen
9. Befestigungspunkte (4 Stellen)
10. Lüftungsöffnungen
11. Gehäuse
12. Geräterückseite
13. Netzkabel-Träger
14. Netzkabel



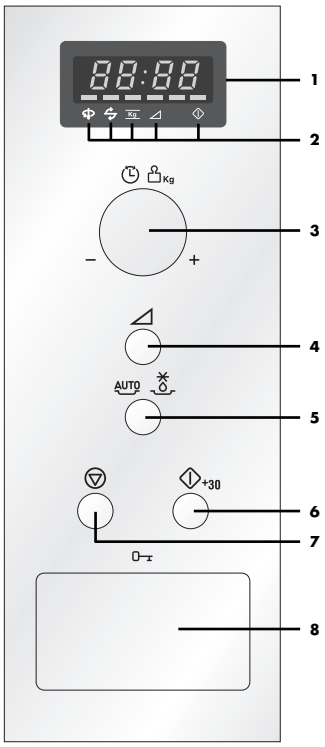
ZUBEHÖR:
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:
(15) Drehteller **(16)** Drehteller-Träger
(17) 4 Befestigungsschrauben (nicht abgebildet)

- Den Drehteller-Träger in die Antriebswelle am Garraumboden einsetzen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

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



BEDIENBLENDE



1 Anzeigefeld mit

2 Symbolen

Die Anzeige über dem Symbol blinkt oder leuchtet auf. Wenn eine Anzeige blinkt, die entsprechende Taste (mit demselben Symbol) drücken oder den erforderlichen Bedienungsschritt durchführen.

- Umrühren
- Wenden
- KG/Gewicht
- Symbol für Mikrowellen-Leistungsstufen
- Symbol für Garvorgang

3 ZEITSCHALTUHR/GEWICHT

4 MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN-Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung

5 AUTO -Taste für Auftau- und Gar-Automatikprogramme Diese Taste zur Auswahl von einem der 12 Automatikprogramme drücken.

6 START/+30-Taste

7 STOP-Taste

8 TÜRÖFFNUNGS-Taste

VOR INBETRIEBNAHME

Das Gerät an eine Steckdose anschliessen.

1. Die Anzeige beginnt zu blinken.



2. Die **STOP**-Taste drücken. Anzeige prüfen.



Die Uhr gemäss der nachstehenden Anleitung einstellen.

Benutzung der STOP-Taste

Benutzen Sie die **STOP**-Taste:

1. Löschen eines Eingabefehlers beim Programmieren.

2. Vorübergehendes Unterbrechen des laufenden Betriebs.

3. Löschen eines Programms während des laufenden Betriebs durch zweimaliges Drücken.

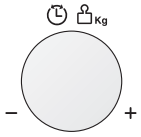
EINSTELLEN DER UHR

Die Uhr läuft im 12 Stunden- oder im 24 Stunden-Format.

Beispiel: Einstellen der 12 Stunden-Uhr auf 11.35 Uhr.

1. Um die Uhr auf das 12 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. 12 H erscheint auf dem Display.

2. Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-**Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (11).



3. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um von den Stunden zu den Minuten zu wechseln.

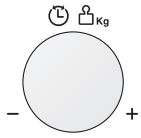


x1

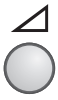
Überprüfen Sie das Display.



4. Stellen Sie die Minuten ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Minuten angezeigt wird (35).



5. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um die Uhr zu starten.



x1

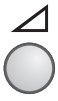
Überprüfen Sie das Display.



Beispiel: Einstellen der 24 Stunden-Uhr auf 23.35 Uhr.

1. Um die Uhr auf das 24 Stunden-Format einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste 3 Sekunden lang gedrückt halten. 12 H erscheint auf dem Display.

2. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um von den 12 Uhr zu den 24 Uhr zu wechseln.

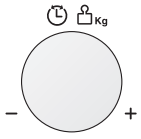


x1

Überprüfen Sie das Display.



3. Stellen Sie die Stunden ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-**Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Stunde angezeigt wird (23).



4. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um von den Stunden zu den Minuten zu wechseln.

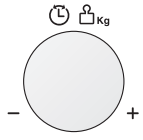


x1

Überprüfen Sie das Display.



5. Stellen Sie die Minuten ein. Den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf im Uhrzeigersinn drehen, bis die richtige Minuten angezeigt wird (35).



6. Drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste um die Uhr zu starten.



x1

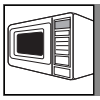
Überprüfen Sie das Display.



HINWEIS:

1. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**- Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Drücken Sie die **STOP**-Taste, wenn Sie beim Programmieren einen Fehler gemacht haben.
3. Wenn die Stromversorgung Ihres Mikrowellengerätes unterbrochen wird, meldet das Display in Abständen 12 H , nachdem die Stromversorgung wiederhergestellt wurde. Wenn das während des Garvorgangs passiert, wird das Programm gelöscht. Die Uhrzeit wird ebenfalls gelöscht.
4. Wenn Sie die Uhrzeit neu einstellen möchten, verfahren Sie wie im obigen Beispiel.

DEUTSCH



HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

Mikrowellen sind Energiewellen ähnlich denen, die für Fernseh- und Radiosignale benutzt werden.
Elektrische Energie wird in Mikrowellenenergie umgewandelt, welche mittels eines Wellenleiters in den Herdinnenraum geleitet wird.
Um zu verhindern, dass Speisen und Fett in den Wellenleiter gelangen, ist dieser durch eine Abdeckung geschützt.
Mikrowellen können nicht durch Metall dringen, daher besteht der Herdinnenraum aus Metall und die Tür ist mit einem feinen Netzwerk aus Metall versehen.
Während des Kochvorgangs werden die Mikrowellen von den Seiten des Herdinnenraums reflektiert.
Mikrowellen können bestimmte Materialien, wie Glas oder Kunststoff, durchdringen, um die Speisen zu erwärmen. (Siehe ‚Mikrowellensicheres Kochgeschirrr' auf den Seiten 9).
Um Speisen in einem Mikrowellenherd zu kochen/aufzutauen, muss die Mikrowellenenergie den Behälter durchdringen können, um in die Speisen einzudringen.
Es ist daher wichtig, das geeignete Kochgeschirr zu wählen.
Runde/ovale Schüsseln sind besser geeignet als quadratische oder rechteckige, da die Speisen in den Ecken leicht überkocht werden. Eine Vielfalt an Behältern, die zum Kochen geeignet sind, ist auf den Seiten 9 aufgeführt.
Die Mikrowellen werden von dem in den Speisen enthaltenen Wasser, Zucker oder Fett absorbiert und bringen diese zum vibrieren. Dadurch wird Wärme durch Reibung erzeugt, ähnliche der Wärme, die erzeugt wird, wenn Sie Ihre Hände reiben.
Die äußeren Bereiche der Speisen werden durch die Mikrowellenenergie erwärmt, dann wird die Wärme durch Konduktion wie beim konventionellen Kochen ins Innere der Speisen geleitet. Es ist wichtig, die Speisen gelegentlich zu wenden, umzuarrangieren oder umzurühren, um eine gleichmäßige Erwärmung zu gewährleisten.
Sobald der Kochvorgang beendet ist, stellt der Herd die Produktion von Mikrowellen automatisch ein.
Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig in den Speisen verteilen kann.
Mikrowellenherde kochen schneller als konventionelle Herde. Es ist daher wichtig, dass bestimmte Techniken eingehalten werden, um ein gutes Ergebnis zu gewährleisten. Viele der folgenden Techniken sind dieselben, die auch beim herkömmlichen Kochen benutzt werden.

CHARAKTERISTIKEN DER NAHRUNGSMITTEL

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

KOCHTECHNIKEN

Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. z. B. Hähnchenkeule
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
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, braten, 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.
Stehen	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig in den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Beim Auftauen von Nahrungsmitteln können bestimmte Teile davon erwärmt werden. Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; z. B. Hühnerflügel und –beine.

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN



GARZEITBESTIMMUNG MIT DEM SPEISENTHERMOMETER

Jedes Getränk und jede Speise hat nach Ende des Garvorgangs eine bestimmte Innentemperatur, bei der der Garvorgang abgeschlossen werden kann und das Ergebnis gut ist. Die Innentemperatur konnen Sie mit einem Speisen thermometer feststellen. In der Temperaturtabelle sind die wichtigsten Temperaturen angegeben.

Getränk / speise		Innentemperatur am ende der garzeit	Innentemperatur nach 10 - 15 minuten standzeit
Getränke erhitzen (Kaffee, Wasser, Tee, etc.)		65-75 °C	
Milch erhitzen		60-65 °C	
Suppen erhitzen		75-80 °C	
Eintöpfe erhitzen		75-80 °C	
Geflügel		80-85 °C	85-90 °C
Lammfleisch	Leicht angebraten	70 °C	70-75 °C
	Gut durchgebraten	75-80 °C	80-85 °C
Roastbeef	Leicht angebraten	50-55 °C	55-60 °C
	Halb durchgebraten	60-65 °C	65-70 °C
	Gut durchgebraten	75-80 °C	80-85 °C
Schweine-, Kalbfleisch		80-85 °C	80-85 °C

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, wie z. B. Microfoil ® – befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Anbratschüsseln	✔	Befolgen Sie immer die Anweisungen des Herstellers. Überschreiten Sie nicht die angegebenen Kochzeiten. Nehmen Sie sich in Acht, da diese Schüsseln sehr heiß werden können.
Porzellan & Keramik	✔ / ✘	Porzellan, Keramik, glasiertes Tongeschirr und feines Porzellan. 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 zu empfehlen, da es zur Bildung von Lichtbögen kommen kann, die einen Brand auslösen können.
Kunststoff / Styropor, z. B. Fastfood-Behälter	✔	Hierbei ist Vorsicht angesagt, da manche Behälter sich bei hohen Temperaturen verbiegen, schmelzen oder verfärben.
Frischhaltefolie	✔	Sollte die Nahrungsmittel nicht berühren und muss eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann.
Gefrier- / Bratbeutel	✔	Müssen eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Verschlüsse aus Kunststoff oder Metall, da diese schmelzen oder aufgrund der Bildung von Lichtbögen Feuer fangen können.
Papierteller und –tassen & 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 & Zeitungen	✘	Können u. U. Metallrückstände enthalten, die Lichtbögen verursachen und einen Brand auslösen können.

HINWEIS ZUR LEISTUNGSEINSTELLUNG

Für den manuellen Betrieb stehen 5 verschiedene Leistungsstufen zur Auswahl. Zur Wahl der Mikrowellenleistung sollten Sie sich an den Angaben in dem nachfolgenden rezepten orientieren. Generell gelten folgende Empfehlungen:

800 W 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 (Auftau-Einstellung) Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.

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

W = Watt

Um die Leistung einzustellen, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste drücken, bis die gewünschte Leistungsstufe angezeigt wird. Wenn die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einmal gedrückt wird, erscheint . Falls die gewünschte Leistungsstufe überschritten wird, die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste so oft drücken bis die gewünschte Stufe wieder angezeigt wird. **Wenn die Taste nicht gedrückt wird, arbeitet das Gerät automatisch mit voller Leistung 800 W.**

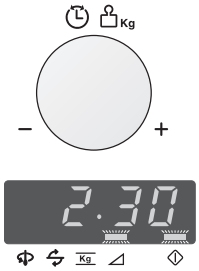
MANUELLE-BETRIEB

Der manuelle Betrieb ermöglicht das Einstellen einer Garzeit bis zu 90 Minuten. (90.00)
Die Zeiteinheit zum Garen (Auftauen) variiert von 10 Sekunden bis fünf Minuten, in Abhängigheit von der Gesamtgar- oder auftauzeit, wie in der Tabelle aufgeführt.

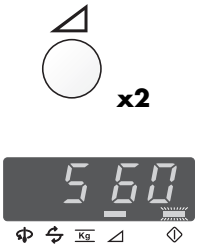
Garzeit	**Zeiteinheiten**
0-5 Minuten	10 Sekunden
5-10 Minuten	30 Sekunden
10-30 Minuten	1 Minute
30-90 Minuten	5 Minuten

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

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.



2. Die gewünschte Leistung durch zweimaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste einstellen.



3. Starten Sie den Garvorgang durch einmaliges Drücken der **START/+30-**Taste.



Anzeige prüfen.

HINWEIS:

1. 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.
2. Wenn Sie während des Garvorgangs die Leistungsstufe überprüfen wollen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste. Solange Ihr Finger diese Taste berührt, wird die Leistungsstufe angezeigt.
3. Sie können den **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopf im oder entgegen dem Uhrzeigersinn drehen. Wenn Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, wird die Garzeit graduell von 90 Minuten vermindert.

1. GAREN MIT VERSCHIEDENEN GARFOLGEN

Eine Folge von (maximal) 3 Stufen kann programmiert werden.

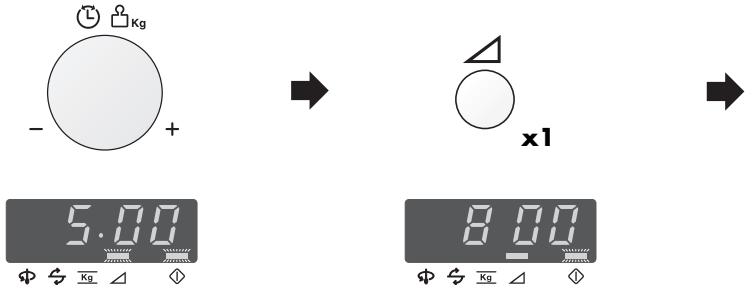
Beispiel:

Garen: 5 Minuten bei 800 W Leistung (Stufe 1)
16 Minuten bei 240 W Leistung (Stufe 2)

STUFE 1

1. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-**Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.

2. Die gewünschte Leistung durch einmaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste wählen.



STUFE 2

3. Geben Sie durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im Uhrzeigersinn die gewünschte Garzeit ein.

4. Die gewünschte Leistung durch viermaliges Drücken der **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste wählen.

5. Drücken Sie die **START/+30**-Taste, um den Garvorgang zu starten.



Überprüfen Sie das Display.

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

DEUTSCH

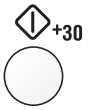
ANDERE NÜTZLICHE FUNKTIONEN

2. 30-SEKUNDENFUNKTION

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

a. Direktstart

Sie können sofort 30 Sekunden lang mit einer Leistung von 800 W kochen, wenn Sie die **START/+30**–Taste drücken.



HINWEIS:

Um einen Missbrauch durch Kinder zu verhindern, kann die **START/+30**-Taste nur 3 Minute nach dem vorausgehenden Bedienungsschritt, d. h. Schließen der Tür oder Drücken der **STOP**-Taste, betätigt werden.

b. Verlängern der Garzeit

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

3. ÜBERPRÜFEN DER LEISTUNGSSTUFE

Um während des Garvorgangs die Mikrowellen-Leistungsstufe zu überprüfen, drücken Sie die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**-Taste.



x1

Solange Sie mit dem Finger die **MIKROWELLEN-LEISTUNGSSTUFEN**–Taste berühren, wird die Leistungsstufe angezeigt.

Die Rückzählung der Garzeit läuft weiter, auch wenn auf dem Display die Leistungsstufe angezeigt wird.

4. SICHERHEITSSPERRFUNKTION

EINSTELLEN DER SICHERHEITSSPERRFUNKTION

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang heruntergedrückt.



x1 für 3 Sekunden lang drücken

Anzeige prüfen.



AUFHEBEN DER SICHERHEITSSPERRFUNKTION

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang heruntergedrückt.



x1 für 3 Sekunden lang drücken

Bei eingestellter Sicherheitsfunktion zeigt das Display die Tageszeit an.

HINWEIS: Bei eingestellter Sicherheitssperre können Sie keine Tasten außer der **STOP**-Taste betätigen.

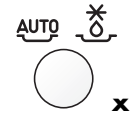
Die **AUTOPROGRAMM** Funktion berechnet automatisch die richtige Betriebsart und Garzeit. Sie können unter 7 **AUTOKOCH** -Menüs und 5 **AUTOAUFTAU** -Menüs auswählen. Folgendes müssen Sie bei der Verwendung dieser Automatikfunktion beachten:

1. Drücken Sie die **AUTOPROGRAMM**-Taste einmal, die Anzeige entspricht dann der Abbildung. Das Menü wird gewählt durch Drücken der **AUTOPROGRAMM**-Taste, bis die gewünschte Menünummer angezeigt wird. Siehe Seiten 14 - 16 "**AUTOPROGRAMM**-Tabelle".
Um ein Auftau-Menü zu wählen, ist die Taste **AUTOPROGRAMM** mindestens acht mal zu drücken. Wenn Sie die Taste acht mal drücken, erscheint Ad - 1 im Display. Das Menü ändert sich automatisch, wenn die **AUTOPROGRAMM**-Taste gedrückt gehalten wird.

2. Das Gewicht der Speise durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs eingeben, bis das gewünschte Gewicht angezeigt wird.
- Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
- Speisen und Nahrungsmittel, die weniger oder mehr wiegen als die in den **AUTOPROGRAMM** -Tabellen angegebenen Gewichte/Mengen, müssen in manuellem Betrieb gegart/aufgetaut werden. Beste Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie sich an die Kochtabellen auf den Seiten 18 - 19 halten.

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

1.



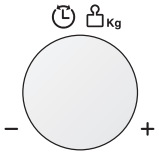
x1

AUTOMATIK-Taste



Menü-nummer

2.



ZEITSCHALTUHR/GEWICHT-Knopf

3.

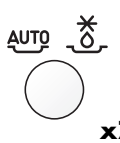


START/+30-Taste

Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab. Vergewissern Sie sich, dass die Speisen nach dem Garen ausreichend gegart sind. Falls erforderlich, können Sie die Garzeit verlängern und eine höhere Leistungsstufe einstellen.

Beispiel:
Zum Garen von Auflauf mit einem Gewicht von 1,0 kg verwenden Sie **AUTOKOCH** AC-7.

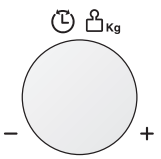
1. Wählen Sie das gewünschte Menü durch siebenmaliges Drücken der **AUTOPROGRAMM**-Taste.



x7



2. Geben Sie das Gewicht durch Drehen des **ZEITSCHALTUHR/GEWICHT**-Knopfs im Uhrzeigersinn ein.



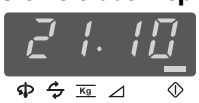


3. Drücken Sie die **START/+30**-Taste.



x1

Überprüfen Sie das Display.



DEUTSCH

AUTOMATIK-TABELLE

TASTE	AUTOKOCH	MENGE (Gewichts-einheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTO x1	**AC-1 Garen** Tiefkühl-Gemüse 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	• 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. **WICHTIG:** Kompakt gefrorenes Gemüse im manuellen Betrieb garen.
AUTO x2	**AC-2 Garen** Frisches Gemüse 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	• In kleine Stücke schneiden, z. B. Streifen, Würfel oder Scheiben. • 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.
AUTO x3	**AC-3 Garen** Tiefkühl-Fertiggerichte Spiesen (Rührbar) 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schüssel mit Deckel	• Die Speise in ein geeignetes Mikrowellen-Gefäß geben. • 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.
AUTO x4	**AC-4 Garen** Tiefkühl-Auflauf 	0,2 - 0,6 kg (100 g) Flache, ovale Auflaufform mit Mikrowellenfolie oder mikrowellengeeigneten original Behälter mit Mikrowellenfolie	• Nehmen Sie den gefrorenen Auflauf aus der Packung. Wenn der Behälter nicht für die Mikrowelle geeignet ist, bitte in eine Auflaufform geben Punkt fehlt. • Mit Mikrowellenfolie abdecken. • Wenn der Behälter für Mikrowellen geeignet ist, bitte den Originalpapierfilm abziehen und mit Mikrowellenfolie abdecken. • Nach dem Garen ca. 5 Min stehen lassen.

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

TASTE	AUTOKOCH	MENGE (Gewichts-einheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTO x5	**AC-5 Garen** Salzkartoffeln, Pellkartoffeln	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schüssel mit Deckel	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.
AUTO x6	**AC-6 Garen** Fischfilet mit Sauce	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Auflaufform mit Mikrowellenfolie	• Siehe Rezepte für "Fischfilet mit Sauce" auf Seite 17. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.
AUTO x7	**AC-7 Garen** Aufläufe	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Auflaufform	• Siehe Rezepte für "Aufläufe" auf Seite 17. * Gesamtgewicht von allen Zutaten.

TASTE	AUTOAUFTAU	MENGE (Gewichts-einheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTO x8	**Ad-1 Auftau** Steak und Kotelett	0,2 - 0,8 kg (100 g) Auflaufform (Siehe wichtig auf Seite 16.)	• 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 Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. • Nach dem Auftauen 10-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist.
AUTO x9	**Ad-2 Auftau** Hackfleisch	0,2 - 0,8 kg (100 g) Auflaufform (Siehe wichtig auf Seite 16.)	• Das Gehackte in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen. • Nach dem Auftauen 5-10 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Gehackte ganz aufgetaut ist.

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

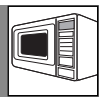
AUTOMATIK-TABELLE

TASTE	AUTOAUFTAU	MENGE (Gewichts-einheit) / GESCHIRR	VERFAHREN
AUTO x10	**Ad-3 Auftau** Geflügel 	0,9 - 1,5 kg (100 g) Auflaufform (Siehe wichitg unten.)	• Das Geflügel mit der Brust nach unten in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals das Geflügel umdrehen und dünne Teile sowie warme Stellen mit kleinen Stücken Aluminiumfolie abdecken. • Nach dem Auftauen Spülen mit Wasser und mit Aluminiumfolie abgedeckt 15-30 Min. stehen lassen, bis alles vollständig aufgetaut ist. • Zum Abschluss das Geflügel unter laufendem Wasser säubern.
AUTO x11	**Ad-4 Auftau** Kuchen 	0,1 - 1,4 kg (100 g) Flachen Teller	• Den Kuchen aus der Verpackung nehmen. Verpackung befreien. • Direkt auf die Drehplatte oder auf einen Teller in der Mitte der Drehplatte stellen. • Den Kuchen nach dem Auftauen in gleichgroße Stücke schneiden, dabei zwischen jedem Stück etwas Platz lassen, dann 10-30 Min. stehen lassen, bis der Kuchen gleichmäßig aufgetaut ist.
AUTO x12	**Ad-5 Auftau** Brot 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Auflaufform (Für dieses Programm werden nur Brotscheiben empfohlen.)	• In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf die Drehplatte 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 ºC, tiefgefrorene Nahrungsmittel von -18 ºC gekocht.

HINWEIS: Auto-Auftau

1. Steaks, Koteletts und Hähnchenschenkel 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 weiter verarbeitet werden.
5. Mit Sahne überzogene Torten reagieren sehr empfindlich auf Mikrowellenenergie. Für beste Ergebnisse die Torte sofort aus dem Mikrowellengerät nehmen, wenn die Sahne weich zu werden beginnt, und 10-30 Min. bei Zimmertemperatur stehen lassen.



FISCHFILET MIT SAUCE (AC-6)
Fischfilet mit pikanter Sauce

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	Zwiebel (fein gehackte)
1 TL	1-2 TL	2 TL	Rotweinessig
			Senf, Thymian, Cayenne-Pfeffer
200 g	400 g	600 g	Fischfilet
			Salz

1. Die Zutaten für die Sauce mischen.
2. Die gesalzenen Fischfilets mit den dünnen Enden zur Mitte in eine runde Auflaufform geben.
3. Die fertig zubereitete Sauce über die Filets gießen.
4. Mit Mikrowellenfolie abdecken und mit **AUTOKOCH AC-6** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
5. Nach dem Kochen 2 Min. stehen lassen.

FISCHFILET MIT SAUCE (AC-6)
Fischfilet mit Curry-Sauce

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)

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 **AUTOKOCH AC-6** für "Fischfilet mit Sauce" garen.
4. Nach dem Kochen 2 Min. stehen lassen.

AUFLÄUFE (AC-7)
Spinatauflauf

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

1. Den Blattspinat mit der Zwiebel mischen und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss würzen.
2. Die Auflaufform einfetten. Abwechselnd die Kartoffelscheiben, die Schinkenwürfel und den Spinat in die Auflaufform schichten. Die letzte Lage sollte Spinat sein.
3. Die Eier mit der Crème Fraiche mischen, Salz und Pfeffer hinzufügen und über den Auflauf gießen.
4. Den Auflauf mit dem geriebenen Käse und Paprika bestreuen. Mit **AUTOKOCH AC-7** für "Aufläufe" garen.
5. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.

AUFLÄUFE (AC-7)
Kartoffel-Zucchini-Auflauf

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

1. Die Auflaufform einfetten und abwech-selnde Lagen von Kartoffelscheiben und Zucchinis-cheiben in die Schüssel geben.
2. Die Eier mit der Crème Fraiche mischen, Salz, Pfeffer und Knoblauch hinzufügen und über den Auflauf gießen.
3. Den Auflauf mit dem geriebenen Gouda und Paprika bestreuen.
4. Zum Schluss den Auflauf mit Sonnenblumenkernen und Paprikapulver bestreuen und auf **AUTOKOCH AC-7** für "Aufläufe" garen.
5. Nach dem Kochen 5-10 Min. stehen lassen.



GAR-TABELLEN

VERWENDETE ABKÜRZUNGEN

EL = Esslöffel	Ta = Tasse	g = Gramm	ml = Milliliter	min = Minuten
TL = Teelöffel	kg = Kilogramm	l = Liter	cm = Zentimeter	

TABELLE: ERHITZEN VON GETRÄNKEN & SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Kaffee, 1 Tasse	150	800 W	ca.1	nicht abdecken
Milch, 1 Tasse	150	800 W	ca.1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse	150	800 W	1 1/2-2	nicht abdecken
6 Tassen	900	800 W	10-12	nnicht abdecken
1 Schüssel	1000	800 W	11 1/2-13	nicht abdecken
En Telleressen (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 1/2-2 1/2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	200	800 W	2-2 1/2	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach
	500	800 W	4-5	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	100	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	abdeckenm
Schmelzen von Schokolade	100	400 W	2-3	gelegentlich umrühren

*ab Kühlschranktemperatur

TABELLE: AUFTAUEN & GAREN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Garzeit -Min-	Wasser Zugabe -EL-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	800 W	10-12	-	abdecken	1-2
Tellergericht	400	800 W	9-11	-	bedecken, nach 6 Min. umrühren	2
Brokkoli	300	800 W	7-9	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2
Erbsen	300	800 W	7-9	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2
Mischgemüse	500	800 W	11-13	3-5	bedecken, nach halber Kochzeit umrühren	2

TABELLE: AUFTAUEN

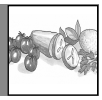
Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Auftauzeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Bratenfleisch (z.B. Schwein,	1500	80 W	58-64	in eine flache Schüssel geben; nach	30-90
Rind, Lamm, Kalb)	1000	80 W	42-48	halber Auftauzeit umdrehen	30-90
	500	80 W	19-23		30-90
Gulasch	500	240 W	8-12	nach halber Auftauzeit umrühren	10-15
Würstchen, 8 Stück	600	240 W	6-9	nebeneinander legen; nach halber	5-10
4 Stück	300	240 W	4-5	Auftauzeit umdrehen	5-10
Hähnchenschenkel	200	240 W	4-5	nach halber Auftauzeit umdrehen	10-15
Fischfilet	400	240 W	7-10	nach halber Auftauzeit umdrehen	5-10
Brötchen, 2 Stück	80	240 W	ca. 1	nur zum Teil aufgetaut	-
Kuchen, 1 Stück	150	80 W	2-5	in eine flache Schüssel legen	5
Obst wie Erdbeeren	250	240 W	4-5	gleichmäßig verteilen, nach halber	5
Himbeeren, Kirschen, Pflaumen				Auftauzeit umdrehen	

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



TABELLE: GAREN VON FLEISCH, FISCH, GEFLÜGEL & FRISCHEM GEMÜSE

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung -Stufe-	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Braten	500	800 W	8-10*	nach Geschmack würzen, in eine flache	10
(Schwein,		400 W	10-12	Auflaufform legen, nach * wenden	
Kalb, Lamm)	1000	800 W	19-21*		10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*		10
		400 W	13-17		
Roastbeef (medium)	1000	800 W	9-11*	nach Geschmack würzen, in eine	10
		400 W	5-7	Auflaufform legen, nach * wenden	
Fischfilet	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	3
Hähnchen	1200	800 W	21-24	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, nach halber Kochzeit umdrehen	3
Hähnchenschenkel	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben	3
Brokkoli	500	800 W	9-11	in Röschen zerteilen, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Erbsen	500	800 W	9-11	Bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	800 W	10-12	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen,	-
	300	800 W	7-9	bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	
Gekochte	500	800 W	9-11	in größere, gleichgroße Stücke schneiden, etwas Salz	-
Kartoffeln				hinzufügen, 150 ml Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	



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

ABWANDLUNG VON KONVENTIONELLEN REZEPTEN

Wenn Sie Ihre altbewährten Rezepte auf die Mikrowelle abwandeln wollen, sollten Sie folgendes beachten:
Die Garzeiten um ein Drittel bis zur Hälfte verkürzen. Orientieren Sie sich an den Rezepten in diesem Buch.
Flüssigkeitsreiche Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Geflügel, Gemüse, Obst, Eintöpfe und Suppen können problemlos in der Mikrowelle zubereitet werden. Bei flüssigkeitsarmen Lebensmitteln, wie Tellergerichte, sollte die Oberfläche vor dem Erhitzen oder Garen angefeuchtet werden.
Die Flüssigkeitszugabe bei rohen Lebensmitteln, die gedünstet werden, auf etwa zwei Drittel der Menge im Originalrezept reduzieren. Falls notwendig, während des Garens Flüssigkeit zugeben.
Die Fettzugabe kann erheblich reduziert werden. Eine kleine Menge Butter, Margarine oder Öl ist ausreichend, um der Speise Geschmack zu geben. Deshalb ist die Mikrowelle hervorragend zur Zubereitung fettarmer Speisen im Rahmen einer Diät geeignet.

CHAMPIGNONSUPPE

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Zutaten

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	Eigelb
150 g	Rahm

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.



REZEPTE

ZÜRICHER GESCHNETZELTES

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

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

1. Das Kalbfleisch in Streifen schneiden.
2. Die Schüssel mit Butter einfetten. Fleisch und Zwiebeln in die Schüssel geben, bedecken und kochen. Während des Kochens einmal umrühren.
   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.

GEFÜLLTER SCHINKEN

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Ovale Auflaufschüssel (ca. 26 cm lang)

Zutaten

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

Tipp: Sie können für dieses Rezept fertig zubereitete Bechamelsauce kaufen.

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.

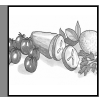
LASAGNE

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

Zutaten

300 g	Tomaten aus der Dose
50 g	Schinken, gehackt
50 g	Zwiebel, fein gehackt
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
250 g	Gehacktes
2 EL	Tomatenmark
	Salz, Pfeffer
150 ml	Crème fraiche
100 ml	Milch
50 g	geriebener Parmesankäse
1 TL	gemischte gehackte Kräuter
1 TL	Olivenöl
1 TL	Pflanzenöl zum Einfetten der Schüssel
125 g	Lasagne verde
1 EL	geriebener Parmesankäse

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 fraiche 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 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.



GEMÜSETOPF

Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)

Zutaten

5 EL	Olivenöl
1	Knoblauchzehe, zerdrückt
50 g	Zwiebel, in Scheiben
250 g	Auberginen, gewürfelt
250 g	Zucchini, gewürfelt
200 g	Paprikaschoten, in große Würfel geschnitten
75 g	Fenchel, in große Würfel geschnitten
1	Bouquet garni
200 g	Dose Artischockenherzen, aus der Dose, geviertelt
	Salz, 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 Artischock-enherzen 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.

Tipp: Den heißen Gemüsetopf zu Fleisch-gerichten servieren. Kalt schmeckt er ausgezeichnet als Vorspeise.

Tipp: Ein Bouquet garni besteht aus: einer Petersilienwurzel, einem Bund Suppengrün, einem Zweig Liebstöckel, einem Zweig Thymian, einigen Lorbeerblättern.

SEEZUNGENFILETS

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

Zutaten

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

Tipp: Für dieses Gericht können Sie auch Rotbarsch, Heilbutt, Meeräsche, Scholle oder Kabeljau verwende

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.
   13-16 Min. ⊿ 800 W
   Nach dem Kochen ca. 2 Min. ruhen lassen.

BEERENGRÜTZE MIT VANILLESAUCE

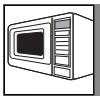
Geschirr: Schüssel mit Deckel (2 l Inhalt)
Schüssel mit Deckel (1 l Inhalt)

Zutaten

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

Tipp: Sie können auch gefrorenes Obst verwenden, wenn dieses zuvor aufgetaut wurde.

1. Einige Früchte zum Garnieren zurück-behalten. 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 REINIGUNGSMITTEL, NATRIUMHYDROXID ENTHALTENDE REINIGUNGSMITTEL ODER SCHEUERSCHWÄMME VERWENDET WERDEN. DIES GILT FÜR ALLE TEILE DES GERÄTS.

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

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

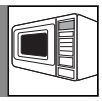
Bedienfeld
Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren.
Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

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

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.

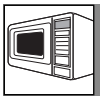
HINWEIS: Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.



SYMPTOM	MÖGLICHE SYMPTOM-HILFSMITTEL
... das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	Überprüfen Sie, ob - 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 Kindersicherung programmiert ist.
... die Mikrowelle nicht arbeitet?	Überprüfen Sie, ob - die Tür richtig geschlossen ist, - Speisereste oder Fremdkörper in der Tür klemmen, - die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind, - die START/+30-Taste gedrückt wurde.
... sich der Drehteller nicht dreht?	Überprüfen Sie, ob - das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt, - der Drehteller ausgeschaltet ist, - 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.

HINWEIS: Wenn Sie die Speise über die Standardzeit hinaus mit nur 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.

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



KUNDENDIENST

Sehr geehrter Kunde,

der Werkskundendienst von Zanussi ist dezentral organisiert. Damit bieten wir Ihnen überall einen zuverlässigen Service. Unter der für Sie kostengünstigen Rufnummer

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

können Sie im Bedarfsfall einen unserer Spezialisten oder Service-Partner anfordern.
Ihre Ersatzteil-Bestellung geben Sie bitte unter der zentralen Rufnummer
0180 5 00 10 76 auf. (EUR 0.14 /Minute Deutsche Telecom)

Mit freundlichen Grüßen
Ihr Zanussi Werkskundendienst

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

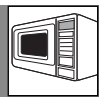
PLZ	Adresse	
01099	**Dresden**	**Industriegelände, W. Hartmann-Straße**
04299	Leipzig*	Holzhäuser Str. 120
04357	Leipzig*	W.-Busch-Str. 38
07548	Gera*	Südstraße 11
14482	**Potsdam-Babelsberg**	**Wetzlarer Straße 14-16**
16866	Kyrik*	Hamburger Str. 31
18069	Rostock*	Gewerbestr. 1
22525	**Hamburg-Bahrenfeld**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

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

Weitere Service-Stellen sind in:

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

GARANTIEBEDINGUNGEN

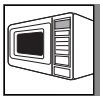


Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche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

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

AEG Hausgeräte GmbH
Markenvertrieb ZANUSSI
Muggenhofer Straße 135
90429 Nürnberg

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



KUNDENDIENST & ERSATZTEILE (BELGIEN)

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

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

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

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

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

Wenn Sie im Kundendienstzentrum anrufen, benötigt dieses folgende Informationen:

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

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

Modell: . . . . . .

Seriennummer: . . . . . .

Kaufdatum: . . . . . .

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

Es wird darauf hingewiesen, dass bei Kundendienstbesuchen während der Garantiedauer der Einkaufsnachweis gefordert wird.

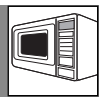
Ersatzteile

Ersatzteile können über das örtliche Kundendienstzentrum bezogen werden.

Kundenbetreuung

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

GARANTIEBEDINGUNGEN (BELGIEN)



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 anormale 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 Aus- und Wiedereinbau in die betreffende Einbaunische mehr als eine halbe Stunde erforderlich ist, werden die anfallenden Zusatzleistungen in Rechnung gestellt. Etwaige Schäden infolge derartiger Aus- und Wiedereinbauarbeiten gehen zu Lasten des Kunden.
12. Wenn während des Garantiezeitraums eine wiederholte Reparatur ein und desselben Defekts zu keinem befriedigenden Ergebnis führt, oder bei unverhältnismäßig hohen Reparaturkosten kann, in Abstimmung mit dem Kunden, ein Austausch des defekten Geräts durch ein gleichwertiges anderes erfolgen.
    In diesem Fall behalten wir uns das Recht vor, vom Kunden eine finanzielle Beteiligung zu verlangen, die anteilig zum verstrichenen Nutzungszeitraum berechnet wird.
13. Eine Reparatur im Rahmen der Garantie zieht weder eine Verlängerung des normalen Garantiezeitraums noch den Beginn eines neuen Garantiezyklus nach sich.
14. Auf Reparaturen gewähren wir eine Garantie von 12 Monaten, unter Beschränkung auf das Wiederauftreten desselben Defekts.
15. Mit Ausnahme der Fälle, in denen eine Haftung gesetzlich vorgeschrieben ist, wird durch die vorliegenden Garantiebedingungen jede durch den Kunden u.U. geforderte Entschädigung für über das Gerät hinausgehende Schäden ausgeschlossen. Im Falle der gesetzlich niedergelegten Haftung erfolgt maximal eine Entschädigung in Höhe des Kaufpreises des Geräts.

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

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



TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		: 230 V, 50 Hz, Einphasen
Sicherung/Sicherungsautomat		: Minimum 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	: 1.2 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	: 800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		: 2450 MHz * (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen		: 592 mm (W) x 370 mm (H) x 316 mm (D)
Garraumabmessungen		: 285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Garrauminhalt		: 17 litres **
Drehteller		: ø 272 mm, glas
Gewicht		: ca. 15.5 kg
Garraumlampe		: 25 W/240 - 250 V

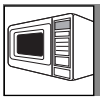
* Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln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

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

CE

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

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



WICHTIGE HINWEISE

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

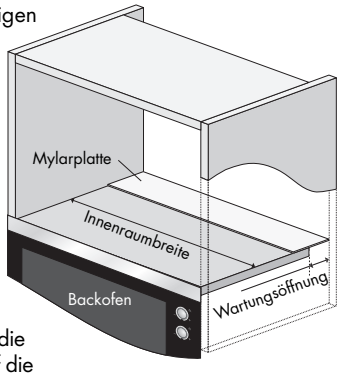
Bevor Sie Ihr Gerät entsorgen, machen Sie es vorher unbrauchbar. Dazu Netzstecker ziehen, Netzkabel abschneiden und beseitigen.

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

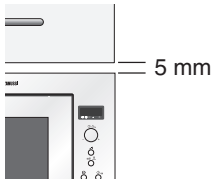
INSTALLIEREN DES GERÄTS

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:-

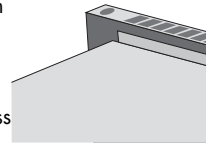
   Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Es sind 3 hohe und ein niedriger Fuß. Ersetzen Sie die 3 hohen Füße mit den im Zubehörpaket vorhandenen Füßen. Den niedrigen Fuß ersetzen Sie nicht.
3. Wenn Sie den Mikrowellenherd über einem Backofen (Position A) einbauen, benutzen Sie bitte die mitgelieferte Mylarplatte.



   a. Schneiden Sie die Mylarplatte auf die Innenbreite des Geräts zu.
   b. Ziehen Sie die Schutzfolie des Klebebands ab und befestigen Sie die Platte am hinteren Rand des Regals, so dass sie die Wartungsöffnung bedeckt. (Siehe Schaubild.)
4. Fügen Sie das Gerät langsam und ohne Gewalt in den Einbauschrank ein, bis der vordere Rahmen des Herdes einen fugenlosen Abschluss mit der vorderen Öffnung des Schrankes bildet.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 5 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).



6. Befestigen Sie den Herd mithilfe der mitgelieferten Schrauben in dieser Position. Die Befestigungspunkte befinden sich an den oberen und unteren Herdecken (siehe Schaubild, Posten 9, auf Seite 5).

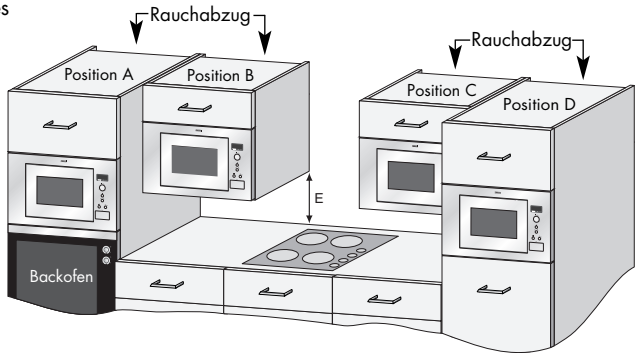


7. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Installation dieses Produkts den Anweisungen in diesem Bedienungshandbuch sowie den Installationsanweisungen des Kochfeld- oder Backofenherstellers entspricht.

GEFAHRLOSE BENUTZUNG DES GERÄTS

Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen:

- Der Schrank muss einen Abstand von mindestens 500 mm (E) zur Arbeitsfläche haben und 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 Wiederholung, wenn der Mikrowellenherd in Betriebist.
- Bei Benutzung des Herdes ist beim Umgang mit dem Mikrowellengerät besondere Sorgfalt geboten.

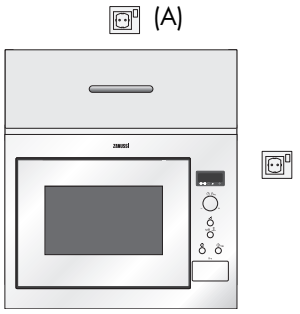


Position	Nischengröße W D H	Rauchabzug (Minimum)	Abstand zwischen Schrank & Decke
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360	15 15	50 50
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360	40 40	50 50

Abmessungen in (mm)

AUFSTELLANWEISUNGEN

NETZANSCHLUSS



- **Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.**
- **Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.**
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
  Erfolgt kein Anschluss des Netzkabels zur Stelle (A), ist es vom Kabelträger (vgl. Abb., Pos. 13, auf Seite 5) abzunehmen und unter dem Gerät entlang zu führen.
- 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.

INDICE

Medidas importantes de seguridad . . . . . .32 - 34
Horno y accesorios 35
Panel de mandos 36
Antes de la puesta en functionamiento 36
Puesta en hora del reloj 37
Consejos para cocinar con microondas . . . . . .38 - 39
Utensilios de cocina aptos para microondas 39
Nivel de potencia del microondas 40
Operaciones manuales 40
Otras funciones cómodas . . . . . .41 - 42
Operación programas auto 43
Tablas de programas auto . . . . . .44 - 46
Recetas para programas auto AC-6 y AC-7 47
Tablas de cocción . . . . . .48 - 49
Recetas . . . . . .49 - 51
Limpieza y mantenimiento 52
¿Qué hacer si... 53
Certificado de garantía 54
Certificado de Compra 55
Conservar durante toda la vigencia de la garantía junto con la factura de compra 56
Especificaciones 57
Información importante 57
Instalación . . . . . .58 - 59

ESPAÑOL

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.

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. Vedere página 39.

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 puerte 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 sellos de la puerta y las superficies de sellado.

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 y mantenimiento", en la página 52. 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 hacer 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, debrá 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 burbuijas.

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

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

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

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

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

Para evitar quemaduras

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

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

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

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

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

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

Para evitar que los niños lo utilicen de forma inadecuada

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

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

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

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

No apoyarse ni agarrarse de la puerta del horno.

No juegue con el horno ni lo utilice como un juguete.

A los niños se les debe enseñar todas las medidas de seguridad importantes tales como la utilización de guantes o manoplas para no quemarse, retirar con cuidado las envolturas de las comidas y tener un cuidado especial con los alimentos (por ej., los envueltos en materiales autocalentables) diseñados para tostar la comida porque puede que estén demasiado calientes.

Otras Notas

No intente nunca hacer ninguna modificación en el horno.

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

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

No haga funcionar el horno cuando esté vacío.

Si utiliza algún plato para dorar o materiales autocalentables, coloque siempre debajo un aislador 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.

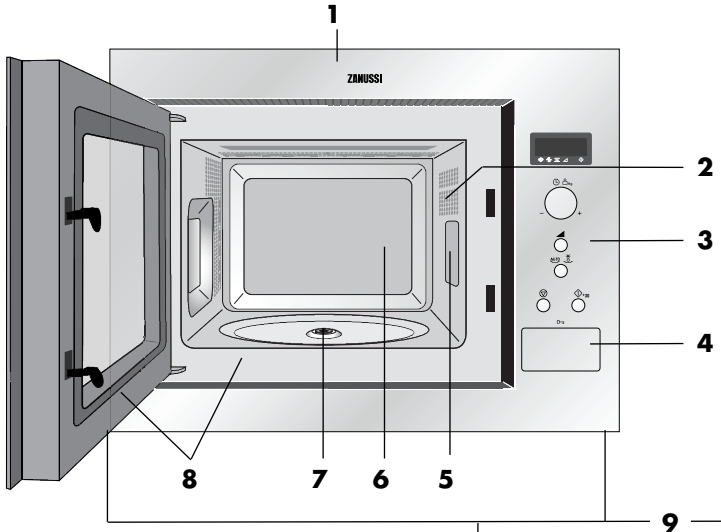
No coloque nada en la partes exteriores del horno mientras está funcionando.

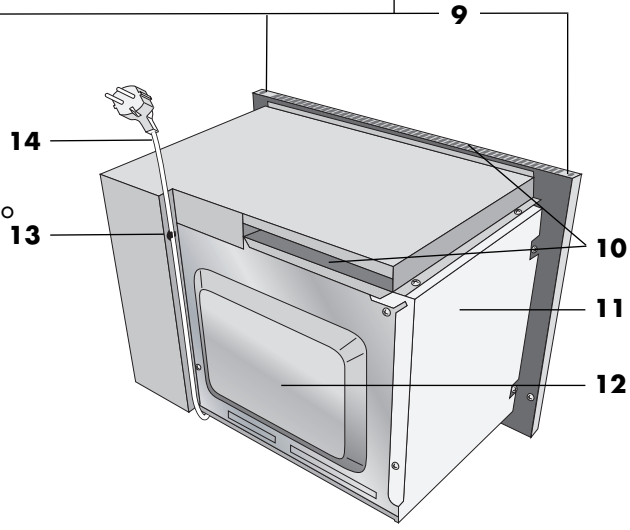
NOTAS:

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

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 sellado de las puertas y de las superficies de selladas. Esto es bastante normal y no indica que haya ninguna fuga de microondas ni ninguna avería.



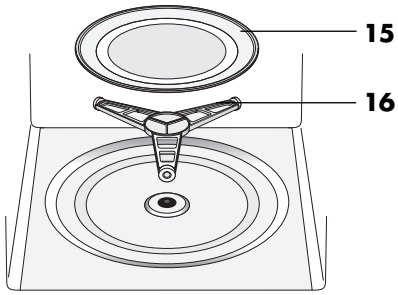


1. Marco frontal
2. Lámpara del horno
3. Panel de mandos
4. Tecla apertura de puerta
5. Cavidad del horno
6. Guarnición estanca
7. Sellos de la puerta y superficies de sellado
8. Cierre de la puerta y marco de cierre
9. Puntos de fijación (4 puntos)
10. Orificios de ventilación
11. Cubierta externa
12. Tapa trasera
13. Cable de alimentación clip de soporte
14. Cable de alimentación

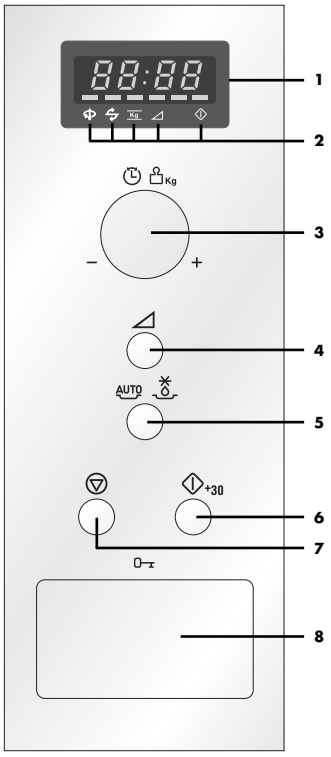
ACCESORIOS:
Compruebe que están presentes los siguientes accesorios:
(15) El plato giratorio **(16)** El soporte de rodillos
(17) 4 tornillos de fijación (no mostrado)

- Coloque el soporte de rodillos en la guarnición en el fondo del interior.
- Ponga seguidamente el plato giratorio en el soporte de rodillos.
- Para evitar daños al plato giratorio, al sacar del horno platos o recipientes conviene levantarlos apartándolos del borde del plato giratorio.

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



PANEL DE MANDOS



1 Visualizador digital

2 Indicadores

El indicador apropiado destellará o se iluminará sobre el símbolo respectivo, según la instrucción dada. Cuando el indicador destelle, pulse la tecla adecuada (que tiene el mismo símbolo), o lleve a cabo la operación necesaria.

- Remover
- Nivel de potencia de microondas
- Darle vuelta
- Cocción
- KG/Peso

3 Mando **TEMPORIZADOR/PESO**

4 Botón **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**

5 Botón **PROGRAMAS AUTOMÁTICOS**

Pulsar para seleccionar uno de los 12 programas automáticos.

6 Botón **START/+30**

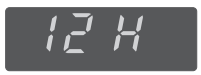
7 Botón **STOP**

8 Botón **APERTURA DE PUERTA**

ANTES DE LA PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

Enchufe el horno a la toma de corriente.

1. En el visualizador del horno empezará a parpadear:



2. Pulse la tecla de **PARADA (STOP)**, aparecerá en el visualizador.



Ponga en hora el reloj tal como se describe a continuación.

Utilización de la tecla de STOP

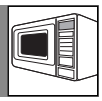
Utilice la tecla de **STOP** para:

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.

PUESTA EN HORA DEL RELOJ

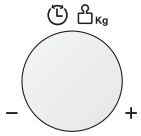


Hay dos modalidades: reloj de 12 horas y reloj de 24 horas.

Ejemplo: Poner el reloj de 12 horas a las 11:35.

1. Para poner en hora el reloj de 12 horas hay que sostener oprimida la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** durante 3 segundos. 12 H aparecerá en el visualizador.

2. Poner la hora. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que se vea la hora correcta (11).



3. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a cambiar de horas a minutos.

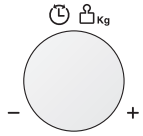


x1

Comprobar el visualizador.



4. Poner los minutos. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que se vea la minutos correcta (35).



5. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a marcha el reloj.



x1

Comprobar el visualizador.



Ejemplo: Poner el reloj de 24 horas a las 23:35.

1. Para poner en hora el reloj de 24 horas hay que sostener oprimida la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** durante 3 segundos. 12 H aparecerá en el visualizador.

2. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a cambiar de 12 horas a 24 horas.

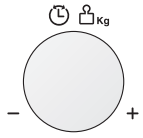


x1

Comprobar el visualizador.



3. Poner la hora. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que se vea la hora correcta (23).



4. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a cambiar de horas a minutos.



x1

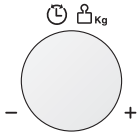
Comprobar el visualizador.



Comprobar el visualizador.



5. Poner los minutos. Girar el botón de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que se vea la minutos correcta (35).



6. Se pulsa la tecla **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** a marcha el reloj.



x1

NOTA:

1. El botón de **TEMPORIZADOR/PESO** puede girarse en sentido horario o antihorario.
2. Si se comete una equivocación durante la programación basta con pulsar la tecla de **STOP**.
3. Si se interrumpe la alimentación de energía eléctrica al horno de microondas, el visualizador indicará intermitentemente 12 H después de restablecerse la corriente. Si ocurre esto mientras está usándose el horno se borrará el programa. También desaparece la hora del día.
4. Cuando haya que poner nuevamente en hora el reloj hay que seguir otra vez el ejemplo antes mencionado.

ESPAÑOL



CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS

Las microondas son ondas energéticas, parecidas a las utilizadas para las señales de televisión y radio.
La energía eléctrica se convierte en energía microondas y se introduce en el interior del horno a través de una guía de ondas.
Para evitar que los alimentos y la grasa se metan en la guía de ondas, ésta está protegida por la cubierta de la guía de ondas.
Las microondas no pueden atravesar el metal; por eso, el interior del horno está hecho de metal y hay una delgada rejilla metálica en la puerta. Durante la cocción, las microondas rebotan en los laterales del interior del microondas de forma aleatoria.
Las microondas atravesarán ciertos materiales, como el vidrio y el plástico, para calentar los alimentos. (Consulte "Utensilios de cocina aptos para microondas" en las página 39).
Para cocinar o descongelar alimentos en un horno microondas, la energía microondas debe ser capaz de atravesar el recipiente para entrar 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. Pueden utilizarse varios tipos de recipientes, como se indica en las página 39.
El agua, el azúcar y la grasa de los alimentos absorben las microondas, lo que los hace vibrar. Esto crea calor por fricción de igual forma que sus manos se calientan cuando frota una con la otra.
Las zonas externas de los alimentos se calientan por la energía microondas, y luego el calor se desplaza hasta el centro por conducción, igual que en los métodos convencionales de cocción. Es importante dar la vuelta, volver a colocar o remover los alimentos para asegurar que se calientan uniformemente.
Una vez terminada la cocción, el horno deja automáticamente de producir microondas.
Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor se distribuya por ellos por igual.
Las microondas cocinan los alimentos más rápidamente que los métodos convencionales de cocción. Por eso es fundamental que se sigan ciertas técnicas para asegurar buenos resultados. Muchas de las técnicas siguientes son parecidas a las utilizadas en los métodos convencionales de cocción.

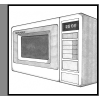
CARACTERÍSTICAS DE LOS ALIMENTOS

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. **Nota:** 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 a colocar	Para conseguir una cocción uniforme, es imprescindible remover, dar la vuelta y volver a colocar los alimentos durante la cocción. Remueva y vuelva a colocar los alimentos siempre desde fuera hacia dentro.
Reposar	Es necesario dejar reposar los alimentos después de la cocción para que el calor pueda distribuirse por ellos por igual.
Proteger	Algunas zonas de los alimentos que se estén descongelando pueden calentarse. Las zonas calientes pueden protegerse con pequeños trozos de papel de aluminio, que reflejan las microondas. P. ej.: muslos y alitas de un pollo.

CONSEJOS PARA COCINAR CON MICROONDAS



DETERMINACIÓN DEL TIEMPO DE COCCIÓN CON EL TERMÓMETRO DE ALIMENTOS

Cada bebida y cada plato tiene una determinada temperatura interior (temperatura en el núcleo), una vez terminado el proceso de la cocción. Si dicho proceso de cocción se interrumpe en este punto el resultado será satisfactorio. Dicha temperatura se puede leer en un termómetro especial para comidas. La siguiente tabla de temperaturas informa sobre las temperaturas más importantes.

Bebida/comida		Temperatura interior al final del tiempo de la cocción	Temperatura interior después de 10-15 minutos de tiempo de reposo
Calentar bebidas (café, té, agua, etc)		65-75 ºC	
Calentar leche		60-65 ºC	
Calentar sopas		75-80 ºC	
Calentar guisados/estofados		75-80 ºC	
Aves		80-85 ºC	85-90 ºC
Carne de cordero	Soasado	70 ºC	70-75 ºC
	Bien asado	75-80 ºC	80-85 ºC
Roast beef	Sasado	50-55 ºC	55-60 ºC
	Medio	60-65 ºC	65-70 ºC
	Bien asado	75-80 ºC	80-85 ºC
Carne de cerdo, ternera		80-85 ºC	80-85 ºC

UTENSILIOS DE COCINA APTOS PARA MICROONDAS



Recipientes	Adecuados para microondas	Comentarios
Papel de aluminio y recipientes de papel de aluminio	✔ / ✘	Pueden utilizarse trozos pequeños de papel de aluminio para proteger los alimentos y evitar que se sobrecalienten. Mantenga el papel de aluminio a al menos 2 cm de las paredes del horno, ya que pueden formarse arcos eléctricos. No se recomiendan los recipientes de papel de aluminio a menos que lo especifique el fabricante, p. ej.: Microfoil ®, siga las instrucciones atentamente.
Fuentes refractarias	✔	Siga siempre las instrucciones del fabricante. No supere los tiempos de calentamiento facilitados. Tenga mucho cuidado, ya que estas fuentes se calientan mucho.
Loza y cerámica	✔ / ✘	La porcelana, la cerámica, la cerámica vitrificada y la porcelana a base de huesos 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 descoloran 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.

ESPAÑOL

NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS

Hay 5 niveles diferentes de potencia de microondas preajustables para su horno. Para seleccionar el nivel de potencia de las microondas siga las indicaciones dadas en este recetas. Por lo general rigen las siguientes recomendaciones:

800 W 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.

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 (Ajuste de 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.

W - Vatios

Para regular el nivel de potencia, mantenga pulsada la tecla de **MICROONDAS** hasta ver en el visualizador el nivel deseado. Si toca la tecla sólo una vez,  en el visualizador aparecerá (800 W). Si sobrepasa el nivel de potencia deseado, continúe pulsando la tecla de **MICROONDAS** hasta que alcance otra vez el nivel deseado. **Si no pone ningún nivel, se seleccionará automáticamente el nivel del 800 W.**

OPERACIONES MANUALES

Con las operaciones manuales podrá programar el horno para un máximo de 90 minutos (90.00). La unidad de ingreso de tiempo de cocción (descongelación) puede variar entre 10 segundos y cinco minutos. Depende del tiempo total de cocción (descongelación), tal como se enseña en la tabla.

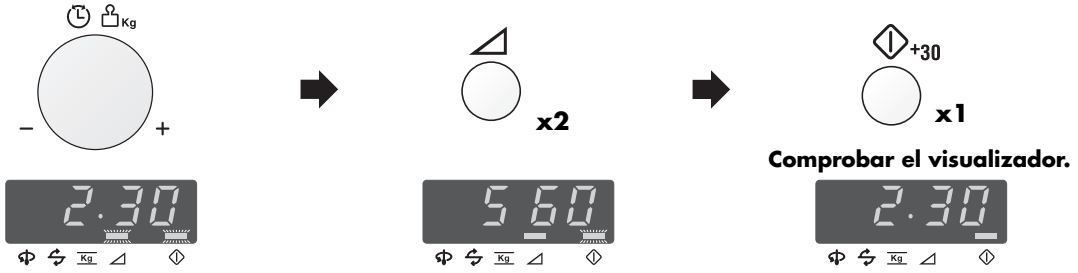
Tiempo de cocción	Unidad
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Ejemplo: Supongamos que se desea calentar sopa durante 2 minutos y 30 segundos empleando una potencia de microondas de 560 W.

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/ PESO** en sentido horario. (2 min. & 30 seg.)

2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** dos veces.

3. Se pulsa la tecla de **START/ +30** para empezar la cocción.



Comprobar el visualizador.

NOTA:

1. 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**.
2. 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**. Mientras se toca la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.
3. El botón de **TEMPORIZADOR/PESO** se puede girar en sentido horario o antihorario. Si se gira en sentido antihorario se reduce el tiempo de cocción desde 90 minutos en intervalos.

1. COCCIÓN EN VARIAS SECUENCIAS

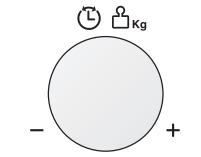
Se pueden introducir un máximo de 3 secuencias, formadas por tiempo y modo de cocción manual.

Ejemplo:

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

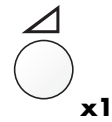
ETAPA 1

1. Se pone el tiempo de cocción deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO**.





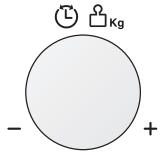
2. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** una vez.





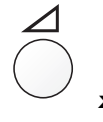
ETAPA 2

3. Se pone el tiempo deseado girando el botón de **TEMPORIZADOR/PESO**.



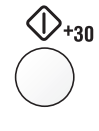


4. Elija el nivel de potencia deseado pulsando **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** cuatro veces.





5. Se pulsa la tecla de **START/ +30** una vez para empezar la cocción.



Comprobar el visualizador.



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

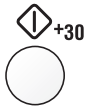
ESPAÑOL

2. FUNCIÓN PARA AÑADIR 30 SEGUNDOS

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

a. Inicio directo de cocción

Puede empezar la cocción directamente al nivel de potencia de microondas de 800 W durante 30 segundos pulsando el botón **START/+30.**



NOTA:

Para evitar manipulaciones indebidas por los niños la tecla de **START/+30** sólo puede usarse dentro de 3 minuto de la operación inmediatamente precedente, p.ej. el cierre de la puerta o la pulsación de la tecla de **STOP**.

b. Prolongación del tiempo de cocción.

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

3. PARA COMPROBAR EL NIVEL DE POTENCIA

Para comprobar el nivel de potencia de microondas durante la cocción se pulsa la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS**.



x1

Mientras se está tocando la tecla de **NIVEL DE POTENCIA DEL MICROONDAS** con el dedo se ve en el visualizador el nivel de potencia.

El horno continúa contando el tiempo aunque el visualizador esté indicando el nivel de potencia.

4. FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

PARA ACTIVAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** durante 3 segundos.



x1 y pulsar para 3 segundos

Comprobar el visualizador.



PARA CANCELAR LA FUNCIÓN DE BLOQUEO DE SEGURIDAD

1. Pulse y mantenga pulsada la tecla **STOP** durante 3 segundos.



x1 y pulsar para 3 segundos

Si el reloj está puesto en hora, podrá verse la hora en la pantalla.

NOTA: Cuando está activado el Bloqueo de seguridad no funcionará ningún botón a excepción del botón **STOP**.

La operación **PROGRAMAS AUTO** se calcula automáticamente el modo y el tiempo de cocción correctos. Se puede elegir de entre 7 menús de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** y 5 menús de **DESCONGELACIÓN AUTOMÁTICA**. Lo que se necesita saber cuando se use esta función automática es:

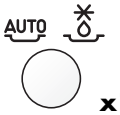
1. Pulsar la tecla de **PROGRAMAS AUTO** una vez; en el visualizador se verá lo indicado.
El menú puede elegirse pulsando la tecla de **PROGRAMAS AUTO** hasta que se vea en el visualizador el número del menú deseado. Ver las páginas 44 - 46 "**TABLAS DE PROGRAMAS AUTO**". Para seleccionar un menú de descongelar, pulse la tecla de **PROGRAMAS AUTO** al menos 8 veces. Si pulsa el botón 8 veces, le aparecerá  en la pantalla. El menú cambiará automáticamente manteniendo pulsado la tecla de **PROGRAMAS AUTO**.

2. El peso o la cantidad del alimento puede introducirse girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO** hasta que se visualice el peso o cantidad deseados.

- 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. Para conseguir los mejores resultados conviene seguir lo indicado en las tablas en les páginas 48 - 49.

3. Para empezar a cocinar, pulsar la tecla de **START/+30**. 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**.

1.



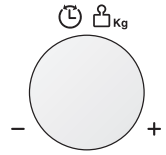
x1

Tecla de **PROGRAMAS AUTO**



Menú-número

2.



Mando de **TEMPORIZADOR/PESO**

3.



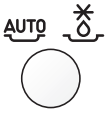
Tecla de **START/+30**

La temperatura final variará dependiendo de la temperatura de partida. Comprobar que el alimento está muy caliente después de la cocción. Si es necesario se puede prolongar el tiempo de cocción y variar el nivel de potencia.

ESPAÑOL

Ejemplo:
Para cocinar graten pesa 1,0 kg servirse de **COCCIÓN AUTOMÁTICA** (AC-7).

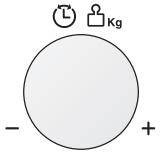
1. Se selecciona el menú requerido pulsando siete veces la tecla de **PROGRAMAS AUTO**.



x7



2. Se introduce el peso girando el mando de **TEMPORIZADOR/PESO** en sentido horario.





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



x1

Comprobar el visualizador.



TABLAS DE PROGRAMAS AUTO

TECLA	COCCIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMIENTO
AUTO x1	**AC-1 Cocción** Verduras congeladas 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Fuente con tapa	• Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). • Cubrir con una tapa. • Cuando la señal audible suena, remover y cubra otra vez. • 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.
AUTO x2	**AC-2 Cocción** Verduras frescas 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Fuente con tapa	• Corte en trozos pequeños, ya sea en juliana, dados o rodajas. • Agregue 1 CU de agua por 100 g y un poco de sal. (Tratándose de setas no se necesita agua adicional). • Cubrir con una tapa. • Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. • Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.
AUTO x3	**AC-3 Cocción** Comidas congeladas preparadas (Removibles) 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Fuente con tapa	• Transferir el alimento a un plato adecuado para microondas. • 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. 5 min.
AUTO x4	**AC-4 Cocción** Gratén congeladas 	0,2 - 0,6 kg (100 g) Fuente para gratén y film de plástico para microondas o original recipiente y film de plástico para microondas	• Saque el gratén congelado del paquete. Si el recipiente no es apto para hornos microondas, colóquelo en un fuente para gratén y cúbralo con con film de plástico para microondas. • Si el recipiente es apto para hornos microondas, saque la cubierta de papel original y cúbralo con film de plástico para microondas. • Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 5 min.

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

PULSANTE	COCCIÓN AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMENTO
AUTO x5	**AC-5 Cocción** Patatas cocidas y asadas con piel	0,1 - 0,8 kg* (100 g) Fuente con tapa	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 CU y un poco de sal. • Cubrir con una tapa. • Cuando suene la señal acústica, remover y volver a tapar. • Después de la cocción, dejar en reposo el alimento durante unos. 2 min.
AUTO x6	**AC-6 Cocción** Filetes de Pescado con Salsa	0,4 - 1,2 kg* (100g) Fuente para gratén y film de plástico para microondes	• Ver las recetas para "Filetes de Pescado con Salsa" en la página's 47. * Peso total de ingredientes.
AUTO x7	**AC-7 Cocción** Gratén	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Fuente para gratén	• Ver las recetas para "Gratén" en la página 47. * Peso total de ingredientes.

PULSANTE	DESCONG. AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMENTO
AUTO x8	**Ad-1 Descongelación** Bistec y chuletas	0,2 - 0,8 kg* (100 g) Plato Cacerola (Ver nota en la pagina 46.)	• Colocar la comida en una fuente en el centro del plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida, recolocar y separar. Proteger las partes más finas y puntos calientes con con papel de aluminio. • Tras la descongelación, envolver en papel de aluminio durante 10-15 min. hasta quedar totalmente descongelada.
AUTO x9	**Ad-2 Descongelación** Carne picada	0,2 - 0,8 kg* (100 g) Plato Cacerola (Ver nota en la pagina 46.)	• Colocar el bloque de carne picada en una fuente en el centro del plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta a la comida. Retirar las partes descongeladas si es posible. • Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-10 min. hasta quedar totalmente descongelada.

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

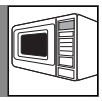
TABLAS DE PROGRAMAS AUTO

PULSANTE	DESCONG. AUTOMÁTICA	CANTIDAD (Unidad de incremento)/UTENSILIOS	PROCEDIMENTO
AUTO x10	**Ad-3 Descongelación** Pollo 	0,9 - 1,5 kg (100 g) Plato Cacerola (Ver nota mas adelante.)	• Colocar el pollo con la pechuga hacia abajo en una fuente en el centro del plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta y proteger las partes más finas y los puntos calientes con pequeños trozos de papel de aluminio. • Después de descongelar, aclaración con la agua fría y envolver en lámina de aluminio durante 15 - 30 minutos hasta que esté totalmente descongelado. • Finalmente limpie el pollo bajo agua corriente.
AUTO x11	**Ad-4 Descongelación** Pastel 	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plato plano	• Retire todo el embalaje del pastel. • Colocar directamente en el plato giratorio o en un plato en el centro del mismo. • Tras la descongelación, cortar la tarta en trozos de tamaño similar dejando espacio entre cada uno de ellos y dejar durante 10-30 min. hasta quedar todo descongelado.
AUTO x12	**Ad-5 Descongelación** Pan 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plato Cacerola (Para este programa solamente se recomienda pan cortado en rebanadas)	• Distribuir en una fuente y colocar en el centro del plato giratorio. Para 1 kg distribuir directamente en el plato giratorio. • Cuando suene la señal acústica, dar la vuelta, recolocar y retirar las rebanadas descongeladas. • Tras la descongelación, cubrir con papel de aluminio durante 5-15 min. hasta quedar totalmente descongelado.

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

IMPORTANTE: Descongelación Automática

1. Bistecs y chuletas deben congelarse en una sola capa.
2. La carne picada se debe congelar en pequeñas porciones.
3. Después de dar vuelta, proteger las partes descongeladas con trozos pequeños planos de lámina de aluminio.
4. El pollo debe cocinarse inmediata-mente después de la descongelación.
5. Las tartas recubiertas de nata son muy sensibles a la energía del microondas. Para obtener los mejores resultados, si la nata comienza a ablandarse rápidamente, retire la tarta del horno de inmediato y deje reposar durante 10-30 minutos a temperatura ambiente.



FILETES DE PESCADO CON SALSA (AC-6)
Filete de pescado con salsa curry

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)

1. Poner el filete de pescado en una cazuela plana con los extremos delgados hacia el centro.
2. Esparcir banana y la salsa confeccion-ada sobre el filete de pescado.
3. Cubrir con de plástico para microondas y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-6**, "Filete de Pescado con salsa".
4. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min.

FILETES DE PESCADO CON SALSA (AC-6)
Filete de pescado con salsa picante

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 tsp	1-2 tsp	2 tsp	vinagre de vino tinto
			mostaza, tomillo,
			pimienta de cayenas
200 g	400 g	600 g	filete de pescado (frío)
			sal

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 AC-6**, "Filete de Pescado con salsa".
5. Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min.

GRATÉN (AC-7)
Gratén de espinaca

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	mantequilla o margarina
			(engrasar el plato)
150 g	300 g	450 g	espinaca (descongelar y escurrir)
15 g	30 g	45 g	cebolla (bien picados)
			sal, pimienta, nuez moscada
150 g	300 g	450 g	patatas cocido (en rodajas)
35 g	75 g	110 g	de jamón cocido (en dados)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (nata)
1	2	3	huevo
40 g	75 g	115 g	de queso (rollado)
			pimentón para espolvorear

1. Engrasar el plato y colocar capas alternas de rodajas de patatas y calabacín en el plato.
2. Mezclar los huevos con crème fraiche, sazonar con sal, pimienta y ajo, y verter por encima del gratinado.
3. Espolvorear el queso Gouda sobre el gratinado.
4. Espolvorear con el queso rallado, y el pimiento en polvo y cocer en **COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-7**, "Gratén".
5. Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 min.

GRATÉN (AC-7)
Gratén de patatas y calabacin

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	mantequilla o margarina
			(engrasar el plato)
200 g	400 g	600 g	potatas cocido (en rodajas)
115 g	230 g	345 g	calabacin (en rodajas finas)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche (nata)
1	2	3	heuvo
1/2	1	2	diente de ajo (picado)
			sal y pimienta
40 g	80 g	120 g	queso Gouda (rallado)
10 g	20 g	30 g	pepitas de girasol
			pimentón para espolvorear

1. Mezclar conjuntamente las espinacas en hoja con la cebolla y condimentar con sal, pimienta y nuez moscada.
2. Engraser el plato. Poner, alternado, capas de rodajas de patatas, dados de jamón y espinica. La capa superior debería ser de espinica.
3. Esparcirlo el queso Gouda sobre el gratén.
4. Por último, espolvorear el gratinado con semillas de girasol y pimentón, y cocinar en **COCCIÓN AUTOMÁTICA AC-7**, "Gratén".
5. Después de cocinar, dejar reposar durante 5-10 min.



TABLAS DE COCCIÓN

ABREVIATURAS EMPLEADAS

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

TABLA: CALENTAMIENTO DE BEBIDAS Y ALIMENTOS

Bebida/alimento	Cantidad -en g/ml-	Potencia -ajuste-	Tiempo -en minutos-	Procedimiento
Café, 1 taza	150	800 W	un.1	sin tapar
Leche, 1 taza	150	800 W	un.1	sin tapar
Agua, 1 taza	150	800 W	1 1/2-2	sin tapar
6 tazas	900	800 W	10-12	sin tapar
1 tazón	1000	800 W	11 1/2-13	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 1/2-2 1/2	tapar, remover después de calentar
Verduras	200	800 W	2-2 1/2	si es necesario, añadir algo de agua, cubrir, remover
	500	800 W	4-5	transcurrida la mitad del tiempo de calentamiento
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
Comida 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

TABLA: DESCONGELACIÓN Y COCCIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad -en g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -en mins-	Adición de agua -CoSop-	Procedimiento	Tiempo de reposo -en minutos-
Filete de pescado	300	800 W	10-12	-	cubrir	1-2
Comida preparada	400	800 W	9-11	-	cubrir, remover transcurridos 6 minutos	2
Brécol	300	800 W	7-9	3-5	cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de cocción	2
Guisantes	300	800 W	7-9	3-5	cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de cocción	2
Verduras mixtas	300	800 W	11-13	3-5	cubrir, remover transcurrida la mitad del tiempo de cocción	2

TABLA: DESCONGELACIÓN DE ALIMENTOS

Alimento	Cantidad -en g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -en mins-	Procedimiento	Tiempo de reposo
Carne Asado (por ejemplo cerdo,	1500	80 W	58-64	colocar en una fuente, dar la vuelta transcurrida	30-90
ternera o cordero)	1000	80 W	42-48	la mitad del tiempo de descongelaciónn	30-90
	500	80 W	19-23		30-90
Goulash	500	240 W	8-12	remover transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Salchichas, 8	600	240 W	6-9	colocar una junto a otra, dar la vuelta transcurrida	5-10
4	300	240 W	4-5	la mitad del tiempo de descongelación	5-10
Pata de pollo	200	240 W	4-5	dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	10-15
Filete de pescad	400	240 W	7-10	dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5-10
Panecillos, 2	80	240 W	un.1	sólo descongelar parcialmente	-
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 transcurrida la mitad del tiempo de descongelación	5

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

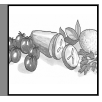
TABLAS DE COCCIÓN



TABLA: COCCIÓN DE CARNE, PESCADO, AVES Y VERDURAS FRESCAS

Pescado, aves y verduras	Cantidad -g-	Potencia -ajuste-	Tiempo -mins-	Procedimiento	Tiempo de Reposo -min-
Asados (cerdo, ternera, cordero)	500	800 W 400 W	8-10* 10-12	condimiento a gusto, poner en un recipiente llano, darle vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción	10
	1000	800 W 400 W	19-21* 11-14		10
	1500	800 W 400 W	33-36* 13-17		10
Rostbif (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
Pollo	1200	800 W	21-24	sazonar al gusto, colocar en una fuente poco profunda, dar la vuelta transcurrida la mitad del tiempo de cocción	3
Pata de pollo	200	800 W	3-4	sazonar al gusto, colocar en una fuente	3
Brécol	500	800 W	9-11	dividir en cabezuelas, añadir 4-5 CuSop de agua, cubrir, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Guisantes	500	800 W	9-11	añadir 4-5 CuSop de agua, tapar, remover de vez en cuando durante la cocción	-
Colinabo	500	800 W	10-12	cortar en rodajas, añadir 4-5 CuSop de agua, tapar,	-
	300	800 W	7-9	remover de vez en cuando durante la cocción	-
Patatas codidas	500	800 W	9-11	cortar en trozos grandes de tamaño similar, añadir un poco de sal, agregar 150 ml de agua, tapar; remover de vez en cuando durante la cocción	-

RECETAS



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

ADAPTACION DE RECETAS CONVENCIONALES 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 recetas. 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.

JAMÓN RELLENO

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)
Fuente ovalada para gratinar (aprox. 26 cm de largo)

Ingredientes

125 g	de hojas de espinaca picadas
125 g	de requesón, 20 % de mat. grasa
50 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 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.
   7-9 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.
   7-9 min. ⊿ 560 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.
   15-17 min. ⊿ 560 W
   Después de cocinar, dejar reposar durante 5 min. aprox.

ESPAÑOL



RECETAS

LASAÑA AL HORNO

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

Ingredientes

300 g	de tomates de lata
50 g	de jamón picado
50 g	cebolla, bien picada
1	diente de ajo, machacado
250 g	de carne ternera de vaca
2 CuSop	de pulpa de tomate
	sal, pimienta
150 ml	Crämе fraåche
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 fraiche 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.

SOPA DE CHAMPIÑONES

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

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 g	Crème fraiche

1. Poner la verdura con el caldo en la fuente, taparla y cuece.
   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.

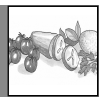
LONCHAS DE TERNERA A LA ZURICH

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

600 g	de filete de ternera
10 g	de mantequilla o margarina
50 g	cebolla, bien picada
100 ml	de vino blanco
	espesante para salsas para aprox. $^1/_2$ l de salsa
300 ml	de nata
1 CuSop	de perejil, picado

1. Cortar la ternera en tiras.
2. Engrasar el recipiente con la mantequilla. Poner la carne y la cebolla en el recipiente, tapar y cocinar. Remover una vez durante la cocción.
   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.



PLATO DE VERDURAS

Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

5 CuSop	de aceite de oliva
1 diente	de ajo, machacado
50 g	cebolla, en rodajas
250 g	de berenjena en dados
250 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.

Sugerencia: Servir el plato de verduras caliente con carnes. Como entrada, sirviéndolo frío, tiene excelente sabor.

Sugerencia: Un 'bouquet garni' consiste en: una raíz del perejil, un manojo de hierbas y apio, una ramita de levística, una ramita de tomillo y algunas hojas de laurel.

FILETES DE LENGUADO

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

Ingredientes

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

1. Lavar y secar cuidadosamente los filetes de enguado. 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 mante-quilla sobre el limón, cubrir y cocinar.
   13-16 min. ⊿ 800 W
   Después de cocinar, dejar reposar durante 2 min. aprox.

JALEA DE BAYAS CON SALSA DE VAINILLA

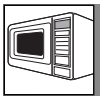
Utensilios: Fuente con tapa (volumen 2 l)

Ingredientes

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

Sugerencia: La jalea de frutas se puede acompañar muy biencon nata fría o yogur.

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.



LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

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

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

Exterior del horno

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

Panel de control

Antes de limpiar el panel, abra la puerta para desactivar las teclas del panel de control.

Tenga cuidado al limpiar el panel de control. Utilizando un paño humedecido solamente en agua, páselo suavemente por el panel hasta que éste quede limpio. No utilice mucha agua. No emplee ningún producto de limpieza químico o abrasivo.

Interior del horno

1. Para limpiar el horno, quite las partes de comida derramada y las salpicaduras con un paño humedecido o con una esponja, después de usarlo y mientras está todavía caliente. Para limpiar las salpicaduras o manchas más grandes, utilice jabón suave y 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.

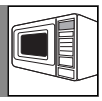
Plato giratorio y soporte del rodillo

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.

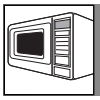
NOTA: No deben utilizarse aparatos de limpieza a vapor.



SÍNTOMA	REMEDIOS POSIBLES DE LOS SÍNTOMAS
... el aparato microondas no funciona correctamente?	Cerciórese de que - 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 cualificado.
... el modo microondas no funciona?	Cerciórese de que - 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?	Cerciórese de que - 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

NOTA: Si cocina el alimento pasándose del tiempo normal usando 800 W, la potencia del horno disminuirá automáticamente para evitar un sobrecalentamiento. (El nivel de potencia del microondas se reducirá). Tras una pausa de 90 segundos, puede volver a seleccionarse el nivel alto de potencia (800 W).

Modo de cocción	Tiempo normal	Potencia Reducida
Microondas 800 W	20 minutos	Microondas 560 W



CERTIFICADO DE GARANTÍA

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

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

Para poder beneficiarse de este garantía **NO OLVIDE REGISTRAR SU ELECTRODOMÉSTICO:**
a) Cumplimente el Certificado de Compra adjunto y envíelo dentro de los 0 días siguientes a la fecha de la compra o
b) Regístrese por teléfono, llamando al
☎ 902 11 76 93 Registro y Ampliación de Garantía

En caso de avería, póngase en contacto con el servicio Técnico Oficial
☎ 902 11 63 88 SERVICIO TÉCNICO OFICIAL

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

¿Qué beneficios le ofrece?

Tranquilidad garantizada y seguridad total durante el período de cobertura.
Cobertura completa: mano de obra, piezas, componentes y desplazamiento.
Sin límite en el número de reparaciones.
Atención especializada por Técnicos Oficiales del Grupo Electrolux.
Posibilidad de renovación una vez terminado el período de cobertura.

Cuánto cuesta el Plan de Ampliación de Garantía?
Este plan le protegerá durante **3 años adicionales**, a la garantía del fabricante por sólo:

79 e	Si su electrodoméstico es una **LAVADORA, LAVAVAJILLAS, LAVADORA-SECADORA**.
49 e	Si su electrodoméstico es una **SECADORA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADORA, CAMPANA, COCINA, HORNO, COMBI, CONGELADOR, ENCIMERA**.

Tarifas válidas hasta el 31 Diciembre de 2005. Posteriormente, Ud. deberá validar nuevas tarifas poniéndose en contacto con el teléfono 902 11 76 93.

ENVIAR ▶ DATOS PERSONALES (Por favor, rellene estos datos en letra de imprenta)

Certificado de Compra

NÚMERO DE PRODUCTO
MODELO
NÚMERO DE SERIE
TIPO DE APARATO
FECHA DE COMPRA
PRECIO DE COMPRA

Nombre y Apellidos:

Dirección:

Código Postal: Población:

Provincia: Teléfono: Móvil:

El presente Certificado de Garantía se compone de dos partes, separadas por la línea punteada. Tras haberlo cumplimentado, el usuario deberá ENVIAR Esta parte al Centro de Recepción de Garantías para su registro DENTRO DE LOS 30 DÍAS SIGUIENTES A LA FECHA DE COMPRA. Si lo prefiere, también puede registrar por teléfono llamando al 902 11 76 93.

El Garantizado queda enterado que los datos que se recogen son necesarios para registrar su Garantía. La confidencialidad de esta información está protegida por la Ley. En caso de no estar de acuerdo en que estos datos sean cedidos a otras empresas para el envió de ofertas promocionales u otras, deberá señalarlo marcando con una cruz el espacio reservado para ello. ☐

Solicitud del Plan de Ampliación de Garantía

Sí, deseo contratar el Plan de Ampliación:

✉ Rellene esta solicitud y envíela a la dirección siguiente (sin sello): Respuesta Comercial - F.D. Autorización n°14.773 - B.O. de Correos N°31 de 27/03/96 **Zanussi** Service - Recepción de Garantías - Apartado n°4 FD - 28800 Alcalá de Henares - Madrid ESPAÑA, o bien

☎ Llampe directamente a nuestra Línea de Atención al Cliente al teléfono **902 11 76 93.**

Tipo de Aparato:

Formas de pago:

☐ Cheque: Deberá enviar, junto con esta solicitud, un cheque nominativo a favor de Domestic & General al Apartado de Correos 36.355, 28080 Madrid

☐ Tarjeta de Crédito ☐ Visa ☐ Mastercard Nº Tarjeta: Caducidad:

☐ Domiciliación Bancaria: Banco/ Caja: Titular:

Nº de cuenta:

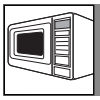
Entidad Oficina D.C. Número de Cuenta

Fecha: .....

DECLARACIÓN: Por la presente, solicito de DOMESTIC & GENERAL un Plan de Seguros, de acuerdo con los términos y condiciones de la Póliza. Declaro que el aparato está en buenas condiciones de funcionamiento y es utilizado únicamente para uso doméstico.

Firma: .....

ESPAÑOL



CONSERVAR DURANTE TODA LA VIGENCIA DE LA GARANTÍA JUNTO CON LA FACTURA DE COMPRA

Condiciones de Garantía:

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. garantiza al usuario del aparato cuyos datos de identificación figuran en el presente documento, durante el plazo de dos (2) años desde la fecha de su entrega, la reparación totalmente gratuita de las averías que experimente el aparato, incluyendo la presente garantía tanto el coste de las piezas de recambio como 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 trasportado por el usuario al Taller Oficial de la Marca, éste quedará liberado de la obligación de trasladar su personal técnico al domicilio del usuario.

Para hacer uso del derecho de garantía aquí reconocido, será requisito necesario que el aparato se destine al uso privado. También será necesario presentar al personal técnico de la marca, antes de su intervención, la factura o ticket de compra del aparato o el albarán de entrega correspondiente si éste fuera posterior, en unión del presente documento. La garantía quedará sin efecto en los casos de averías producidas como consecuencia de:

- Fuerza mayor (fenómenos atmosféricos, geológicos, etc.).
- Instalación y/o conexión incorrectas o no reglamentarias (voltaje, presión de gas o agua, conexión eléctrica o hidráulica no adecuadas, nivelación inadecuada del aparato).
- Intervención de personal técnico no autorizado o no perteneciente al Servicio Oficial de la marca.
- Manipulación de los datos que figuren en factura, ticket de compra o albarán de entrega del aparato o en este documento.
- Uso no acorde con las instrucciones del fabricante.

Esta garantía no cubre las aperaciones de mantenimiento periódico del producto (limpieza de filtros, condensadores, etc.).

Se informa al usuario que, además de la garantía reconocida en este documento, tiene la protección que le concede la Ley respecto a la necesidad 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. En ese supuesto, tendrá derecho a solicitar la reparación gratuita del bien o a la sustitución de éste, salvo que una de esas opciones resulte imposible o desproporcionada.

ELECTROLUX HOME PRODUCTS ESPAÑA, S.A. Sociedad Unipersonal
Méndez Alvaro, 20 - 28045 MADRID - CIF A08145872

Condiciones del Plan de Ampliación de Garantía:

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

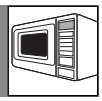
La cobertura no es transferible a terceras partes sin el consentimiento por escrito del Asegurador.

El plan cubre electrodomésticos destinados a uso doméstico solamente.

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

El Plan de Ampliación de Garantía está asegurado por Domestic & General Insurance. Sucursal en España, C/Orense, 16 2° E 28020 Madrid.

ESPECIFICACIONES



Voltaje de red de c.a.		: 230 V, 50 Hz, monofásico
Interruptor automático/ fusible de red de distribución		: 10 A como mínimo
Potencia de c.a. necesaria:	Microondas	: 1.2 kW
Potencia de salida:	Microondas	: 800 W (IEC 60705)
Frecuencia de microondas		: 2450 MHz *(Grupo 2/Clase B)
Dimensiones del exterior		: 592 mm (W) x 370 mm (H) x 316 mm (D)
Dimensiones de la cavidad		: 285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Capacidad del horno		: 17 litros **
Plato giratorio		: ø 272 mm, vidrio
Peso		: 15.5 kg aproximadamente
Luz del horno		: 25 W/240 - 250 V

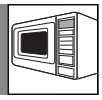
* Este Producto cumple el requisito de la norma europea EN55011.
De acuerdo con dicha norma, este producto está clasificado como equipamiento del grupo 2, clase B.
El grupo 2 significa que el equipamiento genera intencionadamente energía por radiofrecuencia en forma de radiación electromagnética para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

** La capacitad interna se calcula midiendo la longitud, la profondidad y la alturamaxima.
La capacitad efectiva de los recipientes de los alimentos deben ser menores.

Este horno cumple los requisitos de las Directivas 2004/108/EC y 2006/95/EC.

LAS ESPECIFICACIONES ESTÁN SUJETAS A CAMBIOS SIN PREVIO AVISO COMO PARTE DEL DESARROLLO CONTINUO

INFORMACIÓN IMPORTANTE



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.

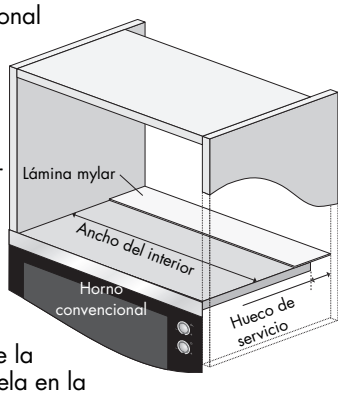
Todos los materiales de embalaje que se utilizan respetan el medio ambiente y pueden reciclarse. El cartón se fabrica con papel reciclado y las piezas de madera están sin tratar. Los elementos de plástico están señalados del modo siguiente:
«PE» polietileno, p.ej. cinta de embalaje
«PS» poliestireno, 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

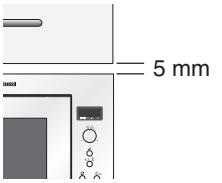
Antes de desechar aparatos viejos, debe cerciorarse de que quedan seguros quitando el enchufe, cortando y tirando el cable de alimentación.
A continuación, debe llevarse al centro de reciclaje más cercano. Consulte a su ayuntamiento o a su Oficina del Medio Ambiente para comprobar si en su localidad hay un servicio para reciclar el aparato.

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. Si desea instalar el horno microondas sobre un horno convencional (posición A) utilice la lámina mylar que se proporciona.
   a. Corte la lámina mylar a la medida del ancho interno del aparato.
   b. Retire la cubierta protectora de la cinta y péguela en la parte trasera del estante de modo que cubra el hueco de servicio. (Consulte el diagrama.)

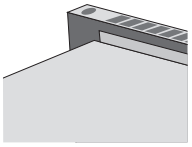


4. Instale el aparato en el armario de la cocina, lentamente y sin ejercer presión, hasta que el marco frontal del horno quede encajado en la apertura frontal del armario.
5. Cerciórese de que el aparato esté estable y no se incline. Cerciórese de que haya un hueco de 5 mm entre la puerta del armario superior y la parte de arriba del marco (consulte el diagrama).



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

   Los puntos de sujeción se encuentran en las esquinas superiores e inferiores del horno (consulte el diagrama, elemento 9, en la página 35).

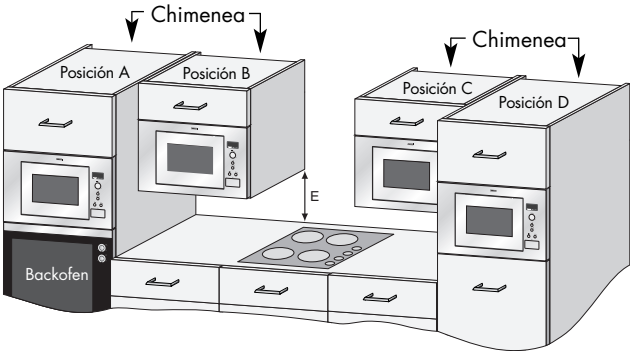


7. Es importante asegurarse de que este producto se instala siguiendo las instrucciones del presente manual de funcionamiento y las instrucciones de instalación facilitadas por el fabricante del horno convencional.

USO SEGURO DEL APARATO

Si desea instalar el horno en las posiciones B o C:

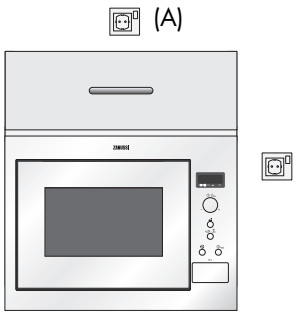
- El armario debe estar a un mínimo de 500 mm (E) por encima del mármol y **no** debe instalarse **directamente** por encima de una encimera.
- Se ha probado esta aplicación y se ha aprobado para el uso cerca del horno doméstico del tipo del gas, eléctrico y de la inducción solamente.
- Debería dejarse suficiente espacio entre la encimera y el microondas para evitar el sobrecalentamiento del horno microondas, el armario adyacente y los accesorios.
- No haga funcionar la encimera sin cazuelas cuando el horno microondas esté en funcionamiento.
- Debería irse con cuidado al manipular el horno microondas mientras la encimera está encendida.



Posición	Tamaño del habitáculo W D H	Chimenea (mínimo)	Espacio entre el armario y el techo
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360	15 15	50 50
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360	40 40	50 50

Medidas expresadas en (mm)

CONEXIÓN DEL APARATO A LA ALIMENTACIÓN ELÉCTRICA



- **La salida de electricidad debe ser de fácil acceso para poder desenchufar el aparato sin dificultad 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 de corriente no debe encontrarse detrás del armario.**
- La mejor posición es sobre el armario, consulte (A).

  Si no se conecta el cable de alimentación eléctrica a la posición (A) debe desengancharlo de la presilla de sujeción (consulte el diagrama, elemento 13, en la página 35) y pasarlo por debajo del horno.
- Conecte el aparato a una corriente alterna monofásica de 230 V/50 Hz mediante una toma de corriente conectada a tierra correctamente instalada.

  La toma debe disponer de un fusible de 10 A.
- **El cable de alimentación eléctrica solo puede ser sustituido por un electricista.**
- Antes de instalarlo, ate un pedazo de cuerda al cable de alimentación eléctrica para facilitar la conexión al punto (A) durante la instalación del aparato.
- Al introducir el aparato en el armario de paneles altos, NO comprima el cable de alimentación eléctrica.
- No sumerja el enchufe ni el cable de alimentación eléctrica en agua o cualquier 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.

INHOUD

Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid . . . . . .61 - 63
Apparaat en toebehoren 64
Bedieningspaneel 65
Vóór het in gebruik nemen 65
Instellen van de klok 66
Tips voor het koken in de magnetronoven . . . . . .67 - 68
Magnetronbestendig kookgerei 68
Vermogensstanden 69
Handmatig gebruik 69
Andere nuttige functies . . . . . .70 - 71
Automatisch gebruik 72
Tabellen automatische programma's . . . . . .73 - 75
Recepten voor automatische kookprogramma's AC-6 en AC-7 . . . . . .75 - 76
Tabellen . . . . . .77 - 78
Recepten . . . . . .78 - 80
Reiniging en onderhoud 81
Service 81
Adres service-afdeling 81
Wat te doen als 82
Garantievoorwaarden NEDERLAND . . . . . .83 - 84
Garantiebedingungen BELGIË 85
Technische gegevens 86
Belangrijke informatie 86
Installatie-aanwijzing . . . . . .87 -88

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.

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, zie pag. 68.

Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.

De afdekking van de microgolven-geleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

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

De ventilatie-openingen nooit blokkeren.

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

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

Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren.

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

Om verwondingen te voorkomen

WAARSCHUWING:

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

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

Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze service-afdeling. Alleen originele 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 en onderhoud", Pag. 81. Als u de oven niet schoonhoudt, kan dat leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

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

Om elektrische schokken te voorkomen

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

Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatieopeningen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling.

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

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

In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden.

Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling.

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

Om explosies en plotseling koken te voorkomen

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

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen.

Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen.

Kopjes of bekers met een grote opening gebruiken, opdat luchtbellen kunnen ontsnappen.

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

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.

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen

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

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

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

Niet tegen de 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.

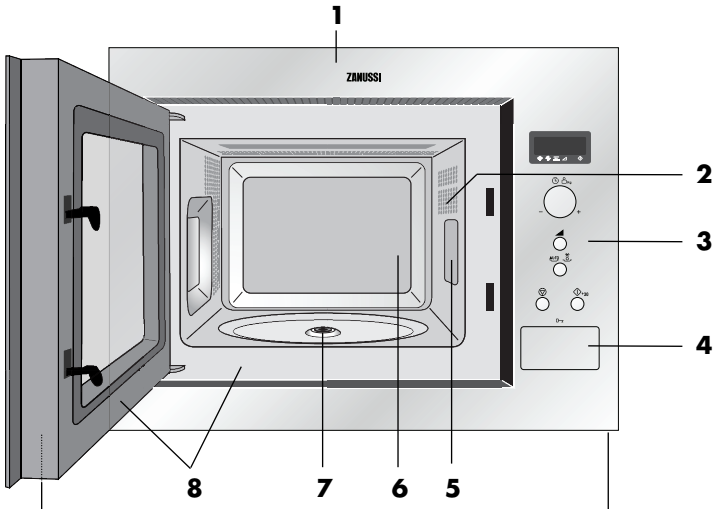
AANWIJZINGEN:

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

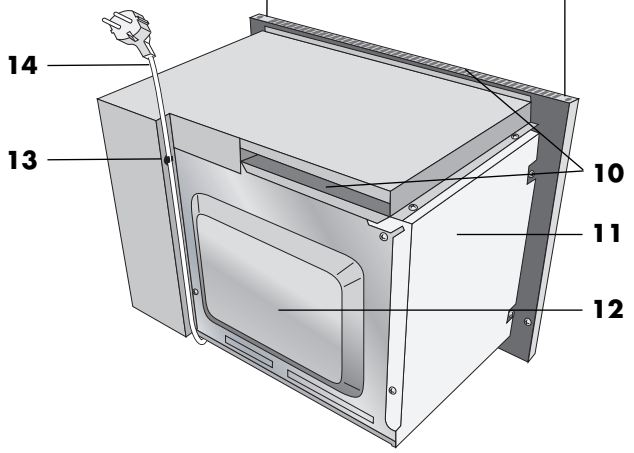
Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan.

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.

APPARAAT EN TOEBEHOREN



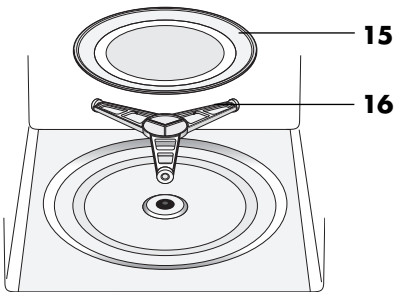
1. Front
2. Ovenlamp
3. Bedieningspaneel
4. Toets om de deur te openen
5. Afdekking van de microgolvengeleider
6. Ovenruimte
7. Aandrijfas
8. Deurafdichtingen en afsluitvlakken
9. Bevestigingspunten (4 plaatsen)
10 Ventilatie-openingen
11. Ommanteling
12. Achterzijde van het apparaat
13. Snoerdrager
14. Aansluitsnoer

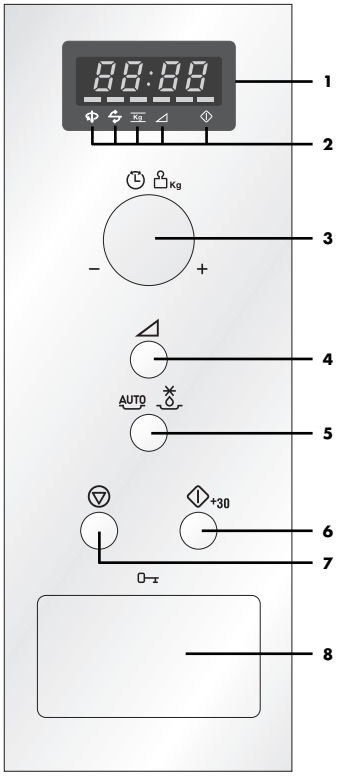


TOEBEHOREN:
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:
(15) draaiplateau **(16)** draaimechanisme
(17) 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)

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

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





1 display

2 symbolen

De indicatie boven het symbool knippert of gaat branden. Als een indicatie knippert, de betreffende toets (met hetzelfde symbool) indrukken of de benodigde bedieningshandeling uitvoeren.

- omroeren
- omkeren
- kg/gewicht
- symbool voor vermogensstanden
- symbool voor bereidingsproces

3 knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT**

4 toets **VERMOGENSSTAND**

5 toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**
Deze toets indrukken om een van de 12 automatische programma's te kiezen.

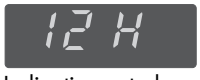
6 toets **START/+30**

7 toets **STOP**

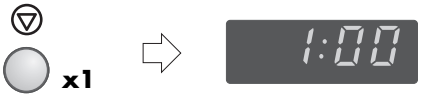
8 toets om de deur te openen

VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

De stekker in het stopcontact steken.
1. De indicatie begint te knipperen.



2. Toets **STOP** indrukken. Indicatie controleren.



De klok volgens onderstaande aanwijzingen instellen.

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.

INSTELLEN VAN DE KLOK

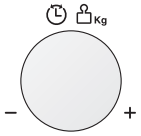
De klok kan als 12-uurs of als 24-uurs-klok worden ingesteld.

Voorbeeld:

Instellen van de 12-uurs-klok op 11:35 uur.

1. Om de 12-uurs-klok in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** 3 seconden ingedrukt houden. verschijnt op het display.

2. Stel de uren in. Knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** draaien, tot het juiste uur wordt aangegeven (11).



3. Toets **VERMOGENSSAND** indrukken om van de uren naar de minuten te gaan.

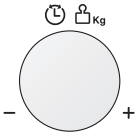


1x

Indicatie controleren.



4. De minuten instellen.Knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** draaien, tot de juiste minuten worden aangegeven (35).



5. Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken om de klok te starten.



1x

Indicatie controleren.



Voorbeeld:

Instellen van de 24-uurs-klok op 23:35 uur.

1. Om de 24-uurs-klok in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** 3 seconden ingedrukt houden. verschijnt op het display.

2. Toets **VERMOGENSSAND** indrukken om van de uren naar de 12 gaan te 24 gaan.

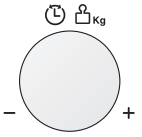


1x

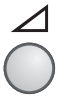
Indicatie controleren.



3. Stel de uren in. Knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** draaien, tot het juiste uur wordt aangegeven (23).



4. Toets **VERMOGENSSAND** indrukken om van de uren naar de minuten te gaan.

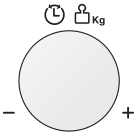


1x

Indicatie controleren.



5. De minuten instellen.Knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** draaien, tot de juiste minuten worden aangegeven (35).



6. Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken om de klok te starten.



1x

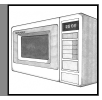
Check the display.



AANWIJZING:

1. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom en linksom draaien.
2. Druk toets **STOP** in als u bij het programmeren een fout hebt gemaakt.
3. Als de stroomverzorging naar het apparaat wordt onderbroken, laat het display regelmatig zien als de stroomverzorging weer hersteld is. Als dat tijdens een bereidingsproces gebeurt, wordt het programma gewist.
4. Als u de dagtijd opnieuw wilt instellen, gaat u te werk zoals hierboven beschreven.

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN



Microgolven zijn energiegolven net als de golven die voor tv - en radiosignalen worden gebruikt.
Elektrische energie wordt omgezet in microgolvenenergie die via een geleider naar de ovenruimte wordt geleid.
Om te voorkomen dat er voedsel en vet in deze komt, wordt de golfgeleider beschermd door een afdekking.
Metaal laat geen microgolven door en daarom is de ovenruimte van metaal vervaardigd en is de ovendeur voorzien van een dunne metalen laag. Tijdens het koken worden de microgolven door de zijwanden van de ovenruimte weerkaatst.
Bepaalde materialen zoals glas en kunststof laten microgolven door om het voedsel op te warmen. (Zie 'Magnetron-bestendig kookgerei' op pag. 68).
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. Een verscheid-enheid aan servies kan worden gebruikt, zoals vermeld op pag. 68.

Water, suiker en vet in voedsel absorberen microgolven en gaan hierdoor trillen. Door de wrijving ontstaat warmte, op dezelfde manier dat je handen warm worden als je ze tegen elkaar wrijft.
De buitenkant van het voedsel wordt door de microgolvenenergie verwarmd en hierna verplaatst de warmte zich door geleiding naar het midden, net als bij conventioneel koken. 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 houdt de oven automatisch op met het produceren van microgolven.
Na het koken is een bepaalde standtijd nodig aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Microgolven koken voedsel sneller dan conventioneel koken. Daarom is het essentieel dat bepaalde technieken worden gebruikt om goede resultaten te garanderen. Een groot aantal van de volgende technieken zijn gelijk aan de technieken gebruikt bij conventioneel koken.

EIGENSCHAPPEN VAN LEVENSMIDDELEN

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

KOOKTECHNIEKEN

Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. Bijv. kippenpoten.
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. Bijv. aardappelen, vis, kip, worst. **Belangrijk:** Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, gebakken of 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.



TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

VOEDSELTHERMOMETER GEBRUIKEN OM DE BEREIDINGSTIJD TE BEPALEN

De kerntemperatuur van levensmiddelen en dranken kunt u vaststellen met een voedselthermometer.

In onderstaande tabel vindt u een overzicht van temperaturen.

Product		Kerntemperatuur ne het bereiden	Kerntemperatuur na 10-15 minuten standtijd
Dranken verwarmen (koffie, water, thee, enz.)		65-75 °C	
Melk verwarmen		60-65 °C	
Soep verwarmen		75-80 °C	
Stoofschotel verwarmen		75-80 °C	
Gevogelte		80-85 °C	85-90 °C
Lamsvlees	roze van binnen	70 °C	70-75 °C
	door en door gaar	75-80 °C	80-85 °C
Rosbief	rood van binnen	50-55 °C	55-60 °C
	roze van binnen	60-65 °C	65-70 °C
	door en door gaar	75-80 °C	80-85 °C
Varkensvlees, kalfsvlees		80-85 °C	80-85 °C



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, bijv. Microfoil ®. 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.en

VERMOGENSSTANDEN

Voor het handmatig gebruik kunt u kiezen uit 5 verschillende vermogensstanden. Richt u daarbij naar de aanwijzingen in de recepten.
In het algemeen gelden de volgende adviezen:
800 watt voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
560 watt 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 watt 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 watt kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
80 watt voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.

W = WATT

Om het vermogen in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** indrukken, tot de gewenste vermogensstand wordt aangegeven. Als u toets **VERMOGENSSTAND** één maal indrukt, verschijnt 800. Als u de gewenste vermogensstand mist, toets **VERMOGENSSTAND** zo vaak indrukken, tot de gewenste stand weer wordt aangegeven. **Als u deze toets niet indrukt, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen (800 watt).**

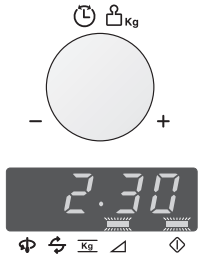
HANDMATIG GEBRUIK

Bij handmatig gebruik kunt u een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen.
De tijdseenheid varieert van 10 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de tabel.

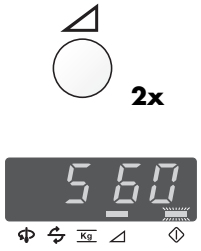
bereidingstijd	**tijdseenheden**
0-5 minuten	10 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut
30-90 minuten	5 minuten

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 560 watt vermogen.

1. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste bereidingstijd in.



2. Stel het gewenste vermogen in door toets **VERMOGENSSTAND** twee maal in te drukken.



3. Start het proces door toets **START/+30** één maal in te drukken.



Indicatie controleren.

AANWIJZINGEN:
1. Als u de ovendeur tijdens het bereidingsproces opent, wordt de bereidingstijd op het display automatisch aangehouden. Het terugtellen van de tijd gaat weer verder als u de deur sluit en toets **START/+30** indrukt.
2. Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in. Zolang uw vinger deze toets aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.
3. U kunt knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom of linksom draaien. Als u de knop linksom draait, wordt de bereidingstijd trapsgewijze vanaf 90 minuten verminderd.

NEDERLANDS

ANDERE NUTTIGE FUNCTIES

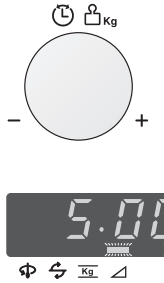
1. KOKEN IN VERSCHILLENDE FASES

U kunt een reeks van (maximaal) 3 standen programmeren.

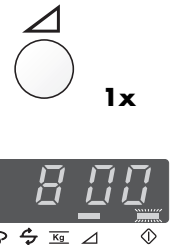
Voorbeeld:
koken: 5 minuten bij 800 watt vermogen (fase 1)
16 minuten bij 240 watt vermogen (fase 2)

FASE 1

1. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in.

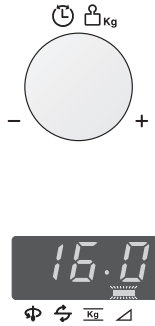


2. Stel het gewenste vermogen in door één maal toets **VERMOGENSSTAND** in te drukken.

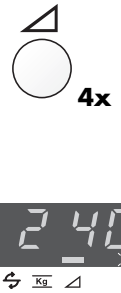


FASE 2

3. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT** rechtsom te draaien de gewenste tijd in.



4. Stel het gewenste vermogen in door toets **VERMOGENSSTAND** vier maal in te drukken.

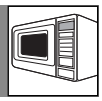


5. Start het proces door toets **START/+30** in te drukken.



Controleer het display.

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



2. SNELSTARTFUNCTIE

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

a. Direct starten

U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 800 watt koken, als u toets **START/+30** indrukt.



AANWIJZING:
Om misbruik door kinderen te voorkomen, kan toets **START/+30** slechts 3 minuten na de voorafgaande bedieningshandeling, d.w.z. sluiten van de deur of indrukken van toets **STOP** worden gebruikt.

b. Verlengen van de bereidingstijd

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

3. CONTROLEREN VAN DE VERMOGENSSTAND

Om tijdens het bereidingsproces de vermogensstand te controleren, drukt u toets **VERMOGENSSTAND** in.



1x

Zolang u met uw vinger toets **VERMOGENSSTAND** aanraakt, wordt de vermogensstand aangegeven.

Het terugtellen van de tijd gaat verder, ook als op het display de vermogensstand wordt aangegeven.

NEDERLANDS

4. VEILIGHEIDSFUNCTIE

INSTELLEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE

1. Druk toets **STOP** 3 seconden lang in.



1x 3 seconden

Controleer het display.



OPHEFFEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE

1. Druk toets **STOP** 3 seconden lang in.



1x 3 seconden

Als de veiligheidsfunctie is ingesteld, geeft het display de dagtijd aan.

AANWIJZING: als de veiligheidsvergrendeling is ingesteld, kunt u m.u.v. toets **STOP** geen toetsen gebruiken.

AUTOMATISCH GEBRUIK

De automatische programma's berekenen de juiste methode en bereidingstijd. U kunt kiezen uit *7* **automatische kookprogramma's** en *5* **automatische ontdooiprogramma's**.
Let daarbij op het volgende:

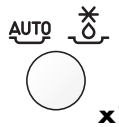
1. Druk toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** één maal in, de indicatie komt dan overeen met de afbeelding.
Het menu kiest u door toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** in te drukken tot het gewenste menunummer wordt aangegeven. Zie pag. *73 - 75*, tabellen **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**.
Om een ontdooimenu te kiezen moet u toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** minstens 8 maal indrukken. Als u deze toets 8 maal indrukt, verschijnt  in het display. Het menu wijzigt automatisch, als u toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** ingedrukt houdt.

2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** te draaien het gewenste gewicht in.

- 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. Let op de aanwijzingen in de tabel om goede resultaten te bereiken. Zie pag. *77 - 78*.

3. Start het proces door toets **START/+30** in te drukken.
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.

1.



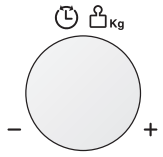
toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**

x1



menunummer

2.



knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT**

3.

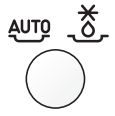


toets **START/+30**

De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn. Indien nodig kunt u de bereidingstijd verlengen en een hoger vermogen instellen.

Voorbeeld: Voor het bereiden van een ovenschotel met een gewicht van 1 kg kiest u **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA** AC-*7*.

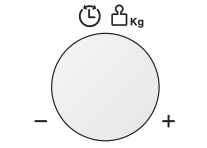
1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** *7* maal in te drukken.



7x

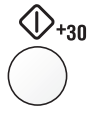


2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien het gewicht in.





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



1x

Controleer het display.



TOETS	KOOK-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichts-eenheid)/SERVIES	TIPS
AUTO 1x	**AC-1 koken** Diepgevroren groente	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schaal met deksel	• 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**: voor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.
AUTO 2x	**AC-2 koken** Verse groente	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schaal met deksel	• 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.
AUTO 3x	**AC-3 koken** Diepgevroren gerechten (Roerbaar)	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Schaal met deksel	• 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.
AUTO 4x	**AC-4 koken** Diepgevroren ovenschotels	0,2 - 0,6 kg (100 g) Platte, ovale ovenschaal met magnetronfolie of voor de magnetron geschikte originele verpakking met magnetronfolie	• Ovenschotel uit de verpakking nemen. Evt. in een ovenschaal overdoen. • Met magnetronfolie afdekken. • Als de verpakking geschikt voor de magnetron is, papieren deksel verwijderen en met magnetronfolie afdekken. • Na het bereiden uit de oven halen en ca. 5 minuten laten staan.
AUTO 5x	**AC-5 koken** Gekookte aardappelen en aardappelen in de schil	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	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.

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

TABELLEN AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

TOETS	KOOK-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichts-eenheid)/SERVIES	TIPS
AUTO **6x**	**AC-6 koken** Visfilet met saus 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Gratinschaal met magnetronfolie	• Zie recept "Visfilet met saus" op pag. 75 - 76. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
AUTO **7x**	**AC-7 koken** Ovenschotels 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Gratinschaal	• Zie recept "Ovenschotels " op pag. 76. * Totale gewicht van alle ingrediënten.

TOETS	ONTDOOI-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichts-eenheid)/SERVIES	TIPS
AUTO **8x**	**Ad-1 ontdooien** Befstuk en karbonade 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Ovenschaal (zie AANWIJZING op pag. 75.)	• Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omg edraaid 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 10-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.
AUTO **9x**	**Ad-2 ontdooien** Gehakt 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Ovenschaal (zie AANWIJZING op pag. 75.)	• Leg het blok gehakt in een platte schaal op het midden van het draaiplateau. • Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooide delen indien mogelijk. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-10 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.
AUTO **10x**	**Ad-3 ontdooien** Gevogelte 	0,9 - 1,5 kg (100 g) Ovenschaal (zie AANWIJZING op pag. 75.)	• Leg de kip met het borststuk naar beneden in een platte schaal op het midden van het draaiplateau. • Keer, zodra het geluidssignaal klinkt, het gevogelte en dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 15-30 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is. • Gevogelte onder stromend water afspoelen.

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

TABELLEN AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S

TOETS	ONTDOOI-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichts-eenheid)/SERVIES	TIPS
AUTO **11x**	**Ad-4 ontdooien** Gebak	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat bord	• Verwijder de verpakking van de cake. • Plaats de cake direct op het draaiplateau, of op een bord in het midden van het draaiplateau. • Snijd de cake na het ontdooien in gelijke plakken en leg ze iets uit elkaar. Laat de cake 15-30 minuten staan totdat de cake volledig is ontdooid.
AUTO **12x**	**Ad-5 ontdooien** Brood	0,1 - 1,0 kg (100 g) Ovenschaal (Voor dit programma alleen sneetjes brood.)	• Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds 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.

BELANGRIJK: automatische ontdooiprogramma's

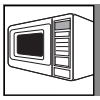
1. Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2. Gehakt plat invriezen.
3. Na het omkeren de al ontdooide delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4. Gevogelte moet meteen na het ontdooien worden bereid.
5. Taarten voorzien van een garnering en room zijn heel gevoelig voor de energie van de magnetron. Als de room snel ontdooit, dient het direct uit de magnetronoven genomen te worden om 10-30 minuten op kamertemperatuur te laten staan, om de beste resultaten te krijgen.

RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S AC-6 EN AC-7

VISFILET MET SAUS (AC-6)
visfilet met pikante saus

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 tsp	1-2 tsp	2 tsp	rode wijnazijn
			mosterd, tijm, cayennepeper
200 g	400 g	600 g	visfilet
			zout

1. De ingrediënten voor de saus door elkaar mengen.
2. De gezouten visfilets met de dunne einden naar het midden in een ronde ovenschaal leggen.
3. De saus over de filets gieten.
4. Met magnetronfolie afdekken en met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA (AC-6)** "Visfilet met saus".
5. Laat het gerecht na het koken 2 minuten staan.



RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S AC-6 EN AC-7

VISFILET MET SAUS (AC-6)
visfilet met kerriesaus

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 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 (AC-6)** "Visfilet met saus".
4. Laat het gerecht na het koken 2 minuten staan.

OVENSCHOTELS (AC-7)
spinazieschotel

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (voor het invetten van de schaal)
150 g	300 g	450 g	bladspinazie (ontdooien en afgieten)
15 g	30 g	45 g	uien (gesnipperd)
			zout, peper, nootmuskaat
150 g	300 g	450 g	aardappelen (in plakjes)
35 g	75 g	110 g	gekookte ham (in blokjes)
50 g	100 g	150 g	crème fraiche
1	2	3	ei (eren)
40 g	75 g	115 g	geraspte kaas
			paprikapoeder

1. Spinazie en ui met elkaar vermengen en zout, peper en nootmuskaat toevoegen.
2. Ovenschaal invetten. Om en om laagjes aardappel, ham en spinazie in de schaal leggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Meng de eieren met de crème fraiche, voeg zout en peper toe en giet over de gratin.
4. Met geraspte kaas en paprikapoeder bestrooien. Met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA (AC-7)** "Ovenschotels".
5. Laat het gerecht na het koken 5-10 minuten staan.

OVENSCHOTELS (AC-7)
aardappel-courgetteschotel

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	boter of margarine (voor het invetten van de schaal)
200 g	400 g	600 g	aardappelen (in plakjes)
115 g	230 g	345 g	courgettes (in plakjes)
75 g	150 g	225 g	crème fraiche
1	2	3	ei (eren)
1/2	1	2	teentjes knoflook (geperst)
			zout, peper
40 g	80 g	120 g	kaas (geraspt)
10 g	20 g	30 g	zonnebloempitten
			paprikapoeder

1. Ovenschaal invetten en om en om laagjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Meng de eieren met de crème fraîche, voeg zout, peper en knoflook toe en giet over de gratin.
3. Met geraspte kaas en paprikapoeder bestrooien.
4. Besprenkel als laatste de gratin met zonnebloempitten en paprikapoeder en kook op de stand **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA (AC-7)** "Ovenschotels".
5. Laat het gerecht na het koken 5-10 minuten staan.



GEBRUIKTE AFKORTINGEN

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

TABEL: DRANKEN EN GERECHTEN VERWARMEN

Drank/gerecht	Hoeveelheid (g/ml)	Vermogens-stand	Tijd (min.)	Tips
Koffie, 1 kopje	150	800 W	ca. 1	niet afdekken
Melk, 1 kopje	150	800 W	ca. 1	niet afdekken
Water, 1 kopje	150	800 W	1 1/2-2	niet afdekken
6 kopjes	900	800 W	10-12	niet afdekken
1 kom	1000	800 W	11 1/2-13	niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord (groente, vlees en garnituur)	400	800 W	3-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht / Soup	200	800 W	1 1/2-2 1/2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente	200	800 W	2-2 1/2	indien nodig water toevoegen, afdekken,
	500	800 W	4-5	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	100	400 W	1/2	op een rooster leggen
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

TABEL: ONTDOOIEN EN KOKEN

Product	Hoeveelheid (g)	Vermogens-stand	Tijd (min.)	Water toevoegen(el)	Tips	Standtijd (min.)
Visfilet	300	800 W	10-12	-	afdekken	1-2
Maaltijd op bord	400	800 W	9-11	-	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2
Broccoli	300	800 W	7-9	3-5	afdekken, halverwege de kooktijd omroeren	2
Erwtjes	300	800 W	7-9	3-5	afdekken, halverwege de kooktijd omroeren	2
Gemengde groente	500	800 W	11-13	3-5	afdekken, halverwege de kooktijd omroeren	2

TABEL: ONTDOOIEN

Product	Hoeveelheid (g)	Vermogens-stand	Tijd (min.)	Tips	Standtijd (min.)
Geroosterd vlees	1500	80 W	58-64	in een platte schaal leggen,	30-90
(varken, rundvlees, lamsvlees)	1000	80 W	42-48	halverwege de ontdooitijd omkeren	30-90
biefstuk, schnitzel	500	80 W	19-23		30-90
Goulash	500	240 W	8-12	halverwege de ontdooitijd roeren	10-15
Worstjes: 8 stuks	600	240 W	6-9	naast elkaar leggen, halverwege de	5-10
4 stuks	300	240 W	4-5	ontdooitijd omdraaien	5-10
Kippenbout	200	240 W	4-5	halverwege de ontdooitijd omdraaien	10-15
Visfilet	400	240 W	7-10	halverwege de ontdooitijd omdraaien	5-10
Broodjes, 2 stuks	80	240 W	env. 1	slechts gedeeltelijk ontdooien	-
Gebak, 1 stuk	100-150	80 W	2-5	plaats in een platte schaal	5
Fruit, (bijv. kersen, aardbeien, frambozen, pruimen)	250	240 W	4-5	gelijkmatig verdelen, halverwege de ontdooitijd omdraaien	5

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



TABELLEN

TABEL: VLEES, VIS EN GEVOGELTE BRADEN EN VERSE GROENTE KOKEN

Product	Hoeveelheid (g)	Vermogensstand	Tijd (min.)	Tips	Standtijd (min.)
Vlees	500	800 W	8-10*	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen,	10
(varkenslvees,		400 W	10-12	na * omkeren	
rundvlees, lamsvlees)	1000	800 W	19-21*		10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*		10
		400 W	13-17		
Biefstuk (medium)	1000	800 W	9-11*	naar smaak kruiden, in een schaal leggen,	10
		400 W	5-7	na * omkeren	
Visfilet	200	800 W	3-4	op smaak brengen, in platte schaal leggen, afdekken	3
Kip	1200	800 W	21-24	op smaak brengen, in ondiepe schaal leggen, halverwege de kooktijd omkeren	3
Kippenbout	200	800 W	3-4	op smaak brengen, in een platte schaal leggen	3
Broccoli	500	800 W	9-11	in roosjes verdelen, 4-5 el water toevoegen, afdekken, tijdens het koken af en toe roeren	-
Erwtjes	500	800 W	9-11	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	800 W	10-12	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken -	-
	300	800 W	7-9	tijdens het koken af en toe roeren	
Aardappelen, lekookt	500	800 W	9-11	in grote gelijke stukken snijden, een beetje zout en 150 ml toevoegen, afdekken, tijdens het koken af en toe roeren	-



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.

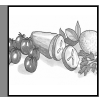
CHAMPIGNONSOEP

Servies: Schaal met deksel (2 l inhoud)

ingrediënten

200 g	champignons, in plakjes
50 g	ui, gesnipperd
300 ml	vleesbouillon
300 ml	room
25 g	bloem
25 g	boter of margarine
	zout, peper
1	eidooier
150 g	crème fraiche

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 fraiche 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.



KALFSVLEES IN ROOMSAUS

Servies: Schaal met deksel (2 l inhoud)

ingrediënten

600 g	kalfsfilet
10 g	boter of margarine
50 g	ui, gesnipperd
100 ml	witte wijn
	gekruid jusblokje voor ongeveer 1/2 liter jus
300 ml	room
1 el	peterselie, gehakt

1. Snij het kalfsvlees in reepjes.
2. Vet de schaal in met boter. Plaats de ui en het vlees toe in de schaal, dek af en kook. Roer een enkele keer tijdens het koken.
   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)

ingrediënten

125 g	bladspinazie, fijngehakt
125 g	kwark, 6 % vet
40 g	Emmentaler kaas, gemalen
	peper, paprika
6 plakjes	gekookte ham (300 g)
125 ml	water
125 ml	room
20 gl	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.

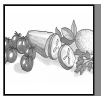
LASAGNE AL FORNO

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

ingrediënten

300 g	tomaten uit blik
50 g	ham, fijngesneden
50 g	ui, gesnipperd
1	teentje knoflook, geperst
250 g	gehakt
2 el	tomatenpuree
	zout, peper
150 ml	crème fraiche
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.



RECEPTEN

RATATOUILLE

Servies: Schaal met deksel (2 l inhoud)

ingrediënten

5 el	olijfolie
1 teentje	knoflook, geperst
50 g	ui, in plakjes
250 g	aubergine, in blokjes gesneden
250 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.

Tip: Bij vleesgerechten serveren. Het gerecht smaakt koud uitstekend als voorgerecht.

Tip: Een bouquet garni bestaat uit: takje peterselie, bosje soepgroente, takje laves, takje tijm, enkele laurierbladeren.

ZEETONGFILET

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

ingrediënten

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

Tip: Voor dit gerecht kunt u ook roodbaars, heilbot, harder, schol of kabeljauw gebruiken.

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.
   13 - 16 min. ⊿ 800 W
   Na afloop van de kooktijd ca. 2 minuten laten nagaren.

BESSENGELEI MET VANILLESAUS

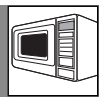
Servies: Schalen met deksel (2 l inhoud)
Schalen met deksel (1 l inhoud)

ingrediënten

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

Tip: U kunt ook diepvriesfruit gebruiken, dat moet dan eerst worden ontdooid.

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.



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

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

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

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

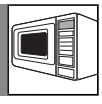
Ovenruimte
1. Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig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

Draaiplateau en draaimechanisme:
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.

SERVICE



In het hoofdstuk "Wat te doen als..." zijn enkele storingen beschreven die u zelf kunt opheffen. Lees in geval van storing eerst dit hoofdstuk. Als u daar geen aanwijzingen vindt, neemt u contact op met onze service-afdeling.

Bereid het gesprek altijd goed voor. Zo vergemakkelijkt u de diagnose en de beslissing of bezoek van een servicetechnicus nodig is.
Noteer modelnummer en serienummer. Deze nummers vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

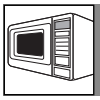
model .....
S-nr. .....

Geef onze service-afdeling ook het volgende op:
- Hoe doet de storing zich voor?
- Onder welke omstandigheden treedt de storing op?

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

Adres service-afdeling

Zanussi fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn
Service-informatielijn tel. (0172) 468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)
Consumentenbelangen tel. (0172) 468 172
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)
www.zanussi.nl



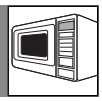
WAT TE DOEN ALS...

SYMPTOOM	DE MOGELIJKE REMEDIES VAN SYMPTOMEN
... de magnetron niet goed functioneert?	Controleer of - de zekering in de huisinstallatie in orde is, - de stroom misschien uitgevallen is. - Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
... de magnetron niet werkt?	Controleer of - de deur goed gesloten is, - de deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn, - toets START/+30 is ingedrukt.
... het draaiplateau niet draait?	Controleer of - 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.

AANWIJZING: Als u de levensmiddelen langer dan de standaardtijd met steeds 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

GARANTIEVOORWAARDEN NEDERLAND



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.

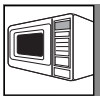
Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

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 l everingsdatum 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 eroorzaakt door:
   a. chemische en elektrochemische inwerking van water,
   b. abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   c. voor het product oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   d. contact met agressieve stoffen.
8. De garantie heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet- vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op garantie vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het product voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Producten die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd aan of gezonden naar onze servicedienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde producten.
11. Indien het product zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten l aste van de gebruiker.
12. Indien binnen de garantieperiode de herstelling van hetzelfde defect herhaaldelijk mislukt of deherstellingkosten 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 an 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 echnische voorwaarden (o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland. Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht. Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst:
Electrolux Service
Vennootsweg 1
2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN
telefoon: (0172) 468 300



GARANTIEVOORWAARDEN NEDERLAND

Reparatievoorwaarden

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

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

Art. 2 a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.

b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

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

a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of

b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt. In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

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

a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.

b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.

c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorrijtarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

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

Art. 6 Op elke uitgevoerde en betaalde reparatie zal bij normaal huishoudelijk gebruik een volledige garantie van minimaal 3 maanden worden gegeven. Deze garantie omvat het kosteloos uitvoeren van een hernieuwde reparatie. Op de uitgewisselde en betaalde onderdelen geldt een garantietermijn van 12 maanden. Bij een beroep op garantie op de reparatie dient de consument op verzoek de gespecificeerde rekening van de voorgaande reparatie aan de technicus te overleggen.

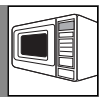
Art. 7 Indien na driemaal uitvoeren van eenzelfde reparatie hetzelfde defect bij normaal huishoudelijk gebruik opnieuw optreedt binnen de onder art. 6 bedoelde garantietermijn en redelijkerwijs een afdoend resultaat bij het opnieuw uitvoeren van de reparatie niet verwacht kan worden, zal aan de consument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

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

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

*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland.

GARANTIEBEDINGUNGEN BELGIË



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

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

Voor dit toestel verlenen wij waarborg volgens onderstaande voorwaarden:

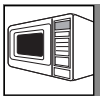
1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
2. De waarborgprestatie houdt in dat het toestel kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden, om mogelijke verdere schade te voorkomen.
4. Voor een beroep op waarborg dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd.
5. De waarborg heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De waarborg heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het toestel onbeduidend zijn.
7. De waarborg geldt evenmin voor schade veroorzaakt door:
   - chemische en elektrochemische inwerking van water,
   - abnormale milieuomstandigheden in het algemeen,
   - voor het toestel oneigenlijke bedrijfsomstandigheden,
   - contact met agressieve stoffen.
8. De waarborg heeft geen betrekking op gebreken door transportschade die buiten onze verantwoordelijkheid is ontstaan, niet vakkundige installatie of montage, verkeerd gebruik, gebrekkig onderhoud, of het niet in acht nemen van de gebruiks- of montageaanwijzingen.
9. Het recht op waarborg vervalt wanneer het defect werd veroorzaakt door herstelling of ingrepen door derden die niet bevoegd of niet deskundig zijn, of wanneer het toestel voorzien werd van toebehoren of onderdelen die niet origineel zijn en daardoor een defect veroorzaken.
10. Toestellen die gemakkelijk kunnen worden vervoerd dienen te worden overhandigd of gezonden naar onze klantendienst. Herstelling ter plaatse kan slechts worden gevraagd voor grote of ingebouwde toestellen.
11. Indien het toestel zodanig is ingebouwd, ondergebouwd, opgehangen of geplaatst dat de benodigde tijd voor het in- en uitbouwen samen meer dan 30 minuten bedraagt, dan worden de hierdoor ontstane extra kosten aan de gebruiker in rekening gebracht. Schade die ontstaat door abnormale in- of uitbouw komt ten laste van de gebruiker.
12. Indien binnen de waarborgperiode de herstelling van hetzelfde gebrek meermaals mislukt of de 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 waarborg heeft geen verlenging van de waarborgtermijn noch aanvang van een nieuwe waarborgtermijn tot gevolg.
14. Op herstellingen geven wij een waarborg van 12 maanden, uitsluitend op hetzelfde gebrek.
15. Verdere of andere rechten, in het bijzonder vergoeding van schade ontstaan buiten het toestel, zijn uitgesloten voor zover een aansprakelijkheid niet wettelijk is vastgelegd.

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

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

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

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



TECHNISCHE GEGEVENS

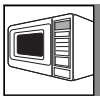
Aansluiting aan	: 230 V, 50 Hz, één fase
Zekering	: min. 10 A
Opgenomen vermogen magnetron	: 1,2 kW
Nuttig vermogen magnetron	: 800 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie	: 2450 MHz * (groep 2/klasse B)
Buitenafmetingen	: breedte x hoogte x diepte: 592 x 370 x 316 mm
Afmetingen ovenruimte	: breedte x hoogte x diepte: 285 x 202 x 298 mm **
Inhoud ovenruimte	: 17 liter **
Draaiplateau	: ø 272 mm, glas
Gewicht	: ca. 15,5 kg
Ovenlamp	: 25 W/240 - 250 V

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

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

CE

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



BELANGRIJKE INFORMATIE

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 kinderen.
Verstikkingsgevaar! Houd de verpakking uit de buurt van kinderen.

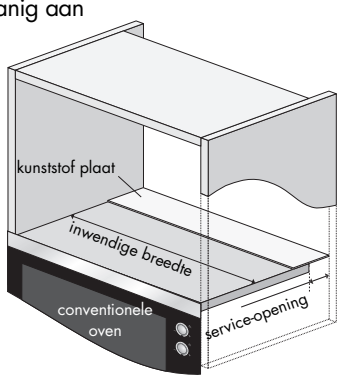
Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieu-onvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:
>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking
>PS< voor geschuimd, cfk-vrij polystyreen,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

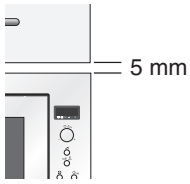
Oude apparaten moeten vóór het weggooien onbruikbaar worden gemaakt: stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer afsnijden.
Als u uw oude apparaat afdankt, lever het dan in bij uw vakhandelaar of informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

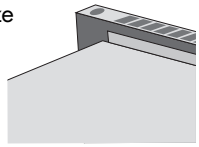
1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Dit apparaat is bedoeld voor inbouw in een kast van 360 mm hoog. Als het apparaat in een 350 mm hoge kast moet worden ingebouwd: De 4 voeten (3 hoge en 1 lage) aan de onderkant van het apparaat losschroeven. De 3 hoge voeten vervangen door de meegeleverde voeten. De lage voet hoeft niet te worden vervangen.
3. Als u de magnetron boven een oven (positie A) inbouwt, moet u de meegeleverde kunststof plaat gebruiken.
   a. De plaat uitsnijden op de inwendige breedte van de kast.
   b. Het beschermfolie van het plakband trekken en de plaat zodanig aan de achterste rand van de plank bevestigen, dat de service-opening wordt afgedekt (zie afbeelding.)



4. Schuif het apparaat langzaam en zonder geweld in de inbouwkast, tot de voorste lijst van het apparaat een naadloze afsluiting vormt met de voorste opening van de kast.
5. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 5 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).



6. Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder (zie afbeelding 9 op pag. 64).

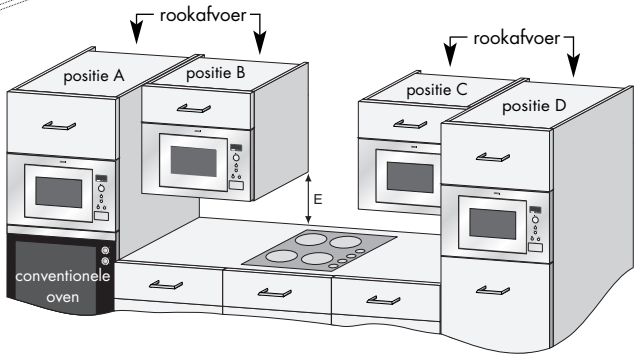


7. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Als u de magnetron in positie B of C inbouwt:

- 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.

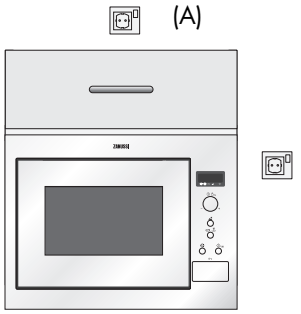


positie	nismaat breedte x hoogte x diepte	rookafvoer (min.)	afstand tussen kast en plafond
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360	15 15	50 50
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360	40 40	50 50

Afmetingen in mm

INSTALLATIE-AANWIJZING

AANSLUITING OP HET STROOMNET



- **Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.**
- **Plaats het stopcontact niet achter de kast.**
- De best plek is boven de kast (A).
  Als het aansluitsnoer niet wordt aangesloten op punt (A), moet het van de snoerdrager (zie afb. 13 op pag. 64) worden losgenomen en onder het apparaat door worden geleid.
- 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 serviceafdeling.

SOMMAIRE

Avertissements importants de sécurité . . . . . .90 - 92
Four et accessoires 93
Bandeau de commande 94
Avant la mise en service 94
Régler l'horloge 95
Conseils de cuisson aux micro-ondes . . . . . .96 - 97
Vaisselle pour fours à micro-ondes 97
Niveau de puissance du micro-ondes 98
Fonctionnement manuel 98
Autres fonctions pratiques . . . . . .99 - 100
Fonctionnement automatique 101
Tableaux de programmes automatiques . . . . . .102 - 104
Recettes pour programmes automatiques AC-6 et AC-7 . . . . . .104 - 105
Tableaux de cuisson . . . . . .106 - 107
Recettes . . . . . .107 - 109
Entretien et nettoyage 110
Que faire si... 111
Service et garantie (France) 112
Service apres-vente et pieces de rechange (belgique) 113
Declaration de conditions de garantie (belgique) 114
Caracteristiques 115
Information importante 115
Installation . . . . . .116 - 117

FRANÇAIS

Le symbole  sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers ou le magasin où vous avez acheté le produit.

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. Voir la page 97.

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 matiére 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 a micro-onde. Des objets peuvent s'enflammer (papier journal, vêtements...)
Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.
Ne conservez aucun aliment ou produit à l'intérieur du four.
Vérifiez les réglages après mise en service du four et assurez-vous que le four fonctionne correctement. Lisez et utilisez cette notice d'utilisation.

Pour éviter toute blessure

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

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

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

Ne faites pas fonctionner le four porte ouverte et ne 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" page 110. 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 a 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 aprés vente.
Ne plongez pas la prise du cordon d'alimentation dans l'eau ou tout autre liquide.
Ne laissez le cordon d'alimentation au-dessus d'aucune surface chaude ou pointue, telle que la zone de ventilation 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 aprés-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 á 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

AVERTISSEMENT: 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

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

L'utilisation de cet appareil n'est pas destinée aux personnes (y compris les enfants) soufrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne justifiant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'elles ne soient supervisées ou n'aient été formées à l'utilisation de cet appareil par une personne responsable de leur sécurité.
Les enfants doivent être sous constante supervision afin d'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
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 ou n'essayez pas de modifier le four.
Vous ne devez pas déplacer le four pendant son fonctionnement.
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.

AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

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 réguilièrement 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 de 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 thermométre <<spécial viande>>. Ne laissez pas ce thermométre 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 agraphes 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 la 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.
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.

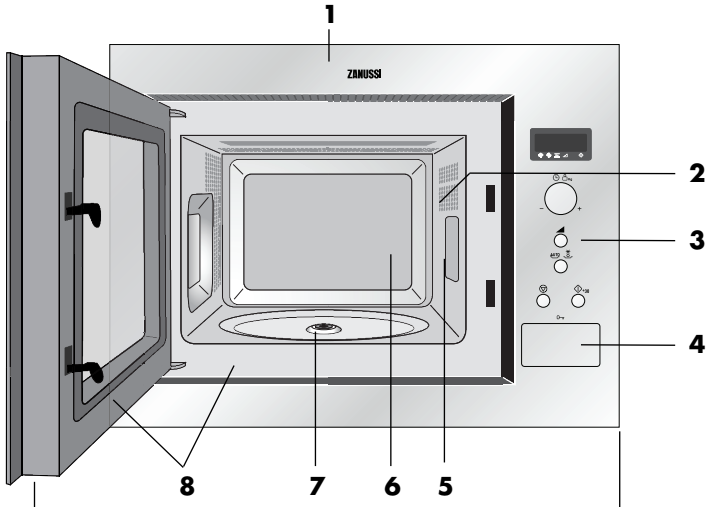
- Test du verre d'eau Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant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

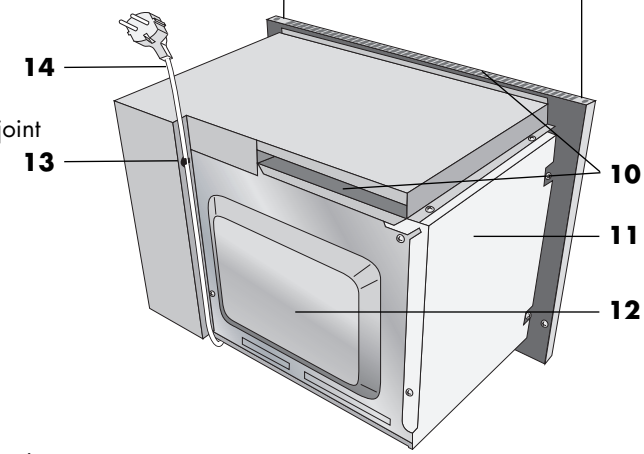
RÉCIPIENTS EN ALUMINIUM

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 aliant 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.



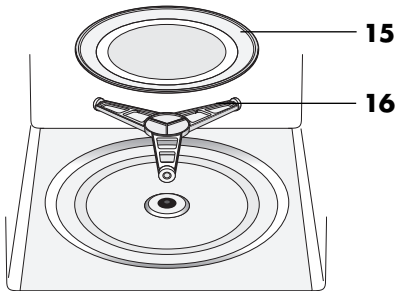
1. Encadrement avant
2. Eclairage du four
3. Bandeau de commande
4. Ouverture de la porte
5. Entraînement
6. Cavité du four
7. Joint de porte et surface de contact du joint
8. Cadre d'ouverture de la porte
9. Points de fixation (x4)
10. Ouvertures de ventilation
11. Enveloppe extérieure
12. Compartiment arrière
13. Cordon d'alimentation clip de support
14. Cordon d'alimentation



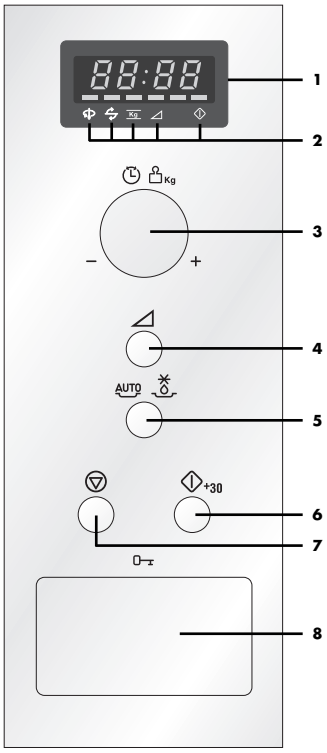
ACCESSOIRES:
Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis:
(15) Plateau tournant **(16)** Support d'entraînement **(17)** 4 vis de fixation (non visualisées)

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

REMARQUE: Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner deux éléments: le nom de la pièce et le nom du modèle à votre revendeur ou un service aprés ventre ZANUSSI.



BANDEAU DE COMMANDE



1 Affichage numérique

2 Symboles

L'indicateur correspondant clignotera ou s'allumera juste au-dessus du symbole, en fonction de l'instruction. Lorsqu'un indicateur clignote, appuyez sur la touche correspondante (marquée du même symbole) ou effectuez l'action nécessaire.

- Remuer
- Niveau de puissance
- Retourner
- Cuisson
- KG/Poids

3 Bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**

4 Touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**

5 Touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUES**

Appuyez pour sélectionner l'un des 12 programmes automatiques.

6 Touche **START/+30**

7 Touche **ARRET**

8 Touche **OUVERTURE DE LA PORTE**

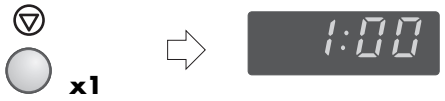
AVANT LA MISE EN SERVICE

Branchez la prise.

1. L'affichage indique:



2. Appuyez sur la touche **STOP**, l'affichage indique:



Réglez l'horloge comme suit.

Utilisation de la touche ARRET (STOP).

Utilisez la touche **ARRET** 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).

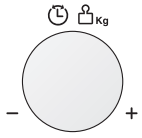
RÉGLER L'HORLOGE

Il y a deux modes de réglage : horloge sur 12 heures et horloge sur 24 heures.
Pour régler l'horloge, suivre l'exemple ci-dessous.

Exemple: Pour régler l'horloge en mode 12 heures à 11:35.

1. Pour sélectionner l'horloge sur 12 heures, maintenez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** enfoncée pendant 3 secondes. 12H apparaît dans l'affichage.

2. Réglez les heures. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).



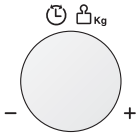
3. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour passer des heures aux minutes.



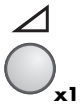
Vérifier l'affichage.



4. Réglez les minutes. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que le réglage des minutes correct s'affiche (35).



5. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour afficher pour afficher l'horloge.



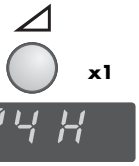
Vérifier l'affichage.



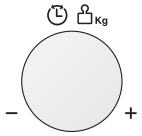
Exemple: Pour régler l'horloge en mode 24 heures à 23:35.

1. Pour sélectionner l'horloge sur 24 heures, maintenez la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** enfoncée pendant 3 secondes. 12H apparaît dans l'affichage.

2. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour passer des 12 heures aux 24 heures.



3. Réglez les heures. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que l'heure correcte s'affiche (23).



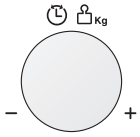
4. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour passer des heures aux minutes.



Vérifier l'affichage.



5. Réglez les minutes. Tournez le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à ce que le réglage des minutes correct s'affiche (35).



6. Appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** pour afficher pour afficher l'horloge.



Vérifier l'affichage.



REMARQUES:

1. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens contraire.
2. Appuyez sur la touche **ARRET (STOP)** en cas d'erreur de programmation.
3. Si l'alimentation électrique de votre four à micro-ondes est interrompue, l'affichage indiquera par intermittence 12H après le retour du courant. Si cela a lieu pendant la cuisson, le programme sera effacé. L'heure sera également effacée.
4. Pour régler l'heure à nouveau, suivez à nouveau l'exemple ci-dessus.

FRANÇAIS



CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Les micro-ondes sont des ondes d'énergie similaires à celles des signaux de télévision et de radio. L'énergie électrique est convertie en énergie à micro-ondes. Cette énergie se propage dans la cavité du four par le biais d'un guide d'ondes.

Le guide d'ondes est protégé par un couvercle afin d'empêcher toute pénétration de graisse et d'aliments.

Dans la mesure où les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal, la cavité du four est en métal et la porte est recouverte d'une fine grille métallique. Durant la cuisson, les micro-ondes rebondissent de manière aléatoire sur les parois de la cavité du four.

Les micro-ondes traversent certains matériaux, tels que le verre et le plastique, permettant ainsi la cuisson des aliments (voir Section « Vaisselle pour fours à micro-ondes » pages 97).

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 (voir liste pages 97).

Les micro-ondes sont absorbées par les molécules d'eau, de graisse et de sucre contenues dans les aliments. Sous l'effet des micro-ondes, ces molécules se mettent à vibrer. Cette agitation génère suffisamment de chaleur pour cuire les aliments (de la même façon que vos mains se réchauffent lorsque vous les frottez).

L'énergie à micro-ondes chauffe l'extérieur des aliments et la chaleur se propage au centre par conduction, comme pour la cuisson conventionnelle. Il est par conséquent important de retourner, redisposer ou remuer les aliments durant la cuisson pour assurer une cuisson uniforme.

Une fois la cuisson terminée, le four cesse automatiquement de produire des micro-ondes.

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

Les micro-ondes cuisent les aliments plus rapidement que les méthodes de cuisson conventionnelles. Il est par conséquent essentiel de respecter certaines techniques pour garantir de bons résultats. Bon nombre des techniques suivantes sont semblables à celles utilisées dans les méthodes de cuisson traditionnelles.

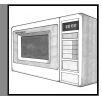
CARACTÉRISTIQUES DES ALIMENTS

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, frits, 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 s ections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES



DÉTERMINATION DU TEMPS DE CUISSON AVEC LE THERMOMÈTRE DE CUISINE

A la fin de la cuisson, chaque boisson et chaque aliment ont une certaine température intérieure (température à cœur). Une fois cette température atteinte, on peut arrêter la cuisson, on obtiendra un bon résultat.

Vous pouvez déterminer la température intérieure à l'aide d'un thermomètre de cuisine. Le tableau des températures ci-dessous indique les températures principales.

Boisson / aliment	Température intérieure à la fin du temps de cuisson	Température intérieure aprés un temps de repos de 10 - 15 min
Réchauffer des boissons (Café, thé, eau, etc.)	65-75 °C	
Réchauffer du lait	60-65 °C	
Réchauffer des soupes	75-80 °C	
Réchauffer des potées	75-80 °C	
Volailles	80-85 °C	85-90 °C
Viande Saignant	70 °C	70-75 °C
d'agneaubien cuit	75-80 °C	80-85 °C
Rosbeef Saignant	50-55 °C	55-60 °C
à point	60-65 °C	65-70 °C
bien cuit	75-80 °C	80-85 °C
Viande de porc, de veau	80-85 °C	80-85 °C

VAISSELLE POUR FOURS À MICRO-ONDES



Kochgeschirr	Mikrowell -ensicher	Kommentare
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 et l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✔	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✘	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

NIVEAU DE PUISSANCE DU MICRO-ONDES

Vous avez le choix entre 5 niveaux de puissance. Consultez les indications fournies dans les recettes pour déterminer le niveau de puissance à utiliser. D'une manière générale, nous vous conseillons de procéder comme suit:

800 W 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).

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 Décongélation: utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.

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

W = WATT

Pour régler la puissance, appuyez sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau désiré soit affiché. Si vous n'appuyez qu'une seule fois sur la touche de **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, 800 sera affiché. Si vous dépassez la puissance que vous désirez utiliser, continuez d'appuyer sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES** jusqu'à ce que le niveau de puissance désiré soit à nouveau affiché. **Si vous ne choisissez aucun niveau de puissance, c'est le niveau 800 W qui est automatiquement utilisé.**

FONCTIONNEMENT MANUEL

Vous pouvez choisir le temps de cuisson 90 minutes (90.00). L'augmentation du temps de cuisson (décongélation) varie de 10 secondes à cinq minutes. Elle dépend de la durée totale de cuisson (décongélation) indiquée dans le tableau.

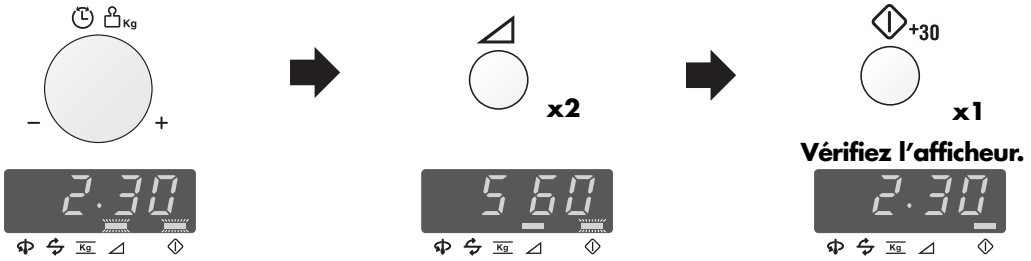
Temps de cuisson	Poids ou volume
0-5 minutes	10 secondes
5-10 minutes	30 secondes
10-30 minutes	1 minute
30-90 minutes	5 minutes

Exemple: Supposons que vous vouliez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 560 W.

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre. (2 min. 30 sec.)

2. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant deux fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.

3. Appuyez une fois sur la touche **START/+30** pour démarrer la cuisson.



REMARQUES :

1. 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 à rebours quand la porte est fermée et que la touche **START/+30** est appuyée.
2. Si vous voulez connaître le niveau de puissance pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**. Tant que votre doigt est appuyé sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.
3. Vous pouvez tourner le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre ou en sens inverse. Si vous tournez le bouton dans le sens inverse, le temps de cuisson diminue par paliers à partir de 90 minutes.

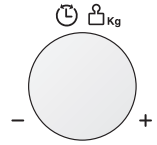
1. CUISSON A SEQUENCES MULTIPLES

Il est possible de saisir un maximum de 3 séquences, comprenant le temps et mode de cuisson normale.

Exemple:
Pour cuire: 5 minutes à la puissance 800 W (Etape 1)
16 minutes à la puissance 240 W (Etape 2)

ETAPE 1

1. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.





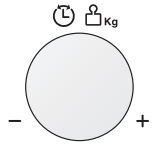
2. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant une fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.





ETAPE 2

3. Entrez le temps de cuisson souhaité en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS**.



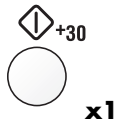


4. Choisissez le niveau de puissance voulu en appuyant quatre fois sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.





5. Appuyez une fois sur la touche **START/+30** pour démarrer la cuisson.



Vérifier l'affichage.



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

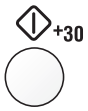
FRANÇAIS

2. FONCTION AJOUTER 30 SECONDES

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

a. Démarrage direct

Vous pouvez commencer directement la cuisson micro-ondes à la puissance 800 W pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START/+30**.



REMARQUE:

Pour éviter une manipulation abusive par les enfants, la touche **START/+30** peut être utilisée uniquement dans la 3 minutes qui suit l'opération précédente, par exemple, la fermeture de la porte ou l'appui sur la touche **ARRET (STOP)**.

b. 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.

3. VERIFICATION DU NIVEAU DE PUISSANCE

Pour vérifier le niveau de puissance du micro-ondes pendant la cuisson, appuyez sur la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**.


x1

Tant que vous gardez appuyé la touche **NIVEAU DE PUISSANCE MICRO-ONDES**, le niveau de puissance est affiché.

Le four continue le décompte à rebours bien que l'affichage indique le niveau de puissance.

4. VERROUILLAGE DE SECURITE

POUR ETABLIR LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.


x1 et maintenir pour 3 sec.

Vérifier l'affichage.



POUR ANNULER LA FONCTION VERROUILLAGE DE SECURITE

1. Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez-la enfoncée pendant 3 secondes.


x1 et maintenir pour 3 sec.

L'affichage indiquera l'heure, si la fonction est établie.

REMARQUE: Quand la fonction Verrouillage de sécurité est établie vous ne pouvez utiliser aucune touche autre que la touche **STOP**.

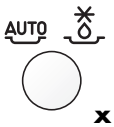
Le fonction **AUTOMATIQUE** calcule automatiquement le mode et le temps de cuisson corrects. Vous disposez de 7 programmes de **CUISSON AUTOMATIQUE** et 5 programmes de **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**. Ce que vous devez savoir lors de l'utilisation de cette fonction:

1. Appuyez une fois sur la touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUE** pour faire apparaître l'affichage suivant.
Pour choisir le programme voulu, appuyez sur la touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUE** jusqu'à l'affichage de ce programme. Voir pages 102 - 104 tableau de **PROGRAMMES AUTOMATIQUE**.
Pour sélectionner un menu de décongélation, appuyez sur le touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUE** 8 fois au moins. Lorsque vous aurez appuyé sur cette touche 8 fois,  s'affichera à l'écran. Vous pouvez changer le menu automatiquement en maintenant appuyé le touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUE**.

2. Pour choisir le poids d'aliments, tournez le bouton **MINUTEUR/POIDS** jusqu'à l'affichage des paramètres de poids voulus.
- Indiquez le poids des aliments seulement. Ne pas inclure le poids du récipient.
- Pour un aliment dont le poids est supérieur ou inférieur aux quantités données dans le tableaux de automatique, utilisez les programmes manuels. Pour obtenir les meilleurs résultats, suivre les tableaux de cuisson (pages 106 - 107).

3. Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche **START/+30**.
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 bouton **START/+30**.

1.

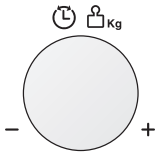


la touche **AUTOMATIQUE**



Numéro de menu

2.



le bouton rotatif **MINUTEUR/ POIDS**

3.

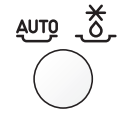


la touche **START/+30**

La température finale varie selon la température initiale des aliments. Vérifiez que la nourriture est très chaude après cuisson. Si nécessaire, vous pouvez rallonger le temps de cuisson et changer le niveau de puissance.

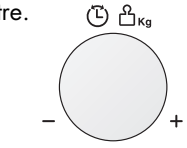
Exemple:
Pour cuire 1,0 kg de Gratin servez vous **CUISSON AUTOMATIQUE** AC-7.

1. Sélectionnez le menu nécessaire en appuyant sept fois sur la touche **PROGRAMMES AUTOMATIQUE**.





2. Entrez le poids en tournant le bouton rotatif **MINUTEUR/POIDS** dans le sens des aiguilles d'une montre.





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



Vérifiez l'affichage.



FRANÇAIS

TABLEAUX DE PROGRAMMES AUTOMATIQUES

TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE	QUANTITÉ/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTO x1	**AC-1 Cuisson** Légumes surgelés 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	• Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (Pour les champignons, il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau). • Mettez un couvercle. • Quand que le signal sonore retentit, remuer et couvrez à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min. **IMPORTANT:** Si les légumes surgelés sont compactés, cuisez-les manuellement.
AUTO x2	**AC-2 Cuisson** Légumes frais 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Bol et couvercle	• Coupez les légumes en morceaux (cubes, tranches, rondelles). • Ajoutez 1 cuillère à soupe d'eau par 100 g et une pointe de sel. (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.
AUTO x3	**AC-3 Cuisson** Plats préparés surgelés À remuer (Mélangeables) 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Bol et couvercle	• 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, remuer et couvrir à nouveau. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 2 min.
AUTO x4	**AC-4 Cuisson** Gratin surgelés 	0,2 - 0,6 kg (100 g) Plat à gratin ovale peu profond et couvercle ou original contenant et couvercle	• Retirez l'emballage du gratin congelé. Si le contenant ne convient pas pour les fours à micro-ondes, placez le gratin dans un plat à gratin. • Mettez un film étirable pour micro-ondes. • Si le contenant convient pour les fours à micro-ondes, retirez le couvercle d'origine et couvrir de film étirable pour micro-ondes. • Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5 min.
AUTO x5	**AC-5 Cuisson** Pommes de terre bouillies, Pommes de terre en robe des champs 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Bol et couvercle	Pommes de terre bouillies: Pelez les pommes de terre et les 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 Pommes de terre bouillies ou 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.

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

TABLEAUX DE PROGRAMMES AUTOMATIQUES

TOUCHE	CUISSON AUTOMATIQUE	QUANTITÉ/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTO x6	**AC-6 Cuisson** Filet de poisson en sauce 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Plat à gratin et plastique micro-ondes	• Voir recettes pour le "Filet de Poisson en Sauce" à la pages 104 - 105. * Poids total de tous les ingrédients
AUTO x7	**AC-7 Cuisson** Gratin 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Plat à gratin et plastique micro-ondes	• Voir recettes pour le "Gratin" à la page 105. * Poids total de tous les ingrédients.

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ/ UTENSILES	PROCÉDURE
AUTO x8	**Ad-1 Décongélation** Steaks et Côtelettes 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Plat à gratin (Voir remarque à la page 104.)	• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 10 - 15 min, jusqu'à complète décongélation.
AUTO x9	**Ad-2 Décongélation** Viande hachée 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Plat à gratin (Voir remarque à la page 104.)	• Placez le morceau de viande hachée dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-10 min, jusqu'à complète décongélation.
AUTO x10	**Ad-3 Décongélation** Volaille 	0,9 - 1,5 kg (100 g) Plat à gratin (Voir remarque à la page 104.)	• Placer la volaille dans un plat à gratin, côté poitrail dessous, au milieu du plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner la volaille et protéger les parties minces et les parties déjà chaudes avec des petits morceaux de papier aluminium. • Après décongélation, couvrez d'une feuille de papier aluminium et laissez reposer 15-30 min jusqu'à complète décongélation. • Enfin, lavez la volaille sous l'eau courante.

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

FRANÇAIS

TABLEAUX DE PROGRAMMES AUTOMATIQUES

TOUCHE	DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE	QUANTITÉ / UTENSILES	PROCÉDURE
AUTO x11	**Ad-4 Décongélation** Gâteau 	0,1 - 1,4 kg (100 g) Plat	• Retirer tout l'emballage du gâteau. • Placer directement sur le plateau tournant, ou sur une assiette au centre du plateau tournant. • Après décongélation, couper le gâteau en portions identiques espacées et laisser reposer pendant 10-30 min, jusqu'à ce que le gâteau soit uniformément décongelé.
AUTO x12	**Ad-5 Décongélation** Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Plat à gratin (Ce programme n'est recommandé que pour le pain en tranches.)	• 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: Décongélation Automatique

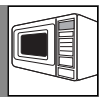
1. Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
2. Congelez la viande hachée en tranches fines.
3. Après avoir retourné, protégez les parties décongelées avec de petits morceaux plats de papier aluminium.
4. La volaille doit être cuite immédiatement après décongélation.
5. Les entremets recouverts de crème fouettée sont très sensibles aux micro-ondes. Pour obtenir les meilleurs résultats, lorsque la crème commence à se ramollir rapidement, il faut sortir immédiatement l'entremets du four et terminer sa décongélation à température ambiante pendant 10 à 30 minutes.

RECETTES POUR PROGRAMMES AUTOMATIQUES AC-6 ET AC-7

FILET DE POISSON EN SAUCE (AC-6)
Filets de poisson avec sauce piquante

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 tsp	1-2 tsp	2 tsp	vinaigre de vin rouge
			moustarde, thym, poivre de cayenne
200 g	400 g	600 g	filet de poisson (réfrigérer)
			sel

1. Mélangez les ingrédients pour la sauce.
2. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec sel.
3. Etalz la sauce préparée sur le filet de poisson.
4. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6** "Filet de Poisson en Sauce".
5. Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.



FILET DE POISSON EN SAUCE (AC-6)
Filet de poisson au curry

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

1. Mettez le filet de poisson dans le plat avec les extrémités fines vers le centre et saupoudrez avec sel.
2. Etalez la sauce prêt à servir et banane sur le filet de poisson.
3. Couvrez avec du plastique micro-ondes et faites cuire en **CUISSON AUTOMATIQUE AC-6** "Filet de Poisson en Sauce".
4. Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

GRATIN (AC-7)
Gratin d'epinards

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

1. Mélangez les épinards en branches avec l'oignon. Assaisonnez avec du sel, du poivre et de la noix de muscade râpée.
2. Beurrez le plat et remplissez-le de rondelles de pomme de terre, les dés de jambon et les épinards en couches alternées dans le plat. Terminez par une couche d'épinards.
3. Mélanger les œufs et la crème fraiche, saler et poivrer et verser sur le gratin.
4. Saupoudrer le gratin de fromage râpé et de poudre de paprika et cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**, "Gratin".
5. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.

GRATIN (AC-7)
Gratin de pommes de terre et courgettes

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
200 g	400 g	600 g	pommes de terre bouillies
			(coupées en lamelles)
115 g	230 g	345 g	courgettes (en tranches fines)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche
1	2	3	oeufs
1/2	1	2	de ail (pressée)
			sel, poivre
40 g	80 g	120 g	fromage Gouda (râper)
10 g	20 g	30 g	graines de tournesol
			paprika en poudre

1. Beurrez le plat. Remplissez-le de lamelles de pomme de terre et de tranches de courgettes en couches alternées.
2. Mélanger les œufs et la crème fraiche, assaisonner avec l'ail, le sel et le poivre et verser sur le gratin.
3. Saupoudrer le Gouda sur le gratin.
4. Enfin, saupoudrer le gratin de graines de tournesol et de paprika et cuire sur **CUISSON AUTOMATIQUE AC-7**, "Gratin".
5. Après cuisson, laissez reposer pendant env. 5-10 min.



TABLEAUX DE CUISSON

ABREVIATIONS UTILISEES

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

TABLEAU: RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation
Café, 1 Tasse	150	800 W	env. 1	ne pas couvrir
Lait, 1 Tasse	150	800 W	env. 1	ne pas couvrir
Eau, 1 Tasse	150	800 W	1 1/2-2	ne pas couvrir
6 Tasses	900	800 W	10-12	ne pas couvrir
1 Terrine	1000	800 W	11 1/2-13	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 1/2-2 1/2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	200	800 W	2-2 1/2	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et
	500	800 W	4-5	mélanger à mi-réchauffage
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	100	400 W	1/2	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés. 1 pot	190	400 W	env. 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

TABLEAU: DECONGELATION ET CUISSON D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Addition d'eau -CS/ml-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	800 W	10-12	-	couvrir	1-2
Une assietterepas	400	800 W	9-11	-	couvrir, mélanger au bout de 6 minute	2
Brocoli	300	800 W	7-9	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Pois	300	800 W	7-9	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2
Macédoine de légumes	500	800 W	11-13	3-5	couvrir, mélanger à mi-cuisson	2

TABLEAU: DECONGELATION D'ALIMENTS

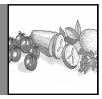
Aliments	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Viande rôtie (p.ex. porc, boeuf,	1500	80 W	58-64	placer dans un plat à gratin, retourner	30-90
agneau, veau)	1000	80 W	42-48	à mi-décongélation	30-90
	500	80 W	19-23		30-90
Goulasch	500	240 W	8-12	mélanger à mi-décongélation	10-15
Saucisses: 8	600	240 W	6-9	placer l'une à côté de l'autre, retourner	5-10
4	300	240 W	4-5	à mi-décongélation	5-10
Cuisse de poulet	200	240 W	4-5	retourner à mi-décongélation	10-15
Filets de poisson	400	240 W	7-10	retourner à mi-décongélation	5-10
2 petits pains	80	240 W	env. 1	décongeler en partie seulement	-
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.



TABLEAU: CUISSON DE VIANDES, DE POISSONS, DE VOLAILLES ET LEGUMES FRAIS

Viande, volaille et légumes	Quant -g-	Puissance -Niveau-	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Rôtis	500	800 W	8-10*	assaisonner, placer dans un plat à gratin	10
(p.ex. porc,		400 W	10-12	peu profond, retourner à mi-cuisson	
veau, agneau)	1000	800 W	19-21*		10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*		10
		400 W	13-17		
Rôti de boeuf	1000	800 W	9-11*	assaisonner, placer dans un plat à gratin,	10
(à point)		400 W	5-7	retourner à mi-cuisson	
Filet de poisson	200	800 W	3-4	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	3
Poulet	1200	800 W	21-24	assaisonner, placer dans un plat à gratin peu profond, retourner à mi-cuisson	3
Cuisses de poulet	200	800 W	3-4	assaisonner, placer dans un plat à gratin	3
Brocoli	500	800 W	9-11	séparer en bouquets, ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Pois	500	800 W	9-11	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	800 W	10-12	couper en rondelles, couvrir, ajouter 4-5 CS d'eau,	-
	300	800 W	7-9	couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Pommes de terre	500	800 W	9-11	couper en gros morceaux de taille égale, ajouter un peu de sel, ajouter 150 ml d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-



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

ADAPTATION DE RECETTES CONVENTIONNELLES A 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

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litres)

Ingrédients

200 g de champignons de Paris coupés en tranches
50g 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 g de crème fraîche

1. Mettez les légumes et le bouillon de viande dans la terrine, couvrez et faites cuire.
   8 - 9 Mn. ⊿ 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 Mn. ⊿ 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 Mn. ⊿ 800 W

   Après la cuisson, laissez reposer la soupe environ 5 minutes.

FRANÇAIS



RECETTES

EMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE

Vaisselle: Terrine à couvercle (2 l)

Ingrédients

600 g	de filet de veau
1 CS	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 Mn. ⊿ 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 Mn. ⊿ 800 W
4. Une fois la cuisson terminée, mélanger et laisser reposer env. 5 min. Saupoudrer de persil.

JAMBON FARCI

Vaisselle: Plat à gratin ovale (env. 26 cm de long)

Ingrédients

125 g	d'épinards en branches, coupés
125 g	de fromage blanc à 20 % MG
40 g	d'emmenthal râpé
	poivre moulu, 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 une pique.
3. Faire une sauce béchamel: verser l'eau et la crème dans un bol et réchauffer.
   3 - 4 Mn. ⊿ 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 Mn. ⊿ 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 Mn. ⊿ 800 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5 min.

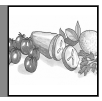
LASAGNE AU FOUR

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

Ingrédients

300 g	de tomates en boîte
50 g	de jambon, coupé
50 g	oignon, haché menu
1	gousse d'ail broyée
250 g	de bœuf haché
2 CS	de concentré de tomate
	sel, poivre
150 ml	de crème fraiche
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 CC	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 Mn. ⊿ 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 Mn. ⊿ 560 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 5-10 min.



RATATOUILLE SPECIALE

Vaisselle: terrine à couvercle (2 litre)

Ingrédients

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 Mn. ◿ 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.

Conseils: Servez la ratatouille chaude avaec des plats de viande. Froide, c'est un excellent hors-d'œuvre.

Conseils: Un bouquet garni est composé de: une racine de persil légumes à potage, une branche de livèche, une branche de thym et quelques feuilles de laurier.

FILETS DE SOLE

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

Ingrédients

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

Conseil: Vous pouvez aussi utiliser de la sébaste, du mulet, du carrelet ou du cabillaud.

1. Lavez et séchez les filets de sole. Enlevez les arêtes.
2. Couper le citron et les tomates en tranches fines.
3. Beurrer le plat. Disposer les filets de poisson dans le plat et asperger d'huile végétale.
4. Saupoudrer le poisson de persil, le recouvrir des tranches de tomates et assaisonner. Placer les tranches de citron sur les tomates et arroser de vin blanc.
5. Parsemer le citron de noisettes de beurre, couvrir et cuire.
   13 - 16 Mn. ◿ 800 W
   Après la cuisson, laisser reposer env. 2 min.

GELÉE DE FRUITS ROUGES À LA SAUCE À LA VANILLE

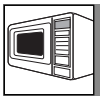
Vaisselle: 2 terrines à couvercle (2 litres)

Ingrédients

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 Mn. ◿ 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, courez et faites cuire. Remuez de temps en temps et après la cuisson.
   3 - 4 Mn. ◿ 800 W
5. Démoulez la gelée sur un plat et garnissez-la avec les fruits entiers. servez-la avec la sauce à la vanille.

Conseil: Vous pouvez également utiliser des fruits décongelés.



ENTRETIEN ET NETTOYAGE

NE PROCÉDEZ AU NETTOYAGE QU'APRÈS AVOIR DÉBRANCHÉ L'APPAREIL.

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.

REMARQUE: 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 inopérante 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.

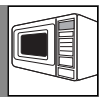
Plateau tournant et pied du plateau:

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.

NOTE: Veillez à ne pas utiliser de décape four.



SYMPTÔME	REMÈDES DE SYMPTÔMES POSSIBLES
... le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	Vérifiez - que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas sauté, - qu'il n'y a pas de coupure de courant. - Si les fusibles continuent de sauter, faites appel à un électricien qualifié.
... le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	Vérifiez - que la porte est bien fermée, - que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres, - que la touche START/+30 (démarrage) a été enfoncée.
... la plateau tournant ne fonctionne pas ?	Vérifiez - 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 tournante.
... le four à micro-ondes ne s'éteint pas ?	- 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.

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, la puissance (800 W) peut être rétablie.

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

SERVICE ET GARANTIE (FRANCE)

SERVICE APRÈS VENTE

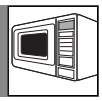
En cas d'anomalie de fonctionnement, reportez-vous à la rubrique « En cas d'anomalie de fonctionnement ». Si malgré toutes les vérifications, une intervention s'avère nécessaire, le vendeur de votre appareil est le premier habilité à intervenir. A défaut (déménagement de votre part, fermeture du magasin où vous avez effectué l'achat,…), veuillez consulter le Centre Contact Consommateurs qui vous communiquera alors l'adresse d'un service après vente.

En cas d'intervention sur votre appareil, exigez du service après vente les pièces de rechange certifiées Constructeur.

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

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

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

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

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

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

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

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

Modèle : . . . . . .

Numéro de série : . . . . . .

Date d'achat : . . . . . .

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

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

Pièces de rechange

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

Service clientèle

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



DECLARATION DE CONDITIONS DE GARANTIE (BELGIQUE)

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

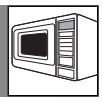
La présente déclaration de conditions de garantie est basée sur la Directive de l'Union Européenne 99/44/CE et les dispositions du Code Civil. Les droits légaux dont le consommateur dispose au titre de cette législation ne peuvent être altérés par la présente déclaration de conditions de garantie.
Cette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

1. Compte tenu des dispositions stipulées aux paragraphes 2 à 15, nous remédierons sans frais à toute défectuosité qui se manifeste au cours de la période de 24 mois à compter de la date de livraison de l'appareil au premier consommateur final. Ces conditions de garantie ne sont pas d'application en cas d'utilisation à des fins professionnelles ou de façon équivalente.
2. La prestation sous garantie implique que l'appareil est remis dans l'état qu'il avait avant que la défectuosité ne survienne. Les composants défectueux sont remplacés ou réparés. Les composants remplacés sans frais deviennent notre propriété.
3. Afin d'éviter des dommages plus sévères, la défectuosité doit immédiatement être portée à notre connaissance.
4. L'application de la garantie est soumise à la production par le consommateur des preuves d'achat avec la date d'achat et/ou la date de livraison.
5. La garantie n'interviendra pas si des dommages causés à des pièces délicates, telles que le verre (vitrocéramique), les matières synthétiques et le caoutchouc, résultent d'une mauvaise utilisation.
6. Il ne peut pas être fait appel à la garantie pour des anomalies bénignes qui n'affectent pas la valeur et la solidité générales de l'appareil.
7. L'obligation de garantie perd ses effets lorsque les défectuosités sont causées par :
   - une réaction chimique ou électrochimique provoquée par l'eau,
   - des conditions environnementales anormales en général,
   - des conditions de fonctionnement 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 :
ELECTROLUX HOME PRODUCTS BELGIUM
Bergensesteenweg, 719 – B-1502 LEMBEEK
Tél. 02.3630444

CARACTERISTIQUES



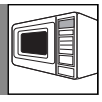
Tension d'alimentation c.a.	: 230 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur d'alimentation	: Minimum 10 A
Tension c.a. requise	: 1.2 kW
Puissance de sortie	: 800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes	: 2450 MHz * (groupe 2/classe B)
Dimensions extérieures	: 592 mm (W) x 370 mm (H) x 316 mm (D)
Dimensions de la cavité	: 285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Capacité du four	: 17 litres **
Plaque tournante	: ø 272 mm, verre
Poids	: env. 15.5 kg
Lampe du 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 et 2006/95/EC.
DANS LE CADRE DE NOTRE POLITIQUE D'AMELIORATION CONTINUE LES CARACTERISTIQUES PEUVENT ETRE MODIFIEES SANS PREAVIS

INFORMATION IMPORTANTE



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.

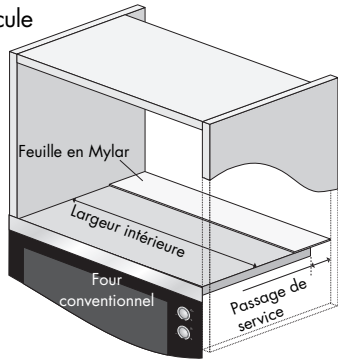
Tous les matériaux d'emballages utilisés respectent l'environnement et sont recyclables. Le carton est fabriqué en papier recyclé et les pièces en bois ne sont pas traitées. Les articles en plastiques sont repérés de la façon suivante :
«PE» polyéthylène p. ex. film d'emballage
«PS» polystyrène p. ex. 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

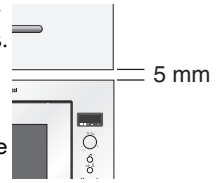
Les appareils usagés doivent être sécurisés avant leur mise au rebut en enlevant la prise, en coupant, et en jetant le câble d'alimentation électrique.
L'appareil doit ensuite être apporté à la déchetterie la plus proche. Demandez à la municipalité ou à l'administration responsable de la salubrité publique s'il existe dans la région une déchetterie qui recyclera l'appareil.

INSTALLATION DE L'APPAREIL

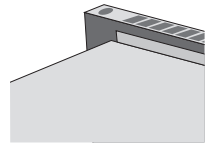
1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 360 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 350 mm de haut : dévissez et retirez les quatre pieds 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. Si vous installez le four à micro-ondes au-dessus d'un four conventionnel (position A) utilisez la feuille en Mylar fournie.
   a. Découpez la feuille en Mylar pour qu'elle corresponde à la largeur intérieure de l'appareil.
   b. Pelez la pellicule protectrice du ruban adhésif et fixez à l'arrière de l'étagère de façon à couvrir le passage de service. (voir illustration.)



4. Insérez l'appareil dans l'élément de cuisine lentement et sans forcer, jusqu'à ce que le cadre avant de l'appareil soit scellé contre l'ouverture avant de l'élément.
5. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).



6. Fixez le four en position avec les vis fournies. Les points de fixation sont situés au niveau des coins supérieurs et inférieurs du four (voir illustration, repère 9, à la page 93).

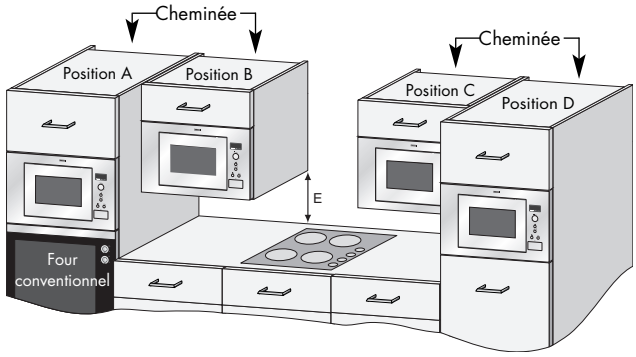


7. Il est important de s'assurer que l'installation de ce produit est bien conforme aux instructions fournies dans cette notice et dans les instructions d'installation du fabricant du four conventionnel.

UTILISATION SURE DE L'APPAREIL

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

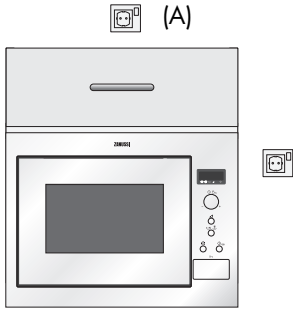
- L'élément de cuisine doit être au minimum à 500 mm (E) au-dessus du plan de travail et il ne doit **pas** être installé **directement** au-dessus d'une cuisinière ou plaque de cuisson.
- Cet appareil a été testé et homologué pour l'utilisation à proximité de cuisinières à gaz, électrique et à induction 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.



Position	Taille du logement W D H	Cheminée (minimum)	Jeu entre élément et plafond
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360	15 15	50 50
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360	40 40	50 50

Mesures en mm

RACCORDEMENT DE L'APPAREIL A L'ALIMENTATION ELECTRIQUE



- **La prise électrique doit être directement accessible de manière à pouvoir débrancher l'appareil facilement 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 de meuble comme illustré au point (A). Si le cordon d'alimentation n'est pas branché à l'emplacement (A), il doit être retiré du clips de support (voir le point 13, en page 93) et le acheminé sous le four.
- 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 ampéres.
- **Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.**
- Avant l'installation, nouez une morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, n'écrasez pas le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie). Vérifiez que la prise de terre est conforme aux réglements en vigueur.

CONNEXIONS ELECTRIQUES

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

Si la prise dont est doté votre appareil ne convient pas à votre prise murale, vous devez contacter votre revendeur ou réparateur ZANUSSI agréé.

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

ZANUSSI

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

AFAQ ISO 9001 VERSION 2000

BP 50142 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 90 71 03 44 (0,15 e TTC/mn)

Fax : 03 44 62 21 54

E-MAIL : info.conso@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

Pour toute autre question :

Centre Contact Consommateurs

BP 20139 – 60307 SENLIS CEDEX

Tél. : 08 92 68 24 33 (0,34 e TTC/mn)

E-MAIL :

ehp.consommateur@electrolux.fr

Permanence téléphonique du lundi au vendredi

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).

ÍNDICE

Instruções de segurança importantes . . . . . .120 - 121
Forno & acessórios 122
Painel de controlo 123
Antes da utilização 123
Acertar o relógio 124
Recomendação para cozinhados em microondas. . . . . 125 - 126
Utensílios de cozinha adequados para o microondas 126
Nível de potência do micro-ondas 127
Utilização manual 127
Outras funções úteis . . . . . .128 - 129
Funcionamento nos modos programas auto 130
Tabelas do modo automático . . . . . .131 - 133
Receitas para o modo automático AC-6 & AC-7 . . . . . .133 - 134
Tabelas de cozedura . . . . . .135 - 136
Receitas . . . . . .136 - 138
Cuidados & limpeza 139
O que fazer se 140
Certificado de garantia 141
Certificado de compra 142
Condições de garantia 143
Especificações 144
Informações importantes 144
Instalação . . . . . .145 - 146

PORTUGUÊS

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.

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES

INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES: LEIA ATENTAMENTE E GUARDE PARA FUTURAS CONSULTAS

Para evitar riscos de incêndio.

Não se afaste do forno micro-ondas 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 micro-ondas 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 micro-ondas. Consulte a Página 126.

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 pode provocar um incêndio.

Não utilize o forno micro-ondas 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 para este efeito (especiais para micro-ondas).

Não guarde alimentos ou outros artigos no interior do micro-ondas.

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 e a secção do livro de receitas.

Para evitar possíveis lesões

AVISO:

Não utilize o micro-ondas 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 & Limpeza" na Página 139. 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 micro-ondas.

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 micro-ondas 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 micro-ondas. 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 micro-ondas, 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 micro-ondas.

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: Só deve permitir que as crianças utilizem o forno, sem a vigilância de um adulto, caso tenham sido dadas instruções adequadas para que possam usá-lo em segurança e caso estas conheçam os perigos de uma utilização indevida.

Este aparelho não se destina a utilização por parte de indivíduos (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou com falta de experiência e conhecimentos, a menos que estejam sob a supervisão ou tenham recebido instruções quanto à utilização do aparelho por um responsável pela respectiva segurança.
As crianças devem ser supervisionadas para garantir que não brincam com o aparelho.
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 micro-ondas e podem causar a formação de um arco.
Não coloque latas no forno.
Utilize apenas o prato giratório e o suporte concebidos para este forno. Não utilize o forno sem o prato giratório.
Para evitar que o prato giratório parta:

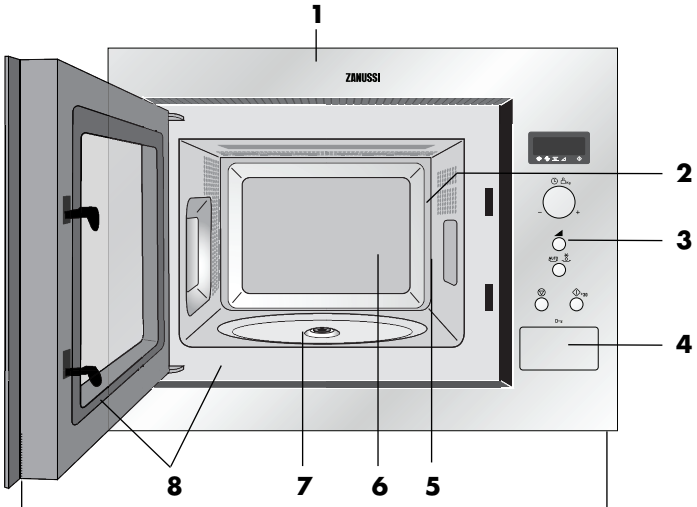
(a) Deixe arrefecer o prato giratório antes de o limpar com água.
(b) Não coloque alimentos quentes ou outros utensílios quentes por cima do prato giratório frio.
(c) Não coloque alimentos frios ou outros utensílios frios por cima do prato giratório quente.

Não coloque nada na estrutura exterior durante a operação.

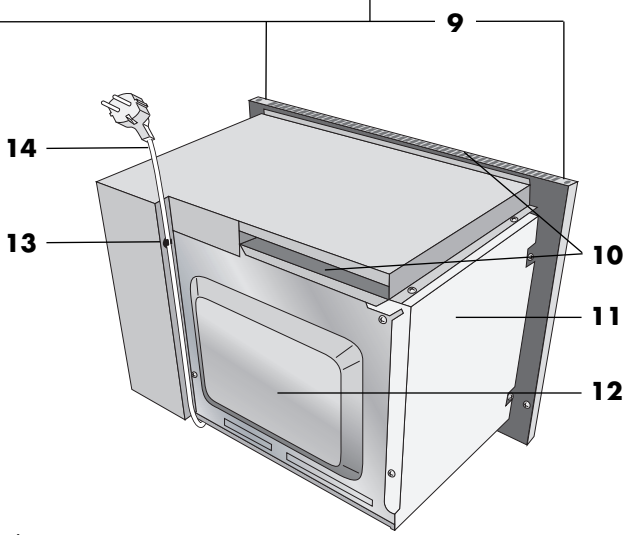
NOTA:

Se não estiver seguro quanto à ligação do forno, contacte um electricista qualificado autorizado.
O fabricante e o revendedor negam quaisquer responsabilidades por danos materiais ou danos pessoais resultantes da não observância do procedimento de ligação eléctrica correcto.
Por vezes, pode(s) formar-se vapor de água ou gotículas nas paredes do forno ou à volta das juntas da porta e superfícies isolantes. Esta é uma situação normal, não sendo uma indicação de fuga ou mau funcionamento.

FORNO & ACESSÓRIOS



1. Protecção frontal
2. Lâmpada do forno
3. Painel de controlo
4. Abertura da porta
5. Cavidade do forno
6. Retentor
7. Juntas da porta & superfícies isolantes
8. Pega da porta
9. Pontos de fixação (4 pontos)
10. Orifícios de ventilação
11. Estrutura exterior
12. Estrutura posterior
13. Clip de suporte do cabo de alimentação
14. Cabo de alimentação



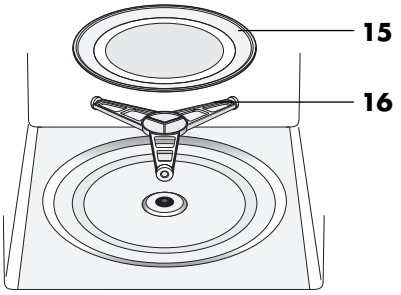
ACESSÓRIOS:

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

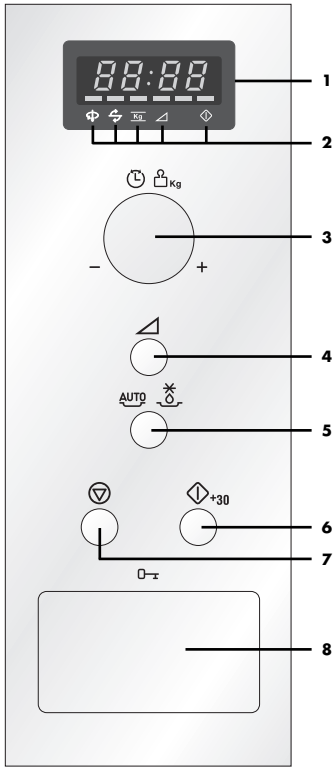
(15) Prato giratório **(16)** Suporte do prato giratório **(17)** 4 parafusos de fixação (não visíveis).

- Coloque o suporte do prato giratório sobre o retentor na base da cavidade.
- Coloque depois o prato giratório no suporte.
- Certifique-se que, ao retirá-los do forno, os pratos ou recipientes são levantados correctamente do centro do prato giratório a fim de evitar danos no mesmo.

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



PAINEL DE CONTROLO



1 Visor digital

2 Indicadores

O indicador ficará intermitente ou acender-se-á por cima do símbolo respectivo, de acordo com a instrução. Quando o indicador estiver intermitente, carregue no respectivo botão (com o mesmo símbolo) ou continue a operação necessária.

- Mexer
- Nível de potência do micro-ondas
- Virarr
- Cozedura em curso
- Peso

3 Botão **TEMPORIZADOR/PESO**

4 Botão **DE NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**

5 Botão **PROGRAMAS AUTO**

Carregue para seleccionar um dos 12 programas automáticos.

6 Botão **START/+30**

7 Botão **STOP**

8 Botão **ABERTURA DA PORTA**

PORTUGUÊS

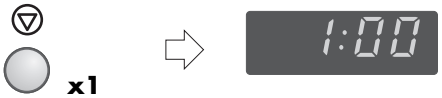
ANTES DA UTILIZAÇÃO

Ligue o forno.

1. O visor do forno ficará intermitente:



2. Ao carregar no botão **STOP** o visor mostrará:



Para acertar o relógio, ver abaixo.

Utilizar o botão STOP

Utilize 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.

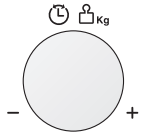
ACERTAR O RELÓGIO

Existem dois modos de programação do relógio: Relógio de 12 horas e relógio de 24 horas.
Para acertar o relógio, ver o exemplo abaixo.

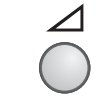
Exemplo: Para acertar o relógio de 12 horas para as 11:35:

1. Para utilizar o modo de 12 horas, mantenha premido o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** durante 3 segundos. Surge a indicação 12H no visor.

2. Acerte as horas. Rode o manípulo do **TEMPORIZADOR/PESO** até visualizar a hora correcta (11).



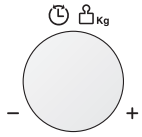
3. Prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** para mudar das horas para os minutos.



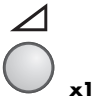
Verifique o visor.



4. Acerte os minutos. Rode o manípulo do **TEMPORIZADOR/PESO** até visualizar o minuto correcto (35).



5. Prima o botão **NÍVEL DE ENERGIA DO MICRO-ONDAS** para iniciar o relógio.



Verifique o visor.



Exemplo: Para acertar o relógio de 24 horas para as 23:35:

1. Para utilizar o modo de 24 horas, mantenha premido o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** durante 3 segundos. Surge a indicação 12H no visor.

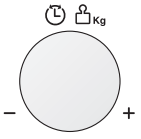
2. Prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** para mudar das 12 horas para os 24 horas.



Verifique o visor.



3. Acerte as horas. Rode o manípulo do **TEMPORIZADOR/PESO** até visualizar a hora correcta (23).



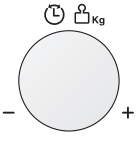
4. Prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** para mudar das horas para os minutos.



Verifique o visor.



5. Acerte os minutos. Rode o manípulo do **TEMPORIZADOR/PESO** até visualizar o minuto correcto (35).



6. Prima o botão **NÍVEL DE ENERGIA DO MICRO-ONDAS** para iniciar o relógio.



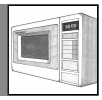
Verifique o visor.



NOTA:

1. Pode rodar o manípulo de **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário.
2. Prima o botão **STOP**, caso cometa algum erro durante a programação.
3. Se a alimentação eléctrica do seu forno for interrompida, o visor mostrará 12H de forma intermitenteapós ser reestabelecida a energia. Se isto ocorrer durante a cozedura, o programa é apagado. A hora é igualmente apagada.
4. Se quiser voltar a acertar o relógio, repita de novo o procedimento indicado em cima.

RECOMENDAÇÃO PARA COZINHADOS EM MICROONDAS



As microondas consistem em ondas de energia semelhantes às utilizadas nos sinais de televisão e rádio.
A energia eléctrica é convertida em energia de microondas, que é direccionada para a cavidade do forno através de uma guia de onda.
Para impedir que os alimentos e a gordura entrem para a guia de onda, esta possui um protecção.
As microondas não conseguem atravessar o metal e, por esse motivo, a cavidade do forno é feita de metal e existe uma fina malha metálica na porta.
Enquanto está a cozinhar, as microondas ressaltam aleatoriamente de uma parede para a outra no interior da cavidade do forno.
As microondas atravessam certos materiais, tais como o vidro e o plástico, permitindo aquecer os alimentos. (Consultar "Utensílios de cozinha adequados para o microondas" nas página 126).
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.
As página 126 apresentam uma lista de vários utensílios para cozinhar.
A água, o açúcar e a gordura dos alimentos absorvem as microondas, que provocam vibração. Deste forma, cria-se calor por fricção, da mesma forma que aquecemos as mãos quando as esfregamos.
As áreas exteriores dos alimentos são aquecidas pela energia de microondas e depois o calor desloca-se para o centro através de condução, tal como acontece no método de cozedura convencional. É importante rodar, mexer ou misturar os alimentos para se garantir um aquecimento homogéneo.
Assim que o cozinhado estiver concluído, o forno deixa automaticamente de produzir microondas.
Após o aquecimento, é necessário um período de estabilização, que permitirá o calor dispersar uniformemente por todos os alimentos.
As microondas cozinham os alimentos em menos tempo do que a cozinha convencional. Por conseguinte, é essencial que se apliquem certas técnicas para que se obtenham bons resultados.
Muitas das técnicas a seguir descritas são semelhantes às utilizadas na cozinha convencional.

PORTUGUÊS

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 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 áreas dos alimentos a descongelar podem ficar quentes. É possível proteger as áreas quentes com pequenos pedaços de folha de alumínio, que reflecte as microondas, p. ex., as asas e as coxas do frango.



RECOMENDAÇÃO PARA COZINHADOS EM MICROONDAS

Usidefinição do tempo necessario para cozinhar com o termómetro de cozinha

A temperatura interior dos alimentos e das bebidas pode ser verificada com um termó-metro de cozinha.

A tabela de temperaturas indica as temperaturas mais importantes.

Alimento / bebida		Temperatura interior no final do tempo de cozedura	Temperatura interior depois de 10-15 de repouso
Aquecer bebidas (café, água, etc.)		65-75 °C	
Aquecer chá		60-65 °C	
Aquecer sopa		75-80 °C	
Aquecer guisados		75-80 °C	
Aves		80-85 °C	85-90 °C
Carne de borrego	Rosada	70 °C	70-75 °C
	Bem passado	75-80 °C	80-85 °C
Rosbife	Mal passado	50-55 °C	55-60 °C
	Médio	60-65 °C	65-70 °C
	Bem passado	75-80 °C	80-85 °C
Carne de porco ou de vitela		80-85 °C	80-85 °C



UTENSÍLIOS DE COZINHA ADEQUADOS PARA O MICROONDAS

Utensílios	**Segurança microondas**	**Comentários**
Folha de alumínio / Recipientes em folha de alumínio	✔ / ✘	É possível utilizar pequenos pedaços de folha de alumínio podem ser usadas durante a DESCONGELAÇÃO para proteger a comida do sobreaquecimento. Mantenha a folha a pelo menos 2 cm de distância das paredes do forno, já que pode ocorrer a formação de arco eléctrico. Os recipientes em folha de alumínio não estão recomendados a menos que especificado pelo fabricante, p. ex. Microfoil ®; 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 a porcelana de ossos são adequadas, exceptuando as que têm decoração em metal.
Vidro, (p. ex. Pyrex ®)	✔	Deve ter muito cuidado ao utilizar vidro fino pois pode partir ou rachar se sujeito a bruscas mudanças de temperatura.
Metal	✘	Não se recomenda a utilização de utensílios metálicos em fornosmicroondas 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.
Pelicula aderente	✔	Não deve entrar em contacto com os alimentos e deve ser perfurada para deixar sair o vapor.
Sacos para congelar / assar	✔	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 arco e pode provocar incêndio.

NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS

O seu aparelho de micro-ondas tem cinco níveis de potência. Para escolher a potência de micro-ondas, deverá seguir as instruções do livro de receitas.

As recomendações seguintes são geralmente as mais adequadas:

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

80 W para um descongelamento cuidadoso, por exemplo, de bolos com creme e pastelaria variada.

W = WATT.

Para definir o nível de potência, prima o botão **NÍVEL DE NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** até o visor apresentar o nível desejado. Se o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** for premido uma vez, a mensagem [800] aparece no visor. Se ultrapassar a potência desejada, continue a premir o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** até chegar novamente à potência pretendida. **Se não seleccionar o nível de potência, este é definido automaticamente para 800W.**

PORTUGUÊS

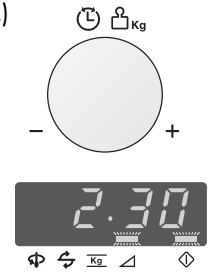
UTILIZAÇÃO MANUAL

O seu forno pode ser programado para um tempo máximo de 90 minutos (90.00). A unidade de introdução do tempo de cozedura (descongelamento) varia entre os 10 segundos e os cinco minutos. Depende da duração total da cozedura (descongelamento) conforme indicado na tabela.

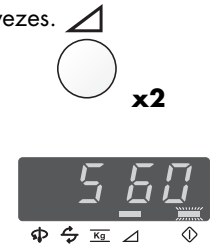
Tempo de cozedura	Unidade de aumento
0-5 minutos	10 segundos
5-10 minutos	30 segundos
10-30 minutos	1 minuto
30-90 minutos	5 minutos

Exemplo:
Suponhamos que pretendia aquecer sopa durante 2 minutos e 30 segundos a uma potência de 560W.

1. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio. (2 min. e 30 seg.)



2. Seleccione o nível de potência pretendido premindo o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** duas vezes.



3. Prima o botão **START/ +30** para iniciar a cozedura.



Verifique o visor.

NOTA:

1. 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.
2. Se quiser saber o nível de potência durante a cozedura, prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS.** Ao mesmo tempo que estiver a premir o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**, poderá visualizar o nível de potência.
3. Pode rodar o manípulo de **TEMPORIZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio ou no sentido contrário. Se rodar o manípulo no sentido contrário aos ponteiros do relógio, o tempo de cozedura diminui a partir dos 90 minutos em graus.

OUTRAS FUNÇÕES ÚTEIS

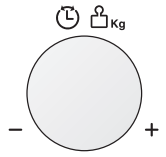
1. COZEDURA COM VÁRIAS SEQUÊNCIAS

Pode programar um máximo de 3 sequências, consistindo no tempo e no modo de cozedura manual..

Exemplo:
Para cozinhar: 5 minutos na potência de 800 W (Fase 1)
16 minutos na potência de 240 W (Fase 2)

FASE 1

1. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO**.





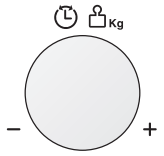
2. Seleccione o nível de potência pretendido premindo o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** uma vez.





FASE 2

3. Introduza o tempo de cozedura pretendido rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO**.



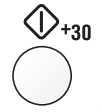


4. Seleccione o nível de potência pretendido premindo o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS** quatro vezes.





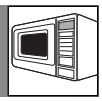
5. Prima o botão **START/ +30** para iniciar a cozedura.



Verifique o visor.



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



2. FUNÇÃO MAIS 30 SEGUNDOS

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

a. Início directo

Pode iniciar directamente a cozedura a 800 W de potência durante 30 segundos, premindo o botão **START/+30** .



NOTA:

Para evitar uma utilização incorrecta por parte das crianças, o botão **START/+30** só pode ser utilizado 3 minutos após a operação anterior, ou seja, fechar a porta, premir o botão **STOP** ou conclusão do processo de cozedura.

b. 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.

3. PARA VERIFICAR O NÍVEL DE POTÊNCIA

Para verificar o nível de potência durante a cozedura, prima o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**.



x1

Ao mesmo tempo que estiver a premir o botão **NÍVEL DE POTÊNCIA DO MICRO-ONDAS**, poderá visualizar o nível de potência.

O tempo de cozedura continua em contagem regressiva apesar do visor indicar o nível de potência.

4. FUNÇÃO DE SEGURANÇA

PARA DEFINIR A FUNÇÃO DE SEGURANÇA

1. Prima e mantenha premido o botão **STOP** durante 3 segundos.



x1 durante 3 segundo

Verifique o visor.



PARA CANCELAR A FUNÇÃO DE SEGURANÇA

1. Prima e mantenha premido o botão **STOP** durante 3 segundos.



x1 durante 3 segundo

O visor irá indicar as horas, se estas estiverem definidas.

NOTA: Quando a função "Safety Lock" estiver definida não pode utilizar quaisquer outros botões para além do botão **STOP**.

FUNCIONAMENTO NOS MODOS PROGRAMAS AUTO

A função **PROGRAMAS AUTO**selecciona automaticamente o modo e tempo de cozedura correctos. Pode seleccionar de entre 7 menus de **COZEDURA AUTOMÁTICA** e 5 menus de **DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA** Tudo aquilo que precisa de saber sobre esta função automática está indicado em seguida:

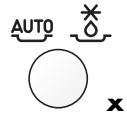
1. Prima o botão **PROGRAMAS AUTO** uma vez; o visor surge conforme indicado. O menu pode ser escolhido premindo o botã **PROGRAMAS AUTO** até surgir o número do menu pretendido. Consulte as páginas 131 - 133 "Tabelas **PROGRAMAS AUTO**". Para seleccionar um menu de descongelamento, prima o botão **PROGRAMAS AUTO** pelo menos 8 vezes. Se premir o botão 8 vezes, a mensagem Ad - 1 irá aparecer no visor. O menu será alterado automaticamente, se mantiver premido o botão **PROGRAMAS AUTO** button.

2. O peso ou a quantidade dos alimentos pode ser introduzido, rodando o manípulo **TEMPORIZADOR/PESO** até surgir o peso/quantidade pretendido.

- 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. Para obter melhores resultados, siga as tabelas de cozedura incluídas no Livro de Receitas. 135 - 136.

3. Para iniciar a cozedura prima o botão **START/+30** 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**.

1.

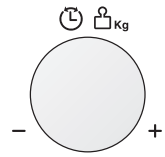


Botão **PROGRAMAS AUTO**



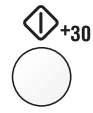
Número do menu

2.



Botão **TEMPORIZADOR/PESO**

3.

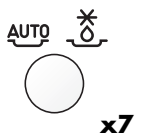


Botão **START/+30**

A temperatura final varia de acordo com a temperatura inicial dos alimentos. Verifique se os alimentos estão quentes depois da cozedura. Se necessário, prolongue o tempo de cozedura e mude o nível de potência.

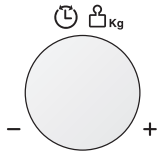
Exemplo:
Para cozinhar um Gratinado com 1 Kg , utilizando a função **COZEDURA AUTOMÁTICA** AC-7.

1. Seleccione o menu pretendido, premindo o botão **PROGRAMAS AUTO** sete vezes.



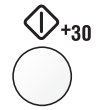


2. Introduza o peso rodando o manípulo **TEMPOZADOR/PESO** no sentido dos ponteiros do relógio.

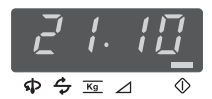




3. Prima o botão **START/+30**.



Verifique o visor.



BOTÃO	COZEDURA AUTOMÁTICA	PESO (Unidade de Aumento)/ UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
AUTO x1	**AC-1 Cozedura** Legumes Congelados 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Tigela com tampa	• 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.
AUTO x2	**AC-2 Cozedura** Legumes Frescos 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Tigela com tampa	• 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.
AUTO x3	**AC-3 Cozedura** Refeições Preparadas Congeladas (Que se possam mexer) 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Tigela com tampa	• Transfira a refeição para um recipiente próprio para micro-ondas. • Adicione o líquido necessário, desde que 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.
AUTO x4	**AC-4 Cozedura** Gratinados Congelados 	0,2 - 0,6 kg (100 g) Recipiente oval, pouco fundo, para gratinados e película para micro-ondas ou recipiente original e película para micro-ondas	• Retire o gratinado da embalagem. Se o recipiente não for adequado para uso em fornos micro-ondas, coloque a refeição num recipiente para gratinados apropriado para micro-ondas. • Tape com película para micro-ondas. • Se o recipiente for próprio para micro-ondas, retire a tampa de papel original e tape com película para micro-ondas. • Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 5 minutos.
AUTO x5	**AC-5 Cozedura** Batatas cozidas e assadas com casca 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Tigela e tampa	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.

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

PORTUGUÊS

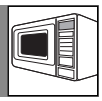
TABELAS DO MODO AUTOMÁTICO

BOTÃO	COZEDURA AUTOMÁTICA	PESO (Unidade de Aumento)/ UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
AUTO x6	**AC-6 Cozedura** Filetes de peixe com molho 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Recipiente para gratinados com pelicula para micro-ondas micro wave cling film	• Consulte a receita "Filetes de peixe com molho" na página 133. * Peso total dos ingredientes.
AUTO x7	**AC-7 Cozedura** Gratinado 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) Prato gratinado	• Consulte a receita "Gratinado" na página 134. * Peso total dos ingredientes.

BOTÃO	DESCONGELAÇÃO AUTOMÁTICA	PESO (Unidade de Aumento)/ UTENSÍLIOS	PROCEDIMENTO
AUTO x8	**Ad-1 Descongelação** Bifes e Costeletas 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Recipiente (Consultar nota na página 133.)	• Coloque os alimentos num prato no centro do prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire os alimentos, redistribua e separe-os. Proteja as partes mais finas e as zonas mais quentes com folha de alumínio. • Depois de descongelar, envolva os alimentos em folha de alumínio durante 10-15 minutos, até os mesmos estarem totalmente descongelados.
AUTO x9	**Ad-2 Descongelação** Carne Picada 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Recipiente (Consultar nota na página 133.)	• Coloque o pedaço de carne picada num recipiente no centro do prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire. Se possível, retire as partes já descongeladas. • Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-10 minutos, até a carne estar totalmente descongelada.
AUTO x10	**Ad-3 Descongelação** Aves 	0,9 - 1,5 kg (100 g) Recipiente (Consultar nota na página 133.)	• Coloque o peito de ave virado para baixo num recipiente no centro do prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire-o e proteja as partes finas e as zonas quentes com pequenos pedaços de folha de alumínio. • Depois de descongelar, tape com folha de alumínio e deixe repousar durante 15-30 minutos, até estar totalmente descongelada. • Por fim, passe a ave por água.
AUTO x11	**Ad-4 Descongelação** Bolos 	0,1 - 1,4 kg (100 g) Prato	• Retire as embalagens do bolo. • Coloque directamente no prato giratório ou num recipiente no centro do prato giratório. • Depois de descongelar, corte o bolo em fatias de tamanho igual, deixando espaço entre as mesmas. Deixe repousar durante 10-30 minutos até as fatias estarem totalmente descongeladas.
AUTO x12	**Ad-5 Descongelação** Pão 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Recipiente (Para este programa, recomenda-se apenas pão às fatias)	• Coloque num recipiente no centro do prato giratório. Para uma quantidade igual a 1 kg, coloque directamente no prato giratório. • Quando ouvir o sinal sonoro, vire, redistribua e retire as fatias já descongeladas. • Depois de descongelar, cubra com folha de alumínio e deixe repousar durante 5-15 minutos, até estarem totalmente descongeladas.

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

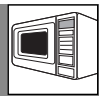
TABELAS DO MODO AUTOMÁTICO



IMPORTANTE: 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.
5. Os bolos cobertos ou revestidos com chantily são muito sensíveis à energia de microondas. Para obter melhores resultados, se as natas começarem a ficar líquidas, retire-as do forno imediatamente e deixe-as repousar durante 10 a 30 minutos à temperatura ambiente.

RECEITAS PARA O MODO AUTOMÁTICO AC-6 & AC-7



FILETES DE PEIXE COM MOLHO (AC-6)
Filetes de peixe com molho picante

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, pimenta de Caiena
200 g	400 g	600 g	filetes de peixe
			sal

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 micro-ondas e cozinhe no programa **COZEDURA AUTOMÁTICA (AC-6)**, "Filetes de peixe com Molho".
5. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

FILETES DE PEIXE COM MOLHO (AC-6)
Filetes de peixe com molho de caril

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

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 micro-ondas e cozinhe no programa **COZEDURA AUTOMÁTICA (AC-6)**, "Filetes de peixe com Molho".
4. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

GRATINADO (AC-7)
Gratinado de espinafres

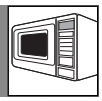
0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)
150 g	300 g	450 g	espinafres (descongelados e secos)
15 g	30 g	45 g	cebola (finamente picada)
			sal, pimenta e noz-moscada
150 g	300 g	450 g	batatas cozidas (rodelas)
35 g	75 g	110 g	presunto (cubos)
50 g	100 g	150 g	crème fraîche (natas)
1	2	3	ovos
40 g	75 g	115 g	queijo ralado
			colorau

1. Junte os espinafres com a cebola e tempere com sal, pimenta e noz-moscada.
2. Unte o recipiente para gratinar. Faça camadas alternadas com as rodelas de batata, os cubos de presunto e os espinafres. A última camada deve ser de espinafres.
3. Bata os ovos com o natas, tempere com sal e pimenta e despeje sobre os legumes.
4. Por fim, polvilhe o gratinado com sementes de girassol e paprica e cozinhe no modo **COZEDURA AUTOMÁTICA (AC-7)**, "Gratinado".
5. Depois de cozinhar, deixe repousar durante cerca de 5 a 10 minutos.

GRATINADO (AC-7)
Gratinado de Batatas e Courgettes

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	manteiga ou margarina (para untar o prato)
200 g	400 g	600 g	batatas cozidas (rodelas)
115 g	230 g	345 g	courgettes (rodelas finas)
75 g	150 g	225 g	crème fraîche (natas)
1	2	3	ovos
1/2	1	2	dente de alho (esmagado)
			sal & pimenta
40 g	80 g	120 g	queijo Feta (em cubos)
10 g	20 g	30 g	sementes de girassol
			colorau

1. Unte o recipiente para gratinar e faça camadas alternadas de rodelas de batata e courgette.
2. Bata os ovos com o crème fraîche, tempere com sal, pimenta e alho e verta sobre o preparado.
3. Esmigalhe o queijo Feta e espalhe sobre o gratinado.
4. Por fim, polvilhe com as sementes de girassol, e o colorau e deixe cozinhar no programa **COZEDURA AUTOMÁTICA (AC-7)**, "Gratinado".
5. Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 5-10 minutos.



ABREVIATURAS UTILIZADAS

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

TABELA: AQUECER ALIMENTOS & BEBIDAS

Alimento / Bebida	Quantidade -g/ml-	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Recomendações
Café, 1 chávena	150	800 W	aprox.1	não tape
Leite, 1 chávena	150	800 W	aprox.1	não tape
Água, 1 chávena	150	800 W	1 1/2-2	não tape
6 chávenas	900	800 W	10-12	não tape
1 prato	1000	800 W	11 1/2-13	não tape
Travessas (legumes, carne e acompanhamento)	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 1/2-2 1/2	tape, mexa após aquecer
Legumes	200	800 W	2-2 1/2	se necessário, junte um pouco de água,
	500	800 W	4-5	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	100	400 W	1/2	coloque num recipiente
Comida para bebés, 1 boião	190	400 W	aprox.1	transfira para um recipiente próprio para microondas. Depois de aquecido, mexa bem e verifique a temperatura
Manteiga ou margarina derretida*	50	800 W	1/2	tape
Chocolate derretido	100	400 W	2-3	mexa de vez em quando

* Temperatura de refrigeração

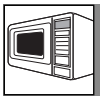
TABELA: DESCONGELAR & COZINHARG

Alimento	Quantidade -g-	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Água acrescida -c/sopa /ml-	Recomendações	Tempo de Repouso -Mín-
Filete de peixe	300	800 W	10-12	-	tape	1-2
Travessas	400	800 W	9-11	-	tape, mexa após 6 minutos	2
Brócolos	300	800 W	7-9	3-5c/sopa	tape, mexa a meio do tempo	2
Ervilhas	300	800 W	7-9	3-5c/sopa	tape, mexa a meio do tempo	2
Macedónia	500	800 W	11-13	3-5c/sopa	tape, mexa a meio do tempo	2

TABELA: DESCONGELAR

Alimento	Quantidade -g-	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Recomendações	Tempo de Repouso -Min-
Carne assada (ex.: porco,	1500	80 W	58-64	coloque num recipiente e vire a meio	30-90
vaca, anho, vitela)	1000	80 W	42-48	do descongelamento	30-90
	500	80 W	19-23		30-90
Goulash	500	240 W	8-12	mexa a meio do tempo de descongelação	10-15
Salsichas, 8	600	240 W	6-9	coloque as salsichas lado a lado, do	5-10
4	300	240 W	4-5	vire-as a meio tempo de descongelação	5-10
Pernas de frango	200	240 W	4-5	vire a meio do tempo de descongelação	10-15
Filete de peixe	400	240 W	7-10	vire a meio do tempo de descongelação	5-10
Pão, 2	80	240 W	aprox.1	descongelar apenas parcialmente	-
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 meio do 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.



TABELAS DE COZEDURA

TABELA: COZINHAR CARNE, PEIXE, AVES E& LEGUMES FRESCOS

Peixe, Aves e Legumes	Quantidade -g-	Potência -Nível-	Tempo -Min-	Recomendações	Tempo de Repouso -Min-
Assados	500	800 W	8-10*	tempere q.b., coloque num prato pouco fundo	10
(porco,		400 W	10-12	vire após*	
vitela, carneiro)	1000	800 W	19-21*		10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*		10
		400 W	13-17		
Carne assada (normal)	1000	800 W	9-11*	tempere q.b., coloque numa tarteira,	10
		400 W	5-7	vire após*	
Filete de peixe	200	800 W	3-4	tempere a gosto, coloque num recipiente e tape	3
Frango	1200	800 W	21-24	tempere a gosto, coloque num recipiente raso, vire a meio do tempo de cozedura	3
Pernas de frango	200	800 W	3-4	tempere a gosto, coloque num recipiente raso	3
Brócolos	500	800 W	9-11	divida em raminhos, adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente durante a cozedura	-
Ervilhas	500	800 W	9-11	tape, adicione 4-5 c/sopa de água, mexa ocasionalmente	-
Cenouras	500	800 W	10-12	corte em rodelas, tape, adicione 4-5 c/sopa de água, tape,	-
	300	800 W	7-9	mexa ocasionalmente durante a cozedura	
Batatas cozidas	500	800 W	9-11	corte em pedaços grandes do mesmo tamanho, adicione um pouco de sal, adicione 150 ml de água, mexa ocasionalmente	-



RECEITAS

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

ADAPTAR AS RECEITAS PARA FORNO MICRO-ONDAS

Se desejar adaptar as suas receitas favoritas para o forno micro-ondas, 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 de receitas. Os alimentos com elevada percentagem de humidade, tais como carne, peixe, aves, legumes, fruta, guisados e sopas podem ser preparados no forno micro-ondas 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 micro-ondas é óptimo para preparar refeições com baixo teor em gordura, como parte de uma dieta.

SOPA DE COGUMELOS

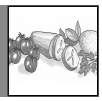
Utensílios: Tigela com Tampa (2 l Capacidade)

Ingredientes

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, pimenta
1	ovo
150 g	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.



STROGONOFF DE VITELA

Utensílios: Recipiente com tampa (capacidade para 2 l)

Ingredientes

600 g	escalopes de vitela
10 g	manteiga ou margarina
50 g	cebola, picada finamente
100 ml	vinho branco
	caldo de carne temperado, para aprox. $^1/_2$ l de caldo
300 ml	natas
1 c/ sopa	salsa picada

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.

FIAMBRE RECHEADO

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

Ingredientes

125 g	espinafres, picados
125 g	queijo fresco (20 % gordura)
40 g	queijo Emmental ralado, pimenta, colorau
6 fatias	de 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.

LASANHA

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

Ingredientes

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, pimenta
150 ml	crème fraiche
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 fraiche 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.



RECEITAS

RATATOUILLE

Utensílios: Tigela com Tampa (2 l Capacidade)

Ingredientes

5 c/sopa	azeite
1 dente	de alho, esmagado
50 g	cebola, picada finamente
250 g	beringela, em cubos
250 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, 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.

Sugestão: A Ratatouille pode ser servida quente com carnes. Servida fria, constitui uma excelente entrada.

Sugestão: O ramo de cheiros consiste em: um ramo de salsa, algumas ervas para temperar sopas, um ramo de ligústica, um ramo de tomilho, e várias folhas de louro.

FILETES DE LINGUADO

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

Ingredientes

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

Sugestão: Esta receita também pode ser utilizada com Bacalhau, Arinca, Alabote, Salmonete, Solha.

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.
   13-16 min. ⊿ 800 W
   Após a cozedura, deixe repousar durante cerca de 2 minutos.

GELEIA DE FRUTAS COM MOLHO DE BAUNILHA

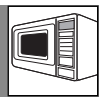
Utensílios: Prato com Tampa (2 l Capacidade)
Prato com Tampa (1 l capacidade)

Ingredientes

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
$^1/_2$	vagem de baunilha
30 g	açúcar
15 g	farinha de milho

Sugestão: Também pode utilizar fruta congelada, previamente descongelada.

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.



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 MICRO-ONDAS.

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.

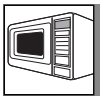
Prato giratório e Suporte giratório

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.



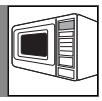
O QUE FAZER SE...

SINTOMA	REMÉDIOS POSSÍVEIS DOS SINTOMAS
... o micro-ondas não estiver a funcionar correctamente?	Verifique se - os fusíveis incluídos na caixa de fusíveis estão a funcionar, - não houve nenhum corte de energiage. - Se os fusíveis continuarem a rebentar, contacte um electricista qualificado.
... o modo de micro-ondas não estiver a funcionar?	Verifique se - a porta está devidamente fechada, - as juntas da porta e as superfícies estão limpas - premiu o botão START/+30.
... o prato giratório não girar?	Verifique se - 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 micro-ondas não se desligar?	- Isole o aparelho da caixa de fusíveis - Contacte um agente autorizado da ZANUSSI.
... a luz interior do micro-ondas não estiver a funcionar?	- Contacte um agente autorizado da ZANUSSI lâmpada interior do micro-ondas 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.

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 micro-ondas será reduzida para 560 W). Depois de uma pausa de 90 segundos, pode voltar a definir a potência para (800 W) (ELEVADA).

Modo de Cozedura	Tempo Normal	Potência Reduzida
Micro-ondas 800 W	20 minutos	Micro-ondas 560 W

CERTIFICADO DE GARANTIA



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

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

Para beneficiar desta garantia **NÃO ESQUEÇA DE REGISTAR O SEU ELECTRODOMÉSTICO**.

Preencha o certificado de Compra em anexo e envie-o nos 0 dias seguintes à data de compra.

Em caso de avaria contacte o Serviço Técnico Oficial
☎ **21 440 39 39**

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

PORTUGUÊS

Que beneficios lhe oferece?

Tranquilidade garantida e segurança total durante o período de cobertura.
Cobertura completa: mão-de-obra, peças, componentes e deslocações.
Sem número limitado de reparações.
Atendimento especializado por Técnicos Oficiais do Grupo Electrolux.
Possibilidade de renovaçaõ depois de terminado o período de garantia.

Quanto custa o Plano de Prolongamento de Garantia?
Este plano protegê-lo-á por **mais 3 anos**, alèm da garantia do fabricante por apenas:

79 €	Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE LAVAR ROUPA, MÁQUINA DE LAVAR LOIÇA, MÁQUINA DE LAVAR E DE SECAR ROUPA**.
49 €	Se o seu electrodoméstico for uma **MÁQUINA DE SECAR ROUPA, FRIGORÍFICO, MICROONDAS, ASPIRADOR, SEPARADOR, FOGÃO, FORNO, ARCA CONGELADORA, PLACA**.

A ENVIAR ▶ DADOS DO SOLICITANTE (Por favor complete com letras majúsculas)

Certificado de Compra

NÚMERO DE PRODUTO
MODELO
NÚMERO DE SÉRIE
TIPO DE APARELHO
DATA DE COMPRA
PREÇO DE COMPRA

Nome y Apelidos:

Endereço:

Localidade:

C.P.: – Cidade: Telefone:

O presente Certificado de Garantia é composto por duas partes, separadas pela linha ponteada. Após completar a introduçãoo de dados, deverá ENVIAR ESTA PARTE AO SERVIÇO DE RECEPÇÃO DE GARANTIAS DO ELECTROLUX SERVICE, NOS 30 DIAS SEGUINTES ÀAQUISIÇÃO do aparelho.

O Contratante desta Garantia esta consciente de que os dados recolhidos são necessários para o registro do seu aparelho e que a sua confidencialidade está protegida por Lei. No caso de pretender que esses dados não sejam cedidos a outras empresas para efeitos de ofertas promocionais ou outras, deverá assinalá-lo marcando o espaço reservado para o efeito. ☐

Plano de Ampliação de Garantia

SE QUISER CONTRATAR UMA AMPLIAÇÃO DE GARANTIA, PREENCHA A PROPOSTA E ENVIE PELO CORREIO
Electrolux Service - Serviço de Garantías - Apartado de Correio 3206 - 1301-903 Lisboa - PORTUGAL

Tipo de Aparelho:

Formas de pagamento:

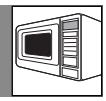
☐ Cheque ☐ Vale postal O cheque nominal/vale postal a favor de DOMESTIC & GENERAL, Apartado de Correio 3206 1301-903 LISBOA

☐ Cartão do Credito ☐ Visa ☐ Mastercard N° do Cartão: Validade:

Data: . . . . . .

DECLARAÇÃO: Pelo presente, solicito a DOMESTIC & GENERAL o Plano de Seguros, de acordo com os termos e condições da apólice. Declaro que o aparelho está em boas condições de funcionamento, e que servirá somente para usos domésticos.

Assinatura: . . . . . .



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

EXCLUSÕES DE GARANTIA:

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

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

Assistência Técnica ZANUSSI SERVICE, QUINTA DA FONTE, EDIFICIO GONÇALVES ZARCO Q. 35, 2774-518 PAÇO D'ARCOS. Tf.: 21 440 39 39.

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



ESPECIFICAÇÕES

Tensão CA		: 230 V, 50 Hz, monofásica
Disjuntor/fusível da linha de distribuição		: Mínimo 10 A
Potência CA necessária:	Micro-ondas	: 1.2 kW
Potência de saída:	Micro-ondas	: 800 W (IEC 60705)
Frequência de Micro-ondas		: 2450 MHz *(grupo 2/classe B)
Dimensões Externas		: 592 mm (W) x 370 mm (H) x 316 mm (D)
Dimensões da Cavidade		: 285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D) **
Capacidade do Forno		: 17 litros **
Prato giratório		: ø 272 mm, vidro
Peso		: cerca de. 15,5 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.

CE

Este forno está em conformidade com os requisitos das Directivas 2004/108/EC e 2006/95/EC.

AS ESPECIFICAÇÕES ESTÃO SUJEITAS A ALTERAÇÕES SEM NOTIFICAÇÃO PRÉVIA NO ÂMBITO DE UM MELHORAMENTO CONTÍNUO DOS APARELHOS



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Eliminação responsável em termos ecológicos das embalagens e aparelhos antigos

Material de embalagem

Os fornos a micro-ondas 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.

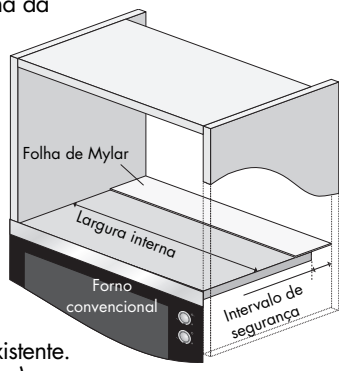
Todo o material de embalagem utilizado é ecológico e por isso pode ser reciclado. O cartão é feito de papel reciclado e as peças de madeira não são tratadas. Os itens em plástico são identificados como se segue:
«PE» polietileno ex.: película da embalagem
«PS» poliestireno ex.: embalagem (sem CFC)
«PP» 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

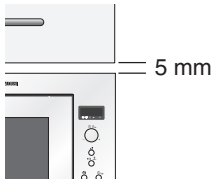
Os aparelhos antigos devem ser preparados, em termos de segurança, antes da sua eliminação, removendo a ficha e cortando e eliminando o cabo de alimentação.
Devem ser entregues junto do centro de reciclagem mais próximo da sua área. Contacte as entidades competentes da sua área ou a Delegação de Saúde Ambiental para saber se existem instalações na sua área para a reciclagem de aparelhos.

INSTALAÇÃO DO APARELHO

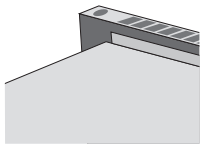
1. Retire todas as embalagens e verifique cuidadosamente a existência de sinais de danos.
2. Este forno foi concebido para ser instalado, regra geral, num armário com 360 mm de altura. Se desejar instalá-lo num armário com 350 mm de altura: Desaperte e retire os 4 pés incluídos na parte inferior do forno. 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. Se desejar instalar o micro-ondas por cima de um forno convencional (posição A), utilize a folha de Mylar fornecida.
   a. Corte a folha de Mylar de modo a caber na largura interna da unidade.
   b. Retire a película de protecção posterior e fixe a folha de Mylar na parte de trás da prateleira de modo a tapar o intervalo de segurança existente. (Ver diagrama.)



4. Introduza o aparelho no armário de cozinha lentamente e sem forçar, até a estrutura da frente do forno encaixar na abertura do armário.
5. Verifique se o aparelho está estável e não inclinado. Não se esqueça de deixar um intervalo de 5 mm entre a porta de cima do armário e a parte superior da estrutura (ver diagrama).



6. Fixe o forno na posição certa com os parafusos fornecidos.
   Os pontos de fixação estão localizados nos cantos superiores e inferiores do forno (ver diagrama, item 9, na página 122).



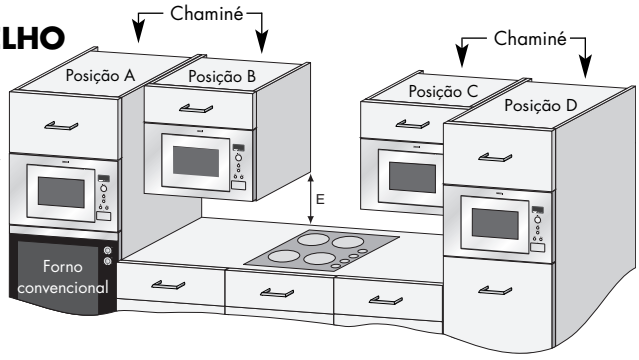
7. É importante garantir que a instalação deste produto obedece às instruções deste manual e às instruções de instalação do fabricante da placa do fogão ou forno convencional.

PORTUGUÊS

UTILIZAÇÃO SEGURA DO APARELHO

Se instalar o micro-ondas na posição B ou C.

- 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 micro-ondas 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 micro-ondas não utilize a placa do fogão sem tachos ou panelas ao lume.
- Deve ter muito cuidado ao utilizar o forno a micro-ondas quando a placa estiver ligada.

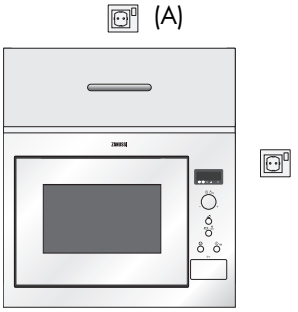


Posição	Dimensões do armário W D H	Chaminé (mínimo)	Intervalo entre o armário e o tecto
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360	15 15	50 50
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360	40 40	50 50

Medidas em (mm)

INSTALAÇÃO

LIGAÇÃO DO APARELHO À ALIMENTAÇÃO



- **A tomada deve estar situada num local acessível para que a unidade possa ser desligada facilmente numa situação de emergência. Em alternativa, poderá isolar-se o forno da corrente através da montagem de um interruptor na instalação fixa em conformidade com os regulamentos de instalações eléctricas.**
- **A tomada não deve estar localizada por trás do armário.**
- A posição ideal é por cima do armário, ver (A). Quando não ligar o cabo de alimentação à posição (A), este deve ser removido do clip de suporte (ver diagrama, item 13, na página 122) e encaminhado para a parte inferior do forno.
- 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.

Περιεχόμενα

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια . . . . . 148 - 150
Ο φούρνος και τα εξαρτήματα 151
Πίνακας ελέγχου 152
Πριν από τη λειτουργία 152
Ρύθμιση του ρολογιού 153
Συμβουλές για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων . . . . . 154 - 155
Ασφαλή σκεύη για το φούρνο μικροκυμάτων. 156
Επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων 157
Μαγείρεμα με μικροκύματα . . . . . 157 - 158
Άλλες χρήσιμες λειτουργίες . . . . . 158 - 159
Λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος και αυτόματου ξεπαγώματος 160
Πίνακες για αυτόματου μαγειρέματος και αυτόματου ξεπαγώματος . . . . . 161 - 163
Συνταγές για αυτόματου μαγειρέματος . . . . . 163 - 164
Πίνακες μαγειρέματος . . . . . 165 - 166
Συνταγές . . . . . 167 - 169
Φροντίδα και καθαρισμός 170
Τι να κάνω εάν... 171
Εγγύηση / Εξυπηρέτηση πελατών 172
Προδιαγραφές 173
Σημαντικές πληροφορίες 173
Εγκατάσταση . . . . . 174 - 175

GREEK

Το σύμβολο στο προϊόν ή επάνω στη συσκευασία του υποδεικνύει ότι δεν πρέπει να μ εταχειρίζεστε το προϊόν αυτό ως οικιακό απόρριμμα. Αντιθέτως θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού. Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού. Για λεπτομερέστερες πληροφορίες σχετικά με την ανακύκλωση του προϊόντος αυτού, επικοινωνήστε με το δημαρχείο της περιοχής σας, την τοπική σας υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ: ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΤΙΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ

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.

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. Ανατρέξτε στη σελίδα 156.

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.

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.

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 βεβαιωθείτε 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 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.

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» στη σελίδα 170. 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.

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.

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.

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:

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

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.

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

Για να αποτρέψετε τον αιφνίδιο, έντονο βρασμό των υγρών και την πιθανότητα εγκαύματος:

1. Ανακατέψτε το υγρό πριν από το ζέσταμα/ξαναζέσταμα.
2. Σας συνιστούμε να έχετε τοποθετήσει μια γυάλινη ράβδο ή ένα παρόμοιο εργαλείο μέσα στο υγρό ενώ το ζεσταίνετε.
3. 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.

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.

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.

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.

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 αποφθεχθούν τα εγκαύματα.

Σημαντικές οδηγίες για την ασφάλεια

Για να αποτρέψετε την εσφαλμένη χρήση από παιδιά

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: Να επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν το φούρνο χωρίς επίβλεψη μόνον όταν τους έχετε δώσει επαρκείς οδηγίες, προκειμένου να μπορούν να χειρίζονται τη συσκευή με ασφαλή τρόπο και μόνον όταν κατανοούν τους κινδύνους που συνεπάγεται η λανθασμένη χρήση.

Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με περιορισμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσεων, παρά μόνον εάν βρίσκονται υπό την επίβλεψη ατόμου που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή ακολουθούν τις οδηγίες του σχετικά με τη λειτουργία της συσκευής.

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.

Ποτέ μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο όταν είναι άδειος.

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:

(α) Πριν καθαρίσετε τον περιστρεφόμενο δίσκο με νερό, αφήστε τον να κρυώσει.

(β) Μην τοποθετείτε ζεστά τρόφιμα ή σκεύη επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

(γ) Μην τοποθετείτε κρύα τρόφιμα ή σκεύη επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο.

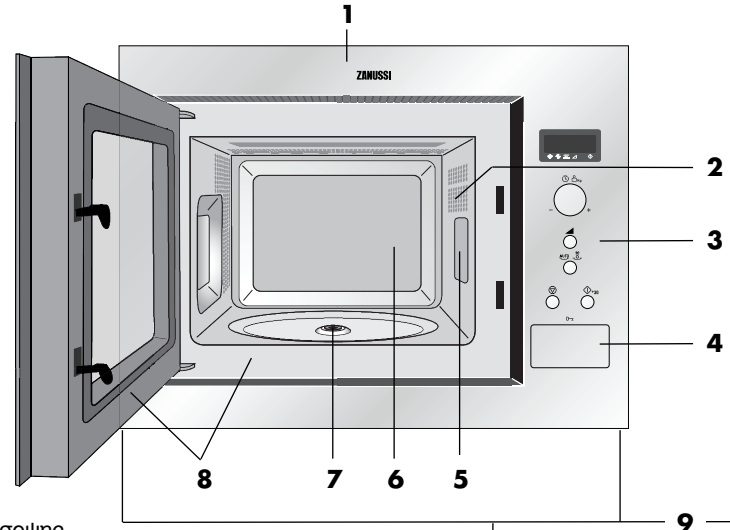
Μην τοποθετείτε αντικείμενα επάνω στο εξωτερικό περίβλημα όταν λειτουργεί ο φούρνος.

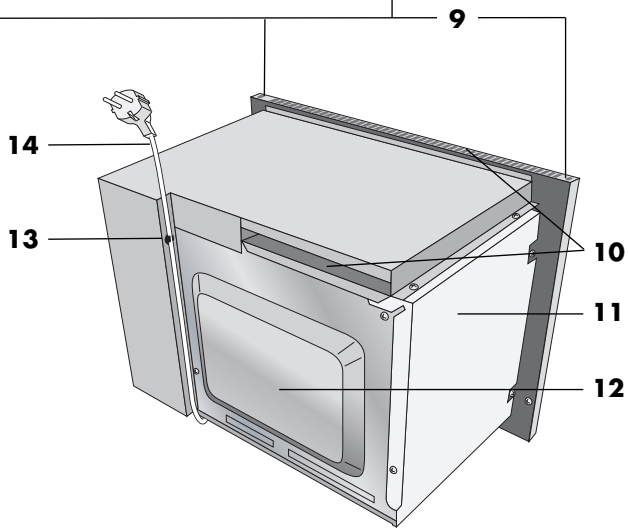
ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

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.

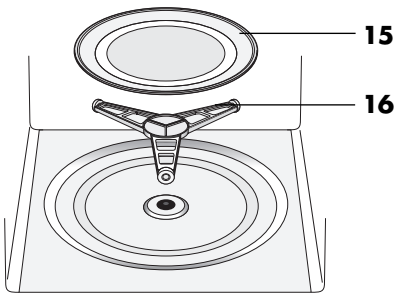
Μερικές φορές, είναι πιθανόν να σχηματιστούν υδρατμοί ή σταγονίδια στα τοιχώματα του φούρνου ή γύρω από τις διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και τις επιφάνειες στεγανοποίησης. Αυτό είναι φυσιολογικό φαινόμενο και δεν αποτελεί ένδειξη διαρροής των μικροκυμάτων ή δυσλειτουργίας.



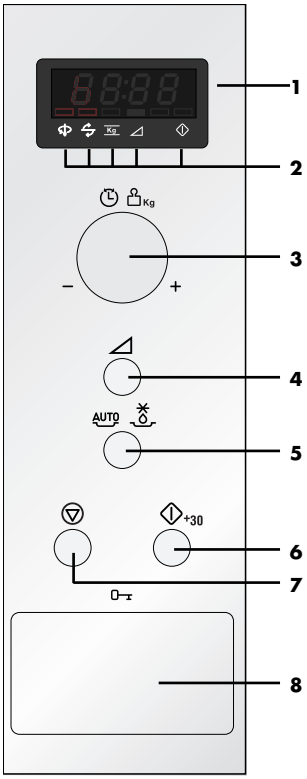


1. Διακοσμητικό πρόσοψης
2. Λυχνία φούρνου
3. Πίνακας ελέγχου
4. Κουμπί Άνοιγμα πόρτας
5. Κάλυμμα πομπού μικροκυμάτων
6. Κοιλότητα φούρνου
7. Παρέμβυσμα στεγανοποίησης
8. Διατάξεις στεγανοποίησης της πόρτας και επιφάνειες στεγανοποίησης
9. Σημεία στερέωσης (4 σημεία)
10. Ανοίγματα εξαερισμού
11. Εξωτερικό κάλυμμα
12. Πίσω θάλαμος
13. Κλιπ στερέωσης του καλωδίου ρεύματος
14. Καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος

ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:
Ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι υπάρχουν τα ακόλουθα εξαρτήματα:
(15) Περιστρεφόμενος δίσκος
(16) Βάση περιστρεφόμενου δίσκου
(17) 4 βίδες στερέωσης (δεν εμφανίζονται στην εικόνα)
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.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν παραγγέλνετε εξαρτήματα, θα πρέπει να αναφέρετε στον αντιπρόσωπο ή στο εξουσιοδοτημένο τμήμα σέρβις της ZANUSSI την ονομασία του εξαρτήματος και το μοντέλο.



Πίνακας ελέγχου



1 Ψηφιακή οθόνη

2 Ενδεικτικές λυχνίες

Ανάλογα με την εντολή, η κατάλληλη ενδεικτική λυχνία θα αναβοσβήνει ή θα ανάβει ακριβώς επάνω από το κάθε σύμβολο.

Όταν μια ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει, πατήστε το κατάλληλο κουμπί (που έχει το ίδιο σύμβολο) ή εκτελέστε την απαραίτητη ενέργεια.

- Ανακάτεμα
- Γύρισμα
- Βάρος
- Μικροκύματα
- Μαγείρεμα σε εξέλιξη

3 Περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ ΒΑΡΟΣ**

4 Κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ**

5 Κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**
Πατήστε το για να επιλέξετε ένα από τα 12 αυτόματα προγράμματα.

6 Κουμπί **START/+30**

7 Κουμπί **STOP**

8 Κουμπί **ΑΝΟΙΓΜΑΤΟΣ ΠΟΡΤΩΝ**

Πριν από τη λειτουργία

Συνδέστε το φούρνο στην πρίζα.

1. Η οθόνη του φούρνου θα αρχίσει να αναβοσβήνει:



2. Εάν πατήσετε το κουμπί **STOP**, η οθόνη θα δείχνει:



Για να ρυθμίσετε το ρολόι, δείτε παρακάτω.

Χρήση του κουμπιού 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.

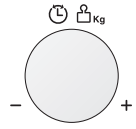
Ρύθμιση του ρολογιού

Υπάρχουν δύο τρόποι ρύθμισης: Ρολόι 12 και 24 ωρών.
Για να ρυθμίσετε το ρολόι, δείτε το παράδειγμα που ακολουθεί.

Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε το ρολόι12 ωρών στις 11:35.

1. Για να ρυθμίσετε το ρολόι των 12 ωρών, κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**. Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί το 12 H .

2. Ρυθμίστε τις ώρες. Στρέψτε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ**, έως ότου εμφανιστεί η σωστή ώρα (11).



3. Πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΣΧΥΟΣ** για να αλλάξετε τις ώρες σε λεπτά.

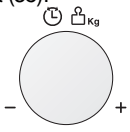


x1

Ελέγξτε την οθόνη.



4. Ρυθμίστε τα λεπτά. Στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ ΒΑΡΟΣ**, έως ότου εμφανιστούν τα σωστά λεπτά (35).



5. Πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΣΧΥΟΣ** για να θέσετε σε λειτουργία το ρολόι.



x1

Ελέγξτε την οθόνη.



Παράδειγμα: Για να ρυθμίσετε το ρολόι 24 ωρών στις 23:35.

1. Για να ρυθμίσετε το ρολόι των 24 ωρών, κρατήστε πατημένο για 3 δευτερόλεπτα το κουμπί **ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**. Στην οθόνη ενδείξεων θα εμφανιστεί το 12 H .

2. Πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΣΧΥΟΣ** για να αλλάξετε τις 12 ώρες σε 24 ώρες.

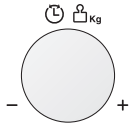


x1

Ελέγξτε την οθόνη.



3. Ρυθμίστε τις ώρες. Στρέψτε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ**, έως ότου εμφανιστεί η σωστή ώρα (23).

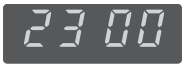


4. Πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΣΧΥΟΣ** για να αλλάξετε τις ώρες σε λεπτά.

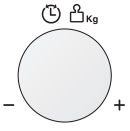


x1

Ελέγξτε την οθόνη.



5. Ρυθμίστε τα λεπτά. Στρίψτε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ ΒΑΡΟΣ**, έως ότου εμφανιστούν τα σωστά λεπτά (35).



6. Πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΣΧΥΟΣ** για να θέσετε σε λειτουργία το ρολόι.



x1

Ελέγξτε την οθόνη.



ΣΗΜΕΙΩΣΕΙΣ:

1. Μπορείτε να στρίψετε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ ΒΑΡΟΣ** δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα.
2. Εάν κάνετε λάθος κατά τον προγραμματισμό, πατήστε το κουμπί **STOP**.
3. Εάν διακοπεί η παροχή ρεύματος προς το φούρνο μικροκυμάτων, η οθόνη θα εμφανίζει περιοδικά το 88:88 μόλις επανέλθει το ρεύμα. Εάν αυτό συμβεί κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, το πρόγραμμα θα διαγραφεί. Επίσης, θα διαγραφεί η ώρα.
4. Εάν θέλετε να ρυθμίσετε ξανά την ώρα, ακολουθήστε τις οδηγίες του παραδείγματος που αναφέρεται παραπάνω.

GREEK

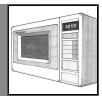


Συμβουλές για το μαγείρεμα στο φούρνο μικροκυμάτων

Τα μικροκύματα είναι κύματα ενέργειας, τα οποία είναι παρόμοια με εκείνα που χρησιμοποιούνται για το τηλεοπτικό και το ραδιοφωνικό σήμα.
Η ηλεκτρική ενέργεια μετατρέπεται σε ενέργεια μικροκυμάτων, η οποία κατευθύνεται στην κοιλότητα του φούρνου μέσω του πομπού κυμάτων.
Προκειμένου να μην εισέρχονται τρόφιμα και λίπη στον πομπό κυμάτων, το εξάρτημα αυτό προστατεύεται με το κάλυμμα πομπού κυμάτων.
Τα μικροκύματα δεν διαπερνούν το μέταλλο και γι' αυτό το λόγο η κοιλότητα του φούρνου κατασκευάζεται από μέταλλο, ενώ υπάρχει λεπτό μεταλλικό πλέγμα στην πόρτα.
Κατά τη διάρκεια του μαγειρέ-ματος, τα μικροκύματα αναπηδούν τυχαία πάνω στα τοιχώματα της κοιλότητας του φούρνου.
Τα μικροκύματα διαπερνούν ορισμένα υλικά, όπως το γυαλί και το πλαστικό, και ζεσταίνουν το φαγητό. (Βλ. ενότητα «Κατάλληλα σκεύη» στις σελίδες 156).
Για να μαγειρέψετε/ξεπαγώσετε τρόφιμα σε φούρνο μικροκυμάτων, η ενέργεια των μικροκυμάτων θα πρέπει να έχει τη δυνατότητα να διαπερνά το δοχείο και να διεισδύει στα τρόφιμα. Ως εκ τούτου, είναι σημαντικό να επιλέγετε τα κατάλληλα σκεύη. Είναι προτιμότερο να χρησιμοποιείτε στρογγυλά/οβάλ ταψιά, αντί τετράγωνα ή μακρόστενα, καθώς το φαγητό που υπάρχει κοντά στις γωνίες συνήθως καίγεται. Στις σελίδες 156 υπάρχει ένας κατάλογος με τα σκεύη που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε.
Το νερό, η ζάχαρη και τα λίπη που περιέχουν τα τρόφιμα απορροφούν τα μικροκύματα και τα κάνουν να πάλλονται. Με αυτόν τον τρόπο δημιουργείται θερμότητα μέσω της τριβής, όπως όταν τρίβετε τα χέρια σας για να ζεσταθούν.
Η εξωτερική επιφάνεια του τροφίμου θερμαίνεται από την ενέργεια των μικροκυμάτων και, στη συνέχεια, η θερμότητα μετακινείται προς το εσωτερικό λόγω της αγωγής, όπως κατά το μαγείρεμα με συμβατικό τρόπο. Είναι σημαντικό να γυρίζετε, να αλλάζετε θέση ή να ανακατεύετε το φαγητό, προκειμένου να διασφαλίζεται το ομοιόμορφο ζέσταμα.
Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, ο φούρνος σταματά αυτόματα να παράγει μικροκύματα.
Ο χρόνος παραμονής είναι απαραίτητος μετά το μαγείρεμα, καθώς με αυτόν τον τρόπο η θερμότητα διασπείρεται ομοιόμορφα σε όλο το φαγητό.
Οι φούρνοι μικροκυμάτων μαγειρεύουν ταχύτερα απ' ό,τι οι συμβατικές συσκευές. Ως εκ τούτου, είναι βασικό να εφαρμόζονται ορισμένες τεχνικές για να διασφαλίζονται άριστα αποτελέσματα.
Πολλές από τις τεχνικές που ακολουθούν είναι παρόμοιες με εκείνες που χρησιμοποιούνται κατά το μαγείρεμα με συμβατικό τρόπο.

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.
Πυκνότητα	Η πυκνότητα των τροφίμων επηρεάζει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Τα ελαφριά πορώδη τρόφιμα, όπως τα κέικ ή το ψωμί, μαγειρεύονται πιο γρήγορα από τα βαριά συμπαγή τρόφιμα, όπως τα ψητά και τα φαγητά κατσαρόλας.
Ποσότητα	Οι χρόνος μαγειρέματος πρέπει να αυξάνεται ανάλογα με την ποσότητα του τροφίμου που τοποθετείται στο φούρνο. Για παράδειγμα, τέσσερις πατάτες θα χρειαστούν περισσότερο χρόνο μαγειρέματος από δύο πατάτες.
Μέγεθος	Τα τρόφιμα μικρού μεγέθους και τα μικρά κομμάτια μαγειρεύονται ταχύτερα από τα μεγαλύτερα, καθώς τα μικροκύματα διεισδύουν από όλες τις πλευρές και φτάνουν στο εσωτερικό. Για ομοιόμορφο μαγείρεμα, τα κομμάτια θα πρέπει να έχουν το ίδιο μέγεθος.
Σχήμα	Τα τρόφιμα με ακανόνιστο σχήμα, όπως το στήθος ή το μπούτι κοτόπουλου, χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν στα χοντρά σημεία τους. Στο φούρνο μικροκυμάτων, τα τρόφιμα με στρογγυλό σχήμα μαγειρεύονται πιο ομοιόμορφα από τα τετράγωνα.
Θερμοκρασία	Η αρχική θερμοκρασία του τροφίμου επηρεάζει τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος. Τα παγωμένα τρόφιμα χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να μαγειρευτούν σε σύγκριση με τα τρόφιμα που είναι σε θερμοκρασία δωματίου. Θα πρέπει να κόβετε τα τρόφιμα που περιέχουν γέμιση, όπως τα ντόνατ με μαρμελάδα, για να αποδεσμεύεται η θερμότητα ή ο ατμός.



Τεχνικές μαγειρέματος

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. **Σημείωση:** 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	Ορισμένα σημεία του τροφίμου που ξεπαγώνει ενδέχεται να ζεσταθούν. Μπορείτε να προστατεύσετε τα ζεστά σημεία με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο, το οποίο αντανακλά τα μικροκύματα, π.χ. τα μπούτια και τις φτερούγες κοτόπουλου.

Πώς να χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο τροφίμων για να προσδιορίσετε το χρόνο μαγειρέματος

Η εσωτερική θερμοκρασία των τροφίμων και των ποτών μπορεί να διαπιστωθεί με ένα θερμόμετρο τροφίμων. Οι πιο σημαντικές θερμοκρασίες καθορίζονται στον πίνακα θερμοκρασιών.

Τρόφιμα / Ποτά		**Εσωτερική θερμοκρασία αμέσως μετά το μαγείρεμα**	**Εσωτερική θερμοκρασία μετά από 10 – 15 λεπτά**
Ζέσταμα ροφημάτων (Καφές, νερό, τσάι, κ.λπ.)		65-75 °C	
Ζέσταμα γάλα		60-65 °C	
Ζέσταμα σούπας		75-80 °C	
Ζέσταμα ραγού		75-80 °C	
Πουλερικά		80-85 °C	85-90 °C
Αρνί	Ροδισμένο	70 °C	70-75 °C
	Καλοψημένο	75-80 °C	80-85 °C
Ψητό βοδινό	Μισοψημένο	50-55 °C	55-60 °C
	Μέτρια ψημένο	60-65 °C	65-70 °C
	Καλοψημένο	75-80 °C	80-85 °C
Χοιρινό, μοσχάρι		80-85 °C	80-85 °C

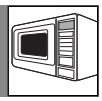
GREEK



Ασφαλή σκεύη για το φούρνο μικροκυμάτων

Μαγειρικά σκεύη	Ασφαλές για φούρνο μικροκυμάτων	Σχόλια
Αλουμινόχαρτο / Δοχεία από αλουμινόχαρτ	✔ / ✘	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, π.χ. Microfoil ®, 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, 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 / Πολυστυρένιο, 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.

Επίπεδα ισχύος μικροκυμάτων



Ο φούρνος διαθέτει 5 επίπεδα ισχύος. Για να επιλέξετε το επίπεδο ισχύος για το μαγείρεμα, ακολουθήστε τις οδηγίες που αναφέρονται στην ενότητα με τις συνταγές. Γενικά ισχύουν τα ακόλουθα:

Το επίπεδο **800 W** χρησιμοποιείται για να μαγειρέψετε γρήγορα ή να ξαναζεστάνετε π.χ. σούπες, φαγητά κατσαρόλας, κονσερβοποιημένα τρόφιμα, ζεστά ροφήματα, λαχανικά, ψάρια κ.λπ.

Το επίπεδο **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.

Το επίπεδο **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.

Το επίπεδο **240 W** (ρύθμιση ξεπαγώματος) 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.

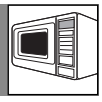
Το επίπεδο **80 W** χρησιμοποιείται για το αργό ξεπάγωμα, π.χ. τούρτες με κρέμα ή ζύμη.

W = WATT

Για να ρυθμίσετε την ισχύ, πιέστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΣΧΥΟΣ** μέχρις ότου εμφανιστεί το επιθυμητό επίπεδο.
Εάν πατήσετε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΣΧΥΟΣ** μία φορά, θα εμφανιστεί η ένδειξη 800. Εάν περάσετε το επιθυμητό επίπεδο, συνεχίστε να πατάτε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΣΧΥΟΣ** μέχρις ότου εμφανιστεί και πάλι το επιθυμητό επίπεδο.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Εάν δεν επιλεγεί επίπεδο ισχύος, επιλέγεται αυτόματα το 800 W.

Μαγείρεμα με μικροκύματα



Ο φούρνος μπορεί να προγραμματιστεί για μέχρι 90 λεπτά. (90.00). Η μονάδα εισαγωγής του χρόνου μαγειρέματος (ξεπάγωμα) ποικίλει από τα 10 δευτερόλεπτα έως τα πέντε λεπτά. Εξαρτάται από τη συνολική διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος (ξεπάγωμα), όπως υποδεικνύεται στον πίνακα.

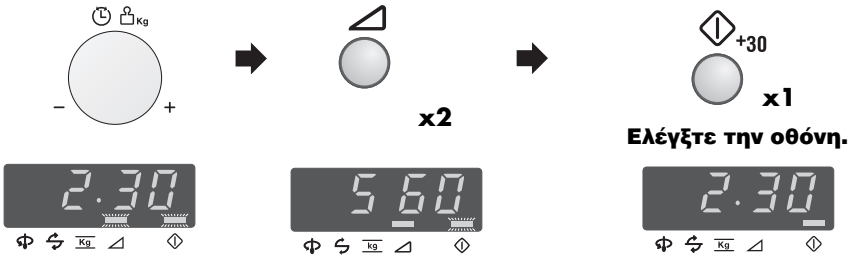
Χρόνος μαγειρέματος	**Μονάδα αύξησης**
0 – 5 λεπτά	10 δευτερόλεπτα
5 – 10 λεπτά	30 δευτερόλεπτα
10 – 30 λεπτά	1 λεπτό
30 – 90 λεπτά	5 λεπτά

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

1. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος στρέφοντας το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ ΒΑΡΟΣ** προς τα δεξιά.

2. Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΔΣΧΥΟΣ**.

3. Πατήστε μία φορά το κουμπί **START/+30** για να αρχίσει το μαγείρεμα.



GREEK

Μαγείρεμα με μικροκύματα

ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

1. 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**.
2. Εάν θέλετε να δείτε ποιο είναι το επίπεδο ισχύος κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ**. Όση ώρα αγγίζετε το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ**, θα εμφανίζεται το επίπεδο ισχύος.
3. Μπορείτε να στρέψετε το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ** δεξιόστροφα ή αριστερόστροφα. Εάν στρίψετε το περιστρεφόμενο κουμπί αριστερόστροφα, ο χρόνος μαγειρέματος θα μειώνεται από τα 90 λεπτά ανά βαθμό.

Άλλες χρήσιμες λειτουργίες

1. ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΠΟΛΛΑΠΛΗΣ ΣΕΙΡΑΣ

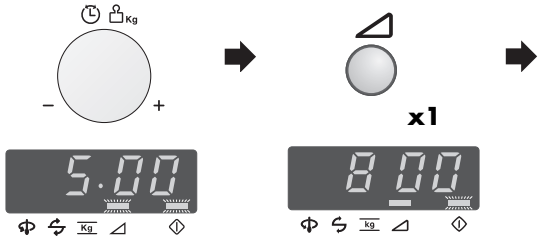
Μπορούν να εισαχθούν το πολύ 3 σειρές, οι οποίες περιλαμβάνουν χρόνο και τρόπο μη αυτόματου μαγειρέματος.

Παράδειγμα:

Για μαγείρεμα: 5 λεπτά α σε ισχύ 800 W (1ο ΣΤΑΔΙΟ)
16 λεπτά α σε ισχύ 240 W (2ο ΣΤΑΔΙΟ)

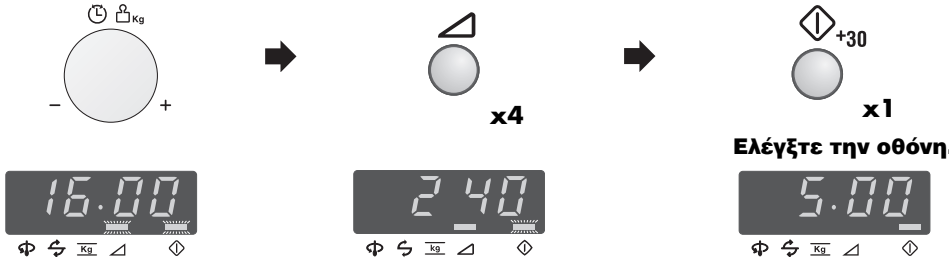
1ο ΣΤΑΔΙΟ

1. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος στρέφοντας το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ ΒΑΡΟΣ**.
2. Ρυθμίστε τον επιθυμητό τρόπο μαγειρέματος πατώντας το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ.**



2ο ΣΤΑΔΙΟ

1. Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο στρέφοντας το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ ΒΑΡΟΣ.**
2. Επιλέξτε το επιθυμητό επίπεδο ισχύος πατώντας το κουμπί **ΜΙΚΡΟΚΥΜΑΤΑ ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ** τέσσερις φορές.
3. Πατήστε το κουμπί **ΤΡΟΠΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ** μία φορά για να ξεκινήσει το μαγείρεμα.



Ελέγξτε την οθόνη.

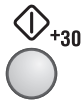
(Ο φούρνος θα αρχίσει να μαγειρεύει για 5 λεπτά στο 800 W και, κατόπιν, για 16 λεπτά στο 240 W.)

2. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΓΡΗΓΟΡΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

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

a. Άμεση έναρξη

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



ΣΗΜΕΙΩΣΗ:

Για να αποτραπεί την εσφαλμένη χρήση από παιδιά, το κουμπί **START/+30** μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο εντός 3 λεπτών μετά την προηγούμενη λειτουργία, δηλαδή μετά από το κλείσιμο της πόρτας, το πάτημα του κουμπιού **STOP** ή την ολοκλήρωση του μαγειρέματος.

β. 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.

3. ΠΩΣ ΝΑ ΕΛΕΓΞΕΤΕ ΤΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΙΣΧΥΟΣ

Για να ελέγξετε το επίπεδο ισχύος των μικροκυμάτων κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **Μικροκύματα επίπεδο ισχύος**.



x1

Όση ώρα αγγίζετε το κουμπί **Μικροκύματα επίπεδο ισχύος**, θα εμφανίζεται το επίπεδο ισχύος.
Το ρολόι του φούρνου συνεχίζει να μετρά αντίστροφα, παρόλο που η οθόνη εμφανίζει το επίπεδο ισχύος.

4. ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΓΙΑ ΝΑ ΡΥΘΜΙΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί STOP επί 3 δευτερόλεπτα.



x1 για 3 δευτερόλεπτα

Ελέγξτε την οθόνη.



ΓΙΑ ΝΑ ΑΚΥΡΩΣΕΤΕ ΤΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΚΛΕΙΔΩΜΑΤΟΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

1. Πατήστε και κρατήστε πατημένο το κουμπί STOP επί 3 δευτερόλεπτα.



x1 για 3 δευτερόλεπτα

Στην οθόνη θα εμφανίζεται η ώρα της ημέρας, εάν έχει ρυθμιστεί.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Όταν έχει ρυθμιστεί το Κλείδωμα Ασφάλειας, δεν μπορείτε να χρησιμοποιήσετε κανένα κουμπί εκτός από το κουμπί **STOP**.

GREEK

Λειτουργία αυτόματου μαγειρέματος και αυτόματου ξεπαγώματος

Οι λειτουργίες **ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ** ορίζουν αυτόματα το σωστό τρόπο και χρόνο μαγειρέματος. Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε 7 μενού για τη λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ**, και 5 μενού για τη λειτουργία **ΑΥΤΟΜΑΤΟΥ ΞΕΠΑΓΩΜΑΤΟΣ**. Τι πρέπει να ξέρετε όταν χρησιμοποιείτε αυτή την αυτόματη λειτουργία:

1. Πατήστε το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ** μία φορά. Η οθόνη θα εμφανιστεί με τη μορφή που παρουσιάζεται παρακάτω.
Μπορείτε να επιλέξετε το μενού πατώντας το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ** μέχρις ότου εμφανιστεί ο επιθυμητός αριθμός μενού. Βλ. σελίδες 161 – 163.
Για να επιλέξετε ένα μενού ξεπαγώματος, πατήστε το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ** τουλάχιστον 8 φορές. Εάν πατήσετε το κουμπί 8 φορές, θα εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη .
Μπορείτε να αλλάξετε αυτόματα το μενού κρατώντας πατημένο το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**.

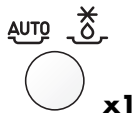
2. Μπορείτε να εισάγετε το βάρος ή την ποσότητα των τροφίμων στρέφοντας το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ**, έως ότου εμφανιστεί το επιθυμητό βάρος/ποσότητα.

- 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 **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ** και **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΞΕΠΑΓΩΜΑ**, χρησιμοποιήστε τη μη αυτόματη λειτουργία.Για καλύτερα αποτελέσματα, ακολουθήστε τις οδηγίες των πινάκων μαγειρικής που βρίσκονται στις σελίδες 165 - 166.

3. Για να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος, πατήστε το κουμπί **START/+30**.

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**.

1.

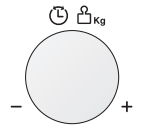


Κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ**



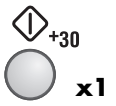
Αριθμός μενού

2.



Περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ**

3.



Κουμπί **START/+30**

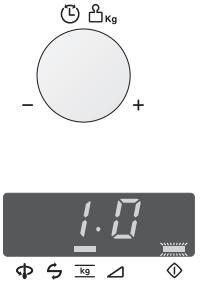
Η τελική θερμοκρασία διαφέρει, ανάλογα με την αρχική. Ελέγξτε εάν τα τρόφιμα είναι καυτά μετά το μαγείρεμα. Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να παρατείνετε το χρόνο μαγειρέματος και να αλλάξετε το επίπεδο ισχύος.

Παράδειγμα:
Για να μαγειρέψετε ογκρατέν βάρους 1 kg χρησιμοποιώντας το πρόγραμμα **ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ AC-7**.

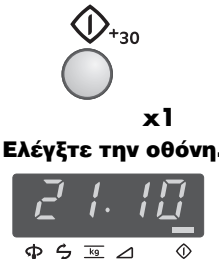
1. Επιλέξτε το απαιτούμενο μενού πατώντας το κουμπί **ΑΥΤΟΜΑΤΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΑ** επτά φορές.



2. Ρυθμίστε το βάρος στρέφοντας το περιστρεφόμενο κουμπί **ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ/ΒΑΡΟΣ**.



3. Πατήστε το κουμπί **START/+30** μία φορά.



Πίνακες για αυτόματου μαγειρέματος και αυτόματου ξεπαγώματος

Κουμπι	Αυτοματο μαγειρεμα	Βάρος (Αυξανόμενη μονάδα) / Σκευη	Διαδικασια
AUTO x1	**AC–1 Μαγείρεμα** Κατεψυγμένα λαχανικά 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Μπολ και καπάκι	• 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. ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Εάν τα κατεψυγμένα λαχανικά έχουν «κολλήσει» μεταξύ τους, μαγειρέψτε με μη αυτόματο τρόπο.
AUTO x2	**AC–2 Μαγείρεμα** Φρέσκα λαχανικά 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Μπολ και καπάκι	• 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.
AUTO x3	**AC–3 Μαγείρεμα** Κατεψυγμένα έτοιμα γεύματα (Με ανάδευση) 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) Μπολ και καπάκι	• Μεταφέρετε το γεύμα σε σκεύος κατάλληλο για φούρνους μικροκυμάτων. • Σκεπάστε με ένα καπάκι. • Εάν το ορίζουν οι οδηγίες του κατασκευαστή, μαγειρέψτε χωρίς να σκεπάσετε το φαγητό. • Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, ανακατέψτε και κλείστε ξανά το καπάκι. • Μετά το μαγείρεμα, ανακατέψτε και αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 2 λεπτά.
AUTO x4	**AC–4 Μαγείρεμα** Κατεψυγμένο ογκρατέν 	0,2 - 0,6 kg (100 g) Ρηχό, οβάλ σκεύος για ογκρατέν και πλαστική μεμβράνη για φούρνους μικροκυμάτων ή αρχικό σκεύος και πλαστική μεμβράνη για φούρνους μικροκυμάτων	• Αφαιρέστε το κατεψυγμένο ογκρατέν από τη συσκευασία. 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.

Σημείωση: Τα φαγητά από το ψυγείο θερμοκρασίας μαγειρεύονται σε θερμοκρασίας από 5 ˚C και τα κατεψυγμένα από θερμοκρασίες -18 ˚C .

GREEK

Πίνακες για αυτόματου μαγειρέματος και αυτόματου ξεπαγώματος

Κουμπι	Αυτοματο μαγειρεμα	Βάρος (Αυξανόμενη μονάδα) / Σκευη	Διαδικασια
AUTO x5	**AC–5 Μαγείρεμα** Βραστές πατάτες και πατάτες με τη φλούδα 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Μπολ & καπάκι	Βραστές πατάτες: Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε ισομεγέθη κομμάτια. Πατάτες με τη φλούδα: Επιλέξτε πατάτες με όμοιο μέγεθος και πλύνετέ τις. • Τοποθετήστε τις βραστές πατάτες ή τις πατάτες με τη φλούδα σε ένα μπολ. • Προσθέστε την απαιτούμενη ποσότητα νερού (ανά 100 g), περίπου 2 κουταλιές της σούπας, και λίγο αλάτι. • 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.
AUTO x6	**AC–6 Μαγείρεμα** Φιλέτο ψαριού με σάλτσα 	0,4 – 1,2 kg* (100 g) Σκεύος για ογκρατέν και πλαστική μεμβράνη για φούρνους μικροκυμάτων	• Βλ. Συνταγές για «Φιλέτο ψαριού με σάλτσα» στη σελίδα 163 – 164. * Συνολικό βάρος όλων των συστατικών.
AUTO x7	**AC–7 Μαγείρεμα** Ογκρατέν 	0,5 – 1,5 kg* (100 g) Σκεύος για ογκρατέν	• Βλ. συνταγές για «Ογκρατέν» στη σελίδα 164. * Συνολικό βάρος όλων των συστατικών.

Κουμπι	Αυτοματο Ξεπάγωμα	Βάρος (Αυξανόμενη μονάδα) / Σκευη	Διαδικασια
AUTO x8	**Ad-1 Ξεπάγωμα** Μπριζόλες και παϊδάκια 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Φόρμα τάρτας (βλ. διάγραμμα σελίδα 163.)	• 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 10-15 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσει εντελώς.
AUTO x9	**Ad-2 Ξεπάγωμα** Κιμάς 	0,2 - 0,8 kg (100 g) Φόρμα τάρτας (βλ. διάγραμμα σελίδα 163.)	• Βάλτε τον κιμά σε φόρμα τάρτας στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. • Μόλις ακουστεί το ηχητικό σήμα, γυρίστε το φαγητό. Εάν είναι δυνατόν αφαιρέστε τα μέρη που έχουν ξεπαγώσει. • Μετά το ξεπάγωμα, καλύψτε το φαγητό με αλουμινόχαρτο για 5-10 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσει εντελώς.
AUTO x10	**Ad-3 Ξεπάγωμα** Πουλερικά 	0,9 - 1,5 kg (100 g) Φόρμα τάρτας (βλ. διάγραμμα σελίδα 163.)	• Τοποθετήστε τα πουλερικά σε μια ρηχή φόρμα στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. • Όταν ακουστεί ο χαρακτηριστικός ήχος, γυρίστε και καλύψτε τα λεπτά και ζεστά μέρη με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτου. • Μετά το ξεπάγωμα, ξεπλύνετε με κρύο νερό, καλύψτε με αλουμινόχαρτο και αφήστε το φαγητό να μείνει για 15–30 λεπτά μέχρις ότου ξεπαγώσει πλήρως. • Τέλος, καθαρίστε τα πουλερικά κάτω από τρεχούμενο νερό.

Σημείωση: Τα φαγητά από το ψυγείο θερμοκρασίας μαγειρεύονται σε θερμοκρασίας από 5 °C και τα κατεψυγμένα από θερμοκρασίες -18 °C.

Πίνακες για αυτόματου μαγειρέματος και αυτόματου ξεπαγώματος

Κουμπι	Αυτοματο Ξεπάγωμα	Βάρος (Αυξανόμενη μονάδα) / Σκευη	Διαδικασια
AUTO x11	Ad-4 Ξεπάγωμα Κέικ	0,1 - 1,4 kg (100 g) Πιάτο	• Αφαιρέστε τη συσκευασία από το κέικ. • Τοποθετήστε το κατευθείαν επάνω στον περιστρεφόμενο δίσκο ή σε ένα πιάτο στο κέντρο του περιστρεφόμενου δίσκου. • Μετά το ξεπάγωμα, κόψτε το κέικ σε σα κομμάτια, αφήνοντας χώρο ανάμεσά τους και αφήστε τα να μείνουν για 10-30 λεπτά, έως ότου ξεπαγώσουν εντελώς.
AUTO x12	Ad-5 Ξεπάγωμα Ψωμί	0,1 - 1,0 kg (100 g) Φόρμα τάρτας (Γι' αυτό το πρόγραμμα συνιστάται να χρησιμοποιείτε μόνο ψωμί σε φέτες.)	• 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.

Σημείωση: Τα φαγητά από το ψυγείο θερμοκρασίας μαγειρεύονται σε θερμοκρασίας από 5 ˚C και τα κατεψυγμένα από θερμοκρασίες -18 ˚C.

Σημειωση: Αυτόματο ξεπάγωμα

1. Οι μπριζόλες και τα παϊδάκια θα πρέπει να καταψύχονται ένα ένα.
2. Ο κιμάς θα πρέπει να καταψύχεται πλασμένος σε λεπτό κομμάτι.
3. Μετά το γύρισμα, να σκεπάζετε τα κομμάτια που έχουν ξεπαγώσει με μικρά, επίπεδα κομμάτια αλουμινόχαρτου.
4. Τα πουλερικά θα πρέπει να μαγειρεύονται αμέσως μετά το ξεπάγωμα.
5. Τα Γκατώ με γέμιση και επίστρωση κρέμας είναι πολύ ευαίσθητα στην ενέργεια μικροκυμάτων. Για καλύτερα αποτελέσματα, εάν η κρέμα αρχίσει να μαλακώνει γρήγορα, βγάλτε την αμέσως από το φούρνο και αφήστε τη να μείνει για 10 - 30 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

GREEK

Συνταγές για αυτόματου μαγειρέματος

φιλετο ψαριου με σαλτσα (AC-6)
φιλετο ψαριου με πικαντικη σαλτσα

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 *	1–2 *	2 *	ξύδι από κόκκινο κρασί μουστάρδα, θυμάρι, πιπέρι καγιέν
200 g	400 g	600 g	φιλέτο ψαριού αλάτι

* = κουτ. γλυκού

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 (AC–6), «Φιλέτο ψαριού με σάλτσα».
5. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 2 λεπτά.

Συνταγές για αυτόματου μαγειρέματος

φΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ (AC-6)
φΙΛΕΤΟ ΨΑΡΙΟΥ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΚΑΡΥ

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 (AC–6), «Φιλέτο ψαριού με σάλτσα».
4. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 2 λεπτά.

Ογκρατέν (AC-7)
Σπανάκι ογκρατέν

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
150 g	300 g	450 g	φύλλα σπανακιού (ξεπαγωμένα και στραγγισμένα)
15 g	30 g	45 g	κρεμμύδι (πολύ ψιλοκομμένο)
			αλατοπίπερο, μοσχοκάρυδο
5 g	10 g	15 g	βούτυρο ή μαργα ρίνη (για να αλείψ ετε τη φόρμα)
150 g	300 g	450 g	βραστές πατάτες (κομμένες σε φέτες)
35 g	75 g	110 g	βραστό ζαμπόν (κομμένο σε κύβους)
50 g	100 g	150 g	κρέμα γάλακτος
1	2	3	αβγά
			πάπρικα σε σκόνη

1. Αναμείξτε το σπανάκι με το κρεμμύδι και καρυκέψτε με αλατοπίπερο και μοσχοκάρυδο.
2. Λαδώστε το ταψί για ογκρατέν. Τοποθετήστε εναλλάξ σε στρώσεις τις πατάτες, το ζαμπόν και το σπανάκι στο ταψί. Η τελευταία στρώση πρέπει να είναι σπανάκι.
3. Αναμείξτε τα αβγά με την κρέμα γάλακτος, προσθέστε αλατοπίπερο και περιχύστε το ογκρατέν με το μείγμα.
4. Καλύψτε το ογκρατέν με το τριμμένο τυρί, πασπαλίστε με πάπρικα σε σκόνη και ψήστε στο ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (AC–7), «Ογκρατέν».
5. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για 5-10 λεπτά περίπου.

Ογκρατέν (AC-7)
Πατάτες και κολοκυθάκια ογκρατέν

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	βούτυρο ή μαργ αρίνη (για να αλείψ ετε τη φόρμα)
200 g	400 g	600 g	βραστές πατάτες (κομμένες σε φέτες)
115 g	230 g	345 g	κολοκυθάκια (κομμένα σε πολύ λεπτές φέτες)
75 g	150 g	225 g	κρέμα γάλακτος
1	2	3	αβγά
1/2	1	2	σκελίδες σκόρδο (λιωμένες)
			αλατοπίπερο
40 g	80 g	120 g	Τυρί φέτα (σε κύβους)
10 g	20 g	30 g	καθαρισμένοι ηλιόσποροι
			πάπρικα σε σκόνη

1. Αλείψτε με βούτυρο το ταψί για ογκρατέν και τοποθετήστε σε διαδοχικές στρώσεις τις πατάτες και τα κολοκυθάκια.
2. Αναμείξτε τα αβγά με την κρέμα γάλακτος, καρυκέψτε με αλατοπίπερο και σκόρδο και περιχύστε το ογκρατέν με το μείγμα.
3. Θρυμματίστε τη φέτα και πασπαλίστε με αυτή το ογκρατέν.
4. Τέλος, πασπαλίστε το ογκρατέν με καθαρισμένους ηλιόσπορους και πάπρικα σε σκόνη και μαγειρέψτε στο ΑΥΤΟΜΑΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ (AC–7), «Ογκρατέν».
5. Μόλις ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για 5-10 λεπτά περίπου.



ΣΥΝΤΟΜΟΓΡΑΦΙΕΣ ΠΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΟΥΝΤΑΙ ΣΤΙΣ ΣΥΝΤΑΓΕΣ

κουτ. σούπας = κουταλιά σούπας	κουτ. γλυκού = κουταλάκι γλυκού	φλιτζ. = γεμάτο φλιτζάνι	kg = κιλό g = γραμμάριο l = λίτρο	ml = χιλιοστόλιτρο cm = εκατοστό λεπ. = λεπτά

ΠΙΝΑΚΑΣ: ΖΕΣΤΑΜΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ

Τρόφιμα / Ποτά		Βάρος ml/g	Ισχύς Ρύθμιση	Χρόνος λεπτά	Μέθοδος
Καφές	1 φλιτζάνι	150	800 W	περ. 1	μην σκεπάζετε
Γάλα	1 φλιτζάνι	150	800 W	περ. 1	μην σκεπάζετε
Νερό	1 φλιτζάνι	150	800 W	1½-2	μην σκεπάζετε
	6 φλιτζάνια	900	800 W	10-12	μην σκεπάζετε
	1 ταψί	1000	800 W	11½-13	μην σκεπάζετε
Πιατέλες (λαχανικά, κρέας και γαρνιτούρες)		400	800 W	3-6	ρίξτε λίγες σταγόνες νερό στη σάλτσα, σκεπάστε, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος ζεστάματος
Ραγού / Σούπα		200	800 W	1½-2½	σκεπάστε, ανακατέψτε μετά το ζέσταμα
Λαχανικά		200	800 W	2-2½	εάν είναι απαραίτητο, προσθέστε λίγο νερό, σκεπάστε,
		500	800 W	4-5	ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος ζεστάματος
Κρέας, 1 φέτα*		200	800 W	3-4	απλώστε μια λεπτή στρώση σάλτσας και σκεπάστε
Φιλέτο ψαριού		200	800 W	2-3	σκεπάστε
Κέικ, 1 φέτα*		100	400 W	½	τοποθετήστε το σε φόρμα τάρτας
Παιδική τροφή, 1 βαζάκι		190	400 W	περ. 1	αδειάστε τη σε δοχείο κατάλληλο για φούρνο μικροκυμάτων, μετά το ζέσταμα ανακατέψτε καλά και ελέγξτε τη θερμοκρασία
Λιώσιμο μαργαρίνης ή βουτύρου *		50	800 W	½	σκεπάστε
Λιώσιμο σοκολάτας		100	400 W	2-3	να ανακατεύετε πότε πότε

* από παγωμένο κρέας

ΠΙΝΑΚΑΣ: ΞΕΠΑΓΩΜΑ ΚΑΙ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ

Τρόφιμα	Βάρος g	Ισχύς Επίπεδο	Χρόνος Λεπτά	Επιπλέον νερό κουτ. Σούπας	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής Λεπτά
Φιλέτο ψαριού	300	800 W	10-12	-	σκεπάστε	1-2
Μία μερίδα φαγητό	400	800 W	9-11	-	σκεπάστε, ανακατέψτε μετά από 6 λεπτά	2
Μπρόκολο	300	800 W	7-9	3-5	σκεπάστε, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος	2
Αρακάς	300	800 W	7-9	3-5	σκεπάστε, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος	2
Ανάμικτα λαχανικά	500	800 W	11-13	3-5	σκεπάστε, ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος μαγειρέματος	2

GREEK



Πίνακες μαγειρέματος

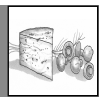
ΠΙΝΑΚΑΣ: ΞΕΠΑΓΩΜΑ

Τρόφιμα	Βάρος g	Ισχύς Επίπεδο	Χρόνος Λεπτά	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής Λεπτά
Γκούλας	500	240 W	8-12	ανακατέψτε μόλις περάσει ο μισός χρόνος ξεπαγώματος	10-15
Λουκάνικα, 8	600	240 W	6-9	τοποθετήστε τα το ένα δίπλα στο άλλο, γυρίστε	5-10
4	300	240 W	4-5	τα μόλις περάσει ο μισός χρόνος ξεπαγώματος	5-10
Μπούτια κοτόπουλου	200	240 W	4-5	γυρίστε τα μόλις περάσει ο μισός χρόνος ξεπαγώματος	10-15
Φιλέτο ψαριού	400	240 W	7-10	γυρίστε τα μόλις περάσει ο μισός χρόνος ξεπαγώματος	5-10
Ψωμάκια, 2 κομμάτια	80	240 W	περ. 1	να είναι ξεπαγωμένα εν μέρει	-
Κέικ, 1 κομμάτι	150	80 W	2-5	τοποθετήστε το σε φόρμα τάρτας	5
Φρούτα, π.χ. κεράσια, φράουλες, σμέουρα, δαμάσκηνα	250	240 W	4-5	απλώστε τα ομοιόμορφα, γυρίστε τα μόλις περάσει ο μισός χρόνος ξεπαγώματος	5

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.

ΠΙΝΑΚΑΣ: ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΡΕΑΤΟΣ, ΨΑΡΙΟΥ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΩΝ ΚΑΙ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Ψάρι, Πουλερικά & Λαχανικά	Βάρος g	Ισχύς Επίπεδο	Χρόνος Λεπτά	Μέθοδος	Χρόνος παραμονής Λεπτά
Ψητά (Χοιρινό, μοσχάρι, αρνί)	500	800 W	8-10*	προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τοποθετήστε σε μια ρηχή φόρμα, γυρίστε το φαγητό μετά από *	10
		400 W	10-12		
	1000	800 W	19-21*		10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*		10
		400 W	13-17		
Ψητό βοδινό (μέτρια ψημένο)	1000	800 W	9-11*	προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τοποθετήστε σε μια φόρμα, γυρίστε το φαγητό μετά από *	10
		400 W	5-7		
Φιλέτο ψαριού	200	800 W	3-4	προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τοποθετήστε σε μια φόρμα και σκεπάστε	3
Κοτόπουλο	1200	800 W	21-24	προσθέστε καρυκεύματα για νοστιμιά, τοποθετήστε σε μια ρηχή φόρμα και γυρίστε το στα μισά του χρόνου ψησίματος	3
Μπούτια κοτόπουλου	200	800 W	3-4	προσθέστε καρυκεύματα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, τοποθετήστε σε μια φόρμα και σκεπάστε	3
Μπρόκολο	500	800 W	9-11	χωρίστε τα ανθύλλια, προσθέστε 4-5 κουτ. σούπας νερό, σκεπάστε και ανακατεύετε περιστασιακά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	-
Αρακάς	500	800 W	9-11	σκεπάστε, προσθέστε 4-5 κουτ. σούπας νερό και ανακατεύετε περιστασιακά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	-
Καρότα	500	800 W	10-12	κόψτε σε ροδέλες, σκεπάστε, προσθέστε 4-5 κουτ. σούπας νερό, σκεπάστε και ανακατεύετε περιστασιακά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	-
	300	800 W	7-9		
Βραστές πατάτες	500	800 W	9-11	κόψτε σε μεγάλα ισομεγέθη κομμάτια, προσθέστε λίγο αλάτι, προσθέστε 150 ml νερό, σκεπάστε και ανακατεύετε περιστασιακά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος	-



Όλες οι συνταγές που υπάρχουν σε αυτό το βιβλίο μαγειρικής έχουν υπολο-γιστεί για 4 μερίδες εκτός εάν αναφέρ-εται κάτι διαφορετικό.

Προσαρμογή συνταγών για φούρνο μικροκυμάτων

Εάν θέλετε να προσαρμόσετε τις αγαπη-μένες σας συνταγές για το φούρνο μικροκυμάτων, θα πρέπει να λάβετε υπ' όψιν το εξής: Μειώνετε το χρόνο μαγειρ-έματος κατά ένα τρίτο ή έως το μισό. Ακολουθείτε το παράδ-ειγμα των συντα-γών που υπάρχουν σε αυτό το βιβλίο μαγειρικής.

Τα τρόφιμα που έχουν υψηλή περιεκ-τικότητα σε υγρασία, όπως το κρέας, το ψάρι, τα πουλερικά, τα λαχανικά, τα φρούτα, τα ραγού και οι σούπες μπορο-ύν να παρασκευαστούν το φούρνο μικροκυμάτων χωρίς κανένα πρόβλημα.

Τα τρόφιμα που έχουν χαμηλή περιεκτικότητα σε υγρασία, όπως οι πιατέλες με φαγητό, θα πρέπει να αλείφονται με λάδι ή νερό πριν από τη διαδικασία ζεστάματος ή μαγειρέματος.

Η ποσότητα υγρού που πρέπει να προστεθεί σε νωπές τροφές, οι οποίες πρόκειται να σιγοψηθούν, πρέπει να μειωθεί στα δύο τρίτα της ποσότητας της αρχικής συνταγής. Εάν χρειαστεί, προσθέστε περισσότερα υγρά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.

Η ποσότητα του λίπους που πρέπει να προστεθεί μπορεί να μειωθεί σημαντικά. Μια μικρή ποσότητα βουτύρου, μαργαρίνης ή λαδιού είναι αρκετή για να δώσει γεύση στο φαγητό. Γι' αυτό το λόγο, ο φούρνος μικροκυμάτων είναι ιδανικός για την παρασκευή φαγητών με χαμηλά λιπαρά, τα οποία είναι διαιτητικά.

ΜΑΝΙΤΑΡΟΣΟΥΠΑ

Σκεύος: Μπολ με καπάκι (χωρητικότητας 2 λίτρων)

Υλικά

200 g	μανιτάρια, κομμένα σε φέτες
50 g	κρεμμύδι, ψιλοκομμένο
300 ml	ζωμός κρέατος
300 ml	κρέμα γάλακτος
25 g	αλεύρι
25 g	βούτυρο ή μαργαρίνη
	αλάτι, πιπέρι
1	αβγό
150 g	κρέμα γάλακτος

1. Ρίξτε τα λαχανικά και το ζωμό στο μπολ, σκεπάστε και μαγειρέψτε.
   8-9 λεπτά ⊿ 800 W
2. Αναμίξτε όλα τα υλικά σε ένα μίξερ.
3. Ανακατέψτε το αλεύρι με το βούτυρο μέχρι να γίνουν μια ομοιόμορφη παχύρρευστη μάζα και προσθέστε την στη σούπα. Αλατοπιπερώστε, σκεπάστε και μαγειρέψτε.
   Ανακατέψτε αφού ολοκληρωθεί το μαγείρεμα.
   4-6 λεπτά ⊿ 800 W
4. Ανακατέψτε τους κρόκους με την κρέμα και ρίξτε το μίγμα σταδιακά στη σούπα ανακατεύοντας ταυτόχρονα. Ζεστάνετε τη σούπα για σύντομο χρονικό διάστημα, χωρίς όμως να την αφήσετε να βράσει!
   1-2 λεπτά ⊿ 800 W
   Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 5 λεπτά.

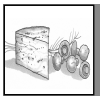
Μοσχάρι ραγού Ζυρίχης

Σκεύη: Σκεύος με καπάκι (χωρητικότητας 2 λίτρων)

Υλικά

600 g	μοσχαρίσιο φιλέτο
10 g	βούτυρο ή μαργαρίνη
50 g	κρεμμύδι, πολύ ψιλοκομμένο
100 ml	λευκό κρασί
	Μείγμα σάλτσας με καρυκεύματα, για περίπου ½ λίτρο σάλτσας
300 ml	κρέμα γάλακτος
1 κουτ. σούπας	μαϊντανός, ψιλοκομμένος

1. Κόψτε το μοσχάρι σε λωρίδες.
2. Αλείψτε το σκεύος με βούτυρο. Βάλτε το κρέας και το κρεμμύδι στο σκεύος, σκεπάστε με το καπάκι και μαγειρέψτε. Ανακατέψτε μία φορά κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
   7-10 λεπτά ⊿ 800 W
3. Προσθέστε το λευκό κρασί, το μείγμα για τη σάλτσα και την κρέμα γάλακτος, ανακατέψτε, σκεπάστε με το καπάκι και συνεχίστε το μαγεί-ρεμα. Να ανακατεύετε πότε πότε.
   4-5 λεπτά ⊿ 800 W
4. Ανακατέψτε το μείγμα μετά το μαγείρεμα, αφήστε το να μείνει για 5 λεπτά περίπου. Γαρνίρετε με μαϊντανό.



Συνταγές

Γεμιστό χοιρομέρι

Σκεύη: μπολ με καπάκι (χωρητικότητας 2 λίτρων)
Οβάλ σκεύος για ογκρατέν (μήκους 26 εκ. περίπου)

Υλικά

125 g	φύλλα σπανάκι, κομμένα
125 g	φρέσκο τυρί, με 20% λιπαρά
40 g	τυρί έμενταλ, τριμμένο
	πιπέρι, πάπρικα πιπέρι πάπρικα, όχι πολύ καυτερή
6 φέτες	ζαμπόν (300 g)
125 ml	νερό
125 ml	κρέμα γάλακτος
20 g	αλεύρι
20 g	βούτυρο ή μαργαρίνη
10 g	βούτυρο ή άλλη λιπαρή ουσία τύπου μαργαρίνης για το άλειμμα του ταψιού

1. Ανακατέψτε το σπανάκι με το τυρί και το φρέσκο τυρί και καρυκέψτε κατά προτίμηση.
2. Βάλτε μια κουταλιά της σούπας γέμιση επάνω σε κάθε φέτα ζαμπόν και τυλίξτε την σε ρολό. «Καρφώστε» το ζαμπόν με μια οδοντογλυφίδα.
3. Φτιάξτε τη σάλτσα μπεσαμέλ, ανακατεύοντας το νερό με την κρέμα σε ένα μπολ και ζεσταίνοντας το μείγμα.
   3-4 λεπτά ⊿ 800 W
   Αναμείξτε το αλεύρι με το βούτυρο για να φτιάξετε το ρου, προσθέστε το στο υγρό και ανακατέψτε έως ότου διαλυθεί. Σκεπάστε με καπάκι και μαγειρέψτε μέχρι να «δέσει».
   1 λεπτά ⊿ 800 W
   Ανακατέψτε και δοκιμάστε.
4. Βάλτε τη σάλτσα στο σκεύος που έχετε αλείψει με λάδι, τοποθετήστε τα γεμιστά ρολά ζαμπόν στη σάλτσα και μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι.
   3-4 λεπτά ⊿ 800 W
   Μετά το μαγείρεμα, αφήστε τα να μείνουν για 5 λεπτά περίπου.

Λαζάνια φούρνου

Σκεύη: μπολ με καπάκι (χωρητικότητας 2 λίτρων)
ρηχό τετράγωνο ταψί για ογκρατέν με καπάκι (περ. 20 x 20 x 6 cm)

Υλικά

300 g	ντοματάκια σε κονσέρβα, στραγγισμένα
50 g	ζαμπόν, ψιλοκομμένο
50 g	κρεμμύδι, πολύ ψιλοκομμένο
1	σκελίδα σκόρδο, λιωμένη
250 g	μοσχαρίσιος κιμάς
2 κουτ. σούπας	πελτές ντομάτας
	αλατοπίπερο, ρίγανη
150 ml	κρέμα γάλακτος
100 ml	γάλα
50 g	τυρί παρμεζάνα, τριμμένη
1 κουτ. γλυκού	ανάμικτα ψιλοκομμένα μυρωδικά
1 κουτ. γλυκού	ελαιόλαδο
1 κουτ. γλυκού	φυτικό λάδι για να αλείψετε το ταψί
125 g	πράσινα λαζάνια
1 κουτ. σούπας	τυρί παρμεζάνα, τριμμένη

1. Ψιλοκόψτε τις ντομάτες, ανακατέψτε με το ζαμπόν, το κρεμμύδι, το σκόρδο, τον μοσχαρίσιο κιμά και τον πελτέ ντομάτας. Καρυκέψτε, σκεπάστε με το καπάκι και μαγειρέψτε.
   7-9 λεπτό ⊿ 800 W
2. Ανακατέψτε την κρέμα γάλακτος με το γάλα, την παρμεζάνα, τα μυρω-δικά, το λάδι και τα καρυκεύματα.
3. Αλείψτε το σκεύος με λάδι και καλύψτε τη βάση του με το 1/3 περίπου των ζυμαρικών. Αδειάστε το μισό μείγμα του κιμά επάνω στα ζυμαρικά και περιχύστε με λίγη σάλτσα. Επαναλάβετε και ολοκληρώστε με τα υπόλοιπα ζυμαρικά. Καλύψτε τα ζυμαρικά με τη σάλτσα και πασπαλίστε με παρμεζάνα. Μαγειρέψτε με κλειστό καπάκι.
   15-17 λεπτό ⊿ 560 W
   Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για 5-10 λεπτά περίπου.

Φιλέτα γλώσσας

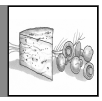
Σκεύη: Ρηχό οβάλ σκεύος και πλαστική μεμβράνη για φούρνο μικροκυμάτων (μήκους 26 cm περ.)

Υλικά

400 g	φιλέτα γλώσσας
1	λεμόνι, ολόκληρο
150 g	ντομάτες
10 g	βούτυρο
1 κουτ. σούπας	φυτικό λάδι
1 κουτ. σούπας	μαϊντανός, ψιλοκομμένος αλατοπίπερο
4 κουτ. σούπας	λευκό κρασί
20 g	βούτυρο ή μαργαρίνη

Συμβουλή: Αυτή η συνταγή μπορεί επίσης να εκτελεστεί με μουρούνα, βακαλάο, ιππόγλωσσα, κουτσομούρα ή γλώσσα.

1. Πλύνετε το ψάρι και σκουπίστε το για να στεγνώσει. Αφαιρέστε τυχόν κόκκαλα.
2. Κόψτε το λεμόνι και τις ντομάτες σε λεπτές φέτες.
3. Αλείψτε το σκεύος με βούτυρο.
   Βάλτε τα φιλέτα ψαριού στο σκεύος και περιχύστε τα με φυτικό λάδι.
4. Πασπαλίστε με μαϊντανό, απλώστε τις φέτες ντομάτας από πάνω και καρυκέψτε. Τοποθετήστε τις φέτες λεμονιού επάνω από τις ντομάτες και περιχύστε με το λευκό κρασί.
5. Βάλτε ένα κομματάκι βούτυρο πάνω σε κάθε φέτα λεμονιού, σκεπάστε και μαγειρέψτε.
   13-16 λεπτά ⊿ 800 W
   Μετά το μαγείρεμα, αφήστε τα να μείνουν για 2 λεπτά περίπου.



ΡΑΤΑΤΟΥΙΓ

Σκεύη: Μπολ με καπάκι (χωρητικότητας 2 λίτρων)
Υλικά

5 κουτ.	σούπας ελαιόλαδο
1 σκελίδα	σκόρδο, λιωμένη
50 g	κρεμμύδι κομμένο σε φέτες
250 g	μελιτζάνες, σε κύβους
250 g	κολοκυθάκια, σε κύβους
200 g	πιπεριά, σε μεγάλους κύβους
75 g	μάραθο, χοντροκομμένο
1	μπουκέ γκαρνί
200 g	καρδιές αγκινάρας σε κονσέρβα, κομμένες σε τέταρτα
	αλάτι, πιπέρι

1. Τοποθετήστε το ελαιόλαδο και το σκόρδο στο μπολ. Προσθέστε τα λαχανικά, εκτός από τις καρδιές αγκινάρας, και πασπαλίστε με πιπέρι. Προσθέστε το μπουκέ γκαρνί, σκεπάστε και μαγειρέψτε, ανακατεύοντας μία φορά.
   19-21 λεπτά ⊿ **800 W**
   Τα τελευταία 5 λεπτά, προσθέστε τις καρδιές αγκινάρας και μαγειρέψτε.
2. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι στο ρατατουίγ, ανάλογα με την προτίμησή σας.
   Αφαιρέστε το μπουκέ γκαρνί πριν από το σερβίρισμα. Μετά το μαγείρεμα, αφήστε το φαγητό να μείνει για περίπου 2 λεπτά.
   Συμβουλή: Το ρατατουίγ μπορεί να σερβιριστεί ζεστό ως συνοδευτικό πιάτων με κρέας.
   Εάν σερβιριστεί κρύο, αποτελεί έξοχο ορεκτικό.
   Συμβουλή: Ένα μπουκέ γκαρνί αποτελείται από: ένα κλωνάρι μαϊντανό, αρωματικά βότανα κατάλληλα για το καρύκευμα σούπας, ένα κλωνάρι λεβιστικό, ένα κλωνάρι θυμάρι και μερικά φύλλα δάφνης.

ΖΕΛΕ ΦΡΟΥΤΩΝ ΜΕ ΣΑΛΤΣΑ ΒΑΝΙΛΙΑΣ

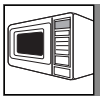
Σκεύη: Σκεύος με καπάκι (χωρητικότητας 2 λίτρων)
Σκεύος με καπάκι (χωρητικότητας 1 λίτρου)
Υλικά

150 g	βατόμουρα, πλυμένα, χωρίς κοτσάνι
150 g	φράουλες, πλυμένες, χωρίς κοτσάνια
150 g	σμέουρα, πλυμένα, χωρίς κοτσάνια
250 ml	λευκό κρασί
100 g	ζάχαρη
50 ml	χυμός λεμονιού
8	φύλλα ζελατίνης
300 ml	γάλα
1/2	καρπός βανίλιας
30 g	ζάχαρη
15 g	κορν–φλάουρ

Συμβουλή: Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε κατεψυγμένα φρούτα που έχετε ξεπαγώσει.

.

1. Βάλτε ορισμένα φρούτα στη μία πλευρά για διακόσμηση. Πολτοποιήστε τα υπόλοιπα φρούτα με το λευκό κρασί, τοποθετήστε τον πολτό σε ένα σκεύος, σκεπάστε το και ζεστάνετε.
   7-9 λεπτά ⊿ **800 W**
2. Ανακατέψτε τη ζάχαρη και το χυμό λεμονιού στον πολτό.
3. Μουλιάστε τη ζελατίνη σε κρύο νερό για περίπου 10 λεπτά, στη συνέχεια, βγάλτε την και στύψτε την. Ανακατέψτε τη ζελατίνη στο ζεστό πολτό μέχρις ότου διαλυθεί. Βάλτε το ζελέ στο ψυγείο και αφήστε το να πήξει.
4. Για να φτιάξετε τη σάλτσα βανίλιας, τοποθετήστε το γάλα στο άλλο σκεύος. Χαράξτε τον καρπό βανίλιας, αφαιρέστε το εσωτερικό του και ανακατέψτε το με το γάλα, τη ζάχαρη και το κορν–φλάουρ.
   Σκεπάστε και μαγειρέψτε, ανακατεύοντας κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και ξανά στο τέλος.
   3-4 λεπτά ⊿ **800 W**
5. Αναποδογυρίστε το ζελέ σε ένα πιάτο και γαρνίρετε με τα φρούτα χωρίς να τα κόψετε. Περιχύστε το ζελέ με τη σάλτσα βανίλιας.



Φροντίδα και καθαρισμός

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΦΟΥΡΝΩΝ ΤΟΥ ΕΜΠΟΡΙΟΥ, ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΑΤΜΟΥ, ΑΠΟΞΕΣΤΙΚΑ ΚΑΙ ΙΣΧΥΡΑ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ, ΟΤΙΔΗΠΟΤΕ ΠΕΡΙΕΧΕΙ ΥΔΡΟΞΕΙΔΙΟ ΤΟΥ ΝΑΤΡΙΟΥ ΄Η 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.

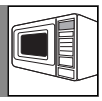
Πίνακας ελέγχου
Ανοίγετε την πόρτα πριν από τον καθαρισμό για να απενεργοποιείτε τον πίνακα ελέγχου. Θα πρέπει να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί όταν καθαρίζετε τον πίνακα ελέγχου. Να χρησιμοποιείτε πανί που έχετε βουτήξει μόνο σε νερό και να σκουπίζετε απαλά τον πίνακα, έως ότου καθαρίσει. Αποφύγετε να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

Εσωτερική επιφάνεια του φούρνου
1. 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.
2. 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.
3. 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, υγρό πανί.

Σημειώση: Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε καθαριστικό ατμού.



Πρόβλημα	έλεγχος / συμβουλή
... ο φούρνος μικροκυμάτων δεν λειτουργεί σωστά?	Βεβαιωθείτε ότι - 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?	Βεβαιωθείτε ότι - 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?	Βεβαιωθείτε ότι - 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 από τον εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο σέρβις της ZANUSSI.
... απαιτείται περισσότερη ώρα για το ζέσταμα και το μαγείρεμα του φαγητού από ό,τι συνήθως?	- ρυθμίστε μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος (διπλάσια ποσότητα = σχεδόν διπλάσιος χρόνος) ή - εάν το φαγητό είναι πιο κρύο από ό,τι συνήθως, να το γυρίζετε κατά διαστήματα ή - επιλέξτε υψηλότερη ρύθμιση ισχύος.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: 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 800W.

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

Hellas

Πιστοποιητικο εγγύησης

Το πιστοποιητικό αυτό δεν βλάπτει τα δικαιώματα που προβλέπονται από την Ευρωπαϊκή Οδηγία 1999/44/EC και την Ελληνική νομοθεσία για τα οποία ο Κατα-ναλωτής είναι και παραμένει κάτοχος.

Διάρκεια και όροι ισχύος της εγγύησης

Η Εταιρεία εγγυάται την καλή λειτουργία της συσκευής, σύμφωνα με τις προδιαγραφές του Κατασκευαστή, και την μη ανεπάρκεια των υλικών που χρησιμοποιήθηκαν για την κατασκευή της. Κατά τη διάρκεια ισχύος της εγγύησης η εταιρεία δεσμεύεται να επαναφέρει τη συσκευή σε ομαλή λειτουργία, επισκευάζοντας ή αντικαθισ-τώντας κάθε τυχόν ελαττωματικό μέρος χωρίς χρέωση στον Καταναλωτή.

Η εγγύηση έχει διάρκεια 24 μήνες από την ημερομηνία αγοράς της συσκε-υής και για να έχει πλήρη ισχύ θα πρέπει:

- η ημερομηνία αγοράς να αποδεικν-ύεται από θεωρημένο έγγραφο αγοράς (τιμολόγιο ή απόδειξη λιανικής) στο οποίο να αναγράφονται το όνομα του πωλητή, η ημερομηνία αγοράς και τα στοιχεία ταυτότητας της συσκευής (είδος, τυπολογία).
- η συσκευή να χρησιμοποιείται για οικιακούς σκοπούς και σε κάθε περίπ-τωση όχι στα πλαίσια επιχειρηματικών και επαγγελματικών δραστηριοτήτων.
- όλες οι εργασίες εγκατάστασης και σύνδεσης της συσκευής στα δίκτυα ενέργειας (ηλεκτρισμού, ύδρευσης, αερίου) να γίνονται ακολουθώντας λεπτομερώς τις οδηγίες που αναγρ-άφονται στις Οδηγίες χρήσης και στα ενδεχόμενα Έγγραφα Οδηγιών για την εγκατάσταση.
- όλες οι εργασίες χρήσης της συσκευής, όπως και η περιοδική συντήρηση να γίνονται σύμφωνα με τις οδηγίες και τους όρους που αναγράφονται στο Βιβλίο με τις Οδηγίες Χρήσης.
- οποιαδήποτε επισκευή ή γενικά επέμβαση να πραγματοποιείται από προσωπικό των Εξουσιοδοτημένων από την εταιρεία Κέντρων Τεχνικής Εξυπηρέτησης και τα ανταλλακτικά που χρησιμοποιούνται να είναι τα γνήσια.

Ο Καταναλωτής μπορεί να απευθύνεται στα τμήματα Τεχνικής Εξυπηρέπτησης της εταιρείας ή το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Τεχνικής Εξυπηρέπτησης.

Η ενδεχόμενη επισκευή ή αντικατάσταση μερών της συσκευής ή της ίδιας της συσκευής δεν παρατείνουν την διάρκεια της παρούσας εγγύησης, η οποία συνεχίζει, σε κάθε περίπτωση, έως την λπξη των 27 μηών.

Όροι εξαίρεσης

Δεν καλύπτονται από την παρούσα Εγγύηση οι επεμβάσεις, οι επισκευές και τα ενδεχόμενα ανταλλακτικά μέρη που θα αποδειχθούν ελαττωματικά λόγω:

- εσφαλμένης εγκατάστασης
- ακαταλληλότητας συνθηκών λειτου-ργίας (χαρακτηριστικά, ιδιότητες και σύσταση των προϊόντων ενέργειας)
- αμέλειας και απροσεξίας κατά την χρήση
- μη τήρησης των Οδηγιών Χρήσης και Συντήρησης
- συντήρησης ή επισκευών οι οποίες έγιναν από μη εξουσιοδοτημένο προσωπικό
- χρήσης μη γνήσιων ανταλλακτικών και αναλωσίμων
- ζημιών κατά την μεταφορά της συσκευής
- ζημιών από περιστατικά και/ή γεγονότα που προήλπθαν λόγω ανωτέρας βίας

Η παρούσα Εγγύηση δεν επεκτείνεται στις συσκευές που πωλούνται ή χρησιμοποιούνται σε μία ξένη χώρα. Ο καταναλωτής μπορεί να ωφεληθεί από τους όρους της Ευρωπαϊκής Εγγύησης.

Περιορισμοί της ευθύνης του Κατασκευαστή

Ο κατασκευαστής αποποιείται κάθε ευθύνης για ενδεχόμενες βλάβες που μπορεί να προέρχονται, άμεσα ή έμμεσα, από άτομα, πράγματα ή ζπα, λόγω μη τήρησης όλων των οδηγιών που αναγράφονται στο σχετικό Βιβλίο Οδηγιών Χρήσης και που αναφέρονται ειδικά στο ζήτημα εγκατάστασης, χρήσης και συντήρησης της συσκευής.

Ευρωπαϊκη εγγυηση

Η συσκευή αυτή είναι εγγυημένη από την Electrolux σε κάθε μια από τις χώρες που αναγράφονται στο πίσω μέρος αυτού του εγχειριδίου για την περίοδο που καθορίζεται από την εγγύηση της συσκευής ή διαφορετικά από τη νομοθεσία.

Εάν μετακινηθείτε από μια από αυτές τις χώρες σε κάποια άλλη από τις παρακάτω αναγραφόμενες χώρες η εγγύηση της συσκευής μετακινείται μαζί σας υπό τους παρακάτω όρους:-

- Η εγγύηση της συσκευής ξεκινά από την ημερομηνία πρώτης αγοράς της συσκευής η οποία αποδεικνύεται με την παρουσίαση ενός έγκυρου εγγράφου απόδειξης αγοράς το οποίο εκδόθηκε από τον πωλητή της συσκευής.
- Η εγγύηση της συσκευής ισχύει για το ίδιο χρονικό διάστημα και για το ίδιο εύρος κάλυψης σε ότι αφορά την εργασία και τα ανταλλακτικά όπως ισχύει και στη νέα χώρα διαμονής σας για το συγκεκριμένο μοντέλο ή σειρά συσκευών.
- Η εγγύηση της συσκευής είναι προσωπική του αρχικού αγοραστή της συσκευής και δεν μπορεί να μεταβιβαστεί σε άλλο χρήστη.
- Η συσκευή εγκαθίσταται και χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες που εκδίδει η Electrolux και χρησιμοποιείται μόνο εντός της οικίας, δηλ., δεν χρησιμοποιείται για εμπορικούς σκοπούς.
- Η συσκευή εγκαθίσταται σύμφωνα με όλους τους σχετικούς κανονισμούς οι οποίοι ισχύουν στη νέα χώρα διαμονής σας.

Οι όροι αυτής της Ευρωπαϊκής Εγγύη-σης δεν επηρεάζουν οποιοδήποτε από τα δικαιώματα τα οποία σας αναγνωρίζει ο νόμος.

Προδιαγραφές



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 * (Ομάδα 2/Κατηγορία Β)
Εξωτερικές διαστάσεις		: 592 mm (Π) x 370 mm (Υ) x 316 mm (Β)
Διαστάσεις κοιλότητας		: 285 mm (Π) x 202 mm (Υ) x 298 mm (Β) **
Χωρητικότητα φούρνου		: 17 λίτρα **
Περιστρεφόμενος δίσκος		: Ø 272 mm, γυαλί
Βάρος		: 15.5 kg περίπου
Λαμπτήρας φούρνου		: 25 W/240 - 250 V

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

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

CE

Αυτός ο φούρνος πληροί τις απαιτήσεις των Οδηγιών 2004/108/EC και 2006/95/EC.

ΟΙ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΥΠΟΚΕΙΝΤΑΙ ΣΕ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΣΗ ΧΩΡΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ, ΩΣ ΜΕΡΟΣ ΤΗΣ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΒΕΛΤΙΩΣΗΣ

Σημαντικές πληροφορίες



GREEK

Απόρριψη των υλικών συσκευασίας και των παλαιών συσκευών με τρόπο που σέβεται το περιβάλλον.

Υλικά συσκευασίας

Οι φούρνοι μικροκυμάτων της ZANUSSI χρειάζονται καλή συσκευασία, προκειμένου να προστατεύονται κατά τη διάρκεια της μεταφοράς.
Χρησιμοποιείται μόνον η συσκευασία που είναι απαραίτητη.
Τα υλικά συσκευασίας (π.χ. το αλουμινόχαρτο ή τα αφρώδη υλικά) μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο τα παιδιά.
Κίνδυνος ασφυξίας. Να φυλάσσετε τα υλικά συσκευασίας μακριά από παιδιά.

Όλα τα υλικά συσκευασίας που χρησιμοποιούνται είναι φιλικά προς το περιβάλλον και μπορούν να ανακυκλωθούν. Το χαρτόνι κατασκευάζεται από ανακυκλωμένο χαρτί, ενώ τα ξύλινα μέρη δεν έχουν υποστεί επεξεργασία. Τα πλαστικά είδη επισημαίνονται ως εξής:
«PE» πολυεθυλένιο π.χ. μεμβράνη συσκευασίας
«PS» πολυστυρένιο π.χ. συσκευασία (χωρίς χλωροφθοράνθρακες)
«PP» πολυπροπυλένιο π.χ. ταινίες συσκευασίας
Η επαναχρησιμοποίηση της συσκευασίας εξοικονομεί πρώτες ύλες και μειώνει τον όγκο των απορριμμάτων. Η συσκευασία θα πρέπει να μεταφέρεται στο πλησιέστερο κέντρο ανακύκλωσης. Επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές για περισσότερες πληροφορίες.

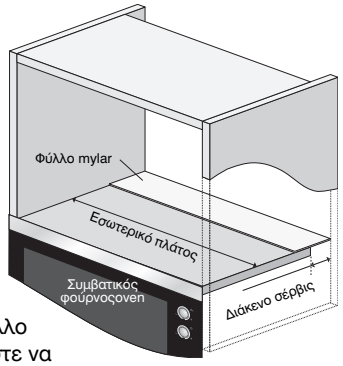
Απόρριψη παλαιών συσκευών

Οι παλαιές συσκευές θα πρέπει να καθίστανται ασφαλείς, πριν από την απόρριψή τους και την αποσύνδεσή τους από την πρίζα και την αποκοπή και απόρριψη του καλωδίου ρεύματος.
Αυτά τα είδη θα πρέπει να μεταφέρονται στο πλησιέστερο κέντρο ανακύκλωσης. Επικοινωνήστε με τις αρμόδιες τοπικές αρχές ή το Γραφείο Περιβάλλοντος και Υγείας της περιοχής σας, για να μάθετε εάν υπάρχουν εγκαταστάσεις για την ανακύκλωση της συσκευής.

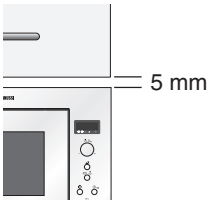
Εγκατάσταση

ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

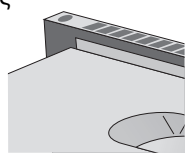
1. Αφαιρέστε τη συσκευασία και ελέγξτε προσεκτικά για τυχόν φθορές.
2. Αυτός ο φούρνος έχει σχεδιαστεί να χωράει σε ντουλάπι ύψους 360 mm σύμφωνα με τα προκαθορισμένα πρότυπα.
   Κατά την τοποθέτηση σε ντουλάπι ύψους 350 mm:- Ξεβιδώστε και αφαιρέστε τα 4 πόδια από το κάτω μέρος του φούρνου. Υπάρχουν 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. Εάν θέλετε να τοποθετήσετε το φούρνο μικροκυμάτων πάνω από έναν συμβατικό φούρνο (θέση Α), χρησιμοποιήστε το φύλλο mylar που παρέχεται.



   α. Κόψτε το φύλλο Mylar έτσι ώστε να ταιριάζει με το εσωτερικό πλάτος της μονάδας.
   β. Ανοίξτε το προστατευτικό κάλυμμα της ταινίας και στερεώστε τη στο πίσω μέρος του ραφιού, ώστε να καλύπτει το διάκενο σέρβις. (Βλ. διάγραμμα.)
4. Στερεώστε τη συσκευή στο ντουλάπι της κουζίνας κάνοντας αργές κινήσεις και χωρίς να βάζετε δύναμη, έως ότου το εμπρός πλαίσιο του φούρνου ασφαλίσει στο εμπρός άνοιγμα του ντουλαπιού.
5. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι σταθερή και δεν γέρνει. Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει κενό 5 mm ανάμεσα στην πόρτα του ντουλαπιού που υπάρχει από πάνω και στο επάνω μέρος του πλαισίου (βλ. διάγραμμα).



6. Στερεώστε το φούρνο στη θέση του με τις βίδες που παρέχονται.Τα σημεία στερέωσης βρίσκονται στις επάνω και τις κάτω γωνίες του φούρνου (βλ. διάγραμμα, εικόνα 9, σελίδα 151.)

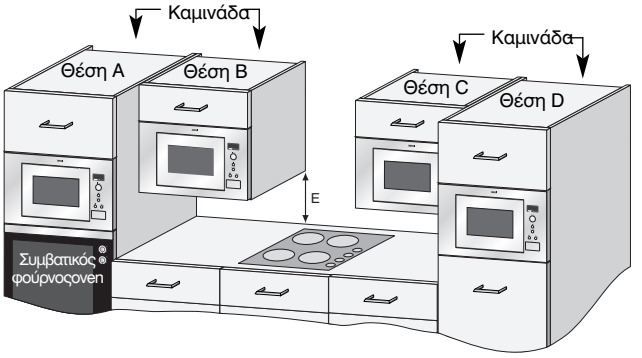


7. Είναι σημαντικό να διασφαλίσετε ότι η εγκατάσταση αυτού του προϊόντος πραγματοποιείται με βάση τις οδηγίες που αναφέρονται σε αυτό το εγχειρίδιο λειτουργίας και με βάση τις οδηγίες εγκατάστασης του κατασκευαστή για το συμβατικό φούρνο.

ΑΣΦΑΛΗΣ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Εάν τοποθετήσετε το φούρνο μικροκυμάτων στη θέση Β ή Γ:

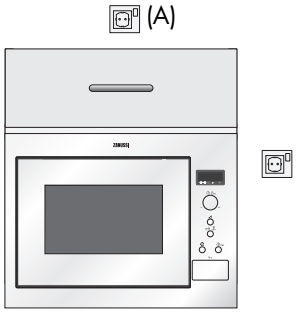
- Το ντουλάπι πρέπει να απέχει τουλάχιστον 500 mm (Ε) από τον πάγκο εργασίας και δεν πρέπει να τοποθετείται απευθείας πάνω από εστία κουζίνας.
- Αυτή η συσκευή έχει δοκιμαστεί και εγκριθεί για χρήση μόνο κοντά σε οικιακές κουζίνες φωταερίου, ηλεκτρικού ρεύματος και επαγωγικές κουζίνες.
- Πρέπει να υπάρχει 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.



Θέση	Μέγεθος εσοχής Π Β Υ	Καμινάδα (ελάχιστο)	Κενό ανάμεσα στο ντουλάπι και την οροφή
A	560 x 550 x 360	50	50
B + C	560 x 300 x 350 560 x 300 x 360	15 15	50 50
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360	40 40	50 50

Διαστάσεις σε (mm)

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).Εάν δεν συνδέσετε το καλώδιο ρεύματος στη θέση (A), θα πρέπει να το αφαιρέσετε από το κλιπ στήριξης (βλ. διάγραμμα, εικόνα 13, σελίδα 151) και να το κατευθύνετε κάτω από το φούρνο.
- 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.

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.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Longmile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lituania	+370 5 27 80 609	Verkiu 29, 09108 Vilnius, Lithuania
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte - Edificio Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 44 42 581	B-dul Timisoara 90, S6, Bucharest
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Tržäska 132, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı Caddesi No: 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, Бц "Олимпик"

Subject to change without notice

CE