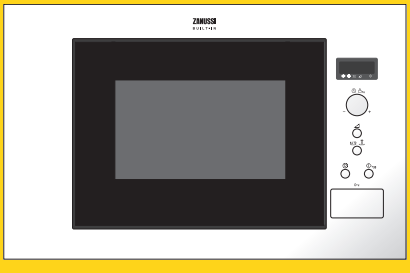
ZANUSSI

MIKROWELLENGERÄT
FOUR Á MICRO-ONDES
MAGNETRONOVEN
FORNO A MICRO-ONDAS

ZM176



ANWEISUNGSBUCH
NOTICE D'UTILISATION
GEBRUIKSAANWIJZING
LIVRO DE INSTRUÇÕES

INHOUD

Belangrijke aanwijzingen m.b.t. de veiligheid . . . . . 74 - 76
Apparaat en toebehoren 77
Bedieningspaneel 78
Vóór het in gebruik nemen 79
Instellen van de klok 79
Wat zijn microgolven? 80
Geschikt servies . . . . . 80 - 81
Tips en adviezen . . . . . 81 - 84
Vermogensstanden 85
Handmatig gebruik 85
Andere nuttige functies . . . . . 86 - 87
Automatisch gebruik 88
Tabellen automatische programma's . . . . . 89 - 91
Recepten voor automatische kookprogramma's AC-6 en AC-7 . . . . . 91 - 92
Tabellen . . . . . 93 - 95
Recepten . . . . . 95 - 99
Reiniging en onderhoud 100
Wat te doen als 101
Service 102
Adres service-afdeling 102
Garantievoorwaarden NEDERLAND . . . . . 103 - 104
Garantiebedingungen BELGIË 105
Technische gegevens 106
Belangrijke informatie 106
Installatie-aanwijzing . . . . . 107 - 108

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. 80 - 81.

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

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

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

De ventilatie-openingen nooit blokkeren.

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

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

Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren.

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

Om verwondingen te voorkomen

WAARSCHUWING:

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

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

Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze service-afdeling. Alleen originele 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 aan de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies betreffende "Reiniging en onderhoud", Pagina 100. De oven niet schoonhouden, kan leiden tot een 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. Na het verwarmen de vloeistof nog even in de oven laten staan, om kookpuntvertraging 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.

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.

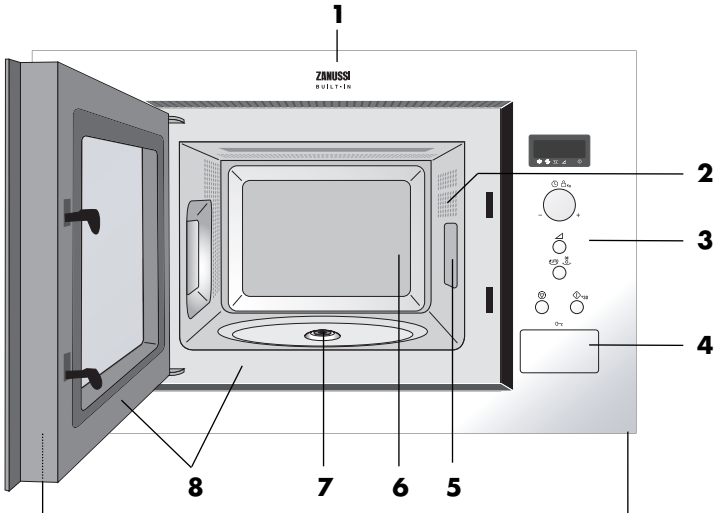
Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is.

AANWIJZINGEN:

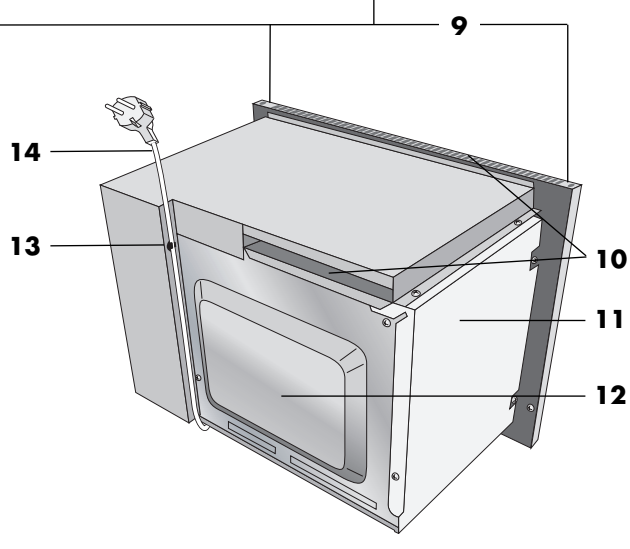
Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot een erkend installateur.

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.



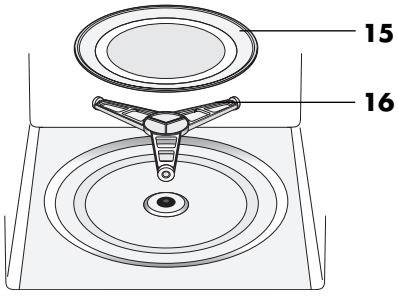
1 front
2 ovenlamp
3 bedieningspaneel
4 toets om de deur te openen
5 afdekking van de microgolvengeleider
6 ovenruimte
7 aandrijfas
8 deurafdichtingen en afsluitvlakken
9 bevestigingspunten (4 plaatsen)
10 ventilatie-openingen
11 ommanteling
12 achterzijde van het apparaat
13 snoerdrager
14 aansluitsnoer



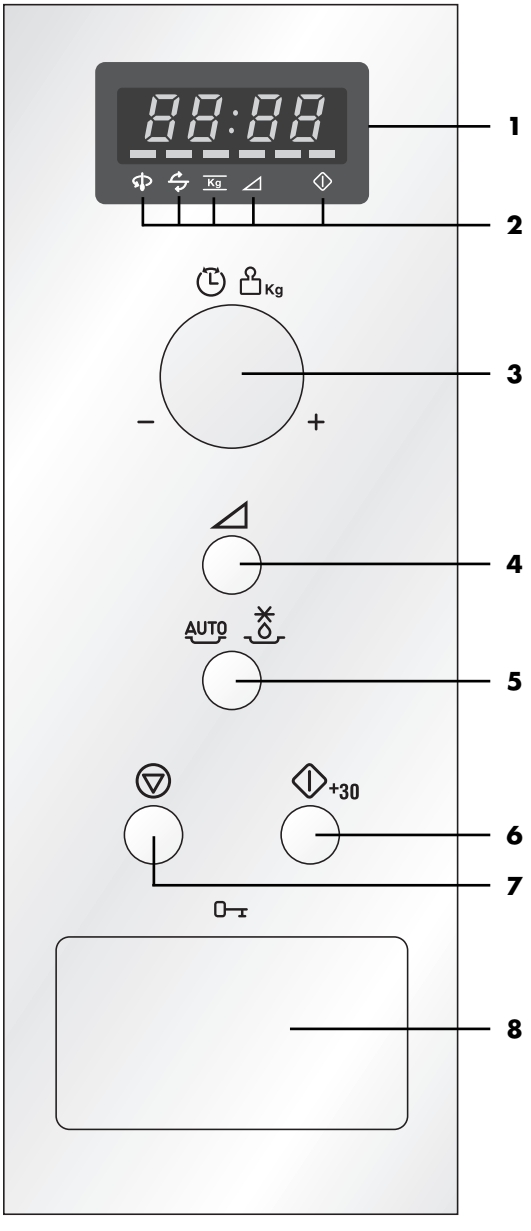
TOEBEHOREN:
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:
(15) draaiplateau **(16)** draaimechanisme
(17) 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)

- 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.



BEDIENINGSPANEEL



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.

1. Om de 12-uurs-klok in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** 3 seconden ingedrukt houden. 12H verschijnt op het display.
2. Om de 24-uurs-klok in te stellen toets **VERMOGENSSTAND** nogmaals indrukken. 24H verschijnt op het display.



1 x 3 seconden lang indrukken

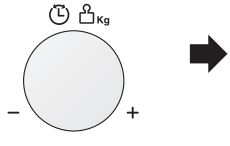
Voorbeeld:

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

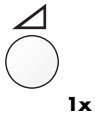
1. Kies de klokfunctie (12-uurs-klok). Kies de 24-uurs-klok.



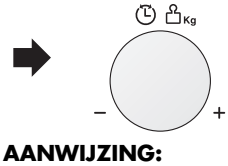
2. Stel de uren in. Knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** draaien, tot het juiste uur wordt aangegeven (23).



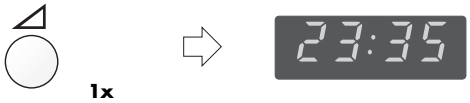
3. Toets **VERMOGENSSTAND** indrukken om van de uren naar de minuten te gaan.



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



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



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 88:88 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.

NEDERLANDS

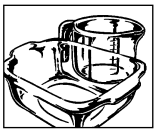
WAT ZIJN MICROGOLVEN?

Microgolven worden in de oven door het magnetron opgewekt en brengen de watermoleculen in levensmiddelen in trilling.

Door de veroorzaakte wrijving ontstaat warmte, die ervoor zorgt dat de gerechten ontdooid, verwarmd of gekookt worden.

GESCHIKT SERVIES

GLAS EN GLASKERAMIEK



Hittebestendig glazen servies is heel geschikt. Het bereidingsproces kan van alle kanten geobserveerd worden. Het servies mag echter geen metaal bevatten (loodkristal) of van een versiering van metaal voorzien zijn (bijv. gouden randje, kobaltblauw).

AARDEWERK

Is over het algemeen goed geschikt. Aardewerk moet geglazuurd zijn, omdat anders vocht in het servies kan binnendringen. Vocht verhit het materiaal en kan het laten barsten. Als u niet zeker weet of uw servies geschikt voor de magnetron is, voer dan de geschiktheidstest uit.

PORSELEIN

Is heel goed geschikt. Let erop dat het porselein geen randje van goud of zilver heeft en geen metaal bevat.

KUNSTSTOF EN PAPIER

Hittebestendig, voor de magnetron geschikt kunststof servies kunt u gebruiken bij ontdooien, verwarmen en koken. Let op de aanwijzingen van de fabrikant. Hittebestendig, voor de magnetron geschikt servies van papier kunt u ook gebruiken. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

KEUKENPAPIER

Kan gebruikt worden om bij korte verwarmingsprocessen, bijv. bij brood of gepaneerd vlees, vocht op te nemen. Het papier tussen de levensmiddelen en het draaiplateau leggen. Zo blijft het oppervlak van de levensmiddelen knapperig en droog. Door vettige gerechten met keukenpapier af te dekken worden spatten opgevangen.

MAGNETRONFOLIE

Magnetronfolie of hittebestendig folie is goed geschikt om gerechten af te dekken of te omwikkelen. Let op de aanwijzingen van de fabrikant.

BRAADZAKKEN

Braadzakken kunt u in de magnetron gebruiken. Metalen sluitclips zijn echter ongeschikt, omdat de braadzak dan kan smelten. Gebruik een touwtje om de braadzak af te sluiten en prik de braadzak met een vork enkele malen in. Het is niet raadzaam om niet hittebestendig folie, bijv. vershoudfolie, in de magnetron te gebruiken.

BRUINERINGSSERVIES

Speciaal braadservies voor in de magnetron met een metaallegering op de bodem die ervoor zorgt dat de levensmiddelen bruin worden. Bij gebruik van bruineringsservies moet een geschikte isolator, bijv. een porseleinen bord, tussen draaiplateau en servies worden gelegd. Let goed op de door de fabrikant van het servies aangegeven voorverwarmtijd. Bij overschrijding daarvan kan het tot beschadiging van het draaiplateau en het draaimechanisme komen en de veiligheidsinrichting kan in werking treden en het apparaat uitschakelen.

METAAL

Metaal mag in de regel niet gebruikt worden, omdat microgolven niet door metaal heen dringen en zo niet bij de levensmiddelen terechtkomen. Er zijn echter uitzonderingen: smalle stroken aluminiumfolie kunt u gebruiken om delen af te dekken, zodat deze niet te snel ontdooien of gaar worden (bijv. de vleugels bij een kip). Kleine spiesjes van metaal en aluminium schaaltjes (bijv. bij kant-en-klaar gerechten) kunnen gebruikt worden. Ze moeten echter in verhouding tot de levensmiddelen klein zijn, aluminium schaaltjes bijv. moeten voor minstens 2/3 tot 3/4 met levensmiddelen gevuld zijn. Wij raden u aan de levensmiddelen over te doen in voor de magnetron geschikt servies. Bij gebruik van aluminium schalen of ander metalen servies moet een minimale afstand van ongeveer 2 cm tot de

GESCHIKT SERVIES



ovenwanden worden aangehouden, omdat deze anders door mogelijke vonkvorming beschadigd kunnen worden. **Geen servies met metalen versieringen of metalen delen**, zoals schroeven, hengsels of grepen gebruiken.

GESCHIKTHEIDSTEST

Als u niet zeker weet of uw servies geschikt voor de magnetron is, voer dan de volgende test uit. Het servies in de magnetron zetten. Een glas met 150 ml water op of naast het servies zetten.



Het apparaat 1 tot 2 minuten op 800 W vermogen inschakelen. Als het servies koel of handwarm blijft, is het geschikt. Voer deze test niet uit met kunststof servies, dat kan smelten.

TIPS EN ADVIEZEN



TIJDEN INSTELLEN

De ontdooi-, verwarm- en kooktijden zijn over het algemeen aanzienlijk korter dan in een conventionele oven. Houd u daarom aan de in deze gebruiksaanwijzing aangegeven tijden. Stel de tijden liever korter dan langer in. Controleer de gerechten na het bereiden. Liever nog even koken dan te gaar laten worden.

UITGANGSTEMPERATUUR

De ontdooi-, verwarm- en kooktijden zijn afhankelijk van de uitgangstemperatuur van de levensmiddelen. Bevroren en gekoelde levensmiddelen hebben bijvoorbeeld langer tijd nodig dan levensmiddelen op kamertemperatuur. Voor het verwarmen en koken van levensmiddelen gaan we uit van normale bewaartemperaturen (koelkasttemperatuur ongeveer 5 °C, kamertemperatuur ongeveer 20 °C). Voor het ontdooien van levensmiddelen gaan we uit van -18° C.

ALLE AANGEGEVEN TIJDEN …

in deze gebruiksaanwijzing zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht en aard (water-, vetgehalte enz.) van de levensmiddelen.

ZOUT, SPECERIJEN EN KRUIDEN

In de magnetron bereide gerechten behouden hun eigen smaak beter dan bij conventionele bereidingsmethoden. Wees daarom zeer zuinig bij gebruik van zout en voeg dit pas na het bereiden toe. Zout bindt vloeistof en droogt het oppervlak uit. Specerijen en kruiden kunt u als gewoonlijk gebruiken.

WATER TOEVOEGEN

Groente en andere waterhoudende levensmiddelen kunnen in hun eigen vocht of met weinig water worden gekookt. Daardoor blijven vele vitamines en mineralen in de levensmiddelen behouden.

VETTE GERECHTEN

Vlees met vet is sneller gaar dan mager vlees. Dek daarom deze delen met wat aluminiumfolie af of leg de levensmiddelen met de vette kant naar beneden.

LEVENSMIDDELEN MET SCHIL OF VEL

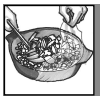
zoals worstjes, kip, aardappelen, tomaten, appels, eidooier e.d., met een vork of houten prikker inprikken. Daardoor kan de stoom die ontstaat ontsnappen zonder dat de schil of het vel springt.

KLEINE EN GROTE HOEVEELHEDEN

De benodigde tijden zijn direct afhankelijk van de hoeveelheid levensmiddelen die u wilt ontdooien, verwarmen of koken. Dat betekent: kleine porties zijn sneller gaar dan grote. Als vuistregel geldt: dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd

HOGE EN LAGE SCHALEN

Beide schalen hebben dezelfde inhoud, maar in de hoge schaal is de bereidingstijd langer dan in de lage. Gebruik daarom liefst lage schalen met een groot oppervlak. Hoge schalen alleen gebruiken voor gerechten die kunnen overkoken, bijv. pasta, rijst, melk enz.



TIPS EN ADVIEZEN

RONDE EN OVALE SCHALEN

In ronde en ovale schalen worden gerechten gelijkmatiger gaar dan in rechthoekige, omdat zich in de hoeken microgolvenenergie concentreert en het gerecht op die plekken te gaar zou kunnen worden.

AFDEKKEN

Als levensmiddelen worden afgedekt, blijft het vocht behouden en de bereidingstijd wordt korter. Gebruik een deksel, magnetronfolie of een afdekkap. Gerechten die een korstje moeten krijgen, bijv. vlees of kip, niet afdekken. Wat in de conventionele oven wordt afgedekt, moet ook in de magnetron worden afgedekt.

ONREGELMATIGE DELEN

met de dikke resp. compacte kant naar boven leggen. Groente (bijv. broccoli) met de stelen naar buiten leggen. Dikkere delen hebben een langere bereidingstijd en krijgen aan de buitenkant meer microgolvenenergie, zodat de levensmiddelen gelijkmatig gaar worden.

OMROEREN

Omroeren van de levensmiddelen is nodig , omdat de microgolven eerst de buitenste gedeelten verwarmen. Door omroeren wordt de temperatuur verdeeld en het gerecht gelijkmatig verwarmd.

RANGSCHIKKING

Verschillende enkele porties, bijv. puddingvormpjes, kopjes of aardappelen in de schil, in een kring op het draaiplateau plaatsen. Tussen de porties ruimte laten, zodat de microgolvenenergie van alle kanten kan binnendringen.

OMKEREN

Middelgrote gerechten, zoals hamburgers en steaks, tijdens het bereidingsproces eenmaal omkeren om de bereidingstijd te verkorten. Grote gerechten, zoals vlees en kip, moeten worden omgekeerd, omdat de naar boven gerichte kant meer microgolvenenergie krijgt en zou kunnen uitdrogen.

STANDTIJD

Aanhouden van de standtijd is een van de belangrijkste regels bij het gebruik van de magnetron. Bijna alle gerechten die in de magnetron worden ontdooid, verwarmd of gekookt hebben een korte of langere standtijd nodig, waarin een temperatuurcompensatie plaatsvindt en de vloeistof in het gerecht zich gelijkmatig kan verdelen.

BRUINERINGSMIDDELEN

Levensmiddelen krijgen na meer dan 15 minuten bereidingstijd een bruine kleur, die echter niet met de intensieve bruine kleur en korst bij conventioneel bereiden te vergelijken is. Om een aantrekkelijke bruine kleur te krijgen, kunt u bruineringsmidelen gebruiken. Ze dienen meestal tegelijk als specerij. Hieronder vindt u enkele tips voor het gebruik van bruineringsmiddelen.

PRODUITS DE BRUNISSAGE	METS	METHODE
Beurre fondu et paprike en poudre	Volailles	Badigeonner la volaille avec le mélange de beurre et de paprika en poudre
Paprika en poudre	Soufflés et grapoudre Croûtes au fromage	Saupoudrer de paprika en poudre
Sauce de soja	Viandes et volailles	Badigeonner de sauce
Sauce Barbecue et sauce Worcestershire, sauce de rôti	Rôtis, boulettes de viande Pièces rôties à cuisson rapide	Badigeonner de sauce
Dès de lard fondus ou oignons secs	Soufflés et gratins, toasts, soupes, potées	Parsemer de dés de lard ou d'oignons secs
Cacao, chocolat râpé, glaces brunes, miel et marmelade	Gâteaux et desserts	Saupoudrer ou glacer les gâteaux et les desserts



VERWARMEN

- Kant-en-klare gerechten uit het aluminium schaaltje nemen en op een bord of in een schaal verwarmen.
- Gerechten met magnetronfolie, bord of afdekkap (in de handel verkrijgbaar) afdekken, opdat het oppervlak niet uitdroogt. Dranken niet afdekken.
- Bij vast afgesloten bakjes het deksel verwijderen.
- Bij het verwarmen van vloeistof, zoals water, koffie, thee of melk, een glazen staafje of lepeltje in de beker of het glas zetten.
- Grotere hoeveelheden indien mogelijk tussendoor omroeren, zodat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt.
- De aangegeven tijden zijn bedoeld voor levensmiddelen op kamertemperatuur (20°C). Bij gekoelde levensmiddelen wordt de tijd iets langer.
- Laat de levensmiddelen na het verwarmen 1-2 minuten staan, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen (standtijd).
- De aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht, watergehalte, vetgehalte en gewenste eindtoestand van de levensmiddelen.

ONTDOOIEN

De magnetron is ideaal voor het ontdooien van levensmiddelen. De ontdooitijden zijn in de regel aanzienlijk korter dan bij ontdooien op traditionele manier. Hieronder vindt u enkele tips. Neem de diepvriesproducten uit de verpakking en leg ze op een bord.

Bakjes

Goed geschikt voor het ontdooien en verwarmen van gerechten zijn voor de magnetron geschikte bakjes, die zowel geschikt voor de diepvries (tot ongeveer -40° C) als hittebestendig (tot ongeveer 220° C) zijn. Zo kunt u in hetzelfde servies ontdooien, verwarmen en zelfs koken.

Afdekken

Dunnere delen voor het ontdooien met kleine stroken aluminiumfolie afdekken. Reeds ontdooide of warme delen tijdens het ontdooien eveneens met strookjes aluminiumfolie afdekken. Dit voorkomt dat dunnere delen al te heet worden, terwijl dikkere delen nog bevroren zijn.

Omkeren/omroeren

Bijna alle levensmiddelen moeten tussendoor eenmaal omgekeerd of omgeroerd worden. Delen die aan elkaar plakken zo snel mogelijk loshalen en anders rangschikken.

Kleinere hoeveelheden

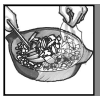
ontdooien gelijkmatiger en sneller dan grote. Wij raden u daarom aan, zo klein mogelijke porties in te vriezen. Zo kunt u snel en makkelijk hele menu's samenstellen.

Kwetsbare levensmiddelen

zoals gebak, room, kaas en brood, niet helemaal, maar slechts gedeeltelijk ontdooien en bij kamertemperatuur verder laten ontdooien. Daardoor voorkomt u dat de buitenste gedeelten al te heet worden, terwijl het binnenste nog bevroren is.

De standtijd

na het ontdooien van levensmiddelen is bijzonder belangrijk, omdat het ontdooiproces in die tijd wordt voortgezet. In de ontdooitabel vindt u de standtijden voor verschillende levensmiddelen. Dikke, compacte levensmiddelen hebben een langere standtijd nodig dan platte of poreuze levensmiddelen. Als de levensmiddelen niet voldoende ontdooid zijn, kunt u ze nog even in de magnetron zetten of de standtijd verlengen. De levensmiddelen na de standtijd zo snel mogelijk verder verwerken en niet opnieuw invriezen.



TIPS EN ADVIEZEN

KOKEN VAN VERSE GROENTE

- Let er bij het kopen van groente op, dat de stukken zo veel mogelijk even groot zijn. Dat is vooral belangrijk als u de groente in z'n geheel wilt koken (bijv. aardappelen in de schil).
- Groente voor het bereiden wassen, schoonmaken en dan pas de benodigde hoeveelheid voor het recept afwegen.
- Kruid de groente zoals gebruikelijk, maar voeg pas na het koken zout toe.
- Per 500 gram groente ongeveer 5 eetlepels water toevoegen. Vezelrijke groente heeft wat meer water nodig. Aanwijzingen vindt u in de tabel op pag. 95.
- Groente wordt in de regel in een schaal met deksel gekookt. Groente met veel vocht, zoals uien en aardappelen, kunt u koken zonder water toe te voegen.
- Groente na de helft van de kooktijd omroeren of omkeren.
- Na het koken de groente ongeveer 2 minuten laten staan, opdat de temperatuur zich gelijkmatig verdeelt (standtijd).
- De aangegeven tijden zijn richtlijnen, die afhankelijk zijn van uitgangstemperatuur, gewicht en aard van de groente. Hoe verser de groente is, des te korter is de kooktijd.

BRADEN VAN VLEES, VIS EN GEVOGELTE

- Let er bij het kopen op, dat de stukken zo veel mogelijk even groot zijn. Zo krijgt u een goed resultaat.
- Vlees, vis en gevogelte zoals gebruikelijk verwerken.
- Rundvlees moet zo min mogelijk zenen hebben.
- Ondanks de gelijke grootte van de stukken kan het resultaat verschillend zijn. Dat ligt o.a. aan de soort, aan het vet- en vochtgehalte en aan de temperatuur voor het bereiden.
- Vanaf 15 minuten bereidingstijd ontstaat een natuurlijke bruine kleur, die door het gebruik van bruineringsmiddelen nog kan worden versterkt. Om bovendien een knapperig oppervlak te krijgen, moet u bruineringsservies gebruiken of het vlees op de kookplaat aanbraden en in de magnetron verder braden. Op deze manier krijgt u ook een bruine jus.
- Grotere stukken vlees, vis en gevogelte na de helft van de bereidingstijd omkeren, zodat ze van alle kanten gelijkmatig gebraden worden.
- Dek het vlees na het braden met aluminiumfolie af en laat het ongeveer 10 minuten rusten (standtijd). In deze tijd wordt het vlees nog verder gaar en het vocht verdeelt zich gelijkmatig, zodat bij het snijden minder vleessap verloren gaat.

ONTDOOIEN EN KOKEN

Diepgevroren gerechten kunnen in de magnetron in één proces ontdooid en tegelijk gekookt worden. In de tabel vindt u enkele voorbeelden. Let bovendien op de algemene aanwijzingen m.b.t. verwarmen en ontdooien van levensmiddelen.

Let bij het bereiden van kant-en-klare diepvriesproducten op de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. In de regel worden precieze bereidingstijden en aanwijzingen voor de bereiding in de magnetron gegeven.

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.

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).**

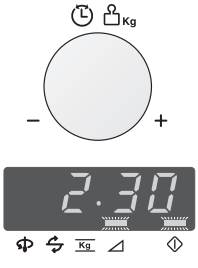
HANDMATIG GEBRUIK

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.

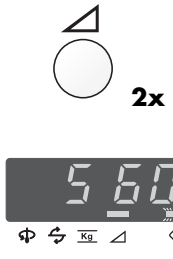
bereidingstijd	tijdseenheden
0-5 minuten	10 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut
30-90 minuten	5 minuten

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.



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.

ANDERE NUTTIGE FUNCTIES

1. KOKEN IN VERSCHILLENDE FASES

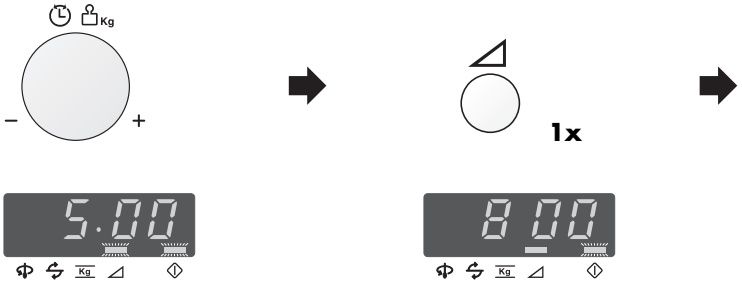
U kunt een reeks van (maximaal) 3 standen programmeren.

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.

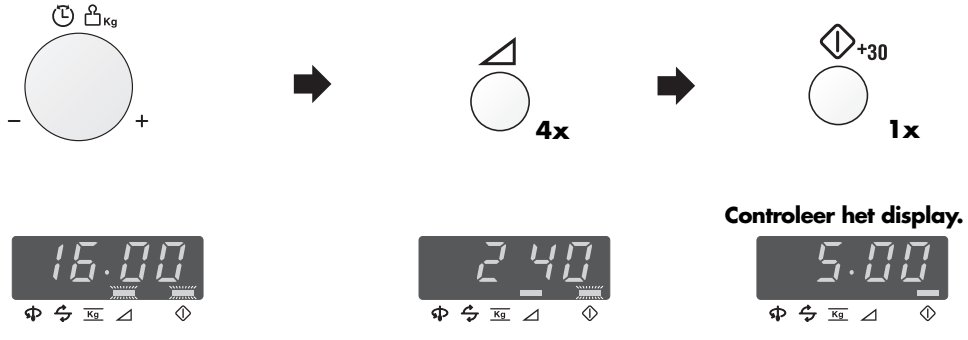


FASE 2

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.



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.

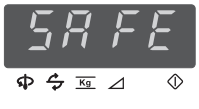
4. VEILIGHEIDSFUNCTIE

INSTELLEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE

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



Controleer het display.



OPHEFFEN VAN DE VERGRENDELFUNCTIE

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



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:

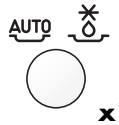
1. Druk toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** één maal in, de indicatie komt dan overeen met de afbeelding.
Het menu kiest u door toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** in te drukken tot het gewenste menunummer wordt aangegeven. Zie pag. 89 - 91, tabellen **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**.
Om een ontdooimenu te kiezen moet u toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** minstens 8 maal indrukken. Als u deze toets 8 maal indrukt, verschijnt Ad - 1 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.

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.



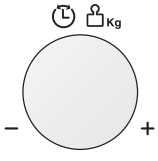
toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S**

x1



menunummer

2.



knop **TIJDSCHAKELKLOK/ GEWICHT**

3.

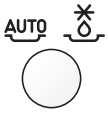


toets **START/+30**

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*.

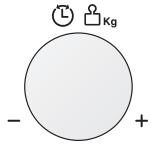
1. Kies het gewenste menu door toets **AUTOMATISCHE PROGRAMMA'S** *7* maal in te drukken.



7x

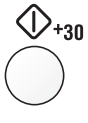


2. Voer door knop **TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT** rechtsom te draaien het gewicht in.





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 bijv. spruitjes, bloemkool, erwtjes, broccoli, gemengde groente 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (uitgangstemp. -18° C) schaal met deksel	• Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig). • Met een deksel afdekken. • Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken. • Na het koken ca. 2 minuten laten staan. AANWIJZING: voor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.
AUTO 2x	**AC-2 koken** verse groente 	0,1 - 0,6 kg (100 g) (uitgangstemp. 20° C) 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. • Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken. • Na het koken ca. 2 minuten laten staan.
AUTO 3x	**AC-3 koken** diepgevroren gerechten bijv. spaghetti bolognese, Chinese menu's 	0,3 - 1,0 kg* (100 g) (uitgangstemp. -18° C) schaal met deksel * Als de fabrikant aangeeft dat water moet worden toegevoegd, de totale hoeveelheid voor het programma inclusief de extra vloeistof berekenen.	• 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. • Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken. • Na het koken omroeren en ca. 2 minuten laten staan.
AUTO 4x	**AC-4 koken** diepgevroren ovenschotels bijv. lasagne, pastaschotels 	0,2 - 0,6 kg (100 g) (uitgangstemp. -18° C) 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 ca. 5 minuten laten staan.
AUTO 5x	**AC-5 koken** aardappelen 	0,1 - 0,8 kg (100 g) (uitgangstemp. 20° C) 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. • Als het akoestische signaal klinkt en het apparaat stopt, omroeren en weer afdekken. • Na het koken ca. 2 minuten laten staan.

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) (uitgangstemp. vis 5° C, saus 20° C) ovenschaal met magnetronfolie	• Zie recept "visfilet met saus" op pag. 91 - 92. * Totale gewicht van alle ingrediënten.
AUTO 7x	**AC-7 koken** ovenschotels 	0,5 - 1,5 kg* (100 g) (uitgangstemp. 20° C) ovenschaal met magnetronfolie	• Zie recept "ovenschotels " op pag. 92. * Totale gewicht van alle ingrediënten.

TOETS	ONTDOOI-PROGRAMMA	HOEVEELHEID (gewichts-eenheid)/SERVIES	TIPS
AUTO 8x	**Ad-1 ontdooien** biefstuk en karbonade 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (uitgangstemp. -18° C) plat bord (zie AANWIJZING op pag. 91)	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, vlees omkeren, evt. uit elkaar halen. Dunne delen en warme plekken afdekken met kleine stroken aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
AUTO 9x	**Ad-2 ontdooien** gehakt 	0,2 - 0,8 kg (100 g) (uitgangstemp. -18° C) plat bord (zie AANWIJZING op pag. 91)	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, gehakt omkeren. Voorzover mogelijk ontdooide delen verwijderen. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 10-15 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is.
AUTO 10x	**Ad-3 ontdooien** gevogelte 	0,9 - 1,5 kg (100 g) (uitgangstemp. -18° C) plat bord (zie AANWIJZING op pag. 91)	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Als het akoestische signaal klinkt, gevogelte omkeren, evt. uit elkaar halen. Dunne delen en warme plekken afdekken met kleine stroken aluminiumfolie. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 15-30 minuten laten staan, tot alles volledig ontdooid is. • Gevogelte onder stromend water afspoelen.

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) (uitgangstemp. -18° C) bord	• Gebak uit de verpakking nemen. • Direct op het draaiplateau of op een bord in het midden van het draaiplateau zetten. • Na het ontdooien in even grote stukken snijden, tussen de stukken wat ruimte laten en 10-30 minuten laten staan, tot het gelijkmatig ontdooid is.
AUTO **12x**	**Ad-5 ontdooien** brood 	0,1 - 1,0 kg (100 g) (uitgangstemp. -18° C) plat bord (Voor dit programma alleen sneetjes brood)	• Op een plat bord in het midden van het draaiplateau zetten. Grote hoeveelheden direct op het draaiplateau leggen. • Als het akoestische signaal klinkt, sneetjes opnieuw rangschikken en ontdooide sneetjes uit de oven nemen. • Na het ontdooien met aluminiumfolie afdekken en 5-15 minuten laten staan tot het volledig ontdooid is.

AANWIJZING: 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 direct na het ontdooien verder verwerken.
5. Gebak met room reageert zeer gevoelig op microgolvenenergie. Zodra de room snel vloeibaar wordt, het gebak direct uit de oven nemen en bij kamertemperatuur 10 tot 30 minuten laten staan.

NEDERLANDS

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

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

ingrediënten

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

Bereiding

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** koken.
5. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.



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

VISFILET MET SAUS (AC-6)
visfilet met kerriesaus

ingrediënten

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

Bereiding

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** koken.
4. Na het koken ca. 2 minuten laten staan.

OVENSCHOTELS (AC-7)
spinazieschotel

ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
5 g	10 g	15 g	boter of margarine om de schaal in te vetten
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

Bereiding

1. De spinazie met de ui vermengen en met zout, peper en nootmuskaat kruiden.
2. De ovenschaal invetten. Om en om plakjes aardappel, blokjes ham en spinazie in de schaal leggen. De bovenste laag moet spinazie zijn.
3. Eieren en crème fraiche door elkaar roeren en over de spinazie gieten.
4. Met geraspte kaas en paprikapoeder bestrooien. Met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-7** koken.
5. Na het koken 5-10 minuten laten staan.

OVENSCHOTELS (AC-7)
aardappel-courgetteschotel

ingrediënten

0,5 kg	1,0 kg	1,5 kg	
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

Bereiding

1. De ovenschaal invetten en om en om plakjes aardappel en courgette in de schaal leggen.
2. Eieren en crème fraiche door elkaar roeren, met zout, peper en knoflook kruiden en over de groente gieten.
3. Met geraspte kaas en paprikapoeder bestrooien.
4. Ten slotte met zonnebloempitten bestrooien. Met **AUTOMATISCH KOOKPROGRAMMA AC-7** koken.
5. Na het koken 5-10 minuten laten staan.



GEBRUIKTE AFKORTINGEN

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

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, aan de kook brengen
6 kopjes	900	800 W	10-12	niet afdekken, aan de kook brengen
1 kom	1000	800 W	11 1/2-13	afdekken, aan de kook brengen
maaltijd op bord (groente, vlees, bijgerecht)	400	800 W	3-6	saus met water besprenkelen, afdekken, tussendoor omroeren
éénpansgerecht	200	800 W	1 1/2-2 1/2	afdekken, na het verwarmen omroeren
soep, helder	200	800 W	1 1/2-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
soep, gebonden	200	800 W	1 1/2-2 1/2	afdekken, na het verwarmen omroeren
groente	200	800 W	2-2 1/2	evt. wat water toevoegen, afdekken, na de
	500	800 W	4-5	helft van de tijd omroeren
bijgerechten	200	800 W	2-2 1/2	met wat water besprenkelen, afdekken,
	500	800 W	4-4 1/2	tussendoor omroeren
vlees 1 plak*	200	800 W	3-4	met wat saus besprenkelen, afdekken
visfilet *	200	800 W	2-3	afdekken
worstjes, 2 stuks	180	560 W	ca. 2	vel enkele malen inprikken
gebak, 1 stuk	100	400 W	1/2	op een rooster leggen
babyvoeding. 1 potje	190	400 W	ca. 1	deksel verwijderen, na het verwarmen goed omroeren en temperatuur controleren
margarine of boter smelten*	50	800 W	1/2-1	
chocolade smelten	100	400 W	2-3	tussendoor omroeren
6 blaadjes gelatine oplossen	10	400 W	1/2	in water weken, goed uitdrukken en in een soepkom doen; tussendoor omroeren
taartglazuur voor 1/4 l vloeistof	10	400 W	5-6	met suiker en 250 ml vloeistof vermengen, afdekken, tussendoor en na het verwarmen goed omroeren

* vanaf koelkasttemperatuur

TABEL: VLEES, VIS EN GEVOGELTE BRADEN

product	hoeveelheid (g)	vermogens-stand	tijd (min.)	tips	standtijd (min.)
vlees	500	800 W	8-10*	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen,	10
(varken,		400 W	10-12	na * omkeren	
kalf, lam)	1000	800 W	19-21*		10
		400 W	11-14		
	1500	800 W	33-36*		10
		400 W	13-17		
rosbief (medium)	1000	800 W	9-11*	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen,	10
		400 W	5-7	na * omkeren	
gehaktbrood	1000	800 W	16-18	half-om-half gehakt gebruiken, in een platte schaal leggen	10
visfilet	200	800 W	3-4	naar smaak kruiden, op een bord leggen, afdekken	3
kip	1200	800 W	21-24	naar smaak kruiden, in een platte schaal leggen, na de helft van de tijd omkeren	3
kippenbout	200	800 W	3-4	naar smaak kruiden, op een bord leggen, afdekken	3



TABELLEN

TABEL: ONTDOOIEN

product	hoeveelheid (g)	vermogens-stand	tijd (min.)	tips	standtijd (min.)
braadvlees	1500	80 W	58-64	op een omgekeerd bord leggen,	30-90
(bijv. varken, rund, lam, kalf)	1000	80 W	42-48	na de helft van de tijd omkeren	30-90
biefstuk, schnitzel	500	80 W	19-23		30-90
karbonade, lever	200	80 W	4-5	na de helft van de tijd omkeren	30
goulash	500	240 W	8-12	tussendoor 2 x omkeren en uit elkaar halen	10-15
worstjes: 8 stuks	600	240 W	6-9	naast elkaar leggen, na de helft van	5-10
4 stuks	300	240 W	4-5	de tijd omkeren	5-10
eend/kalkoen	1500	80 W	48-52	op een omgekeerd bord leggen, na de helft van de tijd omkeren	30-90
kip	1200	80 W	39-43	op een omgekeerd bord leggen, na de helft van de tijd omkeren	30-90
	1000	80 W	33-37	op een omgekeerd bord leggen, na de helft van de van de tijd omkeren	30-90
kippenbout	200	240 W	4-5	na de helft van de tijd omkeren	10-15
hele vis	800	240 W	9-12	na de helft van de tijd omkeren	10-15
visfilet	400	240 W	7-10	na de helft van de tijd omkeren	5-10
garnalen	300	240 W	6-8	na de helft van de tijd omkeren en ontdooide delen verwijderen	30
broodjes, 2 stuks	80	240 W	env. 1	slechts gedeeltelijk ontdooien	-
volkorenbrood, sneetjes	250	240 W	2-4	sneetjes naast elkaar leggen, slechts gedeeltelijk ontdooien	5
rogge-tarwebrood, heel	750	240 W	6-8	na de helft van de tijd omkeren	30
gebak, 1 stuk	100-150	80 W	2-5	op een bord leggen	5
slagroomtaart, 1 stuk		80 W	3-4	op een bord leggen	10
hele taart, ø 25 cm		80 W	18-20	op een bord leggen	30-60
boter	250	240 W	2-4	slechts gedeeltelijk ontdooien	15
fruit, (bijv. aardbeien, frambozen, kersen, pruimen)	250	240 W	4-5	gelijkmatig naast elkaar leggen, na de helft van de tijd omkeren	5

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
forel, 1 stuk	250	800 W	5-7	-	afdekken	1-2
maaltijd op bord	400	800 W	9-11	-	afdekken, na 6 minuten omroeren	2
bladspinazie	300	800 W	6-8	-	afdekken, 1 tot 2 x omroeren	2
broccoli	300	800 W	7-9	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
erwtjes	300	800 W	7-9	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
koolrabi	300	800 W	7-9	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
gemengde groente	500	800 W	11-13	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
spruitjes	300	800 W	7-9	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2
rode kool	450	800 W	10-12	3-5	afdekken, na helft van de tijd omroeren	2



TABEL: VERSE GROENTE KOKEN

groente	hoeveelheid (g)	vermogensstand	tijd (min.)	tips	water toevoegen (el/ml)
aardappelen in de schil	500	800 W	9-11	afdekken, tussendoor omroeren,	4-5 el
aardappelen, gekookt	500	800 W	9-11	in even grote stukken snijden, iets zouten, afdekken, tussendoor omroeren	150 ml
bladspinazie	300	800 W	5-7	na het wassen goed laten uitlekken, afdekken, tussendoor 1-2 x omroeren	-
bloemkool	800	800 W	15-17	in roosjes verdelen, afdekken, tussendoor omroeren	5-6 el
	500	800 W	10-12		
broccoli	500	800 W	9-11	in roosjes verdelen, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
champignons	500	800 W	8-10	afdekken, tussendoor omroeren	-
Chinese kool	300	800 W	9-11	in repen snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
courgette	500	800 W	9-11	in plakken snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
erwtjes	500	800 W	9-11	afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
koolrabi	500	800 W	10-12	in blokjes snijden, afdekken, tussendoor omroeren	50 ml
paprika	500	800 W	7-9	in blokjes snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
prei	500	800 W	9-11	in ringen snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
rode kool	500	800 W	15-17	in repen snijden, afdekken, tussendoor 1-2 x omroeren	50 ml
selderij	500	800 W	9-11	in blokjes snijden, afdekken, tussendoor omroeren	50 ml
spruitjes	500	800 W	9-11	afdekken, tussendoor omroeren	50 ml
uien	250	800 W	5-7	geheel, in magnetronfolie	-
venkel	500	800 W	9-11	in vieren snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
witte kool	500	800 W	15-17	in repen snijden, afdekken, tussendoor omroeren	50 ml
wortels	500	800 W	10-12	in plakken snijden, afdekken, tussendoor omroeren	4-5 el
	300	800 W	7-9		-



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.

RECEPTEN GEBRUIKEN

- Alle recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn, tenzij anders aangegeven, bedoeld voor 4 porties.
- Aanwijzingen m.b.t. servies en totale bereidingstijd vindt u aan het begin van de recepten.

Duitsland

CAMEMBERTTOAST

totale bereidingstijd: ca. 1 1/2 - 2 1/2 minuten
servies: plat bord
ingrediënten

4	sneetjes wit brood
2 el	boter of margarine (20 g)
150 g	camembert
4 tl	vossenbessenjam
	cayennepeper

1. Het brood roosteren en met boter bestrijken.
2. De camembert in plakken snijden en deze met het snijvlak naar boven op de sneetjes brood leggen. De vossenbessen in het midden van de kaas leggen en de kaas met cayennepeper bestrooien.
3. De sneetjes brood op een bord leggen en verwarmen.
   1 1/2 - 2 1/2 min. ⊿ 800 W

Tip: U kunt op dit recept variëren, bijv. met verse champignons en geraspte kaas of gekookte ham, asperges en Emmentaler.

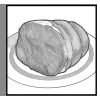
Nederland

CHAMPIGNONSOEP

totale bereidingstijd: ca. 13 - 17 minuten
servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
ingrediënten

200 g	champignons, in plakjes
1	ui (50 g) gesnipperd
300 ml	vleesbouillon
300 ml	room
2 1/2 el	bloem (25 g)
2 1/2 el	boter of margarine (25 g)
	zout en 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 allen ingrediënten pureren. De room toevoegen.
3. De bloem en de boter door elkaar roeren en in de soep gladroeren. Met zout en peper kruiden, afdekken en koken. Na het koken omroeren.
   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
   De soep na het bereiden ongeveer 5 minuten laten staan.



Zwitserland

KALFSVLEES IN ROOMSAUS

totale bereidingstijd: ca. 11 - 15 minuten
servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
ingrediënten

600 g	kalfsfilet
1 el	boter of margarine
1	ui (50 g) gesnipperd
100 ml	witte wijn
	sausbinder voor ca. ½ l saus
300 ml	room
	zout en peper
1 el	peterselie, gehakt

1. Het vlees in vingerdikke reepjes snijden.
2. De boter gelijkmatig in de schaal uitsmeren. Ui en vlees in de schaal doen en afgedekt koken. Tussendoor één maal omroeren.
   7 - 10 min. ⊿ 800 W
3. Witte wijn, sausbinder en room toevoegen, omroeren en afgedekt verder koken. Tussendoor één maal omroeren.
   4 - 5 min. ⊿ 800 W
4. Vlees op smaak brengen, nogmaals omroeren en ongeveer 5 minuten laten staan. Met peterselie garneren.

Frankrijk

ZEETONGFILET

voor 2 porties
totale bereidingstijd: ca. 13 - 16 minuten
servies: platte ovale ovenschaal en magnetronfolie (ongeveer 26 cm)
ingrediënten

400 g	zeetongfilet
1	citroen, onbehandeld
2	tomaten (150 g)
1 tl	boter/margarine om de vorm in te vetten
1 el	plantaardige olie
1 el	peterselie, gehakt
	zout en peper
4 el	witte wijn (30 ml)
2 el	boter of margarine (20 g)

1. De filets wassen en droog deppen. Graten verwijderen.
2. Citroen en tomaten in dunne plakken snijden.
3. Ovenschaal invetten. De vis erin leggen en met de olie besprenkelen.
4. De vis met de peterselie bestrooien, daarop de plakjes tomaat leggen en kruiden. Op de tomaat de plakjes citroen leggen en de witte wijn erover gieten.
5. Vlokjes boter op de citroen leggen, afdekken en bereiden.
   13 - 16 min. ⊿ 800 W
   De vis na het bereiden 2 minuten laten staan.

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

Griekenland

SUDDERVLEES MET SPERZIEBONEN

totale bereidingstijd: ca. 20 - 24 minuten
servies: platte ovale ovenschaal met deksel (ca. 26 cm lang)
ingrediënten

1-2	tomaten (100 g)
400 g	lamsvlees zonder bot
1 tl	boter of margarine om de vorm in te vetten
1	ui (50 g) gesnipperd
1	teentje knoflook, geperst
	zout, peper en suiker
250 g	sperziebonen uit blik

1. De tomaten van vel en steeltjes ontdoen en in de mixer pureren.
2. Het lamsvlees in grote blokjes snijden. Ovenschaal invetten. Het vlees, de ui en de knoflook toevoegen, kruiden en afgedekt bereiden.
   9 - 11 min. ⊿ 800 W
3. De bonen en de gepureerde tomaten toevoegen en afgedekt verder bereiden.
   11 - 13 min. ⊿ 560 W
   Het vlees na het bereiden ongeveer 5 minuten laten staan.

Tip: als u verse bonen gebruikt, moeten deze worden voorgekookt.

Italië

LASAGNE AL FORNO

totale bereidingstijd: ca. 22 - 26 minuten
servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
platte rechthoekige ovenschaal met deksel (ca. 20 x 20 x 6 cm)

ingrediënten

300 g	tomaten uit blik
50 g	ham, in kleine blokjes
1	ui (50 g), gesnipperd
1	teentje knoflook, geperst
250 g	rundergehakt
2 el	tomatenpuree (30 g)
	oregano, tijm, basilicum
150 ml	crème fraiche
100 ml	melk
50 g	geraspte Parmezaanse kaas
1 tl	gemengde kruiden, gehakt
1 tl	olijfolie
	zout, peper, nootmuskaat
1 tl	plantaardige olie om de schaal in te vetten
125 g	lasagnevellen
1 el	geraspte Parmezaanse kaas
1 el	boter of margarine

1. De tomaten in plakjes snijden en vermengen met ham, ui, knoflook, gehakt en tomatenpuree. Kruiden en afgedekt stoven.
   7 - 9 min. ⊿ 800 W
2. De room met de melk, Parmezaanse kaas, kruiden en olie vermengen.
3. Ovenschaal invetten, de bodem met een derde van de lasagnevellen bedekken. De helft van de gehaktmassa erop scheppen en met wat saus begieten. De helft van de overgebleven lasagnevellen erop leggen en daarop de gehaktmassa, wat saus en de rest van de lasagnevellen. Ten slotte met veel saus bedekken en met Parmezaanse kaas bestrooien. Botervlokjes erop leggen en koken.
   15 - 17 min. ⊿ 560 W
   De lasagne na het koken 5 tot 10 minuten laten staan.

Frankrijk

RATATOUILLE

totale bereidingstijd: ca. 19 - 21 minuten
servies: schaal met deksel (2 l inhoud)

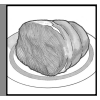
ingrediënten

5 el	olijfolie (50 ml)
1	teentje knoflook, geperst
1	ui (50 g), in plakjes
1	kleine aubergine (250 g), in grote blokjes
1	courgette (200 g), in grote blokjes
1	paprika (200 g), in grote blokjes
1	kleine venkelknol (75 g) in grote blokjes
	peper
1	bouquet garni
200 g	artisjokharten uit blik, in vieren
	zout en 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.

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



Spanje

GEVULDE AARDAPPELEN

totale bereidingstijd: ca. 12 - 16 minuten

servies: schaal met deksel (2 l inhoud)
porseleinen bord

ingrediënten

4	middelgrote aardappelen (400 g)
100 ml	water
60 g	ham, in kleine blokjes
1/2	ui (25 g), gesnipperd
75-100 ml	melk
2 el	geraspte Parmezaanse kaas (20 g)
	zout en peper
2 el	geraspte Emmentaler

1. De aardappelen in de schaal doen, water toevoegen en afgedekt koken. Tussendoor één maal omroeren.
   8 - 10 min. ⊿ 800 W
   Laten afkoelen.
2. De aardappelen in de lengte halveren en voorzichtig uithollen. De aardappelmassa met ham, ui, melk en Parmezaanse kaas tot een glad deeg vermengen. Met zout en peper op smaak brengen.
3. De massa in de aardappelhelften doen, met de Emmentaler bestrooien, op het bord zetten en bereiden.
   4 - 6 min. ⊿ 800 W
   De aardappelen na het bereiden ongeveer 2 minuten laten staan.

Denemarken

BESSENGELEI MET VANILLESAUS

totale bereidingstijd: ca. 10 - 13 minuten

servies: 2 schalen met deksel (2 l inhoud)

ingrediënten

150 g	rode aalbessen
150 g	aardbeien
150 g	frambozen
250 ml	witte wijn
100 g	suiker
50 ml	citroensap
8	blaadjes gelatine
300 ml	melk
	merg van 1/2 vanillestokje
30 g	suiker
15 g	maïzena

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
   Suiker en citroensap erdoor mengen.
2. De gelatine ongeveer 10 minuten in koud water weken en uitknijpen. De gelatine door de hete vruchtenpuree roeren tot het is opgelost. De gelei in de koelkast zetten en stijf laten worden.
3. Voor de vanillesaus de melk in een schaal doen. Merg van het vanillestokje, suiker en maïzena door de melk roeren en afgedekt verwarmen. Tussendoor en na afloop omroeren.
   3 - 4 min. ⊿ 800 W
4. De gelei op een bord storten en met de hele vruchten garneren. De vanillesaus erbij serveren.

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



REINIGING EN ONDERHOUD

WAARSCHUWING:
GEBRUIK GEEN COMMERCIËLE OVENREINIGERS, STOOMREINIGERS, SCHURENDE REINIGINGSMIDDELEN, SCHOONMAAKMIDDELEN DIE NATRIUMHYDROXIDE BEVATTEN OF SCHUURSPONSJES OP OM HET EVEN WELK DEEL VAN UW MAGNETRON.

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.

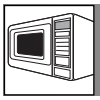
OPMERKING: Gebruik geen stoomreiniger.



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** 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



SERVICE

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

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

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

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

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

Adres service-afdeling

Zanussi fabrieksservice
Postbus 120
2400 AC Alphen aan den Rijn

Service-informatielijn tel. (0172) 468 300
(voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)
Consumentenbelangen tel. (0172) 468 172
(voor algemene, product- of gebruiksinformatie)

www.zanussi.nl

GARANTIEVOORWAARDEN NEDERLAND



Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst 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

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:

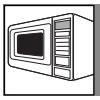
1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het toestel die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. Deze waarborgvoorwaarden zijn niet van toepassing in geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik.
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
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

* 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 89/336/EEG en 73/23/EEG incl. wijzigingsrichtlijn 93/68/EEG.
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.

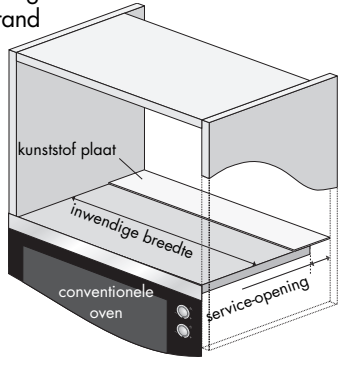
Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieu-onvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:
>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking
>PS< voor geschuimd, cfk-vrij polystyreen,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

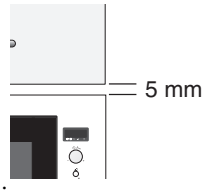
Oude apparaten moeten vóór het weggooien onbruikbaar worden gemaakt: stekker uit het stopcontact trekken en aansluitsnoer afsnijden.
Als u uw oude apparaat afdankt, lever het dan in bij uw vakhandelaar of informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

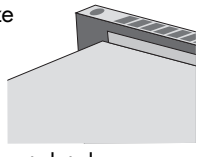
1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Dit apparaat is bedoeld voor inbouw in een kast van 360 mm hoog. Als het apparaat in een 350 mm hoge kast moet worden ingebouwd:
   De 4 voeten (3 hoge en 1 lage) aan de onderkant van het apparaat losschroeven. De 3 hoge voeten 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. 77).

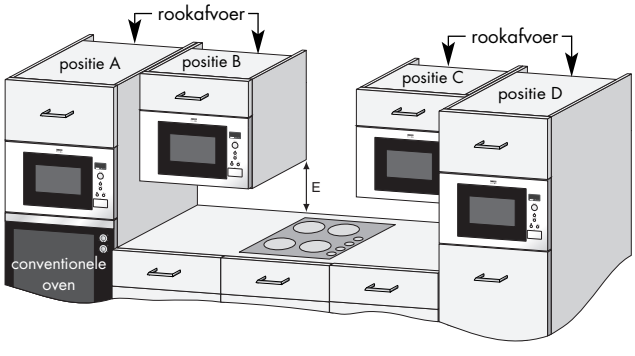


7. Het is belangrijk dat u ervoor zorgt dat de installatie van dit apparaat voldoet aan de aanwijzingen in deze gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen van de fabrikant van kookplaat of oven.

VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

Als u de magnetron in positie B of C inbouwt:

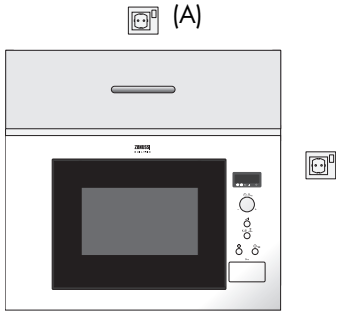
- De kast moet een afstand van min. 500 mm (E) tot het werkblad hebben en de magnetron mag **niet direct** boven een kookplaat worden ingebouwd.
- Het apparaat is alleen getest en toegestaan voor gebruik in de buurt van gaskookplaten, elektrische kookplaten en inductiekookplaten.
- Tussen kookplaat en 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	18 18	50 50
D	560 x 500 x 350 560 x 500 x 360	40 40	50 50

Afmetingen in mm

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.**
- **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. 77) 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.

From the Electrolux Group. *The World's No.1 choice.*

The Electrolux group is the world's largest producer of powered appliances for the kitchen, cleaning and outdoor use. More than 55 million Electrolux Group products (such as refrigerators, cookers, washing machines, vacuum cleaners, chain saws and lawn mowers) are sold each year to a value of approx. USD 14 billion in more than 150 countries around the world.

© Electrolux plc 2004

TINS-A445URR0