



*Thinking of you*  
**Electrolux**



EMS30400OX  
EMS30400OX  
EMS30400OX

MICROWAVE OVEN  
FOUR À MICRO-ONDES  
MIKROBØLGEOVN

USER MANUAL  
MANUEL D'UTILISATION  
BRUGSANVISNING

2  
18  
34

[QUELMICROONDES.COM](http://QUELMICROONDES.COM)

# CONTENTS

BEFORE USING YOUR MICROWAVE OVEN ..... 3  
SAFETY INFORMATION ..... 3  
INSTALLATION ..... 7  
GUIDANCE CONCERNING OVEN IMPLEMENTS AND ACCESSORIES ..... 8  
USE ..... 9  
CARE AND CLEANING ..... 16  
TECHNICAL INFORMATION ..... 17  
ENVIRONMENTAL CONCERNS ..... 17

## WE'RE THINKING OF YOU

Thank you for purchasing an Electrolux appliance. You've chosen a product that brings with it decades of professional experience and innovation. Ingenious and stylish, it has been designed with you in mind. So whenever you use it, you can be safe in the knowledge that you'll get great results every time. Welcome to Electrolux.

### Visit our website for:



Get usage advice, brochures, trouble shooter, service information:  
**www.electrolux.com**



Register your product for better service:  
**www.electrolux.com/productregistration**



Webshop  
Accessories and consumables:  
**www.electrolux.com/shop**

## CUSTOMER CARE AND SERVICE

We recommend the use of original spare parts.  
When contacting Service, ensure that you have the following data available.  
The information can be found on the rating plate. Model, PNC, Serial Number.

- Warning / Caution-Safety information
- General information and tips
- Environmental information

Subject to change without notice.

## BEFORE USING YOUR MICROWAVE OVEN

Read the operating instructions thoroughly. The following guidance has been prepared to help you get the best out of your new Electrolux microwave oven. Make sure you read it through thoroughly.

It is important that these operating instructions are retained for future use as a source of reference. If the appliance should change owner or be transferred to

someone else, or if you sell the property and the appliance remains in situ, the instructions must always accompany the appliance, so that the new owner can familiarise themselves with how it works and the associated warnings.

Make sure you read the entire operating instructions before using the appliance and that you follow the recommendations given.

## SAFETY INFORMATION

### READ THE MANUAL CAREFULLY AND RETAIN IT FOR FUTURE USE

- The built-in safety switch prevents the microwave oven from being used while the door is open.
- Do not tamper with it or attempt to use the oven while the door is open, as this could result in you being exposed to microwave energy.
- Do not allow spilt food or residual detergent to accumulate on the door seals. Regarding cleaning: see the section entitled "Cleaning and maintenance".
- It is particularly important that the oven door seals tightly and that there is no damage to: (1) door (not straight), (2) hinges and lock (broken or loose), (3) the door frame and seals.



#### **WARNING!**

If the door, hinges, locking arm or seals are defective, the microwave oven must not be started until it has been repaired by an authorised service technician.



#### **WARNING!**

It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the factory to carry out services or adjust the oven. Contact your local service agent for servicing if necessary.

- Never remove the external cabinet, door or control panel. This could result in you being exposed to an extremely high voltage.
- The oven must only be installed or set up as described under "Installation guidance" in these operating instructions.
- The oven must only be used for the intended purpose, as described in the operating instructions. Do not use corrosive chemicals in the oven. This type of oven is intended for heating, cooking or defrosting food products. It is not designed for industrial, laboratory or commercial use, which will invalidate the guarantee.
- Never start an empty oven. The magnetron may be damaged if there is no food or water inside the oven to absorb the microwave energy.
- The oven must not be kept outdoors. This product must not be used near water.
- Do not attempt to dry clothing or newspapers in the microwave oven. These types of material can self-ignite.
- Do not use the oven for storage purposes. Do not leave paper products, kitchen implements or food in the oven while the oven is not in use.

- The temperature of the exterior surfaces can be very high when the oven is in use.



**WARNING!**

If fumes are visible, switch off the oven or remove the plug, and keep the door closed in order to suffocate any flames. Never use water.



**WARNING!**

Children and infirm people must only use the microwave oven unsupervised if they have already been given the necessary guidance, so that they are able to use the microwave oven safely and are aware of the risks associated with incorrect use.

**Safe kitchen implements**

- Only use kitchen implements which are suitable for use in a microwave oven.
- Most containers made from glass, glass ceramics and oven-proof glass are ideal for use in a microwave oven. Even though objects made from glass and ceramics are not normally heated by microwaves, they can become hot because the heat is transferred from the food to the container. Oven gloves should be used.

**Testing the suitability of cooking implements**

- Kitchen implements must be checked to ensure they are suitable for use in microwave ovens.
- Place the container in the microwave oven together with a glass that is half-full of water. Heat at (900W) (100%) for one minute. If the container feels very hot, it should not be used. If it is only slightly hot, it can be used for heating, but not for cooking. If the container is at room temperature, it is suitable for use in microwave ovens.
- Paper serviettes, greaseproof paper, kitchen roll, plates, cups, cartons, freezer film and cardboard can be used without any risk. Always make sure

the container is full of food which can absorb the energy, so that there is no risk of overheating or self-ignition.

- Many plastic trays, cups, freezer boxes and plastic films can be used in the microwave oven. Follow the manufacturer's instructions when using plastic materials in the oven. Avoid using plastic containers for food with a high fat or sugar content, as they reach such high temperatures that they can cause some types of plastic to melt.
- Never leave the oven unattended and check it regularly when heating or cooking food in containers made from plastic, paper or other flammable materials.
- Metal containers and containers with metal edges should not be used in the microwave oven unless they are expressly recommended for use in microwave ovens.
- Containers with narrow openings, such as bottles, should not be used in microwave ovens.
- Take care when removing the lid of a bowl or container. Risk of scalding

**Foil trays**

It is safe to use flat foil trays for heating in the microwave oven if the following rules are followed:

1. Foil trays must be no more than 3cm (1¼") deep.
2. Foil lids must not be used.
3. The foil trays must be at least two-thirds full with food. Empty foil trays must never be placed in the oven.
4. Only one foil tray must be placed in the microwave oven at a time and it must not touch the sides of the oven. If the oven has a metal turntable or rack, the foil tray must be placed on an upturned oven-proof plate.
5. Foil containers must never be reused in the microwave oven.
6. If the microwave oven has been in use for 15 minutes or more, it must

be allowed to cool before being used again.

7. Containers and the turntable can get hot during use. Be very careful when taking them out of the oven. It is recommended that you use a pot-holder or oven gloves.
8. Remember that when using an aluminium tray, the cooking or heating time can be longer than it would otherwise be. Always check that the food is piping hot before serving.

### Safe cooking

- Do not heat the food in a tin in the microwave oven. Always pour the food into a suitable container.
- The microwave oven must not be used for deepfrying, because the temperature of the fat cannot be controlled, causing dangerous situations to arise.
- Popcorn can be made in the microwave oven, but only in special packets or containers which are suitable for the purpose. Never leave the microwave oven unattended while making popcorn.
- Prick food products that have an impermeable skin, peel or membrane in order to prevent steam from building up and causing them to burst. Apples, potatoes, chicken liver and egg yolks are examples of foods which should be pricked.
- The contents of feeding bottles and jars of baby food must be stirred or shaken. To avoid burning, the temperature should be checked before the food is given to the child.



#### **WARNING!**

Liquids and other food products must not be heated in tightly sealed containers, which can explode.



#### **WARNING!**

When drinks are heated in a microwave oven, strong after-boiling can occur. You should therefore be very careful when taking the container out of the oven.



#### **WARNING!**

When liquids such as soups, sauces and drinks are heated in a microwave oven, they can reach boiling point without any bubbles being visible. This means that the hot liquid could suddenly boil over. This can be avoided as follows:

1. Avoid using containers with straight sides and a narrow neck.
2. Do not overheat the liquid.
3. Stir the liquid before placing the container in the oven and again when half the time has elapsed.
4. Allow the container to stand in the oven for a while after heating and stir again before carefully taking the container out.

#### **WARNING!**

Some products, e.g. whole egg and tightly sealed containers such as sealed jam jars, can explode and must not be heated in the oven.



A broken egg can also explode during cooking. Always prick the yoke. Place a lid over the egg and leave it to stand for one minute before removing the lid.

It is quite normal for steam to seep out around the door seal, for the door to mist up and even for water droplets to form on the underside of the door while the oven is in use. This is simply condensed water from the food being heated and does not make the oven any less safe to use. The door is not designed to seal completely tight against the oven.

- Do not use rotate the turntable forcefully by hand. This can cause an operating fault.
- The occurrence of an electric arc in the microwave oven is generally due to metal containers being used. However, over a long period of time, electric arcs can damage the oven. Stop the program and check the container.

- Make sure there are no obstructions covering the vents on the top, bottom, sides and back of the oven.



**WARNING!**

The oven must not be used for commercial purposes. The oven is intended for household use only.

**Safety instructions concerning cooking with the grill, convection and combination functions.**

1. The window in the glass door could break if water is spilt on it during cooking with the grill or convection functions.
2. Use oven gloves when placing anything in or taking anything out of the oven. Containers get very hot, so make sure you do not burn yourself. The turntable and wire rack can also get very hot, so use oven gloves when handling these.
3. Do not touch the internal or external window in the microwave with metal components when placing anything in or taking anything out of the microwave oven. The internal side of

the door and the microwave oven get very hot, so take care when cooking food in the oven.

4. Do not place the turntable or containers in cold water or cool them rapidly after use, as this can cause them to shatter.
5. Do not place objects on top of the cabinet. The upper part of the cabinet gets very hot, so anything placed on this part of the oven could be damaged by the heat.
6. Only preheat the microwave oven if you are using the convection function, never when using the microwave or combination functions (microwave and grill or microwave and convection).



**WARNING!**

When the combination function is used, children should only use the oven under the supervision of an adult due to the high temperatures that are generated.

**Keep these instructions in a safe place!**

QUELMECOPONDES.COM

# INSTALLATION

1. Remove any labels on the door.
2. The oven must be installed on a flat, horizontal surface. The surface must be strong enough to withstand the weight of the oven (25kg) and its contents at all times. The oven must be stable so that it cannot vibrate or generate noise.
3. The oven must not be placed close to heat and water. Exposing the oven to heat sources and water can reduce its efficiency and result in functional faults. You should therefore make sure that the oven is installed at a good distance from heat sources and water.
4. Do not block the vents on the top and sides of the cabinet, and do not place objects on top of the oven. If the vents are blocked while the oven is in use, the oven can overheat, causing functional faults. A lot of hot air comes out of the vents, so make sure you do not block them. You should for example make sure that curtains do not hang down between the back of the oven and the wall.
5. Place the oven as far as possible away from radios and televisions. The oven complies with the EU's requirements for the suppression of radio noise, but interference can still occur if it is placed close to a radio or television. The oven should therefore be placed at the maximum possible distance away from such appliances.
6. If the oven is placed in a corner, it must be at least 10cm from the walls, and there must be 30cm free headroom above the oven.

**IMPORTANT!** The oven can be placed anywhere in the kitchen. Make sure you place the oven on a flat, horizontal surface, and make sure you do not block the vents and the oven base (to ensure adequate ventilation).

## Connecting to the mains power supply

The oven is supplied with a mains cable and a plug for a 230V 50Hz earthed socket. The earth connection reduces the risk in the event of a short-circuit. Check that the specified voltage of the oven corresponds to the power supply voltage.

NB: If an extension cable is used when plugging the oven in, the extension cable must also be earthed.



**The oven must not be used with an unearthed power supply. Contact an electrician if you are unsure about the electrical connection of the oven, or whether the wiring system in your house is earthed.**



**The appliance must be connected to earth. If the oven has a moulded plug which is unsuitable for the socket, for safety reasons it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent or another suitably qualified installation technician.**



**If the mains cable is damaged, for safety reasons it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's service agent or another suitably qualified technician.**

## GUIDANCE CONCERNING OVEN IMPLEMENTS AND ACCESSORIES

Many implements, containers and materials can be used for cooking purposes in a microwave oven. Choose implements, containers and materials that are suitable for the method of cooking

you are using, both for safety reasons and to avoid damaging the implements.

The following list is intended for guidance only.

Materials	Kitchen implements	Mode of operation			
		Microwave oven	Grill	Convection	Combination
Ceramics & glass	Pyrex	Yes	Yes	Yes	Yes
	Oven-proof glass	Yes <sup>1)</sup>	Yes	Yes <sup>1)</sup>	Yes <sup>1)</sup>
	Glass with metal decoration	No	No	No	No
	Lead crystal glass	No	No	No	No
Porcelain	Without metal decoration	Yes	Yes	No	No
	Stoneware <sup>2)</sup>	Yes	Yes	Yes	Yes
Plastic	Oven-proof in microwave oven	Yes	No	No	No
	Plastic film	Yes	No	No	No
Metal	Roasting pans	No	Yes	Yes	No
	Aluminium foil <sup>3)</sup>	Yes	Yes	Yes	Yes
Paper	Cups, plates, kitchen rolls	Yes	No	No	No
	Greaseproof paper	Yes	No	No	No
Wood		No	No	No	No
Accessories	Wire rack	No	Yes	Yes	Yes
	Turntable	Yes	Yes	Yes	Yes
	Turntable ring	Yes	Yes	Yes	Yes

YES: Kitchen implements and accessories that can be used.

NO: Kitchen implements and accessories that must be avoided.

1) Only if they do not have metal parts.

2) Only unglazed or with non-metallic glazing.

3) NOTE: Only use aluminium foil for covering. If too much foil is used, it can cause electric arcs inside the oven.

### Unpacking

NB: When unpacking the oven, check that it is free from damage. Notify the retailer immediately if there is any damage or parts missing. The oven, oven components and accessories may

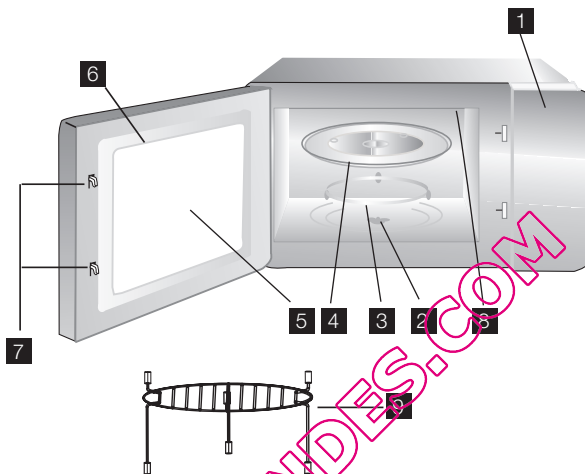
be packed in protective film. If so, this film must be removed before the oven is used. Do not leave the packaging lying around so that young children can play with it. It can be dangerous.



## USE

## DESCRIPTION OF THE APPLIANCE

## Using your microwave oven



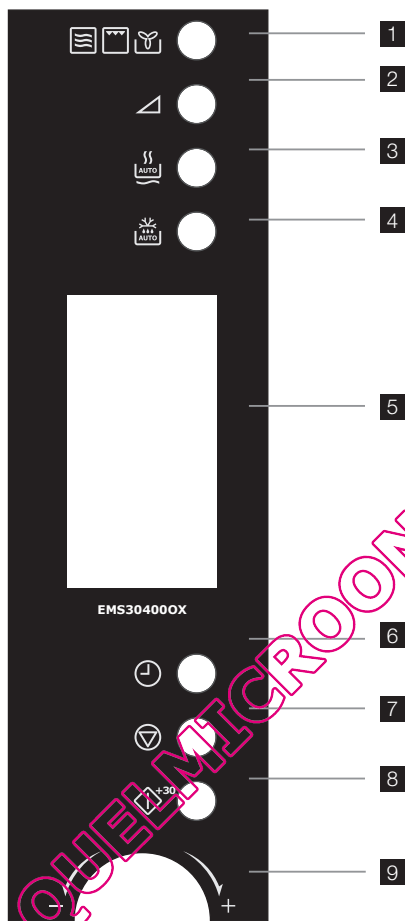
## Parts - names and function

- |  |   |
|--|---|
| <p><b>1</b> Control panel</p> <p><b>2</b> Turntable spindle</p> <p><b>3</b> Turntable ring and wheels. Fitted to the base of the oven in order to support the turntable.</p> <p><b>4</b> Glass turntable. Food products in suitable containers are placed on this tray for cooking. Do not use the oven without the turntable.</p> | <p><b>5</b> Window. The food products can be seen through this window during cooking.</p> <p><b>6</b> Oven door and seal. The oven door must always be closed during cooking and the sides must be kept free from dirt and food remains.</p> <p><b>7</b> Locking hook</p> <p><b>8</b> Stand</p> <p><b>9</b> Grill</p> |
|--|---|

## Fitting the turntable

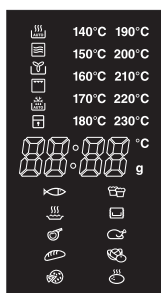
- 1.** Make sure the turntable spindle is placed in the hole on the bottom of the oven and interlocks with the "D" motor drive shaft.
  - 2.** Fit the turntable ring and the wheels, so that they are concentric with the drive shaft.
  - 3.** Place the glass turntable on the turntable ring and the wheel, and rotate carefully until it interlocks with the drive shaft.
- NB:**
- Never place the turntable upside down.
  - The turntable, ring and drive shaft must be used during cooking.
  - Food and containers containing food must always be placed on the turntable.
  - The turntable can rotate both clockwise and anticlockwise. This is normal.

## Control panel



- 1 Cooking function:** select microwave power, grill, convection or combination cooking.
- 2 Power level:** select the required microwave power level
- 3 Auto reheating:** select the required reheating function
- 4 Defrosting:** select defrosting according to weight or time
- 5 Window display:** shows the cooking time, power level, cooking function and the time of day
- 6 Clock:** set the time of day and delayed start
- 7 Stop/cancel:** Stop or set the microwave program to pause, or cancel the setting for the cooking program
- 8 Start/continue:** start the microwave oven
- 9 Function selector:** select the cooking function and time

## Display views



In display views, you can see the cooking function, convection cooking and auto cooking.

### Setting the clock

When the mains power supply is connected, the display will show "0.00" and the beep sound will start. Follow these steps to set the clock.

- 1.** Press the clock button to select the 12- or 24-hour clock.

2. Rotate the function selector to adjust the hour setting.
3. Press the clock button to confirm the hour setting. The minute indicator will flash.
4. Rotate the function selector to adjust the minute setting.
5. Press the clock button to confirm the minute setting and complete the clock setting.

### Microwave power

Press the power level button	Microwave oven power level	Watts	Recommended use
Once	100%	900	Boiling or heating liquids. Cooking vegetables. Preheating roasting pans.
Twice	80%	720	Reheating meals in pans, casserole and precooked dishes. Roasting of cuts of meat on the bone and poultry.
Three times	50%	450	Faster defrosting of meals in bowls. Baking of muffins and sponges.
Four times	30%	270	Simmering. Heating of cream-cakes and cheesecakes.
Five times	10%	90	Keeping food hot.

### Grilling

1. Open the door and place the wire rack on the turntable and the food on the wire rack. Place a non-metallic plate beneath the wire rack to catch any spillages or meat juices in order to minimise cleaning. Close the door.
2. Press the function selector once. The display will flash "140".
3. Rotate the function selector in order to select the grill function "G-1".
4. Press the Start/continue button to confirm that "G-1" is displayed.
5. Rotate the function selector to adjust the cooking time.
6. Press the Start/continue button to start the oven.

### Cooking in the microwave oven

1. Open the door and place the food on the turntable. Close the door.
2. Press the power level button the required number of times, as described in Microwave power.
3. Rotate the function selector to adjust the cooking time.
4. Press the Start/continue button to start the oven.

### Note:

For better results with the grill function, you can turn the meat half-way through the grilling time. The oven will beep twice to indicate it is half-way through the grilling time. Open the door and turn the food. Close the door and press the Start/continue button. If you do not open the door to turn the food, the microwave oven will continue to grill the food.

### Convection cooking

The oven has a convection function, which enables you to cook food in the same way as in an ordinary oven. No microwave power is used.

We recommend that you preheat the oven to the appropriate temperature

before placing the food in the oven. When the oven is at the correct temperature, it will stay at that temperature for five minutes. If the oven door is not opened during this time, the microwave oven will switch itself off.

**Preheating the oven for convection cooking**

1. Press the function selector once. The display will flash "140".
2. Rotate the function selector to select the convection function.
3. Select the temperature of the convection oven by continuing to rotate the function selector. Temperature range: 140 – 230°C.
4. Press the Start/continue button to confirm the temperature.
5. Press the Start/continue button to start preheating. When the appropriate temperature has been reached, the beep will sound twice to remind you that you have placed food in the oven. The relevant temperature will flash.
6. Place the food in the oven and close the door.
7. Rotate the function selector to adjust the cooking time.
8. Press the Start/continue button to start the oven.

**Note:**

To use Preheating instead of pressing the Start/continue button, as in point 4 of Convection cooking, you must rotate the function selector to adjust the cooking time.

**Note:**

The fan will continue to run for a few minutes after the end of the convection program in order to cool the oven.

**Combination cooking**

With this oven, you can combine microwaving, grilling and convection cooking. There are four preset combinations.

**Using combination cooking**

1. Open the door and place the food on the turntable. Close the door.

2. Press the function selector once. The display will flash "140".
3. Rotate the function selector to select one of the combinations "C-1", "C-2", "C-3" or "C-4"; see the table below
4. Press the Start/continue button to confirm the combination.
5. Rotate the function selector to adjust the cooking time.
6. Press the Start/continue button to start the oven.

**Combination cooking**

Display	Microwave oven	Grill	Convection	
C-1	✓		✓	165°C
C-2	✓		✓	
C-3			✓	✓ 200°C
C-4	✓	✓	✓	200°C

**Cooking in stages**

Up to three phases of cooking can be set with this oven. If one of the phases is defrosting, this phase must be set as the first phase. The beep will sound after each phase, and the next phase will then start automatically.

**Example:**

If you want to cook at 100% microwave power for 10 minutes and then at 80% microwave power for 5 minutes, you should follow these steps.

1. Open the door and place the food on the turntable. Close the door.
2. Press the microwave power button once to select 100% power.
3. Rotate the function selector to adjust the cooking time to 10 minutes.
4. Press the microwave power button twice to select 80% microwave power.
5. Rotate the function selector to adjust the cooking time to 5 minutes.
6. Press the Start/continue button to start the oven.

## Delayed start

Up to three phases can be programmed for a delayed start.

### Example:

If you wish to cook the food at 80% microwave power for 15 minutes with a delayed start, you should follow these steps.

1. Open the door and place the food on the turntable. Close the door.
2. Press the microwave power button twice to select 80% microwave power. "P80" will be displayed.
3. Rotate the function selector to adjust the cooking time to 15 minutes.
4. Press the clock button. The hour digits will flash.
5. Rotate the function selector to adjust the hour setting.
6. Press the clock button. The minute digits will flash.
7. Rotate the function selector to adjust the minute setting.
8. Press the Start/continue button to end the setting. The display will show ":", ". When the set time is reached, the beep will sound twice and the cooking will start automatically.

## Defrosting according to weight

1. Open the door and place the food on the turntable. Close the door.
2. Press the defrosting button once. "d-1" will be displayed.
3. Rotate the function selector to adjust the weight in grams.
4. Press the Start/continue button to start defrosting.

## Defrosting according to time

1. Open the door and place the food on the turntable. Close the door.
2. Press the defrosting button twice. "d-2" will be displayed.
3. Rotate the function selector to adjust the defrosting time.

4. Press the Start/continue button to start defrosting.

### Notes

- If you are unsure, it is better to underestimate the defrosting time. The food will continue defrosting during the standing period.
- Separate the food as soon as possible.
- Turn large portions such as steaks halfway through the defrosting time.
- Open and/or remove the packaging for defrosting.
- Place the food in a container which is large enough to enable it to be easily stirred.
- Start defrosting poultry with the breast side down, and turn it halfway through the defrosting time. Delicate areas such as wingtips can be covered with small pieces of smooth foil.
- The standing time is very important, particularly for large dense foods which cannot be stirred. This ensures that the middle of the food is completely defrosted before cooking.











## Auto cooking

The microwave oven has a number of preset recipes for automatic cooking, which enable you to cook the food perfectly every time.

1. Open the door and place the food on the turntable. Close the door.
2. Rotate the function selector to select the recipe for auto cooking.
3. Press the Start/continue button to confirm the recipe for auto cooking.
4. Rotate the function selector to adjust the weight of the food.
5. Press the Start/continue button to confirm the weight.

See the table for auto cooking recipes.

## Preset recipes for auto cooking

Menu	Weight (g)	Display	Function and booster
 Fish	150	150	Microwave oven 80% power
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
 Soups	200ml	200	Microwave oven 100% power
	400ml	400	
	600ml	600	
 Meat	300	300	C-2
	500	500	
	700	700	
	900	900	
	1100	1100	
 Bread	50	50	G-1 Grill
	100	100	
	150	150	
 Pizza	200	200	C-4 30% microwave oven 70% grill and convection 200°C
	300	300	
	400	400	
 Cakes	475	475	Convection 180°C *See note
 Pasta	50 with water 450g	50	Microwave oven 80% power
	100 with water 800g	100	
	150 with water 1,200g	150	
 Chicken	500	500	C-4 30% microwave oven 70% grill and convection 200°C
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
 Vegetables	150	150	Microwave oven 100% power
	350	350	
	500	500	
 Potatoes	230	1	Microwave oven 100% power
	460	2	
	690	3	

### Note:

The cake recipes which are based on convection cooking at 180°C require the oven to be preheated. When the oven has been preheated and reached

180°C, the beep will sound to remind you to open the door to place the cake in the oven. Then press the Start/continue button to start the baking.

## Auto reheating

This function enables you to heat food easily using microwave power. The time and microwave power are preset. The table below shows the differences between the auto reheating functions.

1. Open the door and place the food on the turntable. Close the door.
2. Press the button for auto reheating to select "h-1", "h-2", "h-3" or "h-4".
3. Rotate the function selector to select the weight.
4. Press the Start/continue button to start the reheating.

## Auto reheating functions

Menu	Weight (g)	Display
h-1 Auto reheating	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2 Dinner plate	250	250
	350	350
	450	450
h-3 Drinks/Coffee	1 approx. 240g	1
	2 approx. 480g	2
	3 approx. 720g	3
h-4 Muffins/Rolls	1 approx. 70g	1
	2 approx. 140g	2
	3 approx. 210g	3

## Quick start

Press the Start/continue button to cook at 100% microwave power for 30 seconds. Every time you press the Start/continue button, the time will increase by 30 seconds.

## Status function

- During the cooking process, you can press the microwave power button to see the current power level.
- When you press the clock button, the current time will be displayed.
- When delayed start has been set, you can press the clock button to see the time at which the oven will start.

## Childlock

Press the Stop/clear button for 3 seconds. A long beep will sound, and the lock indicator will be shown, which indicates that the microwave oven's buttons have been locked.

Press the Stop/clear buttons for 3 seconds to unlock the oven. A long beep will sound and the lock indicator light will go out, which indicates that the microwave oven's buttons have been unlocked.

## Stopping the oven

There are two ways of stopping the oven while it is in use.

1. Press the Stop/clear button.  
You can restart the oven by pressing the Start/continue button.  
Pressing the Stop/clear button again will cancel the current program.
2. Open the door.  
You can restart the oven by closing the door and pressing the Start/continue button.  
Pressing the Stop/clear button again will cancel the current program.

## CARE AND CLEANING

The oven must always be kept clean. Waste food from overboiling or splashes attract microwave energy, causing the food to burn onto the inside of the oven. Do not tamper with the oven or adjust or repair any of the oven's parts yourself. Repairs must only be carried out by an authorised service technician.

**Always make sure you remove the plug before cleaning the oven.**

**WARNING! If you do not keep the oven clean, it may cause the interior surface of the oven to deteriorate, which can reduce the lifetime of the oven and possibly result in a dangerous situation.**

### Cleaning the accessories (turntable and ring)

Before cleaning, remove the accessories from the oven and clean them with a mild detergent. Take care when handling the turntable ring.



#### **CAUTION!**

The internal sides of the turntable and oven can get very hot, so do not touch them immediately after use.

### Internal cleaning

Always keep the oven clean internally. Wipe off spills and splashes immediately. If waste food is allowed to remain on the inside walls of the oven, door seal and door, it can reduce the effectiveness of the oven and damage the internal components. Remove deposits with mild liquid detergent, warm water and a soft, clean cloth.

**NEVER USE ABRASIVE CLEANING AGENTS, ORDINARY OVEN CLEANER OR WIRE WOOL SPONGES ON ANY PART OF THE MICROWAVE OVEN.**

Stubborn food waste can be loosened by boiling a cup of water in the oven for 2-3 minutes.

**NEVER USE A KNIFE OR ANOTHER IMPLEMENT TO REMOVE WASTE FOOD FROM THE OVEN SURFACES**

Odours inside the oven can be removed by boiling a cup of water with 2 teaspoons of lemon juice for 5 minutes. The turntable motor is sealed. Nevertheless, you should be careful to avoid water seeping in below the turntable spindle when cleaning the bottom of the oven.

### Cleaning the grill

The element may become splattered with grease or oil while the oven is in use. Wait until the oven has cooled down and wipe off the oil before using the oven again. Spots on the grill can cause unpleasant odours and fumes.

### External cleaning

Open the oven door while cleaning the control panel. This will ensure that you cannot start the oven. Clean the external surfaces of the oven using a mild liquid detergent and water. Then remove any surplus soap with a clean damp cloth. Then wipe with a soft cloth.


Glass cleaner spray or universal kitchen spray can also be used. Never use abrasive cleaning agents, scouring sponges or strong chemicals on the external surfaces of the oven. Make sure water does not seep into the oven vents, as this can damage the working components of the oven.



## TECHNICAL INFORMATION

AC voltage	230 - 50 Hz
Power consumption	1,450W
Microwave power	900W
Grill power (quartz)	1,100W
Convection power	2,300W
Combined maximum power	2,350W
Turntable diameter	315mm
Product dimensions (h x w x d)	335mm x 520mm x 510mm
Oven capacity	30 litres
Weight	19.3kg

## ENVIRONMENTAL CONCERNS

The symbol  on the product or packaging indicates that this product must not be disposed of as household waste.

It should be taken to a recycling centre for the processing of electrical and electronic equipment instead. By ensuring that this product is disposed of correctly, you are helping to prevent any

negative impact on the environment or people's health which could otherwise be caused by the incorrect disposal of this product. Contact your local authority, waste company or the company you purchased the product from for more information on recycling this product.

QUELMICROWAVES.COM

## TABLE DES MATIÈRES

AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR À MICRO-ONDES .....	19
CONSIGNES DE SÉCURITÉ .....	19
INSTALLATION .....	23
GUIDE DES ACCESSOIRES ET OUTILS DU FOUR .....	24
UTILISATION .....	25
ENTRETIEN ET NETTOYAGE .....	32
CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES .....	33
EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT .....	33

## NOUS PENSONS À VOUS

Merci d'avoir choisi ce produit Electrolux. Avec ce produit, vous bénéficiez de dizaines d'années d'expérience professionnelle et d'innovation. Ingénieux et élégant, il a été conçu sur mesure pour vous. Grâce à cet appareil, vous savez que chaque utilisation vous apportera satisfaction. Bienvenue chez Electrolux.

Visitez notre site Internet pour :



Obtenir des conseils d'utilisation, des brochures, de l'aide, des informations :  
**www.electrolux.com**



Enregistrez votre produit pour obtenir un meilleur service :  
**www.electrolux.com/productregistration**



Boutique en ligne  
Accessoires et consommables :  
**www.electrolux.com/shop**

## SERVICE APRÈS-VENTE

N'utilisez que des pièces de rechange d'origine.

Avant de contacter le service, assurez-vous de disposer des informations suivantes :

Vous trouverez ces informations sur la plaque signalétique. Modèle, PNC, numéro de série.



Avertissement/Consignes de sécurité



Informations générales et conseils



Informations en matière de protection de l'environnement

Sous réserve de modifications.

# AVANT D'UTILISER VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Lisez attentivement la notice d'utilisation. Les instructions suivantes ont été préparées pour vous aider à obtenir des performances optimales de votre four à micro-ondes Electrolux. Assurez-vous de les lire attentivement.

Il est important que vous conserviez cette notice d'utilisation pour pouvoir vous y reporter ultérieurement. Si vous vendez l'appareil ou votre propriété et que l'appareil reste sur place, vous devez fournir cette notice d'utilisation

avec l'appareil. Ainsi, le nouveau propriétaire peut la lire et apprendre le fonctionnement et les consignes de sécurité de l'appareil.

Assurez-vous de lire entièrement la notice d'utilisation et de suivre les recommandations indiquées avant de vous servir de l'appareil.

## CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL ET CONSERVEZ-LE POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

- Les contacts de sécurité intégrés évitent la mise en marche du four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte.
- N'essayez pas de les modifier ou de faire fonctionner le four lorsque la porte est ouverte car vous pourriez être exposé à l'énergie des micro-ondes.
- Ne laissez pas les résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints de la porte. Concernant le nettoyage : reportez-vous au chapitre « Nettoyage et entretien ».
- Il est particulièrement important que la porte du four ferme parfaitement et que les éléments suivants ne soient pas endommagés : (1) la porte (déformée), (2) les charnières et les dispositifs de fermeture (cassés ou mal fixés), (3) les joints et le cadre la porte.



### ATTENTION !

Si la porte, les charnières, le bras de verrouillage ou les joints sont défectueux, n'allumez pas le four à micro-ondes tant qu'il n'a pas été réparé par un technicien de maintenance agréé.



### ATTENTION !

Il est dangereux pour toute personne autre qu'un technicien de maintenance formé par l'usine d'effectuer des opérations de maintenance ou de régler le four. Si nécessaire, contactez un professionnel qualifié pour effectuer des opérations de maintenance.

- Ne retirez jamais l'enveloppe extérieure, la porte, ni le bandeau de commande. Cela pourrait vous exposer à une tension extrêmement élevée.
- Le four doit être installé en suivant à la lettre les consignes du chapitre « Instructions d'installation » de ce manuel d'utilisation.
- Le four ne doit pas être utilisé à d'autres fins que celles décrites dans ce manuel d'utilisation. N'utilisez aucun produit corrosif dans ce four. Ce type de four est conçu pour chauffer, cuisiner ou décongeler des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation industrielle, en laboratoire ou commerciale, ce qui annulerait la garantie.
- Ne faites jamais fonctionner le four à vide. En l'absence d'aliments ou d'eau à l'intérieur du four pour absorber l'énergie des micro-ondes, le magnétron pourrait être endommagé.
- Le four ne doit pas être entreposé en plein air. Ce produit ne doit pas être utilisé à proximité d'eau.
- N'essayez pas de faire sécher des vêtements ni des journaux dans le four à micro-ondes. Ces matières peuvent s'enflammer.
- N'utilisez pas le four comme un espace de rangement. Ne laissez pas d'objets en papier, d'ustensiles de cuisine ni d'aliments dans le four lorsque vous ne l'utilisez pas.

- La température des surfaces extérieures peut être très élevée lorsque le four est en fonctionnement.



#### **ATTENTION !**

En présence de fumée, éteignez le four ou débranchez la fiche de la prise électrique et laissez la porte de l'appareil fermée pour étouffer les flammes. N'utilisez jamais d'eau.



#### **ATTENTION !**

Les enfants et les personnes invalides ne peuvent utiliser l'appareil sans surveillance que s'ils ont déjà reçu les instructions nécessaires leur permettant d'utiliser le four à micro-ondes en toute sécurité et s'ils sont conscients des risques liés à une mauvaise utilisation.

### **Ustensiles de cuisine adaptés**

- N'utilisez que des ustensiles de cuisine adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- La plupart des récipients en verre, en vitrocéramique et en Pyrex sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes. Même si en général les micro-ondes ne chauffent pas les objets en verre ou en céramique, ceux-ci peuvent devenir très chauds car la chaleur est transmise des aliments au récipient. Utilisez des gants de cuisine.

### **Test de compatibilité des ustensiles de cuisine**

- Vous devez vérifier que les ustensiles de cuisine sont adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Placez le récipient dans le four à micro-ondes avec un verre à moitié rempli d'eau. Faites fonctionner l'appareil à pleine puissance (900 W) pendant une minute. Si le récipient est très chaud, ne l'utilisez pas dans l'appareil. S'il est légèrement chaud, vous pouvez l'utiliser pour chauffer, mais pas pour cuisiner. Si le récipient reste à température ambiante, il est adapté à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Les serviettes en papier, le papier sulfurisé, le papier essuie-tout, les assiettes, les tasses, le carton et le film étirable peuvent être utilisés sans risque. Assurez-vous toujours que le récipient est plein d'aliments pouvant absorber l'énergie. Ainsi, ils ne risquent pas de surchauffer ou de s'enflammer.

- De nombreux ustensiles en plastique comme des plateaux, tasses, boîtes de congélation et films peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. Respectez les instructions du fabricant lorsque vous utilisez des ustensiles en plastique dans le four. Évitez d'utiliser des récipients en plastique pour cuire des aliments contenant beaucoup de graisse ou de sucre car ils atteignent des températures très élevées pouvant faire fondre le plastique.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance et vérifiez-le régulièrement lorsque vous cuisez ou chauffez des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou dans toute autre matière inflammable.
- Les récipients en métal ou les récipients dotés de bords en métal ne doivent pas être utilisés dans le four à micro-ondes, sauf s'ils sont spécialement conçus pour une utilisation dans un four à micro-ondes. Les récipients dotés d'une petite ouverture, comme des bouteilles, ne doivent pas être utilisés dans un four à micro-ondes.
- Faites attention lorsque vous retirez le couvercle d'un bol ou d'un récipient. Risque de brûlure !

### **Récipients en aluminium**

Vous pouvez utiliser des récipients en aluminium pour chauffer des aliments dans le four à micro-ondes, à condition de suivre les instructions suivantes :

1. Le récipient en aluminium ne doit pas mesurer plus de 3 cm de profondeur.
2. Les couvercles en aluminium ne doivent pas être utilisés.
3. Le récipient en aluminium doit être rempli au moins aux deux tiers d'aliments. Ne placez jamais de récipient en aluminium vide dans le four.
4. Ne placez jamais plusieurs récipients en aluminium à la fois dans le four à micro-ondes. Le récipient ne doit pas toucher les parois du four. Si le four dispose d'un plateau tournant ou d'une grille en métal, le récipient en aluminium doit être placé sur une assiette allant au four retournée.
5. Les récipients en aluminium ne doivent jamais être réutilisés dans le four à micro-ondes.
6. Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant plus de 15 minutes, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.

7. Les récipients et le plateau tournant peuvent chauffer durant l'utilisation. Soyez très prudent lorsque vous les retirez du four. Il est recommandé d'utiliser une manique ou des gants de cuisine.
8. Souvenez-vous que lorsque vous utilisez un récipient en aluminium, la durée de cuisson ou de chauffe peut être plus longue que d'habitude. Vérifiez toujours que les aliments sont bien chauds avant de les servir.

### Cuisinier en toute sécurité

- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour réchauffer des aliments dans un moule. Placez toujours les aliments dans un récipient adapté.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes pour frire car vous ne pouvez pas contrôler la température de la graisse. Cela pourrait entraîner des situations dangereuses.
- Vous pouvez cuire du pop-corn au four à micro-ondes, mais uniquement dans des sachets ou récipients spécialement prévus à cet effet. Lorsque vous faites cuire du pop-corn au four à micro-ondes, ne le laissez pas sans surveillance.
- Piquez les aliments ayant une peau ou une membrane imperméable afin d'éviter que de la vapeur ne se forme à l'intérieur et ne les fasse exploser. Par exemple, les pommes, les pommes de terre, le foie de volaille et les jaunes d'œufs sont des aliments que vous devez piquer.
- Remuez ou secouez le contenu des biberons et des petits pots pour bébé. Pour éviter les brûlures, vérifiez toujours la température des aliments avant de les donner à votre enfant.



#### ATTENTION !

Les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients fermés hermétiquement car ils pourraient exploser.



#### ATTENTION !

Après avoir chauffé des boissons au four à micro-ondes, l'ébullition peut se poursuivre. Faites très attention lorsque vous sortez le récipient du four.



#### ATTENTION !

Lorsque des liquides tels que des soupes, des sauces et des boissons sont chauffées au four à micro-ondes, elles peuvent atteindre un point d'ébullition sans qu'aucune bulle ne se forme. Cela signifie que le liquide chaud peut soudainement déborder. Pour éviter cela, procédez comme suit :

1. Évitez d'utiliser des récipients ayant des bords droits et une ouverture étroite.
2. Ne surchauffez pas le liquide.
3. Remuez le liquide avant de placer le récipient dans le four, puis une nouvelle fois à la moitié du temps de cuisson.
4. Une fois la durée de cuisson écoulée, laissez reposer le plat dans le four pendant quelques minutes, puis remuez de nouveau le liquide avant de sortir le récipient.



#### ATTENTION !

Certains aliments, comme les œufs entiers, ainsi que les récipients hermétiquement fermés, comme les pots de confiture, peuvent exploser. Ils ne doivent en aucun cas être chauffés au four à micro-ondes.



Un œuf cassé peut également exploser durant la cuisson. Percez toujours le jaune. Placez un couvercle sur l'œuf et, une fois la cuisson terminée, laissez-le reposer pendant une minute avant de retirer le couvercle.

Durant le fonctionnement du four, il est normal que de la vapeur s'échappe autour du joint de la porte, que de la buée se forme sur la porte ou que des gouttes d'eau se déposent sous la porte. Il ne s'agit que d'eau condensée provenant des aliments chauffés. Cette eau ne joue en rien sur la sécurité d'utilisation de l'appareil. La porte n'est pas conçue pour se fermer hermétiquement contre le four.

- Ne forcez pas sur le plateau tournant pour le faire tourner. Il pourrait ne plus fonctionner normalement.
- La présence d'un arc électrique dans le four à micro-ondes est généralement due à l'utilisation d'un récipient en métal. Au bout d'un certain temps, les arcs électriques peuvent endommager le four. Arrêtez le programme et vérifiez le récipient.

- Assurez-vous que les fentes d'aération se trouvant au-dessus, en dessous, sur les côtés et à l'arrière de l'appareil ne sont pas bouchées.



**ATTENTION !**

Le four ne doit pas être utilisé à des fins commerciales. Le four est exclusivement destiné à un usage domestique.

**Consignes de sécurité concernant la cuisson avec les fonctions gril, convection et combinées.**

1. La fenêtre se trouvant dans la porte en verre peut se casser si de l'eau se déverse dessus pendant la cuisson avec les fonctions gril ou convection.
2. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous placez des récipients dans le four ou lorsque vous les sortez. Les récipients peuvent devenir très chauds. Faites attention à ne pas vous brûler. Le plateau tournant et la grille métallique peuvent également devenir très chauds. Utilisez des gants de cuisine lorsque vous les manipulez.
3. Veillez à ne pas toucher la fenêtre intérieure ou extérieure du four à micro-ondes avec des composants métalliques lorsque vous placez des récipients dans le four à micro-ondes ou les en sortez.

Les parois intérieures de la porte et du four à micro-ondes deviennent très chaudes. Soyez prudent lorsque vous cuisinez des aliments dans le four.

4. Ne plongez pas le plateau tournant ni les récipients dans l'eau froide pour les faire refroidir rapidement après utilisation car ils pourraient se briser.
5. Ne posez aucun objet au-dessus de l'appareil. La partie supérieure de l'appareil devient très chaude. Tout objet posé au-dessus de l'appareil pourrait être endommagé par la chaleur.
6. Préchauffez uniquement l'appareil si vous utilisez la fonction convection, jamais lorsque vous utilisez le four à micro-ondes ou les fonctions combinées (micro-ondes et gril ou micro-ondes et convection).



**ATTENTION !**

Lorsque les fonctions combinées sont activées, les enfants ne doivent pas utiliser le four sans la surveillance d'un adulte en raison des températures élevées générées.

**Conservez ces instructions en lieu sûr !**

QUELMI@ONDE.COM

# INSTALLATION

1. Retirez toutes les étiquettes se trouvant sur la porte.
2. Le four doit être installé sur une surface plane et horizontale. La surface doit être suffisamment solide pour supporter le poids du four (25 kg) et son contenu, à tout moment. Le four doit être de niveau afin d'éviter qu'il n'émette des vibrations ou du bruit.
3. Le four ne doit pas être placé à proximité de sources de chaleur ou d'eau. Exposer le four à des sources de chaleur ou à de l'eau peut réduire son efficacité et causer des anomalies de fonctionnement. Veillez donc à ce que le four soit installé à bonne distance de toute source de chaleur et d'eau.
4. Ne bouchez pas les fentes d'aération se trouvant au-dessus, en dessous et sur les côtés de l'appareil. Ne posez aucun objet au-dessus du four. Si les fentes d'aération sont bouchées lorsque le four est en fonctionnement, le four peut surchauffer et provoquer des anomalies de fonctionnement. Ces fentes d'aération permettent d'expulser beaucoup d'air chaud. Veillez donc à ne pas les boucher. Par exemple, assurez-vous que des rideaux ne pendent pas entre l'arrière du four et le mur.
5. Placez le four aussi loin que possible des radios et des télévisions. Le four est conforme aux normes de l'Union Européenne concernant la suppression des interférences radio. Cependant, des interférences peuvent apparaître si l'appareil est placé trop près d'une radio ou d'une télévision. Le four doit donc être placé aussi loin que possible de tels appareils.
6. Si le four est placé en angle, il doit être situé à 10 cm des murs et à 30 cm de tout élément se trouvant au-dessus.

**IMPORTANT !** Le four peut être installé n'importe où dans la cuisine. Assurez-vous que le four est posé sur une surface plane, horizontale, et que les fentes d'aération à la base du four ne sont pas bouchées (pour une bonne aération).

## Raccordement de l'appareil à l'alimentation secteur

Le four dispose d'un câble d'alimentation et d'une fiche pour une prise murale de 230 V 50 Hz avec mise à la terre. La mise à la terre augmente la sécurité en cas de court-circuit. Vérifiez que la tension indiquée pour le four correspond à la tension de l'alimentation secteur.

Remarque : Si vous utilisez une rallonge pour brancher le four, assurez-vous que cette rallonge est également mise à la terre.



**Le four ne doit pas être branché à une prise secteur non reliée à la terre. Si vous n'êtes pas sûr du branchement électrique de votre four ou si vous ne savez pas si le système de câblage de votre domicile est mis à la terre, contactez un électricien.**

**L'appareil doit être relié à la terre. Pour des raisons de sécurité, si le four dispose d'une fiche moulée n'étant pas adaptée à la prise de courant, faites-la remplacer par le fabricant, un technicien de maintenance du fabricant ou tout autre technicien d'installation qualifié.**



**Pour des raisons de sécurité, si le câble d'alimentation est endommagé, faites-le remplacer par le fabricant, un technicien de maintenance du fabricant ou tout autre technicien qualifié.**

## GUIDE DES ACCESSOIRES ET OUTILS DU FOUR

De nombreux ustensiles, récipients et matériaux peuvent être utilisés pour cuisiner dans un four à micro-ondes. Choisissez des ustensiles, des récipients et des matériaux adaptés à cette méthode de cuisson, tant

pour des raisons de sécurité que pour éviter tout endommagement des ustensiles.

La liste suivante est fournie à titre indicatif uniquement.

Matériaux	Ustensiles de cuisine	Mode de fonctionnement			
		Four à micro-ondes	Gril	Convection	Fonctions combinées
Céramique et verre	Pyrex	Oui	Oui	Oui	Oui
	Verre allant au four	Oui <sup>1)</sup>	Oui	Oui <sup>1)</sup>	Oui <sup>1)</sup>
	Verre avec décoration en métal	Non	Non	Non	Non
	Verre en cristal au plomb	Non	Non	Non	Non
Porcelaine	Sans décoration métallique	Oui	Oui	Non	Non
Grès <sup>2)</sup>		Oui	Oui	Oui	Oui
Plastique	Résistant au four à micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
	Film plastique	Oui	Non	Non	Non
Métal	Plats à rôtir	Non	Oui	Oui	Non
	Feuille d'aluminium <sup>3)</sup>	Oui	Oui	Oui	Oui
Papier	Tasses, assiettes, essuie-tout	Oui	Non	Non	Non
	Papier sulfurisé	Oui	Non	Non	Non
Bois		Non	Non	Non	Non
Accessoires	Grille métallique	Non	Oui	Oui	Oui
	Plateau tournant	Oui	Oui	Oui	Oui
	Anneau du plateau tournant	Oui	Oui	Oui	Oui

OUI : Ces ustensiles de cuisine et accessoires peuvent être utilisés.

NON : Ces ustensiles de cuisine et accessoires ne peuvent pas être utilisés.

1) Uniquement s'ils n'ont pas de partie métallique.

2) Uniquement s'ils ne sont pas émaillés ou si l'émail n'est pas métallique.

3) REMARQUE: Couvrez uniquement avec des feuilles d'aluminium. Si vous utilisez trop de feuilles d'aluminium, des arcs électriques peuvent apparaître à l'intérieur du four.

### Déballage

Remarque : Lorsque vous déballez l'appareil, vérifiez qu'il n'est pas endommagé. En cas d'endommagement ou de pièce manquante, informez-en immédiatement le détaillant. Il est possible que le four, ses composants

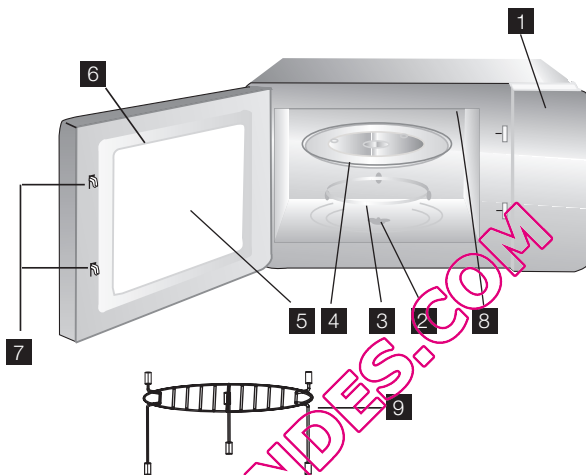
et les accessoires soient emballés dans un film protecteur. Si tel est le cas, retirez ce film avant d'utiliser le four. Ne laissez pas l'emballage traîner afin d'éviter que les enfants ne jouent avec. Cela pourrait être dangereux.



# UTILISATION

## DESCRIPTION DE L'APPAREIL

### Utilisation du four à micro-ondes



#### Éléments - noms et fonctions

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b> Bandeau de commande</p> <p><b>2</b> Pointe du plateau tournant</p> <p><b>3</b> Anneau et roulettes du plateau tournant</p> <p><b>4</b> Plateau tournant en verre. Les récipients contenant les aliments à cuire doivent être placés sur ce plateau. N'utilisez pas le four sans le plateau tournant</p> | <p><b>5</b> Fenêtre. Vous pouvez voir les aliments à travers cette fenêtre durant la cuisson</p> <p><b>6</b> Porte et joint du four. Pendant la cuisson, la porte du four doit toujours être fermée. Il ne doit y avoir aucune salissure ni résidu alimentaire sur les parois.</p> <p><b>7</b> Crochets de verrouillage</p> <p><b>8</b> Support</p> <p><b>9</b> Gril</p> |
|---|--|

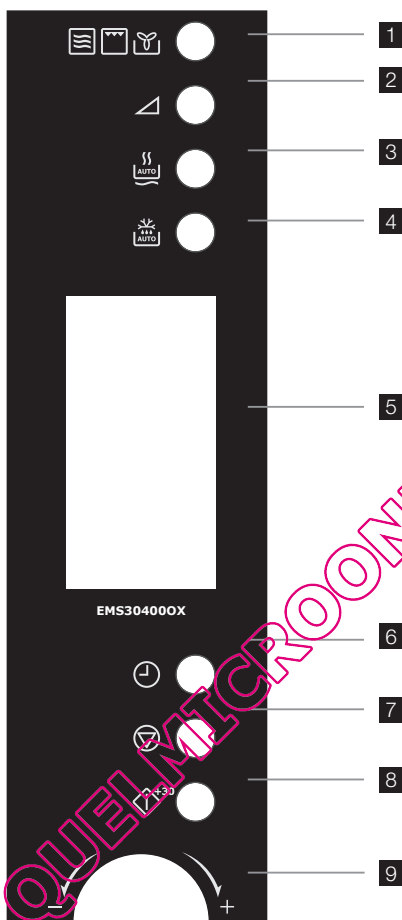
#### Installation du plateau tournant

- Assurez-vous que la pointe du plateau tournant est insérée dans le trou situé sur la paroi inférieure de l'appareil et qu'elle est enclenchée dans l'axe d'entraînement du moteur « D ».
- Installez l'anneau et les roulettes du plateau tournant afin qu'ils soient concentriques avec l'axe d'entraînement.
- Placez le plateau tournant en verre sur l'anneau et les roulettes du plateau tournant, puis faites-le tourner doucement jusqu'à qu'il s'enclenche dans l'axe d'entraînement.

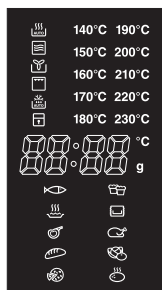
#### Remarque :

- N'installez jamais le plateau tournant à l'envers.
- Le plateau tournant, l'anneau et l'axe d'entraînement doivent être utilisés durant la cuisson.
- Les aliments et les récipients contenant des aliments doivent toujours être posés sur le plateau tournant.
- Le plateau tournant peut tourner vers la gauche et vers la droite. C'est normal.

## Bandeau de commande



## Vues de l'affichage



- 1 Fonction de cuisson :**  
pour régler la puissance du four à micro-ondes, le grill, la convection ou les fonctions combinées.
- 2 Niveau de puissance :**  
pour régler le niveau de puissance du four à micro-ondes selon les besoins
- 3 Réchauffage automatique :**  
pour sélectionner la fonction de réchauffage souhaitée
- 4 Décongélation :**  
pour régler la décongélation selon le poids ou la durée
- 5 Fenêtre d'affichage :**  
indique le temps de cuisson, le niveau de puissance, la fonction de cuisson et l'heure
- 6 Horloge :**  
pour régler l'heure et le départ différé
- 7 Arrêter/Annuler :**  
Pour arrêter le four, mettre le programme du four à micro-ondes en pause, ou pour annuler le réglage du programme de cuisson
- 8 Démarrer/Continuer :**  
pour mettre le four à micro-ondes en marche
- 9 Sélecteur de fonction :**  
pour sélectionner la fonction et la durée de cuisson

Sur les vues de l'affichage, vous pouvez voir la fonction de cuisson, la convection naturelle et la cuisson automatique.

### Réglage de l'heure

Lorsque vous branchez l'appareil à l'alimentation, « 0.00 » s'affiche et un bip retentit. Pour régler l'heure, procédez comme suit.

1. Appuyez sur la touche de l'horloge pour sélectionner le mode 12 heures ou 24 heures.

2. Tournez le sélecteur de fonction pour régler les heures.
3. Appuyez sur la touche de l'horloge pour confirmer le réglage des heures. Le voyant des minutes clignote.
4. Tournez le sélecteur de fonction pour régler les minutes.
5. Appuyez sur la touche de l'horloge pour confirmer le réglage des minutes et terminer le réglage de l'horloge.

## Puissance du micro-ondes

Appuyez sur la touche du niveau de puissance	Niveaux de puissance du four à micro-ondes	Watts	Utilisation recommandée
Une fois	100 %	900	Faire bouillir ou chauffer des liquides. Cuire des légumes. Préchauffer des plats à rôtir.
Deux fois	80 %	720	Pour réchauffer un repas dans un plat, une casserole et des plats précuits. Pour rôtir des morceaux de viande sur l'os et de la volaille.
Trois fois	50 %	450	Pour décongeler rapidement un repas dans un bol. Pour cuire des muffins et des génoises.
Quatre fois	30 %	270	Pour faire mijoter. Pour cuire des gâteaux à base de crème ou des gâteaux au fromage.
Cinq fois	10 %	90	Pour maintenir les aliments au chaud.

## Gril

1. Ouvrez la porte, installez la grille métallique sur le plateau tournant, puis posez les aliments sur la grille métallique. Placez une assiette non métallique sous la grille pour recueillir tout déversement ou le jus de viande afin de faciliter le nettoyage. Fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur le sélecteur de fonction. « 140 » clignote sur l'affichage.
3. Tournez le sélecteur de fonction jusqu'à sélectionner la fonction gril « G-1 ».
4. Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour confirmer que « G-1 » est affiché.
5. Tournez le sélecteur de fonction pour régler le temps de cuisson.
6. Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour mettre le four en marche.

## Cuisson dans le four à micro-ondes

1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
2. Appuyez autant de fois que nécessaire sur la touche du niveau de puissance (reportez-vous au tableau « Puissance du micro-ondes »).
3. Tournez le sélecteur de fonction pour régler le temps de cuisson.
4. Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour mettre le four en marche.

## Remarque :

Pour obtenir de meilleurs résultats avec la fonction gril, vous pouvez retourner la viande à la moitié du temps de cuisson. Deux bips retentiront pour vous indiquer la moitié du temps de cuisson. Ouvrez la porte et retournez les aliments. Fermez la porte et appuyez sur la touche Démarrer/Continuer. Si vous n'ouvrez pas la porte pour retourner les aliments, le four à micro-ondes continuera la cuisson.

## Convection naturelle

Le four dispose d'une fonction de cuisson par convection vous permettant de cuire des aliments de la même façon que dans un four ordinaire. Les micro-ondes ne seront pas utilisées.

Nous vous recommandons de préchauffer le four à la température souhaitée avant d'y placer les aliments. Lorsque le four a atteint

la température souhaitée, il maintiendra cette température pendant 5 minutes. Si vous n'ouvrez pas la porte du four durant cette période, le four à micro-ondes s'éteindra automatiquement.

### Préchauffage du four pour la convection naturelle

- Appuyez une fois sur le sélecteur de fonction.  
« 140 » clignote sur l'affichage.
- Tournez le sélecteur de fonction pour sélectionner la fonction convection.
- Réglez la température de la convection en tournant le sélecteur de fonction. Plage de températures : de 140 à 230 °C.
- Appuyez sur la touche Démarrer/  
Continuer pour confirmer la température.
- Appuyez sur la touche Démarrer/  
Continuer pour lancer le préchauffage.  
Lorsque le four atteint la température réglée, deux bips retentissent pour vous rappeler de placer les aliments dans le four. La température correspondante clignote.
- Placez les aliments dans le four et fermez la porte.
- Tournez le sélecteur de fonction pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche Démarrer/  
Continuer pour mettre le four en marche.

#### Remarque :

Pour utiliser le préchauffage, au lieu d'appuyer sur la touche Démarrer/Continuer comme indiqué au point 4 du paragraphe Convection naturelle, vous devez tourner le sélecteur de fonction pour régler la durée de cuisson.

#### Remarque :

Le ventilateur continuera de tourner pendant quelques minutes après la fin du programme par convection afin de refroidir le four.

### Fonctions de cuisson combinées

Ce four vous permet de combiner les fonctions micro-ondes, grill et convection naturelle. Il dispose de quatre combinaisons prédéfinies.

#### Utilisation des fonctions combinées

- Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.

- Appuyez une fois sur le sélecteur de fonction. « 140 » clignote sur l'affichage.
- Tournez le sélecteur de fonction pour sélectionner l'une des combinaisons « C-1 », « C-2 », « C-3 » ou « C-4 », comme indiquées dans le tableau ci-dessous
- Appuyez sur la touche Démarrer/  
Continuer pour confirmer la combinaison.
- Tournez le sélecteur de fonction pour régler le temps de cuisson.
- Appuyez sur la touche Démarrer/  
Continuer pour mettre le four en marche.

#### Fonctions de cuisson combinées

Affichage	Four à		
	micro-ondes	Gril	Convection
C-1	✓		✓ 165 °C
C-2	✓	✓	
C-3		✓	✓ 200 °C
C-4	✓	✓	✓ 200 °C

### Cuisson par étapes

Vous pouvez régler jusqu'à trois phases de cuisson avec ce four. Si l'une de ces phases est la décongélation, vous devez la définir en tant que première phase.

Après chaque phase, un bip retentit et la phase suivante démarre automatiquement.

#### Exemple :

Si vous souhaitez cuire les aliments à une puissance de micro-ondes de 100 % pendant 10 minutes puis à une puissance de 80 % pendant 5 minutes, suivez les étapes suivantes.

- Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
- Appuyez une fois sur la touche de puissance du micro-ondes pour sélectionner une puissance de 100 %.
- Tournez le sélecteur de fonction pour régler un temps de cuisson de 10 minutes.
- Appuyez deux fois sur la touche de puissance du micro-ondes pour sélectionner une puissance de 80 %.
- Tournez le sélecteur de fonction pour régler un temps de cuisson de 5 minutes.
- Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour mettre le four en marche.

## Départ différé

Vous pouvez programmer jusqu'à trois phases pour régler un départ différé.

### Exemple :

Si vous souhaitez cuire des aliments à une puissance de 80 % pendant 15 minutes avec un départ différé, suivez les étapes suivantes.

1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
2. Appuyez deux fois sur la touche de puissance du micro-ondes pour sélectionner une puissance de 80 %.  
« P80 » s'affiche.
3. Tournez le sélecteur de fonction pour régler un temps de cuisson de 15 minutes.
4. Appuyez sur la touche de l'horloge. Les chiffres des heures clignotent.
5. Tournez le sélecteur de fonction pour régler les heures.
6. Appuyez sur la touche de l'horloge. Les chiffres des minutes clignotent.
7. Tournez le sélecteur de fonction pour régler les minutes.
8. Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour terminer le réglage « : » s'affiche. Une fois l'heure réglée atteinte, deux bips retentissent et la cuisson démarre automatiquement.

## Décongélation selon le poids

1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
2. Appuyez une fois sur la touche de décongélation. « d-1 » s'affiche.
3. Tournez le sélecteur de fonction pour régler le poids en grammes.
4. Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour commencer la décongélation.

## Décongélation selon la durée

1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
2. Appuyez deux fois sur la touche de décongélation.  
« d-2 » s'affiche.
3. Tournez le sélecteur de fonction pour régler le temps de décongélation.

4. Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour commencer la décongélation.

### Remarques

- Si vous n'êtes pas sûr de la durée, réglez un temps de décongélation minimal. Les aliments continueront à décongeler durant le temps de repos.
- Séparez les aliments dès que possible.
- Retournez les gros aliments comme les steaks à la moitié du temps de décongélation.
- Ouvrez et/ou retirez l'emballage pour la décongélation.
- Placez les aliments dans un récipient assez grand pour vous permettre de les remuer facilement.
- Commencez la décongélation de la volaille par le bas, puis retournez-la à la moitié du temps de décongélation. Vous pouvez recouvrir les parties délicates comme les ailes avec une feuille d'aluminium.
- Le temps de repos est très important, particulièrement pour les aliments denses ne pouvant pas être remués. Cela vous assure que le milieu des aliments est entièrement décongelé avant de les cuire.











## Cuisson automatique

Le four à micro-ondes dispose d'un certain nombre de recettes prédéfinies pour la cuisson automatique. Ainsi, vous pouvez cuire les aliments à la perfection à chaque fois.

1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
2. Tournez le sélecteur de fonction pour sélectionner la recette de cuisson automatique.
3. Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour confirmer la recette de cuisson automatique.
4. Tournez le sélecteur de fonction pour régler le poids des aliments.
5. Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour confirmer le poids.

Reportez-vous au tableau des recettes automatiques.

## Recettes prédéfinies pour la cuisson automatique

Menu	Poids (g)	Affichage	Fonction et puissance
 Poisson	150	150	Puissance du four à micro-ondes à 80 %
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
 Soupes	200 ml	200	Puissance du four à micro-ondes à 100 %
	400 ml	400	
	600 ml	600	
 Viande	300	300	C-2
	500	500	
	700	700	
	900	900	
	1100	1100	
 Pain	50	50	G-1 Gril
	100	100	
	150	150	
 Pizza	200	200	C-4 Four à micro-ondes à 30 % Gril à 70 % et convection à 200 °C
	300	300	
	400	400	
 Gâteaux	475	475	Convection à 180 °C *Voir la remarque
 Pâtes	50 avec 450 g d'eau	50	Puissance du four à micro-ondes à 80 %
	100 avec 800 g d'eau	100	
	150 avec 1 200 g d'eau	150	
 Poulet	500	500	C-4 Four à micro-ondes à 30 % Gril à 70 % et convection à 200 °C
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
 Légumes	150	150	Puissance du four à micro-ondes à 100 %
	350	350	
	500	500	
 Pommes de terre	230	1	Puissance du four à micro-ondes à 100 %
	460	2	
	690	3	

### Remarque :

Le four doit être préchauffé pour les recettes de gâteaux basées sur la convection naturelle à 180 °C. Une fois que le four a préchauffé et qu'il a atteint 180 °C, un bip retentit pour vous rappeler d'ouvrir la porte

et de placer le gâteau dans le four. Appuyez ensuite sur la touche Démarrer/Continuer pour commencer la cuisson.

## Réchauffage automatique

Cette fonction vous permet d'utiliser la puissance du micro-ondes pour réchauffer facilement des aliments. La durée et la puissance du micro-ondes sont prédéfinies. Le tableau ci-dessous vous indique les différences entre les fonctions de réchauffage automatique.

1. Ouvrez la porte et posez les aliments sur le plateau tournant. Fermez la porte.
2. Appuyez sur la touche de réchauffage automatique pour sélectionner « h-1 », « h-2 », « h-3 » ou « h-4 ».
3. Tournez le sélecteur de fonction pour régler le poids des aliments.
4. Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour démarrer le réchauffage.

## Fonctions de réchauffage automatique

Menu	Poids (g)	Affichage
h-1 Réchauffage automatique	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2 Grande assiette	250	250
	350	350
	450	450
h-3 Boissons/café	1 environ 240 g	1
	2 environ 480 g	2
	3 environ 720 g	3
	1 environ 70 g	1
h-4 Muffins/Petits pains	2 environ 140 g	2
	3 environ 210 g	3

## Démarrage rapide

Appuyez sur la touche Démarrer/Continuer pour cuire à une puissance de micro-ondes de 100 % pendant 30 secondes. À chaque pression sur la touche Démarrer/Continuer, la durée augmente de 30 secondes.

## Fonction Statut

- Durant la cuisson, vous pouvez appuyer sur la touche de puissance du micro-ondes pour vérifier le niveau de puissance actuel.
- Lorsque vous appuyez sur la touche de l'horloge, l'heure actuelle s'affiche.
- Si vous avez réglé un départ différé, vous pouvez appuyer sur la touche de l'horloge pour voir l'heure à laquelle le four se mettra en marche.

## Sécurité enfants

Appuyez sur la touche Arrêter/Annuler pendant 3 secondes. Un long bip retentit et l'indicateur du verrouillage s'allume pour vous indiquer que les touches du four à micro-ondes sont verrouillées.

Appuyez sur la touche Arrêter/Annuler pendant 3 secondes pour déverrouiller le four. Un long bip retentit et l'indicateur du verrouillage s'éteint pour vous indiquer que les touches du four à micro-ondes sont déverrouillées.

## Désactivation du four

Vous pouvez éteindre le four de deux façons lorsqu'il est en cours de fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche Arrêter/Annuler. Vous pouvez redémarrer le four en appuyant sur la touche Démarrer/Continuer. Appuyez de nouveau sur la touche Arrêter/Annuler pour annuler le programme en cours.
2. Ouvrez la porte. Vous pouvez redémarrer le four en fermant la porte et en appuyant sur la touche Démarrer/Continuer. Appuyez de nouveau sur la touche Arrêter/Annuler pour annuler le programme en cours.

## ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Le four doit toujours être propre. Les résidus alimentaires dus à un débordement ou à des éclaboussures attirent l'énergie des micro-ondes, ce qui brûle les aliments se trouvant à l'intérieur du four. Ne tentez pas de modifier, de régler ni de réparer les éléments de l'appareil par vous-même. Toute réparation doit uniquement être confiée à un technicien de maintenance agréé.

**Débranchez toujours la fiche de la prise avant de nettoyer l'appareil.**

**ATTENTION ! Si le four n'est pas propre, sa surface intérieure peut se détériorer. Cela peut réduire la durée de vie du four et entraîner des situations dangereuses.**

### Nettoyage des accessoires (plateau tournant et anneau)

Avant le nettoyage, retirez les accessoires du four et nettoyez-les en utilisant un détergent doux. Soyez prudent lorsque vous manipulez l'anneau du plateau tournant.



#### **ATTENTION !**

Les parois intérieures du plateau tournant et du four peuvent devenir très chaudes. Ne les touchez pas immédiatement après utilisation.

### Nettoyage intérieur

L'intérieur du four doit toujours être propre. Essayez immédiatement les éclaboussures et débordements d'aliments. Si vous laissez des résidus alimentaires sur les parois intérieures du four, sur la porte et le joint de la porte, vous pourriez réduire l'efficacité du four et endommager les composants internes. Retirez les dépôts d'aliments avec un nettoyant liquide doux, de l'eau chaude et un chiffon propre et doux.

**N'UTILISEZ JAMAIS DE PRODUIT DE NETTOYAGE ABRASIF, DE NETTOYANT POUR FOUR ORDINAIRE NI D'ÉPONGE MÉTALLIQUE POUR NETTOYER LE FOUR À MICRO-ONDES.**

Pour retirer plus facilement les résidus alimentaires incrustés, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes.

### **N'UTILISEZ JAMAIS UN COUTEAU NI UN AUTRE USTENSILE POUR RETIRER LES RÉSIDUS ALIMENTAIRES DES SURFACES DU FOUR**

Vous pouvez supprimer les odeurs à l'intérieur du four en faisant bouillir une tasse d'eau contenant 2 cuillères à café de jus de citron pendant 5 minutes. Le moteur du plateau tournant est scellé. Néanmoins, veillez à ne pas renverser d'eau sous la pointe du plateau tournant lorsque vous nettoyez le fond du four.

### Nettoyage du grill

L'élément chauffant peut être éclaboussé par de la graisse ou de l'huile lorsque le four est en fonctionnement. Attendez que le four refroidisse puis essuyez l'huile avant de réutiliser le four. Les taches sur le grill peuvent provoquer des odeurs et des fumées désagréables.

### Nettoyage extérieur

Ouvrez la porte du four lorsque vous nettoyez le bandeau de commande. Vous éviterez ainsi d'allumer le four accidentellement. Nettoyez les surfaces extérieures du four avec de l'eau et un nettoyant liquide doux. Retirez ensuite le surplus de savon avec un chiffon propre humide. Essuyez l'appareil avec un chiffon doux.


Vous pouvez également utiliser des sprays de nettoyage pour le verre ou des sprays universels pour la cuisine. N'utilisez jamais de produits abrasifs, de tampons à récurer ou de produits chimiques puissants sur les surfaces extérieures du four. Veillez à ne pas renverser d'eau dans les fentes d'aération du four. Cela pourrait endommager les composants.



## CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension CA	230 - 50 Hz
Consommation électrique	1 450 W
Puissance du micro-ondes	900 W
Puissance du gril (quartz)	1 100 W
Puissance de la convection	2 300 W
Puissance maximale des fonctions combinées	2 350 W
Diamètre du plateau tournant	315 mm
Dimensions du produit (h x l x p)	335 mm x 520 mm x 510 mm
Capacité du four	30 litres
Poids	19,3 kg

## EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Le symbole  qui figure sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne doit pas être jeté comme un déchet ménager. Il doit être remis à un point de recyclage pour le traitement du matériel électrique et électronique. En procédant à la mise au rebut de l'appareil dans les règles, vous

aidez à lutter contre l'impact négatif sur l'environnement ou sur la santé pouvant être causé par un mauvais recyclage de ce produit. Contactez les autorités locales, les services de recyclage ou le magasin où vous avez acheté ce produit pour obtenir plus d'informations sur le recyclage de ce produit.

QUELMICROONDES.COM

## INDHOLD

FØR DU BRUGER DIN MIKROBØLGEOVN .....	35
VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKSER .....	35
INSTALLATION .....	39
VEJLEDNING TIL OVNREDSKABER OG -TILBEHØR .....	40
ANVENDELSE .....	41
VEDLIGEHOLDELSE OG RENGØRING .....	48
TEKNISKE DATA .....	49
MILJØHENSYN .....	49
SERVICEOPLYSNINGER .....	49

## VI TÆNKER PÅ DIG

Tak for dit køb af et Electrolux-apparat. Du har valgt et produkt, som giver dig årtiers professionel erfaring og innovation på én gang. Genialt og elegant. Det er designet med dig i tankerne. Så uanset hvornår du bruger det, kan du være sikker på, at du får fantastiske resultater hver gang. Velkommen til Electrolux.

### Besøg vores websted for at:



Få rådgivning, brochurer, fejlfinding, serviceinformation:  
**www.electrolux.com**



Registrere dit produkt for bedre service:  
**www.electrolux.com/productregistration**






Købe tilbehør, forbrugsvarer og originale reservedele til dit apparat:  
**www.electrolux.com/shop**

## KUNDEPLEJE OG SERVICE

Vi anbefaler brugen af originale reservedele.

Sørg for at have følgende data tilgængelig, når du kontakter service.

Du finder oplysningerne på maskinens typeskilt. Model, PNC, Serienummer.

-  Advarsel /Forsigtig-Sikkerhedsanvisninger.
-  Generelle oplysninger og gode råd
-  Miljøoplysninger.

Ret til ændringer uden varsel forbeholdes.

## FØR DU BRUGER DIN MIKROBØLGEOVN

Læs betjeningsvejledningen grundigt igennem. For at få det bedste ud af din nye Electrolux mikrobølgeovn er følgende vejledning udarbejdet. Sørg for at læse denne grundigt igennem.

Det er vigtigt, at denne brugsanvisning til apparatet gemmes, så den kan bruges til at slå op i. Hvis apparatet skifter ejer eller overdrages til en anden, eller hvis

du sælger ejendommen, og apparatet bliver stående, skal vejledningen altid følge med apparatet, så den nye ejer kan sætte sig ind i, hvordan det virker, og være bekendt med de tilhørende advarsler.

Sørg for at læse hele brugsanvisningen, før du bruger apparatet og at følge de givne anbefalinger.

## VIGTIGE SIKKERHEDSINSTRUKSER

LÆS VEJLEDNINGEN  
GRUNDIGT IGENNEM, OG GEM  
DEN TIL SENERE BRUG

- De indbyggede sikkerhedsafbrydere gør, at mikrobølgeovnen ikke kan betjenes, når døren er åben.
- Pil ikke ved dem, og forsøg ikke at bruge ovnen, når døren er åben, da det kan medføre udsættelse for mikrobølgeenergi.
- Lad ikke spildt mad eller rester af rengøringsmiddel samle sig på tætningerne i døren. Vedr. rengøring: Se afsnittet Rengøring og vedligeholdelse.
- Det er især vigtigt, at ovndøren slutter tæt, og at der ikke er skader på: (1) døren (skævv), (2) hængsler og låse (i stykker eller løse), (3) dørens ramme og pakninger.



### ADVARSEL!:

Hvis døren, hængsler/låsearme eller pakninger er defekte, må mikrobølgeovnen ikke startes, før den er repareret af en autoriseret servicetekniker.



### ADVARSEL!:

Det er farligt for alle andre end serviceteknikere uddannet af fabrikken at udføre service eller justeringer på ovnen. Kontakt det lokale serviceværksted ved behov for service.

- Fjern aldrig det udvendige kabinet, døren eller kontrolpanelet. Det kan medføre udsættelse for ekstremt høj spænding.
- Ovnen må kun installeres eller opstilles som beskrevet under "Installationsvejledning" i denne brugsvejledning.
- Ovnen må kun bruges til det tiltænkte formål, som det er beskrevet i brugsvejledningen. Brug ikke ætsende kemikalier i ovnen. Denne type ovn er specielt beregnet til opvarmning, tilberedning eller optøning af madvarer. Den er ikke beregnet til brug i industri og laboratorier eller erhvervsmæssig brug, hvilket vil medføre, at garantien bortfalder.
- Start aldrig en tom ovn. Magnetronen kan tage skade, hvis der ikke er mad eller vand til at optage mikrobølgeenergien.
- Ovnen må ikke opbevares udendørs. Dette produkt må ikke bruges tæt ved vand.
- Forsøg ikke at tørre tøj eller aviser i mikrobølgeovnen. Den slags materialer kan selvantændes.
- Brug ikke ovnrummet til opbevaring. Lad ikke produkter af papir, køkkenredskaber eller mad ligge i ovnrummet, når ovnen ikke er i brug.

- Temperaturen på de udvendige flader kan være meget høj, når ovnen er i brug.



#### **ADVARSEL!**

Hvis der er synlig røg, skal ovnen slukkes eller stikket tages ud, og døren holdes lukket for at kvæle eventuelle flammer. Brug aldrig vand.



#### **ADVARSEL!**

Børn eller svagelige personer må kun bruge mikrobølgeovnen uden tilsyn, hvis de i forvejen har fået den nødvendige vejledning, så de er i stand til at bruge mikrobølgeovnen på sikker vis og er klar over risikoen ved forkert brug.

### **Sikre køkkenredskaber**

- Brug kun køkkenredskaber, der er egnet til brug i en mikrobølgeovn.
- De fleste beholdere af glas, glaskeramik og ovnfast glas er særdeles velegnede til brug i mikrobølgeovn. Selv om ting af glas og keramik normalt ikke opvarmes af mikrobølger, kan de blive varme, fordi varmen overføres fra maden til beholderen. Det tilrådes at bruge ovenhandsker.

### **Afprøvning af kogegejs egnethed**

- Køkkenrej skal kontrolleres for at sikre, at det er egnet til brug i mikrobølgeovne.
- Sat beholderen i mikrobølgeovnen sammen med et glas, der er halvt fyldt med vand. Opvarm på (900 W) (100%) i ét minut. Hvis beholderen føles meget varm, bør den ikke bruges. Hvis den kun er lidt varm, kan den bruges til opvarmning, men ikke til madlavning. Hvis beholderen har stuetemperatur, er den egnet til brug i mikrobølgeovn.
- Papirservietter, smørrebrødspapir, køkkenrulle, tallerkener, kopper, kartoner, frysefolie og pap kan udmærket bruges. Sørg altid for,

at beholdere er fyldt med mad, der kan optage energien, så der ikke er risiko for overophedning eller selvantændelse.

- Mange plastbakker, -kopper, -frysebokse og plastfolier kan bruges i mikrobølgeovnen. Følg producentens vejledning, når der bruges plastmateriale i ovnen. Undgå at bruge plastbeholdere til madvarer med højt fedt- eller sukkerindhold, da de kommer op på en høj temperatur, så de kan smelte nogle typer plastik.
- Lad aldrig ovnen være uden opsyn, og kig jævnligt til den, når der opvarmes eller tilberedes mad i beholdere af plast, papir eller andet brændbart materiale.
- Metalbeholdere og beholdere med metalkanter bør ikke bruges i mikrobølgeovnen, medmindre de udtrykkeligt er anbefalet til brug i mikrobølgeovn.
- Beholdere med snavre abninger, sasom flasker, bør ikke bruges i mikrobølgeovn.
- Var forsigtig, når laget tages af et fad eller en beholder. Fare for skoldning.

### **Foliebakker**

Det er sikkert at bruge flade foliebakker til opvarmning i mikrobølgeovnen, hvis følgende regler overholdes:

1. Foliebakker må højst være 3 cm (1¼") dybe.
2. Der må ikke bruges folielåg.
3. Foliebakkerne skal mindst være 2/3 fyldt med mad. Der må aldrig sættes tomme foliebakker i ovnen.
4. Der må kun sættes én foliebakke i mikrobølgeovnen ad gangen, og den må ikke røre ovnens sider. Hvis ovnen har metaldrejeskive eller -rist, skal foliebakken stilles på en omvendt ovnfast tallerken.
5. Foliebeholderne må aldrig genbruges i mikrobølgeovnen.

6. Hvis mikrobølgeovnen har været i brug i 15 minutter eller mere, skal den afkøle, før den tages i brug igen.
7. Beholder og drejetallerken kan blive varme under brug. Vær meget forsigtig, når de tages ud af ovnen. Det anbefales at bruge en grydelap eller en ovnhandske.
8. Husk, at når der bruges en alubakke, kan tilberednings- eller opvarmningstiden være længere end ellers. Kontroller altid, at maden er rygende varm, inden den serveres.

### Sikker madlavning

- Opvarm ikke maden i en dase i mikrobølgeovnen. Hæld altid maden over i en passende beholder.
- Mikrobølgeovnen må ikke bruges til friturestegning, fordi fedtstoffets temperatur ikke kan styres, så der kan opstå farlige situationer.
- Popcorn kan laves i mikrobølgeovnen men kun i specialpakninger eller -beholdere, der er beregnet til formålet. Forlad aldrig mikrobølgeovnen mens der laves popcorn.
- Prik madvarer med tæt skind, skral eller hinder for at undgå, at der opbygges damp, så de sprænger. Abler, kartofler, kyllingelever og æggeblommer er eksempler på madvarer, der skal prikkes.
- Indholdet i sutteflasker og glas med baby mad skal omrøres eller rystes, og for at undgå forbrænding skal temperaturen kontrolleres inden barnet får det.



#### ADVARSEL!

Væske eller andre madvarer må ikke opvarmes i tæt lukkede beholdere, da de så kan eksplodere.



#### ADVARSEL!

Når drikkevarer opvarmes i mikrobølgeovnen, kan der komme en kraftig efterkogning. Vær derfor forsigtig, når beholderen tages ud af ovnen.



#### ADVARSEL!

Når væske, f.eks. supper, saucer og drikke, opvarmes i mikrobølgeovnen, kan de komme over kogepunktet, uden at der er synlige bobler. Det kan betyde, at den varme væske pludselig koger over. Det undgås på følgende måde:

1. Undgå at bruge beholdere med lige sider og snæver hals
2. Lad være med at overophede væsken.
3. Rør rundt i væsken, inden beholderen sættes i ovnen, og ændr en gang, når halvdelen af tiden er gået.
4. Lad beholderen stå i ovnen, lidt efter at opvarmningen er afsluttet, og rør rundt igen, inden beholderen forsigtigt tages ud.



#### ADVARSEL!

Nogle produkter, f.eks. hele æg og tæt forseglede beholdere – såsom lukkede syltetøjsglas – kan eksplodere og må ikke opvarmes i ovnen.



Et udslået æg kan også eksplodere under tilberedningen. Prik altid blommen, læg låg over ægget og lad det stå ét minut, inden låget tages af.

Det er helt normalt, at der siver damp ud rundt om døren, at døren dugger eller at der endda kommer vanddråber på underkanten af døren, mens ovnen er i gang. Det er blot kondensvand fra den mad, der opvarmes, og det gør ikke ovnen mindre sikker at bruge. Døren er ikke beregnet til at slutte helt tæt til ovnrummet.

- Brug ikke handen til at dreje drejetallerkenen med magt. Det kan give funktionsfejl.
- Hvis der opstår en lysbue i mikrobølgeovnen, skyldes det i reglen, at der bruges metalbeholdere. Over

længere tid kan lysbuen imidlertid skade ovnen. Stands programmet, og kontroller beholderen.

- Pas på, at der ikke kommer noget i vejen for udluftningerne i toppen, bunden, siderne og bag på ovnen.



#### **ADVARSEL!:**

Ovnen må ikke bruges til erhvervsmæssige formål. Ovnen er kun beregnet til husholdningsbrug.

### **Instruktioner vedrørende sikkerhed ved tilberedning med grill-, varmluft- og kombinationsfunktioner.**

1. Ruden i glasdøren kan muligvis blive knust, hvis der spildes vand på den under tilberedning med grill eller varmluft.
2. Brug en ovnhandske, når du sætter noget ind eller tager noget ud af ovnen. Beholdere bliver meget varme i ovnen, så pas på, at du ikke brænder dig. Drejetallerkenen og grillristen bliver også meget varme, så brug en ovnhandske ved håndtering af disse.
3. Rør ikke ved den indvendige eller udvendige rude i mikrobølgeovndøren med

metalkomponenter, når du sætter noget ind eller tager noget ud af mikrobølgeovnen. Den indvendige side af døren og mikrobølgeovnen bliver meget varme, så pas på, når du tilbereder mad i mikrobølgeovnen.

4. Læg ikke drejetallerkenen eller beholdere i koldt vand eller lad dem afkøle hurtigt efter brug, da de kan gå i stykker.
5. Anbring ikke genstande ovenpå kabinettet. Den øverste del af kabinettet bliver meget varmt, så hvis noget anbringes der, kan det blive beskadiget af varmen.
6. Forvarm kun mikrobølgeovnen, hvis du tilbereder med varmluft, aldrig når du bruger mikrobølge- eller kombinationsfunktioner (mikrobølge og grill eller mikrobølge og varmluft).



#### **ADVARSEL!:**

Når apparatet bruges i kombinationsfunktion, bør børn kun bruge ovnen under opsyn af voksne på grund af den frembragte temperatur.

### **Opbevar disse anvisninger!**

# INSTALLATION

1. Fjern eventuelle mærkater på døren.
2. Ovnen skal installeres på en plan, vandret flade. Den skal være så stærk, at den til enhver tid kan bære vægten (25 kg) af ovnen og dens indhold. Ovnen skal stå stabilt, så den ikke kan give rystelser eller støj.
3. Ovnen må ikke stå tæt på varme og vand. Hvis den udsættes for varme og vand, kan det nedsætte dens effektivitet og give funktionsfejl. Sørg derfor for at installere ovnen i god afstand fra varme og vand.
4. Bloker ikke udluftningerne i toppen og siderne af kabinettet, og stil ikke ting oven på ovnen. Hvis udluftningerne blokeres, mens ovnen er i gang, kan den blive overophedet, så der opstår fejlfunktioner. Der kommer meget varm luft ud af udluftningerne, så pas på ikke at blokere dem. Lad f.eks. ikke gardiner hænge ned mellem ovnens bagside og væggen.
5. Stil ovnen længst muligt fra radior og fjernsynsapparater. Ovnen overholder EU's krav til dæmpning af radiostøj, men hvis den står tæt på en radio eller et fjernsyn, kan der alligevel forekomme interferens – hold derfor størst mulig afstand.
6. Hvis ovnen placeres i et hjørne, skal den stå mindst 10 cm fra væggene, og der skal være 30 cm fri plads ovenover.

**VIGTIG!** Ovnen kan stå næsten hvor som helst i køkkenet. Sørg for at stille ovnen på en plan, vandret flade, og pas på ikke at blokere udluftningerne og ovnens bundplade (af hensyn til tilstrækkelig ventilation).

## Tilslutning til lysnet

Ovnen leveres med netledning og et stik til en 230 V, 50 Hz stikkontakt med jord. Jordforbindelsen mindsker risikoen i tilfælde af kortslutning. Kontroller, at den opgivne spænding på ovnen svarer til forsyningsspændingen.

NB: Hvis der bruges forlængerledning, når ovnen tilsluttes kontakten, skal forlængerledningen også have jord.



**Ovnen må ikke bruges med et forsyningsnetuden jord. Kontakt en elektriker, hvis der er usikkerhed om den elektriske tilslutning af ovnen, eller om husinstallationen er forsynet med jord.**



**Apparatet skal tilsluttes jord. Hvis ovnen har et støbt stik, der ikke passer til stikkontakten, skal det af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en installatør med tilsvarende kvalifikationer.**



**Hvis netledningen er beskadiget, skal den af sikkerhedsgrunde udskiftes af producenten, dennes serviceværksted eller en tekniker med tilsvarende kvalifikationer.**

## VEJLEDNING TIL OVNREDSKABER OG -TILBEHØR

En række forskellige redskaber, beholdere og materialer kan bruges til madlavning i mikrobølgeovn. Vælg redskaber, beholdere og materialer, der

er egnet til tilberedningsmåden, både af sikkerhedsgrunde og for at undgå, at redskaberne bliver ødelagt.

Den følgende liste er kun vejledende.

Materiale	Køkkengrej	Funktionsmåde			
		Mikrobølgeovn	Grill	Varmluft	Kombination
Keramik & glas	Pyrex	Ja	Ja	Ja	Ja
	Ovnfast glas	Ja <sup>1)</sup>	Ja	Ja <sup>1)</sup>	Ja <sup>1)</sup>
	Glas med metaldekoration	Nej	Nej	Nej	Nej
	Blykrystalglas	Nej	Nej	Nej	Nej
Porcelæn	Uden metaldekoration	Ja	Ja	Nej	Nej
Stentøj <sup>2)</sup>		Ja	Ja	Ja	Ja
Plastik	Ovnfast i mikrobølgeovn	Ja	Nej	Nej	Nej
	Plastfolie	Ja	Nej	Nej	Nej
Metal	Bradepande	Nej	Ja	Ja	Nej
	Aluminiumsfolie <sup>3)</sup>	Ja	Ja	Ja	Ja
Papir	Bægre, tallerkener, køkkenruller	Ja	Nej	Nej	Nej
	Smørebødspapir	Ja	Nej	Nej	Nej
Træ		Nej	Nej	Nej	Nej
Tilbehør	Grillrist	Nej	Ja	Ja	Ja
	Drejetallerken	Ja	Ja	Ja	Ja
	Ring til drejetallerken	Ja	Ja	Ja	Ja

JA: Køkkengrej og tilbehør, der kan bruges.

NEJ: Køkkengrej og tilbehør, der skal undgås.

1) Kun hvis det ikke har metaldele.

2) Kun uglaseret eller med ikke-metalholdig glasur.

3) BEMÆRK: Brug kun alufolie til afdækning – hvis der bruges for meget, kan det danne lysbue i ovnen.

### Udpakning

NB: Kontroller ved udpakning, at ovnen er fri for skader. Underret straks forhandleren, hvis der er skader eller mangler dele. Ovn, ovndele eller tilbehørsdele kan være indpakket i

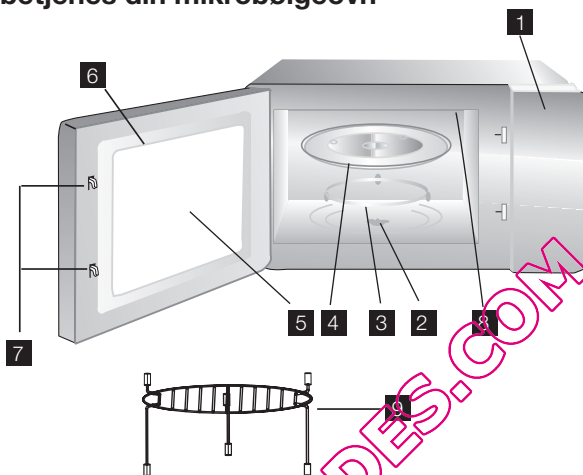
beskyttelsesfolie. I så fald skal folien fjernes, inden ovnen tages i brug. Lad ikke emballage ligge, så små børn kan lege med den. Det kan være farligt.



# ANVENDELSE

## BESKRIVELSE AF APPARATET

### Sådan betjenes din mikrobølgeovn



### Dele – navn og funktion

- |   |  |
|---|--|
| <p><b>1</b> Betjeningspanel</p> <p><b>2</b> Drejetallerkenens drivaksel</p> <p><b>3</b> Ring til drejetallerken samt hjul. Anbringes i bunden af ovnen for at understøtte drejetallerkenen</p> <p><b>4</b> Drejetallerken af glas. Madvarer i passende beholdere anbringes på denne pakke for tilberedning. Brug ikke ovnen uden drejetallerkenen</p> | <p><b>5</b> Vindue. Madvarerne kan ses gennem denne rude under tilberedning</p> <p><b>6</b> Ovindør og pakning. Ovindøren skal altid være lukket under tilberedningen og siderne fri for snavs og ophobning af mad</p> <p><b>7</b> Låsekrog</p> <p><b>8</b> Stativ</p> <p><b>9</b> Grill</p> |
|---|--|

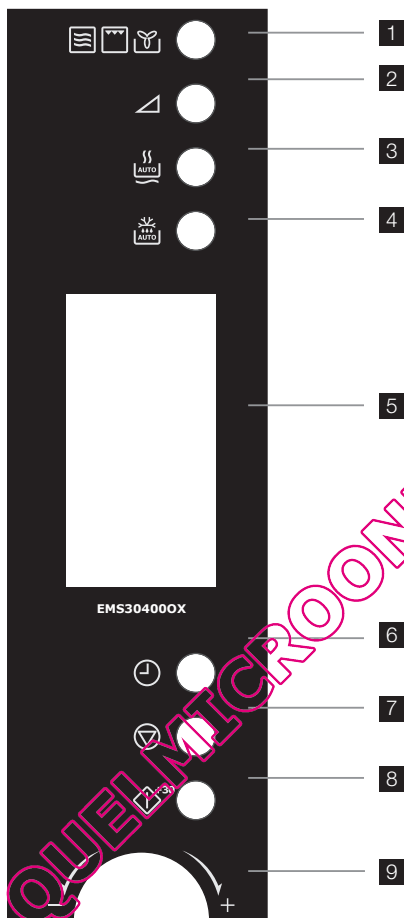
### Montering af drejetallerken

- Sørg for, at drejetallerkenens drivaksel er placeret i hullet i bunden af ovnen og i indgreb med "D" motordrevakslen
- Sæt ringen til drejetallerkenen og hjulene på, så disse sidder koncentrisk med drivakslen
- Sæt glasdrejetallerkenen på ringen til drejetallerkenen og hjulet, og drej forsigtigt indtil, den placeres i drivakslen

### NB:

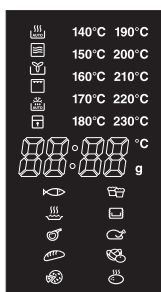
- Sat aldrig drejetallerkenen omvendt på.
- Drejetallerken, ring og drivaksel skal bruges under tilberedningen.
- Mad og beholdere med mad skal altid sættes på drejetallerkenen
- Drejetallerkenen kan dreje med uret og mod uret. Det er normalt.

## Betjeningspanel



- 1 Madlavningsfunktion:** vælg mikrobølgeeffekt, grill, varmluft eller kombinationstilberedning.
- 2 Effektniveau:** vælg det ønskede mikrobølgeeffektrin
- 3 Automatisk genopvarmning:** vælg den ønskede genopvarmningsfunktion
- 4 Optøning:** vælg optøning efter vægt eller tid
- 5 Vinduesvisning:** viser tilberedningstid, effektrin, tilberedningsfunktion og tid på dagen
- 6 Ur:** indstil tidspunktet på dagen og udskudt start
- 7 Stop/ryd:** Stop eller sæt mikrobølgeovn-programmet på pause, eller afslut indstillingen for tilberedningsprogrammet
- 8 Start/fortsæt:** start mikrobølgeovnen
- 9 Funktionsvælger:** vælg tilberedningsfunktion og tid

## Displayvisninger



I displayvisninger får du vist tilberedningsfunktion, tilberedning ved varmluftstemperatur og automatisk tilberedning.

### Indstilling af uret

Når netledningen er tilsluttet, viser displayet "0.00", og summeren går i gang. Følg disse trin for at indstille uret.

- 1.** Tryk på urnappen for at vælge 12 eller 24-times tid.

2. Drej funktionsvælgeren for at justere timerne.
3. Tryk på urnknappen for at bekræfte timerne. Indikatoren for minutter blinker.
4. Drej funktionsvælgeren for at justere minutterne.
5. Tryk på urnknappen for at bekræfte minutterne og færdiggøre urindstillingen.

## Oversigt over effektrin

Tryk på effektrin-knappen	Mikrobølge-ovn-effekt	Watt	Anbefalet brug
1 gang	100%	900	Kogning eller opvarmning af væske. Kogning af grøntsager. Forvarmning af et stedefad
2 gange	80%	720	Genopvarmning af retter i fad, sammenkogte og forkogte retter. Stegning af kødstykker med ben samt fjerkræ
3 gange	50%	450	Hurtigere optøning af retter i fad. Bagning af muffins og sukkerbrødsdej
4 gange	30%	270	Simre. Opvarmning af creme- og ostekager
5 gange	10%	90	Holde mad varm

## Tilberedning på grill

1. Åbn døren, sæt grillristen på drejetallerkenen og maden på grillristen. Sæt en metalfri plade under grillristen for at opfange evt. spild eller kødsaft for at minimere rengøringen. Luk døren.
2. Tryk på funktionsvælgeren én gang. Displayet blinker "140".
3. Drej funktionsvælgeren for at vælge grillfunktionen "G-1".
4. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at bekræfte, at "G-1" vises.
5. Drej funktionsvælgeren for at justere tilberedningstiden.
6. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at starte tilberedningen.

## Tilberedning i mikrobølgeovn

1. Åbn døren, og sæt maden på drejetallerkenen. Luk døren.
2. Tryk på effektrin-knappen det ønskede antal gange, som angivet i Oversigt over effektrin.
3. Drej funktionsvælgeren for at justere tilberedningstiden.
4. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at starte tilberedningen.

## Bemærk

For at få et bedre resultat af grillfunktionen, kan du vende maden halvvejs gennem grillstegeperioden. Ovnens summer to gange for at angive, at den er halvvejs gennem grillstegeperioden. Åbn døren, og vend maden. Luk døren, og tryk på Start/fortsæt-knappen. Hvis du ikke åbner døren for at vende maden, fortsætter mikrobølgeovnen med at grillstege maden.

## Tilberedning med varmluft

Ovnens har en varmluftsovnfunktion, som giver dig mulighed for at tilberede maden som i en almindelig ovn. Mikrobølgeeffekt anvendes ikke.

Vi anbefaler, at du forvarmer ovnen til den relevante temperatur, før du sætter maden i ovnen. Når ovnen når den relevante temperatur, holder den temperaturen i 5 minutter. Hvis ovndøren ikke åbnes inden for denne tid, slukker mikrobølgeovnen selv.

### Sådan forvarmes ovnen for tilberedning med varmluft

1. Tryk på funktionsvælgeren én gang. Displayet blinker "140".
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge varmluftfunktionen.
3. Vælg varmluftsovnens temperatur ved at fortsætte med at dreje funktionsvælgeren. Temperaturinterval – 140 – 230 °C.
4. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at bekræfte temperaturen.
5. Tryk på Start/fortsæt-knappen igen for at starte forvarmning. Når den relevante temperatur er nået, lyder summeren to gange for at huske dig på, at du har sat maden i ovnen. Den relevante temperatur blinker.
6. Sæt maden i ovnen, og luk døren.
7. Drej funktionsvælgeren for at justere tilberedningstiden.
8. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at starte tilberedningen.

#### Bemærk

Hvis du vil bruge forvarmning i stedet for at trykke på Start/fortsæt-knappen, som i punkt 4 af Tilberedning af varmluft, skal du dreje funktionsvælgeren for at justere tilberedningstiden.

#### Bemærk

Blæseren fortsætter i nogle få minutter i slutningen af varmluftprogrammet for at afkøle ovnen.

### Kombinationstilberedning

Med denne ovn kan du kombinere mikrobølgeeffekt, grill og varmluft. Der er fire forudindstillede kombinationer.

#### Sådan bruges kombinationstilberedning

1. Åbn døren, og sæt maden på drejetallerkenen. Luk døren.

2. Tryk på funktionsvælgeren én gang. Displayet blinker "140".
3. Drej funktionsvælgeren for at vælge kombinationerne "C-1", "C-2", "C-3", "C-4", se tabellen nedenfor
4. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at bekræfte kombinationen.
5. Drej funktionsvælgeren for at justere tilberedningstiden
6. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at starte tilberedningen.

#### Kombinationstilberedning

Visning	Mikrobølgeovn	Grill	Varmluft
C-1	✓		✓ 165°C
C-2	✓	✓	
C-3			✓ ✓ 200°C
C-4	✓	✓	✓ 200°C

### Tilberedning i flere trin

Der kan indstilles op til tre faser i tilberedningen med dette apparat. Hvis én af faserne er optøning, skal denne fase indstilles som den første. Summeren giver et signal efter hver fase, og den næste fase starter automatisk.

#### Eksempel:

Hvis du vil tilberede med 100% mikrobølgeeffekt i 10 minutter, derefter 80% mikrobølgeeffekt i 5 minutter, skal du følge disse trin.

1. Åbn døren, og sæt maden på drejetallerkenen. Luk døren.
2. Tryk på effektrin-knappen én gang for at vælge 100% effekt.
3. Drej funktionsvælgeren for at justere tilberedningstiden til 10 minutter.
4. Tryk på effektrin-knappen to gange for at vælge 80% mikrobølgeeffekt.
5. Drej funktionsvælgeren for at justere tilberedningstiden til 5 minutter.
6. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at starte tilberedningen.

## Udskudt start

Der kan programmeres op til tre faser for en udskudt start.

### Eksempel:

Hvis du vil tilberede maden med 80% mikrobølgeeffekt i 15 minutter med udskudt start, skal du følge disse trin.

1. Åbn døren, og sæt maden på drejetallerkenen. Luk døren.
2. Tryk på effekttrin-knappen to gange for at vælge 80% mikrobølgeeffekt. "P80" vises.
3. Drej funktionsvælgeren for at justere tilberedningstiden til 15 minutter.
4. Tryk på urknappen. Timetallene blinker.
5. Drej funktionsvælgeren for at justere timerne.
6. Tryk på urknappen. Minuttallene blinker.
7. Drej funktionsvælgeren for at justere minutterne.
8. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at afslutte indstillingen. Displayet viser ":". Når den indstillede tid nås, lyder summeren to gange, og tilberedningen starter automatisk.

## Optøning efter vægt

1. Åbn døren, og sæt maden på drejetallerkenen. Luk døren.
2. Tryk på optøningsknappen én gang. "d-1" vises.
3. Drej funktionsvælgeren for at justere vægten i gram.
4. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at starte optøningen.

## Optøning efter tid

1. Åbn døren, og sæt maden på drejetallerkenen. Luk døren.
2. Tryk på optøningsknappen to gange. "d-2" vises.
3. Drej funktionsvælgeren for at justere optøningstiden.
4. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at starte optøningen.

## Bemærkninger

- Hvis du ikke er sikker, er det bedre at undervurdere optøningstiden. Fødevarer fortsætter med at optø under hviletiden.
- Adskil fødevarer så hurtigt som muligt.
- Vend store portioner, f.eks. stege, halvvejs gennem optøningstiden.
- Åbn og/eller fjern emballagen for optøning.
- Anbring fødevarer i en beholder, der er stor nok til, at man nemt kan røre i den.
- Begynd optøning af fjerkræ med brystsiden nedad, og vend den halvvejs gennem optøningstiden. Sætte områder, såsom vingspidser, kan afdækkes med små stykker af glat folie.
- Hviletiden er meget vigtig, især for store tætte madvarer, der ikke kan omrøres. Dette sikrer, at midten af maden er helt optøet før tilberedningen.











## Automatisk tilberedning

Mikrobølgeovnen har et antal forudindstillede opskrifter til automatisk tilberedning, hvilket giver dig mulighed for den korrekte tilberedning af fødevarer.

1. Åbn døren, og sæt maden på drejetallerkenen. Luk døren.
2. Drej funktionsvælgeren for at vælge opskriften til den automatisk tilberedning.
3. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at bekræfte opskriften til den automatiske tilberedning.
4. Drej funktionsvælgeren for at justere fødevarens vægt.
5. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at bekræfte vægten.

Se tabel for opskrifter til automatisk tilberedning

## Forudindstillede opskrifter til automatisk tilberedning

Menu	Vægt (g)	Visning	Funktion og booster
 Fisk	150	150	Mikrobølgeovn 80% effekt
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
 Suppe	200 ml	200	Mikrobølgeovn 100% effekt
	400 ml	400	
	600 ml	600	
 Kød	300	300	C-2
	500	500	
	700	700	
	900	900	
	1100	1100	
 Brød	50	50	G-1 Grill
	100	100	
	150	150	
 Pizza	200	200	C-4 30% mikrobølgeovn 70% grill og varmluft 200°C
	300	300	
	400	400	
 Kage	475	475	Varmluft 180°C *Se bemærkning
 Pasta	50 med vand 450 g	50	Mikrobølgeovn 80% effekt
	100 med vand 800 g	100	
	150 med vand 1.200 g	150	
 Kylling	500	500	C-4 30% mikrobølgeovn 70% grill og varmluft 200°C
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
 Grøntsager	150	150	Mikrobølgeovn 100% effekt
	350	350	
	500	500	
 Kartofler	230	1	Mikrobølgeovn 100% effekt
	460	2	
	690	3	

### Bemærk

De kageopskrifter, der er til 180°C varmluft, skal have forvarmning. Når ovnen er forvarmet, og har nået 180°C,

lyder summeren for at minde dig om, at du skal åbne døren for at sætte kagen i ovnen. Tryk derefter på Start/fortsæt for at starte bagningen.

## Automatisk genopvarmning

Funktionen er med til, at du nemt kan opvarme mad med mikrobølgeeffekt. Tiden og effekttrin er forudindstillede. Nedenstående tabel viser forskellen mellem automatiske genopvarmningsfunktioner.

1. Åbn døren, og sæt maden på drejetallerkenen. Luk døren.
2. Tryk på knappen til automatisk genopvarmning for at vælge "h-1", "h-2", "h-3" eller "h-4"
3. Drej funktionsvælgeren for at vælge vægt.
4. Tryk på Start/fortsæt-knappen for at starte genopvarmningen.

## Automatiske genopvarmningsfunktioner

Menu	Vægt (g)	Visning
h-1 Automatisk genopvarmning	150	150
	250	250
	350	350
	450	450
	600	600
h-2 Middagstallerken	250	250
	350	350
	450	450
h-3 Drikkevarer/Kaffe	1	1
	ca. 240 g	
	2	2
	ca. 480 g	
h-4 Muffins/Boller	3	3
	ca. 720 g	
	1	1
	ca. 70 g	
	2	2
	ca. 140 g	
	3	3
	ca. 210 g	

## Hurtig start

Tryk på Start/fortsæt-knappen for at stege med 100% mikrobølgeeffekttrin i 30 sekunder. Hver gang du trykker på Start/fortsæt-knappen, øges tiden med 30 sekunder.

## Statusfunktion

- Under tilberedningen kan du trykke på effekttrin-knappen for at se det aktuelle effekttrin.
- Når du trykker på urknappen, vises den aktuelle tid.
- Når den udskudte start er angivet, skal du trykke på urknappen for at se tidspunktet, hvor tilberedningen starter.

## Børnelås

Tryk på Stop/ryd-knappen i 3 sekunder. Der lyder et langt bip, og låseindikatoren lyser, hvilket angiver, at mikrobølgeovnens knapper er blevet låst. Tryk på Stop/ryd-knappen i 3 sekunder for at låse op. Der lyder et langt bip, og låseindikatorens lys slukker, hvilket angiver, at mikrobølgeovnens knapper er blevet låst op.

## Stoppe ovnen

Der er to måder at stoppe ovnen, mens den er i brug.

1. Tryk på Stop/ryd-knappen. Du kan genstarte ovnen ved at trykke på Start/fortsæt-knappen. Ved at trykke på Stop/ryd-knappen igen annulleres det aktuelle program.
2. Åbn døren. Du kan genstarte ovnen ved at lukke døren og trykke på Start/fortsæt-knappen. Ved at trykke på Stop/ryd-knappen igen annulleres det aktuelle program.

## VEDLIGEHODELSE OG RENGØRING

Ovnen skal altid holdes ren. Rester fra overkogning eller sprøjt tiltrækker mikrobølgeenergi, så resterne brænder fast. Det kan gøre ovnen mindre effektiv og give dårlig lugt. Pål ikke ved ovnen, og forsøg ikke selv at justere eller reparere nogen af ovnens dele. Reparationer må kun udføres af en autoriseret servicetekniker.

**Sørg altid for at tage stikket ud af kontakten, inden ovnen rengøres.**

**ADVARSEL! Hvis du ikke holder ovnen ren, kan det føre til en forringelse af overfladen, der negativt kan påvirke apparatets levetid og muligvis resultere i en farlig situation**

### Rengøring af tilbehøret (drejetallerken og ring)

Inden rengøring tages tilbehørsdele ud af ovnrummet, hvorefter de rengøres med mildt opvaskemiddel. Vær forsigtig ved håndtering af ringen til drejetallerkenen.



#### BEMÆRK:

Drejetallerkenens og ovnens indvendige sider bliver meget varme, så rør dem ikke lige efter brugen.

### Indvendig rengøring

Hold altid ovnen ren indvendigt. Tør straks spild og stærk af. Hvis madrester får lov at blive siddende på ovnrummets vægge, dørpakningen og døren, kan de nedsætte ovnens effekt og beskadige de indvendige dele. Belægninger fjernes med mildt flydende opvaskemiddel, varmt vand og en blød, ren klud.

**BRUG ALDRIG SLIBENDE RENGØRINGSMIDLER, ALMINDELIG OVNRENS ELLER STÅLULDSSVAMPE PÅ NOGEN DELE AF MIKROBØLGEOVNEN.**

Fastbrændte madrester løsnes ved at koge en kop vand i ovnen i 2-3 minutter.

**BRUG ALDRIG EN KNIV ELLER ET ANDET REDSKAB TIL AT FJERNE RESTER PÅ OVNENS OVERFLADER.**

Lugt i ovnrummet fjernes ved at koge en kop vand tilsat 2 spsk. citronsaft i 5 minutter. Drejetallerkens motor er forseglet. Ikke desto mindre skal du være omhyggelig med at undgå, at vandet trænger ind under drejetallerkenens aksel, når bunden af ovnen rengøres.

### Rengøring af grillen

Elementet kan blive plettet med fedtstænk eller olie, mens ovnen er i brug. Vent, indtil ovnrummet er afkølet, og tør oliestænket af, før ovnen bruges næste gang. Pletter på grillen kan forårsage ubehagelige lugte og røg.

### Udvendig rengøring

Åbn ovndøren, mens betjeningspanelet rengøres. Det sikrer, at man ikke kan komme til at starte ovnen. Ovnens udvendige flader rengøres med mildt flydende opvaskemiddel og vand. Derefter fjernes overskydende sæbe med en klud opvredet i rent vand. Tør efter med en blød klud.


Vinduesspray eller universal-køkkenspray kan også bruges. Brug aldrig slibende rengøringsmidler, skuresvampe eller skrappe kemikalier på ovnens udvendige flader. Undgå, at der siver vand ind i udluftninger, som kan skade ovnens arbejdende dele.



## TEKNISKE DATA

Vekselspænding	230 - 50 Hz
Strømforbrug	1.450 W
Mikrobølgeeffekt	900 W
Grilleffekt (kvarts)	1.100 W
Varmluftseffekt	2.300 W
Samlet maksimal effekt	2.350 W
Drejetallerkenens diameter	315 mm
Produktmål (h x b x d)	335 mm x 520 mm x 510 mm
Ovnens rumfang	30 liter
Vægt	19,3 kg

## MILJØHENSYN

Symbolet  på produktet eller på pakken angiver, at dette produkt ikke må behandles som husholdningsaffald. Det skal i stedet overgives til en affaldsstation for behandling af elektrisk og elektronisk udstyr. Ved at sørge for at dette produkt bliver bortskaffet på den rette måde, hjælper du med til at forebygge eventuelle negative

påvirkninger af miljøet og af personers helbred, der ellers kunne forårsages af forkert bortskaffelse af dette produkt. Kontakt det lokale kommunekontor, affaldsselskab eller den forretning, hvor produktet er købt, for yderligere oplysninger om genanvendelse af dette produkt.

## SERVICEOPLYSNINGER

### Reklamationsret / Fejl og mangler / Afhjælpningsret

I det Lovgivningen pålagte omfang udbedres vederlagsfrit fejl og mangler ved dette produkt iht. reglerne omkring reklamationsret. Service indenfor reklamationsperioden udføres af vort serviceselskab Electrolux Service A/S. Se telefonnummer i afsnittet "Service og reservedele".

### Omfang og bestemmelser

Når produktet er købt som fabriksnyt i Danmark afhjælpes fabriktions- og materialefejl, der konstateres ved

apparatets normale brug i privat husholdning her i landet.

For Grønland og Færøerne gælder særlige bestemmelser. Såfremt Electrolux Service A/S skønner det nødvendigt, at produktet indsendes til værksted, sker indsendelse og returnering for vor regning og risiko.

### Reklamationsretten omfatter ikke:

Afhjælpning af fejl, mangler eller skader, der direkte eller indirekte kan tilskrives uhensigtsmæssig behandling, misbrug, fejlbetjening, forkert tilslutning eller opstilling, ændringer i produktets elektriske/mekaniske dele, fejl i

forsyningsnettes elektriske installationer eller defekte sikringer. Reklamationsretten dækker ikke uberettiget tilkald af service eller tilkald, hvor der ikke er fejl eller mangler ved det leverede produkt.

Hvis et servicebesøg ikke er dækket af reklamationsretten, vil der blive udstedt faktura for et servicebesøg – også under reklamationsperioden – iht. lovgivningen. Prisen for et servicebesøg kan variere i produktets levetid. Den aktuelle pris kan til enhver tid oplyses hos Electrolux Service A/S. Nærværende bestemmelser fratager

Dem ikke adgang til at gøre et eventuelt ansvar efter købeloven gældende overfor den forhandler, hvor produktet er købt. Deres reklamation til os virker samtidig som reklamation overfor den forhandler, hvor produktet er købt.

### Produktansvar

Dette produkt er omfattet af "Lov om produktansvar". Denne lov gælder for skader på andre ting og for personskader, som skyldes fejl ved selve det installerede produkt.

### Forbehold

Produktansvaret gælder ikke, hvis den pagaldende skade skyldes et eller flere af følgende forhold:

- At produktets installation ikke er udført i overensstemmelse med vor installationsanvisning.
- At produktet er anvendt til andet formål end beskrevet.
- At de i denne brugs- og installationsanvisning nævnte sikkerhedsregler ikke er blevet fulgt.
- At en reparation er foretaget af andre end vor autoriserede serviceorganisation.
- At der er brugt uoriginale reservedele.
- At skaden er en transportskade, som måtte være opstået ved en senere transport f.eks ved flytning eller videresalg.

- At skaden skyldes en form for anvendelse, som strider mod almindelig sund fornuft.

### Service

Bestilles hos Electrolux Service A/S på Telefon 70 11 74 00 eller Fax 87 40 36 01

### Reserve dele

Private bestiller hos nærmeste forhandler eller på telefon 86 25 02 11 og forhandlere bestiller på telefon 45 88 77 55. Reservedele og tilbehør kan også bestilles on-line på <http://www.electrolux.dk>

### Europæisk Garanti

Electrolux yder garanti på dette apparat i de lande, der står på listen bagest i denne vejledning, og i den periode, der er fremgår af apparatets garantibevis eller ifølge lovens krav. Hvis De flytter fra et af landene på listen til et andet land på listen, følger garantien med, dog med følgende forbehold:-

- Startdatoen for garantien er den dato, hvor apparatet oprindeligt blev købt. Der skal fremvises gyldig kvittering for købet, udstedt af den forhandler, som apparatet er købt hos.
- Mht. arbejdsloen og reservedele dækker garantien på apparatet det tidsrum og i det omfang, som gælder for den pågældende model eller produktgruppe i det nye opholdsland.
- Garantien er personlig og dækker kun apparatets oprindelige køber. Den kan ikke overdrages til en anden bruger.
- Apparatet skal installeres og anvendes i overensstemmelse med den vejledning, som Electrolux har udgivet, og det må kun bruges i husholdningen, dvs. ikke til erhvervs-mæssige formål.
- Ved installationen skal alle gældende love og bestemmelser i det nye opholdsland overholdes.

Bestemmelserne i denne Europæiske Garanti påvirker ikke de rettigheder, De evt. har ifølge loven.


QUELMICROONDES.COM

## المعلومات الفنية

جهد التيار المتردد	230 - 50 هرتز
استهلاك الطاقة	1,450 وات
طاقة الميكروويف	900 وات
طاقة الشواية (مرو)	1,100 وات
طاقة الحمل الحراري	2,300 وات
الحد الأقصى للطاقة المختلطة	2,350 وات
قطر القرص الدوار	315 ملم
أبعاد المنتج (الارتفاع × العرض × العمق)	335 ملم × 520 ملم × 510 ملم
سعة الفرن	30 لتر
الوزن	19,3 كجم

## القضايا البيئية

التي اشترت منها المنتج للحصول على مزيد من المعلومات حول إعادة تدوير هذا المنتج.

يشير الرمز  الموجود على المنتج أو غلافه إلى عدم التخلص من الجهاز كفضالة منزلية. حيث يجب اصطحابه إلى مركز إعادة التدوير لمعالجة المعدات الكهربائية والإلكترونية. ومن خلال التأكد من التخلص من هذا المنتج بشكل صحيح، فأنت تساعد على منع أي تأثير سلبي على البيئة أو صحة الأشخاص والتي قد ينتج نتيجة التخلص غير الصحيح من هذا المنتج. اتصل بالسلطات المحلية أو شركة النفايات أو الشركة

QUELMICROGUIDES.COM

## العناية والتنظيف

يمكن تفتيت بقايا الطعام الصعبة عن طريق غليان كوب من الماء في الفرن لمدة دقيقتين إلى ثلاث دقائق.

### يحظر استخدام سكين أو أية أداة أخرى لإزالة بقايا الطعام من أسطح الفرن

يمكن إزالة الروائح الكريهة من الجزء الداخلي للفرن عن طريق تسخين كوب من الماء مع إضافة ملعقتين من عصير الليمون لمدة خمس دقائق، يتم غلق محرك القرص الدوار. ومع ذلك، يجب توخي الحذر لتجنب تسرب الماء إلى أسفل عمود القرص الدوار عند تنظيف الجزء السفلي للفرن.

### تنظيف الشواية

قد يتناثر الشحم أو الزيت على العنصر أثناء استخدام الفرن. انتظر حتى يبرد الفرن وامسح الزيت قبل استخدام الفرن مرة أخرى. قد تؤدي البقايا المتناثرة على الشواية إلى حدوث روائح غير سارة.

### التنظيف الخارجي

افتح باب الفرن عند تنظيف لوحة التحكم. سيضمن هذا عدم تشغيل الفرن. نظف الأسطح الخارجية للفرن باستخدام منظف سائل معتدل والماء. ثم قم بإزالة أي صابون راند باستخدام قطعة قماش رطبة. ثم امسح مسخدمًا قطعة قماش ناعمة. ويمكن أيضًا استخدام منظف الزجاج الرشاش أو رش المطبخ. يحظر استخدام منظفات كاشطة أو إسفنج تلميع أو مواد كيميائية قوية مع الأسطح الخارجية للفرن. تأكد من عدم تسرب الماء إلى فتحة الفرن، حيث قد يؤدي ذلك إلى تلف مكونات تشغيل الفرن.

يجب الحفاظ على الفرن نظيفًا دائمًا. وسوف يقلل بقايا الطعام الناتج عن الغليان الزائد أو الرذاذ من طاقة الميكروويف، مما يؤدي إلى احتراق الطعام داخل الفرن. لا تعيث بالفرن أو تضبط أي جزء من أجزائه أو تقوم بإصلاحه بنفسك. يجب إجراء عمليات الإصلاح من قبل فني خدمة صيانة معتمد.

تأكد دائمًا من إزالة القابس قبل تنظيف الفرن.

**تحذير!** في حالة عدم الحفاظ على الفرن نظيفًا، قد يؤدي إلى تلف السطح الداخلي، مما قد يؤدي إلى تقليل العمر الافتراضي للفرن وربما التعرض لحالة خطيرة.

### تنظيف الملحقات (القرص الدوار والحلقة)

قبل التنظيف، قم بإزالة كافة الملحقات من الفرن ونظفها باستخدام منظف معتدل. توخ الحذر عند التعامل مع حلقة القرص الدوار.



**تنبيه!**

يكون الجزء الداخلي للفرن والقرص الدوار ساخنين للغاية، ومن ثم يجب تجنب لمسهما مباشرة فور الاستخدام.

### التنظيف الداخلي

حافظ دائمًا على نظافة الفرن من الداخل. امسح المواد المسكوبة ورذاذ الطعام فورًا. في حالة استمرار وجود بقايا الطعام على الجدران الداخلية للفرن ومانع التسرب والباب، من الممكن أن تقلل من كفاءة الفرن وتلف المكونات الداخلية. قم بإزالة بقايا الطعام باستخدام منظف سائل معتدل وماء دافئ وقطعة قماش نظيفة وناعمة.

تجنب استخدام المنظفات الكاشطة أو منظفات الفرن العادية أو إسفنجات التنظيف السلكية مع أي جزء من أجزاء فرن الميكروويف.

## البدء السريع

اضغط على الزر بدء/متابعة للطهي على طاقة الميكروويف بنسبة 100٪ لمدة 30 ثانية. كل مرة تقوم فيها بالضغط على الزر بدء/متابعة، سيزيد الوقت بمعدل 30 ثانية.

## حالة الوظيفة

- أثناء عملية الطهي، يمكنك الضغط على زر طاقة الميكروويف لرؤية مستوى الطاقة الحالي.
- عند الضغط على زر الساعة، سيتم عرض الوقت الحالي.
- عند ضبط البدء المؤجل، يمكنك الضغط على زر الساعة لرؤية الوقت الذي سيبدأ منه الفرن.

## قفل الأطفال

اضغط على الزر إيقاف/مسح لمدة 3 ثوان. سيتم إصدار صوت صغير متواصل، وسيتم عرض مؤشر القفل والذي يشير إلى قفل أزرار فرن الميكروويف. اضغط على الزر إيقاف/مسح لمدة 3 ثوان لإلغاء قفل الفرن. سيتم إصدار صوت صغير متواصل، وسيختفي مصباح مؤشر القفل والذي يشير إلى إلغاء قفل أزرار فرن الميكروويف.

## إيقاف الفرن

هناك طريقتان لإيقاف الجهاز أثناء استخدامه.

1. اضغط على الزر إيقاف/مسح. يمكنك إعادة تشغيل الفرن بالضغط على الزر بدء/متابعة. سيؤدي الضغط على الزر إيقاف/مسح مرة أخرى إلى إلغاء البرنامج الحالي.
2. قم بفتح الباب. يمكنك إعادة تشغيل الفرن بإغلاق الباب والضغط على الزر بدء/متابعة. سيؤدي الضغط على الزر إيقاف/مسح مرة أخرى إلى إلغاء البرنامج الحالي.

## إعادة التسخين التلقائي


تتمكن هذه الوظيفة من تسخين الطعام بسهولة باستخدام طاقة الميكروويف. يتم إعداد الوقت وطاقة الميكروويف مسبقاً. يوضح الجدول أدناه الاختلافات بين وظائف إعادة التسخين التلقائي.

1. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار. أغلق الباب.
2. اضغط على الزر لإعادة التسخين التلقائي لتحديد "h-1" أو "h-2" أو "h-3" أو "h-4".
3. قم بتدوير محدد الوظائف لتحديد الوزن.
4. اضغط على الزر بدء/متابعة لبدء إعادة التسخين.

## وظائف إعادة التسخين التلقائي

القائمة	الوزن (جم)	شاشة العرض
h-1 إعادة التسخين التلقائي	150	150
	250	250
	350	350
h-2 صحن العشاء	450	450
	600	600
	250	250
h-3 المشروبات/القهوة	350	350
	450	450
h-4 الكعك/الكعك المحلي	1	1
	2	حوالي 240 جراماً
	3	حوالي 480 جراماً
h-4 الكعك/الكعك المحلي	1	1
	2	حوالي 70 جراماً
	3	حوالي 140 جراماً
	3	حوالي 210 جرامات

## الوصفات المضبوطة مسبقاً للطهي التلقائي

القائمة	الوزن (جم)	شاشة العرض	الوظيفة والمعزز
أسماك 	150	150	طاقة فرن الميكروويف بنسبة 80٪
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
الحساء 	200 مللي	200	طاقة فرن الميكروويف بنسبة 100٪
	400 مللي	400	
	600 مللي	600	
لحوم 	300	300	C-2
	500	500	
	700	700	
	900	900	
	1100	1100	
أرغفة خبز 	50	50	الشواية G-1
	100	100	
	150	150	
بيتزا 	200	200	C-4 فرن الميكروويف بنسبة 30٪ 70٪ للشواية والحمل الحراري 200 درجة مئوية
	300	300	
	400	400	
كعك 	475	475	الحمل الحراري 180 درجة مئوية راجع الملاحظة
مكرونه 	50 مع ماء بمقدار 450 جم	50	طاقة فرن الميكروويف بنسبة 80٪
	100 مع ماء بمقدار 800 جم	100	
	150 مع ماء بمقدار 1200 جم	150	
الدجاج 	500	500	C-4 فرن الميكروويف بنسبة 30٪ 70٪ للشواية والحمل الحراري 200 درجة مئوية
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	
الخضراوات 	150	150	طاقة فرن الميكروويف بنسبة 100٪
	350	350	
	500	500	
البطاطس 	1	230	طاقة فرن الميكروويف بنسبة 100٪
	2	460	
	3	690	

## ملاحظة:

180 درجة مئوية، سيتم إصدار صوت صفير لتذكيرك بفتح الباب لوضع الكعك في الفرن. اضغط على الزر بدء/متابعة لبدء الخبز.

تتطلب وصفات الكعك التي تعتمد على الطهي بالحمل الحراري على 180 درجة مئوية للتسخين المسبق للفرن. عند التسخين المسبق للفرن ووصوله إلى

#### 4. اضغط على الزر بدء/متابعة لبدء فك التجمد.

##### ملاحظات

- إذا كنت غير متأكد، فمن الأفضل تقليل وقت فك التجمد. سيستمر فك تجمد الطعام أثناء فترة عدم الاستخدام.
- أفضل الطعام بأسرع وقت ممكن.
- قم بتدوير الأجزاء الكبيرة مثل شرائح اللحم أثناء وقت فك التجمد.
- افتح وأو أزل التغليف لفك التجمد.
- ضع الطعام في حاوية كبيرة بما فيه الكفاية لكي يتم تحريكها بسهولة.
- ابدأ بفك تجمد الدواجن بوضع جانب الصدر لأسفل ثم قم بالتقليب أثناء فترة فك التجمد. ويمكن تغطية القطع الرقيقة مثل الأجنحة بقطع صغيرة من الرقائق المعدنية.
- يعتبر وقت عدم الاستخدام مهمًا للغاية، خصوصًا للأطعمة الكثيفة للغاية والتي لا يمكن مزجها. حيث يضمن هذا فك تجمد وسط الطعام تمامًا قبل الطهي.

#### الطهي التلقائي

يحتوي فرن الميكروويف على عدد من الوصفات المعدة مسبقًا للطهي التلقائي، والتي تمكنك من طهي الطعام بشكل كامل كل مرة.

1. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار. أغلق الباب.
2. قم بتدوير محدد الوظائف لتحديد الوصفة لإجراء الطهي التلقائي.
3. اضغط على الزر بدء/متابعة لتأكيد الوصفة لإجراء الطهي التلقائي.
4. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط وزن الطعام.
5. اضغط على الزر بدء/متابعة لتأكيد الوزن.

راجع الجدول للحصول على وصفات الطهي التلقائي.

#### بدء مؤجل

يمكن ضبط ما يصل إلى ثلاث مراحل للبدء المؤجل.

##### مثال:

إذا كنت ترغب في طهي الطعام على طاقة الميكروويف بنسبة 80٪ لمدة 15 دقيقة مع بدء مؤجل، فيجب اتباع هذه الخطوات.

1. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار. أغلق الباب.
2. اضغط على زر طاقة الميكروويف مرتين لتحديد طاقة الميكروويف بنسبة 80٪. سيتم عرض "P80".
3. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط وقت الطهي إلى 15 دقائق.
4. اضغط على زر الساعة. ستومض أرقام الساعة.
5. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط إعداد الساعة.
6. اضغط على زر الساعة. ستومض أرقام الدقائق.
7. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط إعداد الدقائق.
8. اضغط على الزر بدء/متابعة لإنهاء الإعداد. سيتم عرض "0:00". عند الوصول إلى الوقت المصنوع، سيتم إصدار صوت صغير مرتين وسوف تبدأ عملية الطهي تلقائيًا.

#### فك التجمد حسب الوزن

1. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار. أغلق الباب.
2. اضغط على الزر فك التجمد مرة. سيتم عرض "d-1".
3. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط الوزن بالجرامات.
4. اضغط على الزر بدء/متابعة لبدء فك التجمد.

#### فك التجمد حسب الوقت

1. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار. أغلق الباب.
2. اضغط على الزر فك التجمد مرتين. سيتم عرض "d-2".
3. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط وقت فك التجمد.



### الطهي المختلط

### التسخين المسبق للفرن للطهي بالحمل الحراري

شاشة العرض	فرن الميكروويف	الشواية الحمل الحراري
C-1	✓	✓ 165 درجة مئوية
C-2	✓	✓
C-3	✓	✓ 200 درجة مئوية
C-4	✓	✓ 200 درجة مئوية

### مراحل الطهي

يمكن ضبط ما يصل إلى ثلاث مراحل طهي باستخدام هذا الفرن. إذا كانت أحد هذه المراحل هي فك التجمد، فيجب ضبط هذه المرحلة على أنها المرحلة الأولى. سيتم إصدار صوت صفير بعد كل مرحلة، وستبدأ المرحلة التالية تلقائياً.

#### مثال:

إذا كنت ترغب في الطهي على طاقة الميكروويف بنسبة 100٪ لمدة 10 دقائق ثم طاقة الميكروويف بنسبة 80٪ لمدة 5 دقائق، فيجب اتباع هذه الخطوات. أغلق الباب.

1. اضغط على زر طاقة الميكروويف مرة لتحديد طاقة 400.
2. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط وقت الطهي إلى 10 دقائق.
3. اضغط على زر طاقة الميكروويف مرتين لتحديد طاقة الميكروويف بنسبة 80٪.
4. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط وقت الطهي إلى 5 دقائق.
5. اضغط على الزر بدء/متابعة لبدء تشغيل الفرن.

1. اضغط على محدد الوظائف مرة. ستومض الشاشة "140".

2. قم بتدوير محدد الوظائف لتحديد وظيفة الحمل الحراري.

3. حدد درجة حرارة فرن الحمل الحراري عن طريق متابعة تدوير محدد الوظائف. معدل درجات الحرارة: 140 - 230 درجة مئوية

4. اضغط على الزر بدء/متابعة لتأكيد درجة الحرارة.

5. اضغط على الزر بدء/متابعة لبدء التسخين المسبق. عند الوصول إلى درجة الحرارة المناسبة، سيتم إصدار صوت صفير مرتين لتذكيرك بوضع الطعام في الفرن. ستومض درجة الحرارة ذات الصلة.

6. ضع الطعام في الفرن وأغلق الباب.

7. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط وقت الطهي.

8. اضغط على الزر بدء/متابعة لبدء تشغيل الفرن.

#### ملاحظة:

لاستخدام التسخين المسبق بدلاً من الضغط على الزر بدء/متابعة، كما هو الحال في النقطة الرابعة من الطهي بالحمل الحراري، يجب تدوير محدد الوظائف لضبط وقت الطهي.

#### ملاحظة:

ستستمر المروحة في العمل لدقائق قليلة بعد انتهاء برنامج الطهي بالحمل الحراري من أجل تبريد الفرن.

### الطهي المختلط

باستخدام هذا الفرن، يمكنك الجمع بين الطهي باستخدام الميكروويف والشواية والحمل الحراري. توجد أربع مجموعات معدة مسبقاً.

#### استخدام الطهي المختلط

1. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار. أغلق الباب.
2. اضغط على محدد الوظائف مرة. ستومض الشاشة "140".
3. قم بتدوير محدد الوظائف لتحديد مجموعة من المجموعات "C-1" أو "C-2" أو "C-3" أو "C-4"؛ راجع الجدول أدناه
4. اضغط على الزر بدء/متابعة لتأكيد المجموعة.
5. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط وقت الطهي.
6. اضغط على الزر بدء/متابعة لبدء تشغيل الفرن.

## الطهي في فرن الميكروويف

1. افتح الباب وضع الطعام على القرص الدوار. أغلق الباب.
2. اضغط على زر مستوى الطاقة عدد المرات المطلوبة، كما هو موضح في فرن الميكروويف.
3. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط وقت الطهي.
4. اضغط على الزر بدء/متابعة لبدء تشغيل الفرن.

2. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط إعداد الساعة.
3. اضغط على زر الساعة لتأكيد إعداد الساعة. سيومض مؤشر الدقائق.
4. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط إعداد الدقائق.
5. اضغط على زر الساعة لتأكيد إعداد الدقائق وإكمال إعداد الساعة.

## طاقة الميكروويف

الاستخدام الموصى به	وات	مستوى طاقة فرن الميكروويف	اضغط على الزر مستوى الطاقة
غليان أو تسخين السوائل. طهي الخضروات. التسخين المسبق لمقلاة الشواء.	900	100%	مرة واحدة
إعادة تسخين الوجبات في المقلاة والطواجن والأطباق المطهية مسبقاً. شواء قطع من اللحم على العظم والدواجن.	720	80%	مرتان
فك تجمد الوجبات بشكل أسرع في السلطانيات. خبز الكعك وكعك الاسفنج.	450	50%	ثلاث مرات
الغليان. تسخين كعك الكريم وكعك الجبن.	270	30%	أربع مرات
الحفاظ على الطعام ساخناً.	90	10%	خمس مرات

## الشواء

للحصول على أفضل النتائج مع وظيفة الشواء، يمكنك قلب اللحم أثناء فترة الشواء. سوف يصدر الفرن صغيراً مرتين للإشارة إلى قلية أثناء وقت الشواء. افتح الباب وقم بتدوير الطعام. أغلق الباب واضغط على الزر بدء/متابعة. إذا لم تقم بفتح الباب لتدوير الطعام، فسيستمر فرن الميكروويف في شواء الطعام.

## الطهي بالحمل الحراري

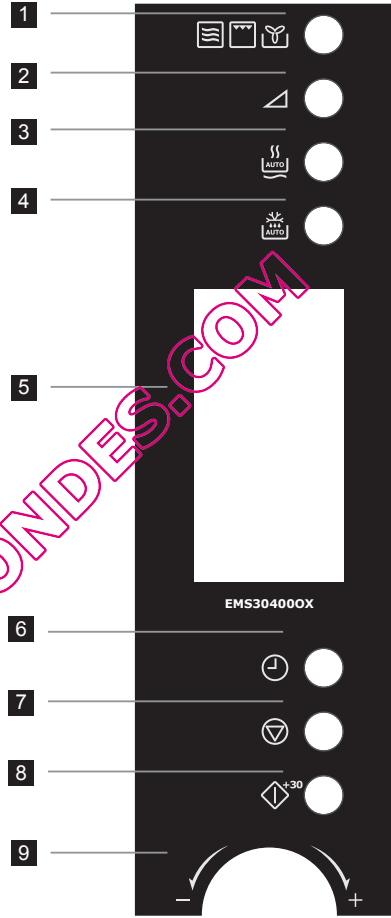
يحتوي الفرن على وظيفة الحمل الحراري، والتي يمكنك من طهي الطعام بنفس طريقة الطهي بالفرن العادي. ولا يتم استخدام طاقة الميكروويف.

ونوصيك بتسخين الفرن مسبقاً للحصول على درجة الحرارة المناسبة قبل وضع الطعام في الفرن. عندما يصل الفرن إلى درجة الحرارة الصحيحة، سيظل في درجة الحرارة هذه لمدة خمس دقائق. في حالة عدم فتح الباب أثناء ذلك الوقت، فسيتم إيقاف تشغيل فرن الميكروويف.

1. افتح الباب وضع الرف السلكي على القرص الدوار وضع الطعام على الرف السلكي. ضع طبقاً غير معدني أسفل الرف السلكي لتجميع أي انسكاب أو عصارات اللحم من أجل تقليل عملية التنظيف. أغلق الباب.
2. اضغط على محدد الوظائف مرة. ستومض الشاشة "140".
3. قم بتدوير محدد الوظائف لتحديد وظيفة الشواء "G-1".
4. اضغط على الزر بدء/متابعة لتأكيد عرض "G-1".
5. قم بتدوير محدد الوظائف لضبط وقت الطهي.
6. اضغط على الزر بدء/متابعة لبدء تشغيل الفرن.

## لوحة التحكم

- 1 **وظيفة الطهي:**  
حدد طاقة الميكروويف أو الشواية أو اللحم  
الحراري أو الطهي المختلط.
- 2 **مستوى الطاقة:**  
حدد مستوى طاقة الميكروويف المطلوبة
- 3 **إعادة التسخين التلقائي:**  
حدد وظيفة إعادة التسخين المطلوبة
- 4 **فك التجمد:**  
حدد فك التجمد وفقاً للوزن أو الوقت
- 5 **نافذة العرض:**  
تعرض وقت الطهي ومستوى الطاقة  
ووظيفة الطهي والوقت
- 6 **الساعة:**  
ضبط الوقت والبدء المؤجل
- 7 **إيقاف/الغاء:**  
إيقاف أو تعيين برنامج الميكروويف  
على الإيقاف المؤقت أو إلغاء إعداد  
برنامج الطهي
- 8 **بدء/متابعة:**  
بدء تشغيل فرن الميكروويف
- 9 **محدد الوظائف:**  
تحدد وظيفة ووقت الطهي



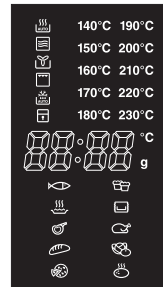
عروض الشاشة

في عروض الشاشة، يمكنك رؤية وظيفة الطهي  
والطهي بالحمّل الحراري والطهي التلقائي.

## إعداد الساعة

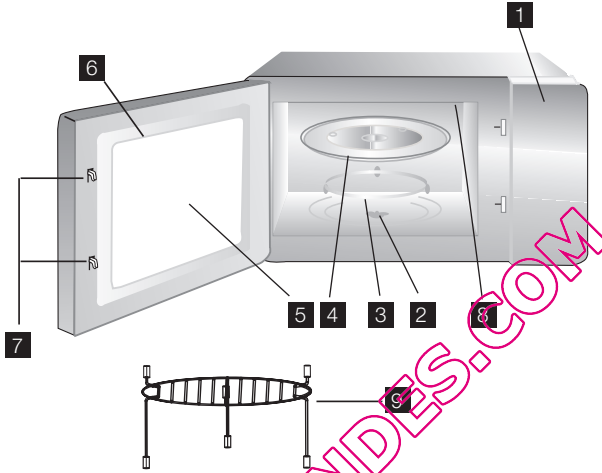
عند توصيل مصدر الطاقة الرئيسي، ستعرض الشاشة  
"0.00" وسيبدأ إصدار صوت صغير. اتبع هذه  
الخطوات لضبط الساعة.

1. اضغط على زر الساعة لتحديد وضع 12 أو 24 ساعة.



وصف الجهاز

استخدام فرن الميكروويف



## الأجزاء - الأسماء والوظيفة

1 لوحة التحكم

2 عمود القرص الدوار

3 حلقة القرص الدوار والبكرات. يتم تركيبها في قاعدة الفرن لدعم القرص الدوار

4 القرص الدوار الزجاجي. يتم وضع الأطعمة في حاويات مناسبة على هذه الصينية للطهي. لا تستخدم الفرن بدون القرص الدوار

5 النافذة. يمكن مشاهدة الطعام أثناء الطهي من خلال هذه النافذة

6 باب الفرن ومانع التسرب. يجب غلق باب الفرن أثناء الطهي كما يجب الحفاظ على الجوانب خالية من الأوساخ وبقايا الطعام.

7 خزانة القفل

8 الحامل

9 الشواية

## ملحوظة:

- لا تضع القرص الدوار مطلقاً رأساً على عقب.
- يجب استخدام القرص الدوار والحلقة وعمود التشغيل أثناء الطهي.
- يجب وضع الطعام والحاويات التي تحتوي على طعام على القرص الدوار.
- يمكن تدوير القرص الدوار في اتجاه عقارب الساعة وعكس عقارب الساعة. ويعد هذا الأمر طبيعياً تماماً.

## تركيب القرص الدوار

1. تأكد من وضع عمود القرص الدوار في الفتحة الموجودة في الجزء السفلي للفرن وقم بالقفل باستخدام عمود تشغيل المحرك "D".
2. قم بتركيب حلقة القرص الدوار والبكرات، بحيث تكون متحدة المركز مع عمود التشغيل.
3. ضع القرص الدوار الزجاجي على حلقة القرص الدوار والبكرة وقم بالتدوير بحرص حتى تتداخل مع عمود التشغيل.

## الإرشادات المتعلقة بأدوات وملحقات الفرن

تستخدمها، لأسباب خاصة بالسلامة ولتجنب تلف الأدوات.  
القائمة التالية هي قائمة إرشادية فقط.

يمكن استخدام العديد من الأدوات والحاويات والمواد لأغراض خاصة بالطهي في فرن الميكروويف. اختر الأدوات والحاويات والمواد المناسبة لطريقة الطهي التي

وضع التشغيل				أدوات المطبخ	المواد
المزج	الحمل الحراري	الشواية	فرن الميكروويف		
نعم	نعم	نعم	نعم	البيركس	الخزف والزجاج
نعم <sup>(1)</sup>	نعم <sup>(1)</sup>	نعم	نعم <sup>(1)</sup>	الزجاج المقاوم للفرن	
لا	لا	لا	لا	الإتاء الزجاجي المزود بزخرفة معدنية	
لا	لا	لا	لا	زجاج كريستالي رصاصي	
لا	لا	نعم	نعم	بخار زخرفة معدنية	الخزف الصيني
نعم	نعم	نعم	نعم	الفخار <sup>(2)</sup>	
لا	لا	لا	نعم	المقاومة لفرن الميكروويف	الأواني البلاستيكية
لا	لا	لا	نعم	الأغلفة البلاستيكية	
لا	نعم	نعم	لا	مقلاة الشواء	الأواني المعدنية
نعم	نعم	نعم	نعم	رقائق الألمنيوم <sup>(3)</sup>	
لا	لا	لا	نعم	الأكواب والألواح ولفائف المطبخ	الأوراق
لا	لا	لا	نعم	الورق المقاوم للشحوم	
لا	لا	لا	لا		الأواني الخشبية
نعم	نعم	نعم	لا	الرف السلكي	الملحقات
نعم	نعم	نعم	نعم	القرص الدوار	
نعم	نعم	نعم	نعم	حلقة القرص الدوار	

نعم: أدوات وملحقات المطبخ التي يمكن استخدامها.

لا: أدوات وملحقات المطبخ التي يجب تجنب استخدامها.

(1) فقط إذا لم تحتو على أجزاء معدنية.

(2) فقط إذا كانت غير مزودة بزجاج أو وجود زجاج لا يحتوي على معادن.

(3) ملاحظة: استخدم فقائط رقائق الألمنيوم للتغطية. في حالة استخدام كمية كبيرة من الرقائق، قد تؤدي إلى حدوث أقواس كهربائية داخل الفرن.

## فك التغليف

الأغلفة قبل استخدام الفرن. لا تترك مواد التغليف ومن ثم قد يلعب بها الأطفال الصغار. فيمكن أن تكون خطيرة.

ملحوظة: عند فك تغليف الفرن، تحقق من عدم وجود أي تلف. أبلغ تاجر التجزئة فوراً في حالة وجود أي تلف أو أجزاء مفقودة. يمكن تغليف الفرن ومكوناته بأغلفة واقية. إذا كان الأمر كذلك، يجب إزالة هذه

### توصيل الفرن بمصدر الطاقة الرئيسي

هذا الفرن مزود بكابيل تيار كهربائي وقابس للمقيس المؤرض 230 فولت، 50 هرتز. حيث يقلل التوصيل الأرضي من المخاطر في حالة حدوث دائرة قصر كهربائية. تحقق من توافق الجهد المحدد مع جهد التيار الكهربائي.

ملحوظة: في حالة استخدام كابل تمديد عند توصيل الفرن، يجب تأريض كابل التمديد.

**يجب عدم استخدام الفرن مع مصدر تيار كهربائي غير مؤرض.** اتصل بفني كهربائي إذا كنت غير متأكد من التوصيل الكهربائي للفرن، أو ما إذا كان نظام الأسلاك في منزلك مؤرضاً أم لا.



**يجب تأريض الجهاز.** إذا كان الفرن يحتوي على قابس مقولب غير مناسب للمقيس، فيجب استبداله من قبل الجهة المصنعة أو وكيل خدمة الصيانة التابع للجهة المصنعة أو فني تركيب مؤهل لأغراض خاصة بالسلامة.



**في حالة تلف كابل التيار الكهربائي، يجب استبداله من قبل الجهة المصنعة أو وكيل خدمة الصيانة التابع للجهة المصنعة أو فني تركيب مؤهل لأغراض خاصة بالسلامة.**



1. قم بإزالة أية ملصقات من على الباب.

2. يجب تركيب الفرن على سطح مستو وأقفي. يجب أن يكون السطح قوياً بما فيه الكفاية لتحمل وزن الفرن (25 كجم) ومحتوياته في جميع الأوقات. يجب أن يكون الفرن ثابتاً بحيث لا يهتز أو يصدر ضوضاء.

3. يجب عدم وضع الفرن بالقرب من مصدر الحرارة أو المياه. فقد يؤدي تعرض الفرن إلى مصادر الحرارة والماء إلى تقليل كفاءته مما ينتج عنه أعطال وظيفية. يجب التأكد من وضع الفرن على مسافة جيدة عن مصادر الحرارة والماء.

4. لا تقم بفتح فتحات التهوية الموجودة في الجزء العلوي أو حاجي الخزانة ولا تضع أي أشياء على الجزء العلوي للفرن في حالة سد فتحات التهوية أثناء تشغيل الفرن. ستترفع درجة حرارة الفرن مما يؤدي إلى أعطال وظيفية. وخرج كميات كبيرة من الهواء الساخن من فتحات التهوية، من ثم تأكد من عدم انسدادها. ويجب التأكد من عدم تعليق الستائر بين الجزء الخلفي للفرن والحائط.

5. ضع الفرن في أبعد مكان ممكن عن أجهزة الراديو والتلفاز. يتوافق الفرن مع متطلبات الاتحاد الأوروبي لإعاقة الموجات اللاسلكية، لكن قد يستند التداخل في حالة وضعه بالقرب من الراديو أو التلفاز. ومن ثم يجب وضع الجهاز في أبعد مكان ممكن عن هذه الأجهزة.

6. في حالة وضع الفرن في زاوية، اترك مسافة 10 سم على الأقل من الحائط، كما يجب وجود مساحة خالية حوالي 30 سم فوق الفرن.

**هام!** يمكن وضع الفرن في أي مكان في المطبخ. تأكد من وضع الفرن على سطح مستو وأقفي وتأكد من عدم انسداد الفتحات وقاعدة الفرن (لضمان الحصول على تهوية مناسبة).

QUEL MICROWAVE

4. لا تضع القرص الدوار أو الحاويات في ماء بارد أو  
تقم بتبريدها مباشرة بعد الاستخدام، حيث قد يؤدي  
ذلك إلى تحطمها.

5. لا تضع الحاويات في الجزء العلوي للخزانة. حيث  
يصبح الجزء العلوي للخزانة ساخناً للغاية، ومن  
ثم فقد تتلف سخونة أي شيء يتم وضعه على هذا  
الجزء من الفرن.

6. قم بإجراء التسخين المسبق للفرن إذا كنت تستخدم  
وظيفة الحمل الحراري فقط، وليس عند استخدام  
الميكروويف أو وظائف المزج (الميكروويف  
والشواية أو الميكروويف والحمل الحراري).

#### تحذير!

عند استخدام وظيفة المزج، يجب استخدام  
الأطفال للفرن تحت إشراف شخص بالغ  
نظراً لارتفاع درجات الحرارة.

احفظ هذه الإرشادات في مكان آمن!

• تأكد من عدم وجود عوائق تغطي الفتحات  
الموجودة بالأعلى أو الأسفل أو الجانبين أو ظهر  
الفرن.

#### تحذير!

يجب عدم استخدام الفرن لأغراض تجارية.  
فهذا الفرن مصمم للاستخدام المنزلي فقط.

### إرشادات السلامة المتعلقة بالطهي باستخدام الشواية ووظائف الحمل الحراري والمزج.

1. قد ينكسر اللوح الزجاجي في الباب في حالة سكب  
الماء عليه أثناء الطهي باستخدام الشواية أو وظائف  
الحمل الحراري.

2. استخدم قفازات الفرن عند وضع أو إخراج أي  
شيء من الفرن. تصبح الحاويات ساخنة للغاية  
ومن ثم تأكد من عدم إحراق نفسك. قد يصبح  
القرص الدوار أو الدف السلبي ساخناً للغاية، ومن  
ثم استخدم قفازات الفرن عند التعامل معهما.

3. لا تلمس النافذة الداخلية أو الخارجية في فرن  
الميكروويف باستخدام مكونات معدنية عند وضع  
أي شيء أو إخرجه من فرن الميكروويف قد  
يصبح الجانب الداخلي للباب وفرن الميكروويف  
ساخناً للغاية، ومن ثم توخ الحذر عند طهي الطعام  
في الفرن.

**تحذير!**

عند تسخين السوائل، على سبيل المثال الحساء والصلصة والمشروبات، في فرن الميكروويف، قد تصل إلى نقطة الغليان دون ظهور علامات بفقعة. هذا يعني أن هذا السائل الساخن قد يغلي فجأة. ويمكن تجنب هذا باتباع:

1. تجنب استخدام حاويات مستقيمة من الجانبين وذات رقبات ضيقة.
2. تجنب التسخين الزائد للسائل.
3. قلب السائل قبل وضع الحاوية في الفرن وكرر الأمر عند انقضاء نصف الوقت.
4. اترك الحاوية في الفرن لفترة زمنية بعد التسخين وقلب مرة أخرى قبل إخراج الحاوية بعناية.

**تحذير!**

قد تنفجر بعض المنتجات من أمثال البيض بأكمله والحاويات محكمة الغلق - على سبيل المثال، برطمانات المربى المغلقة - ومن ثم يحظر تسخينها في الفرن.

وقد ينفجر البيض المكسور أيضًا أثناء الطهي. ائقب دائمًا صفار البيض. ضع غطاء فوق البيض واتركه لمدة دقيقة قبل إزالة الغطاء. ويعتبر من الطبيعي جدًا تسرب البخار حول مخرج تسرب الباب ليكون ضبابًا على الباب، وحتى تكوين قطرات ماء على الجانب السفلي للباب أثناء استخدام الفرن. وهذا ببساطة ناتج عن تكثف الماء من الأطعمة التي يتم تسخينها، ولا يوجد خطر استخدام الفرن. ولم يتم تصميم الباب لأحكام إغلاق الفرن تمامًا.

- لا تقم بتدوير القرص المزور باليد. وقد يؤدي ذلك إلى عطل في التشغيل.
- ويعتبر ظهور قوس كهربائي في فرن الميكروويف هو نتيجة استخدام الحاويات المعدنية. ومع ذلك، قد تؤدي الأفراس الكهربائية على مر فترة زمنية طويلة إلى تلف الفرن. قم بإيقاف البرنامج وتحقق من الحاوية.



7. يمكن أن تصبح الحاويات والقرص الدوار ساخنًا أثناء الاستخدام. توخ الحذر عند إخراجها من الفرن. يوصى باستخدام حاملات القدر أو قفازات الفرن.

8. تذكر أنه عند استخدام صينية ألومنيوم، قد يصبح وقت التسخين أو الطهي أطول من استخدام شيء آخر. تأكد من سخونة الطعام قبل تقديمه.

**الطهي الآمن**

- لا تقم بتسخين الطعام في علبه قصدير في فرن الميكروويف. ضع دائمًا الطعام في حاوية مناسبة.
- يجب عدم استخدام فرن الميكروويف لإذابة الثلوج نظرًا لأن درجة حرارة الدهون لا يمكن التحكم بها، مما يخلق دخانًا خطيرًا على خطورة.
- يمكن تحضير الفشار في فرن الميكروويف، لكن فقط في عبوات أو أواني خاصة مصممة خصيصًا لهذا الغرض. لا تترك الفرن دون رقابة أثناء عمل الفشار.
- ائقب الأطعمة التي تحتوي على جلد أو قشرة أو غشاء غير نافذ لمنع تكون البخار ومن ثم حدوث انفجار. ويعتبر التفاح والبطاطس وكبد الدجاج وصفار البيض أمثلة للأطعمة التي يجب تفتيتها.
- يجب هز محتويات زجاجات الإرضاع وبرطمانات أطعمة الأطفال. ويجب التحقق من درجات الحرارة قبل الاستخدام لتجنب الحروق.

**تحذير!**

يجب عدم تسخين السوائل ومنتجات الأطعمة الأخرى في حاويات محكمة الإغلاق حيث قد تنفجر.

**تحذير!**

عند تسخين المشروبات في فرن الميكروويف، قد تصل إلى نقطة ما بعد الغليان. ومن ثم يجب توخي الحذر عند إخراج الحاوية من الفرن.





- يمكن أن تكون درجة حرارة الأسطح الخارجية مرتفعة للغاية أثناء استخدام الفرن.
- يمكن استخدام العديد من الصواني والأكواب وحاويات المجمد المصنوعة من البلاستيك والأغطية البلاستيكية في فرن الميكروويف. اتبع تعليمات الجهة المصنعة عند استخدام الأواني البلاستيكية في الفرن. تجنب استخدام الحاويات البلاستيكية مع الأطعمة التي تحتوي على كمية كبيرة من الدهون أو السكر حيث يصل الطعام إلى الحد الأقصى لدرجات الحرارة ومن ثم إذابة بعض البلاستيك.



### تحذير!

إذا كانت الأبخرة مرئية، فقم بإيقاف تشغيل الفرن أو إزالة القابس واترك الباب مغلقاً لإخماد أي ألسنة لهب. يحظر استخدام الماء.



### تحذير!

يجب استخدام الأطفال أو الأشخاص أصحاب الإعاقات فرن الميكروويف بدون إشراف في حالة إعطائهم الإرشادات الضرورية، ومن ثم فهم قادرون على استخدام فرن الميكروويف بأمان ويمكن للمخاطر المرتبطة بالاستخدام غير الصحيح.

## أدوات المطبخ الآمنة

- استخدم فقط أدوات المطبخ الآمنة للاستخدام في فرن الميكروويف.
- تعتبر معظم الحاويات المصنوعة من الزجاج والسيراميك الزجاجي والزجاج المقاوم للفرن مناسبة للاستخدام في فرن الميكروويف. وعلى الرغم من أن الكائنات المصنوعة من الزجاج والسيراميك يتم تسخينها بشكل عادي بواسطة فرن الميكروويف، قد تصبح ساخنة نظراً لانتقال السخونة من الطعام إلى الحاوية. يجب استخدام قفازات الفرن.

## الصواني المصنوعة من الرقائق المعدنية

يعتبر من الأمان استخدام الصواني المسطحة المصنوعة من الرقائق المعدنية للتسخين في فرن الميكروويف في حالة اتباع القواعد التالية:

1. يجب ألا يزيد عمق الصواني المصنوعة من الرقائق المعدنية عن 3 سم (1¼ بوصة).
2. يجب عدم استخدام أغطية الرقائق المعدنية.
3. يجب امتلاء تلك الصواني المصنوعة من الرقائق المعدنية بالأطعمة على الأقل. يجب عدم وضع الصواني المصنوعة من الرقائق المعدنية وهي فارغة في الفرن.
4. يجب وضع صينية واحدة مصنوعة من الرقائق المعدنية في فرن الميكروويف في كل مرة كما يجب عدم ملامستها جانبي الفرن. إذا كان الفرن يحتوي على قرص دوار معدني أو رف، فيجب وضع الصينية المصنوعة من الرقائق المعدنية على لوح مقلوب وابق من الفرن.
5. يجب عدم إعادة استخدام حاويات الرقائق المعدنية في فرن الميكروويف.
6. في حالة استخدام فرن الميكروويف لمدة 15 دقيقة أو أكثر، فاتركه يبرد قبل استخدامه مرة أخرى.

## اختبار ملاعقة أدوات الطهي

- يجب التحقق من أدوات المطبخ للتأكد من أنها ملائمة للاستخدام في أفران الميكروويف.
- ضع الحاوية في فرن الميكروويف بجانب نصف كوب من الماء. قم بالتسخين على (900 وات) (100٪) لمدة دقيقة. إذا كانت الحاوية تبدو ساخنة للغاية، فيجب عدم استخدامها. إذا كانت ساخنة قليلاً، فيمكن استخدامها للتسخين، لكن ليس للطهي. إذا كانت الحاوية في درجة حرارة الغرفة، فإنها ملائمة للاستخدام في فرن الميكروويف.
- يمكن استخدام المناديل الورقية والورق المقاوم للشحوم ولفائف المطبخ والألواح والأكواب والكارتون وغطاء المجمد والورق المقوى دون أي خطر. تأكد دائماً من امتلاء الحاوية بالطعام والذي يمكنه امتصاص الطاقة، ومن ثم لا توجد مخاطر التسخين الزائد أو الإشعال الذاتي.

## قبل استخدام فرن المايكروويف

الممتلكات مع بقاء الجهاز في الموقع، يجب أن تكون الإرشادات مرفقة مع الجهاز بحيث يتمكن المالك الجديد من التعرف على كيفية عمل الجهاز والتحذيرات المتعلقة.

تأكد من قراءة إرشادات التشغيل كاملة قبل استخدام الجهاز واتباع التوصيات المقدمة.

اقرأ إرشادات التشغيل جيدًا. تم إعداد الإرشادات التالية للمساعدة في الاستفادة القصوى من فرن المايكروويف من Electrolux الخاص بك. تأكد من قراءتها جيدًا.

من المهم الاحتفاظ بإرشادات التشغيل هذه للرجوع إليها في المستقبل كمصدر مرجعي. في حالة تغيير مالك الجهاز أو تم نقله إلى شخص آخر، أو في حالة بيع

## معلومات الأمان

- لا تقم بإزالة الخزانة الخارجية أو الباب أو لوحة التحكم. فقد يؤدي ذلك إلى التعرض إلى جهد مرتفع للغاية.
- يجب تركيب الفرن أو إعادته كما هو موضح تحت "إرشادات التثبيت" في إرشادات التشغيل هذه.
- يجب استخدام الفرن للغرض المصمم من أجله فقط، كما هو موضح في إرشادات التشغيل. لا تستخدم المواد الكيميائية المسببة للتآكل مع الفرن. هذا النوع من الأفران مصمم للتسخين أو الطهي أو إذابة ثلوج المنتجات الغذائية. لكنه غير مصمم للاستخدام الصناعي أو المعملية أو التجاري، والذي قد يؤدي إلى إبطال الضمان.
- لا تقم بتشغيل الفرن وهو فارغ. فقد يتلف المايكروويف في حالة عدم وجود طعام أو ماء داخل الفرن لامتصاص طاقة المايكروويف.
- يجب عدم الاحتفاظ بالفرن في الهواء الطلق. يحظر استخدام هذا المنتج بالقرب من الماء.
- لا تحاول تجفيف الملابس أو ورق الجرائد في فرن المايكروويف. هذه الأنواع من المواد قابلة للإشعال الذاتي.
- لا تستخدم الفرن لأغراض التخزين لا تترك المنتجات الورقية أو أدوات المطبخ أو الطعام داخل الفرن أثناء عدم استخدام الفرن.

- اقرأ الدليل بعناية واحتفظ به للرجوع إليه في المستقبل
- يمنع مفتاح الأمان المضمن من فرن المايكروويف من العمل أثناء فتح الباب.
- يحظر العبث أو محاولة استخدام الفرن أثناء فتح الباب، حيث يؤدي ذلك إلى تعرضك لطاقة فرن المايكروويف.
- لا تسمح بترامك الأطعمة المسكوبة أو بقايا المنظفات على موانع تسرب الباب فيما يتعلق بالتنظيف: راجع القسم "التنظيف والصيانة".
- من المهم على وجه الخصوص إحكام غلق باب الفرن بشكل مناسب ومن ثم لا يوجد تلف في: (1) الباب (غير مستقيم)، (2) المفاصل والقفل (مكسور أو مفقود)، (3) إطار الباب وموانع التسرب.

### تحذير!



في حالة تلف الباب أو المفاصل أو ذراع القفل أو موانع التسرب، فيجب عدم تشغيل المايكروويف حتى يتم إصلاحه على يد فني خدمة معتمد.

### تحذير!



يعتبر من الخطر تنفيذ عمليات الصيانة أو ضبط الفرن من قبل أي شخص باستثناء فني خدمة مُدرّب من قبل المصنّع. اتصل بوكيل خدمة الصيانة المحلي لطلب الصيانة إذا لزم الأمر.

## المحتويات

3.....	قبل استخدام فرن المايكروويف
3.....	معلومات الأمان
7.....	التركيب
8.....	الإرشادات المتعلقة بأدوات وملحقات الفرن
9.....	الاستخدام
16.....	العناية والتنظيف
17.....	المعلومات الفنية
17.....	القضايا البيئية

## نحن نفكر فيك

نشرك على شراء أحد أجهزة Electrolux. لقد اخترت منتجًا يتميز بعقود من الخبرة والابتكار الاحترافي. فهو مبتكر وأنيق ومصمم خصيصًا لتلبية احتياجاتك الخاصة. عند استخدامك له، يمكنك الشعور بالأمان لمعرفة أنك ستحصل على نتائج رائعة كل مرة. مرحبًا بكم في Electrolux.

تفضلوا بزيارة موقعنا الإلكتروني للحصول على:

احصل على نصائح الاستخدام والكتيبات الترويجية واستكشف المشاكل ومعلومات الخدمة:

[www.electrolux.com](http://www.electrolux.com)



سجل المنتج للحصول على خدمة أفضل:

[www.electrolux.com/productregistration](http://www.electrolux.com/productregistration)



المعرض على الإنترنت، الملحقات والمواد القابلة للاستهلاك:

[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)



## رعاية وخدمة العملاء

نوصي باستخدام قطع الغيار الأصلية.

عند الاتصال بالخدمة، تأكد من توفر البيانات التالية لديك.

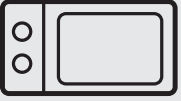
يمكن العثور على هذه المعلومات على لوحة القياس. الطراز، رقم المنتج، الرقم المسلسل.

⚠ معلومات تحذيرية / تنبيهية متعلقة بالسلامة

ℹ معلومات عامة وتلميحات

📖 التعليمات البيئية

عرضة للتغيير دون إخطار.



*Thinking of you*  
**Electrolux**

دليل المستخدم

فرن الميكروويف

EMS30400X

QUELMICROONDES.COM