

Thinking of you

 **Electrolux**

USER MANUAL

Microwave oven

EMM1100



We were thinking of you
when we made this product

Willkommen bei Electrolux!

Wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für ein erstklassiges Produkt von Electrolux entschieden haben, welches Ihnen sicherlich viel Freude bereiten wird. Es ist unser Bestreben, eine breite Vielfalt von Qualitätsprodukten anzubieten, die helfen, Ihr Leben etwas komfortabler zu machen. Sie finden einige Beispiele auf der vorletzten Seite in diesem Heft. Bitte nehmen Sie sich einige Minuten, diese Benutzerinformation zu lesen, um voll von den Vorteilen Ihres neuen Gerätes profitieren zu können. Wir sind sicher, dass wird Ihr Leben zukünftig etwas leichter machen. Wir wünschen eine gute Zeit.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsvorschriften	47
Beschreibung des Mikrowellenofens	53
Zubehörs	54
Betrieb	55
Tabellen	57
Mikrowellentipps	64
Pflege und Reinigung	65
Technische Daten	66
Für den Installateur	67
Hinweise zum Umweltschutz	69
Service	94

In dieser Benutzerinformation werden folgende Symbole verwendet:



Wichtige Hinweise zur Sicherheit
von Personen und Informationen
zur Vermeidung von
Geräteschäden



Allgemeine Hinweise und
Ratschläge



Hinweise zum Umweltschutz



Sicherheitsvorschriften

- Den Ofen auf einer ebenen Fläche aufstellen, die stabil genug ist, um den Mikrowellenofen (15,5 kg) samt Inhalt zu tragen. Es ist auf festen Stand des Ofens zu achten, um Vibrationen und Lärmentwicklung zu verhindern.
- Die Lüftungsöffnungen unter dem Ofen und an den Seiten müssen frei bleiben! Auch auf den Ofen darf nichts gestellt werden! Bei unzureichender Belüftung des Ofens kann er sich überhitzen, was zu Funktionsstörungen führen kann. Aus den Lüftungsöffnungen dringt heiße Luft; sie dürfen daher nicht blockiert werden, und es muss ausreichend Freiraum zwischen Wand und Ofen gelassen werden!
- Die integrierten Verriegelungsschutzschalter verhindern, dass der Mikrowellenofen bei geöffneter Tür funktioniert.
- Nicht daran herumbasteln oder versuchen, den Mikrowellenofen bei geöffneter Tür in Betrieb zu nehmen, da bei einem Betrieb bei geöffneter Tür die Umgebung Mikrowellenenergie ausgesetzt wird!
- Keine übergelaufenen Lebensmittel oder Reinigerreste an den Türdichtungsflächen ansammeln lassen. Siehe Abschnitt Reinigung und Pflege für die Reinigungsvorschriften.
- Es ist besonders wichtig, dass die Ofentür einwandfrei schließt, und dass folgende Teile nicht beschädigt sind: (1) die Tür (verzogen), (2) die Scharniere und Schnappschlösser (kaputt oder unsicher), (3) die Türdichtungen und Dichtungsfläche.

Sollten die Tür, die Scharniere / Schnappschlösser oder die Türdichtungen beschädigt sein, darf das Gerät so lange nicht benutzt werden, bis es durch einen zugelassenen Kundendiensttechniker repariert wurde.



Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulte Kundendiensttechniker durchgeführt werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die das Entfernen der Schutzvorrichtung gegen das Austreten von Mikrowellenenergie erfordern. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Für eventuelle Instandsetzungen nehmen Sie bitte mit Ihrem örtlichen Zanker Kundendienstzentrum Kontakt auf.

48 **electrolux** Sicherheitsvorschriften

- Das Außengehäuse, die Tür oder das Bedienungsfeld niemals entfernen. Stromschlaggefahr durch Hochspannung!
- Diesen Ofen nur gemäß den in diesem Handbuch enthaltenen „Installationsvorschriften“ installieren oder aufstellen.
- Das Gerät nur für den in diesem Handbuch beschriebenen, bestimmungsgemäßen Gebrauch benutzen. Keine aggressiven Chemikalien in diesem Gerät einsetzen. Dieser Ofentyp wurde speziell für das Erwärmen, Kochen oder Auftauen von Lebensmitteln entwickelt. Er wurde nicht für einen industriellen, gewerblichen oder Laborgebrauch entwickelt; bei einem solchen erlischt die Garantie.
- Den Ofen niemals leer einschalten. Wenn kein Lebensmittel oder Wasser vorhanden ist, um die Mikrowellenenergie aufzunehmen, kann die Magnetfeldröhre beschädigt werden.
- Dieses Gerät nicht im Freien lagern und nicht in der Nähe von Wasser benutzen.
- Nicht versuchen, Kleidung oder Zeitungen im Mikrowellenofen zu trocknen: diese Dinge können sich entzünden.
- Den Innenraum nicht als Lagerraum benutzen. Keine Papierprodukte, Kochgeräte oder Lebensmittel im Innenraum lassen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

Sollte Rauch auftreten, das Gerät ausschalten bzw. den Stecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken. Unter keinen Umständen Wasser auf oder in das Gerät schütten!

Kinder nicht unbeaufsichtigt das Mikrowellengerät benutzen lassen, bevor sie nicht passende Anweisungen erhalten haben, so dass sie den Mikrowellenherd sicher bedienen und die Gefahren einer Fehlbedienung verstehen können.

Gerätesicherheit

- Benutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr. Die meisten Glas- und Glaskeramikerzeugnisse sowie hitzefesten Glaswaren sind bestens für den Einsatz im Mikrowellenofen geeignet. Obwohl die Mikrowellenenergie die meisten Glas- und Keramikbehälter nicht erhitzt, kann derartiges Geschirr heiß werden, da sich die Hitze vom Lebensmittel auf den Behälter überträgt. Die Speisen daher mit Topfhandschuhen aus dem Ofen nehmen.

Eignung des Kochgeschirrs prüfen

- Das Kochgeschirr zusammen mit einem halben Glas Wasser in das Mikrowellengerät stellen. Eine Minute lang auf 100 % erhitzen. Wenn das Kochgeschirr heiß ist, darf es nicht benutzt werden. Wenn es leicht warm ist, kann es zum Erwärmen, aber nicht zum Kochen benutzt werden. Wenn das Geschirr Zimmertemperatur hat, kann es zum Kochen im Mikrowellenherd benutzt werden.
- Papierservietten, Wachspapier, Papierhandtücher, Teller, Tassen, Kartons, Tiefkühlbeutel und Pappe sind allesamt bestens geeignet. Vergewissern Sie sich stets, dass die Behälter mit Lebensmitteln gefüllt sind, welche die Energie aufnehmen und so eine eventuelle Überhitzung verhindern.
- Zahlreiche Kunststoffschüsseln, Tassen, Tiefkühl Dosen und Plastikummüllungen können im Mikrowellenofen benutzt werden. Beim Einsatz von Plastik im Ofen die Herstellerangaben beachten. Den Einsatz von Kunststoffbehältern bei Lebensmitteln vermeiden, die einen hohen Fett- oder Zuckergehalt aufweisen, da diese hohe Temperaturen erreichen und manche Kunststoffe zum Schmelzen bringen können.
- Den Ofen niemals unbeaufsichtigt lassen, wenn Lebensmittel in Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Gefäßen erhitzt oder gekocht werden. Sollte Rauch auftreten, die Tür geschlossen halten, den Ofen abschalten oder den Stecker ziehen, bis der Rauch verschwindet.
- Metallbehälter und Behälter mit Metallverzierungen dürfen nicht im Mikrowellenofen benutzt werden, es sei denn, sie sind speziell für den Gebrauch in Mikrowellengeräten empfohlen.
- Behälter mit beschränkter Öffnung, wie z. B. Flaschen, dürfen nicht zum Kochen im Mikrowellenherd benutzt werden.
- Beim Entfernen eines Deckels oder einer Abdeckung von einer Schüssel vorsichtig sein, um keine Dampfverbrennung zu erleiden.

Behälter aus Aluminiumfolie

Flache Behälter aus Aluminiumfolie können sicher zum Aufwärmen von Gerichten im Mikrowellenofen benutzt werden, sofern folgende Regeln beachtet werden:

1. Die Aluminiumfolienbehälter darf nicht tiefer als 3 cm sein.
2. Keine Deckel aus Aluminiumfolie verwenden.
3. Die Aluminiumfolienbehälter müssen mindestens zu zwei Dritteln mit Lebensmitteln gefüllt sein. Niemals leere Behälter verwenden.

4. Aluminiumfolienbehälter müssen einzeln im Mikrowellenofen eingesetzt werden und dürfen die Seitenwände nicht berühren. Sollte der Ofen einen metallischen Drehteller oder ein Kochgestell besitzen, muss der Behälter aus Aluminiumfolie auf einen ofenfesten, umgedrehten Teller gestellt werden.
5. Aluminiumfolienbehälter dürfen nicht mehrmals im Mikrowellenofen verwendet werden.
6. Sollte der Mikrowellenofen 15 Minuten oder länger in Gebrauch gewesen sein, ihn vor einem erneuten Gebrauch erst abkühlen lassen.
7. Der Behälter und der Drehteller können während des Gebrauchs heiß werden: beim Herausnehmen daher besonders vorsichtig sein. Es wird empfohlen, einen Topflappen oder einen Topfhandschuh zu verwenden.
8. Daran denken, dass die Erhitzungs- bzw. Garzeiten mit einem Aluminiumfolienbehälter länger sein können als gewöhnlich. Sich immer davon überzeugen, dass die Lebensmittel vor dem Servieren kochend heiß sind.

Lebensmittelsicherheit

- Lebensmittel niemals in einer Konservendose im Mikrowellenofen erhitzen: die Lebensmittel immer in ein geeignetes Gefäß geben.
- Das Gerät nicht zum Frittieren verwenden, da die Fetttemperatur nicht kontrolliert werden kann - Spritz- und Feuergefahr!
- Popcorn kann im Mikrowellenofen zubereitet werden, jedoch nur in speziellen Verpackungen oder Geräten, die speziell hierfür entwickelt wurden. Dieser Vorgang darf niemals unbeaufsichtigt bleiben.
- Lebensmittel mit nicht poröser Haut oder Membran anstecken, um einen Dampfaufbau und ein Platzen zu vermeiden. Äpfel, Kartoffeln, Geflügelleber und Eigelb sind Beispiele für Lebensmittel, die angestochen werden müssen.
- Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsgläsern muss durchgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, z. B. Suppen, Saucen und Getränken, im Mikrowellenofen kann es ohne sichtbares Sprudeln zum Überhitzen der Flüssigkeit über den Kochpunkt kommen (Siedeverzug). Dies kann zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen. Um dies zu vermeiden müssen folgende Schritte befolgt werden:

1. Keine geradwandigen Behälter mit engem Hals verwenden.
2. Nicht überhitzen.
3. Die Flüssigkeit vor dem Einführen in den Ofen durchrühren. Dies nach der halben Aufwärmzeit wiederholen.
4. Nach dem Erhitzen das Gefäß kurze Zeit im Ofen stehen lassen, erneut durchrühren und schließlich vorsichtig aus dem Ofen nehmen.

Manche Produkte wie ganze Eier und versiegelte Behälter - zum Beispiel verschlossene Gläser - können explodieren und dürfen in diesem Ofen nicht erhitzt werden. Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie auch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum noch platzen können.

Diese Vorschriften aufbewahren!

Erläuterung von Kochgeschirr und Zubehör

Eine Vielzahl von Geschirr und Materialien kann zum Kochen im Mikrowellenofen benutzt werden. Aus Sicherheitsgründen und um Schäden an Geschirr und Ofen zu vermeiden, für jede Kochmethode geeignetes Geschirr und Materialien wählen. Folgende Liste ist eine allgemeine Hilfe.

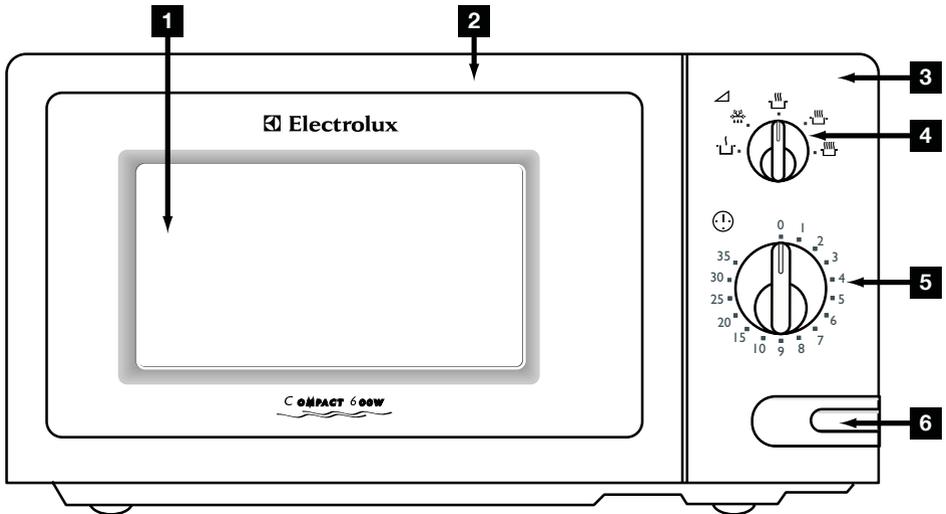
Material	Geräte	Kochen
Keramik & Glas	Corning-Geschirr	JA
	Hitzefestes Glasgeschirr	JA
	Glasgeschirr mit Metalldekor	NEIN
	Bleikristall	NEIN
Porzellan	Ohne Metalldekor	JA
Steingut		JA
Kunststoff	Mikrowellengeeig netes, hitzefestes Geschirr	JA
Metall	Metallbratpfanne	NEIN
	Aluminiumfolie *	NEIN
Papier	Tassen, Teller, Handtücher	NEIN
Wachspapier		NEIN
Holz		NEIN
Zubehör	Drehteller	JA
	Drehtellerauflage	JA

JA: verwendbare Geräte und Zubehör

NEIN: nicht-verwendbare Geräte und Zubehör

*HINWEIS: Aluminiumfolie nur zu Schutzzwecken benutzen, ein zu häufiger Gebrauch kann zur Lichtbogenbildung führen.

Beschreibung des Mikrowellenofens



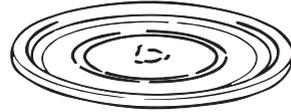
- 1** Sichtfenster
- 2** Ofentür
- 3** Bedienungsfeld
- 4** Energieeinstellung
- 5** Timer
- 6** Geöffnete Taste der Tür

Zubehörs

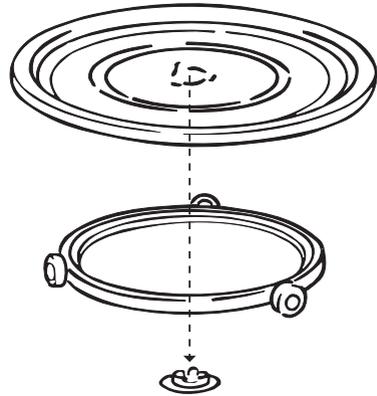
Drehgestell



Drehteller besteht aus
hitzebeständigem
Glas



Drehteller aus hitzebeständigem Glas und Drehtellerauflage Der Drehteller und die Drehtellerauflage müssen wie auf der Zeichnung dargestellt installiert werden. Darauf achten, dass die Drehtellerauflage richtig eingesetzt und der Drehteller ordnungsgemäß auf der Auflage platziert wird. Den Drehteller niemals mit der Oberseite nach unten einsetzen! Während des Betriebs kann sich der Drehteller im oder gegen den Uhrzeigersinn drehen. Den Drehteller nicht von Hand drehen, da dies das Antriebssystem beschädigen kann. Den Mikrowellenofen niemals ohne Drehteller und Drehtellerauflage benutzen!



Betrieb

Kochen mit Mikrowellen

12. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle.
Legen Sie die Speisen auf den Drehteller.
13. Schließen Sie die Tür.
14. Wählen Sie mit dem SCHALTER FÜR LEISTUNGSSTUFEN Power die gewünschte Leistungsstufe. .
15. Stellen Sie den TIMER auf die gewünschte Zeit ein. .
16. Der Kochvorgang beginnt.



Wenn die Kochzeit weniger als 2 Minuten beträgt, sollten Sie den TIMER zuerst auf einen höheren Wert einstellen und ihn dann auf die gewünschte Kurzzeit zurückdrehen. Um die Mikrowelle während des Betriebs auszuschalten, drehen Sie einfach den Timer auf 0.



Stellen Sie den TIMER nach Beendigung des Kochvorgangs immer auf 0 zurück, da das Gerät sonst weiterarbeitet.

Einstellhilfe der Mikrowelle

Energieeinstellung	Empfohlener Gebrauch
 = 100W	Fleisch, Fisch und Brot auftauen, Käse, Rahm und Butter auftauen, Kuchen mit Sahne oder Butterglasur auftauen
 = 196W	Babynahrung im Glas erhitzen, Reis einweichen Empfindliche Gerichte erhitzen, Gelatine schmelzen
 = 330W	Im Schmortopf servierte Gerichte fertig kochen Empfindliche Gerichte kochen
 = 460W	Tiefkühlfertiggerichte auftauen und erhitzen, Gekühlte Fertiggerichte erhitzen, Im Schmortopf servierte Gerichte fertig kochen, Gerichte auf Eierbasis kochen
 = 600W	Flüssigkeiten erhitzen, Anbraten, schmoren, usw. Gemüse kochen, Gerichte kochen

Auftauen

Nehmen Sie die Lebensmittel aus der Verpackung und legen Sie sie auf eine für das Auftauen in der Mikrowelle geeignete Kunststoffunterlage bzw. auf einen Teller. Wenden Sie die Lebensmittel nach Ablauf der halben Auftauzeit.

1. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle. Legen Sie die Speisen auf den Drehteller.
2. Schließen Sie die Tür.
3. Wählen Sie mit dem SCHALTER FÜR LEISTUNGSSTUFEN Power die gewünschte Leistungsstufe. .
4. Stellen Sie den TIMER auf die gewünschte Zeit ein. .
5. Der Kochvorgang beginnt.

Tabellen

Bitte beachten Sie:

Die Garzeiten in den folgenden Tabellen sind nur Richtwerte. Sie variieren nach Art, Grösse, Form und Temperatur der jeweiligen Lebensmittel.

Auftauen

- Flache Speisen tauen schneller und gleichmässiger auf als hohe. Benutzen Sie deshalb zum Einfrieren flache Gefässe und achten Sie bei Verwendung von Gefrierbeuteln darauf, dass Sie diese möglichst flach drücken.
- Schützen Sie bei unregelmässig geformten Stücken die dünne Stellen vor dem Austrocknen oder Angaren, indem Sie sie mit Aluminiumfolie abdecken.
- Beim Auftauen ist es besonders wichtig, die Standzeiten einzuhalten. So kann das Lebensmittel durch Temperatursausgleich vollständig auftauen.

Tabellen zum Auftauen verschiedener Lebensmittel

Produkt	Menge g/Stck.	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Geflügel ganz	1 kg	32 - 35			20 - 30	Schenkel- und Flügelenden
Pouletschenkel	400 g	10 - 13	schwach	100 W	10	in Alufolie einpacken
Braten (Rind, Schwein, Kalb)	1 kg	30 - 40	schwach	100 W	20 - 30	nach der halben Zeit wenden
Kotelett, Steak	300 g	10 - 12	schwach	100 W	10 bis 15	1 x wenden
Hackfleisch	300 g	12 - 14	schwach	100 W	10 bis 15	wenden und zerteilen
Wienerli, Bratwurst	200 g	4 - 6	schwach	100 W	5	nach der halben Zeit wenden
Aufschnitt, Schinken	200 g 400 g	5 - 6 10 - 12	schwach	100 W	10 10 - 15	nach der halben Zeit wenden
Blattspinat						Gemüse kann auch in einem Arbeitsgang aufgetaut
Spargel	250 g	8			5	und fertiggekocht werden
versch. Gemüse	250 g	5			5	
	250 g	9	auftauen	196 W	5	

58 electrolux Tabellen

Produkt	Menge g/Stck.	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Beerenfrüchte	250 g	6.5			5	Früchte möglichst flach auf einen Teller legen, zwischendurch wenden
Steinfrüchte	250 g	8	schwach	100 W	5	
Brötchen	1 Stck.	0.5			2	in Haushaltspapier einwickeln, mehrere Stücke in einem Kreis anordnen
	4 Stck.	1.5			5	
Brot	750 g	7 - 8			10	
Rührkuchen	1 Stck.	0.5 - 1	auftauen	196 W	3	
Butter, Margarine	100 g	3 - 4			5	Aluverpackung entfernen 1 x wenden
	200 g	5 - 6	schwach	100 W	10	
Rahm	1 Becher, 2 dl	4.5 - 5	schwach	100 W	10 bis 15	Aludeckel entfernen nur antauen
						nur antauen, bei Zimmer- temperatur fertig
Käse	250 g	5 - 6			10 - 15	auftauern
	500 g	10 - 12	schwach	100 W	10 - 15	

Erhitzen

- Decken Sie die Speisen während des Erhitzen ab, um das Austrocknen zu vermeiden. Zum Abdecken geeignet sind Glasdeckel, Porzellanteller, Abdeckhauben (Kunststoff) oder Mikrowellenfolie.
- Nicht abgedeckt werden Getränke und Lebensmittel mit Kruste wie z.B. Paniertes (sie werden sonst weich)
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten einen Löffel in die Tasse oder das Glas stellen, um ein Überkochen durch Siedeverzug zu vermeiden. (Siedeverzug: die erhitzte Flüssigkeit fängt erst an zu sieden, wenn das Gefäß beim Herausnehmen bewegt wird).

Tabelle zum Erhitzen verschiedener Speisen

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Bemerkungen
Getränke	2 dl	1.5 - 2	stark	600 W	vor dem Servieren umrühren
	3 dl	2.5			
Suppe	2.5 dl	2	stark	600 W	vor dem Servieren umrühren
	5 dl	4			
Tellergericht: Fleisch, Beilagen	400 - 500 g	3 - 4	mittel-stark	460 W	
Fleisch in Scheiben mit Sauce	200 g	2	mittel-stark	460 W	
	500 g	4			
Fisch	200 g	2 - 2.5	mittel-stark	460W	
Beilagen: Kartoffeln	250 g	2.5			befeuchten, bei Reis und Teigwaren etwas Butter begeben
Reis, Teigwaren...	500 g	4.5 - 5	mittel-stark	460 W	
Käseküchli, Minipizza etc.	1 Stck.	1	stark	600 W	nicht zudecken, auf eine Papierserviette legen
	2 Stck.	1.5 - 2			
Wienerli	1 Stck.	0.5	mittel	330 W	befeuchten, mit einer Gabel mehrmals einstechen
	2 Stck.	1			
Gemüse	150 g	1.5	stark	600 W	befeuchten
	300 g	3			
Babynahrung	100 g	1.5 - 2	mittel	330 W	Deckel abschrauben, zwischendurch umrühren
	200 g				
Butter schmelzen	50 g	3	schwach	100 W	zwischendurch umrühren
	100 g	6			

Garen mit Mikrowellen

- Die meisten Lebensmittel enthalten genügend Wasser um von den Mikrowellen gegart zu werden. Geben Sie deshalb sehr wenig Wasser zu. Dadurch werden die Garzeiten verkürzt und wertvolle Vitamine und Mineralstoffe bleiben erhalten. Ausnahme: Bei Speisen, die quellen (wie z.B. Reis) muss genügend Flüssigkeit zugegeben werden.
- Beim Garen mit Mikrowelle benötigen Sie sehr wenig Gewürze, da der Eigengeschmack der Lebensmittel besonders gut erhalten bleibt (z.B. bei Gemüse und Kartoffeln). Vor allem Salz sollte sehr sparsam verwendet werden. Salzen Sie die Speisen immer erst nach dem Garen, da sonst dem Lebensmittel Flüssigkeit entzogen wird.

Tabelle zum Garen von Gemüse

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Frisches Gemüse						
Bohnen						
Erbsen						
Rosenkohl	450 g	6 - 8			5	
Blumenkohl(1 Kopf)	250 g 450 g	4 - 6 8 - 10			5 5	
Broccoli	800 g	18 - 20			5	Das Gemüse in möglichst
Spinat, Blattgemüse	450 g 450 g	8 - 10 5 - 7			5 5	gleichmäßige Stücke schneiden, einige
Rüebli, Sellerie	500 g	8 - 10			5	Esstöffel
Pilze	250 g	2 - 3			2	Wasser zugeben, in einer
Zucchini	250 g	3 - 4			5	
Spargel	450 g	5 - 6			2	Mikrowellenform mit Deckel garen.
Tomaten	2 Stck.	2 - 3	stark	600 W	2	

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Gefrorenes Gemüse						
Bohnen Erbsen						
Mischgemüse, Mais	450 g	12 - 14			5	Das Gemüse in einer Mikrowellenform mit Deckel garen, Hinweise auf der Verpackung beachten. Zwischendurch mehrmals umrühren.
Rosenkohl	350 g	10 - 12			5	
Broccoli,	250 g	9 - 11			5	
Blumenkohl	250 g	6 - 7			5	
	500 g	12 - 14			5	
Rüebli, Sellerie	250 g	7 - 8			5	
	500 g	14 - 15			5	
Spinat	600 g	18 - 20	mittel-stark	460 W	5	

Tabelle zum Garen verschiedener Speisen

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
						Kartoffeln tropfnass in eine Form geben, Schale mehrmals mit einer Gabel einstechen, zugedeckt garen, nach der halben
Kartoffeln in der Schale	250 g	4 - 5			2	Zeit wenden
	500 g	8 - 9	stark	600 W	2	In Stücke schneiden, evtl. salzen, wenig Wasser zugeben, in einer Mikrowellenform mit Deckel garen
Salzkartoffeln	500 g + 0.5dl Wasser	10 - 12	stark	600 W	2	Wasser zugeben(doppelte Menge des Reisgewichts), Salz zugeben, zugedeckt garen
	150 g	4 + 15-16	stark	600 W	2	
		6	stark	600 W		
Reis	300 g	+ 15-16	mittel	+ 330 W	2	

62 **electrolux** Tabellen

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Hackbraten	500 g 750 g	13 - 15 18 - 20	mittel-stark	460 W	5 5	Flachformen(ca. 4cm hoch) in eine Mikrowellenform legen, mit Marinade bestreichen und offen garen
Gefüllte Peperoni (mit Hackfleisch)	2 Stck.	10 - 12	mittel-stark	460 W	5	Peperoni halbieren, Kerne entfernen und mit der Hackfleischmasse füllen. Zugedeckt garen
Fisch (ganz oder Filet)	200 g 400 g	4 - 5 7 - 9	mittel-stark	460 W	5 5	In einer Mikrowellenform mit Deckel garen, beim ganzen Fisch die Flossen mit Alufolie umwickeln
Pudding	1 Beutel + 0.5l Milch	5 - 6 +	stark + mittel	600 W + 330 W		Milch und Puddingpulver in einer hohen Glasschüssel verrühren, kochen, bis die Milch hoch steigt, umrühren und 1 Min. bei Einstellung "mittel" weiterkochen
Beerenmarmelade	500 g + 500 g Gelierzucker	7 - 9	stark	600 W		Pürierte Beeren mit dem Gelierzucker und etwas Zitronensaft aufkochen, mehrmals umrühren, in Gläser füllen.

Produkt	Menge	Dauer in Min.	Einstellung	Leistung	Standzeit in Min.	Bemerkungen
Kartoffeln in der Schale	250 g 500 g	4 - 5 8 - 9	stark	600 W	2 2	Kartoffeln tropfnass in eine Form geben, Schale mehrmals mit einer Gabel einstechen, zugedeckt garen, nach der halben Zeit wenden

Mikrowellentipps

- Den Ofen immer sauber halten. Überfließen vermeiden und nicht vergessen, unter dem Drehteller und die Innenseite der Tür zu reinigen.
- Zum Kochen im Mikrowellenofen vorzugsweise runde oder ovale Gefäße mit Deckel verwenden. • Keine Metall- oder metallverzierten Schmortöpfe verwenden. Manche Kunststoffe können schmelzen und sich durch heiße Lebensmittel verziehen.
- Lebensmittel während des Kochens zudecken. Hierfür einen Glasdeckel, einen Teller oder Butterbrotpapier verwenden.
- Gebäck, Brot und ähnliches können direkt in einem Brotkorb oder auf einem Papierhandtuch aufgetaut werden.
- Um Tiefkühlahrung in der Verpackung zu erhitzen, muss die Verpackung geöffnet werden. Metallhaltige oder metallverzierte Verpackungen dürfen nicht verwendet werden, es sei denn sie sind speziell für den Gebrauch in der Mikrowelle empfohlen. Metallclips und Drahtverschlüsse entfernen.
- Kleine Stücke Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen benutzt werden, die leicht übergar werden, wie z. B. Hühnerschlegel.
- Lebensmittel mit einer Haut sollten mit einer Gabel angestochen werden - z. B. Kartoffeln und Würste. Keine Eier im Mikrowellenofen kochen, da diese explodieren können.
- Große, dicke Stücke nahe an den Topfrand legen und versuchen, die Lebensmittel in gleichgroße Stücke zu teilen. Die Lebensmittel immer in die Mitte des Ofens stellen.
- Die Lebensmittel werden gleichmäßiger gar, wenn sie regelmäßig umgerührt oder umgedreht werden.
- Immer eine kürzere Zeit als im Rezept angegeben einstellen, um ein Übergaren zu vermeiden. Je mehr Lebensmittel gekocht werden müssen, desto länger dauert es.
- Wenig oder kein Wasser für Gemüse verwenden.
- Weniger Salz und Gewürze als beim "normalen" Kochen verwenden.
- Hinterher würzen.
- Nach dem Abschalten des Ofens eine ‚Ruhezeit‘ von ein paar Minuten einhalten, um vollständige und gleichmäßige Kochergebnisse zu gewährleisten.
- Sich vor dem Servieren immer davon überzeugen, dass die Lebensmittel durch und durch kochend heiß sind.
- Topfhandschuhe verwenden, um die Gefäße und Lebensmittel aus dem Ofen zu nehmen.

Pflege und Reinigung

Der Ofen muss immer sauber sein. Lebensmittelreste vom Überlaufen oder Spritzer absorbieren Mikrowellenenergie und brennen an. Dies kann zu einer verminderten Ofenleistung führen und unangenehme Gerüche verursachen. Nicht versuchen, an irgendeinem Teil des Ofens herumzubasteln oder Einstellungen bzw. Reparaturen daran auszuführen. Reparaturen dürfen ausschließlich von einem zugelassenen Kundendiensttechniker durchgeführt werden.



Sich vor dem Reinigen davon überzeugen, dass der Ofen aus bzw. der Stecker gezogen ist.

Reinigen des Zubehörs

Zubehör nach dem Herausnehmen aus dem Kochfach mit einem milden Reinigungsmittel reinigen. Die Drehtellerauflage muss sorgsam behandelt werden.



Die Ofeninnenseite und der Drehteller werden sehr heiß, diese nicht sofort nach einem Gebrauch berühren.

Reinigen des Innenraums

Verschmutzungen, die an den Ofenwänden, der Türdichtung und der Türfläche belassen werden, absorbieren Mikrowellenenergie, verringern die Ofenleistung und können den Innenraum des Ofens beschädigen.

Zum Entfernen dieser Verschmutzungen ein mildes, flüssiges Reinigungsmittel, warmes Wasser und ein weiches, sauberes Tuch verwenden.



NIEMALS SCHEUERMITTEL, HANDELSÜBLICHE OFENREINIGER ODER STAHLWOLLE FÜR IRGEND EIN TEIL DES MIKROWELLENOFENS BENUTZEN.

Um schwer zu entfernende Verschmutzungen zu lösen, eine Tasse Wasser 2 oder 3 Minuten im Mikrowellenofen kochen.



NIEMALS EIN MESSER ODER EIN SCHARFKANTIGES WERKEUG ZUM ENTFERNEN VON VERSCHMUTZUNGEN VON DEN OFENFLÄCHEN VERWENDEN.

Um Gerüche aus dem Innenraum des Ofens zu verbannen, 5 Minuten lang eine Tasse Wasser mit zwei Esslöffeln Zitronensaft kochen.

Reinigen der Außenseite

Beim Reinigen des Bedienungsfelds die Ofentür öffnen. So wird vermieden, dass der Ofen versehentlich eingeschaltet wird. Die Außenflächen des Ofens sollten mit einem milden, flüssigen Reinigungsmittel und Wasser gereinigt und danach mit klarem Wasser nachgewischt werden, um jeglichen Reinigungsmittelüberschuss zu entfernen. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Es kann auch ein Fensterreiniger zum Aufsprühen oder ein Allzweckküchenreiniger zum Aufsprühen verwendet werden. Niemals Scheuermittel, Scheuerschwämme oder scharfe Chemikalien für die Außenseiten des Ofens benutzen. Um Schäden an den Arbeitsteilen zu vermeiden, kein Wasser in die Lüftungsöffnungen gelangen lassen.

Technische Daten

Breite	444 mm
Tiefe	337 mm
Höhe	235 mm
Innenraum Breite	265 mm
Innenraum Tiefe	270 mm
Innenraum Höhe	172 mm
Inhalt	16 litre
Stromquelle	230V, 50 Hz
Sicherung	10 A
Stromaufnahme	920W
Leistungsabgabe	600W
Gewicht	12 kg



Für den Installateur

1. Jegliches Werbeetikett von der Tür entfernen.
2. Den Ofen von Hitze und Wasser fernhalten. Wenn der Ofen Hitze oder Wasser ausgesetzt wird, kann dessen Leistung vermindert werden und es kann zu Funktionsstörungen kommen. Sich daher davon überzeugen, dass der Ofen vor Hitze- und Wasserquellen geschützt aufgestellt wird.
3. Die Entlüftungsöffnungen an der Oberseite und den Seitenwänden nicht blockieren und keine Gegenstände auf den Ofen stellen. Rund um den Ofen einen Zwischenraum lassen: 140 mm über dem Ofen, 50 mm an den Seiten und 100 mm hinter dem Ofen. Sollten die Entlüftungsöffnungen während des Betriebs blockiert werden, kann der Ofen überhitzen, und es können Funktionsstörungen auftreten. Aus den Entlüftungsöffnungen strömt heiße Luft, sich daher davon überzeugen, dass diese nicht verstopft und dass keine Vorhänge zwischen den Ofen und die Rückwand gelangen können.
4. Den Ofen so weit wie möglich von Radios und Fernsehern entfernt aufstellen. Dieser Ofen entspricht zwar den EU-Normen zur Funkentstörung, es kann jedoch zu Störungen kommen, wenn er zu nahe an einem Radio bzw. einem Fernseher steht. Also den Ofen so weit wie möglich davon entfernt halten.

Elektrische Anschlüsse



DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls diese Sicherheitsmaßnahme nicht getroffen wurde.

Anschließen am Netz

Der Ofen wird mit einem Stromkabel und -stecker für 230 V, 50 Hz und geerdete Steckdose geliefert. N.B. Falls der Ofen über ein Verlängerungskabel an der Steckdose angeschlossen wird, sich davon überzeugen, dass das Verlängerungskabel geerdet ist. Beim Aufstellen des Gerätes ist darauf zu achten, dass der Netzstecker erreichbar ist.

Das vorhandene Anschlusskabel muss bei Beschädigung gegen ein baugleiches Kabel ausgetauscht werden. Der Austausch darf nur durch Personal des Geräteherstellers bzw. durch vom Hersteller autorisierte Elektrofachkräfte erfolgen.

Die Erdung verringert die Risiken im Falle eines Kurzschlusses. Überprüfen, dass die Ofenspannung mit der Netzspannung übereinstimmt.

Anschluss an eine Schuko-Steckdose, abgesichert mit 8-A-F1 Schutzschalter oder Sicherung 8A träge.

68 **electrolux** Für den Installateur

Sollte die Steckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein, muss installationsseitig eine Vorrichtung vorhanden sein, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.

Einbaumodell

Das Gerät mit dem entsprechenden Einbaurahmen in einen Küchenschrank einbauen. Die relevanten Anweisungen für Installation und Anschluss beachten. Beim Einbau in einen hohen Schrank kann die Aufzugstür verwendet werden. Die relevanten Anweisungen für Installation und Anschluss aus der Bedienungsanleitung der Aufzugstür beachten. Vorsicht! Niemals den Mikrowellenofen bei geschlossener Aufzugstür benutzen. Ein solcher Betrieb würde das Gerät beschädigen und die Garantie nichtig machen. An einer Steckerhülse mit Schutzerdung und einem 8-A-Sicherungsautomat oder einer tragen 8-A-Sicherung anschließen. Wenn der Ofen installiert ist, muss er vom Netz getrennt werden können, indem eine Kontaktunterbrechung von mindestens 3 mm auf allen Polen erfolgt. Eine passende LS-Schaltergröße oder eine Schmelz- bzw. Durchschlagsicherung sind geeignete Kontaktunterbrecher.

Hinweise zum Umweltschutz



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

Service

Servicestellen

5506 Mägenwil/Zürich
Industriestr. 10
9000 St. Gallen
Zürcherstrasse 204 e
4127 Birsfelden Hauptstrasse
52
6032 Emmen Buholzstrasse 1
7000 Chur Comercialstrasse
19
3018 Bern
Morgenstrasse 131

Ersatzteilverkauf

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 848 023

Fachberatung / Verkauf

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 044 405 81 1

Garantie

Für jedes Produkt gewähren wir ab Verkauf bzw. Lieferdatum an den Endverbraucher eine Garantie von 2 Jahren. (Ausweis durch Garantie-schein, Faktura oder Verkaufs-beleg).

Die Garantieleistung umfasst die Kosten für Material, Arbeits- und Reisezeit.

Die Garantieleistung entfällt bei Nichtbeachtung der Gebrauchs-anweisung und Betriebsvorschriften, unsachgerechter Installation, sowie bei Beschädigung durch äussere Einflüsse, höhere Gewalt, Eingriffe Dritter und Verwendung von Nicht-Original Teilen.

Points de service

1028 Préverenges
Le Trési 6

Point de vente de rechange

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 848 023

Demonstration / Vente

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 044 405 81 1

Garantie

Nous octroyons sur chaque produit 2 ans de garantie à partir de la date de livraison ou de la mise en service au consommateur (documenté au moyen d'une facture, d'un bon de garantie ou d'un justificatif d'achat).

Notre garantie couvre les frais de mains d'œuvres et de déplacement, ainsi que les pièces de rechange.

Les conditions de garantie ne sont pas valables en cas d'intervention d'un tiers non autorisé, de l'emploi de pièces de rechange non originales, d'erreurs de manieiment ou d'installation dues à l'inobservation du mode d'emploi, et pour des dommages causés par des influences extérieures ou de force majeure.

Servizio dopo vendita

6916 Grancia
Zona Industriale E

Vendita pezzi di ricambio

5506 Mägenwil
Industriestrasse 10
Tel. 0848 848 023

Consulente (cucina) / Vendita

8048 Zürich
Badenerstrasse 587
Tel. 044 405 81 1

Garanzia

Per ogni prodotto concediamo una garanzia di 2 anni a partire dalla data di consegna o dalla sua messa in funzione. (fa stato la data della fattura, del certificato di garanzia o dello scontrino d'acquisto)

Nella garanzia sono comprese le spese di manodopera, di viaggio e del materiale.

Dalla copertura sono esclusi il logoramento ed i danni causati da agenti esterni, intervento di terzi, utilizzo di ricambi non originali o dalla inosservanza delle prescrizioni d'istallazione ed istruzioni per l'uso.



www.electrolux.com

www.electrolux.ch