

## BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

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

Om brand te voorkomen

Magnetronovens mogen tijdens het gebruik niet zonder toezicht worden gelaten. Te hoge vermogens of te lange bereidings tijden kunnen de levensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken. Het stopcontact moet altijd bereikbaar zijn, zodat de stekker er in geval van nood makkelijk kan worden uitgetrokken. De netspanning moet 230 V wisselspanning, 50 Hz zijn en de zekering moet minstens 10 A zijn. Wij raden u aan het apparaat aan een aparte stroomkring aan te sluiten. Het apparaat niet in de open lucht bewaren of opstellen.

**NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken. Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken. Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende**

**vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.**

Geen brandbare materialen in de buurt van het apparaat of de ventilatie-openingen bewaren. De ventilatie-openingen nooit blokkeren. Alle metalen sluitingen, draden enz. van levensmiddelen en verpakkingen verwijderen. Vonkvorming op metalen oppervlakken kan tot brand leiden. De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam atten. Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden. Geen levensmiddelen of andere voorwerpen in het apparaat bewaren. Na het starten van het apparaat de instellingen controleren om er zeker van te zijn dat het apparaat zoals gewenst werkt. Deze gebruiksaanwijzing gebruiken.

Om verwondingen te voorkomen

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

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

beschadigingen aanwezig zijn.

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

Voer in geen geval zelf reparaties of wijzigingen aan uw magnetron uit. Reparaties, vooral reparaties waarbij de afdekking van het apparaat moet worden verwijderd, mogen alleen door vakmensen worden uitgevoerd. Onvakkundige reparaties kunnen tot aanzienlijke risico's voor de gebruiker leiden. Wend u daarom in geval van storing altijd tot onze serviceafdeling. Alleen originele ZANUSSI-onderdelen voldoen aan alle eisen!

Nooit op enigerlei wijze veranderingen aanbrengen aan de veiligheidsvergrendeling van de deur. Het apparaat nooit inschakelen als zich voorwerpen tussen de deurafdichtingen en de afsluitvlakken bevinden.

Laat vet of vuil zich niet ophopen op de afdichtingen van de deur of aangrenzende delen. Volg de instructies in hoofdstuk "Reiniging & onderhoud". Als u de oven niet schoonhoudt, kan dat leiden tot aantasting van het oppervlak, wat de levensduur van het toestel negatief kan beïnvloeden en mogelijk gevaarlijke situaties veroorzaakt.

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

Om elektrische schokken te voorkomen

De ommanteling van het apparaat mag in geen geval worden verwijderd. Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsver-grendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. Als u grotere hoeveelheden vloeistof morst, het apparaat direct uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en contact opnemen met onze service-afdeling. Het aansluitsnoer en de stekker nooit in water of andere vloeistof leggen. Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals bijvoorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

In geen geval proberen om de ovenlamp zelf te vervangen. Dit mag alleen door vakmensen geschieden. Als de ovenlamp uitvalt, neem dan contact op met onze service-afdeling ZANUSSI.

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

Om explosies en plotseling koken te voorkomen

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

Nooit afgesloten bakjes gebruiken. Sluitingen en afdekkingen verwijderen. Afgesloten bakjes kunnen door de drukverhoging zelfs na uitschakelen van het apparaat nog exploderen. Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Kopjes of bekers met een grote opening gebruiken, opdat luchtballen kunnen ontsnappen.

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

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

Om verbrandingen door plotseling overkoken (kookpuntvertraging) te voorkomen:

1. De vloeistof vóór het verwarmen omroeren.
2. Bij het verwarmen van vloeistoffen een glazen staafje of lepeltje in het glas of kopje zetten.
3. Laat de vloeistof tenminste 20 seconden na het koken in de oven staan om kookvertraging te voorkomen.

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen. Voor het koken of opwarmen van eieren die niet geklutst of geroerd worden, eidooier en eiwit inprikken, zodat ze niet kunnen exploderen. Vóór het opwarmen in de magnetron de doppen van gekookte eieren verwijderen en de eieren in plakjes snijden.

Levensmiddelen met een schil of vel, zoals aardappelen, worstjes of fruit, altijd eerst enkele malen met een vork inprikken, zodat de stoom kan ontsnappen.

Om verbranding te voorkomen

Gebruik pannennappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt. Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.

Om verbrandingen te voorkomen altijd de temperatuur van de levensmiddelen controleren en ze voor het serveren omroeren. Wees extra voorzichtig als de levensmiddelen of dranken voor

baby's, kinderen of oudere personen bestemd zijn.

De temperatuur van het servies is geen echte aanwijzing voor de temperatuur van de levensmiddelen of dranken; altijd de temperatuur controleren. Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.

Om foutieve bediening door kinderen te voorkomen

Waarschuwing: Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik. Raak de hete verwarmingselementen niet aan. Houd het apparaat buiten bereik van kinderen onder de acht jaar, tenzij u permanent toezicht houdt. Dit apparaat mag alleen door kinderen vanaf acht jaar, personen met verminderde fysieke, motorieke of mentale vaardigheden of personen die onbekend zijn met het apparaat worden gebruikt, wanneer ze instructies voor veilig gebruik hebben gekregen en de risico's van het apparaat begrijpen of wanneer ze het apparaat onder toezicht van een volwassene bedienen. Op kinderen moet

toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Kinderen van acht jaar of ouder mogen het apparaat alleen reinigen of onderhouden als dit onder toezicht van een volwassene gebeurt.

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

Overige aanwijzingen

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

Om foutieve bediening en beschadiging van het apparaat te voorkomen

Het apparaat nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in staan. Bij het gebruik van bruineringservies of zelfverwarmende materialen moet een hittebestendige isolatie (bijv. een porseleinen bord) tussen servies en draaiplateau worden gezet. Daardoor worden beschadigingen door warmte van het draaiplateau en het draaimechanisme voorkomen. De aangegeven opwarmtijd voor het servies mag niet worden overschreden. Geen metalen servies gebruiken, omdat microgolven gereflecteerd worden en dit tot vonkvorming leidt. Geen conservenblikken in het apparaat zetten. Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

- a) Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
- b) Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
- c) Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

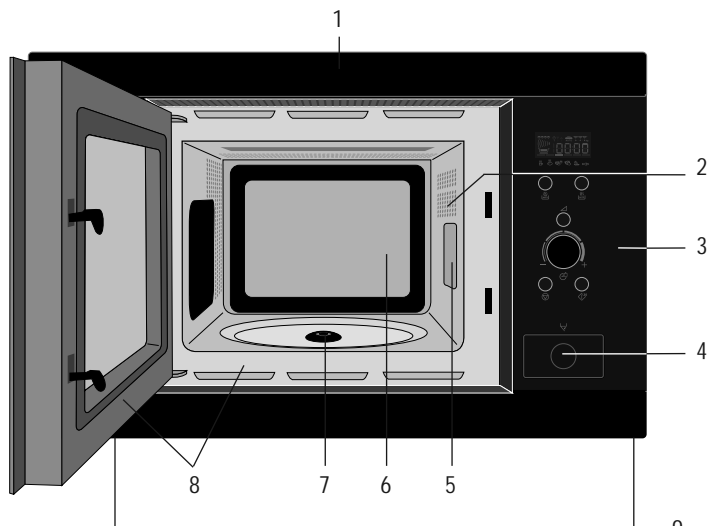
Geen voorwerpen op de ommanteling zetten als het apparaat in werking is.

Aanwijzingen:

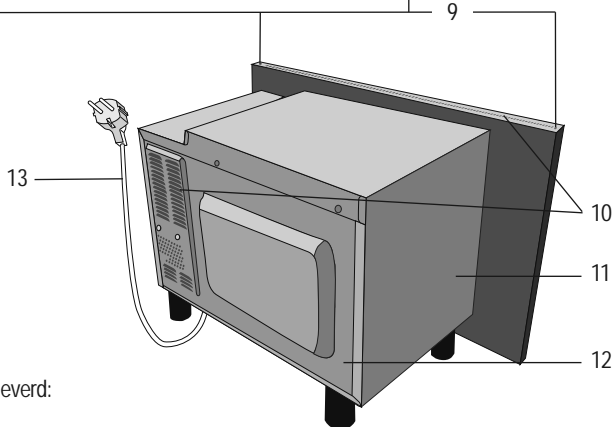
Wend u met vragen over de aansluiting van het apparaat tot

een erkend installateur. Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan. Op de wanden in de ovenruimte resp. rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

# OVERZICHT VAN HET APPARAAT MAGNETRONOVEN & TOEBEHOREN



1. front
2. ovenlamp
3. bedieningspaneel
4. toets om de deur te openen
5. afdekking van de microgolvengeleider
6. ovenruimte
7. aandrijfas
8. deurafdichtingen en afsluitvlakken

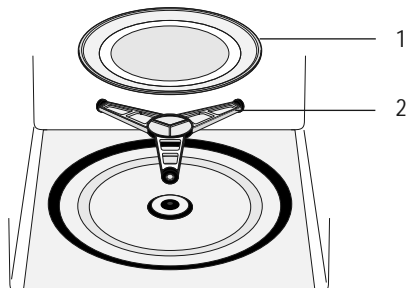


Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

1. draaiplateau
  2. draaimechanisme
  3. 4 bevestigingsschroeven (niet afgebeeld)
- Het draaimechanisme in de aandrijfas in de bodem van de ovenruimte plaatsen.
  - Dan het draaiplateau erop zetten.
  - Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

Aanwijzing:








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



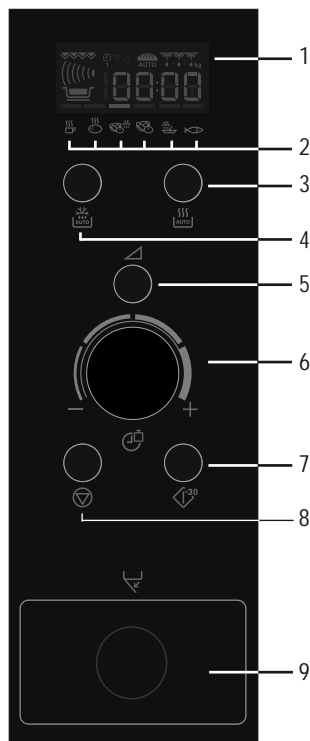
# OVERZICHT VAN HET APPARAAT

## BEDIENINGSPANEEL

### 1. DISPLAY symbolen

	Vermogensstand		Ontdooiprogramma brood
	Klok		Ontdooiprogramma
	Kookfasen		Hoeveelheid
	Plus/Min		

2. symbolen AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA
3. toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA
4. toets AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA
5. toets VERMOGENSSTAND
6. knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT
7. toets START/+30
8. toets STOP
9. toets OM DE DEUR TE OPENEN



## VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

### SPAARSTAND

De oven is ingesteld in de SPAARSTAND ('Econ').

1. Steek de stekker van de oven in het stopcontact.
2. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
3. Het display telt af van 3:00 tot nul.

4. Wanneer het display op nul staat, schakelt de oven in de spaarstand. Het display is nu weer leeg.


Belangrijk:

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

### INSTELLEN VAN DE KLOK

De magnetron heeft een 12- en 24-uurs klok.

Voorbeeld: De 12-uursklok instellen op 11:30.

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

6. Druk op het START/+30 knopje.



7. Controleer het display: 

8. Sluit de deur.

Belangrijk:

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

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

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

6. Druk een keer op het START/+30 knopje en draai dan aan de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop om de minuten in te stellen.
7. Druk op het START/+30 knopje.
8. Controleer het display: 
9. Sluit de deur.


Belangrijk:

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

## DE TIJD INSTELLEN WANNEER DE KLOK IS INGESTELD

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

1. Open de deur.
  2. Druk op het START/+30 knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 
- (Indien u de klok wilt omzetten naar een 24-uurs aanduiding drukt u nog eens op het START/+30 knopje.)

3. Draai aan de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop om de uren in te stellen.
4. Druk een keer op het START/+30 knopje en draai dan aan de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop om de minuten in te stellen.
5. Druk op het START/+30 knopje.
6. Controleer het display: 

## OM DE KLOK TE ANNULEREN EN ZET ECON MODE

1. Open de deur.
  2. Druk op het START/+30 knopje en houd het 5 seconden ingedrukt. De magnetron zal dan piepen. Op het display verschijnt nu: 
- (Indien u de klok wilt omzetten naar een 24-uurs aanduiding drukt u nog eens op het START/+30 knopje.)

3. Druk op het STOP knopje.
4. Op het display verschijnt nu: 'Econ'.
5. Sluit de deur.
6. Het display telt af van 3:00 tot nul.
7. Wanneer het display op nul staat, schakelt de oven in de spaarstand. Het display is nu weer leeg.

## GEBRUIK VAN TOETS STOP

Gebruik van toets STOP:

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



## KINDERSLOT

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

Voorbeeld: Het kinderslot instellen.

1. Druk toets STOP 5 seconden lang in.



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



Aanwijzing:

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

## TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

### KOKEN MAGNETRONOVEN

Om voedsel te bereiden/ontdooien in een magnetronoven moet het servies microgolven doorlaten die in het voedsel doordringen. Daarom is het belangrijk om geschikt servies te gebruiken. Ronde/ovale schalen verdienen de voorkeur boven vierkante/rechthoekige schalen aangezien het voedsel in de hoeken overgaar wordt.

Het is belangrijk om het voedsel om te keren, te herschikken of om te roeren met het oog op een gelijkmatige verwarming. Na het koken is een bepaalde standtijd nodig aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.

### EIGENSCHAPPEN VAN LEVENSMIDDELEN

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

### KOOKTECHNIEKEN

Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. Bijv. kippenpoten.
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. Bijv. aardappelen, vis, kip, worst. Belangrijk: Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te keren en te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	Sommige delen van voedsel dat wordt ontdooid, kunnen warm worden. De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.



## MAGNETRONBESTENDIG KOOKGEREI

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie/servies van folie	✓ / ✗	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Bruineringservies	✓	Altijd de voorschriften van de fabrikant opvolgen. De vermelde kooktijden niet overschrijden. Oppassen want deze schalen kunnen zeer heet worden.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	Porselein, keramiek en geglaazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering.
Glas bijv. Pyrex®	✓	Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd.
Metaal	✗	Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden.
Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht	✓	Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Huishoudfolie	✓	Het huishoudfolie mag het voedsel niet aanraken en moet ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen.
Vries-/braadzakken	✓	Moeten ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binnendraad aangezien dit kan smelten of vlam vatten door vonkvorming van het metaal.
Papier - bordes, kopjes en keukenrol	✓	Gebruik papier uitsluitend om op te warmen of vocht te absorberen. Wees voorzichtig aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Stro en hout	✓	Let altijd goed op bij het gebruik van dit materiaal aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Kringlooppapier en krantenpapier	✗	Kan stukjes metaal bevatten die vonkvorming veroorzaken en tot brand kunnen leiden.

## WERKING VAN DE MAGNETRON

### KOKEN MAGNETRONOVEN

Bij handmatig gebruik kunt u een bereidingstijd van max. 90 minuten (90.00) instellen. De tijdseenheid varieert van 15 seconden tot 5 minuten, afhankelijk van de totale bereidingstijd zoals aangegeven in de label.

Bereidingstijd	Tijdseenheden
0-5 minuten	15 seconden
5-10 minuten	30 seconden
10-30 minuten	1 minuut
30-90 minuten	5 minuten

### HANDMATIG ONTDOOIEN

Voor handmatig ontdooien (automatische ontdooifunctie uit) gebruikt u een vermogen van 240 W. Het symbool voor ontdooien verschijnt in het display zodra u dit vermogen heeft geselecteerd.

### VERMOGENSTANDEN

Voor het handmatig gebruik kunt u kiezen uit 6 verschillende vermogensstanden:

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

**560 W** Voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.

**400 W** Voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.

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

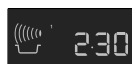
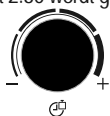
**80 W** Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.

**0 W** Voor kooktimer.

W = WATT

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

1. Druk tweemaal op de toets voor het VERMOGENSSTAND.
2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 2.30 wordt getoond.
3. Druk toets START/+30 in.
4. Indicatie controleren:



Belangrijk:

Als u deze toets niet indrukt, werkt het apparaat automatisch met vol vermogen 800 W/HOOG.

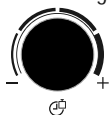
Aanwijzing:

- Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch signaal, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets START/+30 indrukken.
- Als u tijdens het bereidingsproces de vermogensstand wilt controleren, drukt u toets VERMOGENSSTAND in.
- U kunt tijdens het koken de bereidingstijd verlengen of verkorten met behulp van de draaiknop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT.
- U kunt tijdens het koken het VERMOGENSSTAND veranderen door op de toets voor het magnetronvermogen te drukken.
- Om tijdens het koken een programma te annuleren, drukt u tweemaal op de toets STOP.

## KOOKTIMER

Voorbeeld: De kooktimer instellen op zeven minuten.

1. Druk toets VERMOGENSSTAND 7 keer.
2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/amti-met de wijzers van de klok mee tot 7.00 wordt getoond.
3. Druk toets START/+30 in.
4. Indicatie controleren:



Aanwijzing:

- Druk op de toets STOP om de timer op pauze te zetten. Druk op de toets START/+30 om de timer weer aan te zetten. Druk nogmaals op de toets STOP om de timer uit te schakelen.

## VOEG 30 SECONDEN TOE

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

1. Direct Starten  
U kunt direct 30 seconden lang op een vermogen van 800 W/HOOG koken, als u toets START/+30 indrukt.
2. Verlengen van de bereidingstijd  
Tijdens handmatig gebruik kunt u de bereidingstijd door herhaald op de toets te drukken steeds met 30 seconden verlengen.



Aanwijzing:

- U kunt deze functie niet gebruiken tijdens AUTOMATISCHE KOOK- of ONTDOOIPROGRAMMA'S.

## PLUS & MIN

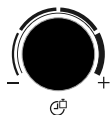
Met de PLUS  en MIN  functie kunt u de bereidingstijd verlengen of verkorten wanneer u de automatisch programma's gebruikt.

Als u uw gekookte aardappelen gaar maar wel stevig wilt bereiden, kies dan de MIN  functie.

Als u uw gekookte aardappelen liever zachter wilt bereiden, kies dan de PLUS  functie.

Voorbeeld: Om 0,3 kg gekookte goed-gedaane aardappels te koken.

1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S 2 maal in te drukken.
2. Draai de de knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT tot 0.3 wordt getoond.
3. Druk eenmaal op de toets voor het VERMOGENSSTAND om de PLUS  instelling te selecteren.
4. Druk toets START/+30 in.



5. Indicatie controleren:



Aanwijzing:

Om de PLUS/MIN-functie te annuleren, drukt u driemaal op de toets voor het VERMOGENSSTAND.

Wanneer u PLUS selecteert, dan verschijnt  op het display.

Wanneer u MIN selecteert, dan verschijnt  op het display.

## ANDRE NUTTIGE FUNCTIES

U kunt een reeks van (maximaal) 3 combinaties (magnetron solo).

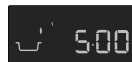
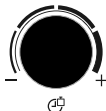
Voorbeeld: Koken:

5 minutes bij 800 W vermogen (fase 1)

16 minutes bij 240 W vermogen (fase 2)

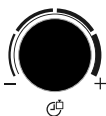
FASE 1

1. Druk zodra op de toets voor het VERMOGENSSTAND.
2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/anti-met de wijzers van de klok mee tot 5.00 wordt getoond.
3. Indicatie controleren:



FASE 2

1. Druk 4 keer op de toets voor het VERMOGENSSTAND.
2. Voer door knop TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT rechtsom te draaien de gewenste tijd in met de wijzers van de klok mee/anti-met de wijzers van de klok mee tot 16.00 wordt getoond.
3. Druk toets START/+30 in.
4. Indicatie controleren:



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

## GEBUIK AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA & AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

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

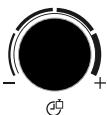
### AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

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

Voorbeeld:

Om 0,3 kg gekookte aardappels te koken.

1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA'S 2 maal in te drukken.
2. Draai de de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop tot 0.3 wordt getoond.
3. Druk toets START/+30 in.
4. Indicatie controleren:



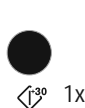
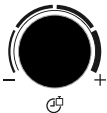
Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets START/+30 indrukken. Wanneer de automatische kooktijd is verstreken, dan stopt het AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA. Er klinkt een bel en het kooksymbool licht op. Na een minuut klinkt er een pieptoon als geheugensteuntje en op het display verschijnt de huidige tijd.

### AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

Product	Symbol
Vlees/vis/gevogelte	
Brood	

Voorbeeld: Om 0,2 kg brood te ontdoien.













1. Kies het gewenste menu door toets AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA 2 maal in te drukken
2. Draai de de TIJDSCHAKELKLOK/GEWICHT knop tot 0.2 wordt getoond.
3. Druk toets START/+30 in.
4. Indicatie controleren:



Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets START/+30 indrukken. Wanneer de AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA is verstreken, dan stopt het programma automatisch. Er klinkt een bel en het kooksymbool licht op. Na een minuut klinkt er een pieptoon als geheugensteuntje en op het display verschijnt de huidige tijd.

# PROGRAMMA'S

## TABELLEN AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA & AUTOMATISCHE ONTDOOIPROGRAMMA

Kookprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/servies	Toets	Tips
Drank (Thee/Koffie) 	1 - 4 mokken 1 mok = 200 ml	 1x	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zet de mok aan rand van draaiplateau.</li> </ul>
Gekookte aardappelen/ aardappelen in de schil 	0,1 - 0,8 kg (100 g) Schaal met deksel	 2x	<p>Gekookte aardappelen: aardappelen schillen en in even grote stukken snijden.</p> <p>In de schil gekookte aardappelen: aardappelen van gelijke grootte uitzoeken en wassen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Aardappelen in een schaal doen.</li> <li>Benodigde hoeveelheid water (ca. 2 el per 100 g) en wat zout toevoegen.</li> <li>Met een deksel afdekken.</li> <li>Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af.</li> <li>Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.</li> </ul>
Diepgevroren groente 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schaal met deksel	 3x	<ul style="list-style-type: none"> <li>Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig).</li> <li>Met een deksel afdekken.</li> <li>Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af.</li> <li>Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.</li> </ul> <p>Belangrijk: oor compact bevroren groente handmatig gebruik kiezen.</p>
Verse groente 	0,1 - 0,6 kg (100 g) Schaal met deksel	 4x	<ul style="list-style-type: none"> <li>In stukjes snijden, bijv. reepjes of plakken.</li> <li>Per 100 g 1 el water en wat zout toevoegen (voor paddestoelen is geen extra water nodig).</li> <li>Met een deksel afdekken.</li> <li>Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af.</li> <li>Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.</li> </ul>
Diepgevroren gerechten (Roerbaar) 	0,3 - 1,0 kg (100 g) Schaal met deksel	 5x	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gerecht in een voor de magnetron geschikte schaal doen.</li> <li>Indien door de fabrikant aangegeven, wat vloeistof toevoegen.</li> <li>Met een deksel afdekken.</li> <li>Indien door de fabrikant aangegeven, zonder deksel koken.</li> <li>Roer het gerecht om als het geluidssignaal klinkt, en dek het weer af. afdekken.</li> <li>Na het bereiden uit de oven halen en ca. 2 minuten laten staan.</li> </ul>
Visfilet met saus 	0,4 - 1,2 kg* (100 g) Gratinschaal met magnetronfolie	 6x	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zie recept "visfilet met saus" op pag. 101.</li> </ul> <p>* Totale gewicht van alle ingrediënten.</p>

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

Ontdooiprogramma	Hoeveelheid (gewichtseenheid)/servies	Toets	Tips
Vlees/vis/gevogelte  (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2 - 0,8 kg (100 g) Ovenschaal	  1x	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau.</li> <li>• Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omgedraaid te worden, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie.</li> <li>• Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid. Aanwijzing: Niet geschikt voor hele kippen.</li> <li>• Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdoode delen indien mogelijk.</li> </ul>
Pain 	0,1 - 1,0 kg (100 g) Ovenschaal	  2x	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1,0 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen.</li> <li>• Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdoode boterhammen uitgenomen te worden.</li> <li>• Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.</li> </ul>

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

#### Aanwijzing:

- Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
- Voor gerechten met een hoger of lager gewicht dan in de tabel aangegeven kiest u handmatig gebruik.
- De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur. Controleer of de levensmiddelen gaar genoeg zijn.
- Als een bedieningshandeling noodzakelijk is (bijv. levensmiddelen omkeren) stopt het apparaat automatisch, er klinkt een akoestisch bel, de resterende bereidingstijd en andere symbolen worden knipperend aangegeven. Om het proces voort te zetten toets START/+30 indrukken.
- Als de oven in de grillstand Micro staat, dan kan de koelventilator aanslaan.

#### Aanwijzing: automatische ontdooiprogramma

1. Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
2. Gehakt plat invriezen.
3. Na het omkeren de al ontdoode delen met strookjes aluminiumfolie afdekken.
4. Gevogelte direct na het ontdooien verder verwerken.

# RECEPTEN VOOR AUTOMATISCHE KOOKPROGRAMMA

## Visfilet met pikante saus

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

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

## Visfilet met kerriesaus

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

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

## VERMINDERD VERMOGENSNIVEAU

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

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

# TABELLEN

## Gebruikte afkortingen

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

## Dranken & gerechten verwarmen

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

\* vanaf koelkasttemperatuur

## Oontdooien

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

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

## Ontdooien & koken

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



## Vlees & vis koken

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

## RECEPTEN

Alle recepten in deze gebruiksaanwijzing zijn, tenzij anders aangegeven, bedoeld voor 4 porties.

### AANPASSEN VAN TRADITIONELE RECEPTEN

Als u uw vanouds beproefde recepten wilt aanpassen voor de magnetron, moet u op het volgende letten:

De bereidingstijden met een derde tot de helft verkorten. Zie ook de recepten in deze gebruiksaanwijzing. Levensmiddelen met veel vocht zoals vlees, vis, gevogelte, groente, fruit, éénpansgerechten en soep kunnen zonder problemen in de magnetron worden bereid. Bij gerechten met weinig vloeistof zoals maaltijden op een bord moet u het oppervlak wat vochtig maken.

Toevoegen van vloeistoffen bij rauwe levensmiddelen die gestoofd worden, tot ca. tweederde van de hoeveelheid in het originele recept reduceren. Indien nodig tijdens het bereidingsproces wat vloeistof toevoegen.

Toevoegen van vet kan aanzienlijk gereduceerd worden. Een kleine hoeveelheid boter, margarine of olie is voldoende om het gerecht smaak te geven. Daarom is de magnetron uitstekend geschikt voor het bereiden van vetarme gerechten.

### Champignonsoep

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

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

## Ratatouille

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

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

## Zeetongfilet

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

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

## Lasagne al forno

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

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

## Kalfsvlees in roomsaus

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

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

## Gevulde ham

1. Vermeng de spinazie met de kaas en kwark, en breng dit mengsel op smaak.
2. Leg op elk plakje gekookte ham een eetlepel van de vulling en rol het op. Steek de ham vast met een houten pen.
3. Maak een bechamelsaus: giet hiervoor het water en de room in een kom, dek deze af en verwarm.  
3-4 min. 800 W  
Meng de boter met de bloem om een roux te maken, voeg aan de vloeistof toe en roer met een garde tot een glad mengsel ontstaat. Dek af, kook tot de roux dik is.  
1 min. 800 W  
Roer en proef.
4. Giet de saus in de ingevette schaal, leg de gevulde hamrolletjes erin en kook het met de deksel erop.  
3-4 min. 800 W  
Na afloop van de kooktijd ca. 5 minuten laten nagaren.

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

## Bessengelei met vanillesaus

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

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

## REINIGING & ONDERHOUD

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

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

### Ommanteling

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

### Bedieningspaneel

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

### Ovenruimte

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

3. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte.

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

Apparaatdeur

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

Aanwijzing: Gebruik geen stoomreiniger.

## WAT TE DOEN ALS . . .

Symptoom	Mogelijke oorzaken/oplossingen
De magnetron niet goed functioneert?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De zekering in de huisinstallatie in orde is.</li> <li>• De stroom misschien uitgevallen is.</li> <li>• Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.</li> </ul>
De magnetron neit werkt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• De deur goed gesloten is.</li> <li>• De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn.</li> <li>• Toets START/+30 is ingedrukt.</li> </ul>
Het draaiplateau niet draait?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit.</li> <li>• Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt.</li> <li>• Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren.</li> <li>• Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.</li> </ul>
De magnetron niet uitschakelt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit.</li> <li>• Neem contact op met onze service-afdeling.</li> </ul>
De ovenverlichting uitvalt?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Neem contact op met onze service-afdeling. Vervangen van de ovenverlichting mag alleen door vakmensen geschieden.</li> </ul>
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of</li> <li>• Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of</li> <li>• Een hoger vermogen instellen.</li> </ul>

## TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan		: 230 V, 50 Hz, één fase
Zekering		: Min. 10A
Opgenomen vermogen:	Magnetron	: 1,2 kW
Nuttige vermogen:	Magnetron	: 800 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie		: 2450 MHz * (Groep 2/Klasse B)
Buitenafmetingen:	ZBM17542	: breedte x hoogte x diepte: 594 x 371 x 316 mm
Afmetingen ovenruimte		: breedte x hoogte x diepte: 285 x 202 x 298 mm **
Inhoud ovenruimte		: 17 liter **
Draaiplateau		: ø 272 mm, glass
Gewicht		: ca 16 kg
Ovenlamp		: 25 W/240 - 250 V

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

Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

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

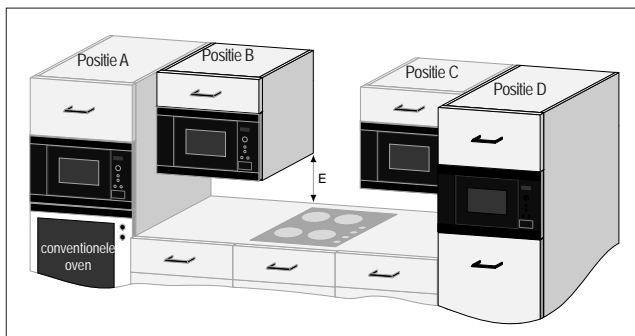


Dit apparaat voldoet aan de EU-richtlijnen 2004/108/EC, 2006/95/EC en 2005/32/EC. IN HET KADER VAN DE TECHNISCHE VOORUITGANG KUNNEN DE TECHNISCHE GEGEVENS TE ALLEN TIJDE ZONDER OPGAVE VAN REDENEN GEWIJZIGD WORDEN.

# INSTALLATIE-AANWIJZING

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

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



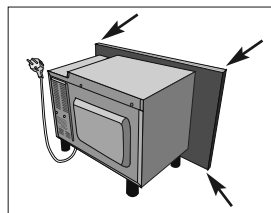
Afmetingen in (mm)

## INSTALLEREN VAN HET APPARAAT

1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Dit apparaat is bedoeld voor inbouw in een kast van 360 mm hoog. Als het apparaat in een 350 mm hoge kast moet worden ingebouwd: -  
De 4 voeten (3 hoge en 1 lage) aan de onderkant van het apparaat (zie afbeelding) moeten worden vervangen door de meegeleverde voeten. De 3 hoge voeten vervangen door de meegeleverde voeten. De lage voet hoeft niet te worden vervangen.
3. Schuif het apparaat langzaam en zonder geweld in de inbouwkast, tot de voorste lijst van het apparaat een naadloze afsluiting vormt met de voorste opening van de kast.
4. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 4 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

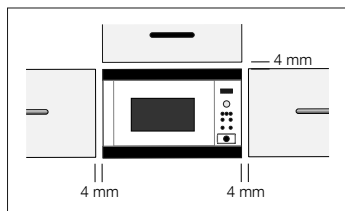
### Bevestigingsoptie 1:

Bevestig het apparaat m.b.v. de meegeleverde schroeven in deze positie. De bevestigingspunten bevinden zich in de hoeken boven en onder.



### Bevestigingsoptie 2:

Zie de sjabloon die bij deze oven is ingesloten.



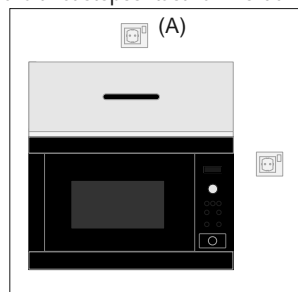
## VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

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

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

## AANSLUITING OP HET STROOMNET

- Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.
- Plaats het stopcontact niet achter de kast.
- De best plek is boven de kast (A).
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (230 V/50 Hz). Stopcontact met 10 A zekeren.
- Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.



## ELEKTRISCHE AANSLUITING



**WAARSCHUWING:**

**DIT APPARAAT MOET GEAARD ZIJN**

Als deze veiligheidsmaatregel niet wordt opgevolgd,  
is de fabrikant niet aansprakelijk voor schade.

Als de stekker die zich aan het apparaat bevindt niet in uw stopcontact past, neem dan contact op met onze service-afdeling.



# MILIEUINFORMATIE

## Milieuvriendelijke afvalverwerking van verpakking en oude apparaten

### Verpakking

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

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

Alle gebruikte verpakkingsmaterialen zijn niet milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Het karton is van oud papier gemaakt, het hout is onbehandeld. De kunststoffen hebben de volgende aanduidingen:

>PE< voor polyethyleen, bijv. de folieverpakking

>PS< voor geschuimd, cfk-vrij polystyreen, bijv. de hoekbeschermers

>PP< voor polypropyleen, bijv. de verpakkingsbanden

Door hergebruik van de verpakking hoeven minder grondstoffen te worden gebruikt en wordt de hoeveelheid afval kleiner.

Informeer bij uw gemeente naar de mogelijkheden voor afvalverwerking in uw woonplaats.

### Oude apparaten

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

Het symbool  op het product of op de verpakking wijst erop dat dit product niet als huishoudafval mag worden behandeld, maar moet worden afgegeven bij een verzamelpunt waar elektrische en elektronische apparatuur wordt gerecycled. Als u ervoor zorgt dat dit product op de juiste manier wordt verwijderd, voorkomt u mogelijke negatieve gevolgen voor mens en milieu die zich zouden kunnen voordoen in geval van verkeerde afvalverwerking. Voor gedetailleerdere informatie over het recyclen van dit product, kunt u contact opnemen met de gemeente, de gemeentereiniging of de winkel waar u het product hebt gekocht.

## GARANTIE/SERVICEAFDELING

Onze producten worden met de grootst mogelijke zorgvuldigheid geproduceerd. Desondanks kan het voorkomen dat er een defect optreedt. Onze servicedienst zal dit op verzoek herstellen, zowel binnen als buiten de garantietermijn. De levensduur van het product wordt daardoor niet negatief beïnvloed. Onderstaande garantievoorwaarden zijn gestoeld op de EU Richtlijn 99/44/EG en het Burgerlijk Wetboek. De daaruit voortvloeiende rechten blijven onverlet. Ook de garantieverplichtingen van de verkoper naar de eindgebruiker blijven onaangetast.

Voor dit product verlenen wij garantie volgens onderstaande voorwaarden:

1. Wij verhelpen kosteloos met inachtneming van de voorwaarden 2 tot en met 15 gebreken aan het product die zich openbaren binnen 24 maanden vanaf de datum van levering aan de eindgebruiker. In geval van professioneel of daarmee gelijk te stellen gebruik is de garantie beperkt tot 12 maanden. Voor tweedehands producten geldt eveneens een termijn van 12 maanden.
2. De garantieprestatie houdt in dat het product kosteloos wordt teruggebracht in de toestand die het had voor het defect optrad. Gebrekkige onderdelen worden hersteld of vervangen. Kosteloos vervangen onderdelen worden ons eigendom.
3. Het gebrek moet terstond gemeld worden om mogelijke verdere schade te voorkomen. De garantieaanspraak vervalt indien het gebrek niet binnen twee maanden na vaststelling is gemeld.
4. Voor een beroep op garantie dient het aankoopbewijs met aankoop- en/of leveringsdatum te worden overlegd. Bij ontbreken daarvan dient ander overtuigend bewijs te worden overlegd.
5. De garantie heeft geen betrekking op schade aan kwetsbare onderdelen, zoals (vitrokeramisch) glas, kunststof, rubber, die ontstaan is door onzorgvuldig gebruik.
6. De garantie heeft geen betrekking op kleine afwijkingen van de gestelde kwaliteit die voor de waarde en deugdelijkheid van het product onbeduidend zijn.

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

Deze garantiëvoorwaarden gelden voor in Nederland gekochte en/of in gebruik zijnde producten. Indien een product naar het buitenland wordt gebracht dient de gebruiker na te gaan of het product voldoet aan de technische voorwaarden ( o.a. spanning, frequentie, installatievoorschriften, gassoort, klimaatomstandigheden) in het betreffende land. Voor in het buitenland aangeschafte producten dient de gebruiker zich te vergewissen van de bepalingen in Nederland.

Noodzakelijke of gewenste aanpassingen vallen niet onder de garantie, en kunnen niet altijd worden aangebracht. Ook na afloop van de garantietermijn staat onze servicedienst u ter beschikking.

Adres Servicedienst: Electrolux Service, Vennootsweg 1, 2404 CG ALPHEN AAN DEN RIJN

Reparatievoorwaarden

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

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

Art. 2

- a) Alvorens de reparatie wordt verricht zal de technicus een onderzoek uitvoeren naar de vermoedelijke oorzaak van de gemelde storing. Aan de hand hiervan zal hij een zo nauwkeurig mogelijke, gespecificeerde begroting maken van de totale reparatiekosten inclusief voorrijkosten en diagnose-kosten. Desgevraagd zal deze begroting door de technicus schriftelijk worden vastgelegd.
- b) Indien de consument met het begrote bedrag niet akkoord gaat, zal op verzoek het te repareren toestel worden teruggebracht in de staat waarin het aan de technicus werd aangeboden. Nadat dit is geschied, zullen alleen de kosten van voorrijden en arbeidsloon in rekening worden gebracht op basis van de werkelijke bestede tijd, danwel van een vooraf vastgesteld tarief.

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

- a) de oorspronkelijke reparatie door redelijkerwijs niet te voorziene omstandigheden niet tegen het begrote bedrag kan worden uitgevoerd, of
- b) ook andere dan in de begroting voorziene reparaties noodzakelijk zijn, zal overleg met de consument plaatsvinden en een herziene kostenbegroting worden gemaakt. In geval de consument daarmee alsnog niet akkoord gaat, geldt eveneens het in artikel 2b bepaalde.

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

- a) direct, doch uiterlijk binnen één werkdag door de betreffende service-organisatie of door de technicus met de consument de datum voor een tweede bezoek worden afgesproken.
- b) een herhalingsbezoek zal als regel binnen tien werkdagen na de melding plaatsvinden.
- c) voor een tweede of daaropvolgend bezoek zal geen voorjartarief in rekening worden gebracht, tenzij de noodzaak voor een herhalingsbezoek aan de consument is toe te schrijven.

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

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

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

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

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

\*) Vereniging Leveranciers van Huishoudelijke Apparaten in Nederland

Adres service-afdeling, Nederland  
 AEG fabrieksservice Postbus 120 2400 AC Alphen aan den Rijn  
 Service-informatielijn (voor bezoek servicetechnicus en onderdelen)  
 tel. 0172-468 300

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

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

#### Europese Garantie:

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

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

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