

# AVM 825

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von Ihnen erworbene Mikrowellenherd arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehempfänger. Er ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funktentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine ZZF- oder BZT-Zulassung. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

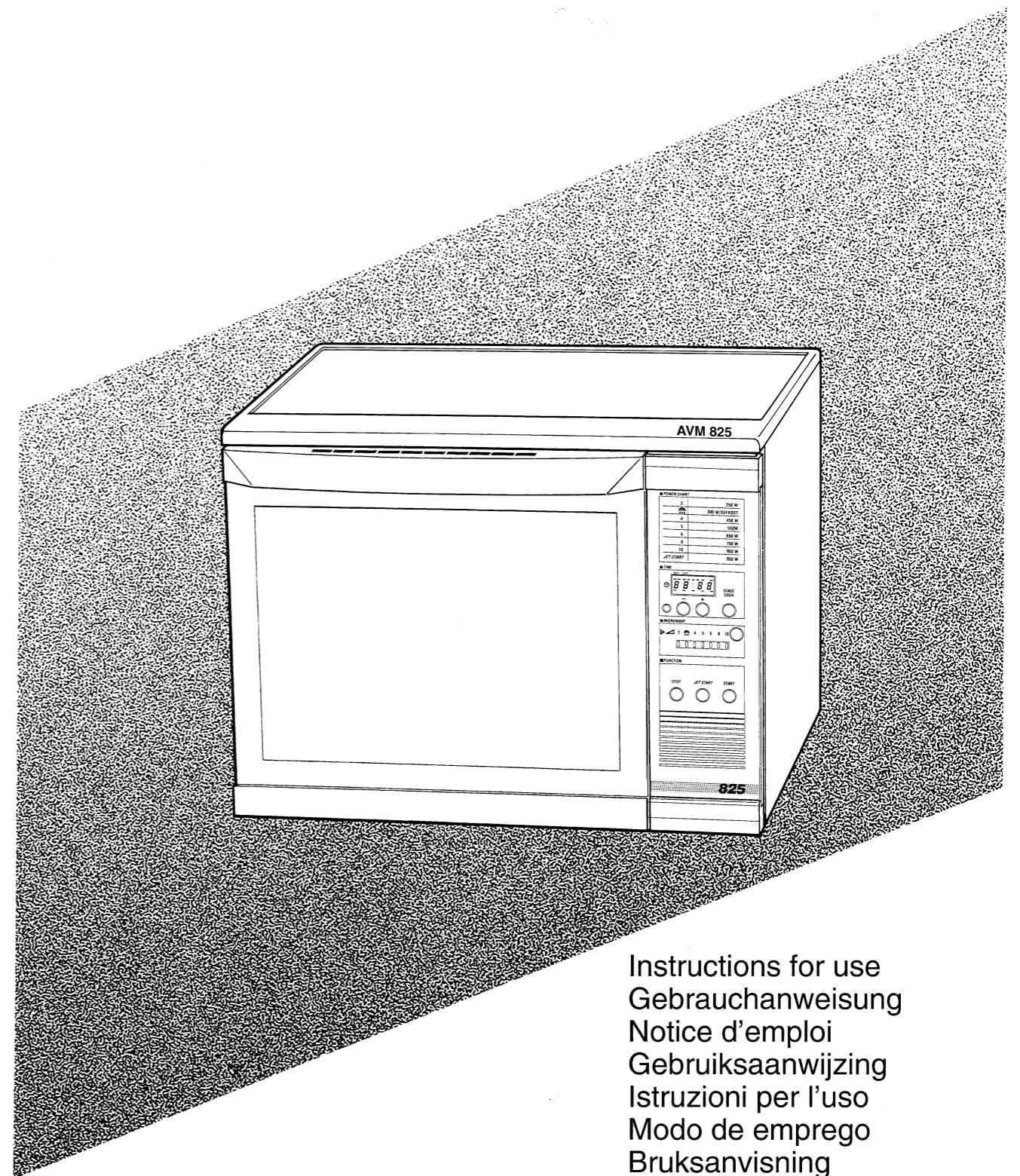
In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellenherde auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

**Allgemeingenehmigung  
nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten**

**vom 11. Dezember 1991**

§ 1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 09. August 1949 (WiGBl S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (EGOWiG) von 24. Mai 1968 (BGBl. I S 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl. I S 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.



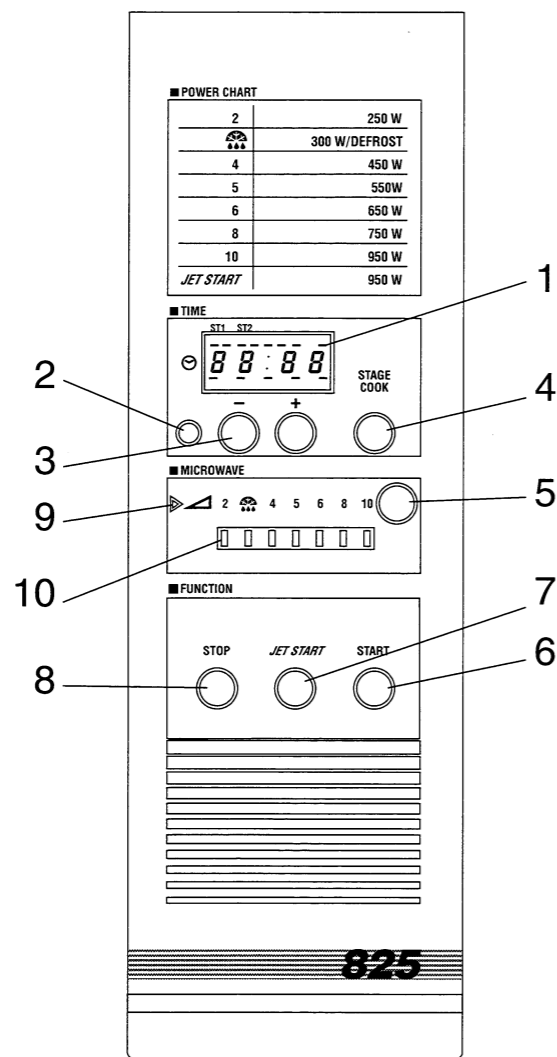
Instructions for use  
Gebrauchsanweisung  
Notice d'emploi  
Gebruiksaanwijzing  
Istruzioni per l'uso  
Modo de emprego  
Bruksanvisning  
Brugsanvisning  
Käyttöohje



4619 694 02521

4619 694 02521

Whirlpool Sweden AB



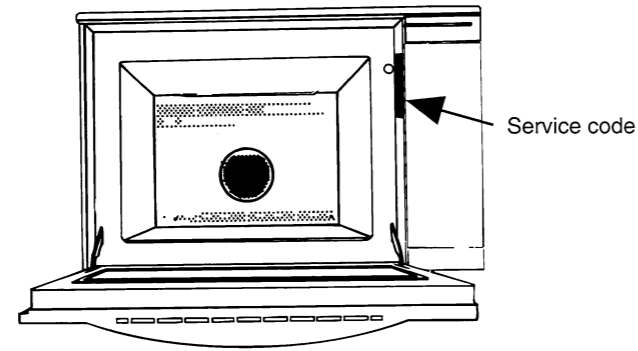
UK	
1.	Digital display
2.	Clock button
3.	Time buttons
4.	Stage cook button
5.	Power level button
6.	Start button
7.	Jet start button
8.	Stop button
9.	Indicator lamp
10.	Power level
	Clock symbol
	Defrost symbol

DE	
	Digitalanzeige
	Taste zum Einstellen der Tageszeit
	Tasten zum Einstellen der Zeitschaltuhr
	Tasten zum Einstellen der Mehrstufenprogrammen
	Tasten zum Einstellen der Leistungsstufe
	Starttaste
	Jet-starttaste
	Stoptaste
	Kontrolleuchte
	Mikrowellenleistung
	Symbol für Tageszeitanzeige
	Symbol für Auftauen

	IT	PO	FR	NL
1.	Display Digitale	Mostrador digital	Affichage	Digitale display
2.	Pulsante orologio	Botão do relógio	Touche de l'horloge	Toets voor instellen van klok
3.	Pulsante il tempo	Botões de tempo	Touche de réglage de temps	Toetsen voor instellen van tijd
4.	Pulsante per cottura en fase	Botão de cozedura por etapas	Touche de programmes enchainés	Toets voor het koken in fasen
5.	Pulsante livello di potenza	Botão de potência	Touche de sélection de puissance	Toets voor instellen energieniveau
6.	Pulsante di avviamento	Botão de início	Touche de mise en marche	Starttoets
7.	Pulsante Jet start	Botão Jet	Touche Jet start	Jet starttoets
8.	Pulsante di arresto	Botão de parar	Touche arrêt	Stoptoets
9.	Spia funzion	Lâmpada indicadora	Voyant niveaux	Lampje
10.	Livello di potenza	Nível de potência	Niveaux de puissance	Energieniveau
	Simbolo di orologio	Símbolo do relógio	Symbole horloge	Symbool voor klok
	Simbolo di scongelamento	Símbolo de descongelar	Symbole décongélation	Ontdooisymbool

	SE	FI	NO	DK
1.	Teckenfönster	Digitaalinen näyttö	Digitalt panel	Display
2.	Klockknapp	Kellopainike	Klokkeknapp	Urknapp
3.	Tidsknappar	Ajanvalitsimet	Tidsknapper	Indstillingsknapper
4.	Knapp för fler programinställning	Valmistusvaiheen valitsin	Stage cook button	Trin tilberedning
5.	Effektknapp	Tehonvalitsin	Effektnivåknapp	Effekt knapp
6.	Startknapp	Käynnistyspainike	Startknapp	Start
7.	Jet startknapp	Jet-käynnistyspainike	Jet startknapp	Jet Start
8.	Stopknapp	Pysäytyspainike	Stopknapp	Stop
9.	Kontrollampa för mikrovågor	Merktilvalo	Indikator-lampe	Kontrollampe
10.	Effektmarkeringar	Valitsimet	Effektstyrke	Effektnivå
	Klocksymbol	Kellon merkki	Klokkesymbol	Ur-symbol
	Upptiningssymbol	Sulatuksen merkki	Tinesymbol	Optønings symbol

## ENGLISH



### Before you operate the oven

- Prior to connecting, check the rating of your appliance. Then follow the appropriate procedure for wiring.
- Please read the instructions and guarantee information and keep for future reference.
- \* Please complete the guarantee card and send to our Service Department.
- Make sure that the appliance is not damaged. Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged.
- Place the oven on a stable, even surface, at a distance from other heating sources. The cooling air, which is taken in by the oven, must not exceed 40°C temperature. For sufficient ventilation there must be a space of at least 30 mm around the oven. The ventilation openings on the oven must not be covered.

- The oven can be operated only if the oven door is firmly closed.
- Poor television reception and radio interference may result if the oven is located close to a TV, radio or aerial.
- The packaging material is recyclable and marked with the symbol for recycling ♻.

#### Warning:

The appliance should not be operated without food in the oven when using microwaves. Operation in this manner is likely to damage the appliance.

### Electrical connection

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home. The rating plate is on the back panel of the appliance.

**“WARNING – THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED”**

The earthing of this appliance is compulsory by law. The manufacturer will accept no responsibility for injury to persons or damage to objects arising from the non-observance of this requirement.


A suitable plug should be fitted to the mains cable. If a 13 Amp plug is to be fitted, then a 13 Amp fuse should be used in the plug.

Important: The wires of the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW – EARTH

BLUE – NEUTRAL

BROWN – LIVE

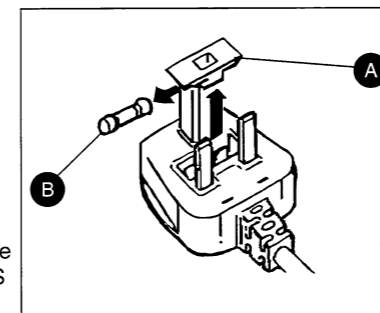
As the colours of the wires in the mains lead fitted to this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in the plug, proceed as follows: The wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the terminal in the plug which is marked with the letter “E” or by the earth symbol  or coloured GREEN or GREEN AND YELLOW. The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter “N” or coloured BLACK. The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter “L” or coloured RED. If the terminals in the plug are unmarked or you are in any doubt as to the correct connections, consult a qualified electrician.

**N.B.** We recommend the use of a good quality plug.

### Moulded plugs for Great Britain only

If the mains lead of the appliance is fitted with a B.S. 1363A 13 Amp fused plug, to change a fuse in this type of plug proceed as follows:

1. Remove the fuse cover (A) and the fuse (B).
2. Fit a replacement fuse which should be a BS 1362 13A.A.S.T.A. item (B).



#### Important:

- The fuse cover must be refitted when changing a fuse.
- In the event of a fuse cover being misplaced, the plug must not be used until a correct replacement is fitted.
- Please ensure that the replacement fuse cover is of the same colour as the insert or, as the colour embossed in words on the base of the plug.

For replacement fuse covers please contact your local electrical store. Please state the colour of the plug insert.

If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it must be disposed of in order to avoid a shock hazard.

A suitable alternative plug should then be fitted to the cable.

### For the Republic of Ireland only

The information given in respect of Great Britain will frequently apply, but a third type of plug and socket is also used, the 2-pin, side earth type. In this case, the wire which is coloured GREEN AND YELLOW MUST BE CONNECTED TO THE EARTH contact and the other two wires to the pins, irrespective of colour. The supply to the socket must be fitted with a 16 Amp fuse.

For replacement fuse covers please consult your guarantee card for the address of your local Service Centre.

Please state the colour of the plug insert.

### For countries outside United Kingdom

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home. The rating plate is on the back panel of the appliance. This appliance operates on 220–230 V/50 Hz.

## Important when using microwaves

- Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell.
- Do not use your microwave oven for deep frying, because you cannot control the oil temperature.
- Do not use your microwave oven for heating food or liquids in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
- Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, spices or other combustible materials.
- When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:
  - Avoid using straight-sided containers with narrow necks.
  - Do not overheat.
  - Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
  - After heating, allow to stand for a short time, stirring again before carefully removing the container from the oven.
- One of the major advantages of microwave ovens is the short cooking time. Therefore, do not exceed recommended times for cooking or re-heating food.
- Always refer to a microwave cookbook for details. Especially, if cooking or reheating food that contains alcohol.
- After heating baby food or liquids in a baby bottle, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided.

### To reduce the risk of fire in the oven cavity:

- Do not over-cook food.
- Do not leave the oven unattended, especially when using paper, plastic or other combustible materials in the cooking process.
- Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
- Make sure the utensils you use in your microwave oven are suitable for microwave cooking.
- If material inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn the oven off and remove the plug from the supply socket.

## Which utensils can be used in the oven?

Material	Microwave cooking
Glass (general)	Yes (1)
Glass (heat resistant)	Yes
Glass-ceramic and ceramic (heat resistant)	Yes (1)
Earthenware	Yes
China (heat resistant)	Yes
Plastic (general)	Yes (2)
Plastic (heat resistant)	Yes (2)
Aluminum foil containers/aluminium foil	Yes (3)
Metal (pots, Pans, etc)	No
Paper	Yes

1. Without metal parts or metal trims.  
2. Some plastics are heat-proof only to certain temperatures.  
3. It is possible to use aluminium foil to shield delicate areas of food (this prevents over-cooking).

Utensils and cooking containers used in a microwave oven should be of a material that does not act as a barrier to microwave energy. Generally this means that you should cook in either (paper), plastic, glass or ceramic. Metal pans reflect microwave energy and inhibit cooking, and should not be used. In addition to material, the shape of the container should also be considered. Round oval shapes give the most even cooking. Square or rectangular containers may over-cook foods in the corners because more energy is absorbed there. Shallow containers give more even cooking results.

Utensils made of china and ceramic are excellent to use in your microwave oven. Most types of glass are also very good. Lead crystal glass can crack and should therefore, not be used. Plastics

### Aluminium foil Containers and microwaves

The general rule is that metal containers shall not be used in a microwave oven. There are however, some exceptions. If you have purchased food which is pre-packed in an aluminium foil container, then refer to the instructions on the package. It is possible to use disposable containers otherwise, but it generally takes a longer time and the final result will not be as good as if the corresponding food were to be placed in containers of plastic or paper. If using aluminium containers without on-pack instructions, then these general rules should be followed:

- Place the aluminium foil container in a glass bowl and add some water so that it covers the bottom of the aluminium foil container, not more than half a cm high. This ensures an even heating of the bottom of the container.
- Always remove the lid, otherwise the oven can be damaged.

and paper can also be used, provided they can withstand the temperature of the heated food. For cooking only use plastics, which will withstand a temperature of over 120 °C, e.g. polypropylene and polyamide. Some plastic materials, e.g. melamine, will be heated by the microwaves, and be damaged. Metal containers, e.g. saucepans or frying pans should not be used in microwave ovens. Nor should plates or vessels with decorations be used since metal e.g. gold, might be part of the decoration and such decorations will be damaged. Small pieces of aluminium foil can be used, but only to shield the areas that would over-cook (e.g. for covering chicken wings, leg tips and fish tails) but the foil must not touch the side of the oven as damage may occur.



### To find out if a certain container is suitable, the following simple test can be made:

Place the empty container and a glass of water inside the microwave oven. The water is needed because the oven must not be operated empty or with empty containers. Let the oven work on full power for one minute. A suitable container will only be lukewarm.

### Caution:

- There are a number of accessories available on the market. Before you buy, make sure they are suitable for microwave use.
- When you put food in the microwave oven, make sure that food, food supports or covering do not come in direct contact with any of the internal walls or the ceiling of the cavity.

- Only undamaged foil containers may be used.
- Aluminium foil containers with a height exceeding 5 cm should be avoided.
- The container must be, as a minimum, half-filled.
- There must be a minimum of 1 cm between the aluminium container and the walls of the oven and also between two aluminium containers. This is in order to avoid sparking.
- The aluminium container must always be placed on the bottom tray.
- Reheating of food in aluminium foil containers requires normally, up to double the time compared to reheating in plastic, glass, porcelain or paper containers. The time when the food is ready will vary a great deal.
- Let the food stand for 2–3 minutes after heating so the heat is evenly distributed in the container.

## Valmistuksen keskeyttäminen

Valmistuksen keskeytys:

Halutessasi tarkistaa, sekoittaa tai kääntää ruokaa avaa luukku, niin uunin toiminta pysähtyy automaattisesti. Kun luukku on avattu, näyttö vilkkuu ja uuni antaa äänimerkin minuutin välein 20 minuutin ajan merkiksi siitä, että kypsennys/lämmitys on keskeytetty. Jos avaat luukun, ota huomioon seuraavat seikat:

### Uudelleenkäynnistys:

Sulje luukku ja paina käynnistuspainiketta.

**Huom!** Jos painat Jet-käynnistuspainiketta, uuni valitsee täyden

tehon huolimatta siitä, mikä teho oli ennen keskeytystä. Uuni jatkaa ajanlaskua siitä mihin jäi keskeytyshetkellä, jos Jet-painiketta painetaan kerran. Jos Jet-painiketta painetaan kahdesti, aika lisääntyy 30 sekunnilla.

### Jollet halua jatkaa valmistusta:

Ota ruoka uunista, sulje luukku ja paina pysäytyspainiketta.

### Jollet keskeytä valmistusta:

Kun valmistusaika on kulunut loppuun, uuni antaa äänimerkin kerran minuutissa 20 minuutin ajan.

## Hoito

Uuni ei normaalisti vaadi muuta hoitoa kuin puhdistuksen. Irrota uuni sähköverkosta ennen puhdistusta. Puhdista mietoon pesuaineeseen kostutetulla liinalla luukku molemmin puolin sekä sen kehys. Valmistettaessa ruokaa, jonka kosteuspitoisuus on suuri, saattaa luukun sisäpintaan tai uunitilan seiniin tiivistyä kosteutta. Se katoaa normaalisti itsestään jonkin ajan kuluttua valmistuksen päätyttyä. Pyyhi tarvittaessa luukun sisäpinta kostealla liinalla. Älä käytä uunin ulkopuolen puhdistukseen voimakkaita kemikaaleja tai hankaavia puhdistusaineita.

Puhdista rasva ja ruuantähteet säännöllisesti luukun tiivisteistä. Mahdollinen haju lähtee uunista keittämällä siinä kupillinen vettä, johon on lisätty sitruunaa.

**Huom!** Tarkista luukku ja uunitilan aukon reunat säännöllisesti. Mikäli ne ovat vaurioituneet, ei uunia saa käyttää ennen kuin vaiutettu huoltoteknikko on tarkastanut ja korjannut sen. Puhdista myös uunin pohja säännöllisesti - varsinkin, jos ruoka on kiehunut yli.

## Huolto

Jos uuni ei toimi, tarkista seuraavat seikat ennen kuin otat yhteyttä huoltoon:

- Onko pistotulppa kunnolla pistorasiassa?
- Onko luukku kunnolla suljettu?
- Onko valmistusaika ohjelmoitu?
- Onko ajastin kytketty pois toiminnasta?
- Onko sulake ehjä? Tuleeko pistorasiaan sähköä?
- Odota kymmenen minuuttia ja yritä käynnistää uuni uudelleen.
- Ennen soittamista huoltoon lue yllä olevat kohdat.

Näin voit välttää turhasta huoltokäynnistä veloittavat kulut. Kun otat yhteyttä huoltoon, ilmoita laitteen sarja- ja tyyppinumero (ks. arvokilpi).

**Huom!** Jos liitosjohto on vaihdettava uuteen, se on korvattava alkuperäisellä varaosalla. Johdon saa vaihtaa vain pätevä huoltoteknikko.

### Varoitus!

Huollon saa suorittaa ainoastaan valmistajan kouluttama huoltoteknikko. Huoltotyö on vaarallinen muulle kuin näin koulutetulle huoltoteknikolle.

Mikäli tuotetta käytetään ohjeiden vastaisesti tai huolimattomasti, vastuu syntyvistä esine- tai henkilövahingoista lankeaa tuotteen käyttäjälle.

## Takuu

WHIRLPOOL Finland Oy myöntää tälle kodinkoneelle yhden (1) vuoden takuun ostopäivästä lukien takuuehtojen TE-90

mukaisesti. Ota tarvittaessa yhteys WHIRLPOOL Finland Oy:n huoltoon, PL 81, 02631 ESPOO tai puhelimitse 90-523 322.

Tekniset tiedot	
Mallinumero	AVM 825
Jännite	220-230 V/50 Hz
Virrankulutus	1800 W
Sulake	10 A
Mikroaaltoheho (IEC705 mukaan, 1000 g vettä)	
JET	950 W
10	950 W
8	750 W
6	650 W
5	550 W
4	450 W
☼	300 W
2	250 W
Lämpimänäpito	100 W
Ajastin	Elektroninen
Mitat:	KxLxS
Ulkomitat	395×555×540
Uunitila	265×360×370

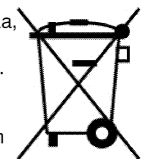
Laitte täyttää radiohäiriön suhteen neuvoston direktiivin 89/336/EEC.

**Pakkauksen** merkinnästä huomaat, että laatikko on täysin kierrätyskelppoinen. Hävitä se paikallisia jätahuoltomääräyksiä noudattaen. Pidä vaaraa aiheuttavat pakkausmateriaalit (muovipussit, polystyreenipalat jne.) pois lasten ulottuvilta.



**Tämä laite** on merkitty WEEE-direktiivin (Waste Electrical and Electronic Equipment) 2002/96/EC mukaisesti. Varmistamalla, että tuote poistetaan käytöstä asianmukaisesti, voidaan auttaa estämään sellaiset ympäristö- ja terveyshaitat, jotka saattaisivat aiheutua jätteiden asiattomasta käsittelystä.

**Symboli** tuotteessa tai sen dokumentaatiossa tarkoittaa, ettei laitetta saa hävittää kotitalousjätteiden mukana. Sen sijaan tuote on toimitettava sähkö- ja elektroniikkakomponenttien keräys- ja kierrätyspisteeseen.

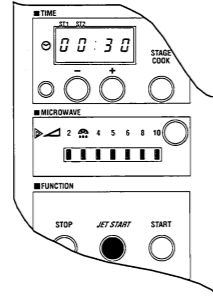


Laitteen **käytöstäpoiston** suhteen on noudatettava paikallisia jätahuoltomääräyksiä. Lisätietoja tuotteen käsittelystä, talteenotosta ja kierrätyksestä saa kaupungin- tai kunnanvirastosta, paikallisesta jätahuoltoliikkeestä tai liikkeestä, josta tuote ostettiin. Ennen kuin toimitat laitteen jätahuoltoon, katkaise verkkojohto, jotta laitetta ei voida enää kytkeä sähköverkkoon.

## JET-käynnistystoiminto

1. Paina Jet-käynnistyspainiketta.

- Uuni käynnistyy.
- Uunitilan lamppu syttyy.
- Tuuletin käynnistyy.
- Kypsennys alkaa.



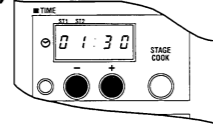
2. Kun kypsennysaika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiääni ja uuni siirtyy ruuan lämpimänäpitoon.

- Uuni antaa äänimerkin kerran minuutissa, jotta muistat ottaa ruuan uunista.

## JET-teho (automaattinen teho)

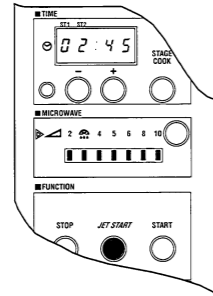
1. Paina ajanvalitsimia, kunnes näytössä on haluamasi aika.

- Vasen valitsin vähentää aikaa.
- Oikea valitsin lisää aikaa.



2. Paina JET-käynnistyspainiketta kerran.

- Uuni valitsee automaattisesti täyden tehon.
- Aika ei muutu.
- Uunitilan valo syttyy.
- Tuuletin käynnistyy.
- Kypsennys alkaa.



3. Kun valmistusaika on kulunut umpeen, kuuluu äänimerkki ja uuni siirtyy ruuan lämpimänäpitoon.

- Uuni antaa äänimerkin kerran minuutissa, jotta muistat ottaa ruuan uunista.

**Huom!** Käyttäessäsi JET-tehoa, JET-käynnistyspainikkeen painaminen useammin kuin kerran lisää aikaa 30 sekunnilla joka painalluksella, koska jo ensimmäinen painallus asetti tehon.

## Valmistusvaiheiden valinta

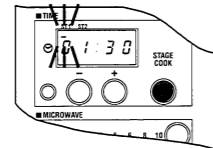
Vaihe valitaan aina vasemmalta oikealle. Esim. vaihe 1 ja sitten vaihe 2. Kun yksi vaihe on valmis, kuuluu äänimerkki ja valmistusvaiheen merkki sammuu. Uuni aloittaa automaattisesti seuraavan vaiheen. Jos haluat vaihtaa tai tarkistaa vaiheet ennen valmistusta, paina valmistusvaiheen valitsinta toistuvasti. Pisin

aika kussakin vaiheessa on 2 tuntia. Jos teho asetetaan suuremmaksi kuin 50 % ja aika yli tunniksi, teho laskee automaattisesti 50 %:iin.

**Huom!** Jos asetat molempiin vaiheisiin ainoastaan ajan, uuni toimii minuuttikellona. Pisin aika on tällöin 9 tuntia 59 minuuttia vaiheessa 1 ja 2 tuntia vaiheessa 2.

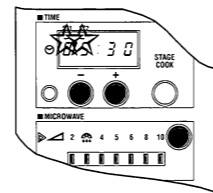
1. Paina valmistusvaiheen valitsinta.

- Valmistusvaiheen 1 merkkivalo vilkkuu.



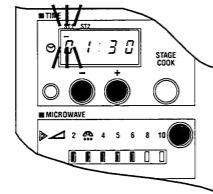
4. Aseta aika ja teho.

- Näyttö vilkkuu.

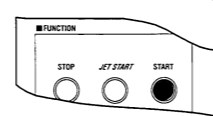


2. Aseta haluamasi aika ja teho.

- Näyttö vilkkuu.



5. Paina valmistusvaiheen valitsinta.

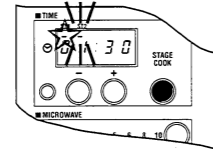


6. Paina käynnistyspainiketta.

- Uuni käynnistyy.
- Uunitilan valo syttyy.
- Tuuletin käynnistyy.
- Valmistus alkaa.

3. Paina valmistusvaiheen valitsinta.

- Valmistusvaiheen 2 merkkivalo syttyy.



7. Kun valmistusaika on kulunut loppuun, kuuluu äänimerkki ja valmistus päättyy.

- Tuuletin toimii ja uunitilan valo palaa edelleen. Uuni antaa äänimerkin kerran minuutissa, jotta muistat ottaa ruuan uunista.

## Working with microwaves

Since microwave cooking to some extent is different from traditional cooking, the following general guide-lines should be considered whenever you use your microwave oven:

### If the food is under-cooked

Check if:

- you have selected the correct power level
- the selected time is sufficient – the times given in the recipes are approximate. They depend on initial temperature, weight and density of the food etc.
- the container is appropriate

### If the food is over-cooked, i.e. dried out or burnt

Before you cook again, consider whether:

- the power level was too high
- the set time was too long – the times in the recipes are approximate. They depend on initial temperature, weight and density of the food etc.

### Standing time

Always allow the food to stand for some time after using the oven. Standing time after defrosting, cooking/reheating always improves the result since the temperature will then be evenly distributed through out the food.

In a microwave oven foods continue to cook even when the microwave energy is turned off. They are no longer cooked by microwaves, but they are still being cooked by the conduction of the high residual heat to the centre of the food. The length of the standing time depends on the volume and density of the food. Sometimes it can be as short as the time it takes you to remove the food from the oven and take it to the serving table. However, with larger, denser foods, the standing time may be as long as 10 minutes. Upon "standing", the internal temperature of the food may rise as much as 8°C and the food will finish cooking during this time.

## How to select power level?

Conventional cooking requires the heating of some foods at lower temperatures than others. High heat is used to bring foods quickly to boil, while low heat is used for simmering stews and sauces to develop and blend the rich flavours. The same techniques are also used in microwave cooking with the variable power control. Microwave energy is measured in terms of power

or wattage. The higher the power, the faster the cooking. To slow down the cooking, the power is reduced. Variable power gives you more control over the speed at which foods cook. For maximum flexibility in the cooking process, your oven has been designed with the following power levels:

Jet/ 950 W	Fast reheat. To be used for quick reheating of foods such as clear soups, coffee, tea or other food with high water content. If the food contains egg or cream choose a lower power
750 W	To be used for cooking and heating of vegetables, fish, meat etc., where the microwave cookbook recommends full power or a high power level.
650 W	To be used when more careful cooking is required, e.g. high protein sauces, cheese- and eggdishes and to finish cooking casseroles.
550 W	To be used at the start of cakes which have to be finished on high power or to finalise cooking of a big roast.
450 W	To be used when simmering e.g. stews and for reheating pastry.
	To be used for defrosting.
250 W	To be used for defrosting but also for softening butter, cheese and icecream.

Dish	Reheating to serving temperature		
	Amount/Weight	Approx time	
		950 W From refrigerator	950 W From freezer
Portion, consisting of 2 or 3 components	300 g	2 min	
	450 g	3 min	
Portion mixed	200 g	1 min 20 sec	2 min 30 sec
	300 g	2 min	4 min
Meatballs	400 g	3 min	5 min
	150 g	50 sec	2 min
Hamburger, complete	130 g	1 min 10 sec	1 min 40 sec
Grilled chicken half	225 g	1 min	
Pie	180 g	1 min	2 min 30 sec
Hotdog, complete	70 g	40 sec	1 min 20 sec
Pizza	275 g	2 min	3 min 30 sec
Soup	0,25 l	2 min	4 min

**Note:** These times are given as a guide only, and will vary dependent on the starting temperature, type and shape of the food.

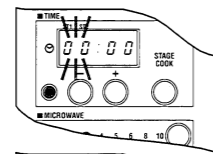
## Optional clock display

When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. The facility is available, if required, to have a 24 hour digital

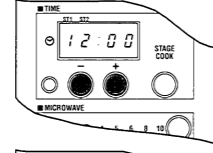
clock display. If the clock function is not programmed into the oven then the display will remain blank until the cooking time is set.

### Setting the clock

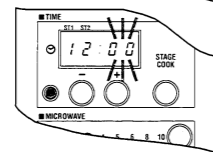
1. Press the clock button.
  - The two left hand figures flicker.



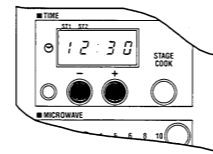
2. Press the time buttons to set the hours. Stop when the correct hour has been reached.



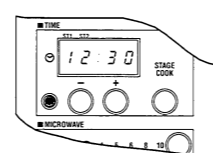
3. Press the clock button again.
  - The two right hand figures flicker.



4. Press the time buttons to set the minutes. Stop when the correct minute has been reached.



5. Press the clock button again and the clock operates.



**Note:** The above sequence must be accomplished within 30 seconds otherwise you will have to start again.

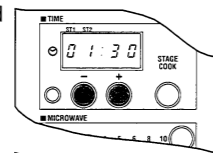
## Time and power

Never operate the oven empty!

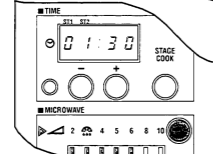
Cooking with time and power is very fast and can be used for a variety of foods such as: vegetables, meat, fish, poultry and soups.

1. Place the food to be cooked in the oven and close the door.

2. Press the time buttons until the required time is indicated.
  - The left button counts down.
  - The right button counts up.

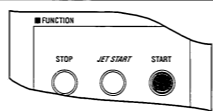


3. Press the power level button to set a desired power level.



4. Press the START button.

- The oven operates.
  - The cavity lamp lights up.
  - The fan operates.
- The cooking process begins.



5. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the cooking process is switched off.
  - The fan and cavity lamp continues to work and the oven beeps every minute to remind you to take the food out.

**Note:** When pressing the time buttons, the oven is automatically set to no power for easy use as a timer.

## Keep warm

This oven have the facility to keep the food warm after cooking or reheating. This function is automatically selected by the oven when using full power or the JET function. When the time has

elapsed and "hold" is displayed the oven operates on the lowest power of microwaves during 20 minutes to keep the food warm. When the 20 minutes has elapsed the microwaves are switched off.

## JET function

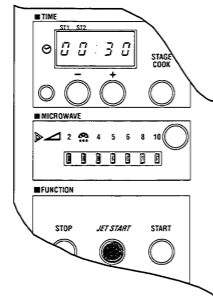
By pressing the JET START button, the time is increased in 30 second steps and the oven automatically starts with maximum power. Pressing the JET START button once during normal cooking simply increases the time by 30 seconds in each press. The power is not affected.

Use this function for quick reheating of foods such as clear soups, coffee, tea or other foods with high water content.

**Note:** If you open and then close the door during normal cooking (cooking interruption), then restarting by pressing the JET START button once increases the power to full power level. The time is not affected. Pressing the JET START button again increases the time by 30 seconds in each press. It is possible to change both time and power during cooking.

### JET START function

1. Press the JET START button.
  - The oven operates.
  - The cavity lamp lights up.
  - The fan operates.
  - The cooking process begins.



2. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the Keep warm function is enabled.
  - The oven beeps every minute to remind you to take the food out.
  - "hold" is displayed.

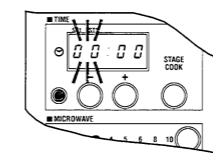
## Valinnainen kellonajan näyttö

Kun laite liitetään ensimmäistä kertaa sähköverkkoon tai sähkökatkon jälkeen, näyttöruutu on tyhjä.

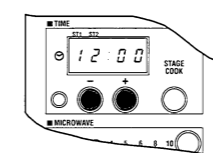
Näyttöön saadaan haluttaessa kellonaika. Jos kellonaikaa ei ole ohjelmoitu uuniin, näyttö pysyy tyhjänä, kunnes säädetään valmistusaika.

### Kellonajan asettaminen

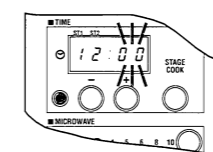
1. Paina kellopainiketta.
  - Kaksi vasemmanpuoleista numeroa vilkkuvat.



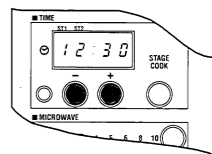
2. Paina ajanvalitsimia tuntien asettamiseksi. Vapauta, kun näytössä on oikea tuntimäärä.



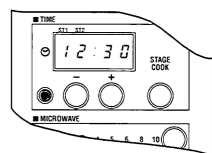
3. Paina uudelleen kellopainiketta.
  - Kaksi oikeanpuoleista numeroa vilkkuvat.



4. Paina ajanvalitsimia minuuttien asettamiseksi. Vapauta, kun näytössä on oikea minuuttimäärä.



5. Paina taas kellopainiketta - kello alkaa käydä.



**Huom!** Edellä kuvatut vaiheet on suoritettava 30 sekunnin kuluessa, muutoin joudut aloittamaan alusta.

## Aika ja teho

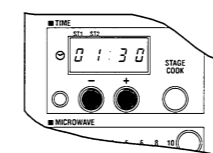
Älä koskaan käytä uunia tyhjänä!

Kypsennys säätämällä aika ja teho on hyvin nopeaa ja sitä

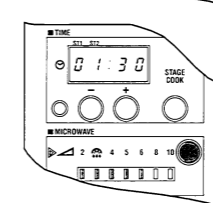
voidaan käyttää monenlaisten ruokien valmistukseen: vihannekset, liha, kala, linnut ja keitot.

1. Pane kypsennettävä ruoka uuniin ja sulje luukku.

2. Paina ajanvalitsimia, kunnes näytössä on haluamasi aika. Vasen valitsin vähentää aikaa ja oikeanpuoleinen lisää.

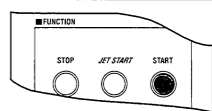


3. Paina tehonvalitsinta haluamasi tehon säätämiseksi.



4. Paina käynnistyspainiketta.

- Uuni käynnistyy.
- Uunitilan valo syttyy.
- Tuuletin käynnistyy.
- Kypsennys alkaa.



5. Kun valmistusaika on kulunut loppuun, kuuluu merkkiäänä ja kypsennys päättyy.
  - Tuuletin puhalttaa ja uunitilan valo palaa edelleen. Uuni antaa äänimerkin kerran minuutissa, jotta muistat ottaa ruuan uunista.

**Huom!** Kun painat ajanvalitsimia, uunin tehonvalinta on automaattisesti pois päältä, jolloin uunia voi käyttää minuuttikellona.

## Lämpimänäpito

Uunissa on toiminto, joka pitää ruuan lämpimänä kypsennyksen tai lämmityksen jälkeen. Uuni valitsee toiminnon automaattisesti, kun käytät täyttä tehoa tai Jet-toimintoa. Kun valitsemasi aika on

kulunut umpeen ja näytössä on sana "Hold", uuni toimii pienimmällä mahdollisella teholla 20 minuutin ajan pitääkseen ruuan lämpimänä. Kun 20 minuuttia on kulunut, mikroallot kytkeytyvät pois päältä.

## JET-toiminto

Painamalla JET-käynnistyspainiketta aika lisääntyy 30 sekunnin jaksoissa ja uuni käynnistyy automaattisesti täydellä teholla. JET-käynnistyspainikkeen painaminen normaalin kypsennyksen aikana lisää aikaa 30 sekunnilla joka painalluksella. Teho ei muutu. Käytä tätä toimintoa seuraavien ruokien nopeaan lämmittämiseen: kirkkaat keitot, kahvi, tee ja runsaasti vettä sisältävät ruuat.

**Huom!** Jos avaat ja suljet luukun normaalin kypsennyksen aikana (valmistuksen keskeyttäminen) ja käynnistät uunin uudelleen painamalla JET-käynnistyspainiketta kerran, uuni käynnistyy täydellä teholla. Aika ei vaihdu. Jet-käynnistyspainikkeen painaminen uudelleen lisää aikaa 30 sekunnilla joka painalluksella. Sekä aikaa että tehoa voidaan muuttaa valmistuksen aikana.

## Alumiiniastioiden käytöstä

Yleisenä sääntönä on, ettei mikrouunissa tule käyttää metalliastioita. Poikkeuksia kuitenkin on. Jos olet ostanut ruokaa, joka on pakattu valmiiksi alumiiniseen vuokaan, noudata pakkauksessa olevia ohjeita. Mikäli seuraavia ohjeita noudatetaan, voidaan ruuan lämmittämisessä ja sulattamisessa käyttää kertakäyttöisiä alumiiniastioita. Lämmitys- ja sulatusaika on tällöin kuitenkin yleensä pitempi, eikä tulos ole yhtä hyvä kuin esimerkiksi muovi- tai paperiastioita käytettäessä.

- Pane alumiinivuoka lasiastiaan ja lisää sen verran vettä, että alumiinivuoaan pohja peittyy, veden korkeus kuitenkin enintään 1/2 cm. Näin astian pohja lämpiää tasaisesti.
- Poista aina kansi, muutoin uuni voi vaurioitua.
- Käytä ainoastaan ehjiä alumiinivuoikia.

- Vältä käyttämästä yli 5 cm:n korkuisia alumiiniastioita.
- Astia tulee täyttää ainakin puolilleen.
- Alumiiniastian ja uunin seinän väliin tulee jättää vähintään 1 cm tyhjää tilaa-samoin kahden alumiinivuoaan väliin. Näin vältetään kipinöinti.
- Sijoita alumiiniastia aina pohjalevyn päälle.
- Ruuan lämmittäminen alumiiniastiassa vaatii tavallisesti jopa kaksinkertaisen ajan verrattuna ruuan lämmittämiseen muovi-, lasi-, posliini-, tai paperiastiassa. Lämmitysaika saattaa vaihdella hyvinkin paljon.
- Anna ruuan seisoa 2-3 minuuttia lämmityksen jälkeen, jotta lämpö leviää astiassa tasaisesti.

## Yleistä mikrounivalmistuksesta

Koska ruuan valmistus mikrouunissa eroaa jonkin verran perinteisistä menetelmistä, on hyvä ottaa huomioon seuraavat seikat:

### Ellei ruoka ole kypsää

Tarkista:

- että olet valinnut oikean tehon
- että valitsemasi valmistusaika on riittävä. Reseptien ajat ovat likimääräisiä ja ne on suhteutettava ruuan alkulämpötilaan, painoon, kiinteyteen yms.
- että valmistusastia sopii mikrouunissa käytettäväksi

### Jos ruoka on kuivunut tai palanut


Mieti ennen seuraavaa valmistuskertaa

- käytikö liian suurta tehoa
- oliko valitsemasi valmistusaika liian pitkä. Reseptien ajat ovat likimääräisiä ja ne on suhteutettava ruuan alkulämpötilaan, painoon ja kiinteyteen yms.

## Oikean tehon valinta

Perinteisessä kypsennyksessä joitakin ruokia kypsennetään alhaisemmissa lämpötiloissa kuin toisia. Korkeaa lämpöä käyttäen ruoka saadaan nopeasti kiehuaan, kun taas matalaa lämpöä käytetään ruokien hauduttamiseen sekä kastikkeiden valmistukseen, jolloin niiden maku pääsee kehittymään. Samoin

menetellään mikrounivalmistuksessa valitsemalla erilaisia tehoja. Mikroaaltoenergiaa mitataan watteina tai tehona. Mitä suurempi teho, sitä nopeampi kypsennys. Haluttaessa hidastaa kypsymistä pienennetään tehoa. Eri tehoja käyttämällä pystyt säätämään valmistusnopeutta. Valittavanasi ovat seuraavat tehot:

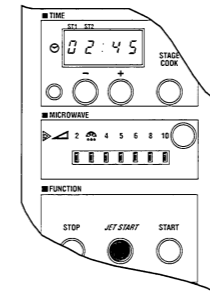
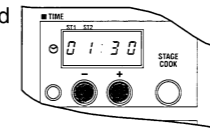
<b>JET / 950 w</b>	Nopea kuumennus. Käytetään kirkkaiden keittojen, kahvin, teen tai muitten paljon vettä sisältävien ruokien kuumentamiseen. Jos ruoka sisältää muna tai kermaa, käytä pienempää tehoa.
<b>750 w</b>	Käytetään vihannesten, kalan, lihan jne. kypsennykseen ja lämmittämiseen, kun mikrouunikeittokirja suosittelee täyttä tai suurta tehoa.
<b>650 w</b>	Käytetään esim. valkuaispitoisten kastikkeiden, muna- ja juustoruokien kypsennykseen sekä lopputehona pataruokien valmistuksessa.
<b>550 w</b>	Käytetään alkutehona valmistettaessa kakkuja, jotka on kypsennettävä lopuksi suurella teholla sekä suurten paistien kypsennyksen lopputehona.
<b>450 w</b>	Käytetään muhennosten hauduttamiseen sekä voitaikintaleivonnaisten lämmittämiseen.
	Käytetään esim. marjojen, äyriäisten ja valmiiden ruokien sulattamiseen.
<b>250 w</b>	Käytetään sulatukseen sekä myös voin, juuston ja jäätelön pehmentämiseen.

LÄMMITTÄMINEN TARJOILULÄMPIMÄKSI			
Ruokalaji	Määrä/paino	Aika n.	
		950 W Jääkaapista	950 W Pakastimesta
Annos, 2-3 lajia	300 g	2 min	
	450 g	3 min	
Annos, sekalainen	200 g	1 min 20 s	2 min 30 s
	300 g	2 min	4 min
	400 g	3 min	5 min
Lihapullat	150 g	50 s	2 min
Hampurilainen	130 g	1 min 10 s	1 min 40 s
Grillattu broilerin puolikas	225 g	1 min	
Piiras	180 g	1 min	2 min 30 s
Hot Dog	70 g	40 s	1 min 20 s
Pizza	275 g	2 min	3 min 30 s
Keitto	0,25 l	2 min	4 min

**Huom!** Ajat ovat vain suuntaa-antavia. Aikaan vaikuttavat alkulämpötila, ruokatyyppi ja ruuan muoto.

## JET POWER (Auto power) function

1. Press the time buttons until the required time is indicated.
  - The left button counts down.
  - The right button counts up.
2. Press the JET START button once.
  - Full power is set automatically.
  - The time is not affected
  - The oven operates.
  - The cavity lamp lights up.
  - The fan operates.
  - The cooking process begins.



3. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the Keep warm function is enabled.
  - The oven beeps every minute to remind you to take the food out.
  - "hold" is displayed.

**Note:** When using the JET POWER, pressing the JET START button more than once simply increases the time by 30 seconds in each press since the power was already set in the first press.

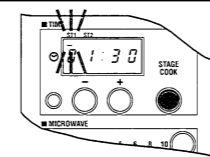
## Stage cooking

Stage cooking is always selected from left to right, e.g. STAGE COOK 1 and then STAGE COOK 2. When a stage is finished an acoustic signal is heard and the STAGE COOK indicator is switched off. The oven immediately starts the next stage. To check or alter the stages before cooking, just press the STAGE COOK button repeatedly. Max. time in each stage is 2 hours. If

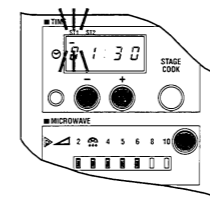
the power is set to more than 50 % and the time is increased to more than 1 hour, the power is automatically reduced to 50 %.

**Note:** If you only set the time in both stages, the oven will act as a timer. Max. time is then 9 hours and 59 minutes in stage 1 and 2 hours in stage 2.

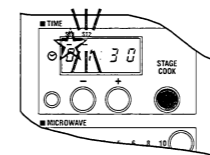
1. Press the STAGE COOK button
  - The STAGE COOK 1 indicator lamp flickers.



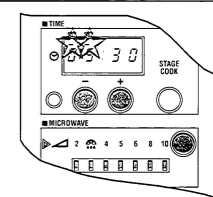
2. Set the time and power desired.
  - The display flashes.



3. Press the STAGE COOK button
  - The STAGE COOK 2 indicator lamp flickers.

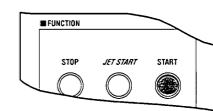


4. Set the time and power desired.
  - The display flashes.



5. Press the STAGE button.
  - ST1 setting is displayed.

6. Press the START button.
  - The oven operates.
  - The cavity lamp lights up.
  - The fan operates.
  - The cooking process begins.



7. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the cooking process is switched off.
  - The fan and cavity lamp continues to work and the oven beeps every minute to remind you to take the food out.

## Cooking interruption

### To interrupt the cooking process:

If you wish to check, stir or turn the food just open the door and the cooking process automatically stops. When the door is opened the display flashes for 10 minutes to indicate that the cooking / reheating has been interrupted. If you open the door please consider the following:

### To restart the cooking process:

Close the door and press the START button again. Note: If you press the JET START button the power level is set to full power regardless of what power level you were using when you opened the door. The time continues to count down from where it was interrupted if the JET START button is pressed once. Pressing the JET START button twice also increases the time by 30 seconds.

### If you don't want to continue cooking:

Remove the food, close the door and press the STOP button

### If you don't interrupt the cooking process:

When the cooking process is finished, the oven will beep once every minute for 20 minutes, if the door is not opened or the STOP button is not pressed.

**Note:** It is possible to change both time and power during cooking.

## Maintenance

Cleaning is the only maintenance normally required. It must be carried out with the microwave oven disconnected. Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the front and rear of the door and the door opening.

When cooking food with a high moisture content, condensation may appear on the inner door glass or on the cavity walls. This will normally disappear after a short time when the process is finished. If present at the end of the cooking process, wipe with a cloth.

Do not use chemicals or abrasive compounds to clean any outer part of the microwave oven.

## Service

If the oven does not work, do not make a service call until you have made the following checks:

- the plug is properly inserted in the wall socket
- the door is properly closed
- the cooking time has been programmed
- the timer has not been disabled
- check your fuses and make sure that there is power available
- wait for ten minutes and then try to operate the cooker once more

This is to avoid unnecessary calls for which you will be charged.

When calling for Service, please give the serial number and type number of the cooker (see rating plate)

Do not allow grease or food particles to build up around the door. Odours inside the oven can be eliminated by placing a cup of water with lemon juice added into the oven and boiling the mixture.

**Note:** The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer. At regular intervals, especially if spillovers have occurred, wipe clean the base of the oven.

### Note:

If the mains cord needs replacing it shall be replaced by the original mains cord which is available at the service station. The mains cord must only be replaced by a trained service technician.

### Warning

Service only to be carried out by a service technician trained by the manufacturer. It is dangerous for anyone other than a service technician trained by the manufacturer to perform repair service.

For UK.

## Guarantee

See the guarantee conditions supplied with the oven.

For Ireland

## Service for you

This product is constructed of high quality materials and great care has been taken in its manufacture. It is designed to give you every satisfaction, provided that it is properly installed, operated and maintained.

### Your guarantee

If any defect in manufacture or material should appear in this product within 12 months of the date you purchased it, Whirlpool Service will arrange for such defect to be rectified without charge, provided that:


1. the defect is not due to the use of the product on an incorrect voltage or contrary to Whirlpool installation and operating instructions or to accidental damage misuse or neglect.
2. the product has not been repaired by Whirlpool Electrical (Ireland), Ltd., or a service Contractor appointed by Whirlpool.
3. the product is located in the republic of Ireland.

**N.B.** Whirlpool advises you to have microwave ovens checked at least once a year.

### Service outside guarantee

Whirlpool Service will continue to be available at normal charge, usually at your address, during the entire life of your appliance. You should remember that either during the guarantee period or later, a charge will be made for a service visit in the event that no defects is found in your appliance. Before requesting a call therefore, you should make the checks suggested in the "service" chapter above to see whether you can correct the problem for yourself. If after doing so you are satisfied that the appliance itself is at fault, when requesting a service call you should specify the model number and serial number of your appliance, to be found on the rating plate, and describe the symptoms clearly. Requests for Service should be directed to Service Department, Whirlpool Electrical (Ireland) Limited., at one of the addresses below: Newstead, Clonskeagh, Dublin 14 Telephone (01) 693355 2 Kyril's Quay, Cork Telephone (021) 25438

## Technical specifications

Type number	AVM 825
Supply voltage	240 V/50 Hz
Power consumption	1800 W
Fuзе	13 A
<b>Microwave power (acc. to IEC705,1000 g water)</b>	
JET	950 W
10	950 W
8	750 W
6	650 W
5	550 W
4	450 W
	300 W
2	250 W
Keep warm	100 W
Timer	Electronic
<b>Dimensions:</b>	<b>H×W×D</b>
Outer dimensions:	395×555×540 mm
Oven compartment:	265×360×370 mm

This product is manufactured to comply with the radio interference requirements of the council directive 89/336/EEC.

The packing box may be fully recycled

as confirmed by the recycling symbol.

Follow local disposal regulations.

Keep potentially hazardous packaging (plastic bags, polystyrene etc.) out of the reach of children.

**This appliance** is marked according to the European directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product.

The symbol on the product,

or on the documents accompanying the product, indicates that this appliance may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

**Disposal** must be carried out in accordance with local environmental regulations for waste disposal.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product. Before scrapping, cut off the mains cord so that the appliance cannot be connected to the mains.



## SUOMI

### Ennen uunin käyttöönottoa

- Ennen kuin liität uunin sähköverkkoon, tarkista laitteen liitäntäarvot. Kytke laite sitten asianmukaisesti verkkoon.
- Lue käyttöohje ja takuutiedot huolellisesti ja säilytä ne.
- Tarkista, ettei uuni ole vahingoittunut. Tärkeää on tarkistaa, että luukku sulkeutuu tiiviisti ja että luukun sisätiiviste on vahingoittumaton.
- Aseta uuni vakaalle, tasaiselle alustalle. Älä sijoita uunia minkään lämmönlähteen läheisyyteen. Jäähdytysilma, joka imeytyy sisälle tuuletusaukkojen kautta, ei saa olla lämpötilaltaan yli +40°C. Riittävän ilmanvaihdon

varmistamiseksi on uunin yläpuolelle jätävä vähintään 30 mm:n rako. Uunin ilmastointiaukkoja ei saa peittää.

- Uuni toimii vain luukun ollessa tiiviisti suljettuna.
- Uunin sijoittaminen lähelle televisiota, radiota tai antennia saattaa häiritä tv- ja radiovastaanottoa.
- Pakkausmateriaali sopii kierrätykseen ja siinä on tästä kertova merkki.

### Varoitus:

Uunia ei saa koskaan käyttää tyhjänä mikrouunitoiminnolla, sillä se saattaa vaurioittaa uunia.

### Liittäminen sähköverkkoon

Varmista, että paikallinen jännite vastaa laitteen arvokilvessä mainittua jännitettä. Arvokilpi on laitteen takapaneelissa.

Laitte toimii jännitteellä 220–230 V/50 Hz.

### Tärkeää

- Älä käytä mikrouunia kokonaisten kananmunien keittämiseen tai kuumentamiseen myöskään ilman kuorta.
- Älä käytä mikrouunia öljyssä paistamiseen, sillä öljyn lämpötilaa ei voi valvoa.
- Älä käytä mikrouunia nesteiden lämmittämiseen ilmatiiviisti suljetuissa astioissa, sillä astian sisään muodostuva paine saattaa aiheuttaa vahinkoa astiaa avattaessa tai räjähtää.
- Älä käytä mikrouunia paperin, kankaan, mausteiden tai muun helposti syttyvän materiaalin kuivattamiseen.
- Kuumennettaessa nesteitä (keitot, kastikkeet ja juomat) voi käydä niin, että kiehumispiste on saavutettu, vaikkei näkyvää poreilua tapahdukaan. Tämä nk. kiehumisen viivästyminen voi aiheuttaa sen, että astiaa ulos otettaessa neste saattaa kiehua yli ja polttaa kättä. Tämä voidaan estää menettelemällä seuraavasti:
  1. Vältä käyttämästä suoravisuisia astioita, joissa on kapea kaulaosaa.
  2. Älä kuumenna liikaa.
  3. Sekoita nestettä ennen sen sijoittamista uuniin sekä uudelleen puolivälissä kuumennusta.

4. Kuumennuksen jälkeen anna nesteen seisoa hetken aikaa ja sekoita vielä kerran ennen kuin otat astian uunista.
- Mikrouunin suurimpia etuja on lyhyt valmistusaika. Älä siis ylitä annettuja valmistus- ja kuumennusaikoja.
  - Katso tarkemmat ohjeet mikrouunikeittokirjasta. Tämä on erityisen tärkeää valmistettaessa tai lämmitettäessä alkoholia sisältävää ruokaa.
  - Lämmitettyäsi vauvanruokaa tai -juomaa tuttipullossa sekoita huolellisesti ja tarkista lämpötila ennen kuin annat vauvalle. Näin varmistat, että ruoka on tasalämpöistä, eikä polta suuta.

### Palon syttymisriskiä voidaan vähentää seuraavasti:

- Älä ylikypsennä ruokaa.
- Tarkkaile uunia varsinkin silloin, jos käytät paperia, muovia tai muuta helposti syttyvää materiaalia ruuanvalmistuksessa.
- Poista metalliset pussinsulkijat aina ennen pussin laittamista uuniin.
- Varmista, että käyttämäsi astiat soveltuvat mikrouuniin.
- Jos uunissa oleva materiaali syttyy tuleen, pidä luukku kiinni ja irrota pistotulppa pistorasiasta.

### Millaisia astioita uunissa voidaan käyttää?

Materiaali	Mikrouuni-valmistus
Lasi (yleensä)	kyllä (1)
Lasi (lämmönkestävä)	kyllä
Lasikeraamiset ja keraamiset astiat (lämmönkestävät)	kyllä (1)
Saviastiat	kyllä
Posliini (lämmönkestävä)	kyllä
Muovi (yleensä)	kyllä (2)
Muovi (lämmönkestävä)	kyllä (2)
Alumiinivuoat/ alumiinifolio	kyllä (3)
Metalli (padat, pannut)	ei
Paperi	kyllä

1. Ilman metallisia osia tai reunuksia.
2. Jotkin muovilaadut kestävät kuumaa vain tiettyyn lämpötilaan asti. Tarkista huolellisesti.
3. Alumiinifoliota voidaan käyttää suojaamaan ruuan nopeasti kypsyyviä osia.

Mikrouunissa käytettävien astioiden ja välineiden tulee olla sellaista materiaalia, jonka mikroaallot läpäisevät. Tällaisia aineita ovat (paperi), muovi, lasi tai keramiikka. Metalliset astiat heijastavat mikroaallot takaisin ja estävät näin ruuan kypsymisen, jonka vuoksi niitä ei tule käyttääkään. Myös astian muoto on tärkeä. Pyöreissä ja soikeissa astioissa ruoka kypsyy kaikkein tasaisimmin. Suorakaiteen- ja nelionmuotoisissa astioissa ruoka saattaa kypsyä liikaa kulmista, koska suurin osa energiasta ohjautuu sinne. Matalissa astioissa ruoka kypsyy kaikkein tasaisimmin. Mikrouunikäyttöön soveltuvat parhaiten posliini- ja keramiikka-astiat. Myös suurin osa lasiastioista on sopivia.

Lyijykristalli saattaa halkeilla, eikä sitä tule siksi käyttää. Muovi- ja paperiastioita voidaan myös käyttää edellyttäen, että ne kestävät ruuasta tulevan lämmön. Käytä ruuanvalmistukseen vain sellaisista muoveista valmistettuja astioita, jotka kestävät yli 120° C:n kuumuuden (esim. polypropyleeni ja polyamidi). Jotkin muovilaadut, esim. melamiini, kuumenevat ja vaurioituvat. Metalliaastioita, kuten paistinpannuja ja kattiloita ei tulisi käyttää mikroaaltouunissa. Myöskään koristeltuja astioita ei tule käyttää, koska koristeet saattavat sisältää metalleja kuten kultaa, jolloin ne vaurioituvat.

Pieniä alumiinifolion paloja voidaan käyttää suojaamaan ruuan nopeasti kypsyyviä osia (esim. suojaamaan broilerin siivenkärkiä tai koiven päitä tai kalan pyrstöä). Folio ei saa koskettaa uunin seiniä, koska silloin uuni saattaa vaurioitua.



### Voit kokeilla astioiden sopivuutta mikrouunin seuraavasti:

Sijoita tyhjä astia ja lasillinen vettä uuniin. Vesi on tarpeen, koska mikrouunia ei saa koskaan käyttää tyhjänä tai tyhjän astian kanssa. Käytä uunia täydellä teholla yhden minuutin ajan. Mikrouuniin sopiva astia kuumenee vain hieman.

### Varoitus:

- Markkinoilla on tarjolla paljon tarvikkeita. Varmista ennen ostoa, että ne soveltuvat käytettäväksi mikrouunissa.
- Pannessasi ruokaa mikrouuniin varmista, että astia tai ruoka ei kosketa uunin sisäseiniä tai kattoa.

## Indgreb i tilberedningen:

For at røre i eller vende maden, åbnes døren, hvorved tilberedningen automatisk stopper. Når lågen åbnes blinker displayet i 10 minutter for at indikere, at tilberedningen/opvarmningen er afbrudt.

### Genstart af tilberedningen:

Luk lågen og tryk på START knappen.

**Bem.** Hvis der trykkes på JET START, sættes effekten til maks. uanset tidligere indstilling. Hvis JET START aktiveres én gang fortsætter tiden fra før lågen blev åbnet. Flere tryk på JET START øger tiden med 30 sekunder pr. tryk.

## Rengøring og vedligeholdelse af ovnen

Ovnen kræver ingen anden vedligeholdelse end normal rengøring. Rengøring skal ske uden at ovnen er tilsluttet stikkontakten, eller med sikringen for ovnen skruet ud. Brug et mildt opvaskemiddel, vand og en blød klud til de indvendige flader og ovnlågens inder- og yderside samt karmen. Når man tilbereder mad med et højt vandindhold, kan der opstå vanddamp på dørens inderside og

### Hvis tilberedningen ikke skal fortsættes:

Tag maden ud, luk lågen og tryk Stop.

### Hvis tilberedningen ikke afbrydes:

Når den indstillede tid er gået, stoppes tilberedningen og ovnen "BEEP'er" hvert minut i 20 minutter, eller indtil maden tages ud og stop knappen aktiveres.

**Bem.** Det er muligt at ændre både tid og effekt under en tilberedning.

ovnummets sider. Det vil normalt forsvinde kort tid efter tilberedningen er stoppet. Er der stadig noget tilbage efter endt tilberedning, tørres det af med en tør klud. Anvend ingen kemikalier eller slibende partikler ved rengøring af ovnen. Hold ovnrummet rent for fedt og/eller madpartikler, specielt i dørkarmen.

## Service

Hvis ovnen ikke fungerer, så kontroller venligst følgende, før der tilkaldes service:

- Eltilslutningen er korrekt.
- Ovnlågen er lukket rigtigt.
- Tilberedningstiden er indstillet.
- Kontroller om sikringer og evt. stikkontakt er i orden.
- Vent ti minutter og prøv så en gang mere om ovnen virker.

Følg venligst ovennævnte punkter for at undgå unødigt tilkald af service, for hvilke der vil blive sendt en regning. Ved servicetilbud opgiv venligst ovnens serienummer og type, der fremgår af mærkepladen.

**Bem.:** Hvis netledningen skal udskiftes, skal den erstattes af en original ledning fra vor reservedelsafdeling og den må kun udskiftes af én af vore serviceteknikere.

### Advarsel

Service må kun udføres af vore serviceteknikere. Det er farligt for såvel bruger som tekniker, hvis en uautoriseret tekniker forsøger at reparere ovnen.


God kvalitet og de mest moderne konstruktionsmetoder og kontrol sikrer en problemfri funktion og lang levetid. Skulle der trods alt engang forekomme en driftsforstyrrelse, bedes De

venligst undersøge, om ikke netop denne er beskrevet i brugsanvisningens mange råd og vejledninger, måske drejer det sig om en bagatel. Drejer det sig om en fejl, der ikke er beskrevet i brugsanvisningen, står vor kundeservice naturligvis til deres disposition. Ved eventuel reklamation er det nødvendigt, at De opgiver maskinens typebetegnelse, som findes på typeskiltet.

I Deres egen interesse må vi på det kraftigste tilråde Dem, i tilfælde af reklamation kun at henvende Dem til vore autoriserede servicedistrikter, som har originale reservedele og løbende bliver underrettet om de mest effektive og hensigtsmæssige reparationsmetoder. I tilfælde af reparation er De altid velkommen til at ringe til vore servicedistrikter, som på baggrund af reklamationen kan give Dem en cirkapris.

### Servicecenter

Whirlpool Danmark A/S  
Dynamovej 11  
2730 Herlev  
telefon 42 84 55 11  
telefax 44 53 37 37  
Ret til ændringer forbeholdes.

Tekniske specifikationer	
type nummer	AVM 825
Spænding	230V/50 Hz
Tilslutnings effekt	1800 W
Sikring	10 A
Mikrobølge effekt (i.h.t. IEC 706/1000g vand)	
JET	950 W
10	950 W
8	750 W
6	650 W
5	550 W
4	450 W
	300 W
2	250 W
Holde varm	100 W
Program	Elektronisk
Dimensioner:	H×B×D
Udvendige mål	395×555×540
ovnrnum	265×360×370

**Emballagen** kan genbruges 100% og er forsynet med et genbrugsmærke. Følg de lokale regler for bortskaffelse af affald.

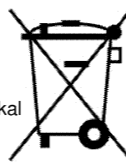


Emballagen (plastposer, polystyren osv.) skal opbevares uden for børns rækkevidde.

**Dette produkt** er mærket i henhold til EU-direktiv 2002/96/EF om Kasseret elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE).

Ved at sikre, at dette produkt bliver skrøttet korrekt, hjælper man med til at forhindre potentielle, negative konsekvenser for miljøet og folkesundheden, der kunne opstå gennem uhensigtsmæssig bortskaffelse af dette produkt.

**Symbolet** på produktet eller på dokumenterne, der ledsager produktet, angiver, at produktet ikke må bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. Det skal i stedet afleveres på en genbrugsstation for elektrisk og elektronisk udstyr.



**Det skal skrøttes** i henhold til gældende lokale miljøregler for bortskaffelse af affald.


For yderligere oplysninger om håndtering, genvinding og genbrug af dette produkt bedes man kontakte de lokale myndigheder, renovationselskabet eller forretningen, hvor produktet er købt. Når ovnen kasseres, bør netledningen skæres af, for at ovnen ikke skal kunne tilsluttes el-forsyningen.

## DEUTSCH

### Vor Inbetriebnahme des Herdes

- Bevor Sie den Herd anschließen, überprüfen Sie bitte die Leistung Ihres Gerätes. Befolgen Sie dann die jeweiligen Anschlußhinweise.
- Bitte lesen Sie die Anweisungen und die Garantiehinweise durch und bewahren Sie sie für zukünftige Fragen auf.
- Bitte füllen Sie die Garantiekarte aus und senden Sie diese an unsere Kundendienstabteilung.
- Bitte vergewissern Sie sich, daß das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, daß die Herdtür fest gegen den Türrahmen schließt und daß die innere Türdichtung nicht beschädigt ist.
- Stellen Sie den Herd auf eine feste, ebene Fläche von anderen Wärmequellen entfernt auf. Die Kühlluft, die vom Ofen eingesogen wird, darf 40°C nicht überschreiten. Für eine

ausreichende Lüftung muß ein Raum von mindestens 30 mm um den Herd herum sein. Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt sein.

- Der Herd kann nur betrieben werden, wenn die Herdtür fest verschlossen ist.
- Ist der Herd zu dicht bei einem Fernseher, einem Radio oder einer Antenne aufgestellt, so kann dies zu schlechtem Fernsehempfang oder zu Radiostörungen führen.
- Das Verpackungsmaterial ist recyclebar und mit dem Zeichen für Wiederverwertbarkeit  versehen.

### Warnung!

Das Gerät darf niemals ohne Speisen im Garraum betrieben werden.

### Wichtige Hinweise für die Nutzung von Mikrowellen

- Kochen oder Erhitzen Sie in Ihrem Mikrowellenherd keine ganzen Eier mit oder ohne Schale.
- Benutzen Sie Ihren Mikrowellenherd nicht zum Fritieren; Sie können die Temperatur des Fettes nicht steuern.
- Erwärmen Sie in Ihrem Mikrowellenherd keine Lebensmittel oder Flüssigkeiten, die in vakuumversiegelten Behältern verpackt sind. Der Druck steigt und kann beim Öffnen Schäden verursachen oder den Behälter explodieren lassen.
- Verwenden Sie Ihren Mikrowellenherd nicht zum Trocknen von Textilien, Papier, Gewürzen oder anderen brennbaren Materialien.
- Beim Erwärmen von Flüssigkeiten, wie Suppen, Soßen und Getränke in Ihrem Mikrowellenherd kann ein Überhitzen über den Siedepunkt hinaus ohne Blasenbildung erfolgen. Dies könnte zu einem plötzlichen Überkochen der heißen Flüssigkeit führen. Um dies zu vermeiden, sollten folgende Maßnahmen ergriffen werden:
  1. Vermeiden Sie Behälter mit geraden Wänden und engen Hälsen.
  2. Vermeiden Sie Überhitzung.
  3. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie sie in den Herd stellen; wiederholen Sie diesen Vorgang nach der Hälfte der Kochzeit.
  4. Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erwärmen eine Zeitlang stehen, rühren Sie dann erneut um, bevor Sie den Behälter vorsichtig aus dem Herd nehmen.
- Einer der Hauptvorteile von Mikrowellenherden ist die kurze

Kochzeit. Überschreiten Sie daher nicht die empfohlenen Kochzeiten für das Kochen oder Erwärmen von Speisen.

- Sehen Sie Einzelheiten immer in einem Mikrowellenkochbuch nach. Dies gilt insbesondere für das Kochen oder Erwärmen von Speisen, die Alkohol enthalten.
- Rühren Sie nach dem Erwärmen von fester oder flüssiger Säuglingsnahrung in einer Trinkflasche immer um und kontrollieren Sie vor dem Füttern immer die Temperatur. Dadurch wird sichergestellt, daß sich die Wärme gleichmäßig verteilt und die Gefahr von Verbrühungen oder Verbrennungen vermieden werden kann.
- Zur Verringerung des Risikos von Bränden in der Herdmulde:
  - Kochen Sie die Lebensmittel nicht zu lange.
  - Lassen Sie den Herd nie unbeaufsichtigt; dies gilt insbesondere dann, wenn Papier, Kunststoff oder andere brennbare Materialien beim Kochvorgang verwendet werden.
  - Entfernen Sie die Drahtverschlüsse von Papier- und Kunststoffbeuteln, bevor Sie den Beutel in den Herd geben.
  - Stellen Sie sicher, daß die Geräte, die Sie in Ihrem Mikrowellenherd verwenden, für das Kochen in der Mikrowelle geeignet sind.
  - Sollte sich Material im Herd entzünden, halten Sie die Tür geschlossen, schalten Sie den Herd aus und ziehen Sie den Netzstecker.

## Welche Geräte können im Herd verwendet werden?

Material	Mikrowelle
Glas (allgemein)	Ja (1)
Glas (hitzebeständig)	Ja (1)
Glaskeramik und Keramik (hitzebeständig)	Ja (1)
Tongeschirr (hitzebeständig)	Ja (1)
Porzellan (hitzebeständig)	Ja (1)
Kunststoff (allgemein)	Ja (3)
Kunststoff (hitzebeständig)	Ja
Aluminiumgeschirr/Aluminiumfolie	Ja (3)
Metall	Nein
Papier	Ja (4)

1. Ohne Metallteile oder Metalldekor  
 2. Aluminiumfolie kann zum Abdecken empfindlicher Speiseteile (Hühnerschlegel u.ä.) verwendet werden; es wird ein Übergaren der Speise vermieden. Abstand zur Tür u. Garraumwände ca. 2 cm  
 3. Achten Sie darauf, daß das von Ihnen verwendete Plastikmaterial hitzebeständig / mikrowellengeeignet ist.  
 4. Für kurzfristiges Erhitzen, max, 2 Minuten

Geräte und Kochbehälter, die in einem Mikrowellenherd verwendet werden, sollten aus einem Material bestehen, das die Mikrowellenenergie nicht hemmt. Das heißt, Sie sollten entweder in (Papier), Kunststoff, Glas oder Keramik kochen. Metallpfannen reflektieren die Mikrowellenenergie und verhindern so das Kochen; sie sollten daher nicht verwendet werden. Neben dem Material sollte auch die Form des Behälters berücksichtigt werden. Runde, ovale Formen ergeben das gleichmäßigste Kochen. Bei quadratischen oder rechteckigen Behältern können die Lebensmittel in den Ecken verbrennen, weil dort mehr Energie aufgenommen wird. Flache Behälter ergeben gleichmäßigere Kochergebnisse. Geräte aus Porzellan und Keramik eignen sich hervorragend zur Verwendung im Mikrowellenherd. Auch die meisten Glasarten sind sehr gut geeignet. Bleikristallglas kann springen und sollte daher nicht

### Aluminiumbehälter und Mikrowellen

Allgemein gilt die Regel, daß Metallbehälter in Mikrowellenherden nicht verwendet werden sollen. Es gibt jedoch einige Ausnahmen. Haben Sie Lebensmittel gekauft, die in Aluminiumbehältern verpackt sind, so beachten Sie bitte die Anweisungen auf der Verpackung. Es ist möglich, Einmal-Behälter erneut zu verwenden; im allgemeinen verlängert sich jedoch die Kochzeit, und das Endergebnis wird nicht so gut sein, als wenn die entsprechenden Lebensmittel in Kunststoff- oder Papierbehälter gegeben worden wären. Werden Aluminiumbehälter verwendet, auf deren Verpackung sich keine Anweisungen befinden, so sollten die folgenden allgemeinen Regeln beachtet werden:

- Stellen Sie den Aluminiumbehälter in eine Glasschüssel und fügen Sie etwas Wasser hinzu, so daß der Boden des Aluminiumbehälters davon bedeckt ist, nicht mehr als 0,5 cm hoch. Dadurch wird eine gleichmäßige Erwärmung des Behälters sichergestellt.
- Entfernen Sie immer den Deckel; andernfalls kann der Herd beschädigt werden.

verwendet werden. Auch Kunststoff und Papier können verwendet werden, sofern sie die Temperatur der erwärmten Lebensmittel vertragen. Zum Kochen verwenden Sie bitte nur Kunststoff, der eine Temperatur von mehr 120° C verträgt, d.h. Polypropen und Polyamid. Einige Kunststoffmaterialien, z.B. Melamin, werden von den Mikrowellen erwärmt und beschädigt. Metallbehälter wie Kochtöpfe oder Bratpfannen sollten in Mikrowellenherden nicht verwendet werden. Dies gilt auch für Platten oder Gefäße mit Dekors, da Metall wie Gold Teil des Dekors sein könnte und solches Dekor beschädigt werden würde. Kleine Stücke Aluminiumfolie können verwendet werden, jedoch nur zum Abdecken von Bereichen, die verbrennen würden (z.B. zum Abdecken von Hähnchenflügeln, Schlegelspitzen und Fischschwänzen); die Folie darf jedoch die Wände des Herdes nicht berühren, da dies zu Beschädigungen führen kann.



### Um herauszufinden, ob ein bestimmter Behälter geeignet ist, kann der folgende einfache Test durchgeführt werden:

Stellen Sie den leeren Behälter und ein Glas Wasser in den Mikrowellenherd. Das Wasser wird gebraucht, weil der Herd leer oder mit leeren Behältern nicht betrieben werden darf. Lassen Sie den Herd bei voller Leistung eine Minute lang laufen. Ein geeigneter Behälter wird nur lauwarm sein.

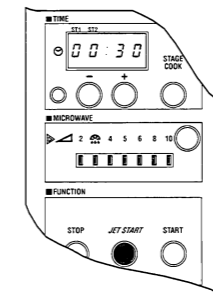
#### Bitte beachten Sie!

- Im Handel sind die verschiedensten Arten von Sonderzubehör erhältlich. Überzeugen Sie sich vor dem Einkauf davon, daß dieses Sonderzubehör mikrowellengeeignet ist!
- Wenn Sie Speisen in das Gerät stellen, so überzeugen Sie sich davon, daß Speise, Behälter und/oder gegebenenfalls Abdeckung nicht mit den Seitenwänden oder der Decke des Garraums in Berührung kommen.

- Es dürfen nur unbeschädigte Aluminiumbehälter verwendet werden.
- Aluminiumbehälter mit einer Höhe von über 5 cm sollten vermieden werden.
- Der Behälter muß mindestens bis zur Hälfte gefüllt sein.
- Es muß stets ein Mindestabstand von 1 cm zwischen dem Aluminiumbehälter und den Herdwänden und auch zwischen zwei Aluminiumbehältern sein. Dadurch wird Funkenbildung vermieden.
- Der Aluminiumbehälter muß immer auf das Bodenblech gestellt werden.
- Verglichen mit dem Erwärmen in Kunststoff-, Glas-, Porzellan- oder Papierbehältern erfordert das Erwärmen von Lebensmitteln in Aluminiumbehältern normalerweise bis zum Doppelten der Kochzeit. Die Zeit, in der die Lebensmittel fertig sind, wird stark variieren.
- Lassen Sie die Speisen nach dem Erwärmen 2 - 3 Minuten lang stehen, so daß sich die Wärme im Behälter gleichmäßig verteilen kann.

## JET START

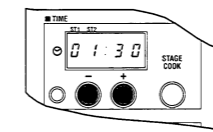
1. Tryk på JET START knappen
  - ovnlyset tænder
  - ventilatoren starter
  - tilberedningsprocessen starter



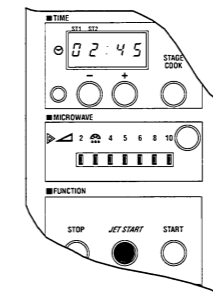
2. Når tilberedningstiden er udløbet, lyder der et akustisk signal og varmholde funktionen starter.
  - ovnen giver en "BEEP" lyd hvert minut for at minde om, at maden skal tages ud.

## JET START, automatisk

1. Tryk på tidknappen til den ønskede tid er indstillet på displayet.
  - Den venstre knap tæller ned.
  - Den højre knap tæller op.



2. Tryk på JET START én gang
  - Fuld effekt vælges automatisk
  - Den indstillede tilberedningstid ændres ikke
  - Ovnlyset tænder
  - Ventilatoren starter
  - Tilberedningen starter



3. Når tilberedningstiden er udløbet lyder der et akustisk signal og samtidig starter "holde varm" funktionen automatisk.
  - "Beep lyden" gentages hvert minut.

#### Bem.

Når JET START funktionen anvendes, vil hvert ekstra tryk på JET START knappen forlænge tilberedningstiden med 30 sekunder.

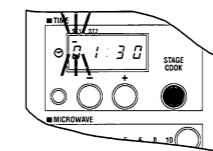
## TRIN tilberedning

TRIN tilberedning vælges altid fra venstre mod højre, hvilket betyder at trin 1 vælges før trin 2. Når første trin i tilberedningen er gennemført, lyder der et akustisk signal, hvorefter andet trin starter. For at kontrollere eller ændre et trin før start trykkes blot på én eller flere gange. Maksimal indstillelig tid i hvert trin er 2

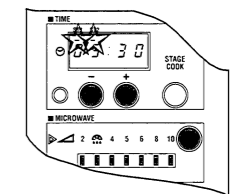
timer med højst 50% effekt. Anvendes højere effekt reduceres tiden automatisk til 1 time og sættes tiden højere end 1 time reduceres effekten automatisk til 50%.

**Bem.** Hvis der, i hvert trin, kun vælges en tid, vil uret virke som "alarm ur" med max. 9 timer 59 min i trin 1 og 2 timer i trin 2.

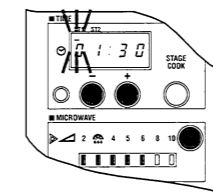
1. Tryk på TRIN tilberedning
  - kontrollampen for trin 1 blinker.



4. Indstil ønsket effekt og tid.
  - displayet blinker.

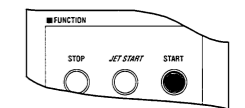


2. Indstil ønsket effekt og tid.
  - displayet blinker.

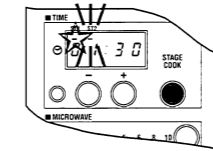


5. Tryk på TRIN tilberedning.

6. Tryk på start knappen.
  - Tilberedningen starter
  - Ovnlyset tænder
  - Ventilatoren starter



3. Tryk på TRIN tilberedning
  - kontrollampen for trin 2 blinker.



7. Når den indstillede tid er gået, lyder der et akustisk signal og tilberedningen stopper.
  - Ventilatoren fortsætter og ovnlyset forbliver tændt
  - Der lyder et "BEEP" hvert minut indtil maden er taget ud og STOP knappen aktiveret.

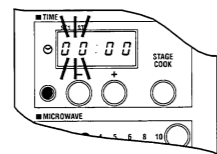
## Klokkeslættets visning

Første gang ovnen sluttet til el-nettet, eller efter en strømafbrydelse, vises ingen tal i displayet. Klokkeslættet kan programmeres hvis det ønskes. Anvendes

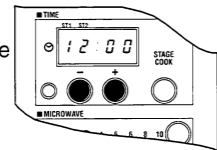
urfunktionen ikke, forbliver displayet sort, indtil tilberedningstiden indstilles.

## Indstilling af uret:

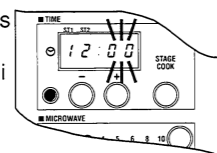
1. Tryk på knappen for urindstilling. Nu blinker de to venstre tal i displayet.



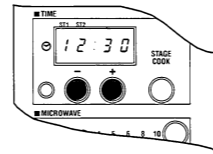
2. Tryk gentagne gange på tidknappen for at sætte timetallet. Stop når det ønskede timetal er nået.



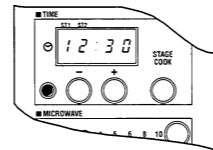
3. Når timetallet er korrekt indstillet, trykkes endnu en gang på knappen for urindstilling. Nu blinker de to højre cifre i displayet.



4. Tryk gentagne gange på tidknappen til det ønskede minuttal vises i displayet.



5. Tryk på urknappen igen, hvorefter uret går igang.



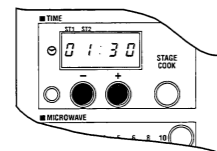
**Bem.** Ovennævnte sekvens skal gennemføres inden for 30 s, ellers skal man starte forfra.

## Tid og effekt

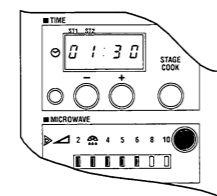
Start aldrig en tom ovn!

1. Anbring maden der skal tilberedes i ovnen og luk lågen.

2. Tryk på tidknappen indtil den ønskede tilberedningstid vises. Ved tryk på den venstre knap tælles ned; tryk på den højre knap øger tiden.

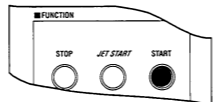


3. Tryk på knappen for effekt for at vælge tilberedningseffekten.



4. Tryk på "START" knappen

- ovnlyset tænder
- ventilatoren starter
- tilberedningen begynder



5. Når den indstillede tilberedningstid er gået, lyder der et akustisk signal, hvorefter tilberedningen stoppes.

- Ventilatoren og ovnlyset fortsætter og der udsendes en "BEEP" lyd hvert minut, for at minde om, at maden skal tages ud.

**Bem.** Når der trykkes på tidknappen, sættes effekten automatisk på "nul". Uret kan da anvendes som "alarmur"

## Holde varm

Efter tilberedning ved fuld effekt eller med JET funktionen viser displayet "hold" og samtidig fortsættes med laveste effektrin i

20 minutter for at holde maden varm. Efter 20 minutters forløb afbrydes mikrobølgeeffekten.

## JET funktion

Denne funktion er beregnet til hurtigopvarmning af især flydende produkter som supper og varme drikke, men funktionen kan også anvendes til mindre følsomme produkter.

**Automatisk indstilling af tid og effekt og samtidig start.** Når produktet er sat i ovnen trykkes blot på JET START. Herved startes ovnen automatisk med max. effekt. Ved at trykke flere gange kan tiden forlænges i 30 sekunders spring.

**Bem.** Hvis en almindelig tilberedning afbrydes ved at åbne og lukke lågen, kan man genstarte med fuld effekt ved at trykke én gang på JET START knappen. Den resterende tid er ikke ændret. Ved gentagne tryk på JET START knappen øges tilberedningstiden med 30 s for hvert tryk. Det er muligt at ændre både tid og effekt under en tilberedning.

## Kochen mit Mikrowellen

Da das Kochen in der Mikrowelle etwas anders ist als das herkömmliche Kochen, sollten Sie bei jeder Benutzung Ihres Mikrowellenherdes die folgenden Richtlinien beachten:

### Die Speise ist nicht gar

Überprüfen Sie,

- ob Sie die richtige Leistungsstufe gewählt haben,
- ob die gewählte Zeit ausreichend ist - bei den Zeitangaben in den Rezepten handelt es sich um ungefähre Werte. Sie hängen von der Anfangstemperatur ab sowie von Gewicht und Dichte des Lebensmittels, usw.
- ob der Behälter geeignet ist.

### Die Speise hat zu lange gekocht, d.h. sie ist ausgetrocknet oder zerkocht

Bevor Sie wieder kochen, überlegen Sie,

- ob die Leistungsstufe zu hoch war,
- ob die eingestellte Zeit zu lang war - bei den Zeitangaben in

den Rezepten handelt es sich um ungefähre Werte. Sie hängen von der Anfangstemperatur ab sowie von Gewicht und Dichte des Lebensmittels, usw.


### Ruhezeit

Lassen Sie die Speisen nach Benutzung des Herdes stets für einige Zeit ruhen. Eine Ruhezeit nach dem Auftauen, Kochen/Aufwärmen verbessert das Ergebnis immer, da sich die Temperatur dann gleichmäßig in der Speise verteilt hat. In einem Mikrowellenherd kochen die Speisen auch dann weiter, wenn die Mikrowellenenergie ausgeschaltet ist. Sie werden zwar nicht mehr mit Mikrowellen gekocht, aber immer noch durch die Resthitze im Innern der Speise. Die Länge der Ruhezeit hängt von Menge und Dichte der Speise ab. Manchmal ist sie nicht länger als die Zeit, die Sie brauchen, um die Speise aus dem Herd zu nehmen und auf den Tisch zu bringen. Bei größeren, festeren Lebensmitteln kann die Ruhezeit ganze 10 Minuten betragen. Bei "Ruhe" kann die Innentemperatur der Speise um 8°C steigen, und die Speise kocht in dieser Zeit fertig.

## Wahl der Leistungsstufe

Beim herkömmlichen Kochen müssen einige Lebensmittel bei niedrigeren Temperaturen erhitzt werden als andere. Starke Hitze wird verwendet, um Lebensmittel rasch zum Kochen zu bringen, während geringe Hitze verwendet wird, um Eintöpfe und Soßen simmern zu lassen, damit sie ihren reichen Geschmack entwickeln und entfalten können. Dieselben Techniken werden im Mikrowellenherd mit den verschiedenen Leistungsstufen angewandt. Mikrowellenenergie wird in

elektrischer Leistung oder Watt gemessen. Je höher die Leistung desto kürzer die Kochzeit. Um die Kochzeit zu verlängern, wird die Leistung herabgesetzt. Variable Leistungsstufen erlauben Ihnen eine größere Kontrolle über die Schnelligkeit, mit der Ihre Gerichte kochen. Für eine höchstmögliche Flexibilität des Kochvorgangs wurde Ihr Herd mit folgenden Leistungsstufen ausgestattet:

Jet /	Schnelles Erwärmen. Für rasches Aufwärmen von Speisen wie: klare Suppe, Kaffee, Tee oder andere Lebensmittel mit hohem Wassergehalt. Enthält die Speise Ei oder Sahne, verwenden Sie bitte eine niedrigere Stufe.
750 W	Für Kochen und Erhitzen von Gemüse, Fisch, Fleisch, usw., wo das Mikrowellenkochbuch volle Leistung oder eine hohe Leistungsstufe empfiehlt.
650 W	Für sorgfältigeres Kochen, z.B.: Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eiergerichte; und zum Fertigmachen von Eintöpfen.
550 W	Am Anfang des Backvorgangs von Kuchen, die bei hoher Leistung zu Ende gebacken werden müssen, oder für die abschließende Phase eines großen Bratens.
450 W	Zum Simmern von Eintöpfen und zum Erwärmen von Kuchen.
	Auftauen
250 W	Zum Auftauen aber auch zum Schmelzen von Butter, Käse und Eiskrem.

## Aufwärmen auf Serviertemperaturen

Speise	Menge/Gewicht	ungefähre Zeit	
		950 W Kühlschrank	950 W tiefgekühlt
Portion mit 2 oder 3 Elementen	300 g	2 Min.	
	450 g	3 Min.	
Portion, gemischt	300 g	2 Min.	4 Min.
	400 g	3 Min.	5 Min.
Frikadellen	400 g	3 Min.	5 Min.
	150 g	50 Sek	2 Min.
Hamburger, komplett	130 g	1 Min. 10 Sek	1 Min. 40 Min
1/2 gegrilltes Hähnchen	225 g	1 Min	2 Min. 30 Min
Pastete	180 g	1 Min	
Hot dog, komplett	70 g	40 Sek	1 Min. 20 Sek
Pizza	275 g	2 Min.	3 Min. 30 Sek
Suppe	0.25 l	2 Min.	4 Min.

**Anmerkung:** Diese Zeiten gelten nur als Richtlinie und hängen sehr stark von der Anfangstemperatur sowie von Art und Form des Lebensmittels ab.

## Option: Digitale Anzeige der Uhrzeit

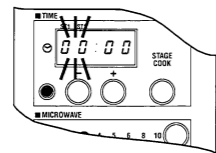
Wird das Gerät zum ersten Mal oder nach einem Stromausfall angeschlossen, ist die Anzeige leer.

Das Gerät ist auf Wunsch mit einer digitalen 24-Stunden-Tageszeitanzeige erhältlich. Ist die Zeitfunktion im Herd nicht

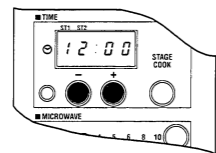
vorprogrammiert, so bleibt die Anzeige leer, bis die Kochzeit eingegeben wird. Siehe Bedienungsanleitung zum Einstellen der Uhr.

### Einstellen der Uhr

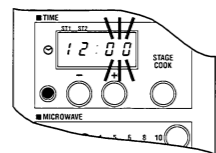
- Drücken Sie den Knopf für die Uhr.
  - Die beiden linken Ziffern blinken.



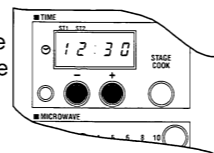
- Drücken Sie den Knopf für die Uhrzeit, um die Stunden einzustellen. Lassen Sie den Knopf los, sobald die richtige Stunde erreicht ist.



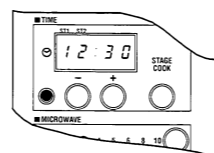
- Drücken Sie den Knopf für die Uhr erneut.
  - Die beiden rechten Ziffern blinken.



- Drücken Sie den Knopf für die Uhrzeit, um die Minuten einzustellen. Lassen Sie den Knopf los, sobald die richtige Minute erreicht ist.



- Drücken Sie den Knopf für die Uhr erneut, und die Uhr ist in Betrieb.



**Anmerkung:** Die obige Folge muß in 30 Sekunden abgeschlossen sein, andernfalls müssen Sie noch einmal von vorne beginnen.

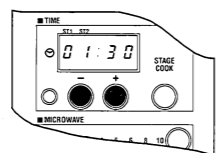
### Zeit und Leistungsstufe

Den Herd nie leer betreiben!  
Der Kochvorgang nach Zeit und Leistungsstufe ist sehr schnell beendet und kann für eine Vielzahl von Lebensmitteln

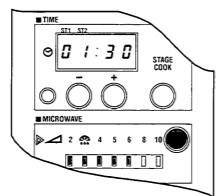
angewandt werden: z.B. für Gemüse, Fleisch, Fisch, Geflügel und Suppen. (Siehe Bedienungsanleitung zum Einstellen von Zeit und Leistungsstufe).

- Geben Sie die zu kochende Mahlzeit in den Herd und schließen Sie die Tür.

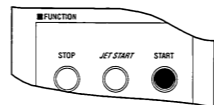
- Drücken Sie den Knopf für die Uhrzeit, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
  - Der linke Knopf zählt rückwärts.
  - Der rechte Knopf zählt vorwärts.



- Drücken Sie den Knopf für die Leistungsstufe, um die gewünschte Leistungsstufe einzustellen.



- Drücken Sie den Startknopf.
  - Der Herd ist in Betrieb.
  - Die Garraumlampe leuchtet auf.
  - Das Gebläse ist in Betrieb.
  - Der Kochvorgang beginnt.



- Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal, und der Kochvorgang wird ausgeschaltet.
  - Gebläse und Garraumlampe arbeiten weiterhin, und der Herd piept jede Minute, um Sie daran zu erinnern, die Speise zu entnehmen.

**Anmerkung:** Drücken Sie den Knopf für die Uhrzeit, so wird der Herd automatisch auf Leistungsstufe null gestellt, so daß er leicht als Zeitschaltuhr genutzt werden kann.

### Warmhalten

Dieser Herd ist in der Lage, auch nach dem Aufwärmen seine Wärme zu bewahren. Diese Funktion tritt automatisch in Betrieb, wenn der Herd bei voller Leistung oder in der JET-Funktion betrieben wird. Ist die Zeit abgelaufen und erscheint

”beibehalten” in der Anzeige, so hält der Herd die Mahlzeit 20 Minuten lang bei geringster Mikrowellenleistung warm. Nach Ablauf der 20 Minuten werden die Mirowellen ausgeschaltet.

### JET-Funktion

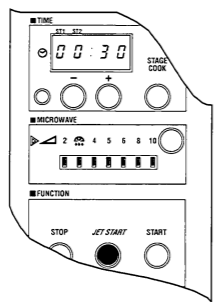
Durch Drücken der JET-Taste wird die Zeit in 30-Sekundenschritten verlängert, und der Kochvorgang beginnt automatisch bei Höchstleistung. Durch einmaliges Drücken der JET-Taste während des normalen Kochvorgangs wird die höchste Leistungsstufe erreicht. Die Zeit wird nicht berührt. Wird die JET-Taste zweimal gedrückt, verlängert sich auch die Zeit um

30 Sekunden. Diese Funktion ist für rasches Aufwärmen von Nahrungsmitteln wie klare Suppe, Tee oder andere Lebensmittel mit hohem Wassergehalt geeignet.

**Achtung:** Es ist möglich, sowohl Zeit als auch Leistung während des Kochvorgangs zu verändern.

### JET-START-Funktion

- Drücken Sie den JET-START-Knopf.
  - Der Herd ist in Betrieb.
  - Die Garraumlampe leuchtet auf.
  - Das Gebläse ist in Betrieb. Der Kochvorgang beginnt.



- Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal, und der Warmhaltevorgang wird eingeschaltet.
  - Der Herd piept jede Minute, um Sie daran zu erinnern, die Speise zu entnehmen.
  - Der Anzeige erscheint ”beibehalten”.

### Er De i tvivl om en beholders egnethed kan De foretage følgende prøve:

Sæt beholderen uden indhold midt i ovnen med et glas vand ved siden af, og start ovnen på fuld effekt i et minut. For at være anvendelig må beholderen herefter ikke være blevet mere end håndvarm (pas på det varme glas vand). Vandet er nødvendigt, fordi ovnen ikke må arbejde tom, eller med tomme beholdere.

### Advarsel:

- Der er et meget stort udvalg af tilbehør på markedet. Før du køber, vær da sikker på det er velegnet til formålet.
- Nå der skal tilberedes mad i ovnen, vær da sikker på, at intet berører ovnens sider eller top.

### Engangsaluminiumbakker og mikrobølger:

Generelt kan aluminiumbakker ikke anvendes i forbindelse med mikrobølger, men hvis følgende forholdsregler overholdes kan bakkerne anvendes i forbindelse med optøning og genopvarmning. Tilberedningstiden forlænges med 100% når madvarerne tilberedes i aluminiumbakker i forhold til plastik-, porcelæns- eller papirbeholdere og samtidig forringes resultatet.
 

- Sæt aluminiumbakken i en glasskål og hæld lidt vand i skålen. Der skal ikke mere vand i, end det står op til midt på aluminiumbakken. Der skal være nok til, at det ikke fordampes helt under opvarmningen. Vandet sikrer en jævn opvarmning af bunden af aluminiumbakken.

- Fjern altid låget, ellers kan ovnen blive beskadiget.
- Anvend aldrig beskadigede aluminiumbakker.
- Undgå høje bakker, sider må ikke være over 5 cm. høje.
- Aluminiumbakken skal mindst være halvt fyldt.
- Der skal mindst være en afstand på 1 cm mellem aluminiumbakken og ovnens sider. Dette er vigtigt for at undgå gnistdannelse.
- Foliebakken skal altid placeres på bundpladen.
- Opvarmning af mad i aluminiumbakker kræver normalt op til dobbelt tilberedningstid end opvarmning i glas eller porcelæn.
- Lad maden stå 2-3 minutter efter opvarmningen, således at varmen fordeles jævnt i bakken.

### Anvendelse af mikrobølger

Tilberedning af mad med mikrobølgeeffekt varierer en del fra konventionel tilberedning. Det kan derfor være nyttigt at følge nedenstående retningslinier ved brug af mikrobølgeovn:

#### Hvis maden ikke er tilstrækkeligt kogt

Kontroller om

- du har valgt korrekt effektniveau
- den indstillede tid er tilstrækkelig - tider opgivet i opskrifter er omtrentlige og varierer med starttemperaturen på produktet, vægten og tætheden etc.
- kogekarret er egnet til brug i mikrobølgeovn.

#### Hvis maden er overkogt, d.v.s. udtørret eller brændt

Før næste tilberedning bør du overveje

- om effektniveauet var for højt
- den indstillede tid var for lang - tider opgivet i opskrifter er omtrentlige og varierer med starttemperaturen på produktet, vægten og tætheden etc.

### Hviletid

Lad altid maden hvile nogen tid efter tilberedningen i ovnen. Hviletid efter optøning, kogning/opvarmning forbedrer altid resultatet, fordi temperaturen udjævnes i hele produktet. Mad tilberedt i en mikrobølgeovn fortsætter med at koge efter der er slukket for ovnen. Efterkogningen skyldes at energien der er lagret i midten af produktet fordeler sig over hele produktet. Hviletiden afhænger af produktet, jo større mængde og jo tungere produktet er jo længere hviletid. Ved små, lette stykker kan den tid der går med at tage produktet ud af ovnen være tilstrækkelig, mens hviletiden for store, tunge stykker bør være op til 10 min. I løbet af den tid vil temperaturen i midten af produktet stige med op til 8°C og maden vil stege færdig.

### Indstilling af effekten

Konventionel tilberedning kræver anvendelse af mindre varme til nogle produkter end andre. Kraftig varme anvendes fx. til at bringe noget i kog, mens lav varme anvendes ved viderekogning af sovse, stuvninger etc. Den samme teknik anvendes ved brug

af mikrobølger til tilberedningen. Mikrobølge energien måles i Watt [W], jo højere tal, jo større effekt og jo hurtigere tilberedning. For at gøre tilberedningen mere fleksibel er ovnen udstyret med følgende effektstyrker:

JET/950 W	Hurtig opvarmning. Benyttes til hurtig opvarmning af supper, kaffe, te eller andet med et højt vandindhold. Hvis der indgår æg eller creme, skal der vælges en lavere effekt.
750 W	Fuld effekt. Benyttes til kogning og opvarmning af grønsager, fisk, kød o.l., hvor kogebogen for mikrobølgeovnen anbefaler fuld effekt eller højt effektniveau.
650 W	3/4 effekt Denne styrke benyttes, når det er påkrævet med mere skånsom opvarmning, f.eks. proteinholdige saucer, oste- og æggeretter samt fuldførelse af opvarmning af sammenkogte retter.
550 W	Middel effekt Benyttes i starten ved kager, som skal bages færdig ved fuld effekt eller som afslutning ved stegning af en stor steg.
450 W	Minimum effekt Benyttes til småkogning og genopvarmning af bagværk.
	Optøning Benyttes til optøning af f.eks. bær, skaldyr og færdiglavede retter.
250 W	Kan anvendes til optøning men også til blødgøring af smør, ost og is.

Produkt	ca. vægt	Opvarmning til serveringstemperatur	
		ca. tid	
		fra køleskab	fra fryser
Portion, 2-3 dele	300 g	2 min.	
	450 g	3 min.	
Portion, blandet	200 g	1 min. 20 s	2 min. 30 s
	300 g	2 min.	4 min.
	400 g	3 min.	5 min.
Frikadeller	150 g	50 s	2 min.
Hamburger	130 g	1 min. 30 s	1 min. 40 s
Halv grillkylling	225 g	1 min.	
Hot dog	70 g	40 s	1 min. 20 s
Pizza	275 g	2 min.	3 min. 30 s
Suppe	0.25 l	2 min.	4 min.

Bem. tiderne er kun retningsgivende.

**Før De tager ovnen i brug**

- Læs brugsanvisningen og garantiinformationen omhyggeligt og gem den til evt. senere brug. Kontrollér at ovnen er ubeskadiget. Kontrollér specielt, at ovndøren kan lukkes rigtigt og at dørtætningen ikke er beskadiget.
- Emballagematerialet er genanvendeligt og er forsynet med symbolet der indikerer dette.

**Vigtige advarsler**

Brugsanvisningen giver oplysning om installation af ovnen samt om anvendelse og vedligeholdelse. Hvis anvisningerne ikke følges dækker garantien ikke.

**Opstilling**

Sæt ovnen på en stabil bordplade eller lignende. Ovnen må ikke

opstilles tæt på andre varmekilder. Den luft der suges ind af ovenns ventilator må ikke være varmere end 40°C. For at sikre tilstrækkelig ventilation, skal der være mindst 30mm frit rum over ovnen. Ventilationsåbningerne i ovnen må ikke tildækkes. Ovnen kan kun anvendes, hvis døren er tæt lukket. Der kan forekomme forstyrrelser i radio- og TV-modtagelse, hvis ovnen placeres tæt på en radio eller TV antenne.

**Advarsel:**

Der skal altid være madvarer i ovnen, når den anvendes. I modsat fald kan ovnen beskadiges.

**Elektrisk tilslutning**

Kontroller at spændingen som er angivet på ovenns typeskilt stemmer overens med netspændingen. Typeskiltet findes på ovenns bagside. Advarsel - dette apparat skal ekstrabeskyttes i henhold til stærkstrømsreglementet.

**Bemærk:** Hvis netledningen skal udskiftes, skal det ske med en original netledning fra servicecenteret. Netledningen må kun udskiftes af servicetekniker. Service må kun udføres af tekniker der er oplært af producenten. Det er risikabelt for andre end en faglært servicetekniker at udføre reparationer.

**Vigtige advarsler**

Mikrobølgeovnen må ikke bruges til følgende:

- Kogning eller opvarmning af æg med eller uden skal.
- Friturestegning, idet oliens temperatur ikke kan kontrolleres.
- Opvarmning af væsker eller madvarer i hermetiske lukkede beholdere eller indpakning.
- Tørring af papir, tekstiler og lignende.

**Vær opmærksom på:**

- Under opvarmning, specielt genopvarmning af væsker (vand) i mikrobølgeovnen kan det ske, at kogepunktet nås, uden at man ser synlige bobler eller at kogningen foregår meget ujævnt. Denne såkaldte forsinkelse af kogepunktet kan medføre, at væsken først koger, når beholderen tages ud af ovnen, og dermed er der risiko for, at kogende væske sprøjter ud over brugeren. For at undgå denne effekt, anbringes en teske i beholderen med væsken, inden opvarmningen påbegyndes. I dette tilfælde sker der ingen negativ indflydelse i mikrobølgeovnen fra metallet i teskeen.
- En af hovedfordelene ved brug af mikrobølgeovnen er hastigheden. Overskrid aldrig de anbefalede tider for tilberedning og genopvarmning af fødevarer.

- Der henvises til kogebogen og andre relevante bøger, som omhandler madlavning i mikrobølgeovne. Specielt hvor der er tale om mad der indeholder alkohol.
- Ved opvarmning af baby mad, vær da især omhyggelig med at røre om, og kontrollere temperaturen for at undgå skoldning eller forbrænding.
- Hvis noget i ovnrummet skulle blive antændt, hold da ovnen lukket, og afbryd elforbindelsen til ovnen.

**For at undgå brand i ovnrummet anbefales følgende:**

- Ikke at overopvarme maden. Tilsæt kun evt. alkohol efter tilberedningen i ovnen.
- Forlad aldrig ovnen når den er i brug, især ikke, hvis maden opvarmes i papir, plastik eller andet let antændeligt materiale.
- At fjerne trådlukker, klips og lignende på papir- og plastikposer inden disse anbringes i ovnen.
- Anvend kun kogegrej der er egnet til anvendelse i mikrobølgeovnen.
- Hvis der skulle ske antændelse i et produkt i ovnen, hold da denne lukket, og afbryd strømforsyningen til ovnen. Ilden vil da gå ud af sig selv.

**Hvilke service-dele kan anvendes i ovnen?**

Materiale	Mikrobølger
Glas (generelt)	Ja (1)
Glas (varmebestandigt)	Ja
Glaskeramik og varmebestandig keramik	Ja (1)
Fajanceservice (varmebestandig)	Ja
Porcelæn (varmebestandigt)	Ja
Plastik (generelt)	Ja (2)
Plastik (varmebestandig)	Ja (2)
Aluminiumfolie og beholdere	Ja (3)
Metal bageforme	Nej
Metal (gryder, pander o.l.)	Nej
Papir	Ja
Træ og kurve	Ja

- 1) Uden metal dele eller metaldekorationer.
- 2) Vær opmærksom på, at noget plastik kun er godkendt til at kunne tåle den varme som madvarerne afgiver.
- 3) Det er muligt at anvende små stykker aluminiumfolie, men kun til at dække mindre dele, som ellers bliver overkogt.

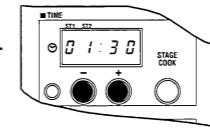
Service og kogekar der anvendes i mikrobølgeovne skal være af et egnet materiale, d.v.s. et materiale der ikke stopper/reflekterer mikrobølgerne. Dette betyder generelt at der skal anvendes enten

plast, glas eller keramik. Metal reflekterer mikrobølgerne og forhindrer virkningen af dem. Udover materialet betyder også faconen noget. Runde og ovale kogekar giver den mest jævne varmefordeling. I firkantede kogekar er der risiko for overkogning i hjørnerne. Flade kogekar giver bedre resultat end høje. Kogekar af porcelæn og keramik er velegnet til brug i mikrobølgeovnen. De fleste typer glas kan også anvendes, enkelte typer som fx. bly krystal glas kan revne, og bør derfor ikke anvendes. Plast kan også anvendes, forudsat det er en type, der kan modstå temperaturen fra den opvarmede mad. Anvend derfor kun plast der kan modstå 120°C eller mere, fx. polypropen og polyamid. Nogle plastmaterialer som fx. melamin vil opvarmes af mikrobølgerne og krakelere. Anvend heller ikke fx. tallerkener eller skåle med dekorationer. Metal, som fx. guld, i disse dekorationer vil blive ødelagt.

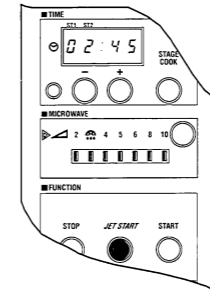
Der kan anvendes små stykker alufolie til afskærmning af partier som ellers vil blive overkogt. (fx. kyllingevinger, fiskehaler og benspidsler). Det er vigtigt at folien ikke berører ovnsiden.

**JET-Leistungsfunktion (Automatische Leistung)**

1. Drücken Sie den Knopf für die Uhrzeit, bis die gewünschte Zeit angezeigt wird.
  - Der linke Knopf zählt rückwärts.
  - Der rechte Knopf zählt vorwärts.



2. Drücken Sie den JET-START-Knopf einmal.
  - Automatisch wird volle Leistung eingestellt.
  - Die Zeit wird davon nicht berührt.
  - Der Herd ist in Betrieb.
  - Die Garraumlampe leuchtet auf.
  - Das Gebläse arbeitet.
  - Der Kochvorgang beginnt.



3. Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal, und der Warmhaltevorgang wird eingeschaltet.
  - Der Herd piept jede Minute, um Sie daran zu erinnern, die Speise zu entnehmen.
  - Der Anzeige erscheint "beibehalten".

**Anmerkung:** Bei Benutzen der JET-STUFE erhöht erneutes Drücken des JET-START-Knopfes lediglich die Zeit bei jedem Drücken um 30 Sekunden, da die Leistung bereits beim ersten Drücken eingestellt wurde.

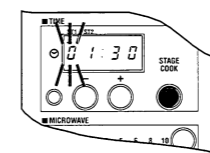
**Mehrstufenbetrieb**

Der Mehrstufenbetrieb erfolgt immer von links nach rechts. Beispiel: Stufe 1, dann Stufe 2. Ist die erste Stufe abgeschlossen, ertönt ein akustisches Signal und die Stufenbetriebsanzeige wird ausgeschaltet. Der Herd beginnt dann sofort mit der nächsten Stufe. Um die Stufen vor dem Kochvorgang zu überprüfen / zuändern, ist lediglich die Stufentaste wiederholt zu drücken. Die Höchstdauer beträgt in jeder Stufe zwei Stunden. Wurde die Leistung auf über 50%

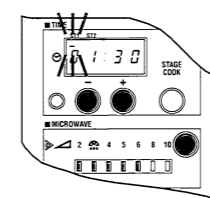
eingestellt und die Zeit auf über 1 Stunde verlängert, wird die Leistung automatisch auf 50% gesenkt. (Siehe Bedienungsanleitung zur Nutzung dieses Mehrstufenbetriebs).

**Anmerkung:** Geben Sie in beiden Stufen nur die Zeit ein, so arbeitet der Herd als Zeitschaltuhr. Die Höchstzeit beträgt dann 9 Stunden und 59 Minuten in Stufe 1 und 2 Stunden in Stufe 2.

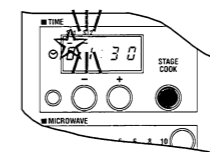
1. Drücken Sie den Knopf für den MEHRSTUFENBETRIEB
  - Die Anzeigelampe MEHRSTUFENBETRIEB 1 blinkt.



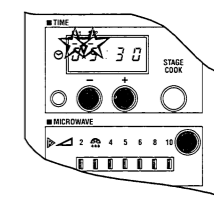
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit und Leistung ein.
  - Die Anzeige blinkt.



3. Drücken Sie den Knopf für den MEHRSTUFENBETRIEB
  - Die Anzeigelampe MEHRSTUFENBETRIEB 2 blinkt.

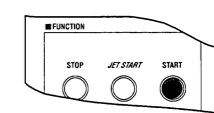


4. Stellen Sie die gewünschte Zeit und Leistung ein.
  - Die Anzeige blinkt.



5. Drücken Sie den Knopf für den MEHRSTUFENBETRIEB

6. Drücken Sie den START-Knopf.
  - Der Herd ist in Betrieb.
  - Die Garraumlampe leuchtet auf.
  - Das Gebläse ist in Betrieb.
  - Der Kochvorgang beginnt.



7. Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal, und der Kochvorgang wird ausgeschaltet. Gebläse und Garraumlampe arbeiten weiterhin, und der Herd piept jede Minute, um Sie daran zu erinnern, die Speise zu entnehmen.

**Unterbrechung des Kochvorgangs****Wie wird der Kochvorgang unterbrochen?**

Wenn Sie die Speisen prüfen, umrühren oder umdrehen möchten, öffnen Sie den Herd ganz einfach, und der Kochvorgang wird automatisch gestoppt. Wurde die Tür geöffnet, blinkt die Anzeige, und der Herd wird zwanzig Minuten lang jede Minute piepen, um anzuzeigen, daß der Koch-/Aufwärmvorgang unterbrochen wurde. Beachten Sie beim Öffnen der Tür bitte folgendes:

**Erneutes Starten des Kochvorgangs:**

Schließen Sie die Tür und drücken Sie noch einmal auf die Starttaste.

**Anmerkung:** Drücken Sie auf die JET-Taste, erfolgt der Kochvorgang bei höchster Leistung, unabhängig davon, welche Leistungsstufe Sie vor dem Öffnen der Tür eingestellt hatten.

Bei einmaligem Drücken der JET-Taste läuft die Zeit von dem Moment an weiter zurück, in dem die Zeitzählung unterbrochen wurde. Wird die JET-Taste zweimal gedrückt, verlängert sich auch die Zeit um 30 Sekunden.

**Wenn Sie nicht mehr weiter kochen möchten:**

Entnehmen Sie die Speisen, schließen Sie die Tür und drücken Sie die Stop-Taste.

**Wenn Sie den Kochvorgang nicht unterbrechen:**

Nach Beendigung des Kochvorgangs wird der Herd zwanzig Minuten lang in jeder Minute einmal piepen, wenn die Tür nicht geöffnet oder die Stop-Taste nicht gedrückt wird.

**Anmerkung:** Es ist möglich, sowohl Zeit als auch Leistung während des Kochvorgangs zu verändern.

## Wartung

Normalerweise ist Reinigen die einzige erforderliche Wartung. Sie muß bei gezogenem Netzstecker des Mikrowellenherdes erfolgen. Verwenden Sie ein sanftes Reinigungsmittel, Wasser und einen weichen Lappen, um Vorder- und Rückseite der Tür und die Türöffnung zu reinigen. Beim Kochen von Speisen mit hohem Feuchtigkeitsgehalt kann sich Kondenswasser an der inneren Türscheibe oder an den Hohlwänden bilden. Dieses verschwindet normalerweise kurze Zeit nach Beendigung des Kochvorgangs. Ist es am Ende des Kochvorgangs vorhanden, wischen Sie es mit einem Tuch ab. Verwenden Sie keine Chemikalien oder Scheuermittel, um irgendeinen äußeren Teil des Mikrowellenherdes zu reinigen. Entfernen Sie sorgfältig alle

Fett- oder Speisereste, die sich um die Tür herum abgesetzt haben. Gerüche innerhalb des Herdes können entfernt werden, indem man eine Tasse Wasser, dem eine Zitronenscheibe zugefügt wurde, in den Herd stellt und die Mischung aufkocht.

**Anmerkung:** Die Türdichtungen und die Bereiche der Türdichtungen müssen regelmäßig auf Beschädigungen untersucht werden. Sind diese Bereiche beschädigt, sollte das Gerät solange nicht benutzt werden, wie es nicht von einem Techniker des Herstellers repariert wurde. Reinigen Sie den Boden des Herdes regelmäßig, und insbesondere dann, wenn es zu Überkochen gekommen ist.

## Kundendienst

Wenn der Herd nicht funktioniert, rufen Sie den Kundendienst erst, nachdem Sie folgendes überprüft haben:

- Wurde der Stecker richtig in die Steckdose gesteckt?
- Wurde die Tür ordentlich geschlossen?
- Wurde die Kochzeit eingestellt?
- Wurde die Zeitschaltuhr nicht abgeschaltet?
- Überprüfen Sie Ihre Sicherungen und stellen Sie sicher, daß Strom zugeführt wird.
- Warten Sie zehn Minuten und versuchen Sie, den Herd erneut in Betrieb zu nehmen.

Dadurch vermeiden Sie unnötige Anforderungen des Kundendienstes, die Sie zu zahlen haben. Wenn Sie den Kundendienst anrufen, nennen Sie bitte die Serien- und Typennummer des Herdes (siehe Leistungsschild).

### Anmerkung:

Wenn das Netzkabel ersetzt werden muß, ist es durch das Originalnetzkabel zu ersetzen, das beim Kundendienst vorhanden ist. Das Netzkabel darf nur durch einen ausgebildeten Kundendiensttechniker ersetzt werden.

### Warnung

Eingriffe am Gerät dürfen nur von einem autorisierten Kundendienst vorgenommen werden. Für Schäden, die durch Nichtbeachtung dieser Vorschrift entstehen, übernimmt der

Teknisk specifikation	
Typ nummer	AVM 825
Nätspänning	220 - 230 V/50 Hz
Effektförbrukning	1800 W
Säkring	10 A
<b>Mikrovågseffekt (enligt IEC705. 1000 g vatten)</b>	
JET	950 W
10	950 W
8	750 W
6	650 W
5	550 W
4	450 W
	300 W
2	250 W
Varmhållning	100 W
Timer	Electronic
Tidsinställning för tillagning i steg om:	
5 sek	upp till 30 sek
10 sek	i intervallet 30–60 sek
15 sek	i intervallet 1–3 min
30 sek	i intervallet 3–6 min
1 min	i intervallet 6 min–9h 59 min
<b>Dimensioner:</b>	<b>H×W×D</b>
Ytter mått	395×555×540
Inner mått	265×360×370
Denna produkt är tillverkad enligt kraven i 89/336/EEC	

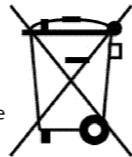
Technische Spezifikationen	
Typennummer	AVM 825
Netzspannung	230V/50Hz
Energieverbrauch	1800W
Sicherung	10A
<b>Mikrowellenleistung (gem. IEC705, 1000g Wasser)</b>	
JET	950 W
10	950 W
8	750 W
6	650 W
5	550 W
4	450 W
	300 W
2	250 W
Warmhalten	100 W
Zeitschaltuhr	Elektronisch
<b>Abmessungen:</b>	<b>H×B×T</b>
Außen-Abmessungen:	395×555× 540
Garraum:	265×360×370

### Verpackung

Die Verpackung besteht aus 100 % recycelbarem Material und ist durch das Recycling-Symbol gekennzeichnet. Bei der Entsorgung die örtlichen Bestimmungen beachten. Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor usw.), das eine potenzielle Gefahr darstellt, außer Reichweite von Kindern aufbewahren. **In Übereinstimmung** mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen. Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen. Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen.



**Auf dem Produkt** oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. **Die Entsorgung** muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen. Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer Gemeindeverwaltung, an den lokalen Recyclinghof für Haushaltsmüll oder an den Händler, bei dem Sie dieses Gerät erworben haben, um weitere Informationen über Behandlung, Verwertung und Wiederverwendung dieses Produkts zu erhalten. Das Gerät vor dem Verschrotten durch Abschneiden des Netzkabels unbrauchbar machen.



### Förpackningen

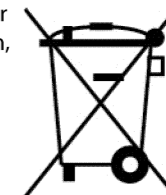
Allt förpackningsmaterial kan återvinnas, vilket framgår av återvinningssymbolen. Följ gällande bestämmelser vid kassering. Förvara material såsom plast, polystyren och dylikt utom räckhåll för barn. **Denna produkt** är märkt enligt EG-direktiv 2002/96/EEC beträffande elektriskt och elektroniskt avfall (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). Genom att säkerställa en korrekt kassering av denna produkt bidrar du till att förhindra potentiella, negativa konsekvenser för vår miljö och vår hälsa, som annars kan bli följden om produkten inte hanteras på rätt sätt.



**Symbolen** på produkten, eller i medföljande dokumentation, indikerar att denna produkt inte får behandlas som vanligt hushållsavfall. Den skall i stället lämnas in på en lämplig uppsamlingsplats för återvinning av elektrisk och elektronisk utrustning.

**Produkten måste kasseras** enligt lokala miljöbestämmelser för avfallshantering.

För mer information om hantering, återvinning och återanvändning av denna produkt, var god kontakta de lokala myndigheterna, ortens sophanteringstjänst eller butiken där produkten inhandlades. Gör ugnen obrukbar genom att klippa av elsladden innan den skrotas.



#### För att kontrollera/ändra inställningen för 2-stegstillagning:

1. Tryck på STAGE COOK.

- Markeringen under ST 1 blinkar

Kontrollera/ändra tid och effektläge i steg 1.

2. Tryck på STAGE COOK.

- Markeringen under ST 1 lyser med fast sken, vilket visar att den nya inställningen lagrats i programmet.
- Markeringen under ST 2 blinkar.

Kontrollera/ändra tid och effektläge i steg 2.

### Att avbryta tillagningen

#### Om du vill avbryta tillagningen, kontrollera eller röra om

Öppna luckan.

- Mikrovågorna stängs av.
- Nedräkningen av tiden stannar och siffrorna i teckenfönstret blinkar.
- Fläkten går.
- Ugnsbelysningen är tänd.

#### Om du vill fortsätta tillagningen

Stäng luckan och tryck på START-knappen.

- Mikrovågorna startar med tidigare valt effektläge.
- Nedräkningen av tiden startar.

**OBS!** Trycker du istället på JET-START, startar ugnen med högsta effekt oavsett vilket effektläge du hade valt tidigare. Nedräkningen av tiden fortsätter från den tiden när luckan öppnades om du trycker en gång på JET-START. Om du trycker en gång till ökas tiden med 30 sekunder o s v. Varmhållningsfunktionen träder då i funktion när tiden gått ut.

### Skötsel

Rengöring skall utföras med ugnen bortkopplad från vägguttag. Använd en fuktig trasa med ett mildt rengöringsmedel t ex diskmedel för att göra rent ugnens inre ytor, luckans in- och utsida samt lucköppningen. Tillagar Du mat med mycket hög fuktighet, kan fukt bildas på ugnsglasat samt på de inre ytorna. Det här försvinner normalt sett kort efter det att tillagningen är klar. Om fukten finns kvar vid slutet av tillagningen, torka med en torr trasa. Använd inte starka kemikalier eller starka rengöringsmedel för att göra rent någon del av ugnen. Tillåt inte matrester och fett etc att samlas runt ugnsluckan.

### Service

Fungerar inte ugnen, kontrollera följande detaljer innan Du påkallar service:

1. Är kontakten ordentligt insatt i vägguttaget?
2. Är ugnsluckan ordentligt stängd ?
3. Har du ställt in tid med tidsknapparna?
4. Lyser inga lampor i ugnen, kontrollera säkringen (proppen) för det aktuella vägguttaget.
5. Vänta i tio minuter och försök sedan använda ugnen igen. Detta är för att undvika onödiga servicebesök, för vilka kunden debiteras. När Du ringer en servicereparatör, var vänlig uppge serienummer och typnummer på ugnen (som står på typskylten på baksidan av ugnen).

3. Tryck på STAGE COOK.

- I teckenfönstret lyser båda markeringarna med fast sken. Kontrollen/ändringen är slutförd.

#### Om du inte vill fortsätta tillagningen

1. Stäng luckan.

2. Tryck på STOP-knappen.

#### Om tillagningen inte avbryts

När tiden gått ut avges en ljudsignal.

- Mikrovågorna stängs av.
- Fläkten går.
- Ugnsbelysningen är tänd.

Öppna luckan och tag ut maten. Allt stängs av när luckan stängs. Om du inte öppnar luckan eller tycker på STOP-knappen upprepas ljudsignalen en gång i minuten under 20 minuter. Om du lämnar luckan öppen fortsätter fläkten att gå och ugnsbelysningen är tänd. Allt stängs av när luckan stängs.

**OBS!** Tid och effekt kan ändras medan ugnen går.

Vid 2-stegstillagning kan inte *JET START* användas.

#### Filter

Montera luftfiltret. Det skall sitta under ugnen i främre högra hörnet. Tippa upp ugnen på högkant och sätt filtret som operationsmanualen visar.

Två filter medföljer, så att det alltid kan finnas ett rent filter till hands för byte. Efter byte bör det användas filtret omedelbart tvättas. Det tvättas i varmt vatten med diskmedel. Vattnet får vara högst 80°. Byt filter en gång per vecka eller oftare. Filtret måste vara torrt när det sätts på plats.

**Observera:** Tätningarna och ytorna runt luckan bör regelbundet kontrolleras så att de ej blivit skadade. Skadas dessa delar, bör apparaten inte användas innan den har reparerats av en servicetekniker, som utbildats av tillverkaren.

Ugnen är försedd med en sladd av specialutförande, om denna skadas måste den utbytas mot en sladd av samma typ, sådan sladd kan erhållas från service och måste monteras av sakkunnig person.

#### Varning

Service får bara utföras av en servicetekniker som utbildats av fabrikanter. Det är farligt för vem som helst annat än en servicetekniker som utbildats av tillverkaren att utföra reparationer eller service.

## FRANÇAIS

### Avant d'utiliser le four

- Avant de brancher l'appareil, vérifiez la tension d'alimentation de celui-ci, puis suivez les instructions pour le branchement.
- Veuillez lire les instructions relatives à la garantie et conservez les.
- Veuillez compléter la carte de garantie et l'envoyer à notre Service.
- Assurez vous que le matériel n'est pas endommagé
- Vérifiez que la porte du four ferme bien contre l'encadrement de la porte et que le joint interne de la porte ne soit pas endommagé.
- Placez le four sur une surface plane et stable, à distance d'une autre source de chaleur. L'air de refroidissement, qui est absorbé par le four, ne doit pas avoir une température supérieure à 40° C. Pour une ventilation suffisante, il doit y avoir un espace d'au moins 3 cm au dessus du four. Les

### Branchement électrique:

Attention: Avant de brancher l'appareil, vérifiez que la tension du réseau est 220-230 V / 50 Hz comme indiqué sur la plaque signalétique située à l'arrière de l'appareil.

Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif d'isolement multipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

**L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.**

ouvertures de ventilation du four ne doivent pas être couvertes.

- Le four ne peut être utilisé que si la porte est bien fermée.
- Une faible réception de télévision et une interférence radio peuvent résulter du fait que le four soit placé près d'un téléviseur, d'une radio ou de son antenne.
- Le matériel d'emballage est recyclable et marqué du symbole de recyclage ♻ .

#### Attention:

L'appareil ne doit pas être utilisé sans aliment à l'intérieur ; en ce qui concerne les micro-ondes, un tel emploi est susceptible d'endommager l'appareil.

Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel.

#### Assurez-vous que :

- La prise de courant est accessible.
- Le circuit électrique est protégé par un fusible de 10 A.
- Il n'y a pas de dommages visibles.
- Toutes les protections en carton ont été enlevées de la cavité du four.

### Recommandations importantes pour l'utilisation du four micro-ondes:

Votre four micro-ondes ne peut pas être utilisé pour :

- Cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille
- Frîre, parce qu'il n'est pas possible de régler la température de la matière grasse.
- Chauffer les aliments ou liquides dans des récipients hermétiques, la pression à l'intérieur du récipient deviendrait trop forte, et il pourrait exploser.
- Sécher des textiles, du papier, des épices, des fleurs ou des matériaux combustibles.
- Lorsque vous faites bouillir des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles.
- Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler. Afin d'éviter cela, nous vous conseillons de mettre une cuillère dans votre récipient avant de le sortir du four.
- Evitez d'utiliser des récipients à bords droits et ouverture étroite.
- Ne surchauffez pas. Remuez le liquide avant de le placer dans le four et répéter l'opération à mi-temps. Après la cuisson, laissez reposer un court instant, et remuez à nouveau avant de sortir avec précaution le récipient du four.
- L'un des grands avantages du micro-ondes est le temps de

cuisson réduit. Evitez de dépasser les temps recommandés, mais tenez compte de votre goût personnel.

- Référez-vous toujours à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails. Surtout si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.
- **Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes.**

#### Afin de réduire le risque de feu dans le four:

- Ne surcuisez pas la nourriture
- Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique fin, ou tout autre matériau combustible pour la cuisson
- Enlevez les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four
- Assurez-vous que les ustensiles utilisés sont adaptés aux micro-ondes
- Si ce qui se trouve à l'intérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant.

## Quels ustensiles peuvent être utilisés ?

Ustensiles	Microondes
Verre d'usage courant	oui (1)
Verre résistant à la chaleur	oui
Céramique résistant à la chaleur	oui (1)
Faïence spéciale	oui
Porcelaine résistant à la chaleur	oui
Sachet de plastique	oui (2)
Plastique résistant à la chaleur	oui (2)
Aluminium	oui (3)
Métal	non
Papier	oui
Vannerie et bois	oui

1. Sans décors ou parties métalliques.
2. Attention: certains plastiques ont une résistance à la chaleur limitée à certaines températures.
3. Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une surcuisson).

Les ustensiles et les récipients utilisés dans un four micro-ondes doivent être d'un matériau qui ne soit pas un écran à l'énergie micro-ondes. En général, cela signifie que vous devez utiliser des récipients en papier, plastiques, verre ou porcelaine. Les plats en métal réfléchissent l'énergie micro-ondes et empêchent la cuisson : ils ne doivent pas être utilisés. En plus du matériau, la forme du récipient doit aussi être prise en considération. Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière. Les récipients en porcelaine et en céramique conviennent parfaitement pour l'utilisation dans votre four micro-ondes. Il en est de même pour la plupart des verres.

Les verres en cristal de plomb risquent de casser et ne doivent donc pas être utilisés. Les plastiques et le papier peuvent aussi être utilisés, s'ils sont prévus pour résister à la chaleur des aliments. Pour la cuisson, n'utilisez que des matières plastiques qui résisteront à une température de 120°C., par exemple, polypropylène et polyamide. Quelques matières plastiques, par exemple la mélamine, seront chauffées par les micro-ondes et endommagées.

Ne pas utiliser de récipients métalliques, par exemple saucières ou poêles à frire. Ne jamais utiliser, non plus, d'assiettes ou de vaisselles décorées, car les décors peuvent être métalliques, par exemple dorures, et risquent d'être abîmés.



### Pour vérifier qu'un récipient convient, effectuer le simple test suivant :

Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé à vide ou avec des récipients vides. Faire fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté sera seulement tiède.

#### Attention :

- Il y a de nombreux ustensiles disponibles sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils sont adaptés aux micro-ondes.
- Quand vous mettez de la nourriture dans le four, assurez-vous que ni cette nourriture, ni les bords du récipient ou son couvercle ne soient en contact direct avec les parois internes ou la voute de la cavité du four.

## Récipients en aluminium et micro-ondes

Néanmoins les précautions suivantes peuvent permettre d'utiliser des barquettes en aluminium pour le réchauffage ou la décongélation :

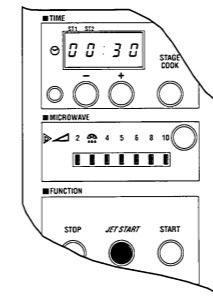
- Il faut toujours enlever le couvercle des barquettes sinon l'énergie micro-ondes ne serait pas absorbée et le four pourrait être endommagé
- Placer la barquette en aluminium dans un récipient en verre et mettre de l'eau dans le récipient jusqu'à un demi centimètre de hauteur maximum. Ceci assure un chauffage uniforme du fond de la barquette.
- Ne pas placer les barquettes sur un support, car il pourrait se produire des étincelles.
- N'utiliser que des barquettes en bon état.
- La hauteur des barquettes doit être inférieure à 5 cm.
- Les récipients doivent être au minimum à moitié remplis.
- Laisser au moins 1 cm entre les récipients, les parois et les récipients entre eux afin d'éviter les risques d'arc électrique.

- Les barquettes doivent toujours être posées sur la sole du four.
- L'usage fréquent des barquettes en aluminium risque de diminuer la durée de vie du magnétron.
- Les temps de réchauffage dans les barquettes aluminium seront plus ou moins doublés par rapport à ceux dans des récipients en porcelaine, verre ou plastique résistant à la chaleur, ceci en fonction de la nature des aliments.
- Laisser les aliments reposer pendant 2 à 3 minutes après réchauffage de façon à ce que la chaleur se répartisse uniformément à l'intérieur de la barquette.
- Mais il faut savoir qu'à chaque fois les temps de remise en température et les résultats culinaires ne seront pas aussi satisfaisants qu'avec un récipient perméable aux micro-ondes.

## Gör så här:

### 1. Tryck på JET START

- Teckenfönstret visar 30 vid en tryckning 60 vid två o s v.
- Nedräkningen av tiden börjar omedelbart
- Ugnsbelysningen tänds och fläkten startar.
- Ugnen startar.



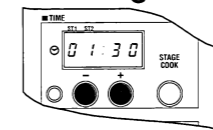
### 2. När tiden gått ut hörs en ljudsignal och varmhållningen startar.

- Teckenfönstret visar **hold**.
- Kontrollampen för mikrovågor lyser.
- Effektmarkeringarna för mikrovågor slocknar.
- Ugnsbelysningen förblir tänd.
- Fläkten fortsätter att gå.

Ljudsignalen upprepas en gång i minuten under 20 minuter för att påminna om att maten är färdig.

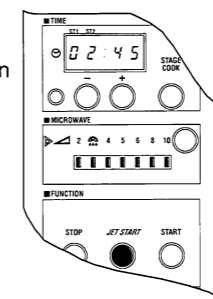
## JET START med manuell tidsinställning

### 1. Ställ in önskad tid med tidsknapparna.



### 2. Tryck på JET START en gång.

- Effektläge 10 erhålls automatiskt.
- Den inställda tiden påverkas inte men nedräkningen startar.
- Ugnsbelysningen tänds och fläkten startar.
- Ugnen startar.



### 3. När tiden gått ut hörs en ljudsignal och varmhållningen startar.

- Teckenfönstret visar **hold**.
- Kontrollampen för mikrovågor lyser.
- Effektmarkeringarna för mikrovågor slocknar.
- Ugnsbelysningen förblir tänd.
- Fläkten fortsätter att gå.

Ljudsignalen upprepas en gång i minuten för att påminna om att maten är färdig.

## 2-stegstillagning (STAGE COOK)

Den längsta tiden, som kan programmeras in i respektive steg är 2 timmar. Vid tider under 1 timme kan valfri effekt väljas.

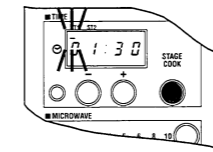
Programmeras längre tid än 1 timme reduceras effekten automatiskt till 550 Watt motsvarande effektläge 5.

## Gör så här:

Öppna luckan, ställ in kärlet med mat och stäng luckan.

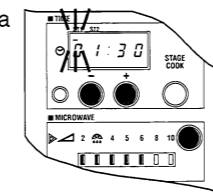
### 1. Tryck på STAGE COOK.

- I teckenfönstret blinkar nu markeringen under ST 1 vilket visar att första steget är klart för programmering.



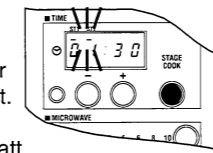
### 2. Ställ in tillagningstid med tidsknapparna och effektläge med effektknappen.

- Siffrorna i teckenfönstret blinkar.
- Kontrollampen för mikrovågor tänds.



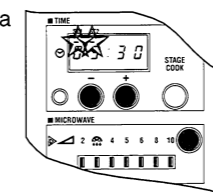
### 3. Tryck på STAGE COOK.

- I teckenfönstret lyser markeringar under ST 1 med fast sken vilket visar att inställningen lagrats i programmet.
- I teckenfönstret blinkar nu markeringen under ST 2 vilket visar att andra steget är klart för programmering.
- Kontrollampen för mikrovågor slocknar.
- Effektmarkeringarna slocknar.



### 4. Ställ in tillagningstid med tidsknapparna och effektläge med effektknappen.

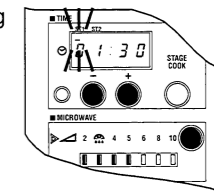
- Siffrorna i teckenfönstret blinkar.



**OBS!** Vid 2-stegstillagning kan inte JET START användas.

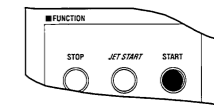
### 5. Tryck på knappen för tvåstegstillagning

- I teckenfönstret lyser båda markeringarna under ST 1 och ST 2 med fast sken. Programmeringen är slutförd.
- Inställningen i steg 1 visas i teckenfönstret, siffrorna blinkar.



### 6. Tryck på startknappen

- Ugnsbelysningen tänds och fläkten startas
- Ugnen startar och nedräkningen av tiden i steg 1 börjar
- Markeringen under ST 2 slocknar.



### 7. När tiden för steg 1 gått ut hörs en ljudsignal.

- Markeringen under ST 1 i teckenfönstret slocknar och ugnen fortsätter omedelbart med steg 2.
- Markeringen under ST 2 lyser med fast sken.

### 8. När tiden för steg 2 gått ut hörs en ljudsignal och ugnen stannar automatiskt.

- Kontrollampen för mikrovågor slocknar
- Effektmarkeringarna slocknar
- Ugnsbelysningen förblir tänd
- Fläkten fortsätter att gå
- Teckenfönstret visar 00:00

Om du vill avbryta eller kontrollera se kapitlet "Inställning av tid och effekt".

**Tips:** Du kan använda ugnen som timer. Tryck enbart på tidsknapparna vid programmeringen. Den längsta programmerbara tiden är då i 9 timmar och 59 minuter ST 1, 2 timmar i ST 2". Se också "Tips" under rubriken "Inställning av tid och effekt"

## Klockfunktionen

När stickproppen sätts i vägguttaget, eller efter ett strömavbrott, är teckenfönstret mörkt, dvs inga siffror visas. Teckenfönstret kan om du så önskar användas som 24timmars digitalklocka.

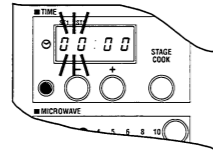
Du måste i så fall ställa klockan enligt instruktionen nedan. I annat fall kommer teckenfönstret att förbli mörkt tills du ställer in en tillagningstid.

### Så här ställer du klockan

Följande moment måste genomföras inom 30 sekunder annars måste proceduren göras om.

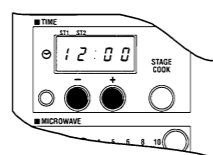
1. Tryck på klockknappen.

- Timsiffrorna, de två vänstra siffrorna blinkar.



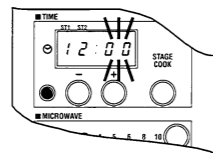
2. Ställ rätt timtid med sifferknapparna.

- Höger knapp (+) räknar upp och vänster knapp (-) räknar ner tiden.

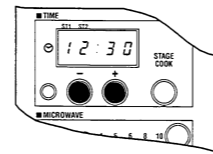


3. När rätt timtid ställts in, tryck på klockknappen.

- Nu blinkar minutsiffrorna, de två högra siffrorna.

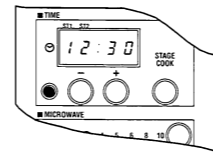


4. Ställ in minuterna med sifferknapparna.



5. Efter rätt inställda minuter tryck på klockknappen igen, varvid klockan börjar gå.

Om du vill stänga av klockfunktionen, tryck på klockknappen och därefter på stoppknappen.



För att starta klockan igen, utför punkterna 1 till 5 på nytt även om siffror visas när du trycker på klockknappen.

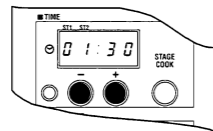
## Inställning av tid och effekt

Starta aldrig ugnen när den är tom.

1. Ställ in kärlet med mat eller dryck och stäng luckan.

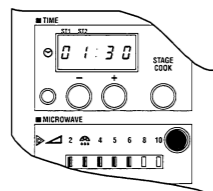
2. Ställ in tillagningstiden med tidsknapparna.

- Med högra knappen ökas tiden och med den vänstra minskas den.
- Tiden ökar och minskar i steg om 5, 10, 15, 30 sekunder eller 1 minut beroende på tillagningstidens längd. Se närmare under tekniska data. Efter 59 min visar teckenfönstret 1 h 00, 1 h 01 osv upp till 2 h 00.
- Siffrorna blinkar.



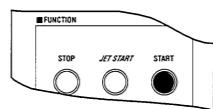
3. Ställ in önskat effektläge genom att trycka på effektknappen.

- Kontrollampen för mikrovågor tänds
- Effektmarkeringarna tänds och visar inställt effektläge.



4. Tryck på startknappen

- Ugnsbelysningen tänds och fläkten startar.
- Ugnen startar och nedräkningen av tiden börjar.



Tid och effekt kan ändras medan ugnen är igång. Ugnen övergår omedelbart till att arbeta med de nya tiderna och det nya effektläget.

5. När den inställda tiden gått ut hörs en ljudsignal och mikrovågorna stängs av automatiskt.
- Kontrollampen för mikrovågor slocknar.
  - Effektmarkeringarna för mikrovågor slocknar.
  - Ugnsbelysningen förblir tänd.
  - Fläkten fortsätter att gå.
  - Teckenfönstret visar 00:00.

Om Du nu inte gör någonting upprepas ljudsignalen varje minut under 20 minuter.

6. Tryck på STOP-knappen eller öppna ugnsluckan, tag ut maten och stäng luckan igen.
- Ugnsbelysningen slocknar.
  - Fläkten stannar
  - Aktuell tid visas i teckenfönstret (om klockan är ställd).

**Tips:** Du kan använda ugnen som timer. Tryck enbart på tidsknapparna och sedan på START så börjar tiden räknas ner. Det piper när tiden gått ut. Se också "Tips" under rubriken "2-stegstillagning (STAGE COOK)".

## Varmhållning

Ugnen har en funktion för varmhållning av maten efter att den värmts och är färdig. Varmhållningen träder i funktion automatiskt om JET-start eller effektläge 10 används. Det piper när tiden gått ut. I teckenfönstret visas då "hold" och

mikrovågorna är igång med lägsta effekt under 20 minuter så att maten hålls varm. Pipet upprepas en gång per minut tills maten tagits ut och luckan stängts eller tills knappen STOP tryckts.

## JET-START

Med tryck på JET-START startar ugnen med JET-effekt. För varje tryckning ökas tiden med 30 sekunder. En tryckning på

JET-START medan ugnen är igång ökar tiden med 30 sekunder. Tid och effekt kan ändras medan ugnen är igång.

## Travallaer avec un micro-ondes :

### Cuisson, réchauffage et décongélation par les micro-ondes

La cuisson aux micro-ondes étant différente de la cuisson traditionnelle, les règles suivantes sont à prendre en considération à chaque fois que vous utilisez votre four micro-ondes.

- Le temps de cuisson sélectionné n'est pas trop long (les temps donnés dans les recettes sont approximatifs - voir ci-dessous).

### Temps de repos :

Laisser toujours un temps de repos à l'aliment, après l'utilisation du four. Le temps de repos après la décongélation, la cuisson/réchauffage améliore toujours le résultat, puisque la température sera répartie également à travers la nourriture. Même après avoir arrêté le four micro-ondes, la nourriture continue à cuire. Elle n'est plus cuite par le micro-ondes, mais par la conduction de la forte chaleur résiduelle en son centre. Parfois, le temps de sortir l'aliment du four et de le servir à table peut suffire. Cependant, pour les aliments épais et denses, le temps de repos peut durer jusqu'à 10 minutes. Pendant le "repos" la température interne de l'aliment pourra monter de 8°C., et il finira ainsi de cuire.

### Si l'aliment n'est pas assez cuit :

Vérifiez si :

- Le niveau de puissance choisi n'est pas trop faible
- Le temps de cuisson sélectionné est suffisant (les temps donnés dans les recettes sont approximatifs. Ils dépendent de la température initiale de l'aliment, de son poids et de sa densité).
- Le récipient est approprié.

### Si l'aliment est trop cuit, desséché ou brûlé :

Avant de recommencer, vérifiez si :

- Le niveau de puissance n'est pas trop élevé

## Quel niveau de puissance choisir?

La cuisine traditionnelle nécessite de pouvoir chauffer des denrées à des températures plus faibles que d'autres. Une puissance importante est nécessaire pour porter rapidement à ébullition certains aliments, alors qu'une faible puissance est utile pour les ragoûts et les cuissons à l'étouffée, pour développer et mélanger les saveurs. Des techniques identiques sont utilisées dans la cuisson au micro-ondes. grâce à la touche de sélection de puissance. L'énergie du micro-ondes est mesurée en termes de puissance. Plus la puissance est élevée,

plus rapide est la cuisson. Pour ralentir le processus de cuisson, il suffit de réduire la puissance. La touche de sélection de puissance vous permet de mieux contrôler la vitesse de cuisson des aliments. Pour avoir la flexibilité maximale dans le processus de cuisson, votre four a été conçu avec les niveaux de puissance suivants:

**Nota :** ces temps sont donnés seulement à titre indicatif, et peuvent varier suivant la température initiale, le type et la taille des composants du mets.

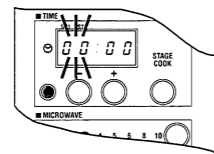
Jet/ 900 W	Réchauffage express. Pour réchauffer des aliments tels que soupe, thé café, et autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème. Réchauffer à une puissance plus basse.
750 W	Pour cuire et réchauffer légumes, poissons, viandes, etc. et quand le livre de recettes recommande un niveau élevé de puissance.
650 W	Pour une cuisson "sous surveillance": sauces de viande, plats à base d'oeufs ou de fromage. Mijotage.
550 W	Pour démarrer la cuisson d'un gâteau qui nécessitera une puissance plus importante en fin de cuisson, ou pour achever la cuisson de rôtis.
450 W	Pour cuire à l'étouffée. Pour mijoter ou réchauffer des pâtisseries.
	Pour décongélation des mets comme des baies, des coquillages ou des aliments pré-cuits.
250 W	Pour décongélation, mais aussi pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner, ou des glaces.

Plats	Temps de réchauffage		
	Poids	Temps-approxim	
		Du réfrigérateur :	950 W
Portion, constituée de 2 ou 3 parts	300 g	2 min	
	450 g	3 min	
Portion hachée	200 g	1 min 20 sec	2 min 30 sec
	300 g	2 min	4 min
	400 g	3 min	5 min
Boulettes de viande	150 g	50 sec	2 min
Hamburger, entier	130 g	1 min 10 sec	1 min 40 sec
Moitié de poulet grillé	225 g	1 min	
Pâté	180 g	1 min	2 min 30 sec
Hot-dog, entier	70 g	40 sec	1 min 20 sec
Pizza	275 g	2 min	3 min 30 sec
Soupe	0,25 l	2 min	4 min

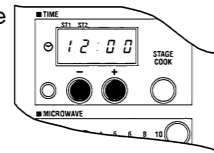
**Nota:** Ces temps sont donnés seulement à titre indicatif, et peuvent varier suivant la température initiale, le type et la taille des composants du mets.

### Branchement de l'horloge

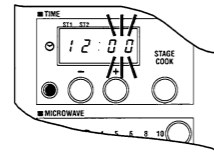
1. Appuyer sur la touche "HORLOGE", les 2 chiffres de gauche clignotent.



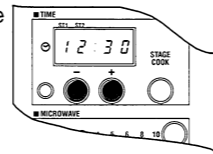
2. Appuyer sur les touches de "Réglage de temps" pour programmer les heures
  - Relâcher la touche, quand l'heure souhaitée est affichée.



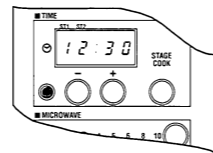
3. Presser à nouveau la touche "HORLOGE", les 2 chiffres de droite clignotent.



4. Appuyer sur les touches de "Réglage de temps" pour programmer les minutes.
  - Relâcher la touche, quand le temps en minutes souhaité est affiché.



5. Réappuyer sur la touche "HORLOGE", celle-ci fonctionne.



#### Note:

Le processus ci-dessus doit être effectué en 30 secondes, sinon vous devez le programmer à nouveau.

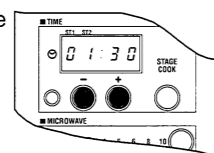
### Temps et puissance

**Rappel :** Ne jamais faire fonctionner le four à vide. Cuisiner en modifiant seulement le temps et la puissance, prend peu de temps et peut être utilisé pour une grande variété de

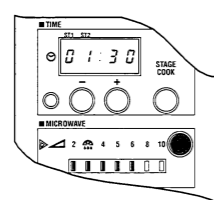
mets, tels que légumes, viandes, poissons, pâtisseries et soupes.

1. Placer le mets dans le four et fermer la porte.

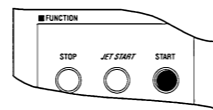
2. Appuyer sur les touches de "Réglage de temps" jusqu'à ce que le temps choisi s'affiche (le bouton de gauche permet de diminuer le temps, celui de droite de l'augmenter).



3. Appuyer sur la touche de "Sélection de puissance" pour obtenir la puissance désirée.



4. Appuyer sur la touche "START":
  - Le four fonctionne,
  - La lampe de la cavité s'allume,
  - Le ventilateur se met en marche,
  - Le processus de cuisson démarre.



5. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, une sonnerie retentit et la cuisson s'arrête.
  - Le ventilateur et la lumière de la cavité restent en fonctionnement.
  - Le four sonnera chaque minute pour vous rappeler que vous pouvez retirer le mets.

**Note:** Lorsque vous pressez les touches de "Réglage de temps", la puissance du four n'est pas automatiquement programmée, pour une utilisation comme un timer.

### Garder au chaud :

Ce four a la capacité de rester chaud après le réchauffage. Cette fonction est automatiquement mise en route par le four, en utilisant la pleine puissance ou la fonction JET. Quand le temps de cuisson est écoulé et que le "maintien" est mis en fonction, le

four utilise la puissance la plus basse du micro-ondes durant 20 minutes pour garder chaud le mets. Après 20 minutes, le micro-ondes s'arrête.

### Fonction JET

Par simple pression sur la touche JET START, le temps augmente de 30 secondes et le four démarre automatiquement avec la puissance maximale. Chaque pression de cette touche, durant la cuisson normale, augmente simplement le temps de 30 secondes, sans affecter la puissance.

Utiliser cette touche pour un rapide réchauffage de mets, tels que potages, café, thé ou autres aliments contenant beaucoup d'eau.

**Note:** Si vous ouvrez puis fermez la porte durant le processus de cuisson (interruption de cuisson), en démarrant par pression de la touche JET START, la puissance augmente jusqu'à son niveau maximal, sans affecter le temps. En réappuyant sur la touche JET START, le temps augmentera de 30 secondes, à chaque pression. Il est possible de modifier, simultanément, le temps et la puissance durant la cuisson.

### Aluminiumformar vid tillagning med mikrovågor

Om nedanstående regler följs kan engångsformar av aluminium användas, men värmning och tining tar i regel längre tid och värmningsjämnheten blir sämre i dessa än i formor av plast och papp.

- Endast hela, oskadade aluminiumformor får användas.
- Aluminiumformor högre än ca 5 cm bör undvikas.
- Tag alltid av locket på aluminiumformen, annars kan ugnen skadas.
- Aluminiumformen måste vara fylld till minst halva höjden.
- Det måste vara minst 1 cm mellan aluminiumformen och ugnsväggarna och även mellan två aluminiumformor för att undvika gnistbildning.
- Full effekt får användas under högst 5 minuter. Längre tid minskar ugnens livslängd.

- Flitig användning av aluminiumformor minskar ugnens livslängd.
- Värmning i aluminiumformor kräver i allmänhet upp till dubbla tiden jämfört med värmning i plast-, glas-, porslin- och pappformor. Tiderna kan variera mycket, prova!

#### Gör så här:

1. Ställ aluminiumformen i en glaspanna. Håll vatten i glaspannan så mycket att vattnet täcker hela aluminiumformens botten, dock inte mer än att det når upp till högst halva aluminiumformens höjd. På detta sätt värms aluminiumformens botten jämnt.
2. Låt maten stå 2-3 minuter efter värmningen så att värmen sprider sig jämnt.

### Att använda mikrovågor

Eftersom mikrovågstillagning till en del skiljer sig från traditionell tillagning, är det viktigt att komma ihåg följande grundregler när du använder ugnen:

#### Om maten inte är färdiglagad

Kontrollera att:

- Du på nytt har tryckt på START efter att du haft ugnsluckan öppen för att t ex kontrollera maten.
- Du har ställt in rätt effektläge.
- Den inställda tiden är tillräcklig. Tiderna i kokboken är cirkatider och beror på matens utgångstemperatur, mängden mat, hur kompakt den är mm.
- Tillagningskärlet är lämpligt att använda med mikrovågor.

#### Om maten är överkockt

Är maten överkockt, uttorkad eller bränd är orsaken troligen att:

- Du ställt in för högt effektläge.
- Du ställt in för lång tid med tanke på matens utgångstemperatur, mängden mat, hur kompakt den är mm.

#### Tid för värmeutjämning

Maten bör stå en tid efter värmningen innan den serveras så att värmen hinner jämnas ut och spridas i hela rätten. Den kan stå kvar i ugnen eller tas ut och helst täckas över. Efter att mikrovågorna stängts av fortsätter tillagningen genom att värmen leds mot mitten där temperaturen ännu inte nått tillräcklig temperatur. Hur lång tid värmeutjämningen tar beror på matens sammansättning och mängd. För små portioner kan det räcka med den tid det tar att ta fram maten och servera den vid bordet. För en stor portion med kompakt mat kan det röra sig om upp till tio minuter och under denna tid kan temperaturen i de inre delarna stiga nästan 10°C.

### Vilket effektläge skall jag välja?

Möjligheten att använda olika effektlägen ger en ökad flexibilitet vid tillagningen, precis som vid vanlig tillagning.

Denna ugn har följande effektlägen:

<b>JET / 950 W</b>	Snabbvärmning.
<b>750 W</b>	Fulleffekt-läge. Används vid tillagning och värmning av grönsaker, fisk, kött mm där i recepten rekommenderas full effekt eller högt effektläge.
<b>650 W</b>	Används vid försiktigare tillagning och värmning av rätter, som inte går att röra om, t ex gratänger.
<b>550 W</b>	Används vid försiktig tillagning av exempelvis såser med högt proteininnehåll, ost- och äggrätter samt för färdigkokning av grytätter.
<b>450 W</b>	Lämpligt läge för sjudning av vissa maträtter samt för uppvärmning av bakverk.
	Upptinningsläge. Används för upptining, speciellt av råa ingredienser.
<b>250 W</b>	Lågeffekt-läge. Används för t ex mjukgöring av smör, ost och glass. Kan även vara lämpligt för upptining.

Maträtt	Värmning till serveringstemperatur		
	Mängd/vikt	Ungefärlig tid	
		950 Watt Från kylskåp	950 Watt Från frys
Portion av 2 - 3 komponenter	300 g	2 min	
	450 g	3 min	
Portion, blandad	200 g	1 min 20 sek	2 min 30 sek
	300 g	2 min	4 min
Köttbullar	400 g	3 min	5 min
	150 g	50 sek	2 min
Hamburgare, komplett	130 g	1 min 10 sek	1 min 40 sek
Grillad 1/2 kyckling	225 g	1 min	
Paj	180 g	1 min	2 min 30 sek
Varm korv	70 g	40 sek	1 min 20 sek
Pizza	275 g	2 min	3 min 30 sek
Soppa	0,25 liter	2 min	4 min

Observera att tiderna är ungefärliga. De är beroende av matens utgångstemperatur samt typ och form på de olika rätterna.

### Innan du tar ugnen i bruk

- Ugnen är i första hand avsedd för yrkesmässigt bruk och användas av näringsidkare. För leveransen gäller, om inte annat anges, "ALLMÄNNA BESTÄMMELSER FÖR LEVERANSER AV STORKÖKSUTRUSTNING BFS 86", vilka bl a reglerar garantivillkoren.
- Kontrollera omedelbart vid leverans att förpackningen inte uppvisar synliga skador och att ugnen är oskadad. Kontrollera särskilt att luckan går att stänga och att dess kontaktytor mot ugnen är oskadade.
- Ugnen skall anslutas till nätspänningen 220 - 230 V växelström 50 Hz. Kontakta leverantören om det står andra uppgifter på ugnens typskylt.
- Enligt gällande elsäkerhetsbestämmelser skall ugnen vara skyddsjordad.
- Placera ugnen på en stabil vågrät plan yta.
- Kylluften, som sugts in under ugnen får inte ha högre

- temperatur än +40°C. För att ugnen skall få tillräcklig kylning måste det vara minst 30 mm fritt utrymme ovanför ugnen. Ventilationsöppningarna får inte täckas över. Filtret vid luftintaget under ugnen måste rengöras regelbundet, se avsnittet skötsel.
- Ugnen fungerar endast om luckan är ordentligt stängd.
  - Om ugnen placeras nära en TV-apparat, radio eller antenn, kan den ge störningar.
  - Förpackningsmaterialet är återanvändningsbart och är märkt med symbolen ♻️.
  - Montera luftfiltret (se kap. skötsel).

#### Varning

Ugnen kan ta skada om den startas med mikrovågor utan att det finns mat eller dryck i den, eftersom något behövs, som tar upp mikrovågsenergin.

### Viktigt att veta vid användning av mikrovågor

- Mikrovågsugnen är säker, men du bör tänka på det här för att undvika skada eller tillbud.
- Vid upphettning av vatten och drycker kan det hända att temperaturen går över 100°C utan att vätskan börjar koka. Denna överhettning kan leda till att vätskan plötsligt kokar över när kärlet vidrörs. För att motverka detta kan man ha en sked i kärlet. Metallsked kan användas i vätska.
  - Se till att burkar inte är tät tillslutna när de värms i ugnen, då övertryck annars kan uppstå.
  - Metallklämmor eller förslutningar som innehåller metalltrådar kan ge gnistbildning i ugnen och skall därför avlägsnas.
  - Kontrollera att materialet i kärlet som används är lämpligt. Vissa plaster kan bli "sladdriga" och förlora formen. Andra plaster och vissa typer av keramik kan spricka, speciellt om små matmängder värms.
  - Kärlet kan testas genom att man ställer det tomt mitt i ugnen och sedan placerar en kaffekopp med vatten bredvid. Värm sedan på full effekt i en minut. Efteråt bör kärlet inte på något ställe ha blivit mer än handvarmt.
  - Lämna inte ugnen utan tillsyn när den är igång, särskilt inte

- om maten värms i papper, plast eller andra brännbara material.
- Vid mycket för lång värmeledningstid kan vissa livsmedel förkolna och rök utvecklas. **Behåll då luckan stängd** och stäng av ugnen helt, så kvävs eventuellt uppkommen eld.
  - Låt inte ugnen gå utan mat, eftersom något behövs som tar upp mikrovågsenergin.
  - Hela ägg, med eller utan skal, kan inte kokas eller återuppvärmas, eftersom de lätt överhettas inuti och splittras.
  - Vissa livsmedel med låg vattenhalt, exempelvis matolja, blockchoklad och bakverk med söta fyllningar, måste värmas försiktigt. De kan annars förstöras eller skada kärlet.
  - Använd inte kärlet och förpackningar av metall om dessa inte är utformade speciellt för mikrovågsvärmning. Mikrovågorna reflekteras och kan inte komma åt maten genom metallen.
  - Utprovade kärlet och förpackningar är försedda med informationstext och användningsråd.
  - Använd inte tallrikar eller kärlet av färgat glas eller med metalldekor, eftersom dessa kan skadas.

### Vilka kärlet kan användas?

Material	Mikrovågor
Glas, standard	Ja(1)
Glas, ugnssäkert	Ja
Glaskeramik och keramik, ugnssäkert	Ja(1)
Lergods	Ja
Porslän, ugnssäkert	Ja
Plast	Ja(2)
Plast, värmetålig	Ja(2)
Aluminiumfolie och aluminiumformar	Ja(3)
Metallformar	Nej
Metallkärlet, kastruller, pannor, grytor	Nej
Papper	Ja
Trä	Nej

1. Utan metalldelar eller metalldekor t ex förgyllda kanter och dyl.  
 2. Vissa plaster är värmetåliga bara upp till vissa temperaturer. Kontrollera noggrant.  
 3. Aluminiumformar kan användas under vissa betingelser, se avsnittet "Aluminiumformar vid tillagning med mikrovågor".

med små matmängder, att kärlet tar skada. Under rubriken "Viktigt att veta vid användning av mikrovågor", står beskrivet hur du kan prova om ett kärlet är lämpligt att använda med mikrovågor. Använd inte kärlet och förpackningar av metall om dessa inte är utformade speciellt för mikrovågsvärmning. Mikrovågorna reflekteras och kan inte komma åt maten genom metallen och det finns risk föra att ugnen skadas. Använd heller aldrig tallrikar eller kärlet med dekorationer som kan innehålla metall, t ex guldkant, då även dessa kan skadas. Kärlet och förpackningar av metall avsedda att användas i mikrovågsugn är försedda med informationstext och användningsråd. Små bitar av aluminiumfolie kan användas, men bara för att täcka över de tunnaste delarna av t ex en kycklings vingar och lår, så att de inte blir överkokta.



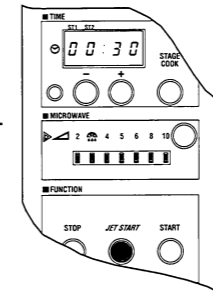
#### Varning

- Det finns på marknaden många olika sorters tillbehör för användning i mikrovågsugn. Innan du skaffar sådana, förvissa dig om att de verkligen är lämpliga.
- När du ställer in mat i ugnen, förvissa dig om att mat, kärlet eller det som maten täcks med, inte kommer i direkt kontakt med ugnsutrymmets väggar och tak, eftersom missfärgning kan uppstå.

Kärlet skall vara mikrovågssäkra, d v s de måste släppa igenom mikrovågorna och tåla värmen från den varma maten. Kärlet av porslän och keramik är bra. De flesta kärlet av glas är också mycket bra att använda. Kristall kan spricka och bör därför inte användas. Även färgat glas kan skadas. Plast och papper kan också användas under förutsättning att det tål den uppvärmda matens temperatur. För tillagning bör man endast använda plast som tål minst 120°C, t ex polypropen och esterplast. Vissa plastmaterial är olämpliga t ex melamin. De kan värmas så kraftigt av mikrovågor, speciellt om ugnen körs

### Fonction JET start

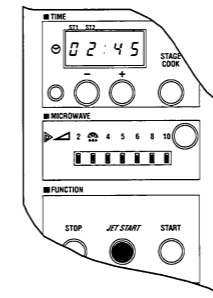
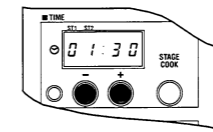
1. Appuyez sur le bouton JET START :
  - Le four fonctionne, La lampe de la cavité s'allume,
  - Le ventilateur se met en marche,
  - Le processus de cuisson commence.



2. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, une sonnerie retentit et le "garder au chaud" entre en fonctionnement. Le four sonnera chaque minute pour vous rappeler de retirer le mets.

### JET power (Fonction auto – puissance)

1. Appuyer sur la touche "Réglage du temps" :
  - La touche de gauche permet de diminuer le temps, celui de droite de l'augmenter.
2. Appuyer une fois sur la touche JET START :
  - La puissance maximale est programmée automatiquement.
  - Le temps n'est pas affecté.
  - Le four fonctionne.
  - La lampe de la cavité s'allume.
  - Le ventilateur se met en marche.
  - Le processus de cuisson démarre.



3. Lorsque le temps est écoulé, une sonnerie retentit et la touche "garder au chaud" entre en fonctionnement. Le four sonnera chaque minute pour vous rappeler de retirer le mets.

**Note :** Lorsque vous utilisez la touche JET POWER, à chaque pression de la touche JET START, le temps augmente de 30 secondes, la puissance restant programmée.

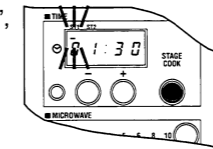
### Cuisson par phases successives

La cuisson par phases successives se programme de gauche à droite, par exemple "Cuisson phase 1", puis "Cuisson phase 2". Lorsque une phase est terminée, la sonnerie retentit et l'indicateur de "STAGE COOK" s'éteint. Le four démarre aussitôt la phase suivante. Pour vérifier ou changer de phases avant la cuisson, il suffit d'appuyer sur la touche "STAGE COOK" plusieurs fois. Le temps maximum par phase est de 2 h. Si la

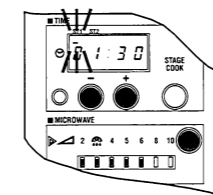
puissance choisie est de plus de 50 % et le temps supérieur à 1 h, la puissance sera automatiquement réduite à 50 %.

- Note:** Si vous programmez le temps pour les 2 phases, le four fonctionnera comme une minuterie.
- Temps maximum PHASE 1 : 9 h 59 min.
  - Temps maximum PHASE 2 : 2 h.

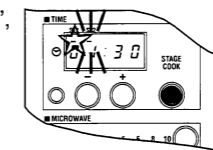
1. Appuyer sur la touche "STAGE COOK", le voyant "STAGE COOK 1" clignote.



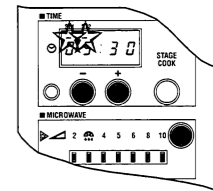
2. Programmer le temps et la puissance souhaités, l'afficheur s'allume.



3. Appuyer sur la touche "STAGE COOK", le voyant "STAGE COOK 2" clignote.

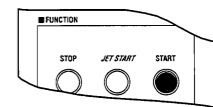


4. Programmer le temps et la puissance souhaités, l'afficheur s'allume.



5. Appuyer sur la touche "STAGE COOK".

6. Appuyer sur la touche START :
  - Le four fonctionne.
  - La lampe de la cavité s'allume.
  - Le ventilateur se met en marche.
  - La cuisson commence.



7. Quand le temps de cuisson est écoulé, la sonnerie retentit et la cuisson s'arrête.
  - Le ventilateur et la lampe restent en fonctionnement, et le four sonnera chaque minute pour vous rappeler de retirer le mets.

## Interruption de la cuisson:

### Pour interrompre le cuisson :

- Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner le mets ; ouvrir la porte, la cuisson s'arrête automatiquement. Quand la porte est ouverte, "l'afficheur" s'allume, pendant 10 minutes pour indiquer que le processus cuisson / réchauffage a été interrompu.

Si vous ouvrez la porte, veuillez considérer ce qui suit :

### Pour redémarrer la cuisson :

- Fermer la porte, et réappuyer sur la touche "START".

**Nota** : si vous pressez la touche "JET START" :

- Le niveau de puissance sera alors maximal quel que soit le réglage de la puissance choisi antérieurement avant l'ouverture de la porte.

- Le temps de cuisson restant à décompter étant conservé, au moment de l'ouverture de la porte, c'est le temps de cuisson restant qui sera utilisé.
- Si vous appuyez, une seconde fois sur la touche "JET START", le temps de cuisson augmente de 30 secondes.

### Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

- Retirez le mets, fermez la porte et appuyez la touche "STOP".

### Si vous n'interrompez pas le processus de cuisson :

- Quand la cuisson est terminée, chaque minute le four sonnera, cela pendant 20 minutes, tant que la porte n'aura pas été ouverte ou que vous n'aurez pas appuyé sur la touche "STOP".

**Nota** : Il est possible de modifier à la fois le temps et la puissance pendant la cuisson.

## Maintenance et entretien du four

Conseils pour le nettoyage (le four étant débranché)

Utiliser un détergent léger, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'extérieur et l'intérieur de la porte ainsi que le joint de la porte. Dans le cas d'une cuisson d'un aliment contenant beaucoup d'humidité, de la condensation peut apparaître sur l'intérieur du verre de la porte ou sur les parois de la cavité. Cela disparaîtra normalement après un temps court une fois le processus terminé. Si vous êtes présent à la fin de la cuisson, nettoyez le four avec un chiffon. Ne pas utiliser de produits chimiques ou des composants abrasifs pour nettoyer toute partie extérieure du four micro-ondes. Ne laissez pas de

graisses ou particules de nourriture s'accumuler autour de la porte. Les odeurs à l'intérieur du four peuvent être éliminées en plaçant une tasse d'eau avec du jus de citron dans le four et en faisant bouillir ce mélange.

**Nota** : les joints de porte et les encadrements de la porte doivent régulièrement être examinés pour constater tout dommage. Si ces zones sont endommagées, l'appareil ne doit pas être utilisé jusqu'à ce qu'elles soient réparées par un technicien du service après-vente formé par le fabricant. A intervalles réguliers, particulièrement si des débordements ont eu lieu, nettoyer proprement la base du four.

## Service apres-vente:

Si le four ne fonctionne pas, ne pas appeler le service avant d'avoir fait les vérifications suivantes :

- La prise murale est bien branchée
- La porte est bien fermée
- Le temps de cuisson a été programmé
- La minuterie n'a pas été désactivée
- Vérifiez vos fusibles et assurez-vous qu'il y a du courant
- Attendez dix minutes et essayez alors de faire fonctionner le four à nouveau

Ceci doit vous éviter des appels inutiles pour lesquels vous devrez payer. Quand vous appelez le service après-vente,

veuillez donner votre numéro de série et le numéro du type de four (voir la plaque signalétique).

**Nota** : Si le câble d'alimentation doit être remplacé, contacter le service après-vente de votre revendeur. Le câble doit être conforme aux normes électriques en vigueur et mis en place par un technicien spécialisé.

### Attention :

Le service après-vente doit être effectué uniquement par un technicien spécialisé. Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'effectuer une réparation.

## Garantie:

Cet appareil a été fabriqué avec le souci de vous donner entière satisfaction. Notre société fournira gratuitement au vendeur les pièces détachées nécessaires à sa réparation pendant 12 mois, à compter de la date de vente, sauf si la détérioration résulte d'une cause étrangère à l'appareil ou du non-respect des prescriptions d'utilisation. Vous bénéficierez en tout état de cause des dispositions des articles 1641 et suivants du Code Civil relatifs à la garantie légale. Pour toute intervention, adressez-vous à votre revendeur.

## WHIRLPOOL FRANCE S.A.

Collectivités – Restauration  
Société Anonyme au capital de 325.000.000 F  
R.C.S. Nanterre B 325 041 481  
Siège social :  
2, RUE BENOÎT MALON  
B.P. 300  
92156 SURESNES CEDEX  
Tél. : (1) 46.97.10.00

## Caractéristiques techniques

Reference commerciale	AVM 825
Tension d'alimentation	220-230 V/50 Hz
Puissance absorbée	1800 W
Fusible	10 A
<b>Puissance du micro-ondes</b>	<b>Selon la norme IEC 705 (1000 g déau)</b>
JET	950 W
10	950 W
8	750 W
6	650 W
5	550 W
4	450 W
3	300 W
2	250 W
Maintien en température	100 W
Minuterie	Electronique
<b>Dimensions:</b>	<b>H×L×P</b>
Exterieures:	395×555×540 mm
Cavite:	265×360×370 m

Ce produit répond aux exigences de la Directive Communautaire Antiparasitage 89/336/CEE.

### Emballage

Les matériaux d'emballage sont entièrement recyclables comme l'indique le symbole de recyclage. Suivez les règles locales en vigueur en matière d'élimination des déchets. Ne laissez pas les éléments d'emballage (sachets en plastique, éléments en polystyrène, etc.) à la portée des enfants.

Cet appareil porte le symbole du recyclage conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant les Déchets d'Équipements Électriques et Électroniques (DEEE ou WEEE). En procédant correctement à la mise au rebut de cet appareil, vous contribuez à empêcher toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé de l'homme.



### Le symbole

présent sur l'appareil ou sur la documentation qui l'accompagne indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme déchet ménager. Il doit par conséquent être remis à un centre de collecte des déchets chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour la mise au rebut, respectez les normes relatives à l'élimination des déchets en vigueur dans le pays d'installation. Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de la récupération et du recyclage de cet appareil, veuillez vous adresser au bureau compétent de votre commune, à la société de collecte des déchets ou directement à votre revendeur.

Avant de vous séparer de l'appareil, rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation, de manière à ne plus pouvoir raccorder l'appareil au réseau électrique.



## Manutenção

A limpeza é a única manutenção normalmente exigida. Ela tem de ser feita com o forno de micro-ondas desligado da corrente eléctrica. Use um detergente suave, água e um pano macio para limpar a parte de fora e de dentro da porta e a abertura da porta. Quando cozinhar alimentos com um elevado conteúdo de humidade, pode aparecer condensação no vidro interior da porta ou nas paredes da cavidade. Esta desaparecerá normalmente pouco tempo depois de terminar o processo. Se estiver presente no final do processo de cozedura, limpe com um pano. Não use compostos químicos ou abrasivos para limpar qualquer parte exterior do aparelho. Não deixe que se

acumulem partículas de gordura ou alimentos em volta da porta. Odores no interior do forno podem ser eliminados colocando uma chávena com água e sumo de limão no forno e levá-la à fervura.

**Nota:** As borrachas da porta e as áreas da borracha da porta têm de ser inspeccionadas regularmente para verificar se há danos. Se estas áreas estiverem danificadas o aparelho não deve funcionar até ser reparado por um técnico treinado pelo fabricante. A intervalos regulares, especialmente se houverem derramamentos, limpe o fundo do forno.

## Service

Se o forno não funcionar, não chame a assistência técnica até fazer as seguintes verificações:

- a ficha está bem inserida na tomada
- a porta está bem fechada
- foi programado o tempo de cozedura
- o temporizador não está desactivado
- verifique os fusíveis e certifique-se que há energia eléctrica
- espere durante dez minutos e depois tente pôr o forno novamente em funcionamento

Isto é para evitar deslocações desnecessárias da assistência técnica que lhe serão cobradas. Quando chamar a assistência técnica, por favor indique o número de série e tipo do seu aparelho (veja chapa de taxaço).

**Nota:** Se o cabo de alimentação necessitar de ser substituído deve ser por um cabo de alimentação original que está disponível nos centros de Service. O cabo de alimentação só deve ser substituído por um técnico especializado.

**Aviso:** O serviço de assistência técnica só deve ser feito por um técnico treinado pelo fabricante. É perigoso para qualquer outra pessoa fazer serviços de reparações.

Especificações Técnicas	
Número Tipo	AVM 825
Voltagem de alimentação	220-230 V/50 Hz
Consumo de energia	1800 W
Fusível	10 A
<b>Potência Micro-ondas (de acordo com IEC705.1000g de água)</b>	
JET	950 W
10	950 W
8	750 W
6	650 W
5	550 W
4	450 W
3	300 W
2	250 W
Manter Quente (KEEP WARM)	100 W
Temporizador	Electrónico
<b>Dimensões:</b>	<b>A×L×F</b>
Dimensões exteriores:	395×555×540
Compartimento do forno	265×360×370

### Embalagem

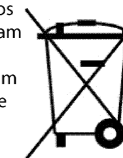
A caixa da embalagem pode ser totalmente reciclada tal como confirmado pelo símbolo de reciclagem. Respeite todas as normas locais. Mantenha embalagens potencialmente perigosas (sacos de plástico, poliestireno, etc.) fora do alcance das crianças.

Este aparelho está classificado de acordo com a Directiva Europeia 2002/96/EC sobre Resíduos de equipamento eléctrico e electrónico (REEE). Ao garantir a eliminação adequada deste produto, estará a ajudar a evitar potenciais consequências negativas para o ambiente e para a saúde pública, que poderiam derivar de um manuseamento de desperdícios inadequado deste produto.



O símbolo no produto, ou nos documentos que acompanham o produto, indica que este aparelho não pode receber um tratamento semelhante ao de um desperdício doméstico. Pelo contrário, deverá ser depositado no respectivo centro de recolha para a reciclagem de equipamento eléctrico e electrónico.

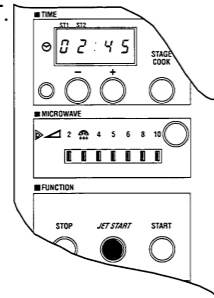
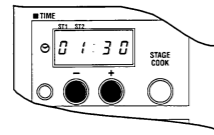
A eliminação deverá ser efectuada em conformidade com as normas ambientais locais para a eliminação de desperdícios. Para obter informações mais detalhadas sobre o tratamento, a recuperação e a reciclagem deste produto, contacte o Departamento na sua localidade, o seu serviço de eliminação de desperdícios domésticos ou a loja onde adquiriu o produto. Antes de desmantelar, corte o cabo eléctrico de forma a que o aparelho não possa ser ligado à corrente eléctrica.



Este produto foi fabricado de acordo com as exigências das directivas do conselho.

## Função Potência JET (potência automática)

1. Pressione os botões de tempo até ser indicado o tempo desejado.
  - O botão à esquerda faz contagem decrescente.
  - O botão à direita faz contagem crescente.
2. Pressione uma vez o botão JET START.
  - É regulada automaticamente a potência máxima.
  - O tempo não é afectado.
  - O forno começa a funcionar.
  - A lâmpada da cavidade acende.
  - A ventoinha começa a funcionar.
  - É iniciado o processo de cozedura.



3. Quando terminar o tempo de cozedura ouve-se um sinal acústico e é ligada a função de MANTER QUENTE (KEEP WARM).
  - Soa o sinal acústico uma vez por minuto para que não se esqueça de retirar os alimentos do forno.

**Nota:** Quando usar a potência JET, ao pressionar o botão JET START aumenta o tempo em etapas de 30 segundos por cada vez que o botão é pressionado. A potência ficou logo regulada na primeira vez que pressionou o botão JET START (Potência máxima).

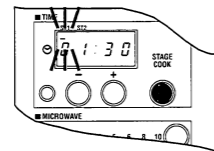
## Cozinhar por Etapas

O cozinhar por etapas é sempre executado da esquerda para a direita como, por ex., etapa 1 (STAGE COOK 1) e depois etapa 2 (STAGE COOK 2). Quando terminar a etapa ouve-se um sinal acústico e o indicador de "STAGE COOK" (cozinhar por etapas) é desligado. O forno inicia imediatamente a etapa seguinte. Para verificar ou alterar as etapas antes de cozinhar, pressione simplesmente o botão de STAGE COOK repetidamente. O tempo

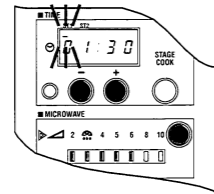
máximo em cada etapa é de 2 horas. Se a potência for regulada para mais de 50% e o tempo for regulado para mais de 1 hora, a potência é automaticamente reduzida para 50%.

**Nota:** Se apenas regular o tempo em ambas as etapas, o forno actuará como temporizador. O tempo máximo é então 9 horas e 59 minutos na etapa 1 e 2 horas na etapa 2.

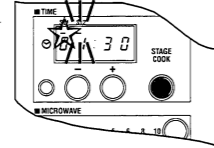
1. Pressione o botão STAGE COOK.
  - A lâmpada indicadora STAGE COOK 1 fica intermitente.



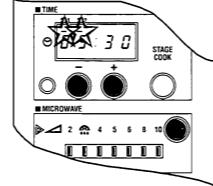
2. Regule o tempo e potência desejada.
  - o mostrador fica intermitente.



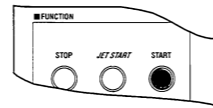
3. Pressione o botão de STAGE COOK.
  - A lâmpada indicadora STAGE COOK 2 fica intermitente.



4. Regule o tempo e a potência desejada.
  - O mostrador fica intermitente.
5. Pressione o botão de STAGE COOK.



6. Pressione o botão START.
  - O forno começa a funcionar.
  - A lâmpada da cavidade acende.
  - A ventoinha começa a funcionar.
  - É iniciado o processo de cozedura.



7. Quando terminar o tempo de cozedura soa um sinal acústico e o processo de cozedura é desligado.
  - A ventoinha e lâmpada da cavidade continuam a funcionar e soa um sinal acústico uma vez por minuto para não se esquecer de retirar os alimentos do forno.

## Interrupção de Cozedura

### Para interromper o processo de cozedura:

Se desejar verificar, mexer ou virar os alimentos abra a porta e o processo de cozedura pára automaticamente. Quando a porta é aberta o mostrador fica intermitente durante 10 minutos para indicar que a cozedura/aquecimento foi interrompida. Se abrir a porta tenha em consideração o seguinte:

### Para reiniciar o processo de cozedura:

Feche a porta, e pressione novamente o botão START.

**Nota:** Se pressionar o botão JET START o nível de potência é regulado para potência máxima independentemente do nível de potência que estava a utilizar quando abriu a porta. O tempo continua a contagem decrescente a partir do momento em que

foi interrompido se o botão JET START for pressionado uma vez. Se pressionar o botão JET START duas vezes também aumenta o tempo em 30 segundos.

### Se não desejar continuar o processo de cozedura:

Retire o alimento, feche a porta e pressione o botão de parar.

### Se não interromper o processo de cozedura:

Quando o processo de cozedura terminar o forno irá apitar uma vez por minuto durante vinte minutos se a porta não for aberta ou se o botão STOP não for pressionado.

**Nota:** É possível alterar tanto o tempo como a potência durante a cozedura.

## NEDERLANDS

### Voordat U de oven gaat gebruiken

- Lees eerst de gebruiksaanwijzing en de informatie over de garantie goed door. Bewaar ze voor het geval U ze later nog nodig mocht hebben.
- Vul de garantietaal in en stuur deze op.
- Zorg ervoor dat het apparaat niet beschadigd raakt. Controleer of de deur van de oven goed sluit tegen de deurlijst en dat de afichting aan de binnenkant van de deur niet beschadigd is.
- Plaats de oven op een stabiel, vlak oppervlak, uit de buurt van andere warmtebronnen. De koellucht die door de oven naar binnen wordt gezogen mag niet warmer zijn dan 40° C. Laat tenminste 30 mm ruimte boven de oven voor voldoende ventilatie. De ventilatieopeningen op de oven mogen niet afgedekt worden.

- De oven kan alleen gebruikt worden als de deur van de oven goed dicht is.
- Als de oven te dicht bij een TV-toestel, radio of antenne staat, kan dit storing van de TV en de radio tot gevolg hebben.
- Verwijder alle karton uit de oven.
- Verwijder alle accessoires uit de oven.
- Het verpakkingsmateriaal kan hergebruikt worden en is gemerkt met het symbool voor recycling ♻.

### Waarschuwing:

De magnetron mag niet gebruikt worden als er geen voedingswaren in de oven staan. Het apparaat kan hierdoor beschadigd raken.

### Elektrische aansluiting

Controleer of de netspanning die op het typeplaatje staat vermeld, overeenkomt met de netspanning. Het typeplaatje vindt u op de achterkant.

Het aarden van dit apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor persoonlijk letsel of schade aan voorwerpen als het apparaat niet is geaard.

**"Waarschuwing: uw apparaat moet worden aangesloten op een goed geaard stopcontact."**

### Belangrijke richtlijnen bij het gebruik van de magnetron

- Gebruik de magnetron niet om hele, gepelde of ongepelde eieren te koken of op te warmen.
- Gebruik de magnetron niet om te frituren, aangezien U de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- Verwarm geen voedingswaren of vloeistoffen in de magnetron die verpakt zijn in luchtdicht, verzegeld verpakkingsmateriaal. De druk neemt namelijk toe en er kan schade ontstaan als de verpakking opengaat of ontploft.
- Gebruik de magnetron niet om er textiel, papier, kruiden of andere brandbare materialen in te drogen.
- Bij het verwarmen van vloeistoffen zoals soep, saus en dranken in de magnetron kan de temperatuur van de vloeistof boven het kookpunt stijgen zonder dat U kookbellen ziet. Hierdoor kan de vloeistof plotseling overkoken. Volg de volgende aanwijzingen om dit te voorkomen:
  1. Gebruik geen kommen of schalen met rechte zijden en een smalle hals.
  2. Laat de vloeistof niet te warm worden.
  3. Roer de vloeistof voordat U de kom of schaal in de oven plaatst. Roer nog eens halverwege het kookproces.
  4. Laat de vloeistof na het verwarmen even staan en roer nog eens voordat U de kom of schaal voorzichtig uit de oven neemt.

- Een van de grote voordelen van magnetrons is de korte opwarmtijd. Neem daarom de aanbevolen tijden in acht bij het garen of opwarmen van voedsel, overschrijdt ze niet.
- Gebruik een magnetronkookboek voor verdere informatie. Pas op als U alcoholhoudend voedsel bereidt of opwarmt.
- Na het verwarmen van babyvoedsel of vloeistoffen in een flesje moet U altijd roeren en de temperatuur controleren voordat U de voeding geeft. Door het roeren wordt de warmte gelijkmatig verdeeld en voorkomt U het verbranden van de mond.

### Om het risico van brand binnen de oven te vermijden:

- Verwarm het voedsel niet te lang.
- Houdt een oogje op de oven, vooral als U papier, plastic of andere brandbare materialen in het opwarmproces gebruikt.
- Verwijder sluitstrips van papieren en plastic zakjes voordat U de zak in de oven plaatst.
- Verzekert U ervan dat U alleen werkt met materialen die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Indien het materiaal in de oven toch mocht ontbranden, houdt dan de deur van de oven gesloten, schakel de oven uit en trek de stekker uit het stopcontact.

### Welk materiaal kan in de oven worden gebruikt?

Materiaal	Magnetron bereiding
Glas (algemeen)	Ja (1)
Glas (hittebestendig)	Ja (1)
Glaskeramik en keramik (hittebestendig)	Ja (1)
Aardewerk	Ja
Porselein (hittebestendig)	Ja
Kunststof (algemeen)	Ja (2)
Kunststof (hittebestendig)	(Ja 2)
Aluminium folie schalen/aluminium folie	Ja (3)
Metaal (potten, pannen, etc.)	Nee
Papier	Ja

1. Zonder metalen delen of metalen versieringen
2. De hittebestendigheid van bepaalde soorten kunststof reikt slechts tot een bepaalde temperatuur.
3. Aluminiumfolie kan gebruikt worden om kwetsbare delen van het voedsel af te scherm (dit voorkomt branden).

Het in de magnetron te gebruiken materiaal moet de energie doorlaten. In het algemeen komt het er op neer dat U moet koken in (papier), kunststof, glas of keramiek. Metalen pannen weerkaatsen de energie. Hierdoor wordt het koken/verwarmen onmogelijk gemaakt. Gebruik dus geen metalen pannen. Naast het materiaal is ook de vorm van de schaal van belang. Ronde of ovale vormen zorgen voor een gelijkmatig verhittingsproces. In vierkante of rechthoekige schalen kan het voedsel in de hoeken aanbranden, omdat daar meer energie geabsorbeerd wordt. Ondiepe schalen zorgen voor een gelijkmatiger verhittingsproces. Gebruiksvoorwerpen van porselein of keramiek zijn uitstekend te gebruiken in uw magnetron. De meeste soorten glas zijn ook uitstekend geschikt. Kristal kan echter barsten en mag daarom niet gebruikt worden. Kunststof en papier kunnen ook gebruikt worden, indien ze tenminste bestand zijn tegen de temperatuur van het verwarmde voedsel.

Gebruik alleen kunststoffen die bestand zijn tegen een temperatuur van meer dan 120° C, zoals polypropyleen en polyamide. Bepaalde kunststoffen, zoals melamine, worden warm in een magnetron en raken dus beschadigd. Metalen pannen, mogen niet gebruikt worden in een magnetron. Ook mogen borden en schalen met metaal decoraties (goud/zilver) niet gebruikt worden, omdat deze decoratie beschadigd zal worden. Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen gebruikt worden om de delen die kunnen verbranden af te dekken (bijv. voor het afdekken van kippevleugels, de uiteinden van pootjes en vissestaarten). De folie mag niet in contact komen met de binnenkant van de oven, omdat er dan schade kan optreden.



### Om te ontdekken of een bepaald materiaal geschikt is, kunt U de volgende test uitvoeren:

Plaats het materiaal met een glas water in de magnetron. Het water is noodzakelijk, omdat de magnetron niet leeg, of met lege schalen, mag werken. Laat de oven een minuut lang werken op vol vermogen. Geschikt materiaal mag dan hoogstens lauw aanvoelen.

#### Let op:

- Er zijn verscheidene accessoires verkrijgbaar op de markt. Overtuig U ervan dat ze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron, alvorens tot aankoop over te gaan.
- Zorg ervoor dat het voedsel niet in contact komt met de binnenwanden en de bovenwand van de magnetronruimte.

### Schalen van aluminiumfolie in de magnetron

De algemene regel is dat metalen schalen niet in de magnetron gebruikt mogen worden. Er zijn echter een aantal uitzonderingen. Lees de aanwijzingen op de verpakking, als U voedsel hebt gekocht dat verpakt is in een schaal van aluminiumfolie. Het is soms mogelijk om wegwerpschalen te gebruiken, maar in het algemeen kost het meer tijd en krijgt U een slechter resultaat dan bij het gebruik van kunststof of papier. Neem de volgende regels in acht bij het gebruik van aluminium schalen waarbij geen aanwijzingen op de verpakking vermeld staan:

- Plaats de aluminiumfolie schaal in een glazen kom en voeg wat water toe, zodat de bodem van de aluminiumfolie schaal een halve centimeter onder water staat. Dit zorgt ervoor dat de bodem van de schaal gelijkmatig verhit wordt.
- Verwijder altijd het deksel, om beschadiging van de oven te voorkomen.

- Gebruik alleen aluminium schalen die niet beschadigd zijn.
- Gebruik geen aluminium schalen die hoger zijn dan 5 cm.
- De schaal moet minstens halfvol zijn.
- Er moet minstens 1 cm ruimte zijn tussen de aluminium schaal en de wanden van de oven, evenals tussen twee aluminium schalen. Op deze manier kunnen er geen vonken ontstaan.
- De aluminium schaal moet altijd op het laagste plateau geplaatst worden.
- Het opwarmen van voedsel in aluminium schalen duurt in het algemeen bijna twee maal zo lang als het opwarmen in kunststof, glas, porselein of papier.
- Laat het voedsel na het verwarmen 2 tot 3 minuten in de magnetron staan, zodat de warmte zich gelijkmatig over de schaal kan verspreiden.

### Het gebruik van de magnetron

Het koken in de magnetron verschilt op bepaalde punten van het traditionele koken. Neem daarom de volgende richtlijnen in overweging bij het gebruik van de magnetron:

#### Als het voedsel niet gaar is

Controleer of:

- U het juiste vermogen gekozen heeft
- de gekozen tijd voldoende is – de in recepten vermelde tijden zijn niet exact. Zij hangen af van de aanvangstemperatuur, het gewicht en de samenstelling van het voedsel, etc.
- de schaal die U gebruikt geschikt is

#### Als het voedsel te gaar, uitgedroogd of verbrand is

Controleer voor een volgende keer of:

- het vermogen te hoog was.
- de ingestelde tijd te lang was – de in recepten vermelde tijden zijn niet exact. Zij hangen af van de aanvangstemperatuur, het gewicht en de samenstelling van het voedsel, etc.

#### Nagaartijd

Laat het voedsel altijd even staan, nadat U het bereid hebt in de oven. Na het uitschakelen van de magnetron gaat het voedsel na. Het voedsel wordt niet meer door de microgolven verwarmd, maar het gaarproces gaat nog door, omdat de hoge restwarmte naar de kern van het voedsel geleid wordt.

De nagaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de samenstelling van het voedsel. Soms is de tijd die U nodig hebt om het voedsel uit de oven te nemen en op tafel te zetten lang genoeg. Met grotere, compactere voedingswaren kan echter een tijd van wel 10 minuten nodig zijn. Tijdens het nagaren neemt de inwendige temperatuur van het voedsel toe en wordt het gaarproces voltooid.

### Hoe kiest u het juiste vermogen

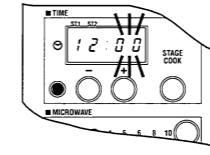
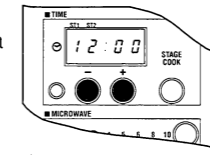
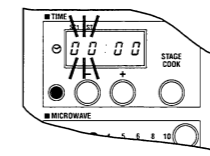
Bij traditioneel koken worden verschillende temperaturen gebruikt. Hoge temperatuur voor het snel aan de kook brengen en lage temperatuur voor het trekken van bouillon. Dezelfde mogelijkheden zijn er in een magnetronoven met regelbaar

vermogen. Hoe hoger het vermogen hoe sneller het verhitten gaat, door de instelbaarheid hebt u goede controle over het verhittings-proces. Deze magnetron is met de volgende vermogens niveau's uitgevoerd.

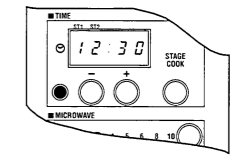
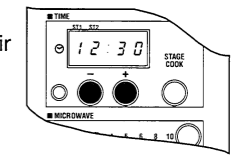
Stand	Vermogen	Funktie
Jet/10	950 W	Snel opwarmen. Te gebruiken voor bijvoorbeeld heldere soepen, thee, koffie of ander voedsel dat veel water bevat. Wanneer een gerecht veel eiwitten bevat kunt u een lagere vermogensstand kiezen.
8	750 W	Voor het bereiden van groenten, vlees en vis etc.
6	650 W	Stel deze stand in als u aan het koken veel zorg moet besteden, b.v. het bereiden van sauzen met veel eiwitten, een kaas en eierschotel.
5	550 W	Als start van b.v. cake of voor het garen van grote stukken vlees.
4	450 W	Voor het stoven en opwarmen van gebak.
	300 W	Ontdooistand vooral voor rauwe ingrediënten.
2	250 W	Laagste stand, kan ook gebruikt worden voor ontdooien maar tevens om boter, kaas en ijs zacht te maken.

### Regular o Relógio

1. Pressione o botão do relógio
  - Os dois números à esquerda ficam intermitentes.
2. Pressione os botões de tempo para regular as horas. Pare quando atingir a hora correcta.
3. Pressione novamente o botão do relógio.
  - Os dois números à direita ficam intermitentes.



4. Pressione os botões de tempo para regular os minutos. Pare quando atingir os minutos correctos.
5. Pressionando novamente o botão do relógio este começa a funcionar.



**Nota:** A sequência acima descrita tem de ser completada em 30 segundos, senão terá de ser iniciada novamente.

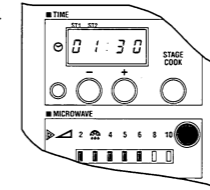
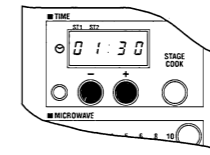
### Tempo e Potência

#### Nunca ligue o forno vazio!

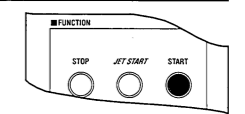
Cozinhar com tempo e potência é muito rápido e pode ser

usado para uma variedade de alimentos tais como carne, peixe, aves e sopas.

1. Coloque os alimentos a serem cozinhados no forno e feche a porta.
2. Pressione os botões de tempo até indicar o tempo desejado. O botão à esquerda faz contagem decrescente e o à direita faz contagem crescente.
3. Pressione o botão de nível de potência para marcar o nível de potência desejado.



4. Pressione o botão de Arranque (START).
  - O forno começa a funcionar.
  - A lâmpada da cavidade acende.
  - A ventoinha começa a funcionar.
  - O processo de cozedura é iniciado.



5. Quando terminar o tempo de cozedura soa um sinal acústico e o processo de cozedura é desligado.
  - A ventoinha e a lâmpada da cavidade continuam ligadas e o forno emite um sinal acústico uma vez por minuto para que não se esqueça de retirar os alimentos.

**Nota:** Ao pressionar os botões de tempo, o forno é automaticamente regulado para estar sem potência de modo a ser utilizado facilmente como temporizador.

### Manter Quente (Keep Warm)

O forno tem a facilidade de manter os alimentos quentes depois da cozedura ou aquecimento. Esta função é selecionada automaticamente pelo forno quando usar a potência máxima ou

a função JET. Quando terminar o tempo e for exibido "hold" o forno funciona com a potência mínima de micro-ondas durante 20 minutos para manter os alimentos quentes. No final dos 20 minutos as micro-ondas são desligadas.

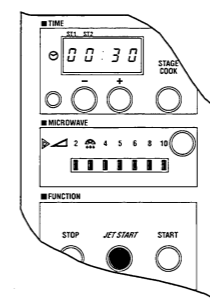
### Função JET

Ao pressionar o botão JET o tempo é adicionado em etapas de 30 segundos e o forno começa automaticamente com potência máxima. Ao se pressionar o botão JET durante a cozedura normal adiciona-se o tempo em etapas de 30 segundos por cada vez que é pressionado. A potência não é afectada. Utilize esta função para aquecimento rápido de alimentos tais como sopas, café, chá ou outros alimentos com elevado conteúdo de água.

**Nota:** Se abrir e fechar a porta durante o processo normal de cozedura (interrupção de cozedura), volte a iniciar pressionando o botão JET uma vez aumentando assim a potência para o nível de potência máxima. O tempo não é afectado. Se pressionar novamente o botão JET o tempo é aumentado em etapas de 30 segundos por cada vez que é pressionado. É possível alterar tanto o tempo como a potência durante a cozedura.

### Função JET START

1. Pressione o botão JET.
  - O forno começa a funcionar.
  - A lâmpada da cavidade acende.
  - A ventoinha começa a funcionar.
  - Começa o processo de cozedura.



2. Quando terminar o tempo de cozedura ouve-se um sinal acústico e é activada a função de MANTER QUENTE (KEEP WARM).
  - O forno faz soar o sinal acústico uma vez por minuto para não se esquecer de retirar os alimentos do forno.

### Tempo de espera


Deixe sempre os alimentos repousar algum tempo depois de usar o forno. O tempo de espera depois de descongelar, cozinhar/aquecer melhora sempre o resultado dado que a temperatura será distribuída uniformemente pelo alimento. Num forno de micro-ondas os alimentos continuam a cozinhar mesmo depois de desligar a energia das micro-ondas. Eles já não são cozinhadas pelas micro-ondas em si mas pela

condução do elevado calor residual para o centro do alimento. A duração do tempo de repouso depende do volume e da densidade do alimento. Por vezes pode ser tão curto como o tempo que leva para o servir à mesa. No entanto, com alimentos de maiores dimensões e maior densidade, o tempo de repouso pode levar até 10 minutos. Depois de “repousar”, a temperatura interna do alimento pode subir 8°C e o alimento irá acabar de cozinhar durante este tempo.

### Como seleccionar um nível de potência?

A cozinha convencional necessita do aquecimento de alguns alimentos a temperaturas mais baixas que outros. O calor elevado é usado para levar os alimentos rapidamente à fervura, enquanto que calor baixo é usado para estufar guisados e para apurar sabores. As mesmas técnicas também são usadas na cozedura por micro-ondas com o controle variável de potência. A energia micro-ondas é medida em termos de potência ou

voltagem. Quanto mais alta for a potência mais rápida será a cozedura. Para abrandar a cozedura, a potência é reduzida. A potência variável dá-lhe mais controle sobre a velocidade a que os alimentos cozinham. Para um máximo de flexibilidade no processo de cozedura o seu forno foi concebido com os seguintes níveis de potência:

<b>JET / 950 w</b>	Aquecimento rápido. A ser usado para aquecimento rápido de alimentos como sopa, café, chá ou outros alimentos com um elevado conteúdo de água. Se o alimento contiver ovos ou natas escolha um nível de potência mais baixo.
<b>750 w</b>	A ser usado para o aquecimento de vegetais, peixe, carne etc., onde o livro de cozinha por micro-ondas recomenda potência máxima ou um nível de potência elevado.
<b>650 w</b>	A ser usado quando é necessário um cozinhar mais cuidadoso, molhos de elevadas proteínas, pratos de ovos e queijo e para acabar a cozedura de caçarolas.
<b>550 w</b>	A ser usado para iniciar a cozedura de bolos que têm de ser finalizados em potência alta ou para finalizar a cozedura de um assado grande.
<b>450 w</b>	A ser usado para estufados ou para apurar, por ex. guisados ou para aquecer pastelaria.
	A ser usado para descongelar alimentos tais como morangos, marisco e alimentos pré-cozinhados.
<b>250 w</b>	A ser usado para descongelamento mas também para amolecer manteiga, queijo e gelado.

Prato	Reaquecer à temperatura de servir		
	Quant./Peso	Tempo aprox.	
		950 W Do Frigorífico	950 W Do congelador
Dose, consistindo em 2 ou 3 componentes	300 g	2 min	
	450 g	3 min	
Dose, mista	200 g	1 min 20 seg	2 min 30 seg
	300 g	2 min	4 min
	400 g	3 min	5 min
Almôndegas	150 g	50 seg	2 min
Hamburger, completo	130 g	1 min 10 seg	1 min 40 seg
Frango grelhado, metade	225 g	1 min	
Tarte	180 g	1 min	2 min 30 seg
Cachorro quente, completo	70 g	40 seg	1 min 20 seg
Pizza	275 g	2 min	3 min 30 seg
Sopa	0,25 l	2 min	4 min

**Nota: Os tempos indicados são apenas um guia, e irão variar dependendo da temperatura inicial, o tipo e forma do alimento.**

### Dispositivo de Relógio Opcional

Quando o aparelho é ligado pela primeira vez à corrente eléctrica ou depois de uma falha de energia, o dispositivo está em branco. Se desejar pode requisitar um dispositivo horário de

24 horas. Se a função de relógio não estiver programada no forno, o dispositivo irá permanecer em branco até ser regulado o tempo de cozedura.

Gerecht	Hoeveelheid/Gewicht	Verwarmen tot serveertemperatuur	
		Tijd (±)	
		950 W Uit de koelkast	950 W Uit de vriezer
Portie bestaande uit 2 of 3 componenten	300 g	2 min	
	450 g	3 min	
Gemengde portie	200 g	1 min 20 sec	2 min 30 sec
	300 g	2 min	4 min
	400 g	3 min	5 min
Gehaktballen	150 g	50 sec	2 min
Hamburger, compleet	130 g	1 min 10 sec	1 min 40 sec
Gegrilde kip, half	225 g	1 min	2 min.
Pastei	180 g	1 min	2 min 30 sec
Hotdog, compleet	70 g	40 sec	1 min 20 sec
Pizza	275 g	2 min	3 min 30 sec
Soep	0,25 l	2 min	4 min

**N.B: Deze tijden zijn slechts een richtlijn. Ze kunnen afhankelijk van de aanvangstemperatuur, het soort en de vorm van het voedsel variëren.**

### Tijdsaanduiding

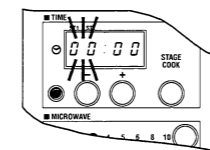
Indien het apparaat voor het eerst wordt aangesloten of na een stroomstoring, is er geen aanduiding in de display. De klok kan dan ingesteld worden. Wordt de tijd niet ingesteld dan blijft de

display donker tot het moment dat een verhogingstijd wordt geprogrammeerd.

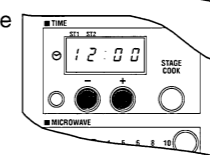
### Instellen van de tijdsaanduiding

1. Druk op de kloktoets.

- De twee linker cijfers gaan knipperen.

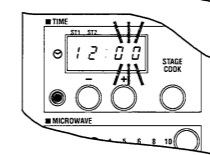


2. Druk op de tijd insteltoetsen tot de juiste uren aanduiding is bereikt.

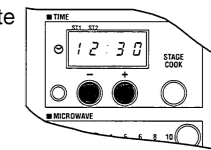


3. Druk op de kloktoets.

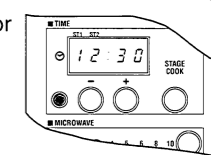
- De twee rechter cijfers gaan knipperen.



4. Druk op de tijd insteltoetsen tot de juiste minuten aanduiding is bereikt.



5. Druk opnieuw op de kloktoets waardoor de tijd aanduiding plaatsvindt.



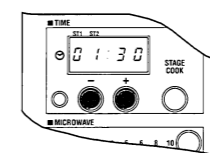
**NB: De instelling moet binnen 30 seconden geschieden, anders moet u opnieuw beginnen.**

### Verhitten door het instellen van tijd en energievermogen

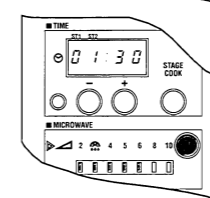
Gebruik de oven nooit zonder voedsel. Dit is een snelle en eenvoudige instelling van tijd en energieniveau voor diverse soorten voedsel.

1. Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.

2. Druk op de toets voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.

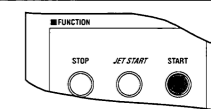


3. Druk op de toets voor het instellen van het gewenste energieniveau.



4. Druk op de starttoets.

- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- De oven schakelt in.



5. Wanneer de ingestelde kooktijd is verstreken hoort u een geluidssignaal.

- De ventilator blijft doorlopen.
- De ovenlamp blijft branden.
- De oven geeft elke minuut een signaal als herinnering om het voedsel uit de oven te nemen.

6. Open de deur of druk de stoptoets

- De ovenlamp gaat uit.
- De ventilator stopt.

**NB: Door het gebruik van de tijd insteltoetsen kunt u de klok ook als eierwekker gebruiken.**

### Warmhoud functie

Indien de oven op Jet start of vol vermogen (stand 10) wordt gebruikt, verschijnt "Hold" in de display naar het verstrijken van de ingestelde tijd.

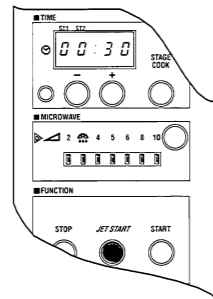
De oven houdt het voedsel nu gedurende maximaal 20 minuten warm op het laagste vermogen. Na het verstrijken van deze 20 minuten schakelt de oven uit.

## Jet start

Deze functie geeft u de mogelijkheid om voedsel zeer snel te verhitten. Wanneer u de jet functie gebruikt houdt de oven het

gerecht gedurende 20 minuten automatisch warm.

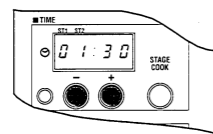
1. Open de deur van uw oven, zet de schaal of schotel in de ovenruimte en doe de deur dicht.
2. Druk de jetstarttoets in. De tijd wordt automatisch ingesteld op 30 seconden en het hoogste vermogen. U kunt de tijdsduur met stappen van 30 seconden verlengen door herhaaldelijk de jetstarttoets in te drukken.



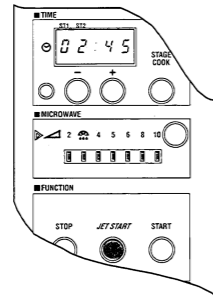
**Noot:** Tijd en vermogen kunnen niet worden veranderd wanneer de jetstarttoets is ingedrukt. Druk op de stop-toets om de jetfunctie uit te schakelen. Deze stand is speciaal voor het snel verhitten van vochtrijke gerechten.

## Jet vermogen

1. Druk op de tijd insteltoetsen tot de vereiste tijd bereikt is.
2. Druk een keer op de jetstarttoets.
  - Volvermogen is automatisch ingesteld.
  - Tijdsinstelling blijft gehandhaafd.
  - De ovenverlichting brandt.
  - De ventilator draait.
  - Het verhittingsproces begint.



3. Indien de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal. De warmhoud functie komt in werking en de oven geeft iedere minuut een geluidssignaal, totdat het voedsel uit de oven is genomen of de stop-toets is ingedrukt. (max. 20 minuten).



**NB:** Bij het gebruik van het Jet vermogen wordt de ingestelde tijd met 30 seconden verlengd bij iedere extra druk op de Jet starttoets. Het vermogen wordt bij de eerste druk ingesteld.

## Bereiden in fasen

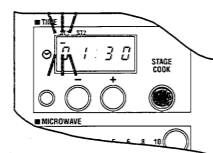
Het in fasen bereiden gebeurt in vaste volgorde van links naar rechts; dat wil zeggen eerst de 1e fase en daarna de 2e fase. Wanneer de 1e fase is beëindigd hoort u een geluidssignaal, het indicatielampje voor fase 1 dooft, het indicatielampje voor de 2e fase brandt nu en de oven start onmiddellijk met fase 2. De maximale tijd voor iedere fase is 2 uur. Indien een vermogen

van meer dan 50 % is gekozen en een tijd langer als een uur, wordt het vermogen automatisch teruggebracht naar 50 %.

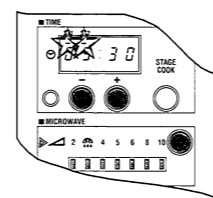
**NB:** Wanneer u in beide fasen alleen een tijd vastgelegd, zal de oven als een tijd klok werken 9 uur en 59 minuten in fase 1 en 2 uur in fase 2.

## Controleren of veranderen van gegevens in fasen voordat het bereidingsproces begint:

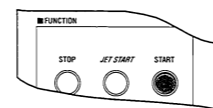
1. Druk op de toets voor het bereiden in fasen.
  - Het eerste indicatielampje knippert.
2. Stel de gewenste tijd en vermogen in.
  - De display knippert.
3. Druk op de toets voor het bereiden in fasen.
  - Het tweede indicatielampje knippert.



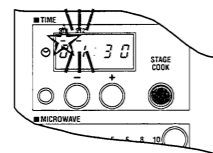
4. Stel de gewenste tijd en vermogen in.
  - De display knippert.
5. Druk op de toets voor het bereiden in fasen.



6. Druk op de start toets.
  - Het bereidings proces begint.
  - De ovenlamp brandt.
  - De ventilator draait.



7. Indien de ingestelde tijd is verstreken geeft de oven een geluidssignaal en wordt het verhittingsproces gestopt. Wordt de deur niet geopend of de stop-toets ingedrukt hoort u gedurende 20 minuten, iedere minuut een geluidssignaal.



## Que utensílios podem ser usados no forno?

Material	Cozedura por micro-ondas
Vidro (em geral)	Sim (1)
Vidro (resistente ao calor)	Sim
Vitrocerâmica e cerâmica (resistente ao calor)	Sim (1)
Barro	Sim
Porcelana (resistente ao calor)	Sim
Plástico (em geral)	Sim (2)
Plástico (resistente ao calor)	Sim (2)
Recipientes em folha de alumínio/folha de alumínio	Sim (3)
Metal (tachos, panelas, etc)	Não
Papel	Sim

1. Sem bocados de metal ou decoração de metal.  
2. Alguns plásticos são à prova de calor só até determinadas temperaturas.  
3. É possível usar folha de alumínio para proteger áreas delicadas dos alimentos. Isto evita que cozinhem demais.

Utensílios e recipientes de cozinha usados num forno de micro-ondas devem ser de material que não actue como barreira à energia das micro-ondas. Normalmente, isto significa que deve cozinhar em papel, plástico, vidro ou cerâmica. Os tachos de metal reflectem a energia das micro-ondas e inibem a cozedura e, como tal, não devem ser utilizados. Para além do material, a forma também deve ser considerada. Formas redondas e ovais proporcionam um resultado de cozedura mais uniforme. Recipientes quadrados ou rectangulares podem cozer demais os alimentos nos cantos, porque aí é absorvida mais energia. Recipientes baixos proporcionam uma cozedura mais uniforme. Os utensílios de porcelana são excelentes para usar no forno de micro-ondas. A maioria dos tipos de vidro também são muito bons. O cristal pode estalar e, como tal, não deve ser usado. Também se pode usar plástico e papel, desde que suportem a temperatura do alimento aquecido. Para cozinhar use apenas

plásticos que suportem uma temperatura de ca. 120°C (p.ex. polipropileno e polyamida). Alguns materiais de plástico (p.ex. melamina) ao serem aquecidos pelas micro-ondas ficarão estragados. Recipientes de metal, p.ex. caçarolas e frigideiras, não devem ser usados nos fornos de micro-ondas. Também os recipientes com acessórios ou decorações de metal (mesmo ouro) não devem ser usados dado que tais decorações ficarão danificadas. Pode usar pequenos pedaços de folha de alumínio mas só para proteger partes que poderiam apanhar demasiado calor (p.ex. para cobrir asas e pernas de frango e rabos de peixe). Tenha cuidado para que a folha de alumínio não toque nas paredes do forno de micro-ondas porque poderia causar danos.



## Para determinar se um recipiente é adequado para usar no forno de micro-ondas, pode fazer-se o seguinte teste:

Coloque dentro do micro-ondas o recipiente vazio e um copo com água. A água é necessária porque o forno não deve funcionar vazio ou só com recipientes vazios. Deixe o aparelho funcionar durante 1 minuto em potência máxima. Se o recipiente for apropriado ficará apenas morno.

### Aviso

- Há um grande número de acessórios disponíveis no mercado. Antes de comprar, certifique-se que escolhe acessórios adequados para utilização no forno de micro-ondas.
- Quando colocar alimentos no forno de micro-ondas, certifique-se que os alimentos, os suportes do alimento e coberturas não ficam em contacto com qualquer parede interna ou tecto do forno uma vez que isso poderia causar estragos no mesmo.

## Recipientes de folha de alumínio e micro-ondas

A regra geral é que os recipientes de metal não devem ser usados no forno de micro-ondas, mas se as seguintes regras forem observadas, é possível usar recipientes de folha de alumínio para aquecer e descongelar, mas em geral leva mais tempo e o resultado final não é tão bom como se o mesmo alimento fosse colocado em recipientes de plástico ou papel. Se usar recipientes de alumínio sem instruções na embalagem proceda como segue:

- Não coloque folhas de alumínio em cima da grelha, porque pode fazer faísca.
- Coloque o recipiente de folha de alumínio numa tija de vidro e adicione um pouco de água até cobrir o fundo (não mais de 1/2 cm de altura). Isto assegura um aquecimento uniforme do fundo do recipiente.
- Tire sempre a tampa, senão o forno pode ficar danificado.
- Só devem utilizar-se recipientes de folha de alumínio em estado novo.

- Deve evitar-se a utilização de recipientes de folha de alumínio com mais de 5 cm de altura.
- O recipiente tem de estar pelo menos cheio até meio.
- Deve ficar um mínimo de 1 cm entre o recipiente de folha de alumínio e as paredes do forno, assim como entre dois recipientes, se eventualmente usados. Desta forma evitar-se-à que haja faíscas.
- O recipiente de folha de alumínio deve ser sempre colocado no tabuleiro no fundo do forno.
- Aquecer alimentos num recipiente de folha de alumínio requer normalmente quase o dobro do tempo que levaria usando recipientes de plástico, vidro, porcelana ou papel. O tempo de aquecimento irá variar muito.
- Deixe os alimentos repousar durante 2-3 minutos depois do aquecimento, assim o calor pode distribuir-se uniformemente por todo o recipiente.

## Trabalhar com Micro-ondas

Dado que a cozedura por micro-ondas é, até certo ponto, diferente da cozedura tradicional devem ser consideradas as seguintes indicações sempre que usar o seu forno de micro-ondas:

### Se os alimentos ficarem mal cozidos, verifique se:

- seleccionou o nível de potência correcto
- o tempo seleccionado é suficiente. Os tempos recomendados nas receitas são tempos aproximados. O tempo ideal a seleccionar depende da temperatura inicial, do peso, da densidade dos alimentos, etc.
- o recipiente é apropriado.

### Se o alimento ficar cozido demais, i.e., seco ou queimado

Antes de cozinhar novamente verifique se:

- o nível de potência era demasiado alto
- o tempo seleccionado é suficiente. Os tempos recomendados nas receitas são tempos aproximados. O tempo ideal a seleccionar depende da temperatura inicial, do peso, da densidade dos alimentos, etc.

**Antes de utilizar o forno**

- Antes de ligar o forno, verifique a voltagem do seu aparelho. Depois siga os procedimentos apropriados para a ligação.
- Por favor leia estas instruções e as informações de garantia e guarde-as para eventual consulta futura.
- Por favor preencha o postal de garantia e envie-o ao nosso departamento de Service.
- Certifique-se que o aparelho não está danificado. Verifique se a porta do forno fecha firmemente contra o suporte e se a borracha interna da porta não está danificada.
- Coloque o forno sob um superfície estável e nivelada, longe de outras fontes de calor. A temperatura do ar para efeitos de refrigeração que é absorvido pelo aparelho, não deve exceder os 40°C. Para suficiente ventilação tem de haver um espaço

- de pelo menos 30 mm por cima do forno. As aberturas de ventilação do forno não devem ser tapadas.
- O forno só pode funcionar se a porta estiver bem fechada.
- Se o forno for instalado perto de um televisor, rádio ou antena pode causar má recepção.
- O material da embalagem é reciclável e está identificado com o símbolo de reciclagem ♻️.

**Aviso:**  
O aparelho não deve ser posto em funcionamento sem alimentos no forno quando utilizar micro-ondas, dado que isso pode danificar o aparelho.

**Ligação Eléctrica**

Verifique se a voltagem na chapa de taxação corresponde à voltagem em sua casa. A chapa de taxação está situada no

painel traseiro do aparelho. Este aparelho funciona com 220-230 V/50 Hz.

**Importante quando usar micro-ondas**

- Não use o seu forno de micro-ondas para cozer ou aquecer ovos inteiros com ou sem casca.
- Não utilize o seu forno de micro-ondas para fritos em óleo, dado que não pode controlar a temperatura do mesmo.
- Não use o seu forno de micro-ondas para aquecer alimentos ou líquidos em recipientes hermeticamente fechados. A pressão aumenta e pode causar dano ao abrir ou mesmo explodir.
- Não utilize o seu forno de micro-ondas para secar têxteis, papel, especiarias ou outros materiais combustíveis.
- Quando aquecer líquidos (por ex. sopas, molhos e bebidas) no seu forno de micro-ondas, estes podem atingir o ponto de ebulição sem que "borbulhe". Isto pode resultar em repentino ferver para fora do líquido. Para evitar que isto aconteça devem ser tomadas as seguintes precauções:
  1. Evite usar recipientes estreitos com paredes lisas.
  2. Não aqueça demais.
  3. Mexa o líquido antes de colocar o recipiente no forno e mexa novamente a meio do aquecimento.
  4. Depois de aquecer, deixe repousar um pouco, mexendo novamente antes de retirar cuidadosamente o recipiente do forno.
- Uma das principais vantagens dos fornos de micro-ondas éo curto tempo de cozedura. Por isso, não exceda os tempos recomendados para cozinhar ou aquecer alimentos.
- Consulte sempre um livro de cozinha para micro-ondas para detalhes, especialmente se cozinhar ou aquecer alimentos que contenham álcool.
- Depois de aquecer papa para bebé ou líquido num biberon, mexa sempre e verifique a temperatura antes de servir. Isto irá garantir que o calor está distribuído uniformemente e evita o risco de queimaduras.
- Para reduzir o risco de fogo na cavidade do forno:**
  - Não cozinhe demais os alimentos.
  - Não deixe o forno sem vigilância, especialmente quando usar papel, plástico ou outros materiais combustíveis no processo de cozedura.
  - Retire atilhos de metal de sacos de papel ou plástico antes de os colocar no forno.
  - Certifique-se que os recipientes que usa no seu forno de micro-ondas são adequados para cozedura por micro-ondas.
  - Se os materiais no interior do forno se incendiarem, mantenha a porta do forno fechada, desligue o forno e retire a ficha da tomada.

**Het verhittingsproces onderbreken**

Om het voedsel te controleren, te roeren of om te draaien kunt u gewoon de deur openen. Het gaarproces stopt automatisch. Indien de deur geopend is knippert de display gedurende 20 minuten, om aan te geven dat het verhittingsproces is onderbroken.

**Om het verhittingsproces voort te zetten:**

Sluit de deur en druk weer op de startknop.  
**N.B.:** Indien de Jet start wordt gebruikt werkt de oven altijd op volvermogen ongeacht welk vermogensniveau ingesteld was.

**Als u het verhittingsproces niet wilt voortzetten:**

Verwijder het voedsel, sluit de deur en druk op de stop toets.

**Als u het verhittingsproces niet onderbreekt:**

De oven geeft een geluidssignaal als het verhittingsproces is afgelopen. En indien de deur niet wordt geopend of de stoptoets ingedrukt hoort u gedurende 20 minuten, iedere minuut een geluidssignaal.

**N.B.:** Het is mogelijk om tijdens het verwarmen de tijd en/of het vermogen te wijzigen.

**Onderhoud**

Normaal gesproken hoeft de oven alleen maar gereinigd te worden. Trek hiervoor de stekker uit het stopcontact. Gebruik een zacht reinigingsmiddel, water en een zachte doek om de voor- en achterkant van de deur en de deuropening te reinigen. Bij het verhitten van voedsel met een hoog vochtgehalte kan zich condens vormen op de binnenkant van de glazen deur of op de binnenwanden van de oven. Normaal gesproken moet dit kort na het einde van het verhittingsproces verdwijnen. Veeg eventuele condens na gebruik af met een doek. Gebruik geen chemicaliën of schuurmiddelen om delen aan de buitenkant van de magnetron te reinigen.

Zorg ervoor dat er zich rond de deur geen vet of voedselresten afzetten. Ongewenste geuren in de oven kunnen bestreden worden door een kopje water met citroensap in de oven te koken.

**N.B.:** De deurafdichting en de ruimte eromheen moeten regelmatig gecontroleerd worden op beschadigingen. Als U beschadigingen vindt, mag het apparaat niet gebruikt worden, totdat een door de fabrikant opgeleide servicemonteur de schade heeft verholpen. Veeg de bodem van de oven schoon, vooral als U geknoeid heeft.

**Service**

Neemt u, als de oven niet werkt, pas contact op met de servicedienst, nadat U de volgende controles heeft uitgevoerd:

- zit de stekker in het stopcontact
- is de deur goed dicht
- is de verhittingstijd geprogrammeerd
- is de tijd klok niet buiten werking gesteld
- controleer de zekering(en) en verzeker U ervan dat er stroom is (16 Amp trage zekeringen gebruiken)
- wacht tien minuten en probeer de oven dan nogmaals te gebruiken
- Lees de sectie over "storingsaanduiding" hierboven, alvorens de servicedienst te bellen.

Zo voorkomt U onnodige servicebezoeken die in rekening

worden gebracht. Wenst U service, geef dan altijd het type- en serienummer van de oven door (zie het typeplaatje).

**N.B.:** Als het netsnoer vervangen moet worden, dient hiervoor een origineel netsnoer gebruikt te worden. Het netsnoer mag alleen vervangen worden door een speciaal opgeleide servicemonteur.

**Waarschuwing:**  
Servicewerkzaamheden mogen alleen uitgevoerd worden door een servicemonteur die hiertoe door de fabrikant opgeleid is. Het is gevaarlijk als anderen, die hiertoe niet door de fabrikant opgeleid zijn, reparatiewerkzaamheden

Technische specificaties	
<b>Typenumber</b>	<b>AVM 825</b>
Netspanning	220-230 V/50 Hz
Opgenomen vermogen	1800 W
Netzekering	10 A
<b>Nuttig vermogen (overeenkomstig norm IEC705. voor het koken van 1000 g water)</b>	
JET	950 W
10	950 W
8	750 W
6	650 W
5	550 W
4	450 W
	300 W
2	250 W
Warmhoudstand	100 W
Tijd klok	Electronisch
<b>Afmetingen:</b>	<b>Hoogte x Breedte x Diepte</b>
Uitenkant:	395 x 555 x 540 mm
Ovenruimte:	265 x 360 x 370 m

**Verpakking**

De verpakking is volledig geschikt voor hergebruik, zoals wordt bevestigd door het hergebruiksymbool. Voor de verwerking dienen de plaatselijke voorschriften te worden nageleefd. Houd verpakkingsmateriaal (plastic zakken, polystyreen, enz.) buiten het bereik van kinderen, want het kan gevaarlijk zijn.

**Dit apparaat** is voorzien van het merkteken volgens de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake Afdankte elektrische en elektronische apparaten (AEEA).

Door ervoor te zorgen dat dit product op de juiste manier als afval wordt verwerkt, helpt u mogelijk negatieve consequenties voor het milieu en de menselijke gezondheid te voorkomen die anders zouden kunnen worden veroorzaakt door onjuiste verwerking van dit product als afval.



**Het symbool** op het product of op de bijbehorende documentatie geeft aan dat dit product niet als huishoudelijk afval mag worden behandeld. In plaats daarvan moet het worden afgegeven bij een verzamelpunt voor recycling van elektrische en elektronische apparaten.



**Afdanking** moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de plaatselijke milieuvoorschriften voor afvalverwerking. Voor nadere informatie over de behandeling, terugwinning en recycling van dit product wordt u verzocht contact op te nemen met het stadskantoor in uw woonplaats, uw afvalophaaldienst of de winkel waar u het product heeft aangeschaft. Snijd de voedingskabel van het apparaat door voordat u dit afdankt, zodat het niet meer bruikbaar is.


Uw magnetron is radio-ontstoord overeenkomstig richtlijn 89/336/EEC van de Europese Gemeenschap.

## Prima di far funzionare il forno

Queste istruzioni sono valide per diversi modelli di forni a microonde. Contengono inoltre informazioni comuni ad alcuni modelli e informazioni specifiche relative ad un particolare modello di forno. Se, ad esempio, il vostro forno non possiede la funzione grill, potete tralasciare il capitolo "Se avete la funzione grill", continuare con il capitolo successivo e così' di seguito.

- Leggete attentamente le istruzioni e le condizioni di garanzia e conservatele per riferimenti futuri.
- Per favore completate il certificato di garanzia e ritornatelo al nostro Servizio Assistenza.
- Controllate che il forno non sia danneggiato. Assicuratevi in particolare che la porta si chiuda correttamente.
- Collocate il forno su una superficie stabile e piana. Fate in modo che il forno non si trovi vicino ad una fonte di calore. L'aria per il sistema di raffreddamento, aspirata attraverso le aperture di ventilazione, non deve superare i 40°C. Per una ventilazione sufficiente deve esserci uno spazio di almeno

30 mm sopra il forno. Non coprire le aperture di ventilazione poste nella parte superiore del forno.

- Il forno funziona solo quando la porta e' chiusa.
- Se il forno e' installato troppo vicino ad apparecchi radio/televisivi, oppure ad antenne, si possono verificare disturbi radio.
- Il cartone dell'imballo e' riciclabile e contrassegnato dal simbolo per il riciclo .

### Attenzione

Il forno non deve mai funzionare a vuoto quando si utilizza la funzione microonde o la funzione combinata. Prima di collegare l'apparecchio accertarsi che i dati di targa del forno siano rispondenti a quelli della rete di distribuzione elettrica.

## Norme di sicurezza per un corretto uso del forno

Il costruttore non può essere considerato responsabile per eventuali danni a persone, animali o cose derivanti dalla mancata osservanza di quanto segue:

- L'uso di questo apparecchio elettrico, come quello di un qualsiasi apparecchio elettrico, comporta l'osservanza di alcune regole fondamentali.
  - Non toccare e non fare funzionare l'apparecchio con le mani bagnate o a piedi scalzi.
  - Non tirate il cavo di alimentazione per staccare la spina dalla presa di corrente.
  - Non lasciate esposto l'apparecchio ad agenti atmosferici (pioggia, ecc.).
  - Non permettete che l'apparecchio sia usato dai bambini o da incapaci, senza sorveglianza.
- Dopo aver tolto l'imballaggio assicurarsi dell'integrità dell'apparecchio. In caso di dubbio non utilizzate l'apparecchio e rivolgetevi a personale professionalmente qualificato o direttamente al Vs. rivenditore. Gli elementi dell'imballaggio (sacchetti in plastica, polistirolo espanso, graffette metalliche, ecc.) non devono essere lasciati alla portata dei bambini in quanto potenziali fonti di pericolo.
- Questo apparecchio dovrà essere destinato solo all'uso per il quale è stato espressamente concepito, ossia: cottura, riscaldamento e scongelamento dei cibi.
- L'installazione deve essere effettuata secondo le istruzioni del costruttore come descritto in questo libretto istruzioni. **La sicurezza elettrica di questo apparecchio e' assicurata**

- soltanto quando lo stesso e' correttamente collegato ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.** E' necessario verificare questo fondamentale requisito di sicurezza e, in caso di dubbio, richiedere un controllo accurato dell'impianto da parte di personale professionalmente qualificato. In caso di incompatibilità tra la presa del Vs. impianto e la spina dell'apparecchio fare sostituire la presa con altra di tipo adatto. In generale e' sconsigliabile l'uso di adattatori e prese multiple. Qualora il loro uso si rendesse indispensabile e' necessario utilizzare solamente adattatori semplici o multipli e prolunghe conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo però attenzione a non superare il limite di portata in valore di corrente, marcato sull'adattatore semplice e sulle prolunghe, e quello di massima potenza marcato sull'adattatore multiplo.
- Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, disinserite l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina dalla presa di corrente.
  - Non lasciate l'apparecchio inutilmente inserito. Spegnete l'interruttore generale dell'apparecchio quando lo stesso non è utilizzato.
  - In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, scollegatelo dalla rete, senza manomettere l'apparecchio. Per la riparazione rivolgetevi solamente ad un centro di assistenza tecnica autorizzato dal costruttore e richiedete l'utilizzo di ricambi originali. Non lasciate che i bambini giochino con il forno.

## Importante quando utilizzate il forno a microonde

- Non usate il forno a microonde per la cottura o il riscaldamento di uova intere con o senza guscio. Alcuni modelli, sono provvisti del Piatto Crisp sul quale potete friggere le uova, consultate comunque il libro di cottura.
- Non usate il forno a microonde per frittura in quanto non e' possibile regolare la temperatura dell'olio.
- Non usate il forno a microonde per riscaldare liquidi in contenitori sigillati, l'inevitabile aumento di pressione può provocare danni all'apertura della guarnizione o esplosioni.
- Non usate il forno a microonde per asciugare carta, tessuti o altri materiali combustibili.
- Durante la cottura e specialmente riscaldando dei liquidi (acqua), nel forno a microonde, e' possibile raggiungere il punto di ebollizione senza che siano visibili bolle. Questo cosiddetto ritardo di cottura può avere come conseguenza, quando si estrae il recipiente (bicchiere o tazza), la fuoriuscita del liquido e pericoli di ustioni. Per evitare cio', osservare i seguenti consigli:
  1. Evitare l'uso di contenitori a collo stretto.
  2. Non surriscaldare.
  3. Mescolare il liquido prima di mettere il recipiente nel forno e a metà riscaldamento.
  4. A riscaldamento ultimato, lasciare in attesa per un breve

- periodo mescolando ancora prima di togliere cautamente il contenitore dal forno.
- Uno dei principali vantaggi del forno a microonde e' il breve tempo di cottura, pertanto non superate i tempi consigliati per la cottura e il riscaldamento dei cibi.
  - Per i particolari consultate un libro di cottura, specialmente se cuocete o riscaldate cibi contenenti alcool.
  - Quando riscaldate i cibi per bambini, mescolate accuratamente per distribuire omogeneamente il calore, controllate comunque la temperatura dell'alimento.
- Per ridurre il rischio di incendio nella cavita' del forno:**
- Non cuocete eccessivamente i cibi.
  - Non lasciate il forno privo di sorveglianza, specialmente quando si usano carta, plastica o altri materiali combustibili nel processo di cottura.
  - Rimuovete i legacci di filo metallico dai sacchetti di plastica o di carta prima di introdurli nel forno a microonde.
  - Assicuratevi che gli utensili che usate nel forno siano adatti alla cottura a microonde.
  - Se il materiale all'interno del forno dovesse incendiarsi mantenete chiusa la porta del forno, spegnetelo e rimuovete la spina dalla presa di corrente.

## Interruzione della cottura

### Per interrompere il processo di cottura:

Se volete controllare, mescolare o rigirare il cibo, aprite la porta e il processo automaticamente si arresta. Quando la porta e' aperta il visualizzatore lampeggia per 10 minuti per indicare che la cottura/riscaldamento e' stata interrotta. Se aprite la porta prego considerate quanto segue:

### Per riprendere la cottura:

Chiudere la porta e premere ancora il pulsante di avviamento. **Nota:** se premete il pulsante JET START il livello di potenza e' re-impostato al massimo, senza considerare il livello di potenza impostato prima di aprire la porta. In questo caso il tempo continua a scorrere da quando era stato interrotto. Se premete ancora una volta il pulsante JET START il tempo e' incrementato di 30 secondi.

### Se non volete continuare la cottura:

Ritirate il cibo, chiudete la porta e premete il pulsante di arresto.

### Se non interrompete il processo di cottura:

Quando il processo e' terminato, il forno emette un segnale acustico ogni minuto per 20 minuti, se non viene premuto il pulsante di arresto o non viene aperta la porta.

**Nota:** e' possibile cambiare sia il tempo che la potenza durante la cottura.

## Manutenzione

La pulizia è la sola operazione di manutenzione normalmente richiesta e deve essere eseguita con il forno a microonde spento. Usare un detergente liquido, acqua e un panno morbido per pulire la porta e l'apertura della stessa. Cuocendo cibi con un elevato tenore di umidità, si può formare condensa all'interno della porta o sulle pareti del forno. Questa scompare normalmente dopo un breve periodo di tempo, quando il processo di cottura è terminato. Se è presente ancora al termine della cottura, strofinare con un panno umido. Non usare prodotti chimici o abrasivi per pulire qualsiasi altra parte esterna del forno a microonde. Non lasciare accumulare

grasso o particelle di cibo intorno alla guarnizione della porta. Gli odori all'interno del forno possono essere eliminati disponendo un bicchiere di acqua in cui è stato spremuto un limone e facendo bollire la miscela.

**Nota:** Le guarnizioni della porta e le aree adiacenti devono essere regolarmente ispezionate. Se sono danneggiate, non utilizzate l'apparecchio ma fatelo riparare da un tecnico qualificato. A intervalli regolari e specialmente se si sono verificati versamenti, rimuovere la piastra inferiore e pulire la base del forno. Rimontare la piastra. Non usare il forno senza piastra.

## Assistenza

Se il forno non funziona, effettuate i seguenti controlli prima di contattare il servizio di assistenza:

- La spina è inserita correttamente nella presa di corrente.
- La porta è chiusa correttamente.
- Il tempo di cottura è stato programmato.
- Il programmatore non è stato disattivato.
- Controllate i vostri fusibili ed accertatevi che non ci sia un'interruzione di corrente.
- Aspettate 10 minuti e provate ancora a far funzionare il forno.


Quando chiamate l'assistenza, citate sempre il numero di modello e il tipo di forno a microonde (vedere targhetta matricola).

### Nota:

Per la sostituzione del cavo di alimentazione, utilizzare il ricambio originale, disponibile presso i centri di assistenza. Il cavo deve essere sostituito solo da un tecnico autorizzato.

### Attenzione

L'assistenza deve essere eseguita esclusivamente da un tecnico qualificato, autorizzato dal fabbricante. E' pericoloso far effettuare riparazioni da personale inesperto.

Specifiche tecniche	
<b>Codice modello</b>	<b>AVM 825</b>
Voltaggio	230V/50Hz
Consumo	1800W
Fusibile	10A
<b>Potenza resa microonde (secondo IEC 705 / 1000 g acqua)</b>	
JET	950 W
10	950 W
8	750 W
6	650 W
5	550 W
4	450 W
	300 W
2	250 W
Scaldavivande	100 W
Temporizzatore	Elettronico
<b>Dimensioni A x L x P in mm</b>	
Esterni:	395 x 555 x 540
Cavità del forno:	265 x 360 x 370

Questo prodotto è conforme ai requisiti relativi alle radiointerferenze come da Direttiva 89/336/EEC. I dati per la prova delle prestazioni di riscaldamento sono conformi a EIC SC59H.

### Imballo

Il materiale d'imballo è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo del riciclaggio. Per lo smaltimento seguire le normative locali. Il materiale di imballaggio (sacchetti di plastica, parti in polistirolo, ecc.) deve essere tenuto fuori dalla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.

**Questo apparecchio** è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.



Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

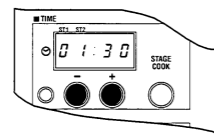


**Disfarsene** seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti. Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato. Prima della rottamazione, rendetelo inservibile tagliando il cavo elettrico di alimentazione.

## Funzione di potenza massima definendo il tempo.

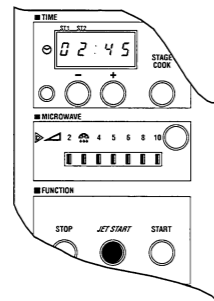
1. Premete i pulsanti temporizzatori fino a che il tempo desiderato non appare sul visualizzatore.

- il pulsante a sinistra decrementa il tempo
- il pulsante a destra aumenta il tempo



2. Premete una volta il pulsante JET START

- la potenza massima e' automaticamente selezionata
- il tempo precedentemente definito non viene modificato
- il forno funziona
- la luce nella cavita' del forno si accende
- il ventilatore si avvia
- inizia il processo di cottura



3. Quando termina il tempo di cottura, un segnale acustico si attiva e la Funzione Scaldavivande si inserisce. Il forno poi emette un segnale acustico ogni minuto per ricordarvi di togliere il cibo.

**Nota:** quando usate la potenza JET, schiacciando il pulsante JET START per piu' di una volta aumentate semplicemente il tempo di cottura di 30 secondi per ogni pressione esercitata, dato che la potenza era gia' stata selezionata con la prima pressione.

## Cottura per fasi

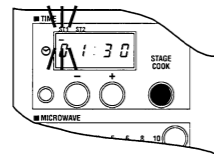
Se volete impostare una sequenza di cottura (ad es. prima scongelare e poi riscaldare) potete utilizzare il tasto STAGE COOK. La cottura per fasi e' sempre selezionata dalla sinistra alla destra, cioe' prima STAGE COOK 1 e poi STAGE COOK 2.

Quando una fase e' terminata un avvisatore acustico vi avverte e l'indicatore STAGE COOK si spegne.

Il forno inizia immediatamente con la fase seguente.

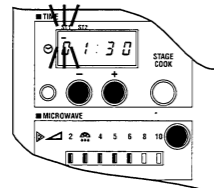
1. premete il pulsante STAGE COOK

- l'indicatore STAGE COOK 1 lampeggia



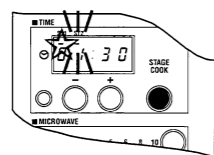
2. selezionate il tempo e la potenza desiderata

- il visualizzatore lampeggia



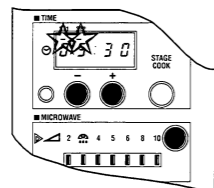
3. premete il pulsante STAGE COOK

- l'indicatore STAGE COOK 2 lampeggia



4. selezionate il tempo e la potenza desiderata

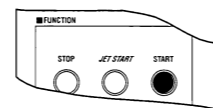
- il visualizzatore lampeggia



5. premete il pulsante STAGE COOK

6. premete il pulsante di avviamento

- il forno funziona
- la luce nella cavita' del forno si accende
- il ventilatore si avvia
- il processo di cottura ha inizio



7. quando il tempo di cottura e' terminato un segnale acustico vi avverte e il processo di cottura si arresta.

- il ventilatore e la luce nella cavita' del forno rimangono accesi e il segnalatore acustico emette un suono ogni minuto per ricordarvi di togliere il cibo dal forno.

Per controllare o cambiare le fasi prima della cottura, premete il pulsante STAGE COOK ripetutamente. I numeri lampeggieranno. La prima pressione sul pulsante visualizza la prima fase, la seconda pressione la seconda. Alla terza pressione il forno e' pronto per partire con la prima fase. Il tempo massimo di ogni fase e' di 2 ore. Se la potenza e' impostata a piu' del 50% e il tempo e' incrementato a piu' di 1 ora, la potenza e' automaticamente riportata al 50%.

**Nota:** se regolate il tempo in entrambe le fasi, senza definire le potenze, il forno operera' come un timer. il tempo massimo nella fase 1 sara' di 9 ore e 59 minuti e 2 ore nella fase 2.

## Quali utensili si possono usare nel forno?

Materiale	Cottura con le microonde
Vetro (in genere)	si (1)
Vetro (da forno)	si
Vetroceramica e ceramica (da forno)	si (1)
Terracotta	si
Porcellana (da forno)	si
Plastica (in genere)	si (2)
Plastica (da forno)	si (2)
Vaschette/fogli di alluminio	si (3)
Metallo (pentole casseruole)	no
Carta	si

1. Senza parti metalliche o bordi metallici.
2. Alcuni tipi di plastica resistono solo fino a determinate temperature. Accertatevene.
3. E' possibile usare piccoli pezzi di fogli di alluminio ma soltanto per proteggere parti di cibo che potrebbero cuocere eccessivamente.

Gli utensili e i recipienti di cottura usati con la funzione microonde devono essere di un materiale che lasci passare le microonde, quindi potete usare carta, plastica, vetro o ceramica. I contenitori di metallo riflettono le microonde e impediscono una cottura omogenea, evitatene l'uso.

Oltre al materiale, e' bene tenere in considerazione la forma del recipiente. Le forme rotonde e ovali danno una cottura piu' omogenea. Negli angoli dei recipienti quadrati e rettangolari il cibo puo' assorbire piu' energia, ottenendo cosi una cottura disomogenea. Si consiglia di utilizzare contenitori di ceramica porcellana e vetro temperato (pirex). Il cristallo si puo' rompere quindi se ne sconsiglia l'uso. Si puo' riscaldare per pochi minuti in contenitori di plastica, mentre per la cottura dovete usare

### Il contenitori in alluminio (vaschette)

In generale evitate di utilizzare contenitori di metallo nei forni a microonde. Se avete acquistato cibi pre-cotti venduti nelle vaschette di alluminio seguite le indicazioni sulla confezione per riscaldare o scongelare. E' tuttavia possibile utilizzare le vaschette in alluminio anche se l'uso di questi contenitori richiede tempi piu' lunghi di scongelamento e di riscaldamento, e il risultato finale non e' soddisfacente come quello che si ottiene utilizzando contenitori trasparenti alle microonde.

### Se utilizzate contenitori in alluminio senza indicazioni sulla confezione, ricordatevi di seguire queste regole generali:

- Rimuovere sempre il coperchio, se in alluminio, altrimenti il forno potrebbe venire danneggiato.
- Mettete il contenitore in alluminio in un recipiente trasparente alle microonde e aggiungetevi acqua per circa 1/2 cm di altezza; questo permettera' di riscaldare omogeneamente il fondo del contenitore stesso.

### Funzionamento con le microonde

Dato che la cottura a microonde per qualche aspetto differisce dalla cottura tradizionale, occorre prendere in considerazione i seguenti orientamenti ogni qualvolta si usa il forno a microonde:

#### Se il cibo risulta insufficientemente cotto

Controllare che:

- Si sia selezionato il livello di potenza appropriato.
- Il tempo selezionato sia sufficiente - i tempi indicati nelle ricette sono sempre approssimativi. Il tempo di cottura appropriato dipende soprattutto dalla temperatura iniziale, dal peso e dalla densita' del cibo, etc.
- Il contenitore sia appropriato.

#### Se il cibo si presenta eccessivamente cotto e cioe' essiccato o bruciato

Prima di cuocere di nuovo, considerare se:

- Il livello di potenza era troppo alto.
- Il tempo di cottura impostato era troppo lungo - i tempi indicati nelle ricette sono sempre approssimativi.
- Il tempo di cottura appropriato dipende dalla temperatura iniziale, dal peso e dalla densita' del cibo, etc.

contenitori di plastica resistenti a temperature superiori a 120°C, es. polipropilene e poliammide.

Alcune materie plastiche, ad esempio la melamina, vengono riscaldate dalle microonde e pertanto possono venire danneggiate.

Si consiglia di non usare piatti o recipienti con decorazioni metalliche (es. oro), in quanto la formazione di scintille potrebbe danneggiare le decorazioni. E' possibile usare piccoli pezzi di fogli di alluminio ma solo per proteggere le parti che potrebbero cuocere eccessivamente (ad es. ali del pollo, code di pesci e parti sottili degli arrostiti). Comunque per evitare danni al forno l'alluminio non deve mai toccare le pareti interne del forno.



### Per assicurarsi che un certo contenitore sia adatto alle microonde: Introdurrete il contenitore vuoto nel forno:

Mettete vicino un bicchiere di acqua; l'acqua serve in quanto il forno non deve essere fatto funzionare a vuoto o con contenitori vuoti. Lasciate funzionare il forno a piena potenza per un minuto, al termine di questa prova, un contenitore adatto sara' soltanto leggermente tiepido.

### Attenzione:

- Assicuratevi che i numerosi accessori, disponibili sul mercato, siano adatti al forno a microonde.
- Quando mettete il cibo, i contenitori, i coperchi nel forno assicuratevi che non siano direttamente a contatto con le pareti o il cielo del forno.

- Non utilizzate contenitori di alluminio danneggiati.
- Evitate di utilizzare contenitori in alluminio con un'altezza superiore ai 5 cm.
- I contenitori devono essere riempiti almeno per meta'.
- Tra i contenitori in alluminio e le pareti del forno o tra contenitori adiacenti deve esserci una distanza di almeno 1 cm per evitare la formazione di scintille.
- Il contenitori in alluminio deve sempre essere disposto sul piano inferiore o, nel caso aveste un piatto rotante, sullo stesso.
- Il riscaldamento del cibo in contenitori di alluminio, richiede normalmente un tempo doppio rispetto al riscaldamento in contenitori trasparenti alle microonde come plastica, vetro, porcellana o carta.
- Dopo il riscaldamento del cibo nel contenitore in alluminio, lasciate un tempo di riposo di 2 o 3 minuti per permettere al calore di distribuirsi uniformemente all'interno del cibo.

### Tempo di attesa


Prevedere sempre un tempo di attesa dopo l'uso del forno. Il tempo di attesa dopo lo scongelamento, la cottura/ riscaldamento migliora sempre il risultato poiche' la temperatura viene distribuita uniformemente all'interno dell'alimento. Nel forno a microonde il cibo continua a cuocere anche dopo lo spegnimento del forno. Non e' piu' cotto dalle microonde ma dalla conduzione del calore residuo al centro dell'alimento. La durata del tempo di attesa dipende dal volume e dalla densita' dell'alimento. A volte puo' essere sufficiente il tempo che ci vuole per togliere l'alimento dal forno e servirlo in tavola. Comunque nel caso di alimenti di grosse dimensioni e densi, il tempo di attesa necessario puo' anche essere di 10 minuti. Durante l'attesa la temperatura interna dell'alimento puo' aumentare fino a 8 °C e la cottura puo' essere ultimata in questo tempo.

## Come selezionare il livello di potenza.

La cottura tradizionale richiede il riscaldamento di alcuni cibi a temperature piu' basse rispetto ad altre cotture.

Un calore elevato e' usato per portare i cibi ad una rapida ebollizione mentre un calore piu' basso e' usato per cuocere stufati e salse e aromatizzare e sviluppare gustosi sapori. Le stesse tecniche sono usate anche nella cottura a microonde con

il controllo della potenza variabile. L'energia delle microonde e' misurata in termini di potenza o di watt. Piu' alta e' la potenza, piu' veloce e' la cottura. Per rallentare la cottura la potenza dev'essere ridotta. La potenza variabile vi da' un maggior controllo sulla velocita' con la quale il cibo cuoce.

Jet /	Riscaldamento rapido. Da utilizzarsi per il riscaldamento di cibi come zuppe liquide, caffe', the', o altri cibi con alto contenuto d'acqua. Se il cibo contiene uova o creme scegliere un livello di potenza piu' basso.
750 W	Da usarsi per la cottura o il riscaldamento di vegetali, pesce, carne, etc., dove il libretto di cottura raccomanda una potenza elevata o massima.
650 W	Da usarsi quando e' richiesta una cottura piu' accurata, per es. salse con alto contenuto di proteine, formaggi, e piatti a base di uova e per terminare la cottura di piatti di pasta ripiena.
550 W	Da usarsi all'inizio della cottura di torte, che devono essere terminate ad un livello piu' alto o per terminare la cottura di arrosti di grosse dimensioni.
450 W	Da usarsi per l'ebollizione di stufati o per riscaldare dolci.
	Da usarsi per scongelare cibi come bacche, molluschi o altri alimenti precotti.
250 W	Da usarsi per lo scongelamento ma anche per sciogliere burro, formaggi o gelati.

Riscaldamento degli alimenti alla temperatura di consumo (massima potenza)			
Piatto	Quantita' / peso	Tempo approssimativo	
		950 W	950 W
		Dal frigorifero	Dal congelatore
Porzione, 2 o 3 componenti	300 g	2 min.	
	450 g	3 min.	
Porzione mista	200 g	1 min. 20 s	2 min. 30 s
	300 g	2 min.	4 min.
Polpette	400 g	3 min.	5 min.
	150 g	50 s	2 min.
Hamburger	130 g	1 min. 30 s	1 min. 40 s Pollo alla griglia
metà	225 g	1 min.	
Hot dog	70 g	40 s	1 min. 20 s
Pizza	275 g	2 min.	3 min. 30 s
Zuppa	0,25 l	2 min.	4 min.

**Nota:** Questi tempi sono indicativi e variano a secondo della temperatura di inizio, il tipo e la forma dell'alimento.

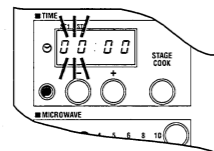
## Visualizzazione dell'ora (opzionale)

Quando l'apparecchio e' collegato per la prima volta, o dopo un'interruzione elettrica, il visualizzatore e' vuoto ovvero senza numeri. C'e' la possibilita' di visualizzare un orologio digitale a

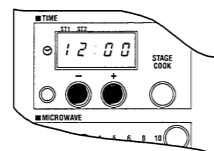
24 ore. Se la funzione di orologio non viene programmata nel forno, allora il visualizzatore continuera' a rimanere vuoto finche' non sara' programmato il tempo di cottura.

### Programmazione dell'orologio

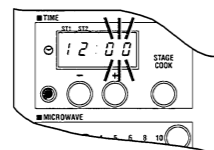
1. Premere il pulsante dell'orologio.
  - Le due cifre alla sinistra dei due punti lampeggiano.



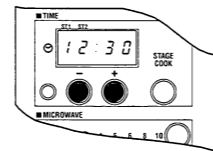
2. Premere i pulsanti del temporizzatore per regolare l'ora. Il pulsante a sinistra decrementa il valore, quello a destra l'aumenta.
  - Fermarsi quando appare l'ora corretta.



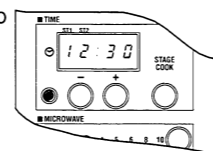
3. Premere ancora il pulsante dell'orologio.
  - Le due cifre alla destra dei due punti lampeggiano.



4. Premere i pulsanti del temporizzatore per regolare i minuti.
  - Fermarsi quando compaiono i minuti esatti.



5. Premere ancora il pulsante dell'orologio e l'orologio sara' in funzione.



**Nota:** La sequenza dev'essere compiuta entro 30 secondi altrimenti dovrete ricominciare daccapo.

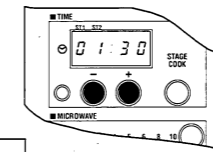
## Regolazione dei tempi e della potenza.

Non utilizzare mai il forno a vuoto!

1. Mettete il cibo da cuocere nel forno e chiudete la porta.

### 2. Selezione del tempo:

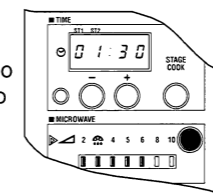
Premete i pulsanti del temporizzatore finche' non appare il tempo desiderato. Il pulsante a sinistra decrementa il valore, quello a destra l'aumenta.



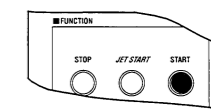
da	fino a	tempo di incremento / decremento
0 sec	30 sec	5 sec
30 sec	60 sec	10 sec
1 min	3 min	15 sec
3 min	6 min	30 sec
6 min	2 ore	1 min

### 3. Selezione della potenza:

Premete il pulsante del livello di potenza per impostare la potenza desiderata. Per ogni pressione esercitata otterrete un livello di potenza maggiore che sara' visualizzato nel display delle potenze. Una pressione del pulsante oltre il livello massimo (10) riporta a zero la potenza. Una successiva pressione del pulsante riprende il processo di impostazione della potenza.



4. Premete il pulsante di avviamento.
  - Il forno funziona
  - la luce nella cavitaa' del forno si accende.
  - Il ventilatore si avvia.
  - Inizia il processo di cottura.



5. Quando il tempo di cottura impostato si e' esaurito un segnalatore acustico vi avverte e il forno si spegne.
  - Il ventilatore e la luce interna continuano a funzionare e ogni minuto il forno emette un segnale acustico per ricordarvi di togliere il cibo dal forno.

**Nota:** se premete i pulsanti del temporizzatore, senza selezionare il livello di potenza ne otterrete un impiego come timer.

## Funzione Scaldavivande

Questo forno ha la possibilita' di mantenere il cibo caldo dopo averlo cotto o riscaldato. Questa funzione e' automaticamente selezionata dal forno quando viene utilizzata la massima potenza (10) o la funzione JET. Quando il tempo di cottura e'

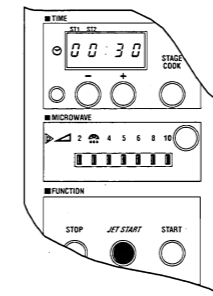
terminato e "hold" e' visualizzato, il forno funziona con il livello minimo di potenza delle microonde per 20 minuti per mantenere il cibo caldo. Alla fine dei 20 minuti anche il livello minimo si spegne.

## Funzione JET (massima potenza)

Premendo il pulsante JET START il tempo e' incrementato automaticamente di 30 secondi e il forno fornisce immediatamente la massima potenza. Utilizzate questa funzione

per il riscaldamento veloce di cibi come zuppe liquide, caffe', the' o altri cibi con alto contenuto d'acqua.

1. Premete il pulsante JET START
  - il forno funziona
  - la luce nella cavitaa' del forno si accende
  - il ventilatore si avvia
  - inizia il processo di cottura



2. Quando il tempo di cottura e' terminato un segnale acustico vi avverte e si inserisce la funzione Scaldavivande. Il forno emette un segnale acustico ogni minuto per ricordarvi di togliere il cibo dal forno.

## Funzione Jet durante la cottura (tempo e potenza definiti in precedenza)

Schiacciando il pulsante una volta durante il normale processo di cottura si incrementa semplicemente il tempo di 30 secondi. La potenza non ne e' influenzata.

**Nota:** Se aprite e poi chiudete la porta del forno durante la normale cottura, ovvero interrompete la cottura, il riavviamento attraverso il pulsante JET START aumenta il livello di potenza al massimo livello. Il tempo non viene modificato. Premendo ancora il pulsante JET START aumentate il tempo di 30 secondi per ogni pressione esercitata sul pulsante. E' possibile cambiare sia il tempo che la potenza durante la cottura.