

Mit diesem Mikrowellengerät wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanleitung.

Am Anfang der Gebrauchsanleitung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was es alles kann und wie Sie es bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß mit Ihrem neuen Mikrowellengerät.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

NeffCOM[®]
0 18 05 - 24 00 25 0,14 EUR/min

Gebrauchsanleitung	1-41
Instruction manual	42-80
Mode d'emploi	81-121
Gebruiksaanwijzing	122-164

Inhaltsverzeichnis

Umweltschutz	4
Hinweise zur Entsorgung	4
Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
Aufstellen und Anschließen	5
Worauf Sie achten müssen	6
Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Garen mit der Mikrowelle	9
Ihr neues Gerät	11
Die Heizarten	12
Das Zubehör	12
Vor der ersten Benutzung	14
Uhrzeit einstellen	14
Garraum aufheizen	15
Die Mikrowelle	15
Die Mikrowellenleistungen	16
So stellen Sie ein	16
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle ..	18
Geschirr	18
Hinweise zu den Tabellen	19
Auftauen	19
Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen ..	21
Speisen erhitzen	22
Speisen garen	23
Tipps zur Mikrowelle	24
Grillen	25
So stellen Sie ein	25

Inhaltsverzeichnis

Grilltabelle	26
Mikrowelle und Grill kombiniert	27
So stellen Sie ein	27
Grill mit Mikrowelle kombiniert	28
Auftau-Automatik	30
Auftauprogramme	30
So stellen Sie ein	32
Memory	33
Einstellungen speichern	33
Memory starten	35
Signaldauer ändern	36
Prüfgerichte nach EN 60705	37
Pflege und Reinigung	38
Gerät außen	38
Garraum	39
Zubehör	39
Drehteller	39
Eine Störung, was tun?	40
Kundendienst	41
Technische Daten	41

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.

- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- ☐ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

Aufstellen und Anschließen

- ❑ Beachten Sie bitte die spezielle Montageanweisung.
- ❑ Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schrankes gedacht.
- ❑ Das Gerät kann in einen 50 cm oder 60 cm breiten Hochschrank eingebaut werden (mindestens 30 cm tief und 85 cm über dem Fußboden).
- ❑ Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 10 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- ❑ Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- ❑ Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

Beim kombinierten Betrieb dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen. Verbrennungsgefahr!

Kinder und Mikrowellen

Kinder dürfen Mikrowellengeräte nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Heiße Flächen



Nie die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Diese werden bei Betrieb heiß. Die Geräteinnenflächen und Heizelemente werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr! Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Anschlusskabel von Elektrogeräten nie mit der Gerätetür einklemmen. Die Isolierung könnte beschädigt werden.

Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Die Geräte-Oberseite nie als Ablagefläche verwenden.
Brandgefahr!

Garraum

Brennbare Gegenstände nie im Garraum aufbewahren. Sie könnten sich beim Einschalten entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Bei Rauch im Garraum nie die Gerätetür öffnen.
Ziehen Sie den Netzstecker.

Das Gerät nie ohne Speisen im Garraum einschalten.
Es könnte überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr).

Das Mikrowellengerät nie ohne Drehteller benutzen.

Lebensmittel nie direkt auf den Drehteller legen.
Verwenden Sie immer ein Geschirr.

Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen.
Beobachten Sie den Vorgang. Verwenden Sie eine kurze Dauer und stellen Sie wenn nötig nach.

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Gerät entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Gerätetür und Dichtung



Nie das Gerät in Betrieb nehmen, wenn die Gerätetür beschädigt ist. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Gerätetür muss gut schließen.
Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die
Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die
angrenzenden Möbelfronten können beschädigt
werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.

Umgebung



Das Mikrowellengerät nie großer Hitze und Nässe
aussetzen.

Reinigung



Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler
verwenden!
Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Das Gerät regelmäßig reinigen. Bei mangelhafter
Reinigung kann die Oberfläche zerstört werden und
das Gerät mit der Zeit durchrosten.
Mikrowellen-Energie entweicht!

Reparaturen



Reparaturen dürfen nur Kundendienst-Techniker
durchführen, die vom Hersteller geschult sind. Bei
unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können
für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Nie Reparatur- oder Wartungsarbeiten vornehmen,
bei denen die Schutzabdeckung gegen
Mikrowellen-Energie abgenommen werden muss.
Rufen Sie den Kundendienst.

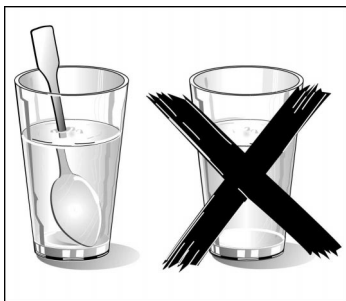
Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit
Hochspannung.

Nie ein defektes Gerät einschalten. Ziehen Sie den
Netzstecker. Rufen Sie den Kundendienst.

Nie die Garraumlampe selbst austauschen. Rufen Sie
den Kundendienst.

ACHTUNG! Reparatur- und Wartungsarbeiten, bei
denen die Schutzabdeckung gegen
Mikrowellenenergie abgenommen werden muss,
dürfen wegen der dabei bestehenden Risiken nur von
Fachpersonal vorgenommen werden.

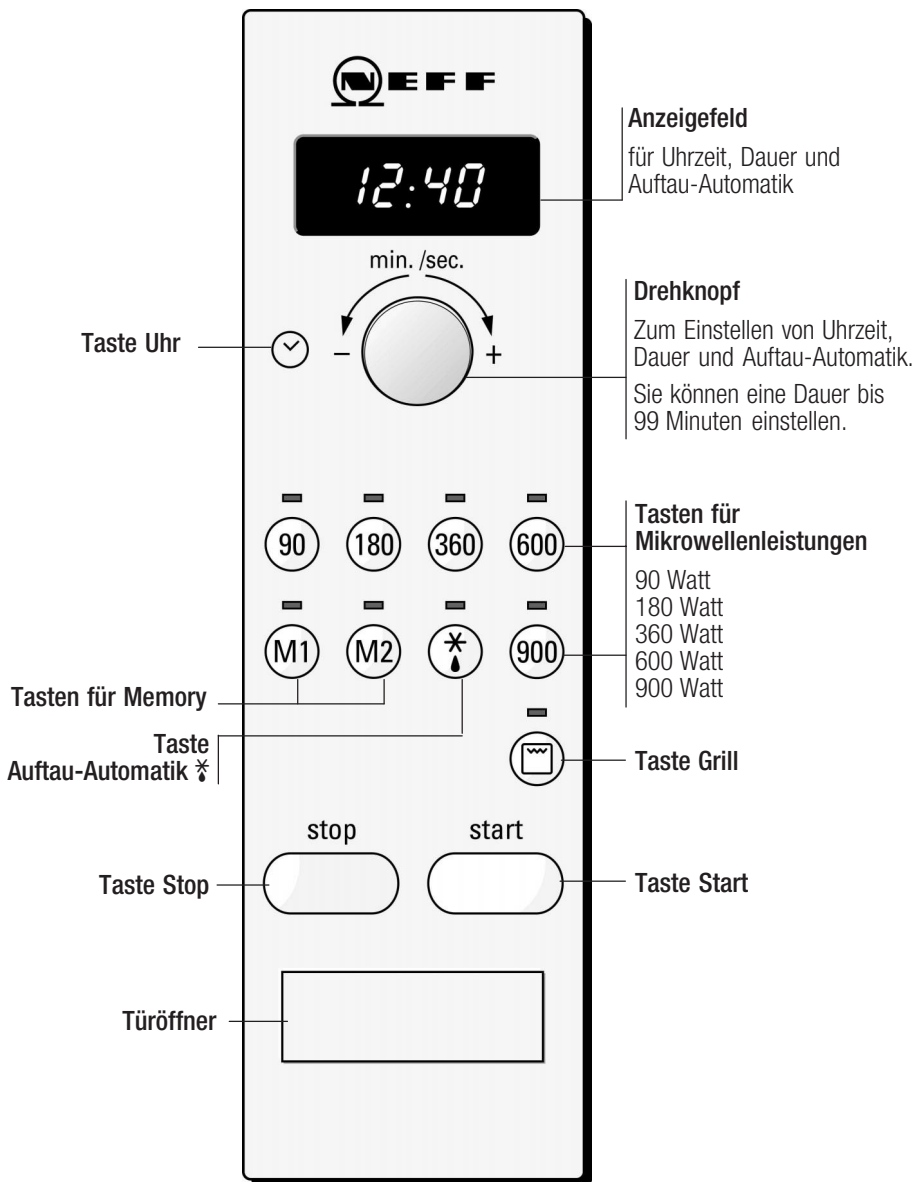
Sicherheitshinweise zum Garen mit der Mikrowelle



- ❑ Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden.
- ❑ Erhitzen Sie mit Mikrowelle grundsätzlich nur Speisen und Getränke. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Z.B. können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen entzünden.
- ❑ **Verbrennungsgefahr!**
Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.
- ❑ **Babynahrung:**
Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrennungsgefahr!
- ❑ Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!
- ❑ Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!
- ❑ Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen Sie während des Erwärmens beobachten. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.

- ❑ Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.
- ❑ Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- ❑ Wenn Sie Lebensmittel wie Kräuter, Obst oder Pilze trocknen oder Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, auftauen oder erwärmen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- ❑ Erhitzen Sie kein Speiseöl mit Mikrowelle. Es könnte sich entzünden.
- ❑ Benutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- ❑ Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- ❑ Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.
- ❑ Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Geschirr aus dem Gerät nehmen.

Ihr neues Gerät



Die Heizarten

Mikrowellen

Sie werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellenleistungen:

- 900 W zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
- 600 W zum Erhitzen und Garen von Speisen.
- 360 W zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.
- 180 W zum Auftauen und Weitergaren.
- 90 W zum Auftauen empfindlicher Speisen.

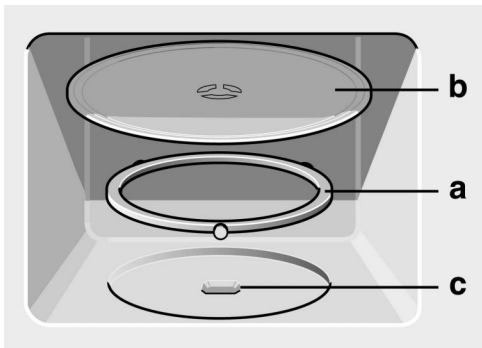
Grill

Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

Grill kombiniert mit Mikrowelle

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Die Gerichte werden knusprig und braun, aber es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

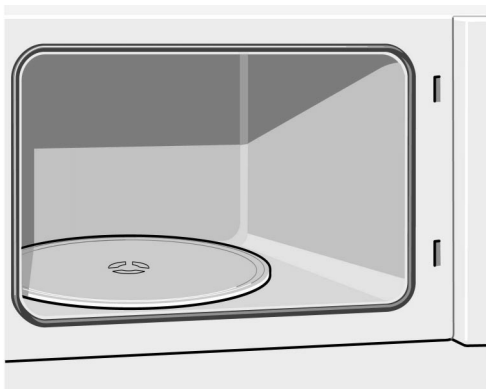
Das Zubehör



Der Drehteller

So setzen Sie den Drehteller ein:

1. Den Rollenring **a** in die Vertiefung im Garraum legen.
2. Den Drehteller **b** in den Antrieb **c** in der Mitte des Garraum-Bodens einrasten lassen.



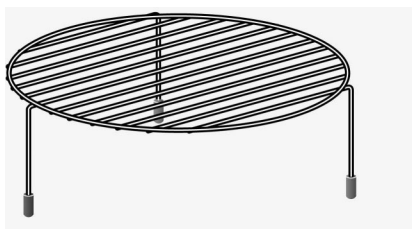
Benutzen Sie das Gerät nur mit eingesetztem Drehteller. Achten Sie bitte darauf, dass er richtig eingerastet ist.

Der Drehteller dreht sich bei allen Heizarten. Er kann sich links oder rechts herum drehen.



Universalpfanne

Sie kann als Fettauffanggefäß verwendet werden, wenn Sie direkt auf dem Rost grillen oder kombiniert garen und grillen.



Rost

zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toasts
oder als Stellfläche, z. B. für flache Auflaufformen.

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller oder in die Universalpfanne.



Hinweise

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

Versenkbare Schalter

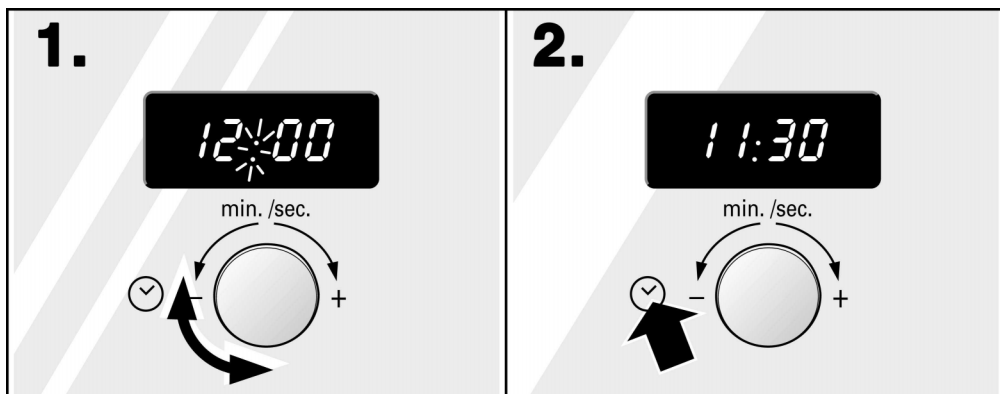
Der Drehknopf ist versenkbar.
Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Der Drehknopf kann nach rechts oder links gedreht werden.

Vor der ersten Benutzung

Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten im Anzeigefeld drei Nullen. Nach einigen Sekunden erscheint 12:00, der Doppelpunkt blinkt.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

2. Taste Uhr drücken.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Ausblenden der Uhrzeit

Taste Uhr drücken und danach die Taste Stop drücken.

Die Anzeige ist dunkel.

Wiedereinstellen der Uhrzeit

Taste Uhr drücken.

In der Anzeige erscheint 12:00. Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Ändern der Uhrzeit von Sommer- auf Winterzeit

1. Taste Uhr drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit ändern.

3. Taste Uhr drücken. Die Uhrzeit ist geändert.

Hinweis

- ☐ Wenn plötzlich eine Dauer in der Anzeige steht, wurde versehentlich der Drehknopf gedreht. Drücken Sie die Taste Stop. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Garraum mit eingesetztem Drehteller 10 Minuten lang auf.

1. Taste Grill  drücken.
2. Mit dem Drehknopf 10:00 Minuten einstellen.
3. Taste Start drücken.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Öffnen Sie die Garraumtür oder drücken Sie die Taste Stop.

Wegen des entstehenden Geruches lüften Sie am besten dabei die Küche.

Die Mikrowelle

Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Probieren Sie es doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser für Ihren Tee.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein.

1. Taste Mikrowellenleistung 900 Watt drücken.
2. Mit dem Drehknopf 1 Minute 30 Sekunden einstellen.
3. Taste Start drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Sie können es vorzeitig ausschalten, wenn Sie die Taste Stop drücken.

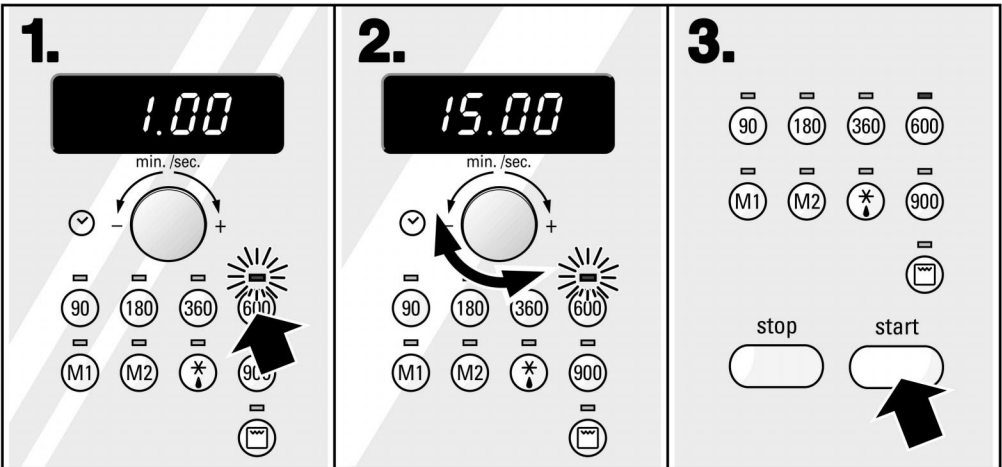
Während Sie den Tee trinken, lesen Sie bitte nochmals die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanweisung. Sie sind sehr wichtig.

Die Mikrowellenleistungen

900 Watt zum Erhitzen von Flüssigkeiten
 600 Watt zum Erhitzen und Garen von Speisen
 360 Watt zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
 180 Watt zum Auftauen und Weitergaren
 90 Watt zum Auftauen empfindlicher Speisen

So stellen Sie ein

Beispiel: 600 W, 15 Minuten.



1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken. Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. Taste Start drücken.

Die Anzeigelampe über der Mikrowellenleistung leuchtet. Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet aus.
 In der Anzeige erscheint eine 0.
 Die Garraumtür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Korrektur

Wenn nur eine Mikrowellenleistung eingestellt ist, kann die Dauer jederzeit geändert werden. Sind mehrere Mikrowellenleistungen und -zeiten eingestellt, kann die Dauer nur vor dem Start geändert werden.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Garraumtür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Mehrere Mikrowellenleistungen hintereinander einstellen

Gehen Sie vor wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Stellen Sie dann die 2. Mikrowellenleistung und -zeit ein. Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten hintereinander einstellen. Drücken Sie am Ende die Taste Start.

Hinweise

- ☐ Eine Mikrowellenleistung kann auch zweimal gewählt werden: z. B. 600 W–360 W–600 W. 900 W können Sie nur einmal wählen.
- ☐ Die Dauer kann nicht verändert werden.
- ☐ Die Leistung 900 Watt können Sie für höchstens 30 Minuten, alle anderen Leistungen bis 99 Minuten einstellen.
- ☐ Die Dauer stellen Sie ein:
 - bis 1 Minute in Sekunden-Schritten
 - bis 5 Minuten in 10-Sekunden-Schritten
 - bis 30 Minuten in Minuten-Schritten
 - bis 99 Minuten in 5-Minuten-Schritten.
- ☐ Sie können zuerst die Mikrowellenleistung und dann die Dauer einstellen oder umgekehrt.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Geschirr

Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achten Sie darauf, dass Metall – z. B. ein Löffel – mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt ist. Das innere Türglas könnte durch Funkenbildung zerstört werden.

In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen und viel Abwasch.

Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Geschirrhersteller garantiert, dass es für Mikrowelle geeignet ist.

Stellen Sie das Geschirr grundsätzlich auf den Drehteller.

Geschirrtest:

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test: Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Achtung!

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist dieser Geschirrttest.

Hinweise zu den Tabellen

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.
Dafür gibt es eine Faustregel:
Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,
halbe Menge – halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

Auftauen

- ❑ Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.
- ❑ Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- ❑ Die Speisen zwischendurch 1-2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.
- ❑ Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen. Das Fleisch kann auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeitet werden.

	Menge	Mikrowellenleistung,Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Empfindliche Stellen mit Alufolie abdecken.
vom Rind, Schwein, Kalb	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
(mit und ohne Knochen)	1500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 10 - 13 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 12 - 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Empfindliche Stellen mit Alufolie abdecken. Beim Wenden die Fleischteile von- einander trennen.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufge- tautes Fleisch entfernen.
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g 1200 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	Keulen und Flügel mit Alufolie umwickeln.
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	Empfindliche Stellen mit Alufolie abdecken.
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
Butter	125 g 250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 2 - 3 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Verpackung vollständig entfernen
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasuren, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.

Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen

- ❑ Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- ❑ Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- ❑ Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- ❑ Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.
- ❑ Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- ❑ Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

	Menge	Mikrowellenleistung,Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W, 8 - 13 Min.	
Suppen	400 g	600 W, 8 - 12 Min.	
Eintöpfe	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Fleisch in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 Min.	Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10 - 15 Min.	Evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 Min. 600 W, 8 - 12 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 8 - 12 Min. 600 W, 15 - 17 Min.	Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
Rahmspinat	450 g	600 W, 11 - 16 Min.	Ohne Zusatz von Wasser garen.

Speisen erhitzen

- ❑ Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- ❑ Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffelöffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.
- ❑ Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- ❑ Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- ❑ Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)		600 W, 5 - 8 Min.	
Getränke	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1½ Min. 900 W, 1½ - 2½ Min. 900 W, 3 - 4 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ Min. 360 W, ½ - 1 Min. 360 W, 1 - 2 Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 Min. 600 W, 2 - 3 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8 - 11 Min.	Fleiszscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 Min. 600 W, 8 - 11 Min.	
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 5 Min.	

Speisen garen

- ☐ Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- ☐ Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.
- ☐ Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- ☐ Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung,Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 22 - 25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7 - 12 Min.	
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 Min. 600 W, 10 - 15 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1 - 2 EL Wasser zugeben.
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 Min. 600 W, 12 - 15 Min. 600 W, 15 - 22 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Etwa 1 cm hoch im Gefäß Wasser zugeben, umrühren.
Reis	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 Min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 Min.	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6 - 8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 - 3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9 - 12 Min.	

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit

halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

Stellen Sie eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.

Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

Grillen

Ein leistungsstarker Grill sorgt für eine intensive Oberflächenhitze und eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel.

Grillstufen

Sie können 3 verschiedene Grillstufen wählen:

3 = stark

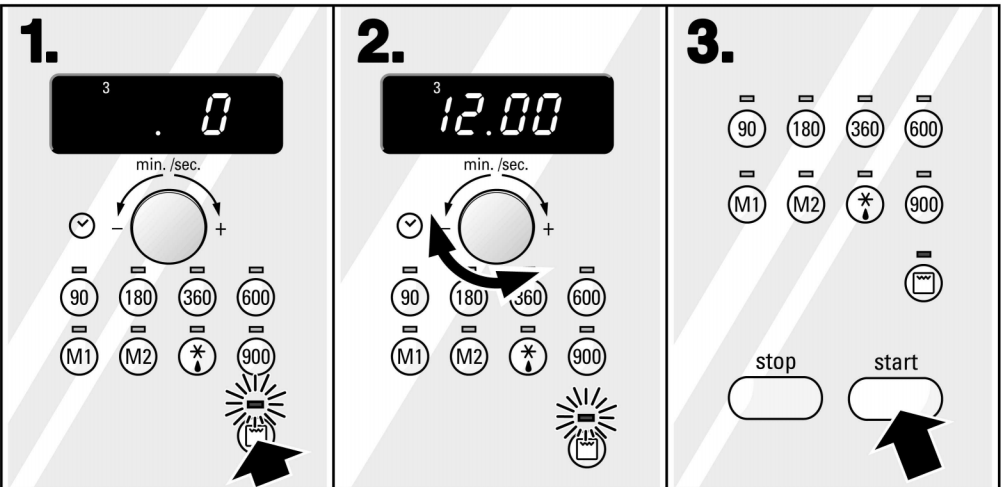
2 = mittel

1 = schwach

Wenn Sie die Taste Grill einmal drücken, erscheint die Grillstufe 3. Durch Drücken der Taste Grill können Sie die Grillstufen verändern.

So stellen Sie ein

Beispiel: Grillstufe 3, 12 Minuten.



1. Taste Grill drücken. Grillstufe 3 erscheint in der Anzeige.

Mit der Taste Grill können Sie jetzt eine andere Grillstufe wählen.

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. Taste Start drücken.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet aus. Die Garraumtür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Korrektur

Grillstufe und Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

Taste Stop zweimal drücken oder Garraumtür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Grilltabelle

- ❑ Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.
- ❑ Alle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.
- ❑ Spülen Sie das Fleisch kalt ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken.
Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen.
- ❑ Damit der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost in der Universalpfanne auf den Drehteller.
- ❑ Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- ❑ Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

	Menge	Gewicht	Grillstufe	Zeit in Minuten	Hinweise
Steaks	2 - 3 Stück	à ca. 200 g	3	1. Seite: ca. 15 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	2-3 cm dick
Nackensteaks	3 - 4 Stück	à ca. 120 g	3	1. Seite: ca. 15 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	1-2 cm dick
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	3	1. Seite: ca. 5 - 10 Minuten 2. Seite: ca. 7 - 12 Minuten	
Fischkotlette	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	3	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 8 - 12 Minuten	Rost zuvor mit Öleinfetten.
Fisch, ganz z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	2	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	Rost zuvor mit Öleinfetten.
Toastbrot vortoasten	2 - 4 Scheiben		3	1. Seite: ca. 2 - 3 Minuten 2. Seite: ca. 2 - 3 Minuten	

	Menge	Gewicht	Grillstufe	Zeit in Minuten	Hinweise
Toast überbacken	2 - 4 Scheiben		2 oder 3	Je nach Belag: ca. 5 - 9 Minuten	

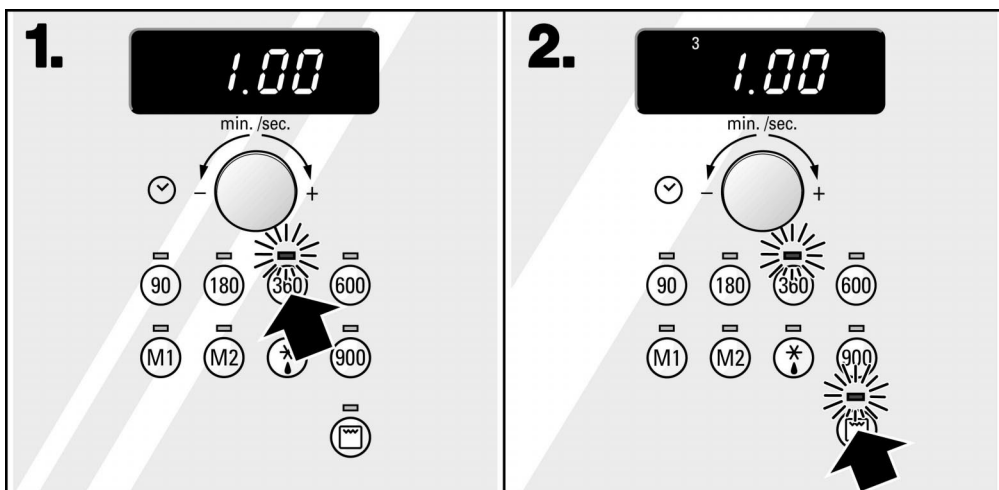
Stellen Sie mit dem Drehknopf die erste Zeit ein. Wenden Sie die Grillstücke und stellen Sie dann die Zeit für die 2. Seite ein.

Mikrowelle und Grill kombiniert

Sie können den Grill und eine der Mikrowellen-Leistungen 90 W, 180 W und 360 W gleichzeitig einstellen. Die Gerichte werden knusprig und braun. Es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

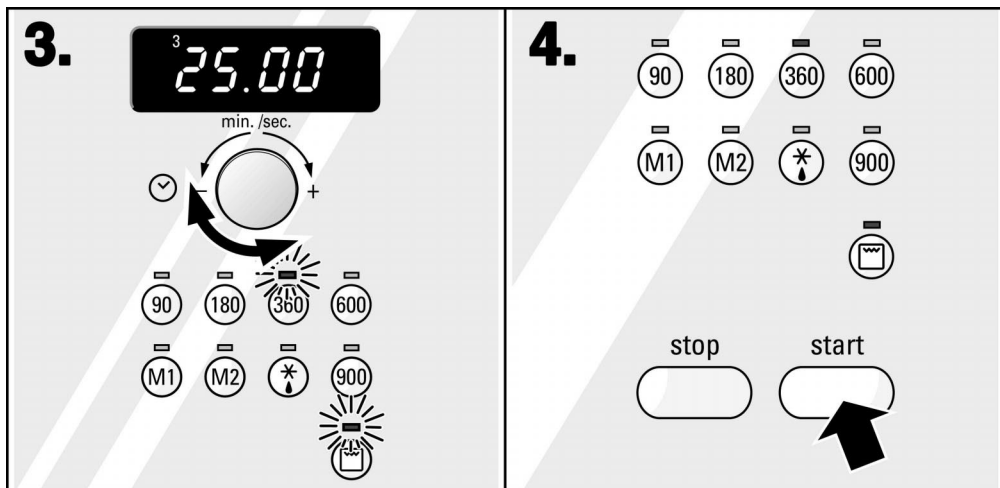
Beispiel: 360 W und Grillstufe 3, 25 Minuten.

So stellen Sie ein



1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.

2. Taste Grill drücken.
Grillstufe 3 erscheint in der Anzeige.
Mit der Taste Grill können Sie jetzt eine andere Grillstufe wählen.



3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

4. Taste Start drücken.
Die eingestellte Dauer läuft ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet aus.
In der Anzeige erscheint eine 0.
Die Garraumtür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Anhalten

☐ Taste Stop einmal drücken oder die Garraumtür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Korrektur

☐ Grillstufe und Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

Löschen

☐ Taste Stop zweimal drücken oder Garraumtür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Hinweis

☐ Der kombinierte Betrieb mit der Mikrowellen-Leistung 900 W bzw. 600 W ist nicht möglich. Bei dieser Einstellung arbeitet das Gerät automatisch mit der 360 W-Stufe.

Grill mit Mikrowelle kombiniert

- ☐ Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller und decken Sie die Speisen nicht ab.
- ☐ Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.
- ☐ Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

- ☐ Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein, der Drehteller muss sich noch drehen können.
- ☐ Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Spreise nach der kürzeren angegebenen Zeit.
- ☐ Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 - 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- ☐ Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

	Menge Gewicht	Mikrowellenleistung,W	Grill- stufe	Dauer in Minuten	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	360 W	1	35-40 Min.	Nach ca. 15 Minuten wenden.
Hackbraten max. 7 cm hoch	ca. 750 g	360 W	2	ca. 25 Min.	
Hähnchen, ganz	ca. 1200 g	360 W	3	40 Min.	Mit der Brustseite nach unten legen. Nach 15 Minuten wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel	ca. 800 g	360 W	2	20-25 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust	ca. 800 g	180 W	3	25-30 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Nudelauflauf (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	360 W	1	25-30 Min.	Mit Käse bestreuen.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln) max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	360 W	1	ca. 35 Min.	
Fisch, überbacken	ca. 500 g	360 W	3	15 Min.	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf max. 5 cm hoch	ca. 1000 g	360 W	1	20-25 Min.	

Auftau-Automatik

Ihr Mikrowellengerät verfügt über 2 Automatik-Programme zum Auftauen mit Mikrowelle. Sie geben nur die Programm-Nummer und das Gewicht ein. Alles andere macht die Elektronik.

Für jedes Programm finden Sie die geeigneten Lebensmittel und den Gewichtsbereich dazu in den Tabellen. Sie können jedes Gewicht innerhalb des Gewichtsbereiches einstellen.

Auftauprogramme

Lebensmittel vorbereiten

Mit den 2 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auftauen.

Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei -18°C eingefroren und gelagert wurden.

Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.

Empfindliche Teile, wie z.B. Beine und Flügel von Hähnchen oder Fischeschwänze, können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Achten Sie darauf, dass die Folie die Garraumwände nicht berührt.

Geschirr

Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.

Ruhezeit

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperatúrausgleich noch 10-30 Minuten ruhen. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit, als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen.

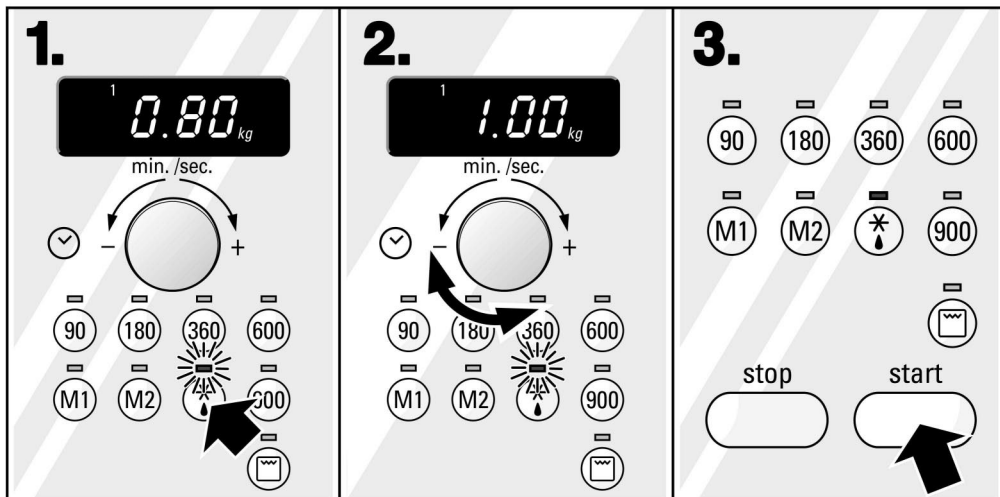
Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

Achtung!

Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Sie darf in keinem Fall weiter verwendet werden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen.

Lebensmittel	Programm- Nummer	Gewichtsbereich
Fleisch und Geflügel	P 01	
- Braten		0,2-1,5 kg
- flache Fleischstücke		0,2-1,5 kg
- Hackfleisch		0,2-1,0 kg
- Hähnchen, Poularde, Ente		0,7-2,0 kg
Fisch		0,1-0,8 kg
ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett		
Brot und Kuchen*	P 02	0,2-1,5 kg
- Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen		
* Ungeeignet sind Sahnetorten, Cremekuchen, Kuchen mit Guss, Glasur oder Gelatine.		

So stellen Sie ein



1. Die Taste Auftau-Automatik drücken.
In der Anzeige erscheint
Programmnummer 1 und die
Grundeinstellung für das Gewicht.

2. Mit dem Drehknopf das
gewünschte Gewicht einstellen.

3. Taste Start drücken.
Nach einigen Sekunden startet
das Programm.
Die Dauer läuft sichtbar in der
Anzeige ab.

Hinweis

- ☐ Für Programm-Nummer 2, Vorschlagswert 0.50 kg, drücken Sie die Taste zweimal.
- ☐ Während das Programm abläuft, können Sie das eingeegebenen Gewicht abfragen. Drücken Sie die die Taste . Das Gewicht wird für 3 Sekunden angezeigt.
- ☐ Bei Programm 1, bei einem Gewicht ab 510 g, ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Garraumtür und wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet aus.
In der Anzeige erscheint eine 0.
Die Garraumtür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Korrektur

Drücken Sie zweimal die Taste Stop und stellen Sie neu ein.

Löschen

Drücken Sie zweimal die Taste Stop.

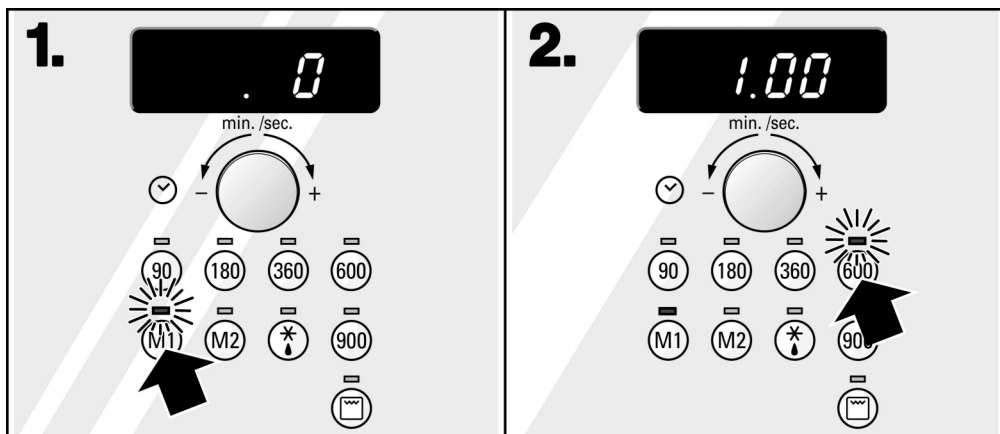
Memory

Mit Memory können Sie zwei Einstellungen, die Sie häufiger verwenden, speichern und jederzeit wieder abrufen.

Dafür stehen Ihnen die Speicherplätze M1 und M2 zur Verfügung.

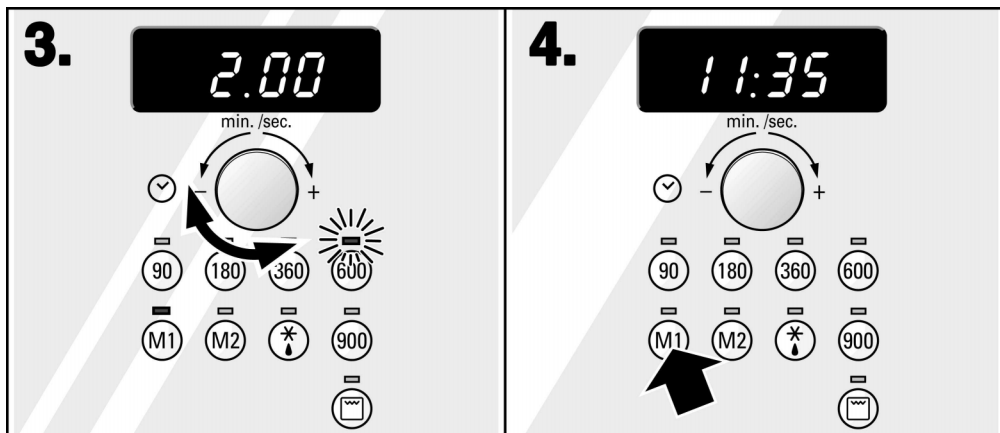
Einstellungen speichern

Beispiel: 1 Tasse Suppe erhitzen mit 600 W für 2 Minuten auf Speicherplatz M1.



1. Taste M1 drücken.
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt.

2. Mikrowellenleistung 600 W drücken.



3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

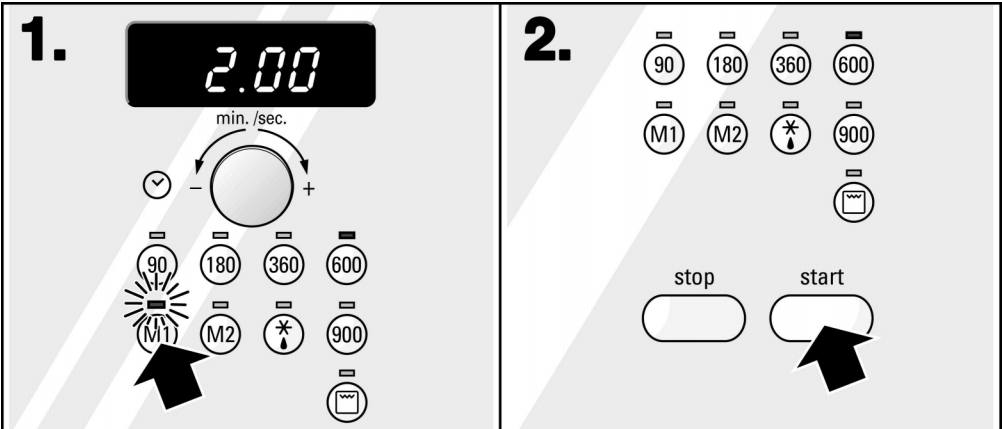
4. Taste M1 nochmals drücken.
Die Einstellung ist gespeichert.
Die Uhrzeit erscheint wieder oder ist dunkel.

Hinweise

- ☐ Sie können nur eine Mikrowellenleistung speichern, nicht mehrere Leistungen hintereinander.
- ☐ Sie können auch den Grill- oder den kombinierten Betrieb speichern.
- ☐ Eine gespeicherte Einstellung kann jederzeit durch eine andere ersetzt werden. Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.
- ☐ Auftau-Programme können nicht gespeichert werden.

Memory starten

Die gespeicherte Einstellung können Sie jederzeit abrufen.



1. Taste M1 drücken.

2. Taste Start drücken.
Der gespeicherte Memory-Betrieb läuft ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal. Das Gerät schaltet aus.
In der Anzeige erscheint eine 0.
Die Garraumtür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Garraumtür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Ändern

Die Memory-Einstellungen können nicht geändert werden. Wenn Sie eine andere Einstellung speichern wollen, belegen Sie den Speicherplatz M1 oder M2 neu.

Signaldauer ändern

Nach Ablauf der eingestellten Dauer oder des Programms hören Sie eine Minute lang ein Signal.

Die Signaldauer können Sie von einer Minute auf 6 Sekunden ändern.

So gehen Sie vor

- ☐ Das Gerät muss ausgeschaltet sein.
- ☐ 6 Sekunden lang die Taste Start drücken bis ein Signal ertönt. In der Anzeige erscheint eine 3.

Die Änderung ist eingegeben.

Genauso können Sie die Signaldauer wieder auf eine Minute zurückstellen. In der Anzeige erscheint 30.

Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch, 565 g	600 W, 8 Min. + 180 W, 15-20 Min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Biskuit, 475 g	600 W, 8-10 Min.	Pyrex, Ø 22 cm
Hackbraten, 900 g	900 W, 13 Min. + 360 W, ca. 25 Min.	Pyrex-Kastenform, 28 cm lang

Auftauen mit Mikrowelle solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch, 500 g	Programm 1, 500 g 16 Min. oder 180 W, 9 Min. + 90 W 15-20 Min.	Pyrex Nr. 218, Ø 24 cm

Garen mit Mikrowelle und Grill

Gericht	Mikrowellenleistung W, Grillstufe, Dauer in Minuten	Hinweise
Kartoffelgratin, 1000g	600 W, + Grillstufe 1, 30-35 Min.	Runde Pyrex, Ø 22 cm
Kuchen	-	Nicht empfohlen
Hähnchen, ca. 1100 g	1. Seite: 360 W + Grillstufe 3, 15 Min. 2. Seite: 360 W + Grillstufe 3, 20-22 Min.	In geeignetes Geschirr legen. Nach 15 Min. wenden.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Metallschaber sind für die Reinigung des Glases an der Gerätetür nicht geeignet. Die Oberfläche kann beschädigt werden und das Glas zerstören. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gehäuse gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Edelstahl-Geräte

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sobald als möglich. Unter diesen Schmutzschichten kann sich Korrosion bilden.

Verwenden Sie zur Pflege handelsübliche Edelstahl-Pflegemittel. Beachten Sie dabei grundsätzlich die Angaben des jeweiligen Herstellers und probieren Sie zunächst eine kleine Stelle aus, bevor Sie das Mittel ganzflächig einsetzen.

Geräte mit Aluminium-Front

Benutzen Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel und ein weiches Fenstertuch oder ein fusselfreies Microfasertuch. Wischen Sie mit dem Tuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger und keine kratzenden Schwämme oder groben Reinigungstücher.

Garraum

Wischen Sie den abgekühlten Garraum nach dem Garen feucht aus. Spritzer und Verkrustungen lassen sich leicht lösen und brennen beim nächsten Mal nicht fester ein.

Bei stärkerer Verschmutzung verwenden Sie milde Reinigungsmittel.

Trocknen Sie den Garraum mit einem weichen Tuch gut nach, damit keine Korrosion entstehen kann.

Benutzen Sie kein Backofenspray, keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.

Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung.

Zubehör

Weichen Sie Zubehör sofort nach dem Gebrauch ein. Dann können Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Den Rost können Sie auch mit Edelstahlreinigern oder im Geschirrspüler reinigen.

Drehteller

Reinigen Sie den Drehteller und den Rollenring mit Spülmittel. Die Vertiefung im Garraum wischen Sie mit einem feuchten Tuch aus. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere läuft. Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
In der Anzeige leuchtet 12:00	Es war ein Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Dichtungsflächen müssen sauber sein.
	Taste Start nicht gedrückt	Taste Start drücken.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste Stop.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	zu kleine Mikrowellenleistung eingestellt	höhere Leistung wählen
	eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben	doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	die Speisen waren kälter als sonst	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehteller-Antriebs	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Garraumtür öffnen, rechts. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
Kundendienst 🏠	

Technische Daten

Stromversorgung:	230 V, 50 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	1670 W
Mikrowellenleistung:	900 W
Grill:	1100 W
Frequenz:	2450 MHz
Abmessungen (H x B x T)	
– Gerät	30 x 46 x 32 cm
– Garraum	22 x 30 x 30 cm
Gewicht	10 kg
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Using this microwave will make cooking a real pleasure.

Please read the instruction manual to ensure that you make use of all the technical advantages the appliance has to offer.

The start of the instruction manual contains a number of important notes relating to safety. You will then be introduced to the individual components of your new appliance. This section explains all the functions of your new appliance and how to operate it.

The tables have been structured in such a way as to provide a step-by-step guide to the cooker settings. They contain information on simple recipes, appropriate ovenware and the ideal settings, all of which have of course been carefully tested in our cooking studio.

It also contains a number of tips on care and cleaning to ensure that your appliance continues to look good for a long time. In the unlikely event of a malfunction, the last few pages contain information on how to rectify minor faults yourself.

Should you have any questions, always refer to the detailed table of contents first. This will help you find the right section quickly.

We hope that you will enjoy cooking with your new microwave.

Table of contents

Protection of the Environment	45
Notes on disposal	45
Before connecting your new appliance	45
Installation and connection	46
Important information	47
Safety information	47
Safety information for cooking with the microwave .	50
Your new appliance	52
Types of heating	53
Accessories	53
Before using for the first time	55
Setting the clock	55
Heating up the oven	55
The microwave	56
Microwave settings	56
Setting procedure	57
Defrosting, heating up and cooking with the microwave	58
Ovenware	58
Notes on the tables	59
Defrosting	60
Defrosting, heating up or cooking frozen foods	61
Heating food	62
Cooking food	63
Advice on microwave operation	64

Table of contents

Grilling	65
Setting procedure	65
Grilling table	66
Combined microwave and grill operation	67
Setting procedure	67
Grill combined with the microwave	68
Automatic defrost	70
Defrosting programmes	70
Setting procedure	71
Memory	72
Storing settings	73
Starting the memory function	74
Changing the signal duration	75
Test dishes in accordance with EN 60705	76
Care and cleaning	77
Oven exterior	77
Oven interior	78
Accessories	78
Turntable	78
Troubleshooting	79
After-sales service	80
Technical data	80

Protection of the Environment

Notes on disposal

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environment-friendly and suitable for recycling. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish! Environment-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution: This appliance is defective!"

Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local municipal office.

Before connecting your new appliance

Important safety instructions

Please read this instruction manual carefully before using the appliance for the first time. The instructions contain important information regarding appliance use and care.

- ☐ Please keep the operating and installation instructions in a safe place ready to pass on in the event of change of ownership.
- ☐ Do not start up the appliance if transport damage is apparent.

Installation and connection

- ❑ Please observe the special installation instructions.
- ❑ This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.
- ❑ The appliance can be installed in high cabinet which is 50 or 60 cm wide (at least 30 cm deep and 85 cm above the floor).
- ❑ The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (automatic circuit breaker with trigger characteristic L or B). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.
- ❑ The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.
- ❑ Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Important information

Safety information

This appliance complies with the safety regulations for electrical appliances. Repairs must only be carried out by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

The appliance is intended only for domestic use. Use it only for the preparation of food.

Adults and children must not operate the appliance without supervision

- if they are physically or mentally incapable of doing so
- or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely.

Children must be supervised by adults at all times during combined operation. There is a risk of burning.

Children and microwaves



Children must only be allowed to use microwave ovens if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.

Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it.

Hot surfaces



Never touch the surfaces of heating and cooking appliances. They will become hot during operation. The internal surfaces of the appliance and the heating elements get very hot. There is a risk of burning. Children must be kept at a safe distance from the appliance.

Never trap cables of electrical appliances in the appliance door. The insulation could be damaged. Short circuit, risk of electrocution.

Never use the top of the appliance as a work top.
There is a risk of fire.

Cooking compartment

Never store combustible items in the cooking compartment. They could catch fire if the appliance is switched on.

There is a risk of burning.

Never open the appliance door if there is smoke in the cooking compartment. Pull out the appliance plug.

Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. It could be overloaded. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see the Microwave, ovenware section).

Never use the microwave oven without the turntable.

Never place food directly on the turntable. Always use a dish.

Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Observe the procedure. Use a short cooking time and reset if necessary.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).

Alcohol evaporates at high temperatures. In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the appliance. There is a risk of burning.

Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the appliance door carefully.

Appliance door and seal



Never operate the appliance if the appliance door is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Call the after-sales service.

The appliance door must close properly.

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

Environment



Never expose the microwave oven to excessive heat or moisture.

Cleaning method



Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Short circuit, risk of electrocution.

Clean the appliance on a regular basis. The surface of the appliance could be destroyed and the appliance could corrode over time if it is not cleaned with sufficient care. Microwave energy could escape.

Repairs



Repairs must be carried out only by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

Never carry out repair or maintenance work which requires you to remove the cover that protects against microwave energy. Call the after-sales service.

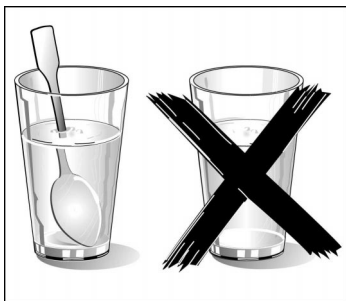
You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

Never switch on a defective appliance. Pull out the appliance plug. Call the after-sales service.

Never replace the cooking compartment light yourself. Call the after-sales service.

CAUTION: Repair and maintenance work in which the cover that protects against microwave energy must be removed must only be carried out by specialist personnel, due to the risks involved.

Safety information for cooking with the microwave



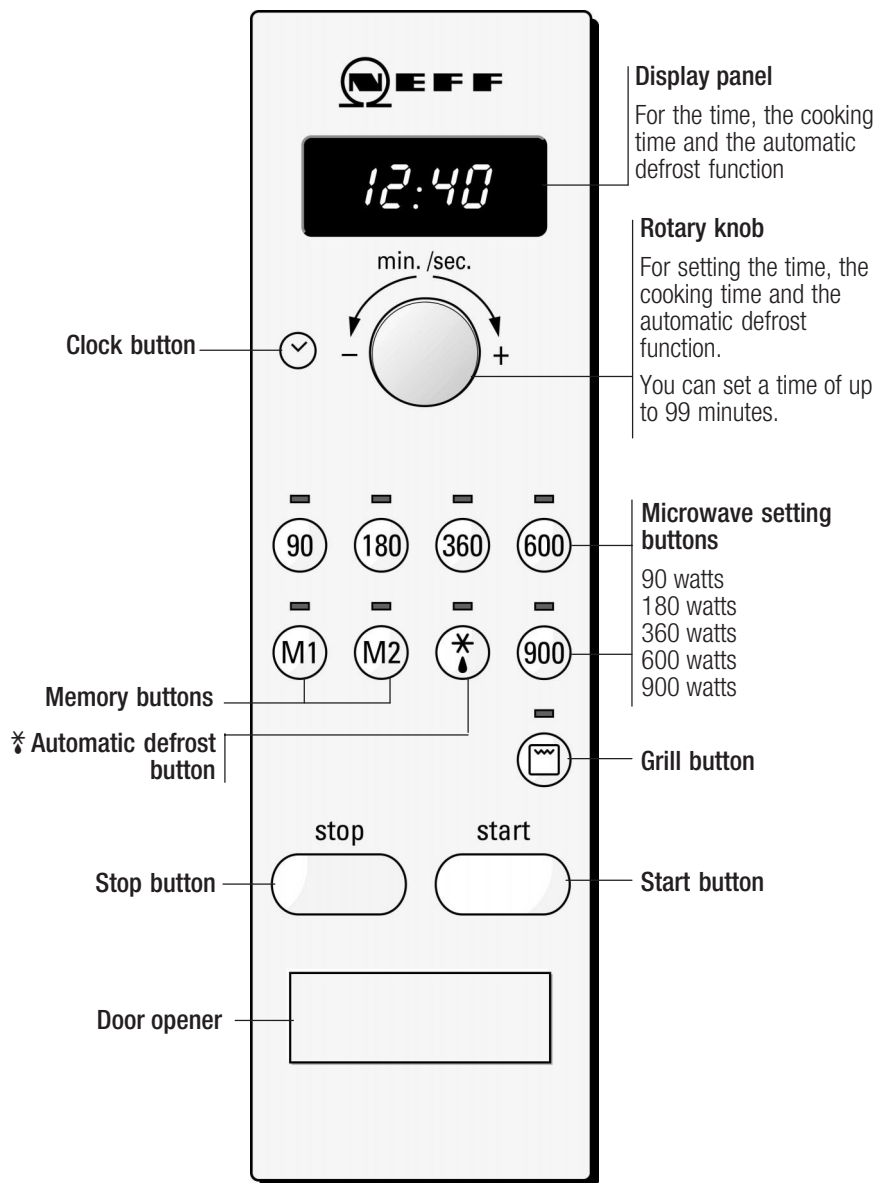
- ❑ The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment.
- ❑ The microwave should only be used for heating meals and drinks. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage e.g. grains or cereals could catch fire when heated.
- ❑ **There is a risk of burning.**

When heating up liquids, always place a teaspoon in the container to prevent delayed boiling. If it does boil over it means that the liquid has come to the boil without the steam bubbles being able to escape. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid can suddenly boil over or spatter. This can cause injuries and scalding.
- ❑ **Baby food:**

Always heat up baby food in a glass or bottle without the lid or teat. Once heated, the baby food should be stirred or shaken thoroughly to distribute the heat evenly. Always check the temperature before giving the food to your baby. There is a risk of burning.
- ❑ Never heat up food or drinks in tightly sealed containers. There is a risk of explosion.
- ❑ Alcoholic drinks must not be overheated. There is a risk of explosion.
- ❑ Do not heat any meals in heat-retaining packages as they could ignite. Food in containers made of plastic, paper or other combustible materials must be monitored during heating. Airtight packaging may burst when food is heated.
- ❑ Never cook eggs in their shells nor heat up hard-boiled eggs, as they may crack or explode. The same applies to shellfish and crustaceans. Always prick the yoke first for fried or poached eggs.
- ❑ Always prick the skin of foodstuffs with hard crusts or skins such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the skin from bursting.

- ❑ Keep an eye on the oven when you are defrosting or heating foods such as herbs, fruit or mushrooms or foods with a low water content such as bread as overdrying can result in a fire hazard.
- ❑ Never heat up cooking oil in a microwave as it could ignite.
- ❑ Use only microwavable containers.
- ❑ Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any liquid that penetrates this cavity may cause the ovenware to crack.
- ❑ Always use the microwave settings and cooking times specified in the instruction manual. If you select a heat setting that is too high or a cooking time that is too long, this may cause the food to ignite and the appliance to be damaged.
- ❑ Meals heated in the oven give off heat. The ovenware can become hot. Always use oven gloves when taking ovenware out of the oven.

Your new appliance



Types of heating

Microwaves

These are converted to heat when they come into contact with food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

Microwave settings:

- | | |
|-----------|---|
| 900 watts | for heating up liquids. |
| 600 watts | for heating up and cooking food. |
| 360 watts | for cooking meat and heating up delicate foods. |
| 180 watts | for defrosting and continued cooking. |
| 90 watts | for defrosting delicate foods. |

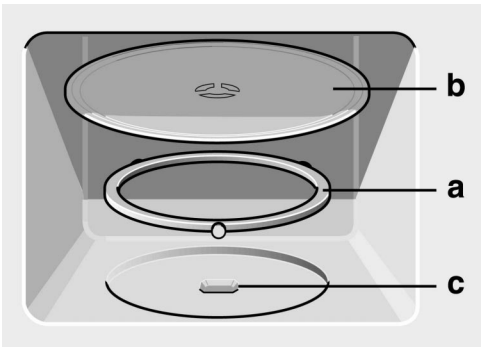
Grill

You can grill steaks, sausages, fish or toast.

Grill combined with the microwave

This involves the simultaneous operation of the grill and the microwave. The food will become crispy and brown, but will do so much quicker and using less energy.

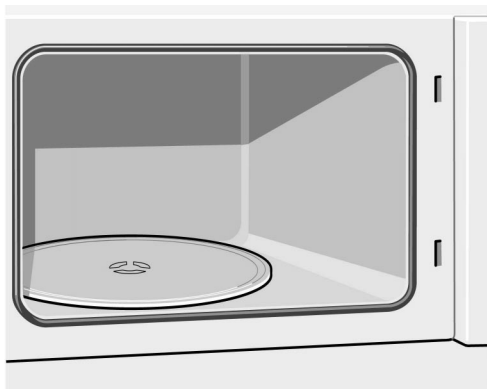
Accessories



The turntable

To insert the turntable:

1. Place the roller ring **(a)** into the recess in the cooking compartment.
2. Allow the turntable **(b)** to slot into place in the drive **(c)** in the centre of the cooking compartment base.



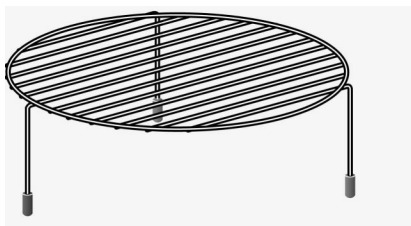
You should only use the appliance with the turntable in place. Ensure that it is properly fitted.

The turntable turns during all types of heating. It can turn anti-clockwise or clockwise.



Universal pan

It can be used to catch dripping fat when grilling directly on the wire grill, or when cooking and grilling in combination.



Wire grill

For grilling steaks, sausages or toast, or as a surface for flat casserole dishes for example.

Put the grill rack on the turntable or in the universal pan.



Notes

The appliance is fitted with a cooling fan. The fan may continue to operate after the oven has been switched off.

Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

Push-in control knobs

The rotary knob can be pushed in.

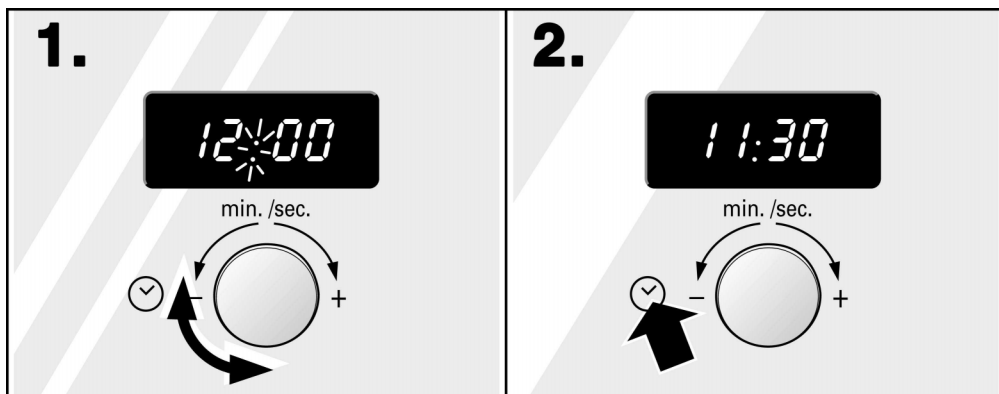
Simply press the control knob to release it or push it in. The knob can be turned to the right or left.

Before using for the first time

Setting the clock

Three zeros appear in the display panel when the oven is first connected or if there has been a power failure. 12:00 appears after a few seconds, with the colon flashing.

Set the time.



1. Set the time using the rotary knob.

2. Press the ⌚ clock button.
The time is now set.

Hiding the time

Press the ⌚ clock button and then press the Stop button.

The display is blank.

To reset the time

Press the ⌚ clock button.

12:00 appears in the display. Make settings as described in points 1 and 2.

Changing the time from summer to winter time

1 Press the ⌚ clock button.

2. Change the time using the rotary knob.

3. Press the ⌚ clock button. The time is changed.

Note

❑ If a cooking time suddenly appears in the display, the knob has been turned by accident. Press the Stop button. The clock reappears in the display.

Heating up the oven

Heat the empty oven for 10 minutes with the door closed and the turntable inserted to remove the new oven smell.

1. Press the  grill button.
2. Use the knob to set 10:00 minutes.
3. Press the Start button.

A signal sounds when the time has elapsed. Open the oven door or press the Stop button.

It is best to ventilate the kitchen because of the smell which this produces.

The microwave

You can set the microwave to single operation i.e. on its own or in combined operation with the grill.

Why not try out it out straight away? You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without a decorative gold or silver rim and place a teaspoon in it. Place the cup of water on the turntable.

1. Press the 900 watt microwave setting button.
2. Use the rotary knob to set to 1 minute and 30 seconds.
3. Press the Start button.

A signal sounds after 1 minute. The water for your tea is hot.

Please read the safety instructions at the front of the instruction manual once more while you are drinking your cup of tea. They are very important.

Microwave settings

900 watts for heating up liquids.

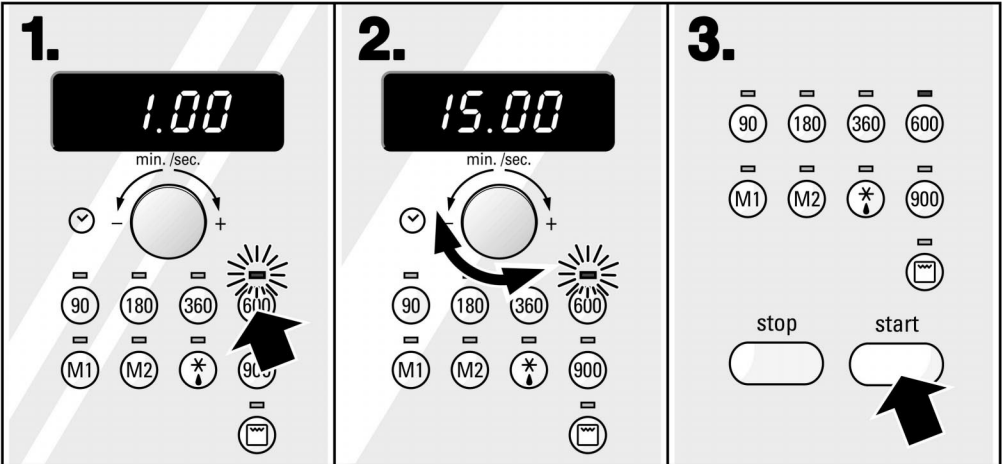
600 watts for heating up and cooking food.

360 watts for cooking meat and heating up delicate foods.

180 watts for defrosting and continued cooking.
90 watts for defrosting delicate foods.

Example: 600 W, 15-minutes

Setting procedure



1. Press the button for the microwave setting you require. The indicator light above the button flashes.

2. Set the cooking time using the knob.

3. Press the Start button.

The indicator light above the microwave setting lights up. The time counts down in the display.

When the time has elapsed

A signal sounds when the time has elapsed. The appliance switches off.
0 appears in the display.
Open the oven door or press the Stop button.

Correction

If you have only made one microwave setting, you can change the cooking time at any time. If you have made several microwave power and time settings, the cooking time can only be changed before the microwave is started.

Pausing

Press the Stop button once or open the oven door.
Press the Start button after closing the door.

Cancelling

Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.

Setting several microwave settings one after another.

Notes

Proceed as described in points 1 and 2. Then set the second microwave setting and time. You can set up to 3 microwave settings one after the other. When you have finished the settings, press the Start button.

- ☐ You can also set a microwave setting twice: e.g.
600 watts – 360 watts – 600 watts.
900 watts can only be set once.
- ☐ The cooking time cannot be changed.
- ☐ The 900 watt setting can be set for a maximum of 30 minutes, all other settings can be set for up to 99 minutes.
- ☐ Set the time:

up to	1	Minute in one second increments
up to	5	Minutes in 10 second increments
up to	30	Minutes in increments of one minute
up to	99	Minutes in 5 minute increments.
- ☐ You can set the microwave setting first and then the time, or visa versa.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

Ovenware

Use heat resistant ovenware made of glass, glass and ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials do not block the microwaves.

This is not the case with ovenware made of metal. The microwaves are obstructed which means that the food in closed metal containers remains cold. Make sure that there is a gap of at least 2 cm between metal items such as spoons and the walls and the inside of the door. The glass on the inside of the door could be damaged by sparks.

You can often use serving dishes for cooking food. This saves you from having to transfer the food and means there is less washing up. You should only use ovenware with gold or silver rims if the ovenware manufacturer guarantees that they are suitable for use in the microwave.

Always place the ovenware directly on the turntable.

Ovenware test:

Carry out the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave: Place the empty dish in the oven for ½ to 1 minute at full power. Check the temperature during this period. The dish should still be cold or hand-hot. The dish is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated. **N.B.** The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment. The only exception to this rule is this ovenware test.

Notes on the tables

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables.

A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost double the time

Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrosting

- ❑ Place the frozen food in an open container on the turntable.
- ❑ Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not come into contact with the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- ❑ Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- ❑ Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can stabilize. With poultry, the giblets can be removed at this point. Meat can still be prepared even if it is frozen in the centre.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Cover delicate parts with aluminium foil.
	1,000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1,500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Cover delicate parts with aluminium foil. Separate the parts when turning.
	500 g	180 W, 10 - 13 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Mixed minced meat	200 g	90 W, 15 - 20 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Wrap legs and wings in aluminium foil.
	1,200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Cover delicate parts with small pieces of aluminium foil.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Butter	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Remove all the packaging.
Whole loaf	500 g 1,000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dry cakes e.g. creaming method cakes	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

- ❑ Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.
- ❑ Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.
- ❑ Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.
- ❑ You should stir or turn the food two to three times during heating.
- ❑ Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.
- ❑ The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	Amount	Microwave setting in watts, Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400 g	600 W, 8 - 13 min.	

	Amount	Microwave setting in watts, Time in minutes	Notes
Soups	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separate the pieces of meat when stirring.
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes rice and pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 min. 600 W, 8 - 12 min.	Add a little liquid.
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 W, 8 - 12 min. 600 W, 15 - 20 min.	Add water to cover the base of the dish.
Creamed spinach	450 g	600 W, 15 - 17 min.	Cook without adding any water.

Heating food

- ☐ Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.
- ☐ When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.
- ☐ Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.
- ☐ You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.
- ☐ Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts, Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts		600 W, 5 - 8 min.	
Drinks	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1½ min. 900 W, 1½ - 2½ min. 900 W, 3 - 4 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
Soup 1 bowl 2 bowls	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Meat in sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separate slices of meat.
Stew	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Vegetables 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Cooking food

- ☐ Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.
- ☐ The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.
- ☐ Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.
- ☐ Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 22 - 25 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 7 - 12 min.	

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table-spoons of water per 100 g of vegetables.
Side dishes e.g. potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir.
Rice	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Add double the amount of liquid.
Sweets e.g. pudding (instant),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Advice on microwave operation

There is no setting specified for the respective amount of food.

Extend or shorten the cooking time according to the following rule of thumb:
Double the amount = double the time
Half the amount = half the time

The food has been cooked too dry.

Select a shorter cooking time or lower microwave setting. Add more liquid and cover the food.

On completion of the cooking time, the food has not been defrosted, heated or cooked.

Select a longer cooking time and a higher microwave setting than is specified. Large amounts of food will take longer to cook. Take into consideration the depth of the food, as “deep” food will also take longer.

On completion of the cooking time, the food has been overcooked on the edges yet undercooked on the inside.

Stir the food from time to time and select a lower heat setting and longer duration next time.

Grilling

A powerful grill ensures intensive surface heat and even browning.

Grill levels

You can select 3 different grill settings:

3 = high

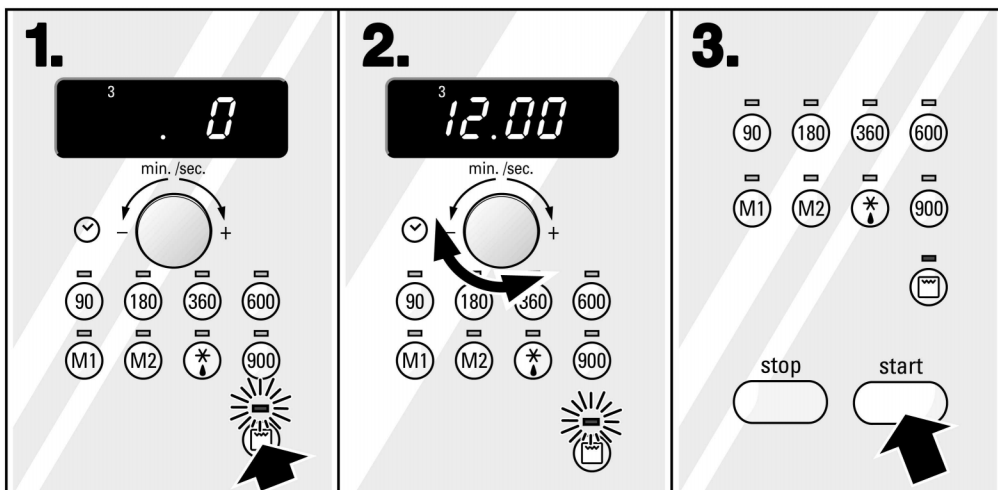
2 = medium

1 = low

Grill setting 3 appears if you press the Grill button once. You can change the grill level by pressing the Grill button.

Example: Grill setting 3, 12 minutes.

Setting procedure



1. Press the Grill button. Grill setting 3 appears in the display.

You can now use the Grill button to select a different grill setting.

2. Set the cooking time using the knob.

3. Press the Start button.

When the time has elapsed

A signal sounds when the time has elapsed. The appliance switches off.

Open the oven door or press the Stop button.

Correction

You can correct the grill setting and cooking time at any time.

Cancelling

Press the Stop button twice or open the oven door and press the Stop button once.

Grilling table

- ❑ Always grill on the wire grill keeping the oven door closed, and do not preheat.
- ❑ All the values given are guidelines which can vary according to the quality and nature of the food.
- ❑ Rinse the meat under cold water and pat dry with kitchen towel.
Salt the meat after it has been grilled.
- ❑ Place the wire grill on the turntable in the universal pan to catch the meat juices.
- ❑ Turn the meat with tongs. If you pierce the meat with a fork, it will lose its juices and dry out.
- ❑ Red meat such as beef browns quicker than white meat such as veal or pork. Do not worry about this. Grilled white meat or fish is often only lightly browned on the surface. Nevertheless it is done on the inside and is juicy.

	Amount	Weight	Grill stage	Time in minutes	Notes
Steaks	2-3 pieces	approx. 200 g each	3	1st side: approx. 15 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	2-3 cm thick
Neck steaks	3-4 pieces	approx. 120 g each	3	1st side: approx. 15 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	1-2 cm thick
Sausages	4-6 pieces	approx. 150 g each	3	1st side: approx. 5 - 10 minutes 2nd side: approx. 7 - 12 minutes	
Fish steak	2-3 pieces	approx. 150 g each	3	1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 8 - 12 minutes	Grease the wire grill with oil before grilling.
Whole fish e.g. trout	2-3 pieces	approx. 150 g each	2	1st side: approx. 10 minutes 2nd side: approx. 10 - 15 minutes	Grease the wire grill with oil before grilling.
Bread for toasting	2-4 slices		3	1st side: approx. 2 - 3 minutes 2nd side: approx. 2 - 3 minutes.	

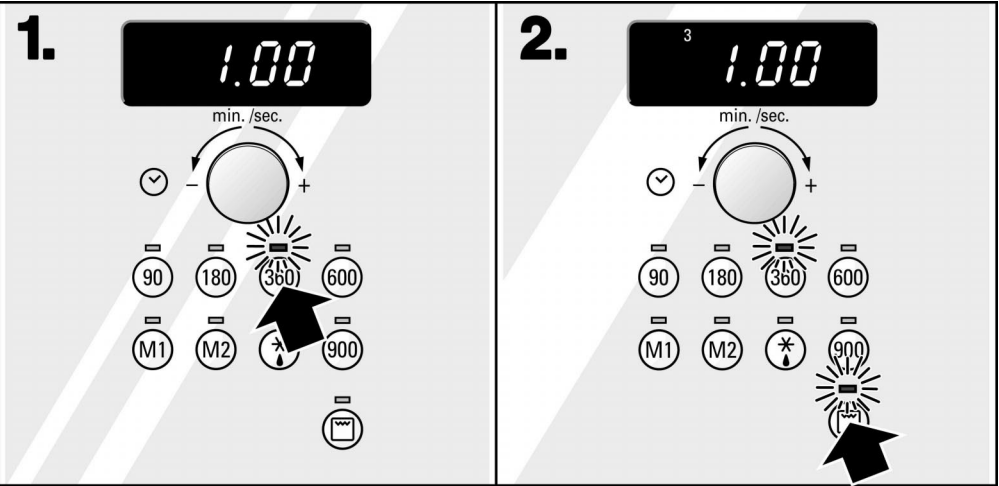
	Amount	Weight	Grill stage	Time in minutes	Notes
Cheese on toast	2-4 slices		2/3	Depending on topping: approx. 5 - 9 minutes	
Set the first time using the knob. Turn the food and then set the time for the second side.					

Combined microwave and grill operation

You can set the grill and one of the following microwave settings at the same time: 90 W, 180 W and 360 W. The food will be crispy and brown. This saves a lot of time and energy.

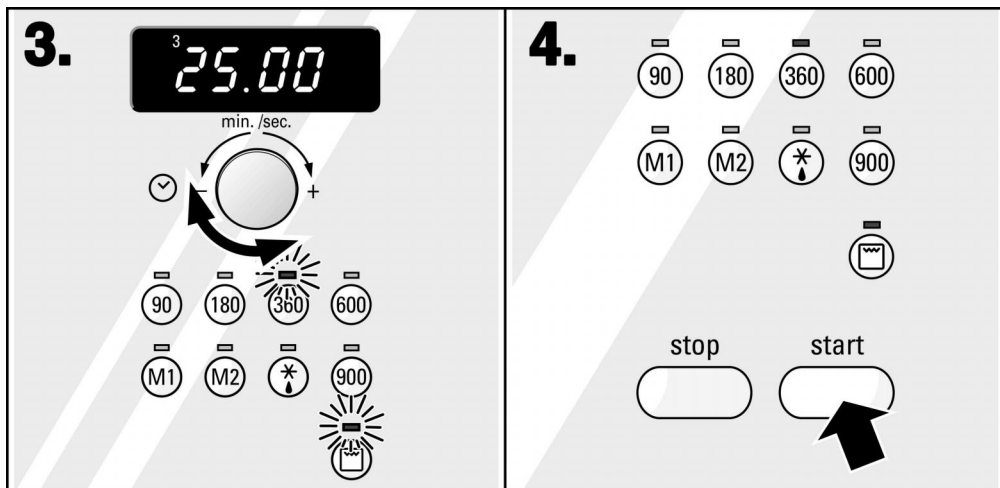
Example: 360 watts and grill setting 3, 25 minutes.

Setting procedure



1. Press the button for the microwave setting you require.

2. Press the Grill button.
Grill setting 3 appears in the display.
You can now use the Grill button to select a different grill setting.



3. Set the cooking time using the knob.

4. Press the Start button.
The cooking time runs down.

When the time has elapsed

A signal sounds when the time has elapsed. The appliance switches off.
0 appears in the display.
Open the oven door or press the Stop button.

Pausing

☐ Press the Stop button once or open the oven door.
Press the Start button after closing the door.

Correction

☐ You can correct the grill setting and cooking time at any time.

Cancelling

☐ Press the Stop button twice or open the oven door and press the Stop button once.

Note

☐ Combined operation with the microwave setting 900 W or 600 W is not possible. With this setting, the appliance automatically uses the 360 watt setting.

Grill combined with the microwave

- ☐ Always place the ovenware on the turntable and do not cover the food.
- ☐ Use a deep tin for roasting. This keeps the inside of the cooker cleaner.

- ❑ Use a large flat dish for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep dishes, and browns more on top.
- ❑ Check that your ovenware fits in the cooker. It should not be too large. The turntable must be able to turn.
- ❑ Always set the maximum cooking time. Check the shortest time given for the food.
- ❑ Leave the meat to stand for another 5 to 10 minutes before carving. This allows the meat juices to distribute evenly and stops them running out when you carve the meat.
- ❑ Bakes and gratins should be left to continue cooking for another 5 minutes with the cooker switched off.

	Amount Weight	Microwave settings in watts	Grill stage	Duration, min.	Notes
Roast pork, e.g. neck of pork	approx. 750 g	360 W	1	35-40 min.	Turn after approx. 15 minutes.
Meat loaf max. 7 cm high	approx. 750 g	360 W	2	approx. 25 min.	
Chicken, whole	approx. 1200 g	360 W	3	40 min.	Cook with the breast side down. Turn after 15 minutes.
Chicken pieces, e.g. chicken quarters	approx. 800 g	360 W	2	20-25 min.	Cook with the skin down. Do not turn.
Duck breast	approx. 800g	180 W	3	25-30 min.	Cook with the skin down. Do not turn.
Pasta bake (using pre-cooked ingredients)	approx. 1000 g	360 W	1	25-30 min.	Sprinkle with grated cheese.
Potato gratin (using raw potatoes) max. 3 cm high	approx. 1000 g	360 W	1	approx. 35 min.	
Fish, grilling	approx. 500 g	360 W	3	approx. 15 min.	Defrost frozen fish before cooking.
Quark pudding max. 5 cm high	approx. 1000 g	360 W	1	20-25 min.	

Automatic defrost

Your microwave oven has two automatic programs for defrosting using the microwave. You need only enter the program number and the weight. Everything else is done electronically.

You will find details of suitable food and a weight range for each program in the tables. You can set any weight within the weight range.

Defrosting programmes

Preparing food

You can use the 2 defrost programmes to defrost meat, poultry, fish, bread and cakes.

Use food which has is thinly cut and properly portioned, and which has been frozen and stored at -18 °C.

Remove all packaging from the food to be defrosted, and weigh the food. You will need to know the weight in order the set the programme.

Delicate parts, such as the legs and wings of chickens or fish tails can be covered with small pieces of aluminium foil. This prevents the food from cooking too quickly. Ensure that the foil does not touch the oven walls.

Ovenware

Place the food in a shallow, microwaveable dish, e.g. a glass or china plate. Do not cover the dish.

Standing time

The defrosted food should be left to stand for 10-30 minutes to allow the temperature to stabilise. Large pieces of meat need to stand for longer than small ones. Thinly cut pieces of meat and mince should be separated before being left to stand.

The food can then be prepared further, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. With poultry, the giblets can be removed at this point.

Warning!

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Under no circumstances should this liquid be used or be allowed to come into contact with other foods.

Food	Programme number	Weight range
Meat and poultry	P 01	
- roasts		0.2-1.5 kg
- thin pieces of meat		0.2-1.5 kg
- mince		0.2-1.0 kg
- chicken, poularde, duck		0.7-2.0 kg
Fish		0.1-0.8 kg
whole fish, fillet, steak		
Bread and cakes*	P 02	0.2-1.5 kg
- whole loaf, round or long, slices of bread, sponge cakes, yeast cakes, fruit cakes		
* Cream gateaux, cream cakes and cakes with icing, frosting or gelatine are not suitable.		

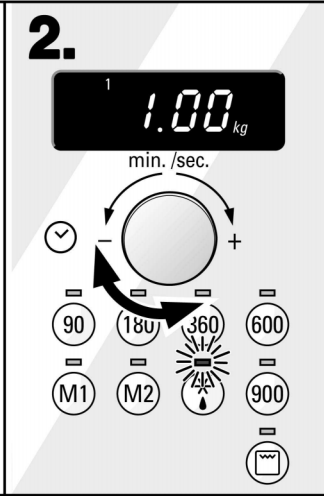
Example: Program number 1, 1.00 kg.

Setting procedure

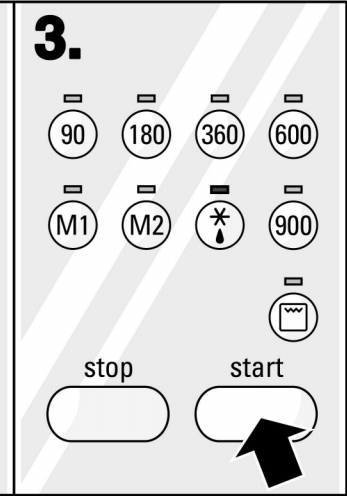
1.



2.



3.



- 1.** Press the  automatic defrost button. Program number 1 and the basic setting for the particular weight appear in the display.
- 2.** Use the knob to set the weight required.
- 3.** Press the Start button. The program will start after a few seconds. The time counts down in the display.

Note

- ❑ For program number 2, suggested value 0.50 kg, press the  button twice.
- ❑ You can call up the weight entered during the program. Press the  button. The weight is displayed for 3 seconds.
- ❑ With program 1, at weights from 510 g, a signal sounds after a certain length of time. Open the oven door and turn the meat or poultry. Simply press the Start button again once you have closed the door.

When the time has elapsed

A signal sounds when the time has elapsed. The appliance switches off.
0 appears in the display.
Open the oven door or press the Stop button.

Correction

Press the Stop button twice and reset the oven.

Cancelling

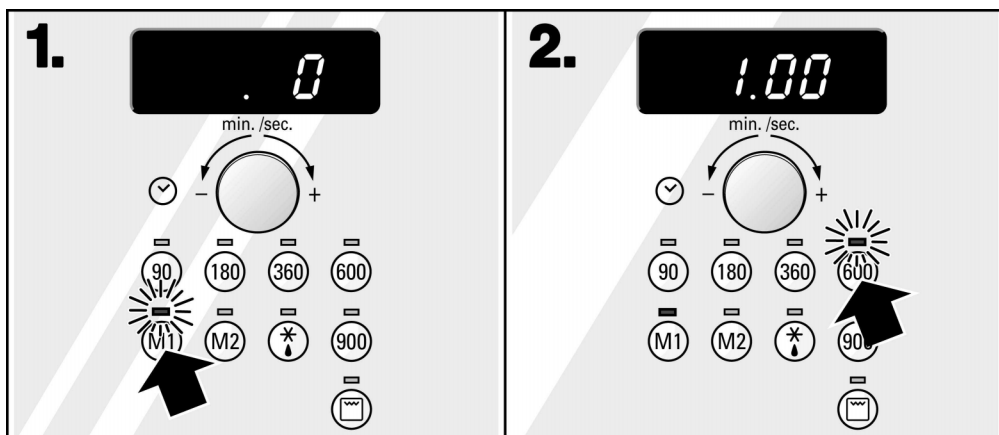
Press the Stop button twice.

Memory

You can use the memory function to store two settings which you use frequently. These can be called up at any time.
Memory locations M1 and M2 are available to you.

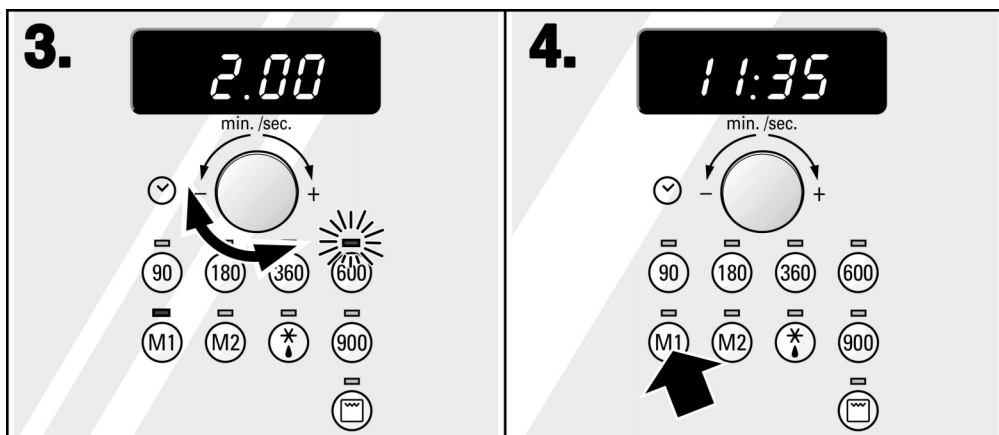
Storing settings

Example: To heat up 1 bowl of soup for 2 minutes at 600 W using memory location M1.



1. Press the M1 button.
The indicator light above the button flashes.

2. Press the 600 watt microwave setting button.



3. Set the cooking time using the knob.

4. Press the M1 button again.
The setting is saved.
The time reappears or the display remains dark.

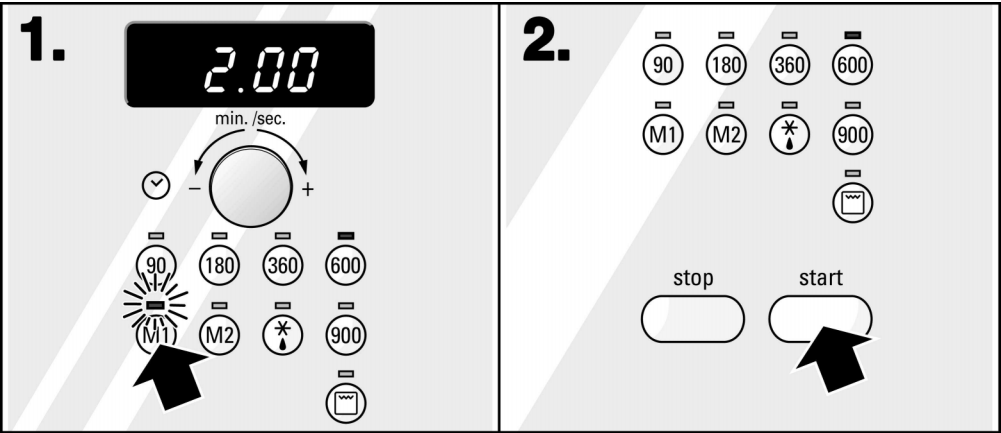
Notes

- ☐ You can only store one microwave setting. You cannot store several power settings one after another.
- ☐ You can use the grill or combined operation.
- ☐ You can change a stored setting at any time. Set as described in points 1 and 4.

- ❑ Defrost programs cannot be stored in the memory.

Starting the memory function

You may call up the settings you have stored in the memory at any time.



1. Press the M1 button.

2. Press the Start button.
The memorised operation runs.

When the time has elapsed

A signal sounds when the time has elapsed. The appliance switches off.
0 appears in the display.
Open the oven door or press the Stop button.

Pausing

Press the Stop button once or open the oven door.
Press the Start button after closing the door.

Changes

The memory settings cannot be changed. If you wish to store a different setting, assign new settings to memory locations M1 and M2.

Changing the signal duration

A signal sounds for one minute after the set duration has expired or the programme has ended.

You can change the duration of the signal from one minute to 6 seconds.

Method

- ☐ The appliance must be switched off.
- ☐ Press the Start button for 6 seconds until you hear a signal. 3 appears in the display.

The change has been entered.

You can reset the signal duration to one minute by following the same procedure. 30 appears in the display.

Test dishes in accordance with EN 60705

These meals are used by testing institutions to test the quality and function of microwave appliances.

Cooking with microwave only

Meal	Microwave setting in watts and cooking time in minutes	Notes
Egg and milk mixture, 565 g	600 watts, 8 mins. + 180 watts, 15 - 20 mins.	Pyrex, 22 x 17 cm
Sponge, 475 g	600 watts, 8 - 10 mins.	Pyrex, 22 cm diameter
Meatloaf, 900 g	900 watts, approximately 13 mins. + 360 watts, approximately 25 mins.	Pyrex cake tin, 28 cm long

Defrosting with microwave only

Meal	Microwave setting in watts and cooking time in minutes	Notes
Meat, 500 g	Programme 1, 500 g 16 mins. 180 watts, 9 mins. + 90 watts, 15 - 20 mins.	Pyrex no. 218, 24 cm diameter

Cooking with the microwave and grill

Meal	Microwave setting (watts), grill level, duration in minutes	Notes
Potato gratin, 1000 g	600 watts, + grill level 1, 30 - 35 mins.	Round Pyrex, 22 cm diameter
Cake	-	not recommended
Chicken, approximately 1100 g	1st side: 360 watts + grill level 3, 15 mins. 2nd side: 360 watts + grill level 3, 20 - 22 mins.	Place in a suitable dish. Turn after 15 mins.

Care and cleaning

Do not under any circumstances use a highpressure or steam cleaner.

Do not use caustic or abrasive cleaning agents or sharp metal scrapers to clean the oven door glass. The surface could be damaged which may result in shattering of the glass. If an abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Oven exterior

Simply wipe the appliance with a damp cloth. Add a few drops of washing-up liquid to the water if the dirt is more difficult to remove. Wipe it dry with a dry cloth.

Never use strong or abrasive cleaning agents as these can leave parts of the surfaces looking dull. If you spill a cleaning agent on the casing, wipe it away with water immediately.

Stainless steel appliances

Remove limescale, fat, cornflour and egg white marks as soon as possible. Corrosion can build up under such layers of dirt.

Commercial stainless steel cleaning products should be used. Take good note of the claims made by each manufacturer, and also test the product on a small area before use the product on the whole appliance.

Appliances with aluminium front

Use a mild window-cleaning agent and a soft cloth or fluff-free microfibre cloth. Wipe the cloth horizontally over the surface and without applying pressure.

Do not use any aggressive cleaning agents, scratching sponges or rough cleaning cloths. Clean the aluminium surface with a dry cloth.

Oven interior

Wipe the cooker with a damp cloth when it has cooled. Splashes and food remains are easily removed and do not get burnt on harder the next time the cooker is used.

Use a mild cleaning agent to remove more stubborn dirt.

Dry the inside of the cooker thoroughly with a soft cloth to prevent any corrosion from forming.

Do not use oven spray or any other harsh oven cleaners or scouring agent. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are unsuitable. These cleaning agents scratch the surface.

Unpleasant smells such as fish are easily removed. Pour a few drops of lemon juice in a cup of water. Put a teaspoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water at full power for 1 to 2 minutes at the maximum microwave setting.

Accessories

Soak the accessories immediately after use.

Remaining dirt can then be easily removed using a washing-up brush or sponge. The wire grill can also be cleaned with stainless steel cleaning agents or it can be placed in a dishwasher.

Turntable

Clean the turntable and the roller ring with washing-up liquid. Wipe the recess in the cooker with a damp cloth. Ensure that water does not leak through the turntable drive into the inside of the appliance. The support ring must slot into place properly when you re-insert it.

Troubleshooting

Malfunctions often have simple explanations. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The oven does not work.	Not plugged in.	Plug in the oven.
	Power failure.	Check whether the kitchen light switches on.
12:00 lights up in the display.	There has been a power failure.	Reset the time.
The microwave does not switch on.	The door is not closed properly.	Check whether left-over food or a foreign object is trapped in the door. The seal surfaces must be clean.
	The Start button was not pressed.	Press the Start button.
The oven is not working. A cooking time time appears in the display.	The rotary knob was accidentally pressed.	Press the Stop button.
The food takes longer than usual to heat up.	The microwave setting selected was too low.	Select a higher setting.
	A greater amount than usual was placed in the microwave.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
The turntable makes a scraping or grinding noise.	Dirt or foreign body is present around the turntable drive.	Clean the roller ring and the recess.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians.

Incorrect repairs may result in serious injury to the user.

After-sales service

Our after-sales service is there for you in the event that your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. You will see the rating plate containing these numbers on the right-hand side when you open the oven door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
After-sales service 	

Technical data

Power supply:	230 V, 50 Hz
Total connected load:	1.170 W
Microwave setting:	900 W
Grill:	1.100 W
Frequency:	2.450 MHz
Dimensions (H x W x D)	
- appliance	30 x 46 x 32 cm
- cooking compartment	22 x 30 x 30 cm
Weight	10 kg
VDE tested:	Yes
CE mark:	Yes

Ce four micro-ondes vous permettra de cuisiner avec plaisir.

Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent d'importants conseils de sécurité. Ensuite, vous apprenez à connaître votre appareil en détails. Nous vous montrons tout ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

Les tableaux sont construits de sorte que vous puissiez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

Pour que votre appareil garde longtemps l'aspect du neuf, nous vous offrons de nombreux conseils d'entretien et de nettoyage. Si un incident devait survenir, vous trouverez dans les dernières pages des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Vous avez des questions? Consultez toujours la table des matières détaillée. Vous vous y retrouverez très facilement.

Il ne nous reste plus qu'à vous souhaiter beaucoup de plaisir à cuisiner avec votre nouveau four micro-ondes.

Table de matières

Protection de l'environnement	84
Remarques concernant la mise au rebut	84
Avant le branchement du nouvel appareil	84
Installation et branchement	85
Remarques importantes	86
Consignes de sécurité	86
Consignes de sécurité pour la cuisson avec le micro-ondes	89
Votre nouvel appareil	91
Les modes de cuisson	92
Les accessoires	92
Avant la première utilisation	94
Réglage de l'heure	94
Chauffer l'enceinte de cuisson	95
Les micro-ondes	95
Les puissances micro-ondes:	95
Réglages	96
Décongeler, réchauffer et cuire aux micro-ondes	98
Vaisselle	98
Remarques concernant les tableaux	99
Décongélation	99
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	101
Réchauffer des mets	102
Cuire des mets	103
Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes	104

Table de matières

Grillades	105
Réglages	105
Tableau de grillades	106
Micro-ondes et gril combinés	107
Réglages	107
Gril combiné aux micro-ondes	109
Décongélation automatique	110
Programmes de décongélation	110
Réglages	112
Memory	113
Mémoriser les réglages	113
Memory Démarrage	115
Modifier la durée du signal	116
Plats tests selon EN 60705	117
Entretien et nettoyage	118
Extérieur de l'appareil	118
Enceinte de cuisson	119
Accessoires	119
Plateau tournant	119
Incidents et dépannage	120
Service après-vente	121
Caractéristiques techniques	121

Protection de l'environnement

Remarques concernant la mise au rebut

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante: «Attention : appareil défectueux».

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage où rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou votre municipalité.

Avant le branchement du nouvel appareil

Consignes importantes de sécurité

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

- ☐ Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice de montage et d'utilisation.
- ☐ Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.

Installation et branchement

- ❑ Veuillez respecter la notice de montage spéciale.
- ❑ Cet appareil est destiné à l'encastrement uniquement. Cet appareil n'est pas prévu comme appareil de table ou pour l'utilisation à l'intérieur d'une armoire.
- ❑ L'appareil peut être encastré dans un meuble haut d'une largeur de 50 cm ou 60 cm (au moins 30 cm de profondeur et 85 cm au-dessus du sol).
- ❑ L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité réglementairement installée. Le fusible/disjoncteur la protégeant doit supporter 10 ampères. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.
- ❑ Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de branchement. Si, une fois le four encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.
- ❑ N'utilisez pas de multiprise, de boîtes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

Remarques importantes

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez-le uniquement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Lors du mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte. Risque de brûlures !

Enfants et micro-ondes



Les enfants ne doivent utiliser des appareils à micro-ondes que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.

Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Surfaces chaudes



Ne jamais toucher les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson. Elles deviennent chaudes lors du fonctionnement. Les parois internes de l'appareil et les résistances chauffantes deviennent très chaudes. Risque de brûlures !

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique avec la porte chaude de l'appareil. Ceci pourrait endommager leur gaine isolante. Court-circuit, risque d'électrocution !

Ne jamais utiliser le dessus de l'appareil comme surface de rangement. Risques d'incendie !

Enceinte de cuisson



Ne jamais conserver des objets inflammables dans l'enceinte de cuisson. Ils risquent de s'enflammer lors de la mise en marche du micro-ondes.

Risque de brûlures !

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de fumée dans l'enceinte de cuisson. Retirez la fiche secteur.

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans mets dans l'enceinte de cuisson. Il pourrait subir une surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, vaisselle).

Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.

Ne jamais poser un aliment directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient.

Du liquide débordé ne doit pas parvenir par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil. Observez le processus. Utilisez une courte durée et rajoutez une durée si nécessaire.

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans l'appareil. Risque de brûlures !

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Porte de l'appareil et joint



Ne jamais utiliser l'appareil si sa porte est endommagée. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper. Appelez le service après-vente.

La porte de l'appareil doit fermer correctement. Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Le joint doit toujours être propre.

Environnement



Ne jamais exposer l'appareil micro-ondes à une forte chaleur ou à l'humidité.

Nettoyage



Ne jamais utiliser un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur !

Court-circuit, risque d'électrocution !

Nettoyer régulièrement l'appareil. En cas de nettoyage insuffisant, la surface peut être endommagée et l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie micro-ondes s'échappe !

Réparations



Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Ne jamais procéder à des travaux de réparation ou de maintenance lors desquels il est nécessaire d'enlever le recouvrement de protection contre l'énergie micro-ondes. Appelez le service après-vente.

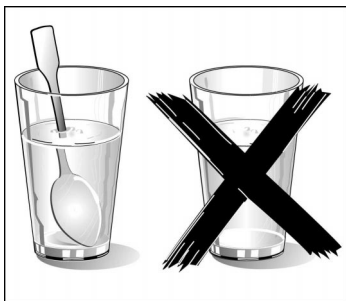
Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.

Ne jamais mettre en marche un appareil défectueux. Retirez la fiche secteur. Appelez le service après-vente.

Ne jamais changer soi-même la lampe de l'enceinte de cuisson. Appelez le service après-vente.

ATTENTION ! Les travaux de réparation et de maintenance lors desquels la protection contre l'énergie micro-ondes doit être retirée doivent uniquement être effectués par du personnel spécialiste en raison des risques existants pendant ces opérations.

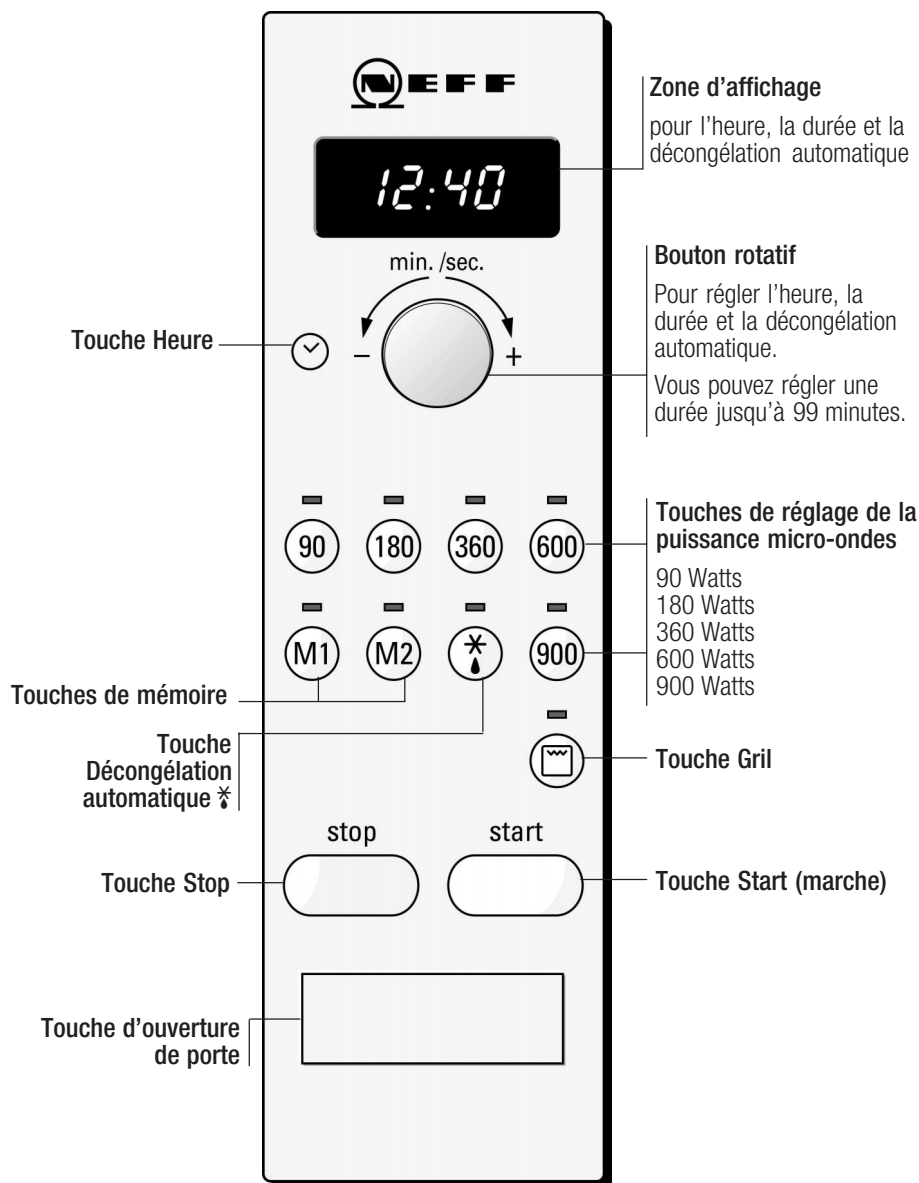
Consignes de sécurité pour la cuisson avec le micro-ondes



- ❑ Le micro-ondes ne doit pas être mis en marche sans aliments à l'intérieur.
- ❑ Utilisez le micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments et des boissons. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de grains ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer.
- ❑ **Risque de brûlures!**
Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. En cas de retard d'ébullition, les bulles d'air ne peuvent pas crever librement à la surface du liquide. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder ou jaillir. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.
- ❑ **Aliments pour bébé:**
Réchauffez toujours les aliments pour bébé dans leurs pots non fermés ou dans des biberons sans la tétine. Une fois réchauffés, mélangez ou agitez bien. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme. Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant. Risque de brûlures!
- ❑ Ne chauffez jamais des mets ou des boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion!
- ❑ Ne chauffer pas trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion!
- ❑ Ne chauffez pas l'huile alimentaire au micro-ondes. Elle pourrait s'enflammer.
- ❑ Utilisez exclusivement de la vaisselle convenant aux micro-ondes.
- ❑ Ne réchauffer pas les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Ils pourraient s'enflammer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, vous devez les surveiller. Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ❑ Ne faites pas cuire les oeufs dans leur coquille ou ne réchauffez pas les oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percer leur jaune.
- ❑ Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez-les avant de les faire réchauffer.
- ❑ Si vous décongelez ou réchauffez des aliments tels que herbes aromatiques, fruits ou champignons ou des aliments contenant peu d'eau, tels que du pain, surveillez le processus. Une déshydratation excessive présenterait des risques d'incendie.
- ❑ La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater l'ustensile.
- ❑ Veuillez respecter les puissances micro-ondes ainsi que les temps de cuisson indiqués dans la notice d'utilisation. Si vous sélectionnez une puissance trop élevée ou un temps trop long, les aliments peuvent s'enflammer et endommager l'appareil.
- ❑ Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques lorsque vous retirez le récipient du four.

Votre nouvel appareil



Les modes de cuisson

Micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fondre et cuire.

Les puissances micro-ondes:

- 900 W pour réchauffer des liquides.
- 600 W pour réchauffer et pour cuire des aliments
- 360 W pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.
- 180 W pour décongeler et poursuivre la cuisson.
- 90 W pour décongeler des aliments délicats

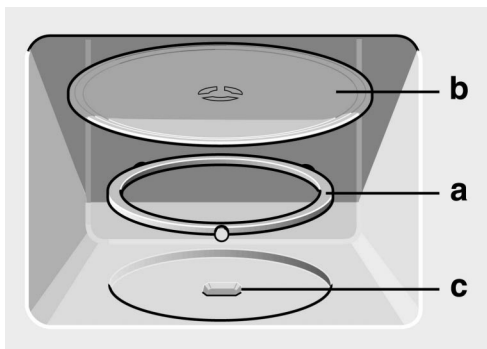
Gril

Vous pouvez griller des steaks, saucisses, poissons ou toasts.

Micro-ondes combinées au gril

Dans ce cas, le gril fonctionne en même temps que les micro-ondes. Les mets seront croustillants et dorés comme d'habitude, mais cuiront beaucoup plus vite et vous économiserez de l'énergie.

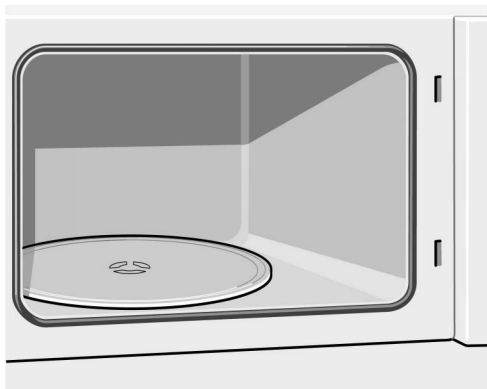
Les accessoires



Le plateau tournant

Comment mettre le plateau tournant en place:

1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé à l'intérieur du four.
2. Enclencher le plateau tournant **b** dans l'entraînement **c** situé au milieu du plancher du four.



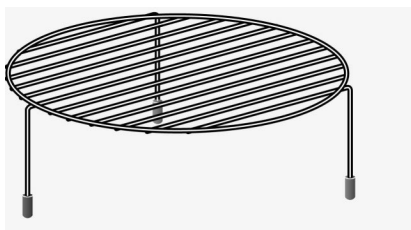
N'utilisez pas l'appareil sans que le plateau tournant soit en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclenché.

Le plateau tournant tourne lors de tous les modes de cuisson. Il peut tourner dans les deux sens.



Lèche-frite

Elle peut également servir à récupérer la graisse si vous faites des grillades directement sur la grille ou si vous vous servez de la grille pour faire cuire et griller en mode combiné.



Grille

pour griller p.ex. des steaks, saucisses ou des toasts
ou comme surface support, p.ex. pour des plats à gratins.

Placer la grille sur le plateau tournant ou dans la lèche-frite.



Remarques

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint le four.

De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et au plancher. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

Sélecteurs escamotables

Le bouton rotatif est escamotable.

Pour le faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.

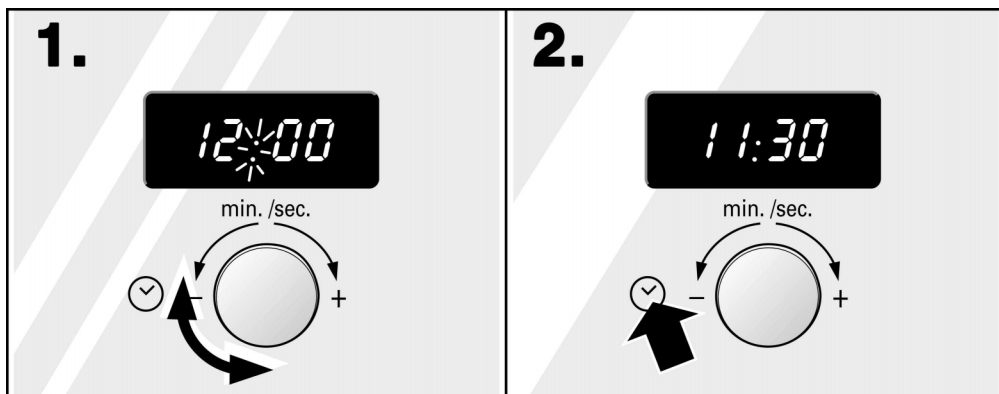
Le bouton rotatif peut être tourné vers la droite ou vers la gauche.

Avant la première utilisation

Réglage de l'heure

Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, trois zéros clignotent à l'affichage. Au bout de quelques secondes apparaît 12:00, les deux points clignotent.

Régler l'heure.



1. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.

2. Appuyer sur la touche Heure . L'heure est réglée.

Masquage de l'heure

Appuyer sur la touche Heure  et ensuite sur la touche Stop.
L'affichage est noir.

Régler de nouveau l'heure

Appuyer sur la touche Heure .
A l'affichage apparaît 12:00. Réglez suivant la description aux points 1 et 2.

Modifier l'heure (par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver)

1. Appuyer sur la touche Heure .
2. Modifier l'heure à l'aide du bouton rotatif.
3. Appuyer sur la touche Heure . L'heure est modifiée.

Remarque

☐ Si une durée est subitement affichée, le bouton rotatif a été tourné par inadvertance. Appuyez sur la touche Stop. L'heure se réaffiche.

Chauffer l'enceinte de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, chauffez le four à vide, porte fermée, le plateau tournant en place, pendant 10 minutes.

1. Appuyer sur la touche Gril .
2. A l'aide du bouton rotatif, régler sur 10:00 minutes.
3. Appuyer sur la touche Start.

Après écoulement du temps, un signal retentit. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

En raison de l'odeur dégagée, il est recommandé d'aérer la cuisine.

Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec le gril.

Testez-le directement une première fois. Vous pouvez par exemple faire chauffer une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dedans. Placez la tasse avec de l'eau sur le plateau tournant.

1. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes de 900 Watts.
2. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute 30 secondes.
3. Appuyez sur la touche Start.

Au bout de 1 minute un signal sonore se fait entendre. L'eau pour votre thé est chaude.

Pendant que vous buvez le thé, veuillez lire encore une fois les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

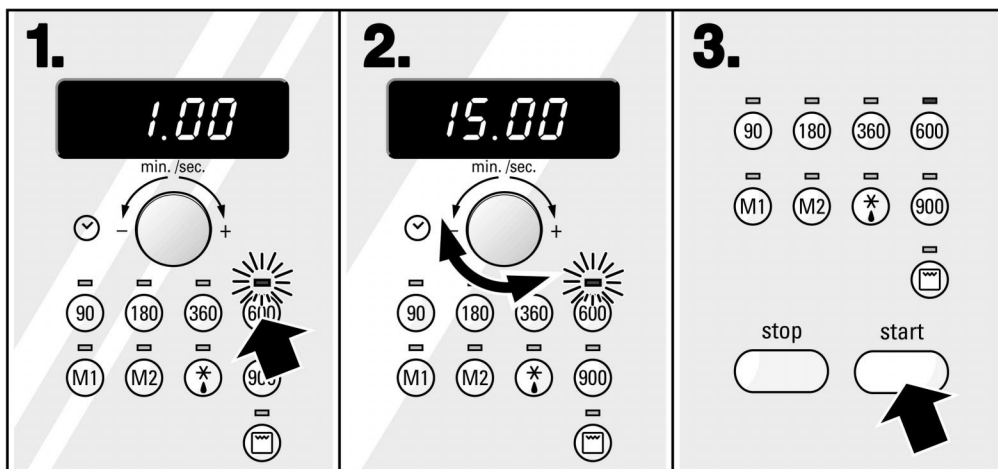
900 W Pour réchauffer des liquides.

Les puissances micro-ondes:

600 W	Pour réchauffer et faire cuire des préparations.
360W	Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
90 W	Pour décongeler des préparations délicates.

Exemple: 600 W, 15-mn.

Réglages



1. Appuyer sur la touche de puissance micro-ondes souhaitée. Le voyant lumineux au-dessus de la touche clignote.

2. Régler la durée par le bouton rotatif.

3. Appuyer sur la touche Start.

Le voyant lumineux au-dessus de la puissance micro-ondes est allumé. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. L'appareil s'éteint. A l'affichage apparaît un 0. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Correction

Si vous n'avez réglé qu'une puissance micro-ondes, vous pouvez à tout moment modifier la durée. Si vous avez réglé plusieurs puissances et durées pour le micro-ondes, vous pouvez modifier la durée uniquement avant d'enclencher le micro-ondes.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Une fois la porte du four refermée, appuyez de nouveau sur la touche Start (marche).

Annulation

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur la touche Stop.

Programmer plusieurs puissances micro-ondes successives

Procédez comme décrit sous les points 1 et 2. Réglez ensuite la 2. puissance micro-ondes et durée de cuisson. Vous pouvez programmer jusqu'à 3 puissances de micro-ondes et durées de cuisson successives. A la fin de la programmation, appuyez sur la touche Start.

Remarques

- ☐ Vous pouvez aussi sélectionner deux fois la même puissance micro-ondes:
p.ex. 600 W–360 W–600 W.
Vous ne pouvez sélectionner 900 W qu'une fois.
- ☐ La durée ne peut pas être modifiée.
- ☐ Vous pouvez régler la puissance 900 W pour max. 30 minutes, toutes les autres puissances jusqu'à 99 minutes.
- ☐ Vous réglez la durée:

jusqu'à 1	minute par pas de seconde
jusqu'à 5	minutes par pas de 10 secondes
jusqu'à 30	minutes par pas de minute
jusqu'à 99	minutes par pas de 5 minutes.
- ☐ Vous pouvez régler tout d'abord la puissance micro-ondes et ensuite le temps de cuisson ou vice versa.

Décongeler, réchauffer et cuire aux micro-ondes

Vaisselle

Utilisez de la vaisselle en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. En effet, ces matières laissent passer les micro-ondes.

C'est le cas contraire pour la vaisselle métallique. Les micro-ondes ne peuvent passer, les mets stockés dans des récipients métalliques fermés restent froids. Veillez à ce que du métal, comme une cuillère, soit à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de la face intérieure de la porte. Le verre de la face intérieure de la porte pourrait être détérioré par la formation d'étincelles.

Dans de nombreux cas, vous pouvez faire cuire les mets dans le plat de service. Ceci vous évite de changer de plat et réduit la quantité de vaisselle à laver.

Utilisez de la vaisselle présentant des motifs dorés ou argentés uniquement si son utilisation pour micro-ondes est garantie par le fabricant.

Placez la vaisselle impérativement sur le plateau tournant.

Test de la vaisselle:

Lorsque vous n'êtes pas sûr si votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant: Placez le plat vide dans le four pendant für ½ à 1 minute à la puissance maximum. A mi-temps, vérifiez la température. Le plat doit sortir froid ou tiède du four. Votre plat n'est pas approprié s'il est chaud ou si des étincelles se produisent.

Attention! Le micro-ondes ne doit pas être mis en marche sans aliments à l'intérieur. Ce test de vaisselle est la seule exception à cette règle.

Remarques concernant les tableaux

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour le micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la vaisselle, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux.

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité - Quasiment double durée,

Demi-quantité - Demi-durée.

Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant.

Décongélation

- ❑ Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le plateau tournant.
- ❑ Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien l'enrobage gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.
- ❑ Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 - 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.
- ❑ Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 20 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. Ensuite, vous pouvez vider les volailles. Vous pouvez continuer à préparer la viande même si un petit noyau est encore surgelé.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de boeuf, porc,	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Recouvrez les parties délicates avec une feuille d'aluminium.
veau en un seul morceau	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
(avec ou sans os)	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de bœuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Recouvrez les parties délicates avec une feuille d'aluminium. Séparez les morceaux lorsque vous les retournez.
	500 g	180 W, 10 - 13 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 15 - 20 min.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Volailles ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Entourez les cuisses et les ailes de feuille d'aluminium.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson en un seul morceau	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Recouvrez les parties délicates avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Beurre	125 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Enlevez l'emballage complètement
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Pain, entier	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Séparez les morceaux de gâteau lorsque vous les retournez. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage ou gélatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

- ❑ Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- ❑ Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. N'empilez pas les aliments.
- ❑ Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- ❑ Entre-temps, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.
- ❑ Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- ❑ Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt, Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	300-400 g	600 W, 8 - 13 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Viandes en sauce, p.ex. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat.
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompagnements	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8 - 12 min.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt, Durée, minutes	Remarques
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 8 - 12 min. 600 W, 15 - 20 min.	Ajoutez un peu l'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond.
Epinards à la crème	450 g	600 W, 15 - 17 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau.

Réchauffer des mets

- ❑ Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- ❑ Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.
- ❑ Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- ❑ Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- ❑ Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt, Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)		600 W, 5 - 8 min.	
Boissons	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1½ min. 900 W, 1½ - 2½ min. 900 W, 3 - 4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-tremps.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt, Durée, minutes	Remarques
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, ½ min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Potage, 1 tasse 2 tasses	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
	350 g	600 W, 2 - 3 min.	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Séparez les tranches de viande.
Ragoût	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Cuire des mets

❑

Faites cuire les mets dans des récipients fermés. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.

❑

Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc employer du sel et des épices avec modération.

❑

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C’est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu’ils soient peu épais. Dans la mesure du possible, n’empilez pas les aliments.

❑

Une fois cuits, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s’égalise à l’intérieur.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Légumes, frais	250 g	600 W, 6 - 10 min.	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Accompagnement s, p.ex. pommes de terre	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuez. Ajoutez deux fois son volume de liquide.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Riz	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 min.	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.

Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes

- Les quantités de mets préparées ne sont pas accompagnées de données de réglage.**

Allongez ou réduisez les temps de cuisson en suivant la règle approximative suivante:
Quantité double = durée double
Quantité divisée par deux = durée divisée par deux
- Le mets est trop sec.**

Diminuez le temps de cuisson ou bien choisissez une puissance de micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez du liquide.
- Une fois la durée écoulée, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.**

Allongez le temps de cuisson. Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée selon les indications. Les quantités importantes prennent plus de temps à cuire. Tenez compte de l'épaisseur du mets car les mets épais tardent plus à cuire.
- Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.**

Remuez de temps en temps. La fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.

Grillades

Un gril puissant assure une chaleur intensive à la surface et que les aliments sont uniformément dorés.

Positions gril

Vous pouvez sélectionner 4 positions gril différentes:

3 = puissant

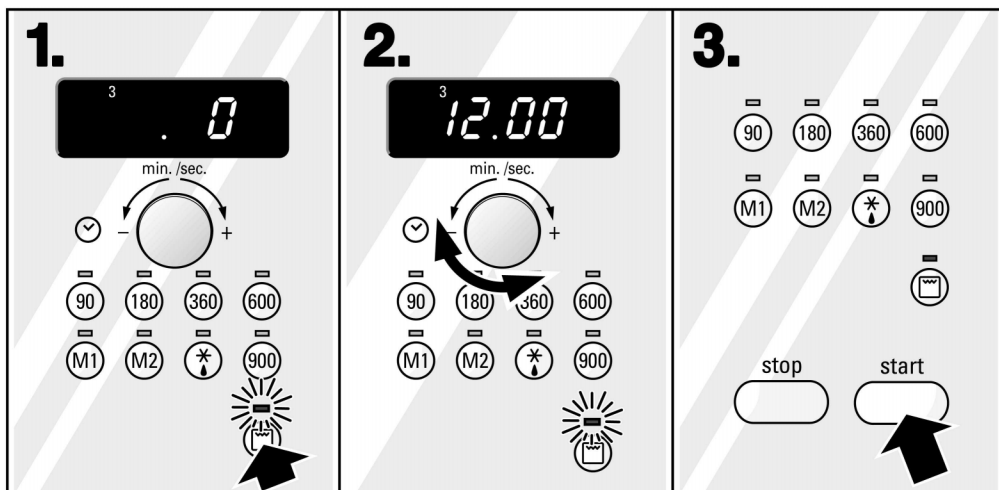
2 = moyen

1 = faible

Si vous appuyez une fois sur la touche Gril, il apparaît la position gril 3. Vous pouvez modifier les positions gril en appuyant sur la touche Gril.

Réglages

Exemple: Position gril 3, 12 minutes.



1. Appuyez sur la touche Gril. A l'affichage apparaît la position gril 3. Avec la touche Gril vous pouvez maintenant sélectionner une autre position gril.

2. Régler la durée par le bouton rotatif.

3. Appuyer sur la touche Start.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. L'appareil s'éteint. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Correction

Vous pouvez modifier à tout moment la position gril et la durée.

Annulation

Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four et appuyez une fois sur la touche Stop.

Tableau de grillades

- ❑ Grilliez toujours sur la grille avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- ❑ Toutes les valeurs indiquées sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la nature des aliments.
- ❑ Rincez la viande à l’eau froide et séchez-la avec du papier absorbant.
Salez la viande seulement une fois grillée.
- ❑ Pour récupérer le jus de viande, placez la grille dans la lèchefrite sur le plateau tournant.
- ❑ Pour retourner les morceaux de viande, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et sèche.
- ❑ La viande rouge, p.ex. du bœuf, dore plus vite qu’une viande blanche, comme du veau ou du porc. Ne vous laissez pas déconcerter. Des morceaux de grillade de viande blanche ou des filets de poisson ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l’intérieur ils sont cuits et juteux.

	Quantité	Poids	Position gril	Temps en minutes	Remarques
Steaks	2-3 pièces	chacun env. 200 g	3	1. face: env. 15 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	2-3 cm d'épaisseur
Steaks (échine)	3-4 pièces	chacun env. 120 g	3	1. face: env. 15 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	1-2 cm d'épaisseur
Saucisses à griller	4-6 pièces	chacun env. 150 g	3	1. face: env. 5 - 10 minutes 2. face: env. 7 - 12 minutes	
Darnes de poisson	2-3 pièces	chacune env. 150 g	3	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 8 - 12 minutes	Huiler la grille au préalable.
Poisson, entier p.ex. truite	2-3 pièces	chacun env. 150 g	2	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	Huiler la grille au préalable.

	Quantité	Poids	Position gril	Temps en minutes	Remarques
Brunir des toasts	2-4 tranches		3	1. face: env. 2 - 3 minutes 2. face: env. 2 - 3 minutes	
Gratiner des toasts	2-4 tranches		2/3	Selon la garniture: env. 5 - 9 minutes	

Réglez le bouton rotatif sur la première durée. Retournez les grillades et réglez ensuite la durée pour la 2. face.

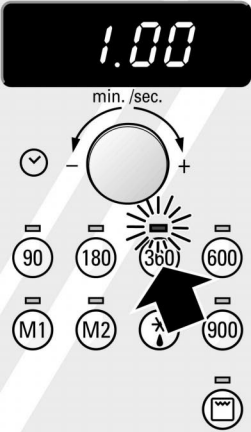
Micro-ondes et gril combinés

Vous pouvez régler simultanément le gril et l'une des puissances micro-ondes 90 W, 180 W et 360 W. Les mets deviennent bien croustillants et dorés. La cuisson est plus rapide et vous économisez de l'énergie.

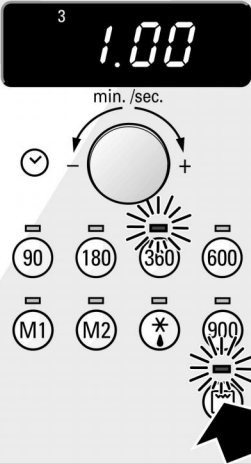
Exemple: 360 W et position gril 3, 25 minutes.

Réglages

1.

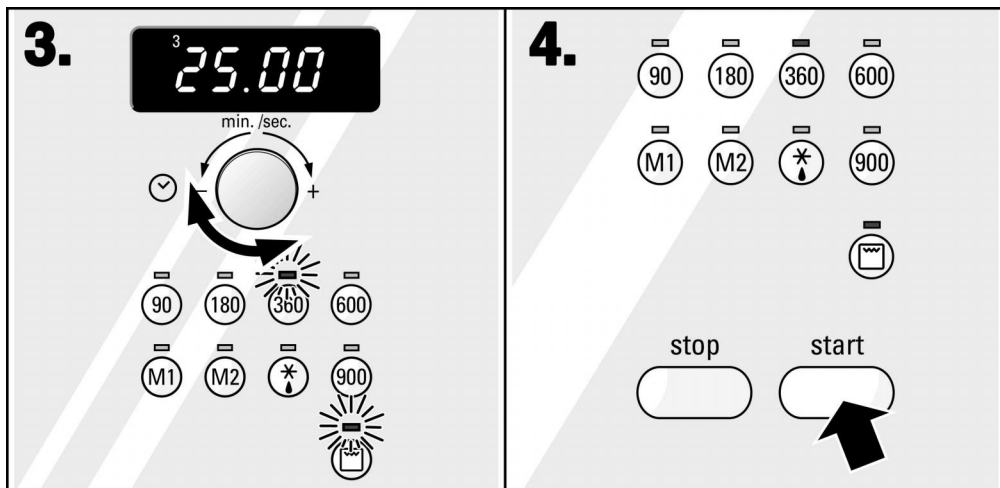


2.



1. Appuyer sur la touche de puissance micro-ondes souhaitée.

2. Appuyer sur la touche Gril.
A l'affichage apparaît la position gril 3.
Avec la touche Gril vous pouvez maintenant sélectionner une autre position gril.



3. Régler la durée par le bouton rotatif.

4. Appuyer sur la touche Start.
La durée réglée démarre.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. L'appareil s'éteint.
A l'affichage apparaît un 0.
Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Arrêter

☐ Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Correction

☐ Vous pouvez modifier à tout moment la position gril et la durée.

Annulation

☐ Appuyez deux fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four et appuyez une fois sur la touche Stop.

Remarque

☐ Le mode combiné avec les puissances micro-ondes 900 W ou 600 W n'est pas possible. Lors de ce réglage, l'appareil fonctionne automatiquement avec la position 360 W.

Gril combiné aux micro-ondes

- ❑ Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant et ne couvrez pas les aliments.
- ❑ Pour faire rôtir des aliments, utilisez un plat haut. Ainsi l'intérieur du four reste propre.
- ❑ Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.
- ❑ Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Le récipient ne doit pas être trop grand, car le plateau tournant doit pouvoir tourner.
- ❑ Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez l'aliment après le temps plus court indiqué.
- ❑ Avant de couper la viande, laissez-la reposer encore 5 - 10 minutes. Le jus de viande se répartira uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous coupez la viande.
- ❑ Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

	Quantité Poids	Puissance micro-ondes, W	Position gril	Durée en minutes	Remarques
Rôti de porc, p.ex. échine	750 g env.	360 W	1	35-40 min.	Retourner après 15 minutes env..
Roti de viande hachée max. 7 cm de haut	750 g env.	360 W	2	25 min. env.	
Poulet, entier	1200 g env.	360 W	3	40 min.	Le placer côté blanc vers le bas. Retourner après 15 minutes.
Morceaux de poulet, p.ex. quarts de poulet	800 g env.	360 W	2	20-25 min.	Le placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Magret de canard	800 g env.	180 W	3	25-30 min.	Le placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Gratin de pâtes (d'ingrédients pré-cuits) max. 3 cm de haut	1000 g env.	360 W	1	35 min. env.	Le parsemer de fromage.

	Quantité Poids	Puissance micro-ondes, W	Position gril	Durée en minutes	Remarques
Gratin de pommes de terre (de pommes de terre crues)	1000 g env.	360 W	1	35 min. env.	
Poisson, gratiné	500 g env.	360 W	3	15 min. env.	Du poisson surgelé doit être décongelé au préalable.
Soufflé au fromage blanc max. 5 cm de haut	1000 g env.	360 W	1	20-25 min.	

Décongélation automatique

Votre appareil à micro-ondes dispose de 2 programmes automatiques pour la décongélation par micro-ondes. Vous n'entrez que le numéro du programme et le poids. L'électronique se charge du reste.

Pour chaque programme vous trouverez dans les tableaux les aliments appropriés et la fourchette de poids correspondante. Vous pouvez régler chaque poids à l'intérieur de la fourchette de poids.

Programmes de décongélation

Préparer les aliments

Les 2 programmes de décongélation permettent de décongeler de la viande, de la volaille, du poisson, du pain et du gâteau.

Utilisez des aliments congelés et stockés à -18 °C, pas trop épais et portionnés.

Pour décongeler l'aliment, retirez-le toujours de son emballage et pesez-le. Vous aurez besoin de connaître le poids pour régler le programme.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et ailes de poulet ou les queues de poisson, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci évite qu'ils précuisent. Veillez à ce que la feuille ne touche pas les parois du four.

Vaisselle

Déposez l'aliment sur un récipient plat, adapté aux micro-ondes, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine et ne mettez pas de couvercle.

Temps de repos

Pour compenser la température, l'aliment décongelé devrait encore reposer pendant 10-30 minutes. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Avant le temps de repos, séparer les morceaux plats et la viande hachée.

Ensuite vous pouvez continuer à traiter les aliments, même si le cœur des gros morceaux de viande est éventuellement encore congelé. En cas de volaille, vous pouvez maintenant enlever les abats.

Attention!

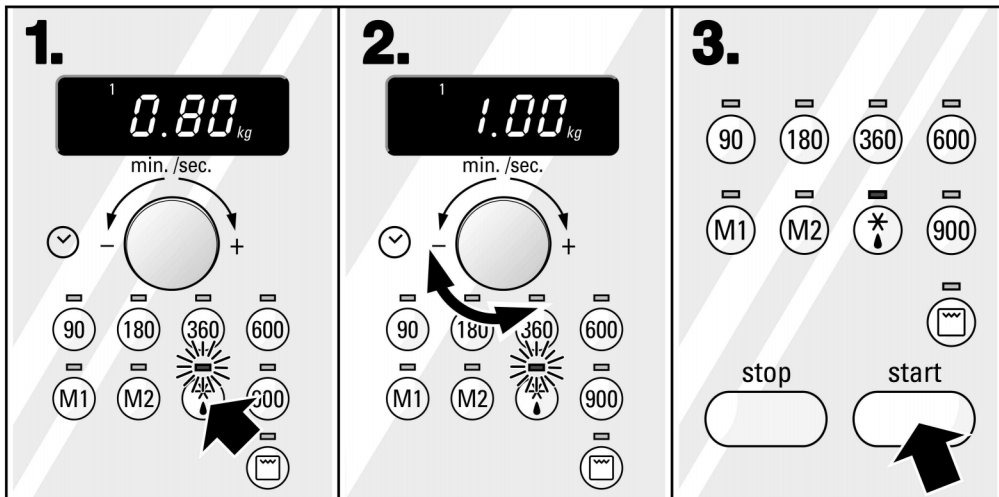
Lors de la décongélation de viande, volaille ou de poisson se forme du liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids
Viande et volaille	P 01	
- rôti		0,2-1,5 kg
- morceaux plats de viande		0,2-1,5 kg
- viande hachée		0,2-1,0 kg
- poulet, poularde, canard		0,7-2,0 kg
Poisson	P 02	0,1-0,8 kg
poisson entier, filet de poisson, darne de poisson		
Pain et gâteau*	P 02	0,2-1,5 kg
- pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, gâteaux à pâte levée, gâteau à la levure de boulanger, gâteaux aux fruits		

* Des tartes à la chantilly, à la crème, des gâteaux au coulis, avec du glaçage ou de la gelatine sont inappropriés.

Réglages

Exemple: Programme numéro 1, 1.00 kg.



1. Appuyer sur la touche Décongélation automatique . A l'affichage apparaît le programme numéro 1 et le réglage de base pour le poids.

2. Régler le poids désiré avec le bouton rotatif.

3. Appuyer sur la touche Start. Le programme démarre au bout de quelques secondes. La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

Remarque

- ☐ Pour le programme numéro 2, valeur proposée 0.50 kg, appuyez deux fois sur la touche .
- ☐ Pendant le déroulement du programme vous pouvez interroger le poids programmé. Appuyez sur la touche . Le poids est affiché pendant 3 secondes.
- ☐ Lors du programme 1, pour un poids à partir de 510 g, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte du four et retournez la viande ou la volaille. Une fois la porte du four refermée, appuyez de nouveau sur la touche Start (marche).

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. L'appareil s'éteint. A l'affichage apparaît un 0. Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Correction

Appuyez deux fois sur la touche Stop et réglez de nouveau.

Annulation

Appuyez deux fois sur la touche Stop.

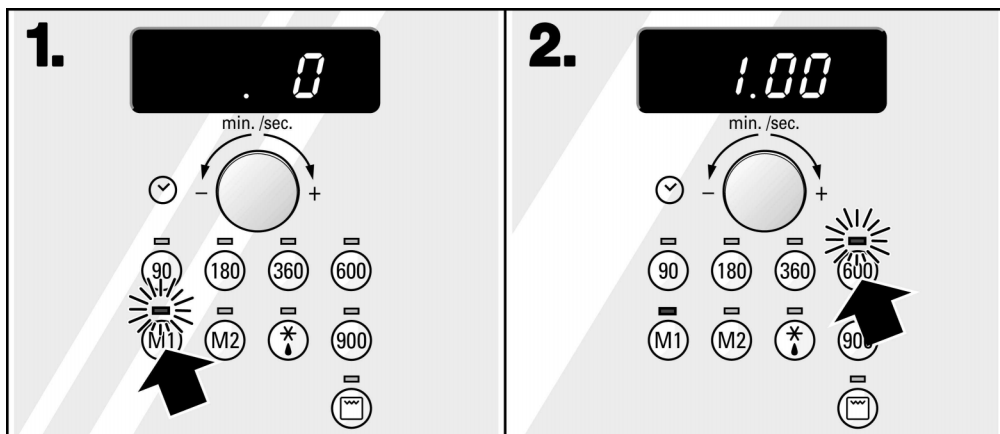
Memory

A l'aide de Memory, vous pouvez mémoriser et rappeler à tout moment deux programmations que vous utilisez fréquemment.

A cet effet, vous disposez des emplacements-mémoire M1 et M2.

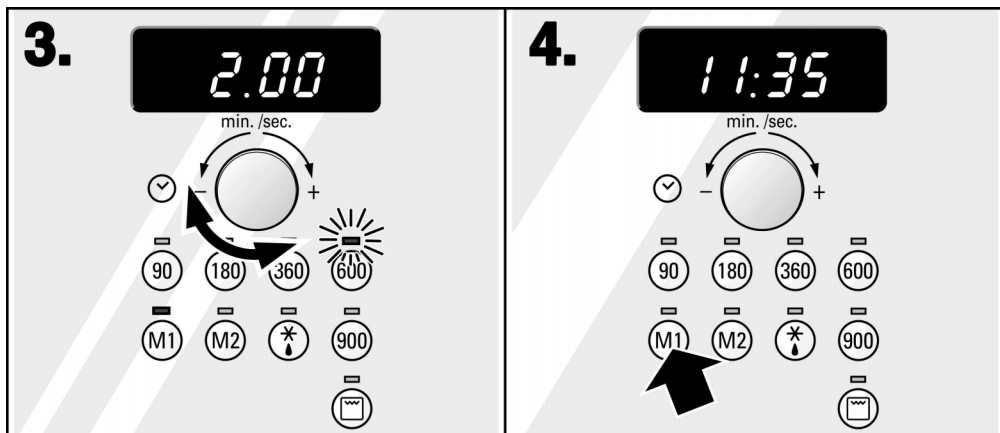
Mémoriser les réglages

Exemple: Chauffez 1 tasse de potage pendant 2 minutes à 600 W sur l'emplacement-mémoire M1.



1. Appuyer sur la touche M1.
Le voyant lumineux au-dessus de la touche clignote.

2. Appuyer sur la touche de puissance micro-ondes 600 W.



3. Régler la durée par le bouton rotatif.

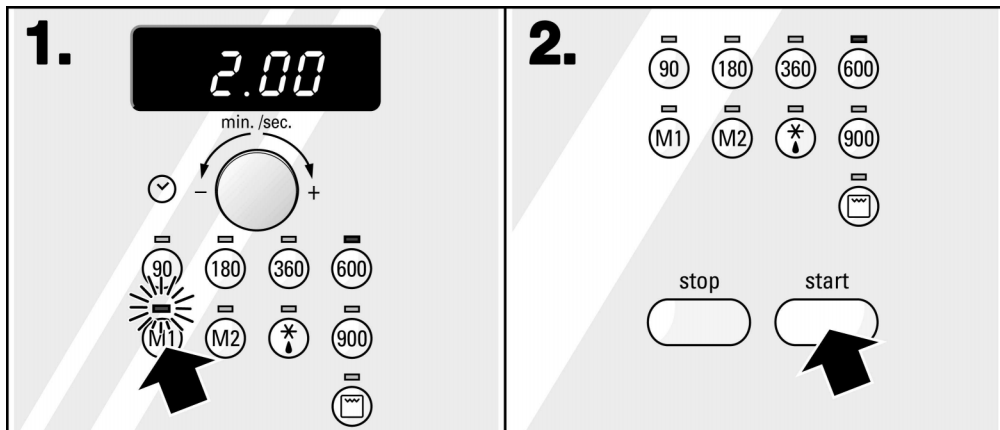
4. Réappuyer sur la touche M1.
Le réglage est mémorisé.
L'heure réapparaît ou est noire.

Remarques

- ☐ Vous ne pouvez mémoriser qu'une seule puissance micro-ondes et non pas plusieurs puissances successives.
- ☐ Vous pouvez mémoriser le mode gril ou le mode combiné.
- ☐ Un réglage mémorisé peut être remplacé à tout moment par un autre réglage. Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.
- ☐ Les programmes de décongélation ne peuvent pas être mémorisés.

Memory Démarrage

Vous pouvez appeler à tout moment le réglage mémorisé.



1. Appuyer sur la touche M1.

2. Appuyer sur la touche Start.
Le mode Memory mémorisé démarre.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. L'appareil s'éteint.
A l'affichage apparaît un 0.
Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Modifier

Les réglages Memory ne peuvent pas être modifiés. Si vous désirez mémoriser un autre réglage, reprogrammez sur l'emplacement-mémoire M1 ou M2.

Modifier la durée du signal

Après écoulement de la durée réglée ou du programme, vous entendrez pendant une minute un signal.

Vous pouvez modifier la durée du signal de 1 minute à 6 secondes.

Procédez comme suit

- ☐ L'appareil ne doit pas être en marche.
- ☐ Appuyez pendant 6 secondes sur la touche Start jusqu'à ce qu'un signal se fasse entendre. A l'affichage apparaît un 3.

La modification est mémorisée.

De la même manière, vous pouvez remettre la durée du signal sur une minute. A l'affichage apparaît 30.

Plats tests selon EN 60705

Les laboratoires de contrôle se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes.

Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux œufs, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Biscuit, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Rôti de viande hachée, 900 g	900 W, 13 min. + 360 W, env. 25 min.	Moule à cake en Pyrex, 28 cm de longueur

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande, 500 g	Programme 1, 500 g 16 min. ou 180 W, 9 min. + 90 W 15-20 min.	Pyrex n° 218, Ø 24 cm

Cuisson avec les micro-ondes et gril

Plat	Puissance micro-ondes W, position gril, durée en minutes	Remarques
Gratin de pommes de terre, 1000 g	600 W, + position gril 1, 30-35 min.	Pyrex rond, Ø 22 cm
Gâteaux	-	non recommandé
Poulet, env. 1100 g	1. face: 360 W + position gril 3, 15 min. 2. face: 360 W + position gril 3, 20-22 min.	Placer dans un récipient approprié. Retourner après 15 min.

Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur.

N'utilisez jamais des produits de nettoyage agressifs ou récurants. Des racleurs métalliques ne sont pas appropriés pour nettoyer le verre de la porte de l'appareil. La surface peut être endommagée et le verre détérioré. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec l'appareil, essuyez-les immédiatement.

Appareils en inox

Enlevez dès que possible les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces couches de salissures.

Pour l'entretien, utilisez des produits de nettoyage spécial inox usuels du commerce, en respectant impérativement les indications du fabricant respectif. Essayez d'abord sur une petite surface avant d'utiliser le produit sur toute la surface.

Appareils à façade en aluminium

Veuillez utiliser un détergent doux pour fenêtre et un chiffon doux pour fenêtre, ou un chiffon en microfibres. Essuyez à l'horizontale et sans appuyer sur la surface.

N'utilisez aucun détergent agressif, ni éponge abrasive, ni serpillière. Essuyez la surface en aluminium avec un chiffon sec.

Enceinte de cuisson

Après la cuisson, essuyez l'intérieur du four refroidi à l'aide d'un chiffon humide. Des éclaboussures et des dépôts s'enlèvent facilement et ne s'incrusteront pas davantage la prochaine fois.

Si le four est plus fortement sali, utilisez des produits de nettoyage doux.

Essuyez bien l'intérieur du four avec un chiffon doux, afin d'éviter la formation de corrosion.

N'utilisez pas de spray pour four, pas d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des matelas récurants, éponges agressives des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.

Il est très facile de débarrasser votre four des odeurs désagréables, p.ex. après avoir préparé du poisson. Placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximum.

Accessoires

Faites tremper les accessoires immédiatement après utilisation. Les résidus alimentaires s'enlèvent ainsi facilement à la brosse ou avec une éponge à vaisselle. La grille peut se nettoyer avec un produit spécial inox ou au lave-vaisselle.

Plateau tournant

Nettoyez le plateau tournant et l'anneau à roulettes avec du produit à vaisselle. Essuyez le creux dans l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide. Veillez à ce que de l'eau ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil. Lorsque vous remettez le support en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche mâle n'est pas enfoncée. Panne de courant.	La connecter. Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
A l'affichage est allumé 12:00.	Il s'agissait d'une panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. Les surface du joint doivent être propres.
	Vous n'avez pas appuyé sur le bouton "Start".	Appuyez sur le bouton "Start".
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur le bouton Stop.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance micro-ondes réglée est trop faible.	Sélectionnez une puissance de chauffe plus forte.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.
	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyez l'anneau à roulettes et le creux à l'intérieur du four.

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E-N° et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. En ouvrant la porte du micro-ondes, vous trouverez à droite la plaque signalétique comportant ces numéros. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, reportez de suite ces numéros dans l'encadré ci-dessous.

E-n°	FD
Service après-vente 🏠	

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant:	230 V, 50 Hz
Puissance totale connectée:	1170 W
Puissance micro-ondes:	900 W
Gril:	1100 W
Fréquence:	2450 MHz
Dimensions (h x la x p)	
- Appareil	30 x 46 x 32 cm
- Enceinte de cuisson	22 x 30 x 30 cm
Poids	10 kg
Conforme aux normes VDE:	oui
Marque CE de conformité:	oui

Met deze magnetron zult u veel plezier beleven aan het koken.

Om gebruik te kunnen maken van alle technische voordelen, raden wij u aan eerst deze gebruiksaanwijzing te lezen.

Voorin de gebruiksaanwijzing vertellen wij enkele belangrijke zaken over veiligheid. Daarna maakt u kennis met de onderdelen van het nieuwe apparaat. U krijgt informatie over de mogelijkheden ervan en hoe u het bedient.

De tabellen zijn zo ingesteld dat u het toestel stap voor stap kunt instellen. U vindt er een aantal gebruikelijke gerechten, het bijpassende serviesgoed en de optimale instelwaarden, die vanzelfsprekend allemaal zijn getest in onze kookstudio.

Om uw apparaat langer mooi te houden geven wij u veel tips voor onderhoud en reiniging. En mocht er toch een storing optreden - op de laatste pagina's vindt u informatie over hoe u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

Hebt u vragen? Kijk altijd eerst in de uitgebreide inhoudsopgave. Dan vindt u snel wat u zoekt.

En nu - veel plezier met uw nieuwe magnetron.

Inhoudsopgave

Milieubescherming	125
Aanwijzingen voor de afvoer	125
Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten	125
Opstellen en aansluiten	126
Hierop moet u letten	127
Veiligheidsvoorschriften	127
Veiligheidsvoorschriften voor het koken met de magnetron	130
Uw nieuw apparaat	132
De verwarmingsmethoden	133
Het toebehoren	133
Voor het eerste gebruik	135
Tijd instellen	135
Oven opwarmen	135
De magnetron	136
Magnetronvermogensstanden	136
Zo stelt u in	137
Ontdooien, verhitten en koken met de magnetron	139
Serviesgoed	139
Aanwijzingen bij de tabellen	140
Ontdooien	140
Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten	142
Verhitten van gerechten	143
Koken van gerechten	144
Tips voor de magnetron	145

Inhoudsopgave

Grillen	146
Zo stelt u in	146
Grilltabel	147
Magnetron en grill gecombineerd	148
Zo stelt u in	148
De grill in combinatie met de magnetron	149
Ontdooi-automaat	151
Ontdooi- programma's	151
Zo stelt u in	153
Memory	154
Instellingen opslaan	154
Memory starten	156
Signaalduur wijzigen	157
Testgerechten volgens EN 60705	158
Onderhoud en reiniging	159
Buitenzijde apparaat	159
Oven	160
Toebehoren	160
Draaischijf	160
Wat te doen bij storingen?	161
Klantenservice	162
Technische gegevens	162

Milieubescherming

Aanwijzingen voor de afvoer

Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen de grondstoffen worden gerecycled.

Maak het oude apparaat onbruikbaar of plak er een briefje op met de tekst „Attentie: dit apparaat is defect!” voordat u het wegdoet.

Bij uw vakhandel of uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig. Geef ook de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift wanneer u het apparaat verkoopt.
- ☐ Neem het apparaat niet in gebruik als u transportschade hebt geconstateerd.

Opstellen en aansluiten

- ☐ Neem alstublieft het speciale installatievoorschrift in acht.
- ☐ Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel of in een kast.
- ☐ Het apparaat kan worden ingebouwd in een bovenkast van 50 cm of 60 cm breed (minstens 30 cm diep en 85 cm boven de vloer).
- ☐ Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Er moet een zekering van 10 ampère worden gebruikt (L- of B-automaat). De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.
- ☐ Laat het installeren van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel alleen door een elektricien uitvoeren. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.
- ☐ Multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels mag u niet gebruiken. Bij overbelasting bestaat brandgevaar.

Hierop moet u letten

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparatuur. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn geïnstrueerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen ertoe leiden dat er gevaarlijke situaties voor u ontstaan.

Het apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen nooit zonder het toezicht het toestel gebruiken

- als ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn
- of als ze niet over de nodige kennis en ervaring beschikken om het toestel op een juiste en veilige manier te bedienen.

Tijdens gecombineerd gebruik mogen kinderen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen. Verbrandingsgevaar!

Kinderen en de magnetron



Kinderen mogen magnetrons alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en dienen zich bewust te zijn van de gevaren waar in de gebruiksaanwijzing op wordt gewezen. Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

Hete oppervlakken



Nooit de oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Deze worden heet tijdens het gebruik. De vlakken van de binnenruimte en de verwarmingselementen worden zeer heet. Verbrandingsgevaar! Houd kinderen uit de buurt.

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de oven deur beklemd laten raken. Daardoor kan de isolatie beschadigd worden.

Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

Gebruik de bovenzijde van het apparaat nooit als vlak om iets op te zetten. Brandgevaar!

Ovenruimte



Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Deze kunnen bij het inschakelen vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

In geval van rook in de ovenruimte nooit de deur van het apparaat openen. Haal de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat nooit inschakelen wanneer zich geen gerechten in de ovenruimte bevinden. Dit kan hierdoor worden beschadigd. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie het hoofdstuk Magnetron, servies).

De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

Nooit levensmiddelen direct op de draaischijf plaatsen. Gebruik altijd een vorm.

Er mag geen overgekookte vloeistof via de aandrijving van de draaischijf in het binnenste van het apparaat komen. Houd het proces in het oog. Stel een korte tijdsduur in en pas deze zo nodig aan.

Opgelet bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (bijv. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen in het apparaat vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Deur en dichting



Het apparaat nooit in gebruik nemen wanneer de deur beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Neem contact op met de klantenservice.

De deur van het apparaat moet goed sluiten. Is de dichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de dichting altijd schoon.

Omgeving



Stel de magnetron nooit bloot aan grote hitte of vochtigheid.

Reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!
Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

Het apparaat regelmatig reinigen. Bij een onvoldoende reiniging kan het oppervlak worden aangetast en het apparaat op den duur doorroesten. Er komt energie vrij van de magnetron!

Reparaties



Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn geïnstrueerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen ertoe leiden dat er gevaarlijke situaties voor u ontstaan.

Nooit reparatie- of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren waarbij de veiligheidsafdekking tegen magnetronenergie dient te worden afgenomen. Neem contact op met de klantenservice.

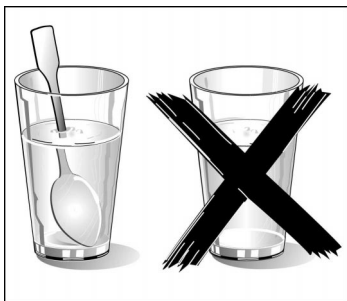
Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning.

Nooit een defect apparaat inschakelen. Haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

De lamp in de ovenruimte nooit zelf vervangen. Neem contact op met de klantenservice.

Attentie! Reparaties en onderhoudswerkzaamheden waarbij de veiligheidsafdekking tegen magnetronenergie moet worden afgenomen, mogen vanwege de hierbij bestaande risico's alleen door vakkrachten worden uitgevoerd.

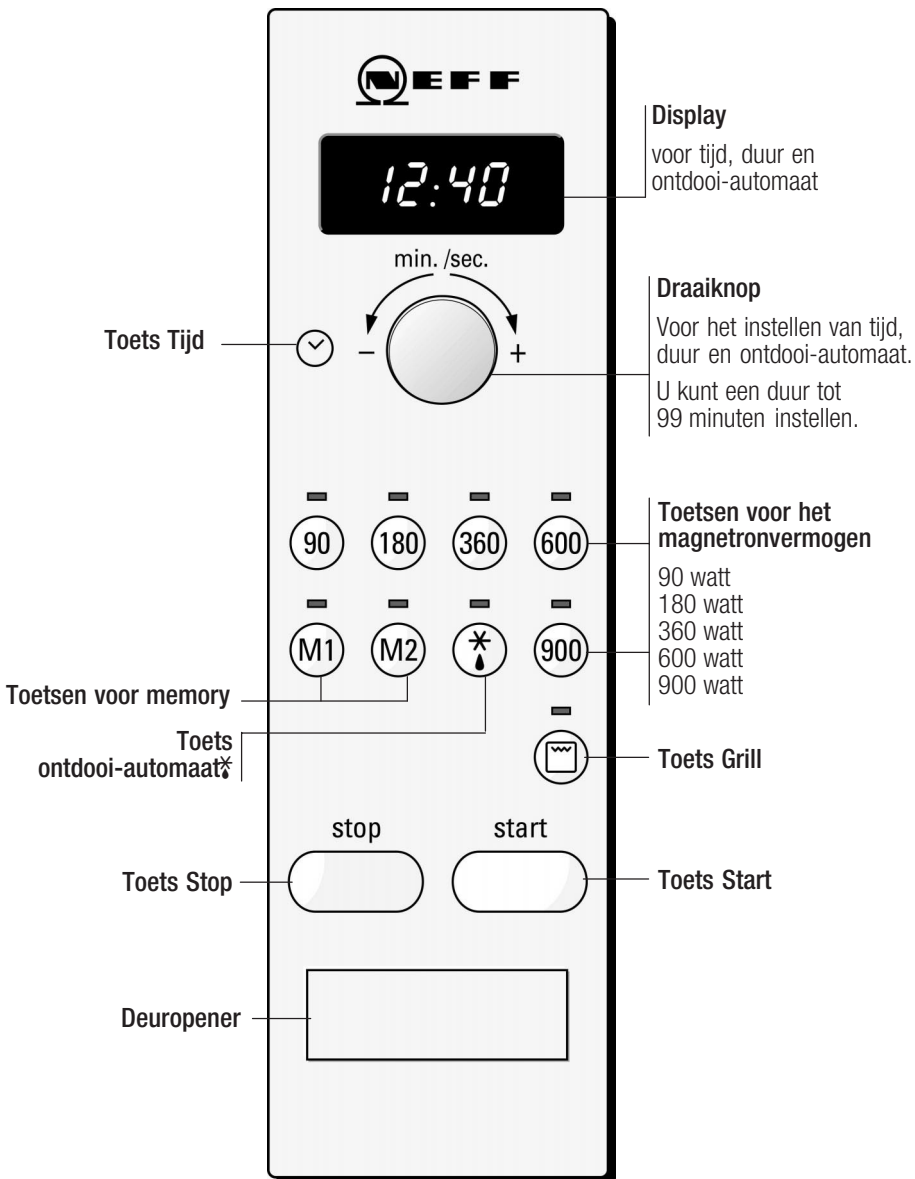
Veiligheidsvoorschriften voor het koken met de magnetron



- ☐ De magnetron mag niet zonder gerechten ingeschakeld worden.
- ☐ Verwarm met de magnetron in principe alleen gerechten en drank. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld vlam vatten.
- ☐ **Verbrandingsgevaar!**
Plaats bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Hierbij wordt de kooktemperatuur bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de schaal kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.
- ☐ **Babyvoeding:**
Verwarm babyvoeding altijd in een glas of fles zonder deksel of speen. De babyvoeding na het opwarmen goed omroeren of schudden, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Controleer altijd de temperatuur voordat u het kind voedt. Verbrandingsgevaar!
- ☐ Verwarm geen voedsel of dranken in dicht afgesloten recipiënten. Explosiegevaar!
- ☐ Alcoholische dranken mogen niet te heet worden. Explosiegevaar!
- ☐ Warm geen gerechten in warmhoudverpakkingen op. Deze verpakkingen kunnen gaan branden. Levensmiddelen in bakjes van kunststof, papier of andere brandbare materialen moet u tijdens het opwarmen in de gaten houden. De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten.
- ☐ Kook geen eieren in de dop en verwarm ook geen hardgekookte eieren. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Bij spiegeleieren of eieren in een glas pikt u eerst de dooier door.

- ❑ Bij levensmiddelen met vaste schillen of vellen, bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worstjes, kan de schil knappen. Prik deze daarom voor het verwarmen door.
- ❑ Als u levensmiddelen zoals kruiden, groenten of paddestoelen droogt of als u levensmiddelen met een laag watergehalte zoals b.v. brood ontdooit of opwarmt, dan moet u de magnetron in het oog houden. Als deze te droog worden, bestaat er brandgevaar.
- ❑ Verwarm geen olie in de magnetron. De olie kan in brand vliegen.
- ❑ Gebruik enkel serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- ❑ Serviesgoed van porselein en keramiek kan kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken.
- ❑ Gebruik altijd de in de gebruiksaanwijzing vermelde magnetronstanden en tijden. Als u een veel te hoge magnetronstand of een veel te lage tijd instelt, kunnen de levensmiddelen in brand vliegen en kan het apparaat beschadigd worden.
- ❑ Verwarmde gerechten geven hitte af. De schaal kan heet worden. Gebruik een pannenlap als u het servies uit het toestel neemt.

Uw nieuw apparaat



De verwarmingsmethoden

Microgolven

De microgolven worden bij levensmiddelen omgezet in warmte. De magnetron is geschikt voor snel ontdooien, opwarmen, smelten en koken.

Magnetronvermogensstanden:

- 900 W voor het verwarmen van vloeistoffen.
- 600 W voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
- 360 W voor het opwarmen van vlees en gevoelige voedingsmiddelen.
- 180 W voor het ontdooien en doorkoken.
- 90 W voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

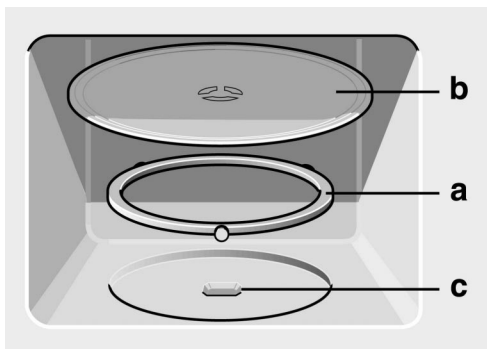
Grill

U kunt daardoor biefstukken, worstjes, vis of toast grillen.

Grill gecombineerd met magnetron

Hierbij is de grill tegelijk met de magnetron in gebruik. De gerechten worden knapperend en bruin, maar het gaat veel sneller en u spaart energie.

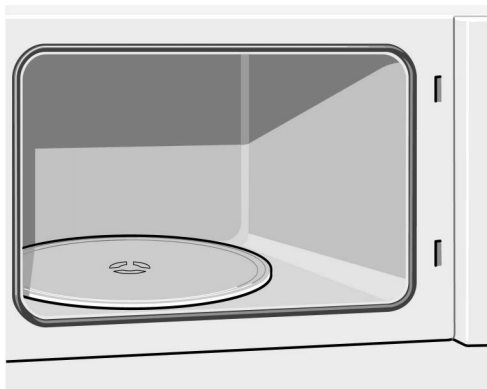
Het toebehoren



De draaischijf

Zo plaatst u de draaischijf:

1. De rollenring **a** in de verdieping in de oven leggen.
2. De draaischijf **b** in de aandrijving **c** in het midden van de bodem van de oven vastzetten.



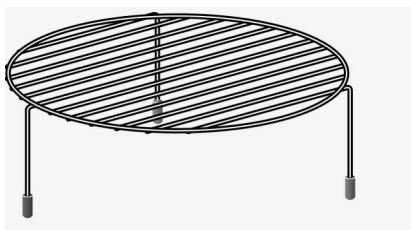
Gebruik de magnetron enkel met de draaischijf. Zorg ervoor dat de draaischijf goed vastzit.

De draaischijf draait bij alle verwarmingsmethodes. De schijf kan naar links of naar rechts draaien.



Braadslede

Ze kan ook als vetopvangschaal gebruikt worden als u direct op de rooster grilt of gecombineerd braadt en grilt.



Rooster

voor het grillen van b.v. biefstukken, worstjes of toast
of om er vlakke ovenschotels op te plaatsen.

Plaats de rooster op de draaischijf of in de braadslede.



Opmerkingen

Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De ventilator kan nog doorlopen wanneer de oven reeds is uitgeschakeld.

Aan het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan er condenswater optreden. Dat is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na het koken weg.

Indrukbare knoppen

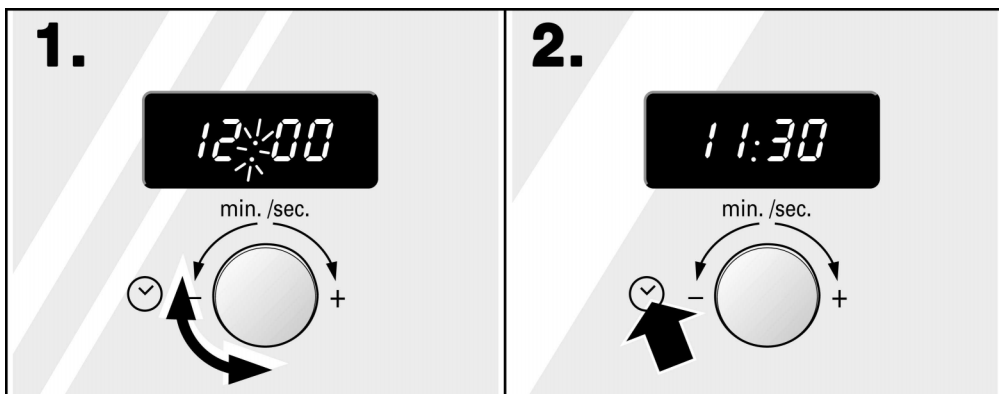
De draaiknop kan ingedrukt worden.
Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken.
De draaiknop kan naar rechts of links gedraaid worden.

Voor het eerste gebruik

Tijd instellen

Nadat het apparaat is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen knipperen er drie nullen in de tijdsindicatie. Na enkele seconden verschijnt 12:00, het dubbel punt knippert.

Stel de tijd in.



1. Met de draaiknop de tijd instellen.

2. De toets Tijd  indrukken.
De tijd is ingesteld.

De tijd uitschakelen

Toets tijd  indrukken en daarna toets stop indrukken.
Het display is donker.

Opnieuw instellen van de tijd

De toets Tijd  indrukken.
Op het display verschijnt 12:00 uur. Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 en 2.

Wijzigen van de tijd van zomer- naar wintertijd

- 1 De toets Tijd  indrukken.
2. Met de draaiknop de tijd wijzigen.
3. De toets Tijd  indrukken. De tijd is gewijzigd.

N.B.

- ☐ Als plots een duur op het display staat, werd per ongeluk aan de draaiknop gedraaid. Druk op de toets Stop. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Oven opwarmen

Om de nieuwe geur te verdrijven, verwarmt u de gesloten, lege oven met een ingezette draaischijf gedurende 10 minuten.

1. Toets grill  indrukken.
2. Met de draaiknop 10:00 minuten instellen.
3. De toets Start indrukken.

Na het verstrijken van de tijd weerklinkt een signaal.
Open de ovendeur of druk op de toets stop.

Wegens de geur die ontstaat, lucht u hierbij het best de keuken.

De magnetron

De magnetron kunt u solo, d.w.z. alleen of gecombineerd met de gril gebruiken.

Probeer het gewoon onmiddellijk eens uit. Verwarm bijvoorbeeld een kopje water voor thee.

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepel in. Plaats het kopje met het water op de draaischijf.

1. Druk op de toets magnetronvermogen 900 watt.
2. Met de draaiknop 1 minuut en 30 seconden instellen.
3. Starttoets indrukken.

Na 1 minuut klinkt een signaal. Het water voor de thee is heet.

Lees bij uw kopje thee de veiligheidsvoorschriften voor de magnetron aan het begin van de gebruiksaanwijzing nog eens door. Deze zijn heel belangrijk.

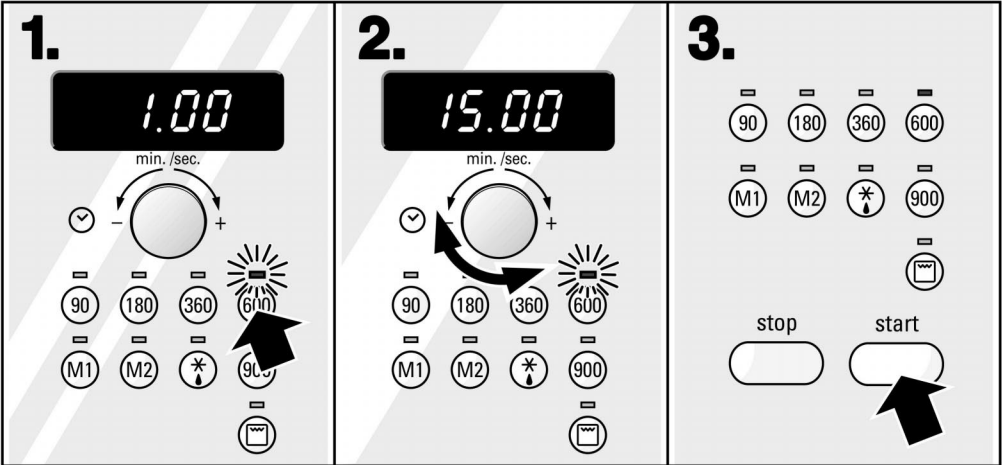
Magnetron-vermogensstanden

900 watt Voor het verwarmen van vloeistoffen.
600 watt Voor het verwarmen en bereiden van gerechten.

- 360 watt Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
 180 watt Voor het ontdooien en doorkoken.
 90 watt Voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

Voorbeeld: 600 W, 15-min.

Zo stelt u in



1. Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken. Het indicatielampje boven de toets knippert.

2. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

3. De toets Start indrukken.

Het indicatielampje boven het magnetronvermogen brandt. De tijdsduur loopt zichtbaar af op het display.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. Het apparaat schakelt uit.
 Op het display verschijnt een 0.
 De ovendeur openen of op de toets stop drukken.

Corrigeren

Wanneer alleen een magnetronvermogen is ingesteld, kan de tijdsduur op elk moment worden gewijzigd. Wanneer verschillende magnetronvermogens en -tijden ingesteld zijn, kan de tijdsduur alleen voor de start worden gewijzigd.

Stoppen

Toets stop een keer indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken.

Wissen

Toets Stop twee keer indrukken of de deur openen en toets Stop één keer indrukken.

Meerdere magnetronvermogens na elkaar instellen

Ga te werk zoals in punt 1 en 2 beschreven. Stel dan het 2e vermogen en de 2e tijd in. U kunt tot 3 magnetronvermogens en -tijden na elkaar instellen. Druk aan het einde op de toets Start.

Aanwijzingen

- ☐ Een magnetronvermogen kan ook twee keer gekozen worden: bijv. 600 W–360 W–600 W. 900 W kunt u slechts één keer kiezen.
- ☐ De duur kan niet veranderd worden.
- ☐ Het vermogen van 900 watt kunt u hoogstens voor 30 minuten, alle andere vermogens tot 99 minuten instellen.
- ☐ De duur stelt u in:
 - Tot 1 Minuut in seconden
 - Tot 5 Minuten per 10 seconden
 - Tot 30 Minuten per seconden
 - Tot 99 Minuten per 5 minuten.
- ☐ U kunt eerst het magnetronvermogen en dan de duur instellen en omgekeerd.

Ontdooien, verhitten en koken met de magnetron

Serviesgoed

Gebruik hittebestendig serviesgoed van glas, glas-op-keramiek, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

Metalen serviesgoed laat geen microgolven door. Daarom blijven gerechten in gesloten metalen pannen koud.

Zorg ervoor dat metaal, b.v. een lepel minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van deur verwijderd is. Het glas van de binnenkant van de deur zou door vonken vernietigd kunnen worden.

In veel gevallen kunt u het gerecht serveren in het serviesgoed dat u voor de bereiding hebt gebruikt. Dit spaart tijd en moeite en u hebt veel minder afwas. Als uw serviesgoed een decor van goud of zilver heeft, mag u dit uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Plaats het serviesgoed altijd op de draaischijf.

Serviestest:

Als u niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, kunt u deze test uitvoeren: Plaats het lege serviesgoed gedurende ½ tot 1 minuut met maximaal vermogen in de oven. Controleer tussentijds de temperatuur. Het servies moet goed koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, dan is het niet geschikt.

Opgelet! De magnetron mag niet zonder gerechten ingeschakeld worden. De enige uitzondering hierop is de serviestest.

Aanwijzingen bij de tabellen

In de volgende tabellen vindt u diverse mogelijkheden en instelwaarden van de magnetron.

De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van het servies, van de kwaliteit, temperatuur en de toestand van het levensmiddel.

In de tabellen zijn vaak bereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd en verleng de tijd wanneer dit nodig is.

Het is mogelijk dat u andere hoeveelheden wilt gebruiken dan de hoeveelheden in de tabellen. Hiervoor bestaat de volgende vuistregel:
Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.
Halve hoeveelheid - halve tijd.

Plaats het serviesgoed altijd op de draaischijf.

Ontdooien

- ☐ Diepvriesproducten worden in een open recipiënt op de draaischijf gelegd.
- ☐ Kwetsbare delen als poten of vleugels van kippen of vette randen van vlees kunt u met kleine stukjes aluminiumfolie afdekken. De folie mag de ovenwanden niet aanraken. Na de helft van de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- ☐ De gerechten tussentijds 1-2 keer omroeren of omkeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien.
- ☐ Laat het ontdooide product nog circa. 10 - 20 minuten bij kamertemperatuur rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen. Het vlees kan ook met een kleine bevroren kern verder verwerkt worden.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vlees in compacte stukken	800 g 1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Gevoelige plaatsen met aluminiumfolie afdekken.
van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vlees in stukken of plakken van het rund, varken, kalf	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Gevoelige plaatsen met aluminiumfolie afdekken. Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 10 - 13 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 15 - 20 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooide vlees verwijderen.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Bouten en vleugels in aluminiumfolie wikkelen.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Vis Filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Vis op z'n geheel	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Gevoelige plaatsen met kleine stukken aluminiumfolie afdekken.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Groenten, b.v. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit, b.v. frambozen	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Boter	125 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Brood, op z'n geheel	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gebak, droog b.v. cake	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken gebak van elkaar scheiden. Enkel voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gebak, smeug b.v. fruittaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Enkel voor gebak zonder glazuur of gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

- ❑ Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.
- ❑ Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen geen verschillende lagen boven elkaar vormen.
- ❑ Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.
- ❑ De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.
- ❑ Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.
- ❑ De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd 2-3 componenten	300-400 g	600 W, 8 - 13 min.	
Soepen	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Vlees in saus, b.v. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Bij het omdraaien de stukken vlees van elkaar scheiden.
Vis, b.v. stukken filet	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Evt. water, citroensap of wijn toevoegen.
Ovenschotels, b.v. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bijgerechten	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Een beetje vloeistof toevoegen.
Rijst, noedels	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Groenten, b.v. erwten, broccoli, wortels	300 g 600 g	600 W, 8 - 12 min. 600 W, 15 - 20 min.	De bodem van het servies met water vullen.
Spinazie met room	450 g	600 W, 15 - 17 min.	Zonder toevoeging van water koken.

Verhitten van gerechten

- ❑ Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.
- ❑ Plaats bij het verhitten van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Hierbij kan zelfs een geringe beweging van het glas ertoe leiden dat de vloeistof heftig overkookt of gaat spatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.
- ❑ Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.
- ❑ De gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of omkeren. Controleer de temperatuur.
- ❑ Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

Hoeveelheid		Magnetronvermogen, watt	Aanwijzingen
		Tijd, minuten	
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)		600 W, 5 - 8 min.	
Dranken	125 ml	900 W, ½ - 1½ min.	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
	200 ml	900 W, 1½ - 2½ min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Babyvoeding, b.v. melkflesjes	50 ml	360 W, ½ min.	Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Soep, 1 kom 2 kommen	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
	350 g	600 W, 2 - 3 min.	
Vlees in saus	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Plakken vlees van elkaar scheiden.
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Groenten, 1 portie 2 porties	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Koken van gerechten

- ❑ Kook de gerechten in gesloten serviesgoed. De gerechten moeten tussendoor omgedraaid worden.
- ❑ De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.
- ❑ Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen, indien mogelijk, geen verschillende lagen boven elkaar vormen.
- ❑ Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 cm water in het recipiënt doen, omroeren.
Rijst	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 15 - 18 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.

Tips voor de magnetron

U hebt geen instelwaarden gevonden voor de voorbereide hoeveelheid van het gerecht.

Maak de kooktijden langer of korter aan de hand van de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid = dubbele tijd

halve hoeveelheid = halve tijd

Het gerecht is te droog geworden.

Stel een kortere kooktijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.

Het gerecht is na afloop van de tijd nog niet ontdooit, heet of gaar.

Stel een langere tijd in. Kies een hoger magnetronvermogen dan aangegeven. Grote hoeveelheden hebben meer tijd nodig. Houd rekening met de hoogte van het gerecht. Hoge gerechten hebben meer tijd nodig.

Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht aan de rand oververhit, maar nog niet gaar in het midden.

Roer het gerecht tussentijds om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijd.

Grillen

Een sterke grill zorgt voor een intensieve oppervlaktehitte en gelijkmatige bruining van de levensmiddelen.

Grillstanden

U kunt uit drie verschillende grillstanden kiezen:

3 = sterk

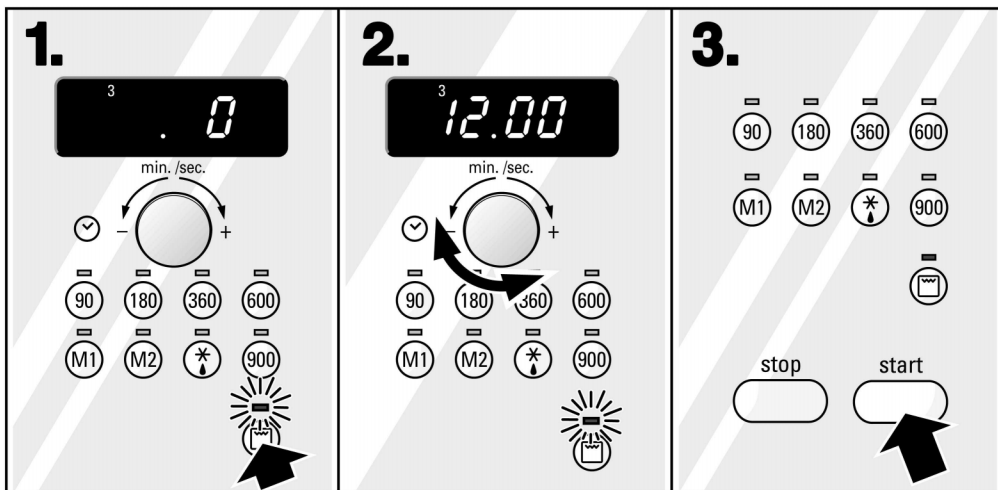
2 = middel

1 = zwak

Als u de toets grill een keer indrukt, verschijnt grillstand 3. Door het indrukken van de toets grill, kunt u de grillstanden veranderen.

Zo stelt u in

Voorbeeld: Grillstand 3, 12 minuten.



1. Toets grill indrukken. Grillstand 3 verschijnt op het display. Met de toets grill kunt u nu een andere grillstand kiezen.

2. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

3. De toets Start indrukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. Het toestel schakelt uit. De ovendeur openen of de toets stop indrukken.

Corrigeren

Grillstand en duur kunt u altijd corrigeren.

Toets stop twee keer indrukken of ovendeur openen en toets stop een keer indrukken.

Grilltabel

- ❑ U dient altijd op het rooster te grillen, met de ovendeur dicht, en niet voor te verwarmen.
- ❑ Alle opgegeven waarden zijn richtwaarden, die naargelang de kwaliteit van de levensmiddelen kunnen variëren.
- ❑ Dep het vlees met keukenpapier droog. Zout het vlees pas na het grillen.
- ❑ Om het vleessap op te vangen, plaatst u het rooster in de braadslede op de draaischijf.
- ❑ Draai de grillstukken om met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt droog.
- ❑ Donker vlees zoals b.v. rundvlees wordt sneller bruin dan wit kalfs- of varkensvlees. Laat u niet misleiden. Grillstukken van wit vlees of visfilets zijn vaak slechts lichtbruin aan de buitenkant, maar van binnen zijn ze toch gaar en sappig.

	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijd in minuten	Aanwijzingen
Biefstuk	2-3 stuks	à ca. 200 g	3	1e kant: ca. 15 minuten 2e kant: ca. 10 - 15 minuten	2-3 cm dik
Neksteaks	3-4 stuks	à ca. 120 g	3	1e kant: ca. 15 minuten 2e kant: ca. 10 - 15 minuten	1-2 cm dik
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 5 - 10 minuten 2e kant: ca. 7 - 12 minuten	
Viskotelet	2-3 stuks	à ca. 150 g	3	1e kant: ca. 10 minuten 2e kant: ca. 8 - 12 minuten	Rooster vooraf met olie invetten.
Vis, op z'n geheel b.v. forellen	2-3 stuks	à ca. 150 g	2	1e kant: ca. 10 minuten 2e kant: ca. 10 - 15 minuten	Rooster vooraf met olie invetten.
Toastbrood voortoasten	2-4 sneetjes		3	1e kant: ca. 2 - 3 minuten 2e kant: ca. 2 - 3 minuten	
Toets grillen	2-4 sneetjes		2/3	Naargelang het beleg: ca. 5 - 9 minuten	

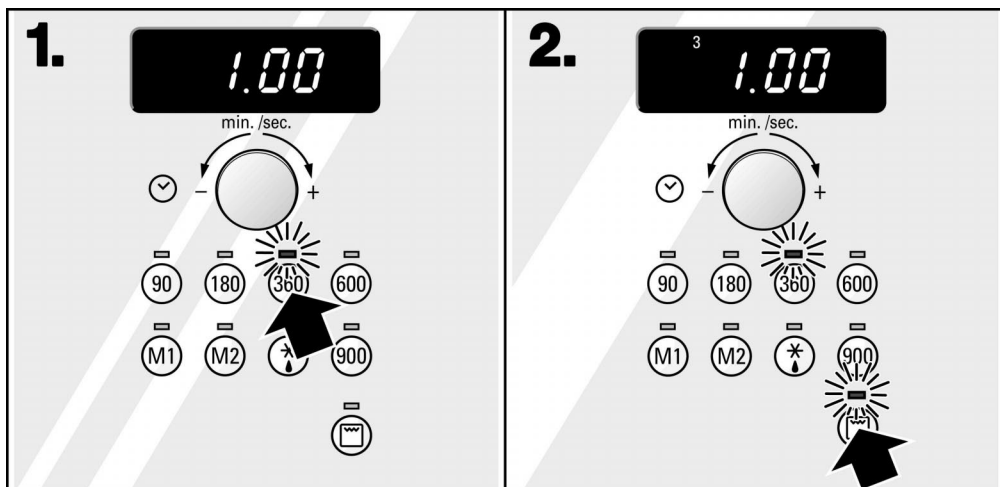
Stel met de draaiknop de eerste tijd in. Keer het te grillen vlees en stel dan de tijd voor de 2e kant in.

Magnetron en grill gecombineerd

U kunt de grille en een van de magnetronvermogens 90 W, 180 W en 360 W tegelijk instellen. De gerechten worden knapperig en bruin. Het gaat veel sneller en u spaart energie.

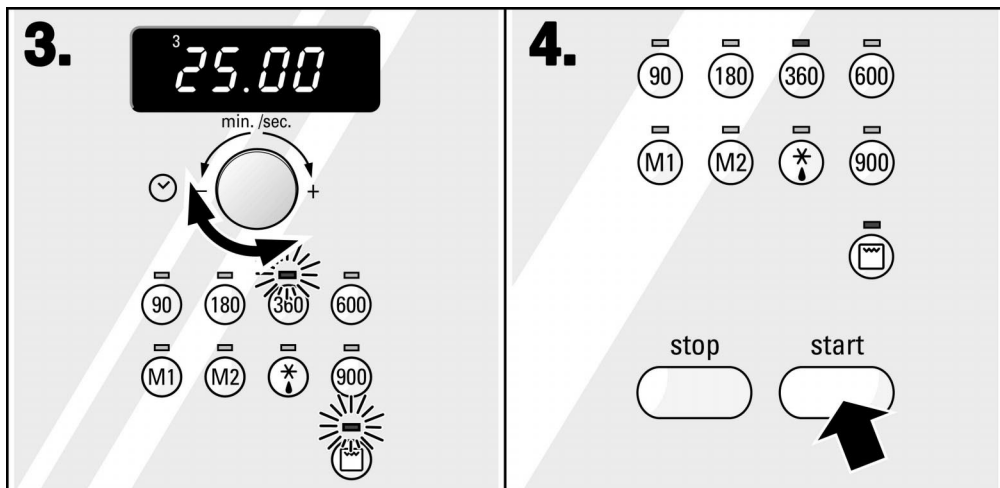
Zo stelt u in

Voorbeeld: 360 W en grillstand 3, 25 minuten.



1. Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.

2. Toets grill indrukken.
Grillstand 3 verschijnt op het display.
Met de toets grill kunt u nu een andere grillstand kiezen.



3. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in. 4. De toets Start indrukken.
De ingestelde tijdsduur loopt af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. Het toestel schakelt uit.
Op het display verschijnt een 0.
De ovendeur openen of de toets stop indrukken.

Stoppen

- ☐ Toets stop een keer indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken.

Corrigeren

- ☐ Grillstand en duur kunt u altijd corrigeren.

Wissen

- ☐ Toets stop twee keer indrukken of ovendeur openen en toets stop een keer indrukken.

N.B.

- ☐ Het gecombineerde gebruik met het magnetronvermogen 900 W resp. 600 W is niet mogelijk. Bij deze instelling werkt het toestel automatisch met de 360 W-stand.

De grill in combinatie met de magnetron

- ☐ Plaats de vorm altijd op de draaischijf en dek de gerechten niet af.
- ☐ Gebruik een hoge vorm voor braadstukken, dan blijft de ovenruimte schoner.
- ☐ Gebruik voor ovenschotels en gratins een grote, lage schaal. In kleine, hoge schalen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

- ❑ Probeer of uw vorm in de ovenruimte past. Hij mag niet te groot zijn, de draaischijf moet nog kunnen draaien.
- ❑ Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer de gerechten na de kortste tijd die staat aangegeven
- ❑ Laat het vlees nog 5 - 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. Zo wordt het vleessap gelijkmatig verdeeld en komt het niet vrij bij het aansnijden.
- ❑ Ovenschotels en gegratineerde gerechten dienen in het uitgeschakelde apparaat nog 5 minuten na te bakken.

	Hoeveelheid Gewicht	Magnetron- vermogen, watt	Grillstand	Duur in minuten	Aanwijzingen
Varkensgebraad, b.v. nekstuk	ca. 750 g	360 W	1	35-40 min.	Na ca. 15 minuten omdraaien.
Gehakt max. 7 cm hoog	ca. 750 g	360 W	2	ca. 25 min.	
Kip, op z'n geheel	ca. 1200 g	360 W	3	40 min.	Met de borst naar onderen leggen. Na 15 minuten omdraaien.
Stukken kip, b.v. een kwart	ca. 800 g	360 W	2	20-25 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eendenborst	ca. 800 g	180 W	3	25-30 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Noedelsoufflé (op basis van toe bereide ingrediënten)	ca. 1000 g	360 W	1	25-30 min.	Met kaas bestrooien.
Aardappelgratin (van rauwe aardappelen) max. 3 cm hoog	ca. 1000 g	360 W	1	ca. 35 min.	
Gegrilde vis	ca. 500 g	360 W	3	ca. 15 min.	Diepgevroren vis vooraf ontdooien.
Kwarksoufflé max. 5 cm hoog	ca. 1000 g	360 W	1	20-25 min.	

Ontdooi-automaat

De magnetron beschikt over 2 automaatprogramma's voor het ontdooien met de magnetron. U voert alleen het programmanummer en het gewicht in. Al het andere wordt door de elektronica gedaan.

Voor elk programma vindt u de geschikte levensmiddelen en de bijbehorende gewichten in de tabellen. U kunt elk gewicht binnen het gewichtsbereik instellen.

Ontdooi-programma's

Levensmiddelen voorbereiden

Met de 2 ontdooiprogramma's kunt u vlees, gevogelte, vis, brood, gebak en cake ontdooien.

Gebruik levensmiddelen die zo plat mogelijk en per portie bij -18 °C worden ingevroren en bewaard.

Neem de levensmiddelen die moeten worden ontdooid in principe altijd uit de verpakking en weeg ze. Het gewicht heeft u nodig om het programma in te kunnen stellen.

Gevoelige delen, zoals bijv. kippepoten en -vleugels of visstaarten kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. Zo vermijdt u dat deze eerder gaar zijn dan de rest. Let er op dat de folie de wanden van het apparaat niet raakt.

Serviesgoed

Plaats de levensmiddelen op een voor de magnetron geschikte, lage vorm, bijv. een glazen of porseleinen schaal en doe er geen deksel op.

Rusttijd

De ontdooide levensmiddelen dienen nog 10-30 minuten te rusten, om overal dezelfde temperatuur te krijgen.

Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Voor de rusttijd dient u platte stukken en gehakt van elkaar te scheiden.

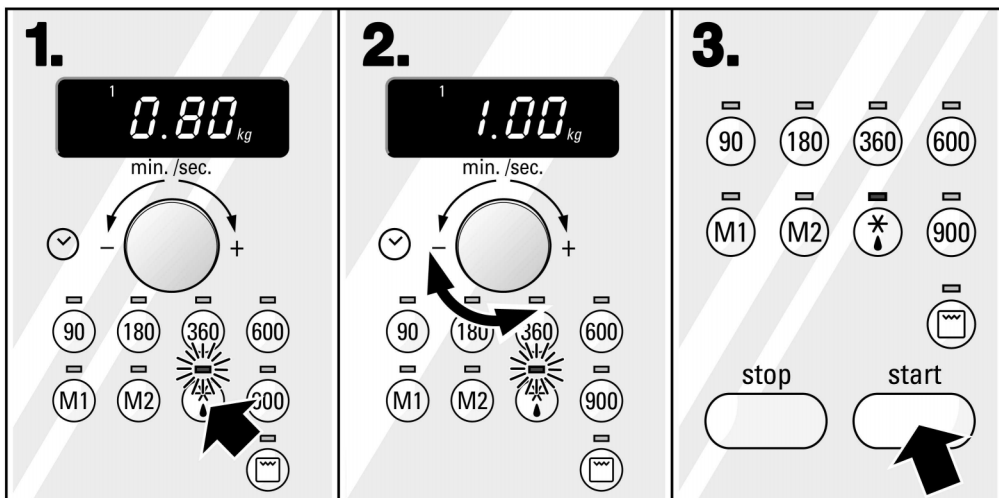
Daarna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke stukken vlees eventueel nog een kleine bevroren kern hebben. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden eruit nemen.

Attentie!

Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Deze mag in geen geval verder worden gebruikt of met andere levensmiddelen in aanraking komen.

Levensmiddelen	Programma- nummer	Gewichtsbereik
Vlees en gevogelte	P 01	
- braadstukken		0,2-1,5 kg
- platte stukken vlees		0,2-1,5 kg
- gehakt		0,2-1,0 kg
- kip, poularde, eend		0,7-2,0 kg
Vis		0,1-0,8 kg
hele vis, visfilet, viskotelet		
Brood, gebak, cake en koek*	P 02	0,2-1,5 kg
- brood, in zijn geheel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, koek van gistdeeg, vruchtengebak		
* Ongeschikt zijn slagroomtaarten, crèmegebak, gebak met courverture, glazuur of gelatine.		

Zo stelt u in



1. De toets ontdooi-automaat indrukken. Op het display verschijnt programmanummer 1 en de basisinstelling voor het gewicht.

2. Met de draaiknop het gewenste gewicht instellen.

3. De toets Start indrukken. Na enkele seconden start het programma. De duur loopt zichtbaar op het display.

N.B.

- ☐ Voor programmanummer 2, voorgestelde waarde 0.50 kg, druk twee keer op de toets .
- ☐ Terwijl het programma loopt, kunt u het ingevoerde gewicht opvragen. Druk op de toets . Het gewicht wordt gedurende 3 seconden weergegeven.
- ☐ Bij programma 1, bij een gewicht vanaf 510 g, weerklinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de ovendeur en draai het vlees of het gevolgde om. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de toets start.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. Het toestel schakelt uit. Op het display verschijnt een 0. De ovendeur openen of de toets stop indrukken.

Corrigeren

Druk twee keer op de toets stop en stel opnieuw in.

Wissen

Druk twee keer op de toets stop.

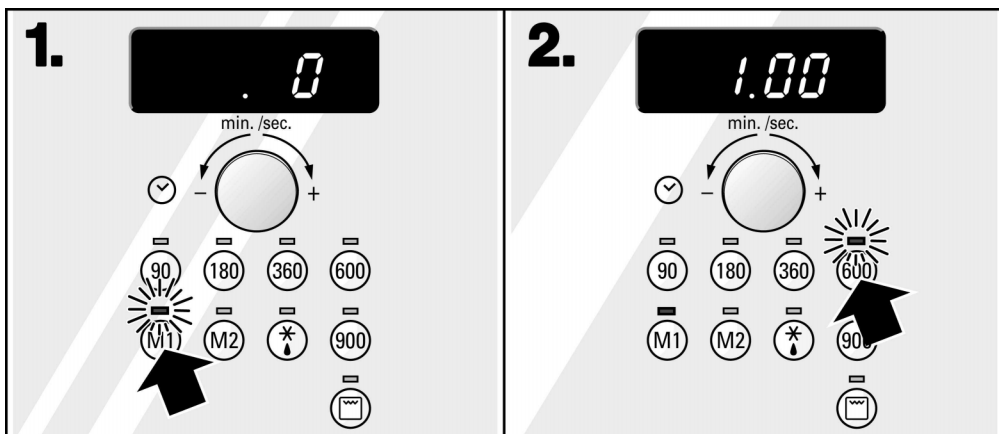
Memory

Met memory kunt u twee instellingen die u vaker gebruikt, opslaan en op elk moment opnieuw oproepen.

Daarvoor staat u de geheugenplaatsen M1 en M2 ter beschikking.

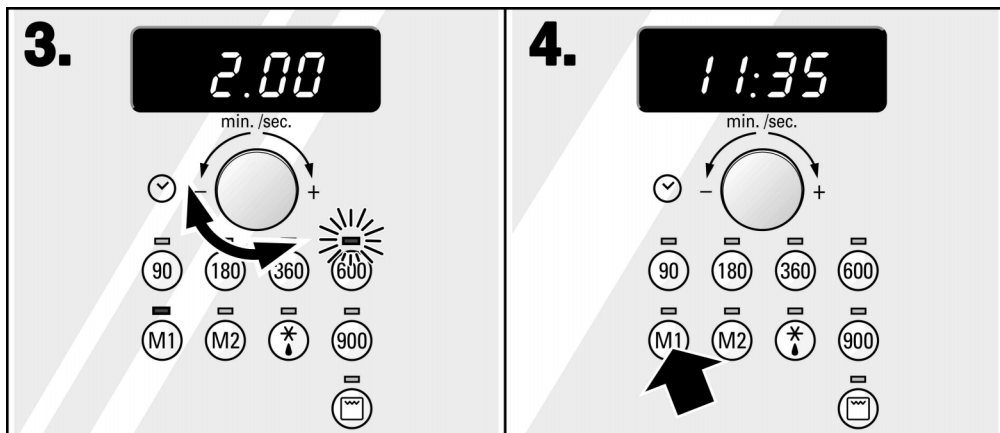
Instellingen opslaan

Voorbeeld: 1 kop soep opwarmen met 600 W gedurende 2 minuten op geheugenplaats M1.



1. Toets M1 indrukken.
Het indicatielampje boven de toets knippert.

2. Druk op de toets Magnetronvermogen 600 watt.



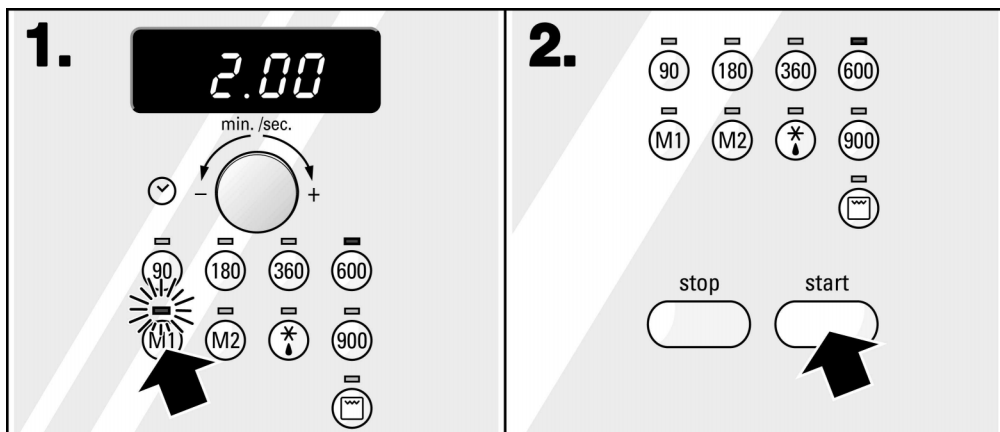
- 3.** Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in. **4.** Toets M1 nog eens indrukken.
De instelling is opgeslagen.
De tijd verschijnt opnieuw of is donker.

Aanwijzingen

- ☐ U kunt nu een magnetronvermogen opslaan, niet meerdere vermogens na elkaar.
- ☐ U kunt ook de grill- of de gecombineerde modus opslaan.
- ☐ Een opgeslagen instelling kan altijd door een andere vervangen worden. Stel in, zoals in punt 1 tot 4 beschreven.
- ☐ Ontdooi-programma's kunnen niet opgeslagen worden.

De opgeslagen instelling kunt u altijd oproepen.

Memory starten



1. Toets M1 indrukken.

2. De toets Start indrukken.
De opgeslagen memorymodus loopt af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal. Het toestel schakelt uit.
Op het display verschijnt een 0.
De ovendeur openen of de toets stop indrukken.

Stoppen

Toets stop een keer indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken.

Wijzigen

De memory-instellingen kunnen niet gewijzigd worden. Als u een andere instelling wilt opslaan, programmeer geheugenplaats M1 of M2 dan opnieuw.

Signaalduur wijzigen

Na het verstrijken van de ingestelde duur of van het programma hoort u een minuut lang een signaal.

U kunt de signaalduur veranderen van een minuut in 6 seconden.

Hiervoor gaat u als volgt te werk

- ☐ Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.
- ☐ Druk 6 seconden op de starttoets tot u het signaal hoort. Op het display verschijnt een 3.

De wijziging is ingevoerd.

Op dezelfde manier kunt u de signaalduur opnieuw op een minuut instellen. Op het display verschijnt 30.

Testgerechten volgens EN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsuur in minuten	Aanwijzingen
Vla, 565 g	600 W, 8 min.+ 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Bisquit, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Gehakt, 900 g	900 W, 13 min. + 360 W, ca. 25 min.	Pyrex-bakvorm, 28 cm lang

Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsuur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, 500 g	Programma 1, 500 g 16 min. of 180 W, 9 min. + 90 W 15-20 min.	Pyrex nr. 218, Ø 24 cm

Koken met magnetron en grill

Gerecht	Magnetronvermogen W, grillstand, tijdsuur in minuten	Aanwijzingen
Aardappelgratin, 1000 g	600 W, + grillstand 1, 30-35 min.	Ronde pyrex, Ø 22 cm
Gebak	-	Niet aanbevolen
Kip, ca. 1100 g	1e kant: 360 W + grillstand 3, 15 min. 2e kant: 360 W + grillstand 3, 20-22 min.	In geschikte schaal leggen. Na 15 min. keren

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Maak het nooit schoon met scherpe of schurende middelen. Metalen schrapers zijn niet geschikt om de deur van het apparaat te reinigen. Het oppervlak kan beschadigd en het glas kan vernield worden. Wanneer zo'n middel op de voorkant terechtkomt, neem het dan direct af met water.

Buitenzijde apparaat

Het is voldoende als u het apparaat schoonveegt met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een beetje afwasmiddel in het water. Veeg daarna het apparaat af met een droge doek.

Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, anders ontstaan er matte plekken. Als dit soort middelen op het apparaat terechtkomen, veeg ze dan direct af met water.

Toestellen van edelstaal

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken zo snel mogelijk. Onder dit vuil kan er gemakkelijk roest ontstaan.

Gebruik voor het onderhoud algemeen gebruikelijke reinigingsmiddelen voor staal. Neem hierbij nauwgezet de aanwijzingen van de betreffende fabrikant in acht en probeer het product eerst op een kleine plaats uit voor u het middel over het hele oppervlak gebruikt.

Apparaten met een aluminium front

Gebruik een mild glasreinigingsmiddel en een zachte, niet-pluizende doek. Veeg het oppervlak horizontaal schoon zonder druk uit te oefenen.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en geen schuurponsjes of grove reinigingsdoeken. Maak het aluminium oppervlak schoon met een droge doek.

Oven

Veeg de afgekoelde oven na het gebruik met een vochtige doek uit. Spatten en verkorstingen komen gemakkelijk los en zetten zich de volgende keer niet nog vaster aan.

Bij sterkere vervuiling moet u een mild reinigingsproduct gebruiken.

Droog de oven met een vochtige doek goed af, zodat er geen corrosie kan ontstaan.

Gebruik geen ovenspray, geen andere agressieve ovenreinigingsproducten of schurende producten. Ook schuursponsjes, ruwe sponzen en pannenreinigingsproducten zijn ongeschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.

Onaangename geurtjes zoals b.v. na het bereiden van vis kunt u op een hele eenvoudige manier doen verdwijnen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Plaats bij het verhitten van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Verhit het water 1 à 2 minuten met maximaal magnetronvermogen.

Toebehoren

Zet toebehoren onmiddellijk na gebruik in de week. U kunt vuilresten dan heel gemakkelijk met een borstel of spons verwijderen. Het rooster kunt u met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal schoonmaken.

Draaischijf

Maak de draaischijf en de rollenring met afwasmiddel schoon. De verdieping in de oven veegt u met een vochtige doek uit. Let erop dat er geen water door de draaischijfaandrijving in het inwendige deel van het toestel terechtkomt. Als u de houder opnieuw plaatst, dan moet hij goed vastgemaakt worden.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Insteken
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
Op het display staat 12:00.	Er was een stroomuitval.	Tijd opnieuw instellen.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. Afdichtingsvlakken moeten schoon zijn.
	Toets start niet ingedrukt.	Op de toets Start drukken.
Het toestel is niet in gebruik. Op het display staat een duur.	De draaiknop werd per ongeluk bediend.	Druk op de toets Stop.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal.	Te klein magnetronvermogen ingesteld.	Groter vermogen kiezen.
	Er is een grotere dan de gebruikelijke hoeveelheid in het apparaat geplaatst.	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd.
	De gerechten waren kouder dan gebruikelijk.	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.	Vervuiling of vreemde elementen in de buurt van de draaischijf.	Rolring en uitsparing in de oven reinigen.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de ovendeur opent. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD
Klantenservice 🏠	

Technische gegevens

Stroomvoorziening:	230 V, 50 Hz
Totale aansluitwaarde:	1170 W
Magnetronvermogen:	900 W
Grill:	1100 W
Frequentie:	2450 MHz
Afmetingen (H x B x D)	
- Toestel	30 x 46 x 32 cm
- Oven	22 x 30 x 30 cm
Gewicht	10 kg
VDE-getest:	ja
CE-teken:	ja

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

164