

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	1-28
Instruction manual	29-55
Mode d'emploi	56-84
Gebruiksaanwijzing	85-112

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
Vor dem Einbau	4
Aufstellen und Anschließen	5
Worauf Sie achten müssen	6
Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	9
Das Bedienfeld	11
Versenkbare Schalter	12
Das Zubehör	12
Die Mikrowelle	13
Die Mikrowellenleistungen	13
So stellen Sie ein	14
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle ..	15
Geschirr	15
Hinweise zu den Tabellen	16
Auftauen	16
Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen ..	18
Speisen erhitzen	19
Speisen garen	20
Tipps zur Mikrowelle	21
Programmautomatik	22
Auftauprogramme	22
So stellen Sie ein	24

Inhaltsverzeichnis

Prüfgerichte nach EN 60705	25
Pflege und Reinigung	26
Gerät außen	26
Garraum	26
Drehteller	26
Eine Störung, was tun?	27
Kundendienst	28
Technische Daten	28

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

- ☐ Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.
- ☐ Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



- ☐ Gerät auspacken und Verpackung umweltgerecht entsorgen.
- ☐ Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik- Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
- ☐ Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Transportschäden

- ☐ Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.
- ☐ Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

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 60 cm breiten Hochschrank eingebaut werden (mindestens 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.

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. Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!

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 Garraum entzünden.

Verbrennungsgefahr!

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

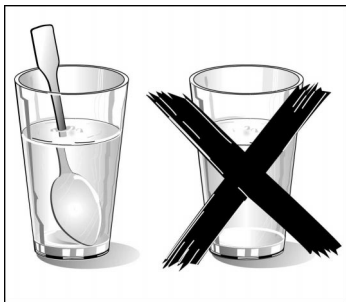
Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

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.

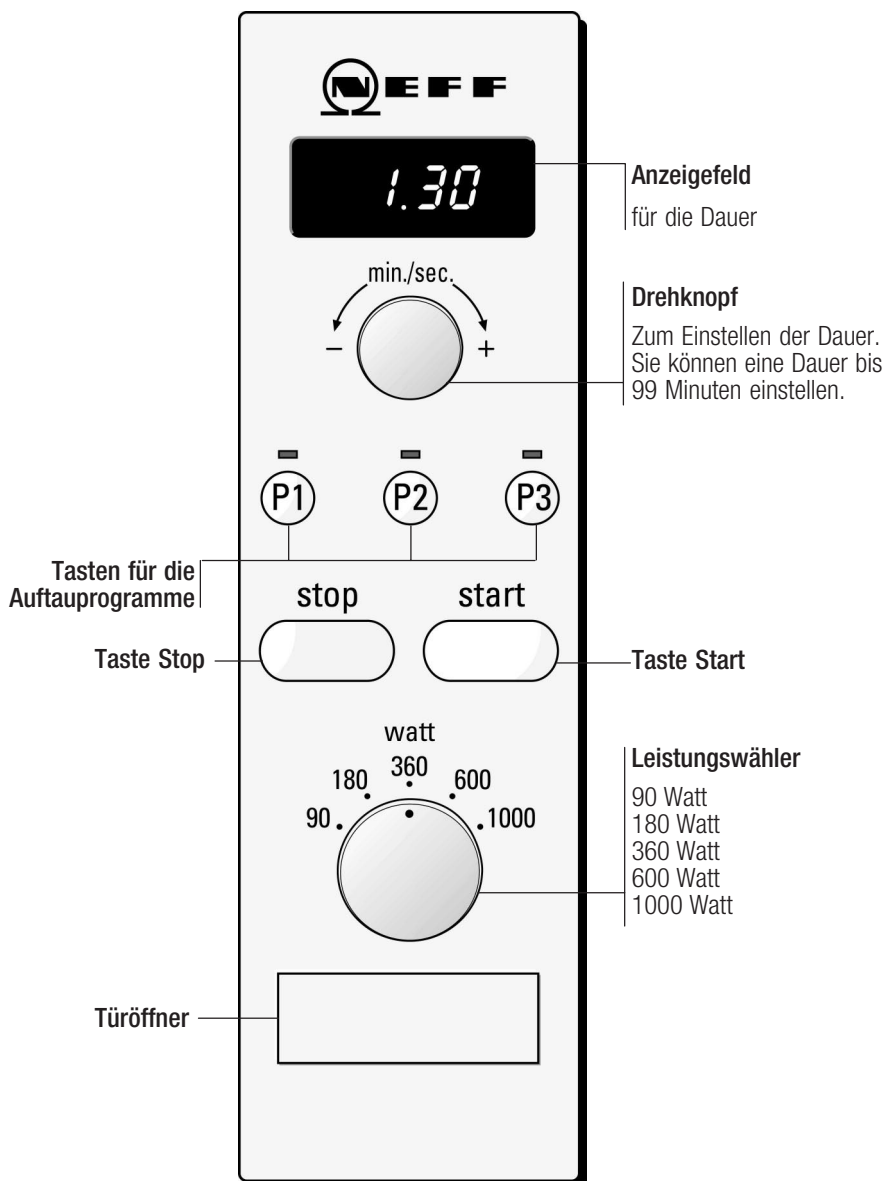
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle



- ❑ 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!
- ❑ **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.

- ❑ Hinweis:
Eier niemals in der Schale kochen oder hartgekochte Eier erwärmen, da sie explodieren können, selbst nachdem die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. 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.

Das Bedienfeld



Versenkbare Schalter

Der Drehknopf und der Leistungswähler sind in jeder Stellung versenkbar.

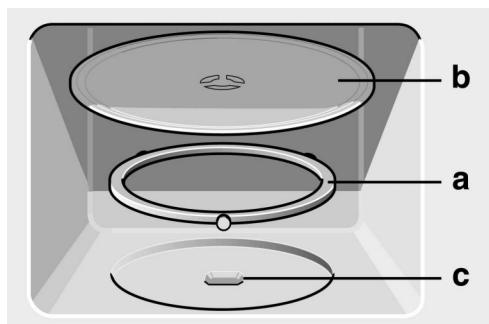
Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Die Schalter können nach rechts oder links gedreht werden.

Das Zubehör

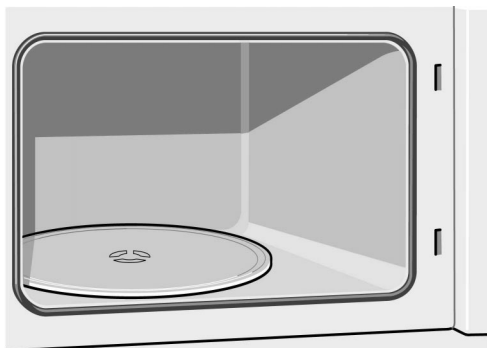
Der Drehteller

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 kann sich links oder rechts herum drehen.



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.



Die Mikrowelle

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

Probieren Sie die Mikrowelle doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser auf den Drehteller.

1. Leistungswähler auf 1000 Watt stellen.
2. Mit dem Drehknopf 1 Minute einstellen.
3. Taste Start drücken.

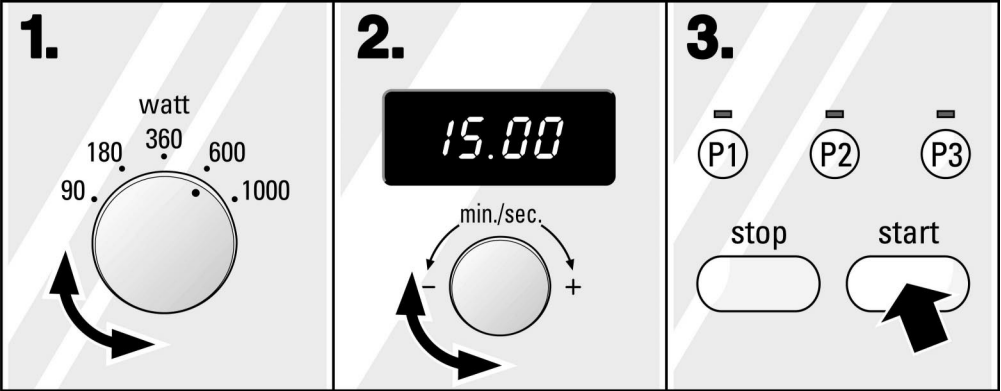
Nach 1 Minute ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

Lesen Sie bitte die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanweisung. Sie sind sehr wichtig.

Die Mikrowellenleistungen

1000 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



1. Leistungswähler auf die gewünschte Mikrowellenleistung stellen.

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. Taste Start drücken.
Die eingestellte Dauer läuft in der Anzeige sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint eine 0. Öffnen Sie die Garraumtür oder drücken Sie die Taste Stop. Die Anzeige erlischt.

Anhalten

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

Löschen

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

Hinweise

- ☐ Sie können bis zu 99 Minuten einstellen.
 - 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.
- ☐ Die Leistung 1000 Watt können Sie für höchstens 30 Minuten, alle anderen Leistungen bis 99 Minuten einstellen.
- ☐ 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 Geschirrtest.

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	MikrowellenleistungW, 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	MikrowellenleistungW, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Empfindliche Stellen mit Alufolie abdecken. Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 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 aufgetautes 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 Glasur, 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	MikrowellenleistungW, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 8 - 13 Min.	
Suppen	400 g	600 W, 8 - 10 Min.	
Eintöpfe	500 g	600 W, 10 - 13 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, 2 - 5 Min. 600 W, 8 - 10 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 Min. 600 W, 15 - 20 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	MikrowellenleistungW, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)		600 W, 5 - 8 Min.	
Getränke	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ Min. 1000 W, 1½ - 2½ Min. 1000 W, 3 - 4 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurchkontrollieren.
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, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 4 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8 - 11 Min.	Fleiszscheibenvoneinander trennen.

	Menge	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eintopf	400 g	600 W, 6 - 8 Min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 Min.	
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2 - 3 Min.	
	2 Portionen	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 Temperatenausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung W, 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	600 W, 6 - 10 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1 - 2 EL Wasser zugeben.
	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g	600 W, 8 - 10 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Etwa 1 cm hoch im Gefäß Wasser zugeben, umrühren.
	500 g	600 W, 12 - 15 Min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 Min.	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 Min.	

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
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.

Programmautomatik

Ihr Mikrowellengerät verfügt über 3 Automatik-Programme. 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

Mit den 3 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel, Fisch, Brot und Kuchen auftauen.

Lebensmittel vorbereiten

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 Temperaturausgleich noch 10-30 Minuten ruhen. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit, als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen.

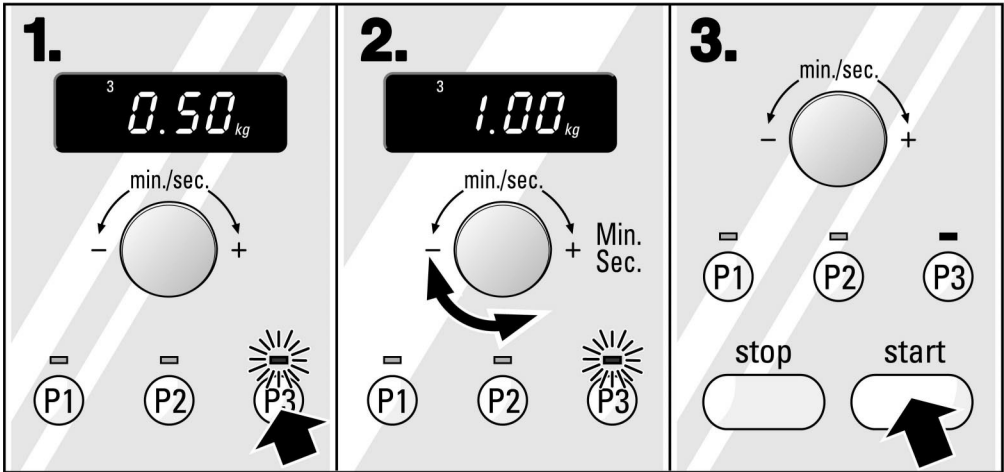
Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

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 1	
- Braten		0,2-2,0 kg
- flache Fleischstücke		0,2-1,5 kg
- Hackfleisch		0,2-1,0 kg
- Hähnchen, Poularde, Ente		0,7-2,0 kg
Fisch	P 2	0,1-1,0 kg
ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett		
Brot und Kuchen*	P 3	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 für das gewünschte Auftauprogramm drücken. In der Anzeige erscheint die Programmnummer und die Grundeinstellung für das Gewicht.

2. Mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht einstellen.

3. Taste Start drücken. Nach einigen Sekunden startet das Programm.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint eine 0. Öffnen Sie die Garraumtür oder drücken Sie die Taste Stop. Die Anzeige erlischt.

Korrektur

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

Löschen

Drücken Sie zweimal die Taste Stop.

Hinweis

- ☐ Wenn Sie das Programm wählen, erscheint in der Anzeige die Grundeinstellung für das Gewicht. Das ist z.B. 0,50 kg bei Programm 3.

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	600 W, 9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	750 g in Pyrex-Form, 25x20 cm
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrex-Form Ø 22 cm
Hackbraten	600 W, 23-28 Min.	Pyrex-Kastenform, 28 cm

Auftauen mit Mikrowelle solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 9 Min. + 90 W, 10-12 Min.	Mikrowellengeeignete Kunststoffplatte Ø 22 cm. Nach 9 Minuten 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.

Garraum

Meistens genügt es, wenn Sie den Garraum feucht auswischen. Bei stärkerer Verschmutzung verwenden Sie milde Reinigungsmittel. Benutzen Sie kein Backofenspray.

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 hinein. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit höchster Leistung. Wischen Sie anschließend den Garraum aus.

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 Geräteinnere 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.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	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.	Verschmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs	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:	1270 W
Mikrowellenleistung:	1000 W
Frequenz:	2450 MHz
Abmessungen (H x B x T)	
– Gerät	31 x 51 x 39 cm
– Garraum	21,5 x 36 x 35 cm
Gewicht	11,5 kg
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11.
Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

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

Before connecting your new appliance	32
Before installation	32
Installation and connection	33
Important information	34
Safety information	34
Safety information for microwave operation	37
The control panel	39
Push-in control knobs	40
Accessories	40
The microwave	41
Microwave settings	41
Setting procedure:	42
Defrosting, heating up and cooking with the microwave	43
Ovenware	43
Notes on the tables	44
Defrosting	44
Defrosting, heating up or cooking frozen foods	46
Heating food	47
Cooking food	48
Advice on microwave operation	49
Automatic programming	50
Defrosting programmes	50
Setting procedure:	51

Table of contents

Test dishes in accordance with EN 60705	52
Care and cleaning	53
Oven exterior	53
Oven interior	53
Turntable	53
Troubleshooting	54
After-sales service	55
Technical data	55

Before connecting your new appliance

Important safety precautions

- ☐ Please read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.
- ☐ Please keep the instruction and installation manual in a safe place. Pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Disposing in an environmentally-responsible manner



- ☐ Unpack oven and remove all packing material.
- ☐ This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
- ☐ The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Transport damage

- ☐ Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.
- ☐ If the supply cord is damaged, it must only be replaced by the manufacturer or it is service personnel or similarly qualified person in order to avoid a hazard.

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 a 60 cm wide high-sided unit (at least 85 cm above the floor).
- ❑ The appliance is fitted with a plug, and must only be connected to a properly installed socket outlet with earthing contact. The fuse protection must comprise 10 amperes (automatic circuit breaker with trigger characteristic L or B). The mains voltage must correspond with the voltage specified on the nameplate.
- ❑ The installation of the socket or replacement of the connecting cable must only be carried out by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible subsequent to installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.
- ❑ Multiple plugs, plug connectors and extension cables must not be used. Overload can lead to a fire hazard.

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 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. Keep children at a safe distance. There is a risk of burning.

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 cooking compartment. There is a risk of burning.

Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment 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.

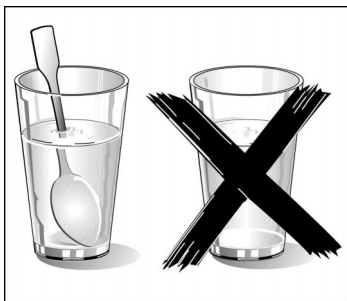
You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

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.

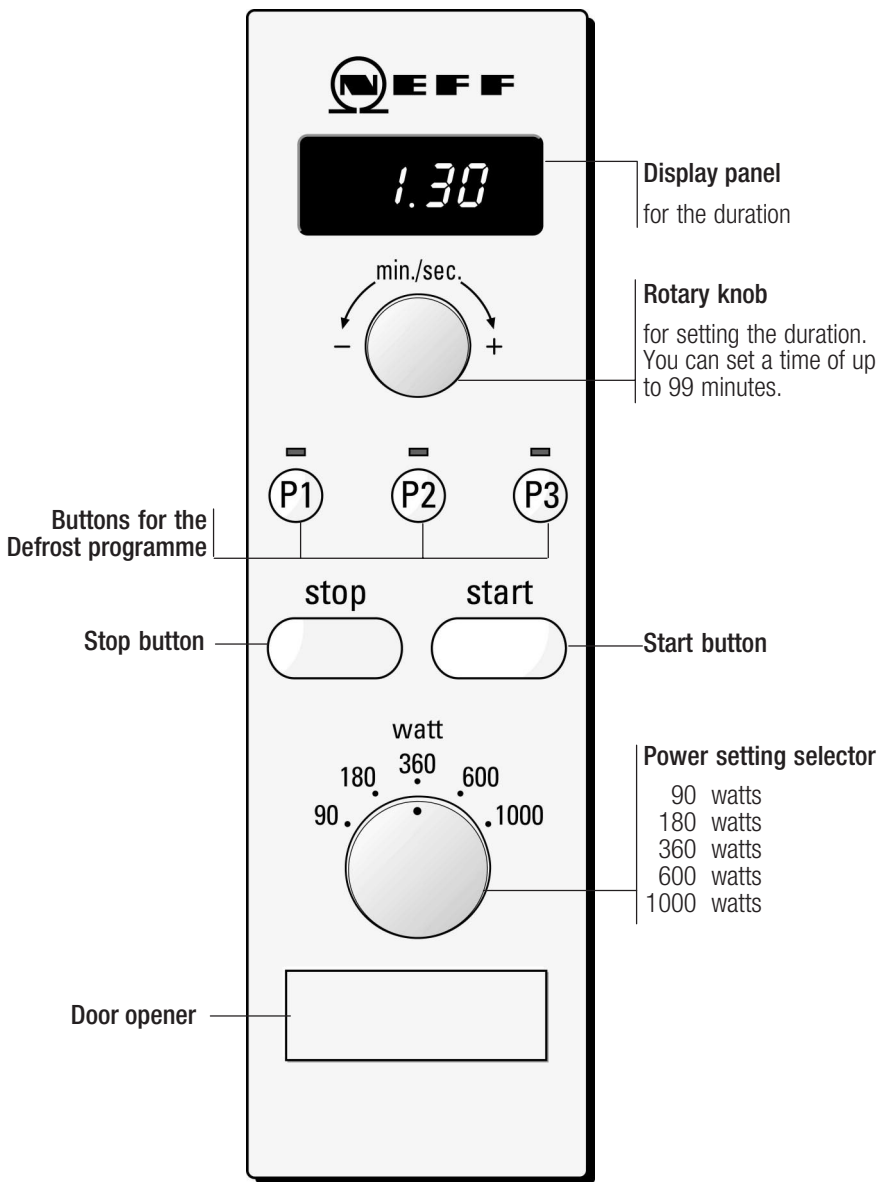
Safety information for microwave operation



- ❑ The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment.
- ❑ 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. Risk of fire.
- ❑ **Risk of scalding**
When heating up liquids, always place a teaspoon in the container to prevent delayed boiling. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. The slightest vibration can cause the hot liquid to boil over or spatter violently. This can cause injuries and scalds.
- ❑ **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 scalding.
- ❑ 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 the food is heated.
- ❑ **Not:**
Never cook eggs in their shells nor heat up hard-boiled eggs, as they may crack or explode even after the microwave heating has ended. The same applies to shellfish and crustaceans. Always prick the yolk 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.
- ❑ You must carefully monitor the process when drying herbs, fruit, bread or mushrooms as overdrying can create 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.

The control panel

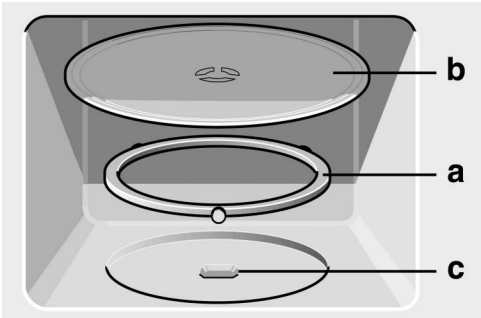


Push-in control knobs

The knob and the power selector can be pushed in at any position.

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

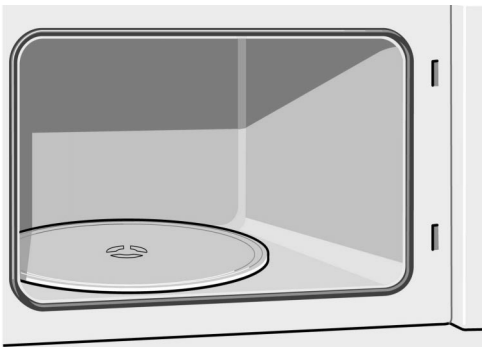
Accessories



The turntable

To insert the turntable:

1. Place the support ring **(a)** in the drive **(c)** in the centre of the cooking compartment base.
2. Place the turntable **(b)** on the support ring **(a)**.



You should only use the appliance with the turntable in place. Ensure that the support ring is properly fitted. The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.



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.

The microwave

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

Why not try out the microwave 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.

- 1. Use the power selector to set to 1000 watts.
- 2. Use the rotary knob to set to 1 minute and 30 seconds.
- 3. Press the Start button.

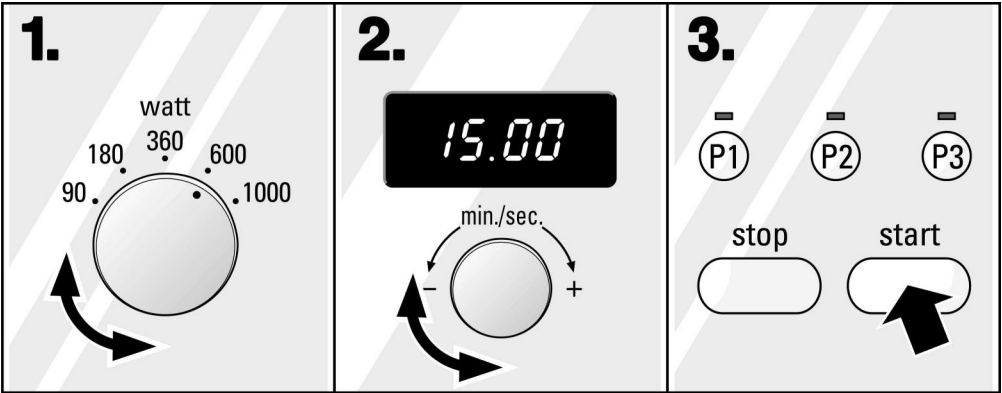
An acoustic signal sounds after 1 minute and 30 seconds. You can switch this off prematurely by pressing the Stop button.

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

1000 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.

Setting procedure:



1. Set the power selector to the required microwave setting.

2. Set the duration using the rotary knob.

3. Press the Start button.
The time set counts down in the display.

When the time has elapsed

a signal sounds.

0 appears in the display. Open the oven door or press the Stop button. The display goes out.

Pause

Open the oven door or press the Stop button.
Press the Start button after closing the door.

Cancel

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

Notes

- ☐ You can set a time of up to 99 minutes.
 - 1 minute in 1 second increments
 - up to 5 minutes in 10 second increments
 - up to 30 minutes in 1 minute increments
 - up to 99 minutes in 5 minute increments.
- ☐ The 1000 watt setting can be set for a maximum of 30 minutes, all other settings can be set for up to 99 minutes.
- ☐ 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	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Cover delicate parts with aluminium foil.
e.g. beef, pork or veal	1,000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
(with or without bones)	1,500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Cover delicate parts with aluminium foil. Separate the parts when turning.
Mixed minced meat	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
Poultry or poultry portions	600 g 1,200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Wrap legs and wings in aluminium foil.
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Cover delicate parts with small pieces of aluminium foil.
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit e.g. raspberries	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
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	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 13 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 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Add a little liquid.
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	Add water to cover the base of the dish.
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 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	1000 W, ½ - 1½ min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
		200 ml	1000 W, 1½ - 2½ min.	
		500 ml	1000 W, 3 - 4 min.	
Baby food e.g. baby's bottles		50 ml	360 W, ½ min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
		100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
		200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Soup	1 bowl	175 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 bowls	350 g	600 W, 3 - 4 min.	
Meat in sauce		500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separate slices of meat.
Stew		400 g	600 W, 6 - 8 min.	
		800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Vegetables	1 portion	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 portions	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Cooking food

- ❑ 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.
- ❑ 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.
- ❑ 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.	
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 12 - 15 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.

Automatic programming

Your microwave has 3 automatic programmes. You need only enter the programme number and the weight. Everything else is done electronically.

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

Defrosting programmes

Preparing food

You can use the 3 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.

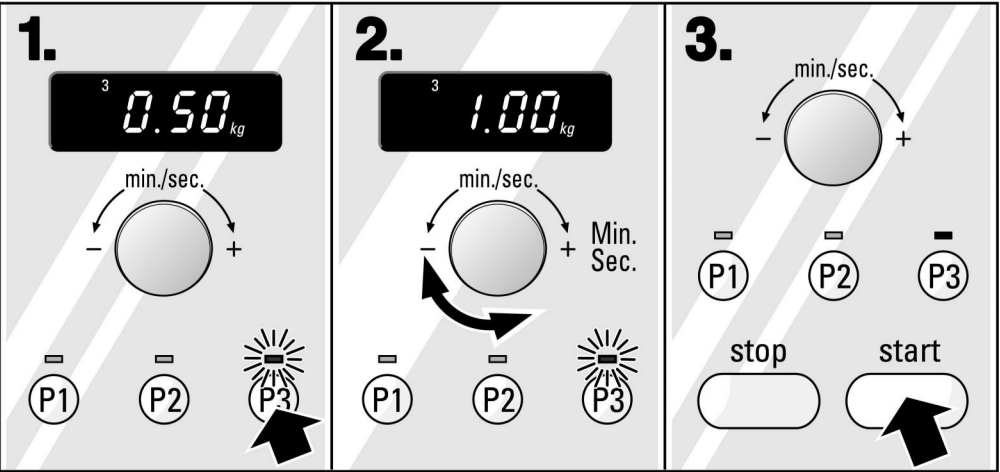
Warning!

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 1	
- roasts		0.2-2.0 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	P 2	01-10 kg
whole fish, fillet, steak		
Bread and cakes*	P 3	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.

Setting procedure:



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

- When the time has elapsed

a signal sounds.
0 appears in the display. Open the oven door or press the Stop button. The display goes out.
- Correction

Press the Stop button twice and reset the oven.
- Cancel

Press the Stop button twice.
- Note

☐

When you select the programme, the basic setting for the weight appears in the display. For example, this is 0.50 kg for programme 3.

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 (watts) and duration in minutes	Notes
Custard	600 watts, 9 mins + 180 watts, 15-20 mins	750 g in a 25x20 cm Pyrex dish
Sponge	600 watts, 8-10 mins	Pyrex dish 22 cm in diameter
Meat loaf	600 watts, 23-28 mins	28 cm Pyrex cake tin

Defrosting with microwave only

Meal	Microwave setting (watts) and duration in minutes	Notes
Meat	180 watts, 9 mins + 90 watts, 10-12 mins	Microwaveable plastic dish 22 cm in diameter. Turn after 9 minutes

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.

Oven interior

It is usually sufficient to wipe the oven interior with a damp cloth. Use mild cleaning agents if the dirt is difficult to remove. Do not use oven spray.

Unpleasant smells such as fish are easily removed.

Pour a few drops of lemon juice in a cup of water.

Place a spoon in the cup. Heat the water at full power for 1 to 2 minutes. Then wipe the inside of the cooker.

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

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The appliance does not work	Plug not inserted	Plug in the appliance
	Power failure	Check whether the kitchen light switches on
The microwave does not switch on	Door is not closed properly	Check whether left-over food or a foreign object is trapped in the door.
	The Start button was not pressed	Press the Start button.
The microwave is not working. A duration 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 in the turntable drive area	Clean the roller ring and the recess.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians. Improper repairs may cause 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:	1.270 W
Microwave setting:	1000 W
Frequency:	2.450 MHz

Dimensions (H x W x D)	
- appliance	31 x 51 x 39 cm
- cooking compartment	21.5 x 36 x 35 cm

Weight	11.5 kg
VDE tested:	Yes
CE mark:	Yes

This appliance corresponds to the EN 55011 Standard or CISPR 11.
It is a product in Group 2, Class B.

Group 2 means that the microwave can be used to heat food.
Class B signifies that the appliance is suitable for private domestic use.

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

Avant le branchement de votre nouvel appareil	59
Avant l'encastrement	59
Installation et branchement	60
Remarques importantes	61
Consignes de sécurité	61
Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes	63
Le bandeau de commande	66
Sélecteurs escamotables	67
Les accessoires	67
Les micro-ondes	68
Les puissances mirco-ondes:	68
Réglages	69
Décongeler, réchauffer et cuire aux micro-ondes	70
Vaisselle	70
Remarques concernant les tableaux	71
Décongélation	71
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	73
Réchauffer des mets	74
Cuire des mets	75
Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes	76
Programmes automatiques	77
Programmes de décongélation	77
Réglages	79

Table de matières

Plats tests selon EN 60705	80
Entretien et nettoyage	81
Extérieur de l'appareil	81
Enceinte de cuisson	81
Plateau tournant	81
Incidents et dépannage	82
Service après-vente	83
Caractéristiques techniques	84

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Consignes de sécurité importantes

- ☐ Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.
- ☐ Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Elimination écologique



- ☐ Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.
- ☐ Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- ☐ La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.
- ☐ Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.
- ☐ Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par un spécialiste formé par le fabricant, afin d'éviter tout danger.

Avaries de transport

Installation et branchement

- ❑ Veuillez respecter les instructions de montage spéciales.
- ❑ 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 s'encastrer dans un placard mural de 60 cm de large (placé à 85 cm minimum du sol).
- ❑ L'appareil est livré prêt à brancher. Vous n'avez plus qu'à le raccorder à une prise à contact de terre réglementairement installée. Le fusible/disjoncteur la protégeant doit supporter 10 ampères. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.
- ❑ N'utilisez pas de multiprise, de boîtes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.
- ❑ Seul un électricien agréé est habilité à changer la prise femelle de place ou à changer le cordon de branchement. Si une fois le four encastré la prise femelle n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles présentant une ouverture d'au moins 3 mm entre contacts.

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.

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.

Eloignez les enfants. Risque de brûlures !

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'enceinte de cuisson. Risque de brûlures !

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

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.

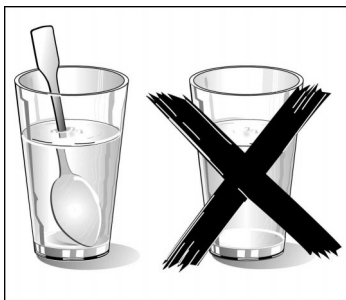
Ne jamais mettre en marche un appareil défectueux. Retirez la fiche secteur. Appelez le service après-vente.

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 l'utilisation du micro-ondes

- ☐ 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. Risques d'incendie!



- ❑ 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!

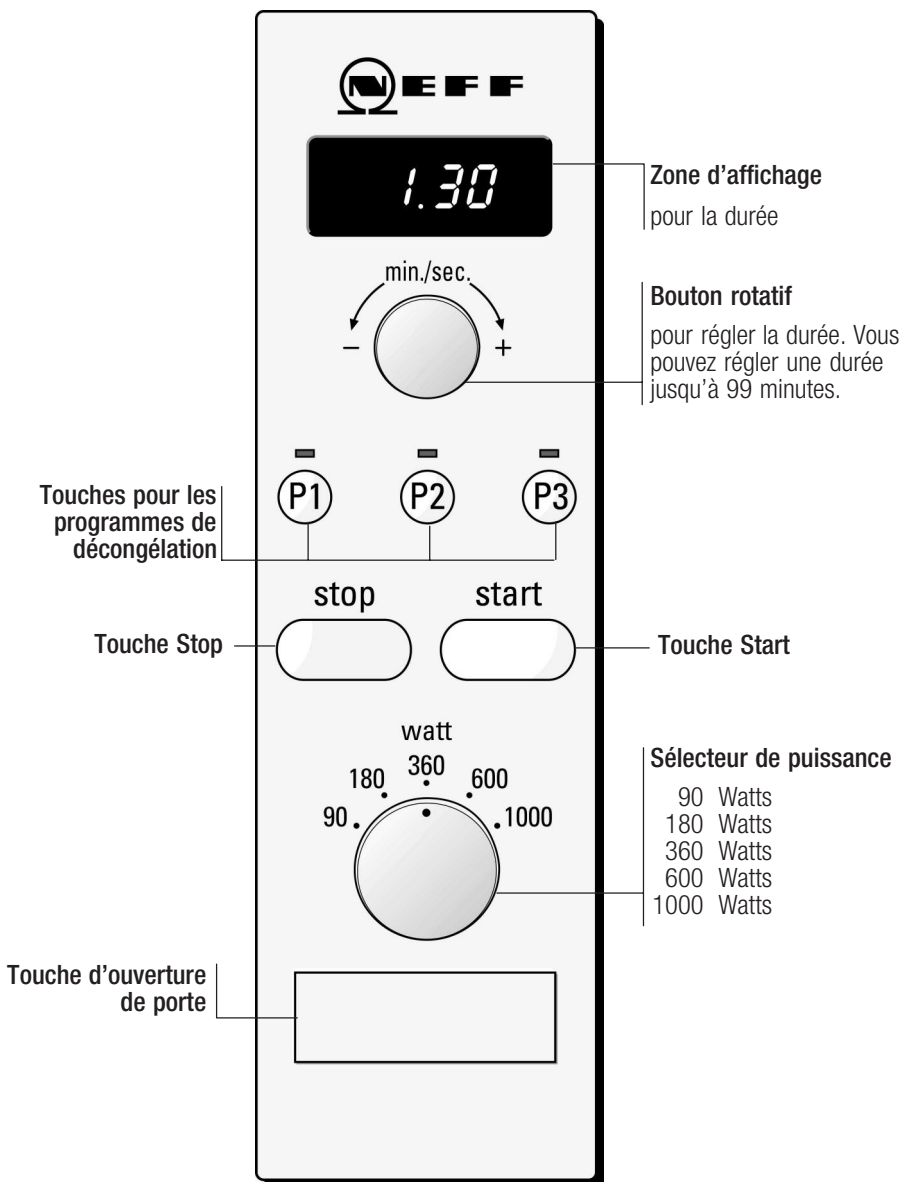
❑ **Risque de brûlures!**

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 soudainement déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

- ❑ Aliments pour bébé:
Réchauffez toujours les aliments pour bébé dans des 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 de mets ou de boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion!
- ❑ Ne chauffer pas trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion!
- ❑ 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.
- ❑ 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 fermés, leur emballage peut éclater.

- ❑ Remarque:
Ne jamais faire cuire des œufs dans leur coquille ni faire chauffer des œufs durs. Ils peuvent exploser, même lorsque le chauffage par des micro-ondes est terminé. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ❑ Si vous déshydratez des herbes aromatiques, des fruits, du pain ou des champignons, surveillez le processus. Une déshydratation excessive présenterait des risques d'incendie.
- ❑ Ne chauffez pas l'huile alimentaire au micro-ondes. Elle pourrait s'enflammer.
- ❑ Utilisez exclusivement de la vaisselle convenant aux micro-ondes.
- ❑ 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 gants de cuisine lorsque vous retirez le récipient du four.

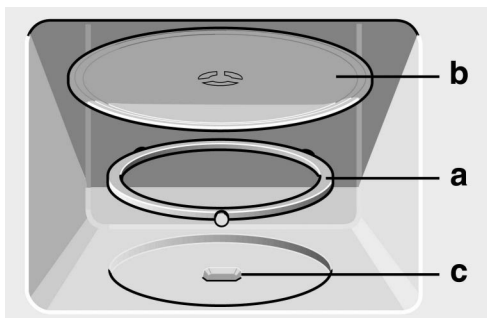
Le bandeau de commande



Sélecteurs escamotables

Le bouton rotatif et le sélecteur de puissance sont escamotables dans chaque position. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette. Les sélecteurs peuvent être tournés vers la droite ou vers la gauche.

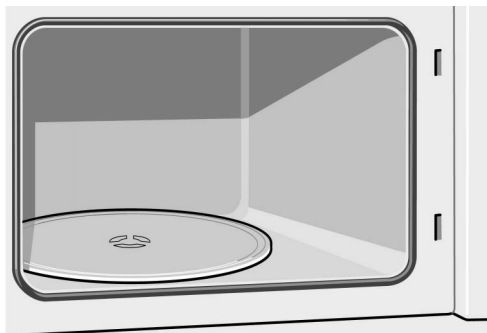
Les accessoires



Le plateau tournant

Comment mettre le plateau tournant en place:

1. Insérez le support **a** dans l'entraînement **c** situé au milieu du plancher du four.
2. Placez le plateau tournant **b** sur le support **a**.



N'utilisez pas l'appareil sans que le plateau tournant soit en place. Veillez à ce que le support soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.



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. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Les 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.

Testez directement le four à micro-ondes une première fois.

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. Au moyen du sélecteur de puissance, réglez sur 1000 Watts.
2. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute 30 secondes.
3. Appuyez sur la touche Start.

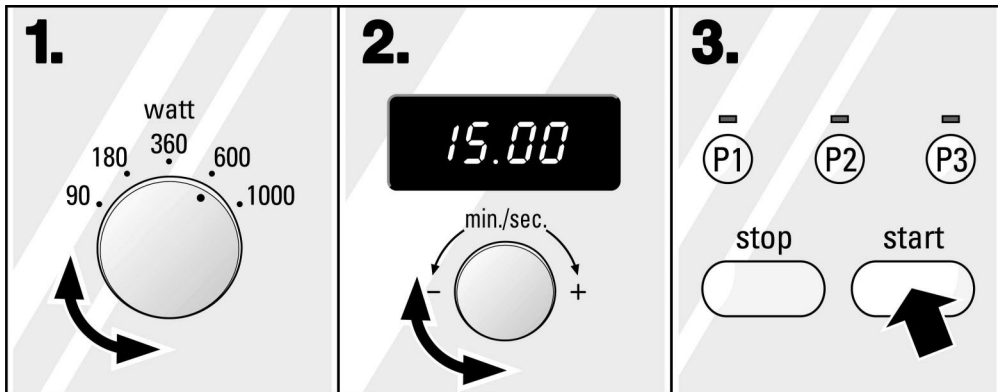
Au bout de 1 minute 30 secondes, un signal sonore se fait entendre. Pour l'interrompre, appuyez sur la touche Stop.

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.

Les puissances micro-ondes:

1000 W	Pour réchauffer des liquides.
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.

Réglages



1. Mettez le sélecteur de puissance sur la puissance micro-ondes souhaitée.

2. Réglez la durée par le bouton rotatif.

3. Appuyez sur la touche Start. La durée réglée s'écoule visiblement à l'affichage.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.

A l'affichage apparaît «0». Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop. L'affichage s'éteint.

Arrêter

Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Effacement

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

Remarques

- ☐ Vous pouvez régler une durée jusqu'à 99 minutes.
 - 1 minute par pas de 1 seconde
 - jusqu'à 5 minutes par pas de 10 secondes
 - jusqu'à 30 minutes par pas de 1 minute
 - jusqu'à 99 minutes par pas de 5 minutes.
- ☐ Vous pouvez régler la puissance 1000 W pour max. 30 minutes, toutes les autres puissances jusqu'à 99 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, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Recouvrez les parties délicates avec une feuille d'aluminium.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Recouvrez les parties délicates avec une feuille d'aluminium. Séparez les morceaux lorsque vous les retournez.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 15 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	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10 - 13 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 - 5 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8 - 10 min.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt, Durée, minutes	Remarques
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 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, 11 - 16 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	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-temps.

	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, 2 - 3 min.	
	350 g	600 W, 3 - 4 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

❑ 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.

❑ 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.

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt, 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, watt, 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 12 - 15 min.	
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

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.

Programmes automatiques

Votre four à micro-ondes dispose de 3 programmes automatiques. 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 3 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.

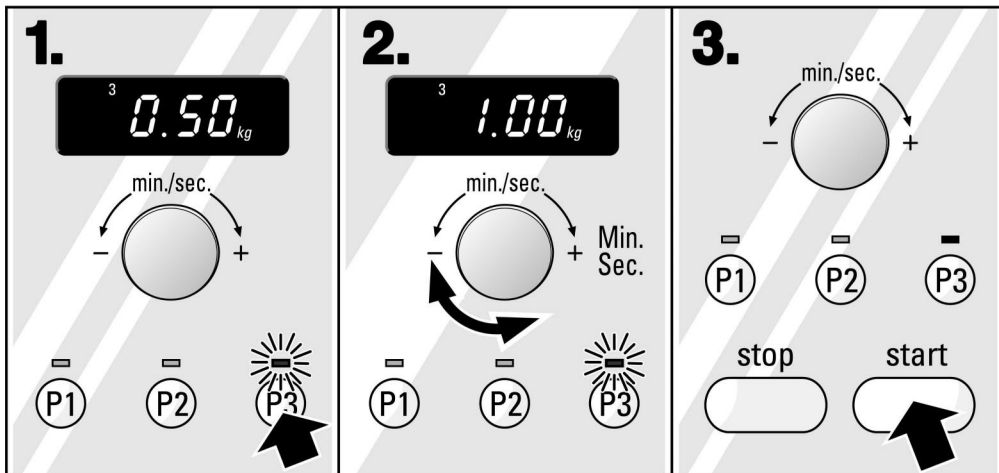
Ensuite vous pouvez continuer à traiter les aliments, même si le cœur des gros morceaux de viande est éventuellement encore congelé. En cas de volaille, vous pouvez maintenant enlever les abats.

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 1	
- rôti		0,2-2,0 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 2	
poisson entier, filet de poisson, darne de poisson		0,1-1,0 kg
Pain et gâteau*	P 3	
- pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, gâteaux à pâte levée, gâteau à la levure de boulanger, gâteaux aux fruits		0,2-1,5 kg
* Des tartes à la chantilly, à la crème, des gâteaux au coulis, avec du glaçage ou de la gelatine sont inappropriés.		

Réglages



1. Appuyez sur la touche pour le programme de décongélation souhaité.

A l'affichage apparaît le numéro du programme et le réglage de base pour le poids.

2. Par le bouton rotatif, réglez le poids désiré.

3. Appuyez sur la touche Start. Le programme démarre quelques secondes plus tard.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.

A l'affichage apparaît «0». Ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop. L'affichage s'éteint.

Correction

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

Effacement

Appuyez deux fois sur la touche Stop.

Remarque

- ❑ Lorsque vous sélectionnez le programme, le réglage de base pour le poids apparaît à l'affichage. Par exemple 0,50 kg lors du programme 3.

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 oeufs	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g dans un plat en Pyrex, 25x20 cm
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Plat en Pyrex Ø 22 cm
Rôti de viande hachée	600 W, 23-28 min.	Moule à cake en Pyrex, 28 cm

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Plaque en plastique allant appropriée aux micro-ondes Ø 22 cm. Retourner après 9 minutes

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.

Enceinte de cuisson

La plupart du temps il suffit d'essuyer l'intérieur du four à l'aide d'un chiffon humide. Si le four est très sale, utilisez un produit de nettoyage doux.

L'utilisation de détergents puissants ou abrasifs, tels que du spray pour fours, est vivement déconseillée. Il est très facile de débarrasser votre micro-ondes 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 une cuillère dans le bol. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance maximum. Essuyez ensuite l'intérieur du four.

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, veiller 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	La connecter
	Coupure de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
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.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start	Appuyez sur la touche Start.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche 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:	1270 W
Puissance micro-ondes:	1000 W
Fréquence:	2450 MHz
Dimensions (h x la x p)	
- Appareil	31 x 51 x 39 cm
- Enceinte de cuisson	21,5 x 36 x 35 cm
Poids	11,5 kg
Conforme aux normes VDE:	oui
Marque CE de conformité:	oui

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.

C'est un produit du groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments.

Classe B signifie que l'appareil est approprié pour l'environnement domestique de particuliers.

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

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten	88
Voor het inbouwen	88
Opstellen en aansluiten	89
Hierop moet u letten	90
Veiligheidsvoorschriften	90
Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron	93
Het bedieningspaneel	95
Indrukbare knoppen	96
Het toebehoren	96
De magnetron	97
Magnetronvermogensstanden	97
Zo stelt u in	98
Ontdooien, verhitten en koken met de magnetron	99
Serviesgoed	99
Aanwijzingen bij de tabellen	100
Ontdooien	100
Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten	102
Verhitten van gerechten	103
Koken van gerechten	104
Tips voor de magnetron	105
Automatische programma's	105
Ontdooiprogramma's	106
Zo stelt u in	107

Inhoudsopgave

Testgerechten volgens EN 60705	108
Onderhoud en reiniging	109
Buitenzijde apparaat	109
Oven	109
Draaischijf	109
Wat te doen bij storingen?	110
Klantenservice	111
Technische gegevens	111

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

- ☐ Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen.
- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleidingen er dan bij.

Voor het inbouwen

Milieuvriendelijk afvoeren



- ☐ Het apparaat uitpakken en de verpakking milieuvriendelijk afvoeren.
- ☐ Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
- ☐ De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude.
- ☐ Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.
- ☐ Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door een vakman die geschoold is door de producent, ter voorkoming van gevaren.

Transportschade

Opstellen en aansluiten

- ☐ Neem het speciale montagevoorschrift 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 60 cm brede staande kast (minstens 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

Veiligheids-voorschriften

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.

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.

Houd kinderen uit de buurt. Verbrandingsgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de oventeur 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 de ovenruimte vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de deur van de ovenruimte 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 deurdichting 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.

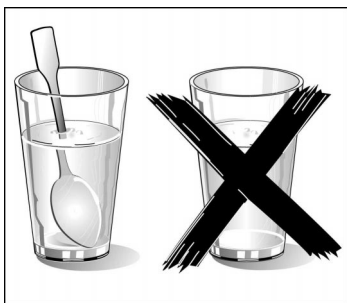
Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning.

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.

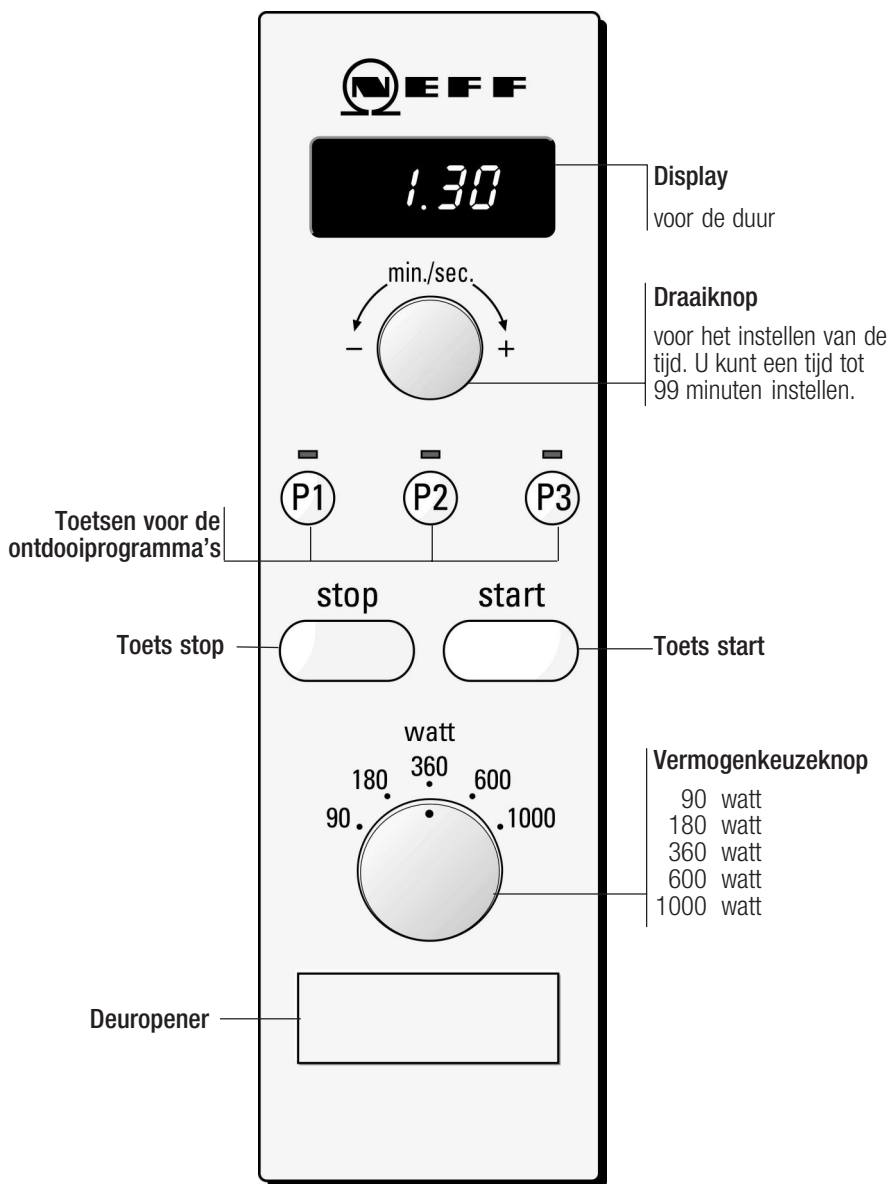
Veiligheidsvoor- schriften voor de magnetron



- ❑ De magnetron mag niet worden ingeschakeld zonder dat er gerechten in staan.
- ❑ Gebruik altijd de in de gebruiksaanwijzing vermelde magnetronstanden en -tijden. Als u een veel te hoge magnetronstand of een te lange tijd instelt, kunnen de levensmiddelen in brand vliegen en kan het apparaat beschadigd worden. Gevaar van brand!
- ❑ Verwarm in principe alleen gerechten en drank met de magnetron. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld vlam vatten. Verbrandingsgevaar!
- ❑ **Verbrandingsgevaar!**
Plaats bij het verwarmen 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.
- ❑ 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.

- ❑ **Aanwijzing:**
Eieren nooit in de schil koken en nooit hardgekookte eieren verwarmen, omdat deze kunnen exploderen, zelfs als het verwarmen in de magnetron beëindigd is. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Bij spiegeleieren of eieren in een glas prikt u eerst de dooier door.
- ❑ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen, worstjes, kan de schil knappen. Prik daarom voor het verwarmen de schil door.
- ❑ Blijf erbij wanneer u kruiden, fruit, brood of paddestoelen droogt. Als deze te droog worden, bestaat er brandgevaar.
- ❑ Verwarm geen olie in de magnetron. De olie kan in brand vliegen.
- ❑ Gebruik 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 pannelappen om de schaal uit de oven te halen.

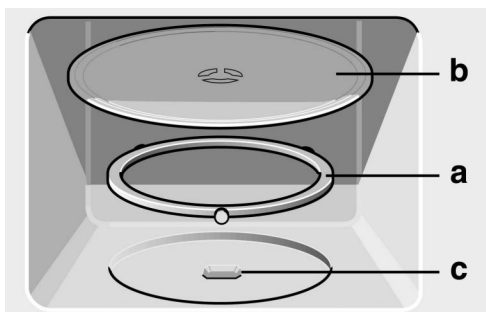
Het bedieningspaneel



Indrukbare knoppen

De draaiknop en de vermogenskeuzeschakelaar kunnen in elke positie worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken. De knoppen kunnen naar rechts en naar links worden gedraaid.

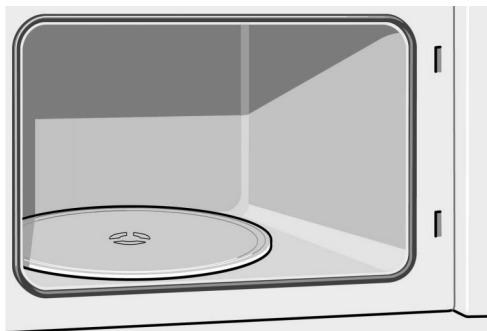
Het toebehoren



De draaischijf

Zo plaatst u de draaischijf:

1. De houder **b** in de aandrijving **c** in het midden van de bodem van de oven vastzetten.
2. De draaischijf **b** op de houder **a** zetten.



Gebruik de magnetron enkel met de draaischijf. Zorg ervoor dat de houder goed vastzit. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.



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.

De magnetron

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

Probeer u de magnetron eens uit. Verwarm bijvoorbeeld een kopje water voor thee.

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepel in.

1. Met de vermogensschakelaar 1000 watt instellen.
2. Met de draaiknop 1 minuut en 30 seconden instellen.
3. Starttoets indrukken.

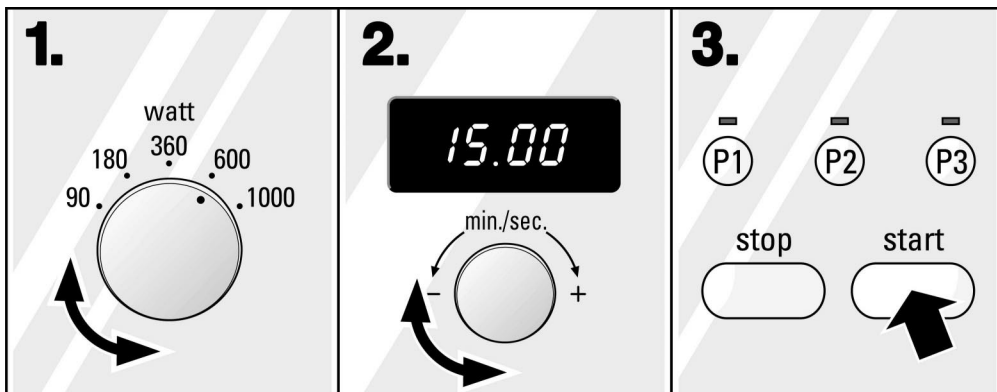
Na 1 minuut en 30 seconden klinkt een signaal. U kunt het eerder uitschakelen door op de toets stop te drukken.

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

1000 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.

Zo stelt u in



1. Vermogenskeuzeschakelaar op het gewenste magnetronvermogen instellen.

2. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

3. Starttoets indrukken. Op het display kunt u het verloop van de ingestelde tijd aflezen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal.

Op het display verschijnt een 0. Open de deur van het apparaat of druk op de toets stop. De tekst op het display wordt gewist.

Stoppen

De deur van het apparaat openen of op de toets stop drukken.

Na het sluiten van de deur de toets start indrukken.

Wissen

Toets stop twee keer indrukken of de deur openen en toets stop een keer indrukken.

Aanwijzingen

- ☐ U kunt een tijd tot 99 minuten instellen.
 - 1 minuut in stappen van 1 seconde
 - tot 5 minuten in stappen van 10 seconden
 - tot 30 minuten in stappen van 1 minuut
 - tot 99 minuten in stappen van 5 minuten.
- ☐ Het vermogen 1000 watt kunt u voor hoogstens 30 minuten, alle andere vermogens tot 99 minuten instellen.
- ☐ U kunt eerst het magnetronvermogen en dan de tijdsduur instellen of 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 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Gevoelige plaatsen met aluminiumfolie afdekken. Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
Gehakt, gemengd	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Bouten en vleugels in aluminiumfolie wikkelen.
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 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Gevoelige plaatsen met kleine stukken aluminiumfolie afdekken.
Groenten, b.v. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit, b.v. frambozen	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
Boter	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Verpakking volledig verwijderen
Brood, op z'n geheel	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gebak, droog b.v. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken gebak van elkaar scheiden. Enkel voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, smeug b.v. fruittaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Enkel voor gebak zonder glazuur of gelatine.

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 - 10 min.	
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 13 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 - 5 min.	Een beetje vloeistof toevoegen.
Rijst, noedels	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Groenten, b.v. erwten, broccoli, wortels	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 15 - 20 min.	De bodem van het servies met water vullen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, Tijd, minuten	Aanwijzingen
Spinazie met room	450 g	600 W, 11 - 16 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, Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)		600 W, 5 - 8 min.	
Dranken	125 ml 200 ml 500 ml	1000 W, ½ - 1½ min. 1000 W, 1½ - 2½ min. 1000 W, 3 - 4 min.	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
Babyvoeding, b.v. melkflesjes	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
Soep,	1 kom 2 kommen	175 g 350 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 4 min.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vlees in saus	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Plakken vlees van elkaar scheiden.
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Groenten, 1 portie 2 porties	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Koken van gerechten

- ☐ 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.
- ☐ 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.
- ☐ 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 12 - 15 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.

Automatische programma's

Uw magnetron beschikt over 3 automatische programma's. 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 3 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.

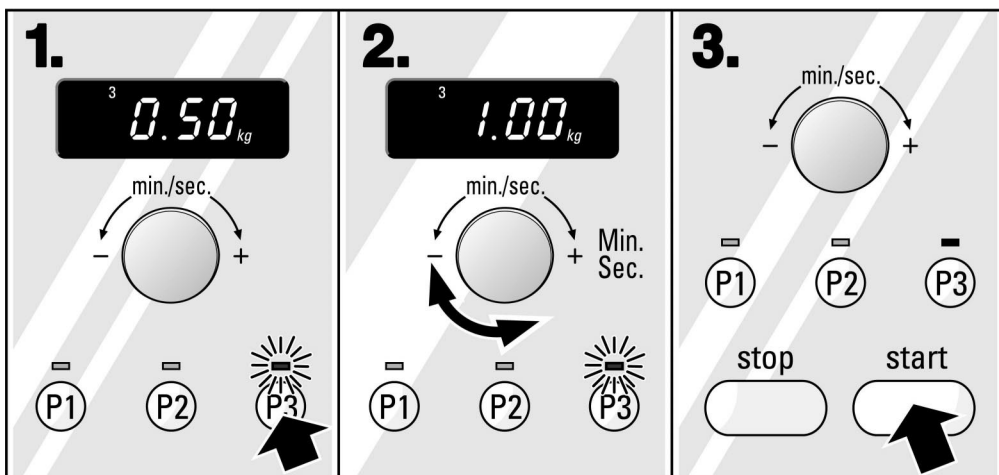
Attentie!

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 1	
- braadstukken		0,2-2,0 kg
- platte stukken vlees		0,2-1,5 kg
- gehakt		0,2-1,0 kg
- kip, poularde, eend		0,7-2,0 kg
Vis	P 2	0,1-1,0 kg
hele vis, visfilet, viskotelet		
Brood, gebak, cake en koek*	P 3	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. Op de toets voor het gewenste ontdooiprogramma drukken. Op het display verschijnt het programmanummer en de basisinstelling voor het gewicht.

2. Met de draaiknop het gewenste gewicht instellen.

3. Starttoets indrukken. Na enige seconden start het programma.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal.

Op het display verschijnt een 0. Open de ovendeur of druk op de toets stop. De tekst op het display wordt gewist.

- Corrigeren

Druk tweemaal op de toets stop en stel opnieuw in.
- Wissen

Druk twee keer op de toets stop.
- N.B.

☐

 Wanneer u het programma kiest, verschijnt de basisinstelling voor het gewicht op het display. Dat is bijv. 0,50 kg bij programma 3.

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	600 W, 9 min. + 180 W, 15-20 min.	750 g in pyrex-vorm, 25x20 cm
Beschuit	600 W, 8-10 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm
Gehakt	600 W, 23-28 min.	Pyrex-rechthoekige bakvorm, 28 cm

Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 9 min. + 90 W, 10-12 min.	Voor de magnetron geschikte kunststofplaat Ø 22 cm. Na 9 minuten 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.

Oven

Meestal is het voldoende als u de oven met een vochtige doek uitveegt. Bij sterkere vervuiling moet u een mild reinigingsproduct gebruiken. Gebruik geen bakovenspray.

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. Doe een lepel in het kopje. Verhit het water gedurende 1 tot 2 minuten met maximaal vermogen. Maak daarna de oven schoon.

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	Opmerking/oplossing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Insteken
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur niet helemaal gesloten	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	De magnetron is niet gestart	Starttoets indrukken.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een duur.	De draaiknop werd per ongeluk verdraaid.	Druk op de toets stop.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal.	Te klein magnetronvermogen ingesteld	Groter vermogen kiezen
	Een grotere hoeveelheid dan anders wordt in het apparaat geplaatst	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd
	De gerechten waren kouder dan anders	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.	Vuile of vreemde voorwerpen in het bereik van de draaischijfaandrijving	Rollenring en verdieping in de oven schoonmaken.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

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:	1270 W
Magnetronvermogen:	1000 W
Frequentie:	2450 MHz

Afmetingen (H x B x D)

- Toestel	31 x 51 x 39 cm
- Oven	21,5 x 36 x 35 cm

Gewicht	11,5 kg
VDE-getest:	ja
CE-teken:	ja

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11.

Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

[illegible]