

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

---

<b>Gebrauchsanleitung</b> .....	<b>1-34</b>
<b>Instruction manual</b> .....	<b>35-67</b>
<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>68-103</b>
<b>Gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>104-140</b>

# Inhaltsverzeichnis

<b>Umweltschutz</b> .....	<b>4</b>
Hinweise zur Entsorgung .....	4
<b>Vor dem Anschluss des neuen Gerätes</b> .....	<b>4</b>
<b>Aufstellen und Anschließen</b> .....	<b>5</b>
<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>5</b>
Sicherheitshinweise .....	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	8
<b>Das Bedienfeld</b> .....	<b>10</b>
Versenkbare Schalter .....	11
Das Zubehör .....	11
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>12</b>
Uhrzeit einstellen .....	12
<b>Die Mikrowelle</b> .....	<b>13</b>
So stellen Sie ein .....	13
<b>Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle</b> ..	<b>15</b>
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
<b>Programmautomatik</b> .....	<b>22</b>
Auftauprogramme .....	22
Garprogramme .....	23
So stellen Sie ein .....	25

# Inhaltsverzeichnis

<b>Memory</b> .....	<b>27</b>
Einstellungen speichern .....	27
Memory starten .....	29
<b>Signaldauer ändern</b> .....	<b>30</b>
<b>Prüfgerichte nach EN 60705</b> .....	<b>30</b>
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>31</b>
Gerät außen .....	31
Garraum .....	32
Drehteller .....	32
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>32</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>34</b>
Technische Daten .....	34

---

# Umweltschutz

---

## Hinweise zur Entsorgung

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

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

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

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

---

## Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

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

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

---

# Aufstellen und Anschließen

- ❑ Beachten Sie bitte die spezielle Montageanweisung.
- ❑ Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schrankes gedacht.
- ❑ Das Gerät kann in einen 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 angeleitet 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.

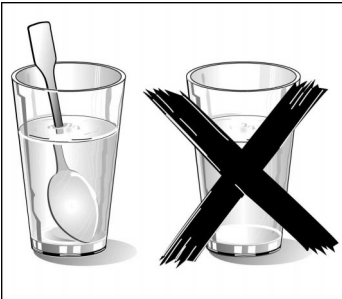
Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

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

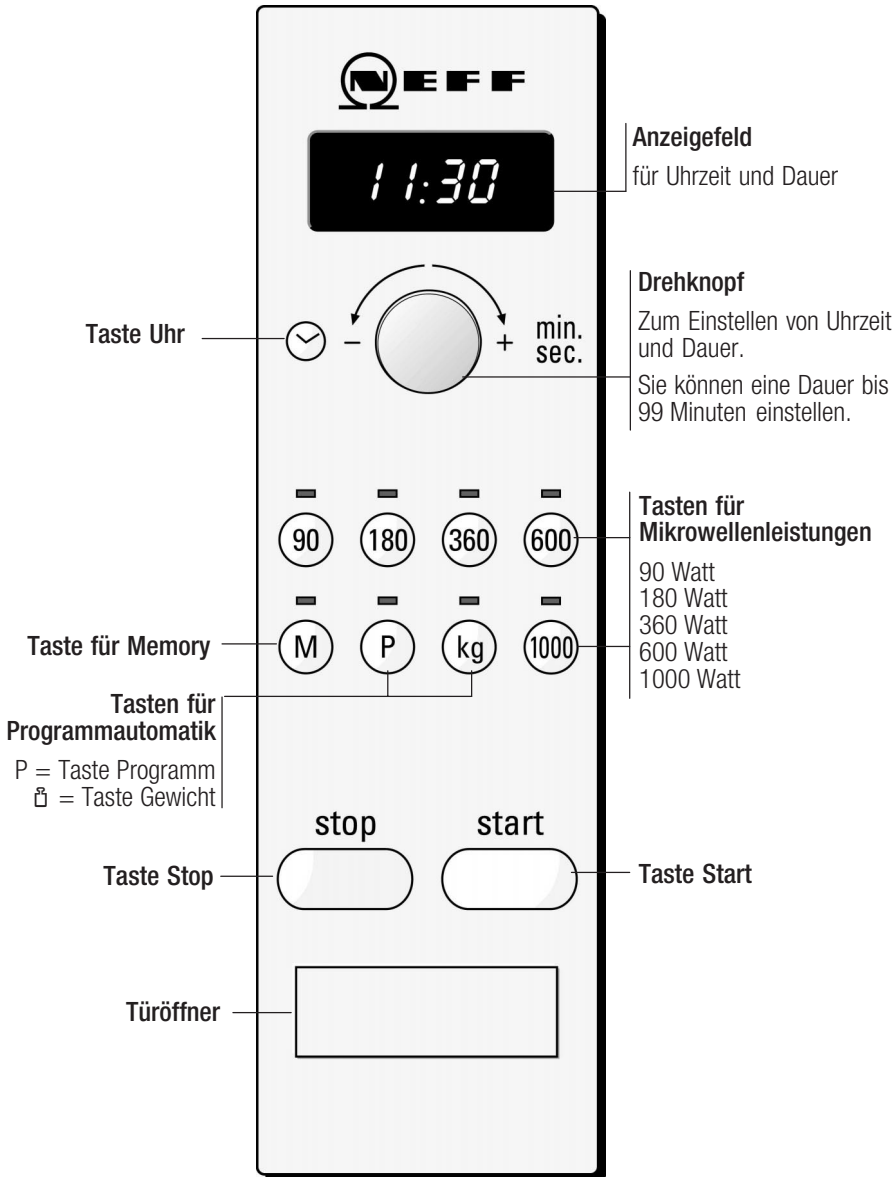


- Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden.
- Verbrennungsgefahr!**  
Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.
- Babynahrung:**  
Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrennungsgefahr!
- Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!
- Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!



- ❑ Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen Sie während des Erwärmens beobachten. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- ❑ Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.
- ❑ Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- ❑ Wenn Sie Lebensmittel wie Kräuter, Obst oder Pilze trocknen oder Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, auftauen oder erwärmen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Überdrocknung besteht Brandgefahr.
- ❑ Erhitzen Sie kein Speiseöl mit Mikrowelle. Es könnte sich entzünden.
- ❑ Benutzen Sie nur mikrowellene geeignetes 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.

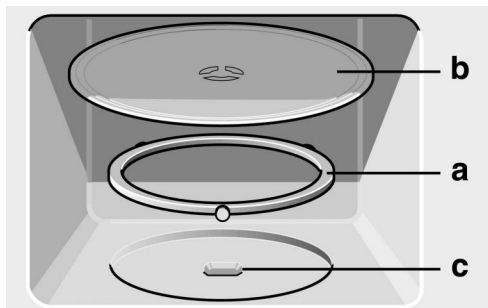
# Das Bedienfeld



## Versenkbare Schalter

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

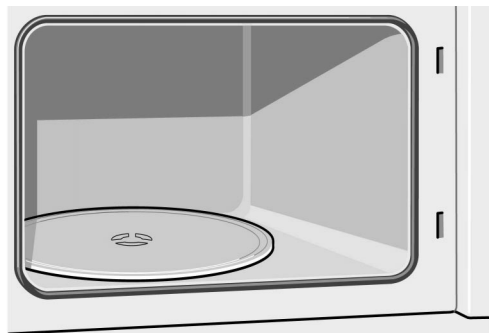
## Das Zubehör



### 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

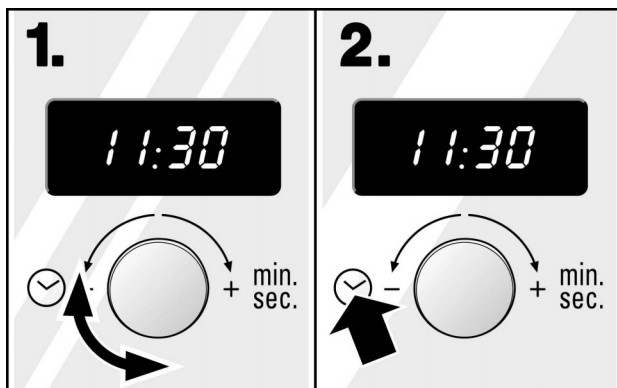
- Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

# Vor der ersten Benutzung

## Uhrzeit einstellen

Wenn das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten im Anzeigefeld drei Nullen. Nach kurzer Zeit erscheint 12:00 in der Anzeige.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

2. Taste Uhr ⌚ drücken.

## Ausblenden der Uhrzeit

Taste Uhr ⌚ drücken und danach die Taste Stop drücken.  
Die Anzeige ist dunkel.

## Einblenden der Uhrzeit

Taste Uhr ⌚ drücken und einstellen, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

## Ändern der Uhrzeit z. B. von Sommer- auf Winterzeit

Taste Uhr ⌚ drücken und einstellen, wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

## Hinweis

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

# 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.

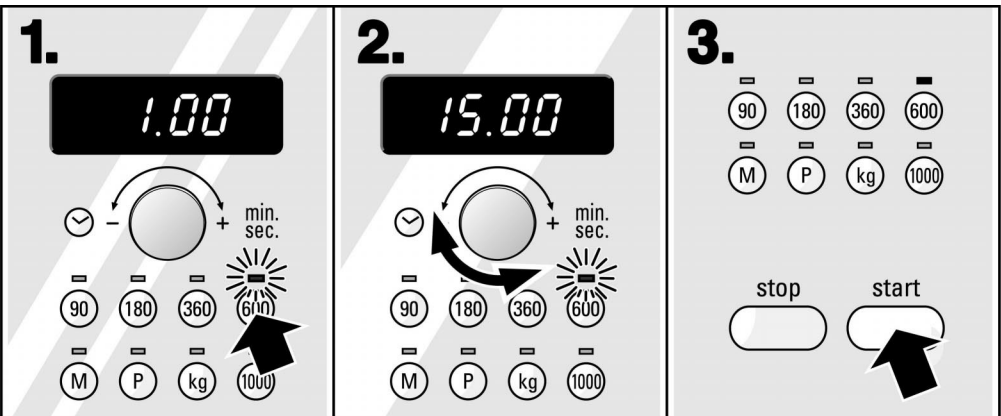
Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser auf den Drehteller.

1. Taste Mikrowellenleistung 1000 Watt drücken.
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 sorgfältig durch.

## So stellen Sie ein



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

**2.** Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

**3.** Taste Start drücken.

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

## **Nach Ablauf der Zeit**

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint eine 0.

Wenn Sie die Garraumtür öffnen oder die Taste Stop drücken, erscheint die Uhrzeit wieder.

## **Korrektur**

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

## **Anhalten**

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

## **Löschen**

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

## **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.

## **Mehrere Mikrowellenleistungen hintereinander einstellen**

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

- Eine Mikrowellenleistung kann auch zweimal gewählt werden: z. B. 600 W–360 W–600 W. 1000 W können Sie nur einmal wählen.

---

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



	<b>Menge</b>	<b>Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten</b>	<b>Hinweise</b>
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min.	Empfindliche Stellen mit Alufolie abdecken. Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 15 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Keulen und Flügel mit Alufolie umwickeln.
	1200 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Empfindliche Stellen mit Alufolie abdecken.
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
Butter	125 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 2 - 3 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	
Brot, ganz	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	1000 g	180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	

## Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen

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

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	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.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g	600 W, 8 - 10 Min.	Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
	600 g	600 W, 15 - 20 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11 - 16 Min.	Ohne Zusatz von Wasser garen.

## Speisen erhitzen

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

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)		600 W, 5 - 8 Min.	

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Getränke	125 ml	1000 W, ½ - 1½ Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
	200 ml	1000 W, 1½ - 2½ Min.	
	500 ml	1000 W, 3 - 4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. ½ Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360 W, ½ - 1 Min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 Min.	
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	175 g	600 W, 2 - 3 Min.	
	350 g	600 W, 3 - 4 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8 - 11 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g	600 W, 6 - 8 Min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 Min.	
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g	600 W, 2 - 3 Min.	
	300 g	600 W, 3 - 5 Min.	

## Speisen garen

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

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 22 - 25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

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

## Tipps zur Mikrowelle

**Sie finden für die vorbereitete Speisemenge 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 7 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  $-18\text{ °C}$  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 mikrowellene geeignetes, 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 01	
- 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 02	0,1-1,0 kg
ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett		
Brot und Kuchen*	P 03	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.

## Garprogramme

Mit den 4 Garprogrammen können Sie Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen.

## Geschirr

Garen Sie das Lebensmittel grundsätzlich in einem mikrowelleneigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen.

## Lebensmittel vorbereiten

Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Sie benötigen die Angabe zum Einstellen des Programmes.

Reis: Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung zu. Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.

Kartoffeln: Für Salzkartoffeln schneiden Sie die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz zu. Pellkartoffeln garen Sie waschfeucht ohne Wasser. Stechen Sie die Schale vorher mehrmals an.

Frisches Gemüse: Wiegen Sie das frische, geputzte Gemüse ab. Schneiden Sie das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Gemüse einen EL Wasser zu.

Tiefgekühltes Gemüse: Für dieses Programm ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse geeignet. Geben Sie 2-4 EL Wasser zu. Für Spinat benötigen Sie keine Wasserzugabe.

## Signal

Während das Programm abläuft, ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Rühren Sie das Lebensmittel um.

## Ruhezeit

Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperatenausgleich sollte es noch 5-10 Minuten ruhen.

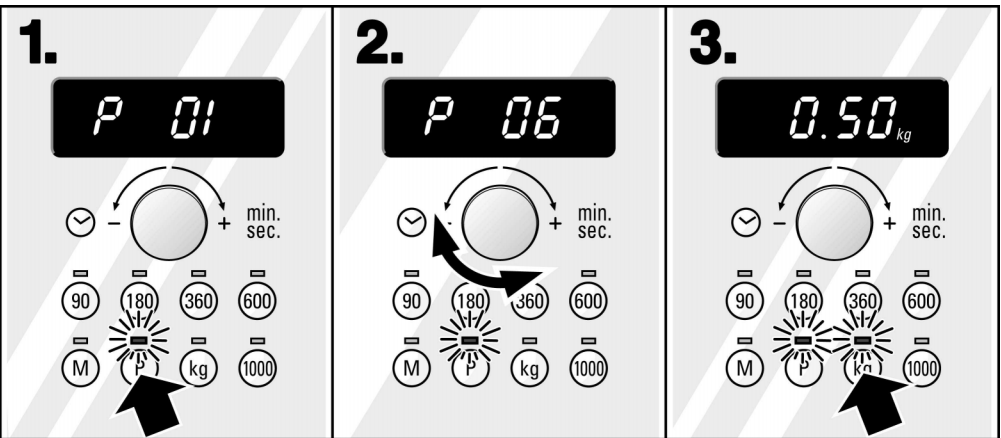
Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Lebensmittel	Programm- Nummer	Gewichts- bereich	Signal zum Umrühren
Reis - Langkornreis, Naturreis Rundkornreis Basmatireis	P 04	0,1-0,3 kg	Nach ca. 2-7 Minuten
Kartoffeln - Salzkartoffeln, Pellkartoffeln	P 05	0,2-1,0 kg	Ab 510 g: Nach der halben Garzeit



Lebensmittel	Programm- Nummer	Gewichts- bereich	Signal zum Umrühren
Frisches Gemüse - Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Fenchel, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	P 06	0,2-1,0 kg	Nach der halben Garzeit
Tiefgekühltes Gemüse - Blumenkohl, Brokkoli, Erbsen, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Rosenkohl, Spinat	P 07	0,15-1,0 kg	Nach der halben Garzeit

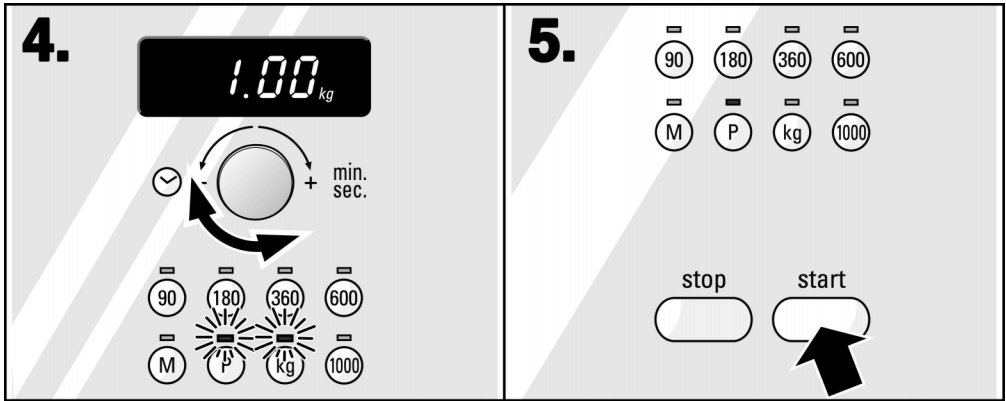
## So stellen Sie ein



**1.** Taste P drücken.  
In der Anzeige erscheint P 01.

**2.** Mit dem Drehknopf das  
gewünschte Programm  
einstellen.

**3.** Taste Gewicht drücken.  
Die Grundeinstellung für das  
Gewicht erscheint in der Anzeige.



**4.** Mit dem Drehknopf das gewünschte Gewicht einstellen.

**5.** Taste Start drücken.  
Die Dauer für das Programm läuft in der Anzeige ab.

**Nach Ablauf der Zeit**

ertönt ein Signal.  
Drücken Sie die Taste Stop oder öffnen Sie die Garraumtür.

**Korrektur**

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

**Löschen**

Drücken Sie zweimal die Taste Stop.

**Hinweis**

- Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Garraumtür und rühren Sie die Lebensmittel um. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start.

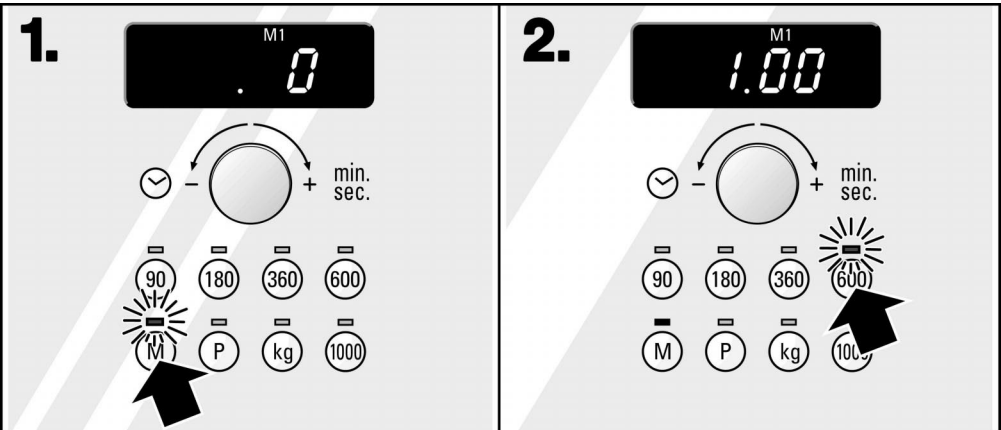
# Memory

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

Dafür stehen Ihnen die Speicherplätze M1 und M2 zur Verfügung. Die Speicherplätze wählen Sie mit der Taste M für Memory an. Einmal drücken ist Speicherplatz M1, zweimal drücken ist Speicherplatz M2.

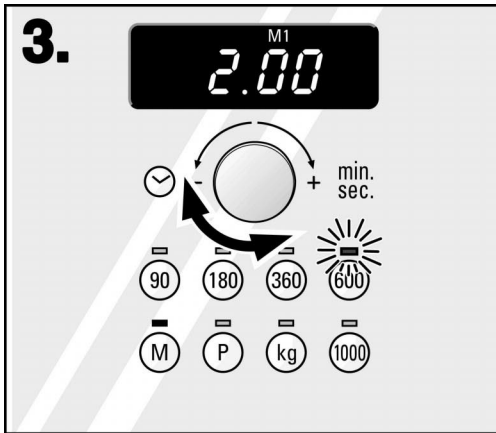
## Einstellungen speichern

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

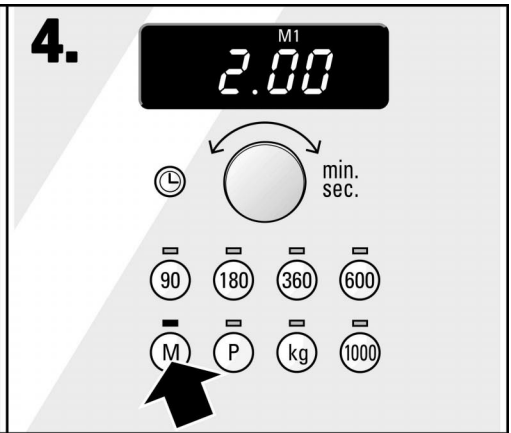


**1.** Taste M für Memory drücken.  
Die Anzeigelampe über der Taste blinkt. In der Anzeige erscheint M1. Für den Speicherplatz M2 drücken Sie die Taste noch einmal.

**2.** Mikrowellenleistung 600 W drücken.



3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



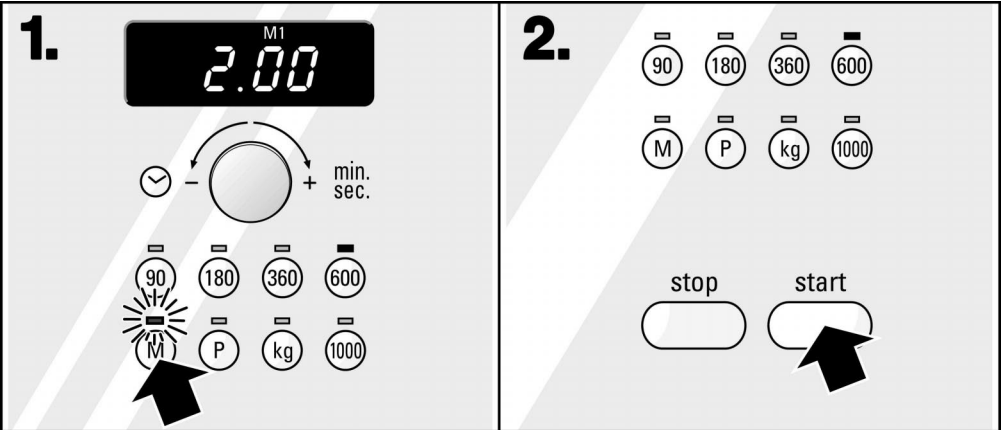
4. Taste M für Memory nochmals drücken. Die Einstellung ist gespeichert. Die Uhrzeit erscheint wieder.

### Hinweise

- Sie können nur eine Mikrowellenleistung speichern, nicht mehrere Leistungen hintereinander.
- Eine gespeicherte Einstellung kann jederzeit durch eine andere ersetzt werden. Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben.

## Memory starten

Die gespeicherten Gerichte können Sie jederzeit abrufen.



- 1.** Taste M für Memory ein- oder zweimal drücken. Der Speicherplatz und die gespeicherte Dauer erscheinen in der Anzeige.
- 2.** Taste Start drücken. Der gespeicherte Memory-Betrieb läuft ab.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint eine 0.

Wenn Sie die Garraumtür öffnen oder die Taste Stop drücken, erscheint die Uhrzeit wieder.

### Anhalten

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

### Ändern

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

### Löschen

Wenn Sie neue Einstellungen speichern, werden die alten überschrieben.

---

# Signaldauer ändern

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

Die Signaldauer können Sie von einer Minute auf 4 - 5 Sekunden ändern.

## So gehen Sie vor

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

Die Änderung ist eingegeben.

Genauso können Sie die Signaldauer wieder auf eine Minute zurückstellen.

---

# 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.

#### Geräte mit Aluminium-Front

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

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

---

## Garraum

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.



<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Hinweise/Abhilfe</b>
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

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.

## E-Nummer und FD-Nummer

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 51,5 x 39 cm
– Garraum	21,5 x 36 x 35 cm

Gewicht	11,5 kg
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Using this microwave will make cooking a real pleasure. Please read the instruction manual to ensure that you make use of all the technical advantages the appliance has to offer. The start of the instruction manual contains a number of important notes relating to safety. You will then be introduced to the individual components of your new appliance. This section explains all the functions of your new appliance and how to operate it.

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

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

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

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

# Table of contents

<b>Protection of the Environment</b> .....	<b>38</b>
Notes on disposal .....	38
<b>Before connecting your new appliance</b> .....	<b>38</b>
<b>Installation and connection</b> .....	<b>39</b>
<b>Important information</b> .....	<b>39</b>
Safety information .....	39
Safety information for microwave operation .....	42
<b>The control panel</b> .....	<b>44</b>
Push-in control knobs .....	45
Accessories .....	45
<b>Before using for the first time</b> .....	<b>46</b>
Setting the clock .....	46
<b>The microwave</b> .....	<b>47</b>
Setting procedure: .....	47
<b>Defrosting, heating up and cooking with the microwave</b> .....	<b>49</b>
Ovenware .....	49
Notes on the tables .....	50
Defrosting .....	50
Defrosting, heating up or cooking frozen foods ....	52
Heating food .....	53
Cooking food .....	54
Advice on microwave operation .....	55
<b>Automatic programming</b> .....	<b>56</b>
Defrosting programmes .....	56
Cooking programmes .....	57
Setting procedure: .....	59

# Table of contents

<b>Memory</b> .....	<b>60</b>
Storing settings .....	60
Starting the Memory function .....	62
<b>Changing the signal duration</b> .....	<b>63</b>
<b>Test dishes in accordance with EN 60705</b> .....	<b>63</b>
<b>Care and cleaning</b> .....	<b>64</b>
Oven exterior .....	64
Oven interior .....	65
Turntable .....	65
<b>Troubleshooting</b> .....	<b>65</b>
<b>After-sales service</b> .....	<b>66</b>
Technical data .....	67

---

# Protection of the Environment

---

## Notes on disposal

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

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

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

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

---

## Before connecting your new appliance

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

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

---

# Installation and connection

- ❑ Please observe the special installation instructions.
- ❑ This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.
- ❑ The appliance can be installed in 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.

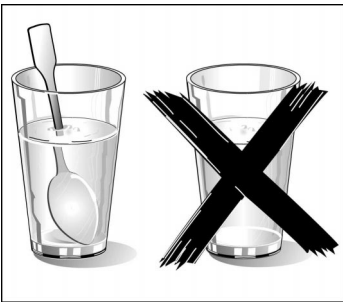
You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

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



### 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.

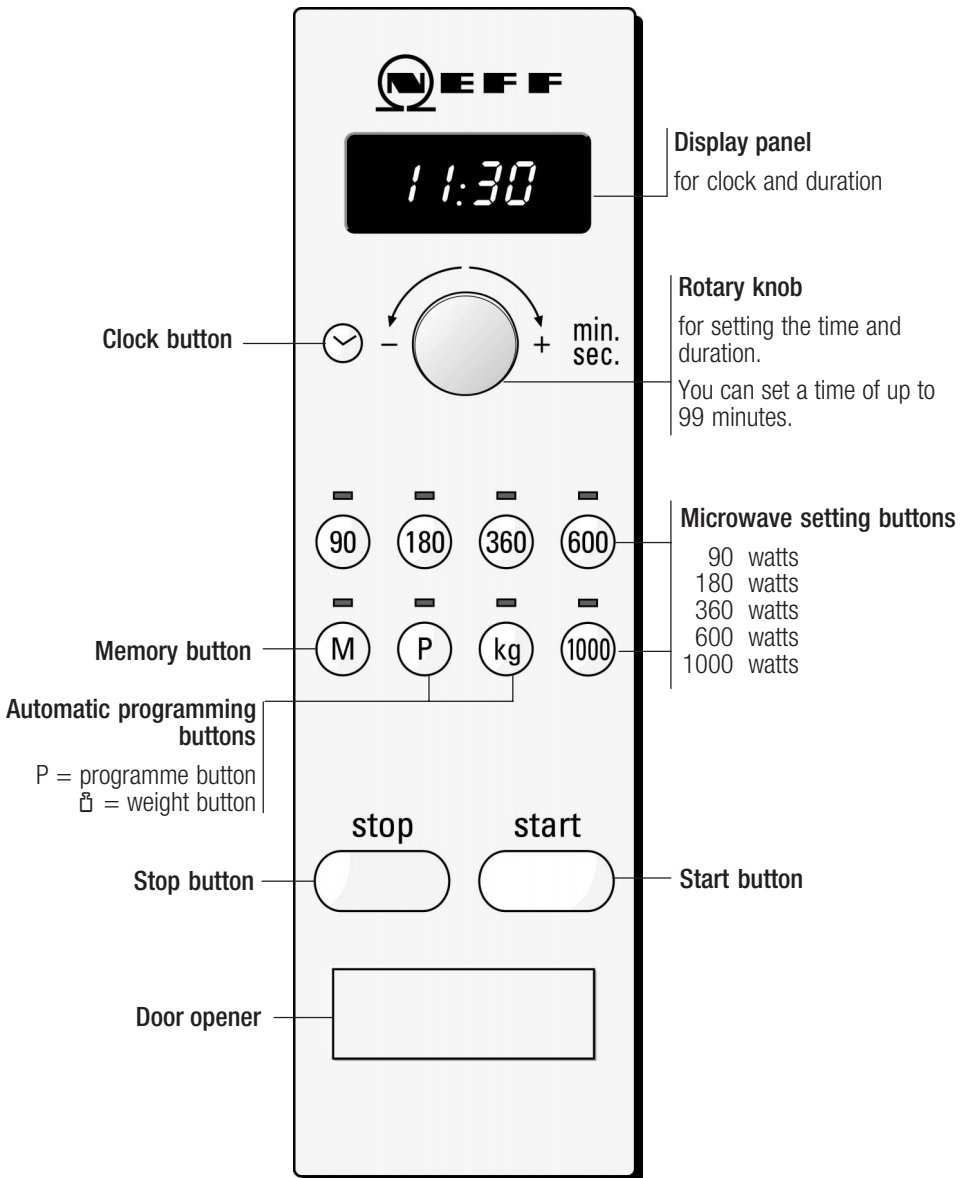
Alcoholic drinks must not be overheated. There is a risk of explosion.

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.

Never cook eggs in their shells nor heat up hard-boiled eggs, as they may crack or explode. The same applies to shellfish and crustaceans. Always prick the yoke first for fried or poached eggs.

- ❑ Always prick the skin of foodstuffs with hard crusts or skins such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the skin from bursting.
- ❑ 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.

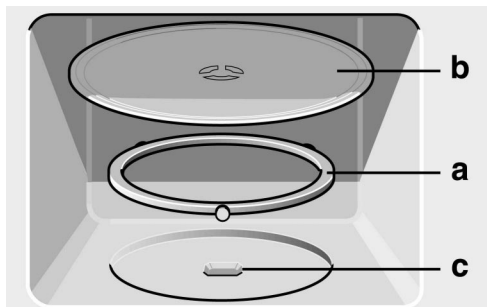
# The control panel



## Push-in control knobs

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

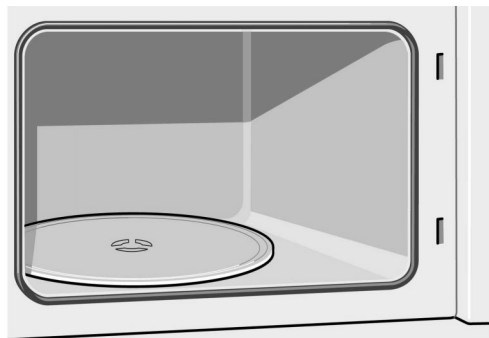
## Accessories



### 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

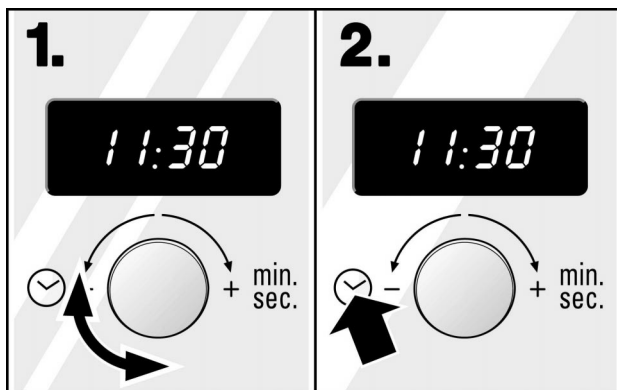
- The appliance is fitted with a cooling fan. The fan may continue to operate after the oven has been switched off.
- Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

# Before using for the first time

## Setting the clock

Three zeros appear in the display panel when the oven is first connected or if there has been a power failure. After a short time 12:00 will appear in the display.

Set the time.



1. Set the time using the rotary knob.
2. Press the ⌚ clock button.

## Hiding the time

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

The display is blank.

## Showing the time

Press the clock button ⌚ and set the time as described in points 1 and 2.

## Changing the time e.g. from summer to winter time

Press the clock button ⌚ and set the time as described in points 1 and 2.

## Note

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

# 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 example.

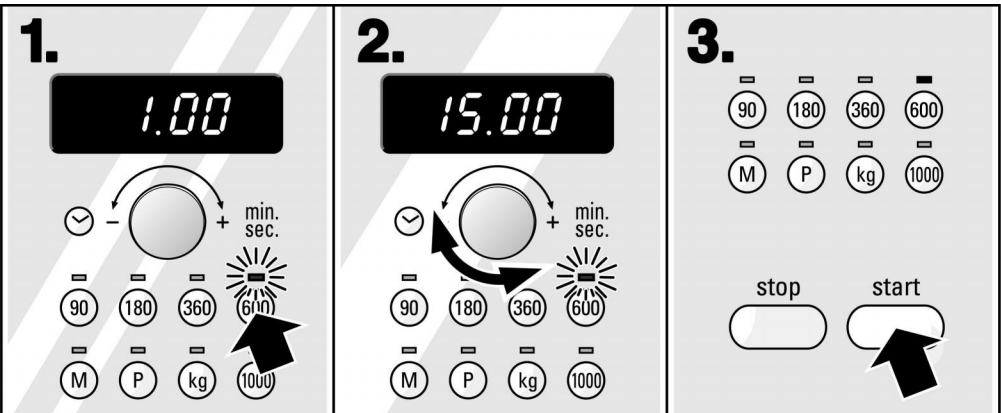
Use a large cup without a decorative gold or silver rim and place a teaspoon in it. Place the cup of water on the turntable.

1. Press the 1000 watt microwave setting button.
2. Set to 1 minute using the knob.
3. Press the Start button.

A signal sounds after 1 minute. The water is hot.

Please read the safety instructions at the front of the instruction manual carefully.

## Setting procedure:



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

2. Set the duration using the rotary knob.

3. Press the Start button.

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

**When the time has elapsed**

a signal sounds.  
0 appears in the display.  
If you open the oven door or press the Stop button, the clock will be displayed once more.

**Correction**

If you have only made one microwave setting, you can change the duration at any time. If you have made several microwave power and time settings, the duration can only be changed before the start of microwave operation.

**Pause**

Press the Stop button once or open the oven door. 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.

**Setting several microwave settings one after another**

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

- You can also set a microwave setting twice:  
e.g. 600 watts - 360 watts - 600 watts.  
1000 watts can only be set once.



---

# 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.
- 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.
- 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.

	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.	

	<b>Amount</b>	<b>Microwave setting in watts Time in minutes</b>	<b>Notes</b>
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Cover delicate parts with aluminium foil. Separate the parts when turning.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Mixed minced meat	200 g	90 W, 15 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Wrap legs and wings in aluminium foil.
	1,200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Cover delicate parts with small pieces of aluminium foil.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Butter	125 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Remove all the packaging.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Whole loaf	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1,000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dry cakes e.g. creaming method cakes	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## 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.

	<b>Amount</b>	<b>Microwave setting in watts</b> <b>Time in minutes</b>	<b>Notes</b>
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.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Add water to cover the base of the dish.
	600 g	600 W, 15 - 20 min.	
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.	

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
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	600 W, 2 - 3 min.	
	2 bowls	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	600 W, 2 - 3 min.	
	2 portions	600 W, 3 - 5 min.	

## Cooking food

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

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

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh vegetables	250 g	600 W, 6 - 10 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table- spoons of water per 100 g of vegetables.  Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir.  Add double the amount of liquid.  Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes e.g. potatoes	250 g	600 W, 8 - 10 min.	
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Rice	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min.	
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Sweets e.g. pudding (instant), fruit, compote	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	
	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 7 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 01	
- 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 02	01-10 kg
whole fish, fillet, steak		
Bread and cakes*	P 03	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.

## Cooking programmes

You can use the 4 cooking programmes to cook rice, potatoes and vegetables.

### Ovenware

Always cook the food in a microwaveable dish with a lid. You should use a large, tall dish for cooking rice.

### Preparing food

Weigh the food. You will need this information in order to set the programme.

Rice: Do not use boil-in-the-bag rice. Add the amount of water specified in the instructions on the packaging. This is usually two to three times the weight of the rice.

Potatoes: For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even pieces. Add a tablespoon of water and a little salt per 100 g potatoes. Cook new potatoes without water, while they are still moist from washing. Pierce the skin several times first.

Fresh vegetables: Weigh the fresh, washed vegetables. Slice the vegetables into small, even pieces. Add a tablespoon of water per 100 g vegetables.

Frozen vegetables: This programme is only suitable for blanched, and not pre-cooked vegetables. Add 2-4 tablespoons of water. It is not necessary to add water to spinach.

## Signal

A signal will sound part way through the programme. Stir the food.

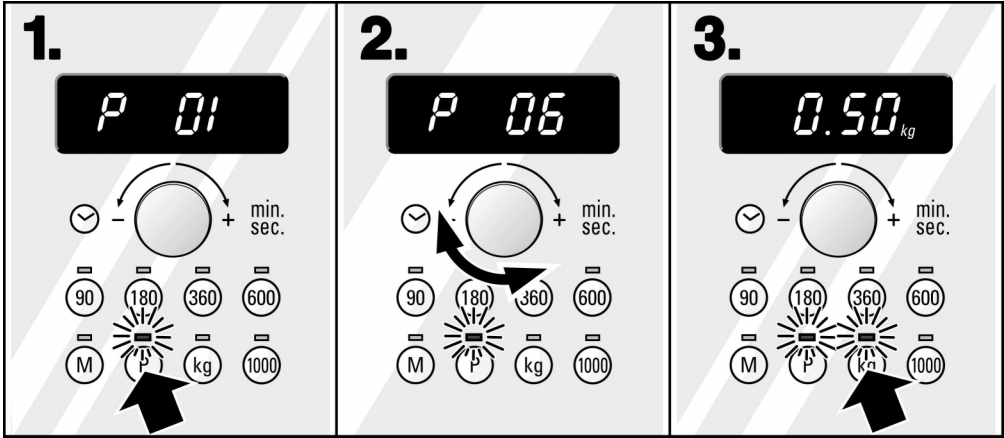
## Standing time

Stir the food once more when the programme comes to an end. Leave the food to stand for 5-10 minutes to allow the temperature to stabilise.

The cooking results depend on the quality and nature of the food.

Food	Programme number	Weight range	Signal to stir
Rice - long grain rice, wholegrain rice, risotto rice basmati rice	P 04	0.1-0.3 kg	After approximately 2-7 minutes
Potatoes - boiled potatoes, new potatoes	P 05	0.2-1.0 kg	From 510 g: halfway through the cooking time
Fresh vegetables - cauliflower, broccoli, peas, fennel, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	P 06	0.2-1.0 kg	Halfway through the cooking time
Frozen vegetables - cauliflower, broccoli, peas, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, Brussel sprouts, spinach	P 07	0.15-1.0 kg	Halfway through the cooking time

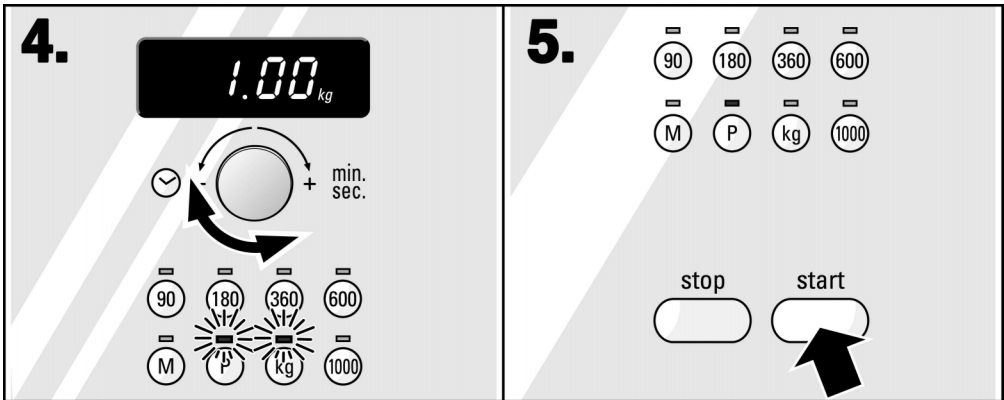
## Setting procedure:



**1.** Press the button P.  
P 01 appears in the display.

**2.** Use the knob to set the programme required.

**3.** Press the Weight button.  
The basic setting for the weight appears in the display.



**4.** Use the knob to set the weight required.

**5.** Press the Start button.  
The time for the programme counts down in the display.

**When the time has elapsed**

a signal sounds.

Press the Stop button or open the oven door.

**Correction**

Press the Stop button twice and reset the oven.

**Cancel**

Press the Stop button twice.

## Note

- With some programmes, a signal will sound after a certain length of time. Open the oven door and stir the food. Simply press the Start button again once you have closed the door.

# Memory

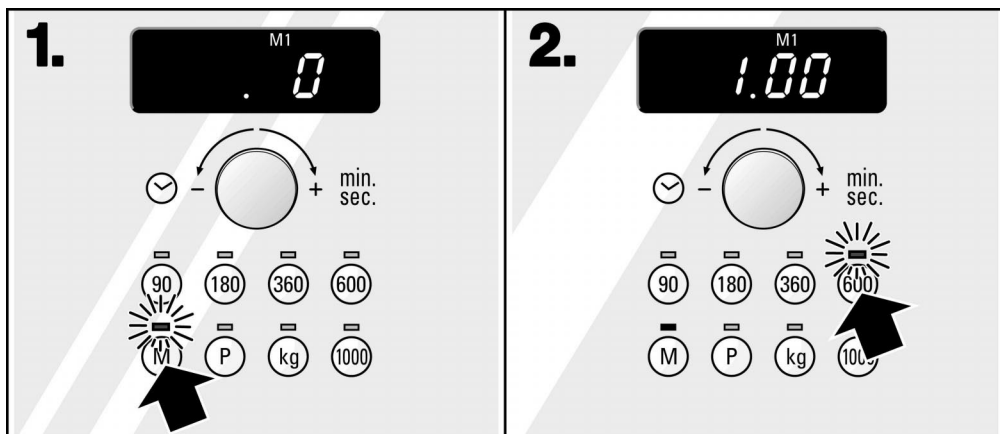
You can use the memory function to store two settings which you use frequently. These can be called up at any time.

Memory locations M1 and M2 are available to you.

The memory locations are selected using the M button (M = memory). Press the button once for storage space M1 and twice for storage space M2.

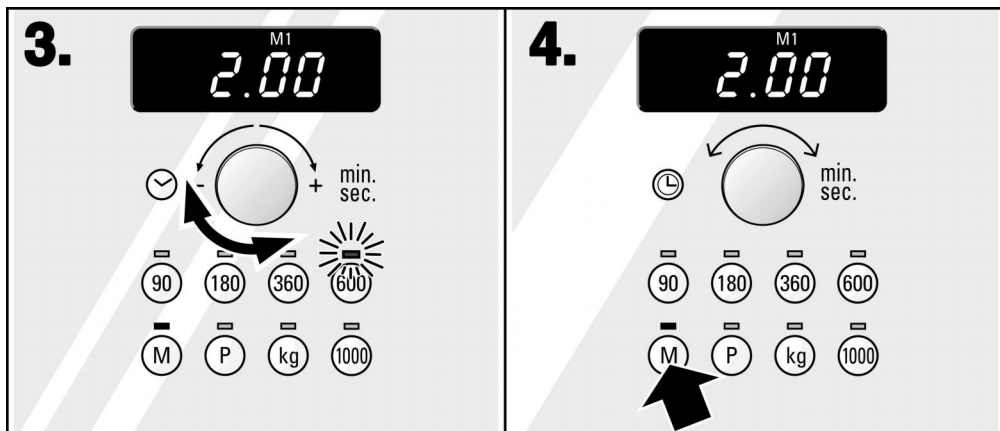
## Storing settings

Example: To heat up a bowl of soup for 2 minutes at 600 W.



**1.** Press the M button. The indicator light above the button flashes. M1 appears in the display. Press the button once more to access memory location M2.

**2.** Press the 600 W microwave setting button.



**3.** Set the duration using the rotary knob.

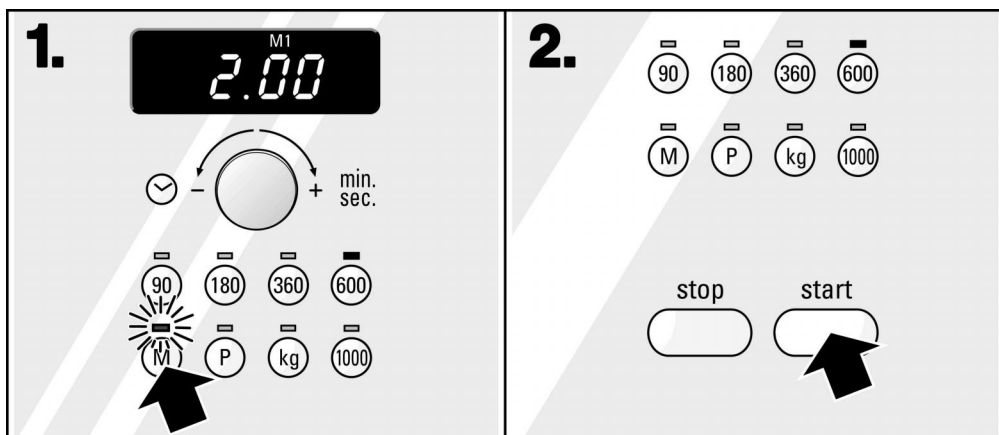
**4.** Press the M button again. The setting is saved. The clock reappears in the display.

### Notes

- You can only store one microwave setting. You cannot store several power settings one after another.
- You can store a microwave setting, grill setting or combination cooking setting.
- You can change a stored setting at any time. Set as described in points 1 to 4.

You may retrieve the dishes you have stored at any time.

## Starting the Memory function



**1.** Press the M button once or twice. The storage space and the time stored appear in the display.

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

### When the time has elapsed

a signal sounds.

0 appears in the display.

If you open the oven door or press the Stop button, the clock will be displayed once more.

### Pause

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

### Changes

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

### Cancel

If you store new settings, the previous settings will be overwritten.

---

# Changing the signal duration

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

You can change the duration of the signal from 60 seconds to 4 - 5 seconds.

## Procedure

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

The change has been entered.

You can change the signal duration to 60 seconds in the same way.

---

# 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 high pressure 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.

#### Appliances with aluminium front

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

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



---

## Oven interior

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:

<b>Problem</b>	<b>Possible cause</b>	<b>Comments/remedy</b>
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

Problem	Possible cause	Comments/remedy
	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 51.5 x 39 cm
- cooking compartment	21.5 x 36 x 35 cm

Weight	11.5 kg
VDE tested:	Yes
CE mark:	Yes

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

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

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

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

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

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

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

# Table de matières

<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>71</b>
Remarques concernant la mise au rebut .....	71
<b>Avant le branchement du nouvel appareil</b> .....	<b>72</b>
<b>Installation et branchement</b> .....	<b>72</b>
<b>Remarques importantes</b> .....	<b>73</b>
Consignes de sécurité .....	73
Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes .....	76
<b>Le bandeau de commande</b> .....	<b>78</b>
Sélecteurs escamotables .....	79
Les accessoires .....	79
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>80</b>
Régler l'heure .....	80
<b>Les micro-ondes</b> .....	<b>81</b>
Réglages .....	82
<b>Décongeler, réchauffer et cuire aux micro-ondes</b>	<b>84</b>
Vaisselle .....	84
Remarques concernant les tableaux .....	85
Décongélation .....	85
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	87
Réchauffer des mets .....	88
Cuire des mets .....	89
Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes	91
<b>Programmes automatiques</b> .....	<b>92</b>
Programmes de décongélation .....	92
Programmes de cuisson .....	93
Réglages .....	95

## Table de matières

<b>Memory</b> .....	<b>96</b>
Mémoriser les réglages .....	97
Démarrer Memory .....	98
<b>Modifier la durée du signal</b> .....	<b>99</b>
<b>Plats tests selon EN 60705</b> .....	<b>99</b>
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>100</b>
Extérieur de l'appareil .....	100
Enceinte de cuisson .....	101
Plateau tournant .....	101
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>101</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>103</b>
Caractéristiques techniques .....	103

---

# Protection de l'environnement

---

## Remarques concernant la mise au rebut

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

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

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

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

---

# Avant le branchement du nouvel appareil

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

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

---

## Installation et branchement

- Veuillez respecter 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.



- ❑ 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.
- ❑ N'utilisez pas de multiprise, de boîtes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

---

## Remarques importantes

---

### Consignes de sécurité

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

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

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

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

### 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.

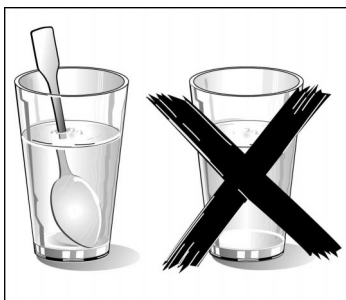
Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.

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



### ❑ 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!

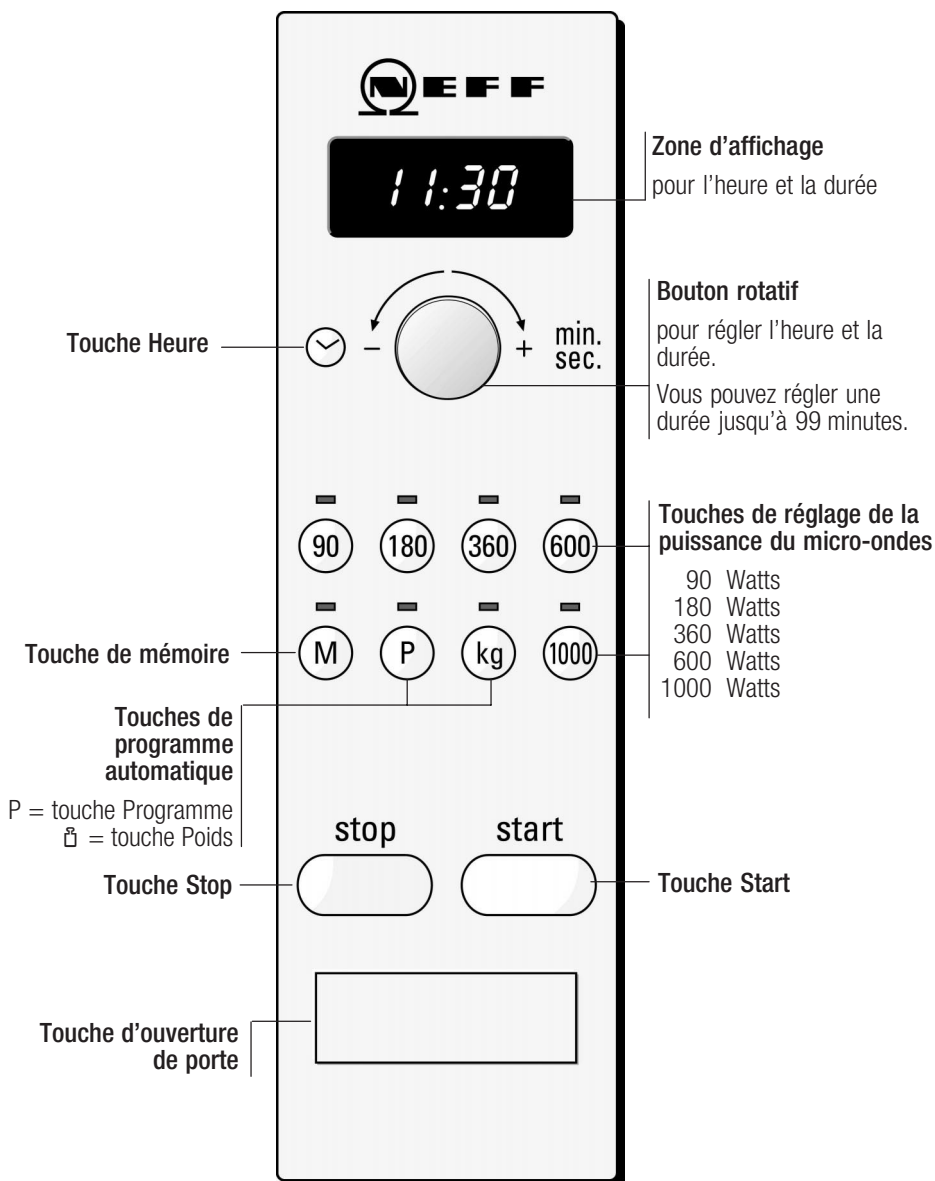
### ❑ Ne réchauffer pas les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Ils pourraient s'enflammer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, vous devez les surveiller. Si les aliments sont hermétiquement fermés, leur emballage peut éclater.

### ❑ Ne faites pas cuire les oeufs dans leur coquille ou ne réchauffez pas les oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percer leur jaune.

### ❑ Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez-les avant de les faire réchauffer.

- ❑ Si vous 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.

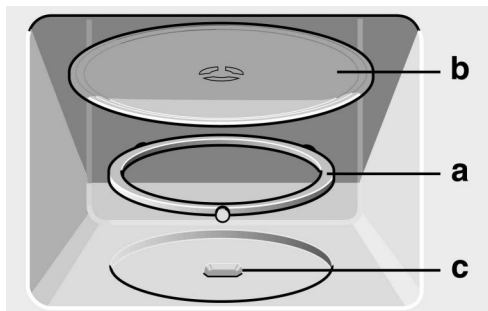
# Le bandeau de commande



## Sélecteurs escamotables

Le bouton rotatif est escamotable dans chaque position.  
Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.  
Le bouton rotatif peut être tourné vers la droite ou vers la gauche.

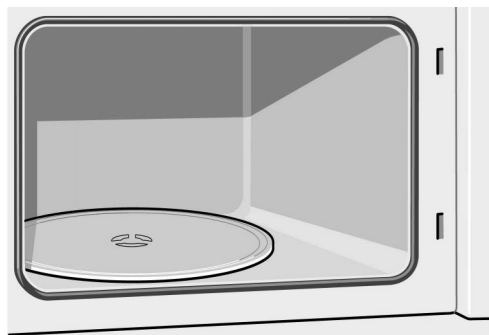
## Les accessoires



### 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

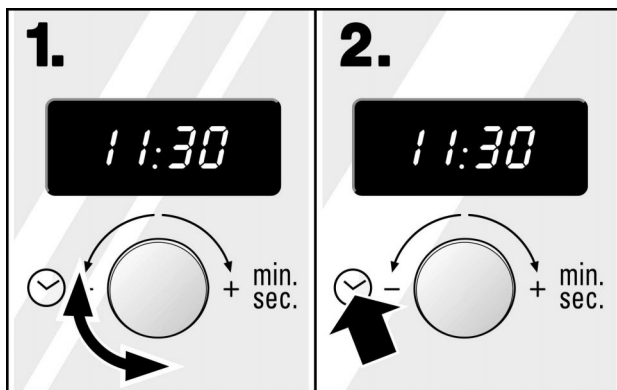
- ❑ Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint le four.
- ❑ De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et au plancher. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

# Avant la première utilisation


## Régler l'heure

Après avoir branché l'appareil ou après une coupure de courant, trois zéros s'affichent à l'affichage. Après une courte durée, il apparaît 12:00 à l'affichage.


Réglez l'heure.



1. A l'aide du bouton rotatif, réglez l'heure.

2. Appuyez sur la touche Heure .

## Masquage de l'heure

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

## Affichage de l'heure

Appuyez sur la touche Heure  et réglez comme décrit sous point 1 et 2.

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

Appuyez sur la touche Heure  et réglez comme décrit sous point 1 et 2.

## Remarque

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



---

# 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 les micro-ondes une première fois. Vous pouvez par exemple faire chauffer une tasse d'eau.

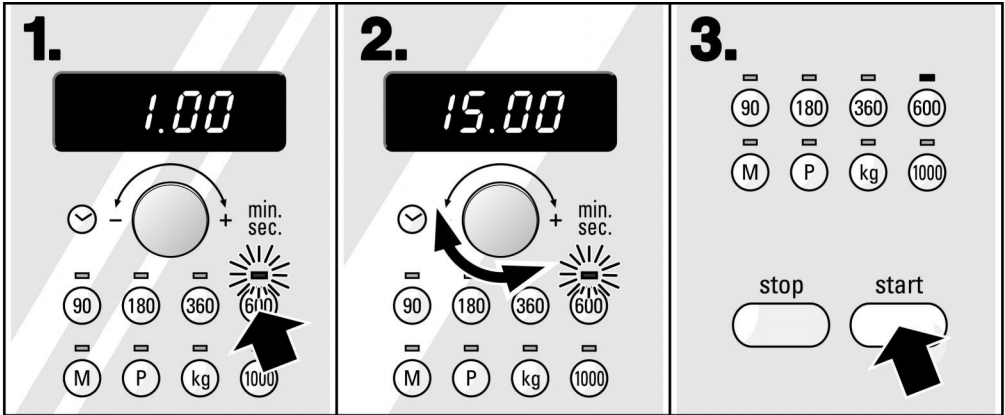
Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dedans. Placez la tasse avec de l'eau sur le plateau tournant.

- 1.** Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes de 1000 Watts.
- 2.** A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute.
- 3.** Appuyez sur la touche Start.

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

Veillez lire attentivement les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation.

## Réglages



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

**2.** Réglez la durée par le bouton rotatif.

**3.** Appuyez sur la touche Start.

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

### Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.

A l'affichage apparaît «0».

Si vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop, l'affichage réindique l'heure.

### Correction

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

### Arrêter

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

## Programmer plusieurs puissances micro-ondes successives

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

- ❑ Vous pouvez aussi sélectionner deux fois la même puissance micro-ondes:  
p.ex. 600 W-360 W-600 W.  
Vous ne pouvez sélectionner 1000 W qu'une seule fois.

---

# 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.
- 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.
- 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.

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de 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.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt, durée, minutes	Remarques
Acompagnements	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
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.	



	Quantité	Puissance micro-ondes, watt, durée, minutes	Remarques
Boissons	125 ml	1000 W, ½ - 1½ min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-tremps.
	200 ml	1000 W, 1½ - 2½ min.	
	500 ml	1000 W, 3 - 4 min.	
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	600 W, 2 - 3 min.	
	2 tasses	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	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 portions	600 W, 3 - 5 min.	

## Cuire des mets

- Faites cuire les mets dans des récipients fermés. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc employer du sel et des épices avec modération.
- Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. Dans la mesure du possible, n'empilez pas les aliments.
- Une fois cuits, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

	<b>Quantité</b>	<b>Puissance micro-ondes, W</b> <b>Durée, minutes</b>	<b>Remarques</b>
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 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
Accompagneme nts, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuez.
Riz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.

---

## Conseils sur l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

**Le mets est trop sec.**

**Une fois la durée écoulée, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.**

**Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.**

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

Diminuez le temps de cuisson ou bien choisissez une puissance de micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez du liquide.

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.

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 7 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 01	
- 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 02	0,1-1,0 kg
poisson entier, filet de poisson, darne de poisson		
Pain et gâteau*	P 03	0,2-1,5 kg
- pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, gâteaux à pâte levée, gâteau à la levure de boulanger, gâteaux aux fruits		
* Des tartes à la chantilly, à la crème, des gâteaux au coulis, avec du glaçage ou de la gelatine sont inappropriés.		

## Programmes de cuisson

Les 4 programmes de cuisson permettent de faire cuire du riz, des pommes de terre et des légumes.

### Vaisselle

Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient adapté aux micro-ondes avec un couvercle. Pour faire cuire du riz, utilisez toujours un grand récipient haut.

### Préparer les aliments

Pesez l'aliment. Vous aurez besoin de connaître le poids pour régler le programme.

Riz: n'utilisez pas de riz en sachet.

Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications sur l'emballage. Généralement, c'est deux à trois fois le volume de riz.

Pommes de terre: Pour des pommes de terre cuites à l'anglaise, coupez les pommes de terre crues en de petits morceaux réguliers. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre. Pour des pommes de terre en robe des champs, faites les cuire humide sans ajouter de l'eau. Percez la peau à plusieurs endroits au préalable.

Légumes frais: pesez les légumes frais épluchés. Coupez les légumes en petits morceaux réguliers. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes surgelés: seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés pour ce programme. Ajoutez 2-4 cuillerées à soupe d'eau. Pour des épinards il n'est pas nécessaire d'ajouter de l'eau.

## Signal

Lors du déroulement du programme, un signal sonore se fait entendre après une certaine durée. Remuez l'aliment.

## Temps de repos

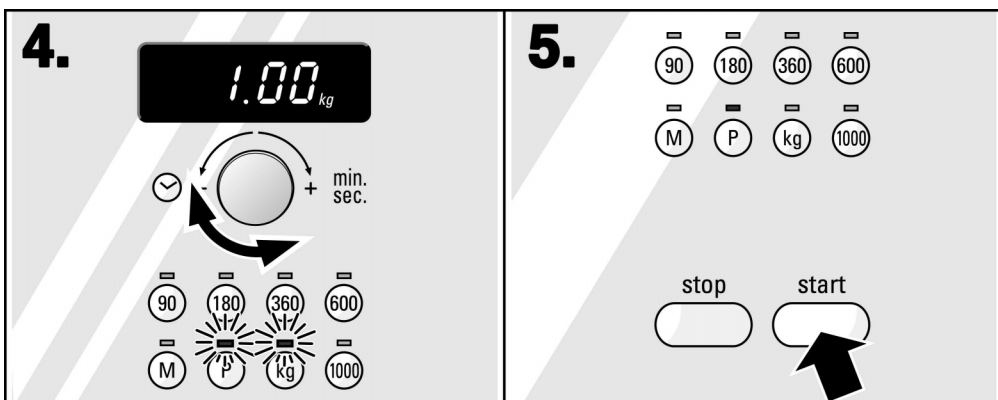
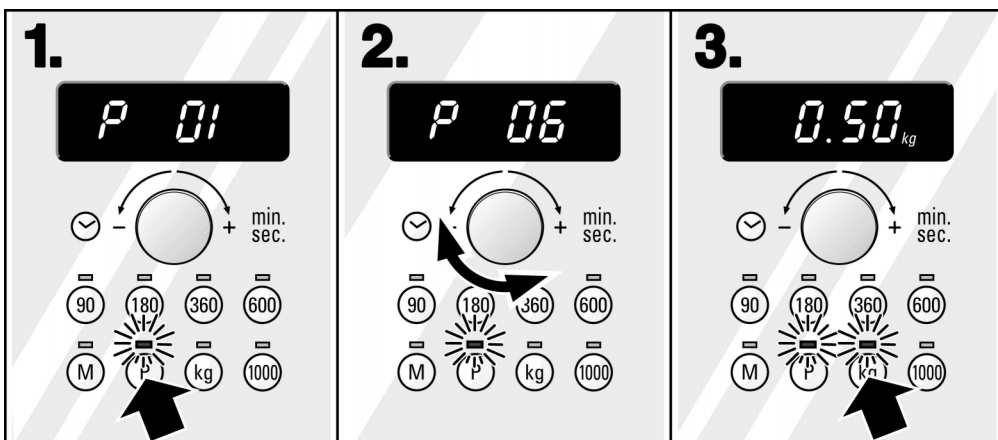
Remuez de nouveau les aliments à la fin du programme. Pour compenser la température, il devrait encore reposer pendant 5-10 minutes.

Les résultats de cuisson dépendent de la nature et de la qualité de l'aliment.

Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids	Signal pour remuer
Riz - riz long, riz naturel, riz rond riz Basmati	P 04	0,1-0,3 kg	Après env. 2-7 minutes
Pommes de terre - pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs	P 05	0,2-1,0 kg	A partir de 510 g: à mi-cuisson
Légumes frais - chou-fleur, brocoli, petits pois, fenouil, carottes, chou-rave, poireaux, poivrons, courgettes	P 06	0,2-1,0 kg	A mi-cuisson

Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids	Signal pour remuer
Légumes surgelés - chou-fleur, brocoli, petits pois, carottes chou-rave, poireaux, poivrons, choux de Bruxelles, épinards	P 07	0,15 - 1,0 kg	A mi-cuisson

## Réglages



**Après l'écoulement du temps**

un signal sonore se fait entendre.  
Appuyez sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four.

**Correction**

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

**Effacement**

Appuyez deux fois sur la touche Stop.

**Remarque**

Lors de certains programmes, un signal sonore se fait entendre après une certaine durée. Ouvrez la porte du four et remuez les aliments. Une fois la porte du four refermée, appuyez de nouveau sur la touche Marche.

---

## Memory

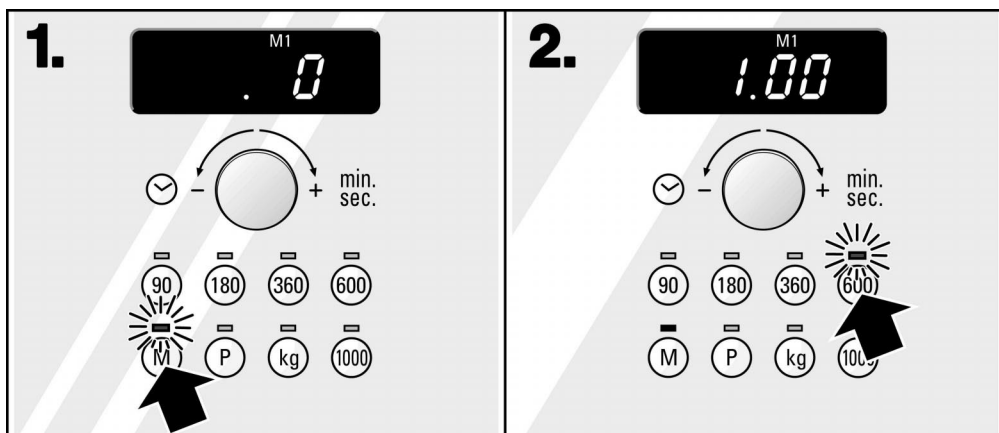
A l'aide de Memory, vous pouvez mémoriser et rappeler à tout moment deux programmations que vous utilisez fréquemment.

A cet effet, vous disposez des deux emplacements-mémoire M1 et M2. Les emplacements-mémoire sont sélectionnés au moyen de la touche M pour Memory. Appuyez une fois sur cette touche pour sélectionner l'emplacement-mémoire M1, deux fois pour l'emplacement-mémoire M2.



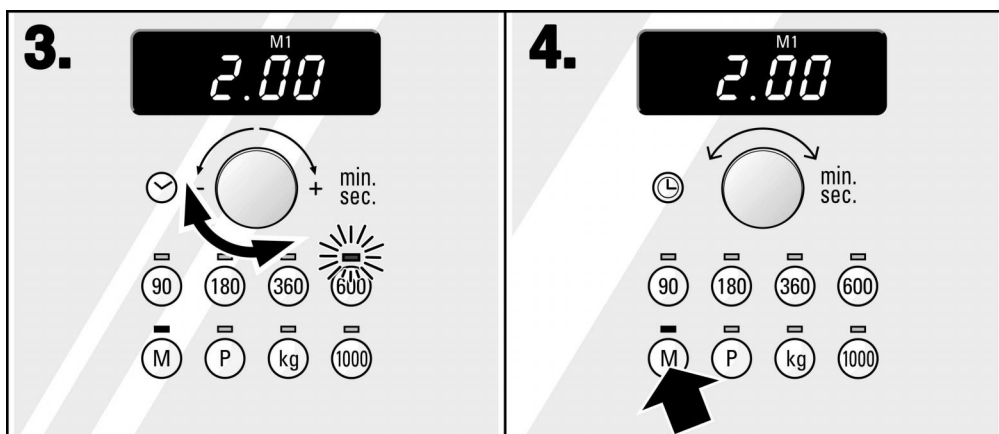
Exemple : Chauffez 1 tasse de potage pendant 2 minutes à 600 watts.

## Mémoriser les réglages



**1.** Appuyez sur la touche M pour Memory. Le voyant lumineux au-dessus de la touche clignote. A l'affichage apparaît M1. Pour l'emplacement-mémoire M2, appuyez encore une fois sur la touche.

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



**3.** Réglez la durée par le bouton rotatif.

**4.** Appuyez encore une fois sur la touche M pour Memory. Le réglage est mémorisé. L'heure se réaffiche.

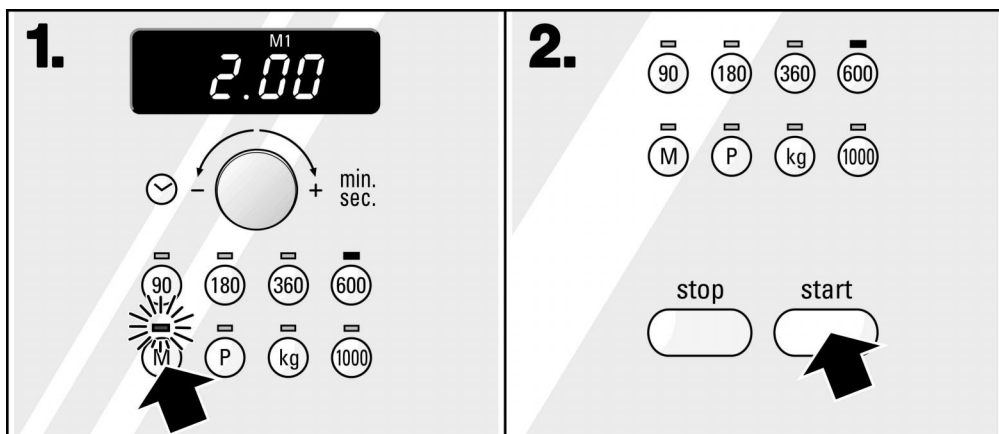
### Remarques

- Vous ne pouvez mémoriser qu'une seule puissance micro-ondes et non pas plusieurs puissances successives.

- ❑ Vous pouvez mémoriser le mode micro-ondes, le mode gril ou un mode combiné.
- ❑ Un réglage mémorisé peut être remplacé à tout moment par un autre réglage. Procédez au réglage comme décrit aux points 1 à 4.

## Démarrer Memory

Vous pouvez appeler à tout moment les plats mémorisés.



**1.** Appuyez une ou deux fois sur la touche M pour Memory. L'emplacement-mémoire et la durée mémorisée apparaissent à l'affichage.

**2.** Appuyez sur la touche Start. Le mode Memory mémorisé démarre.

### Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre. A l'affichage apparaît «0».

Si vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop, l'affichage réindique l'heure.

### Arrêter

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

### Modifier

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

### Effacement

Si vous mémorisez de nouveaux réglages, les anciens réglages seront effacés.

---

# Modifier la durée du signal

La durée réglée une fois écoulee, vous entendrez pendant 1 minute un signal.

Vous pouvez modifier la durée du signal de 60 secondes à 4 - 5 secondes.

## Procédez de la manière suivante

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

La modification est mémorisée.

De la même manière, vous pouvez remettre la durée du signal sur 60 secondes.

---

# 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

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

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

#### Appareils à façade en aluminium

Veillez utiliser un détergent doux pour fenêtre et un chiffon doux pour fenêtre, ou un chiffon en microfibres ne peluchant pas. Essayez à l'horizontale et sans appuyer sur la surface.

N'utilisez aucun détergent agressif, ni éponge à dos récurant, ni serpillière. Essayez la surface en aluminium avec un chiffon sec.

## 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, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.

## Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche mâle n'est pas enfoncée	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.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
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 51,5 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

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

<b>Milieubescherming</b> .....	<b>107</b>
Aanwijzingen voor de afvoer .....	107
<b>Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten</b>	<b>107</b>
<b>Opstellen en aansluiten</b> .....	<b>108</b>
<b>Hierop moet u letten</b> .....	<b>109</b>
Veiligheidsvoorschriften .....	109
Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron .....	112
<b>Het bedieningspaneel</b> .....	<b>114</b>
Indrukbare knoppen .....	115
Het toebehoren .....	115
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>116</b>
Klok instellen .....	116
<b>De magnetron</b> .....	<b>117</b>
Zo stelt u in .....	117
<b>Ontdooien, verhitten en koken met de magnetron</b> .....	<b>119</b>
Serviesgoed .....	119
Aanwijzingen bij de tabellen .....	120
Ontdooien .....	120
Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten .....	122
Verhitten van gerechten .....	123
Koken van gerechten .....	124
Tips voor de magnetron .....	125

# Inhoudsopgave

<b>Automatische programma's</b> .....	<b>126</b>
Ontdooi- programma's .....	126
Bereidings programma's .....	128
Zo stelt u in .....	129
<b>Memory</b> .....	<b>131</b>
Instellingen bewaren .....	131
Memory starten .....	133
<b>Signaalduur wijzigen</b> .....	<b>134</b>
<b>Testgerechten volgens EN 60705</b> .....	<b>135</b>
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>136</b>
Buitenzijde apparaat .....	136
Oven .....	136
Draaischijf .....	137
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>137</b>
<b>Klantenservice</b> .....	<b>138</b>
Technische gegevens .....	139

---

# Milieubescherming

---

## Aanwijzingen voor de afvoer

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

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

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

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

---

## Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

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

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

---

# Opstellen en aansluiten

- Neem 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

---

## Veiligheidsvoorschriften

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

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

Volwassenen en kinderen mogen nooit zonder het toezicht het toestel gebruiken

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

## 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 ovendeur 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.

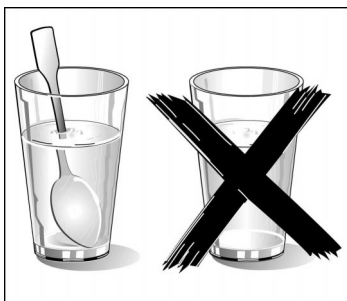
Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning.

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

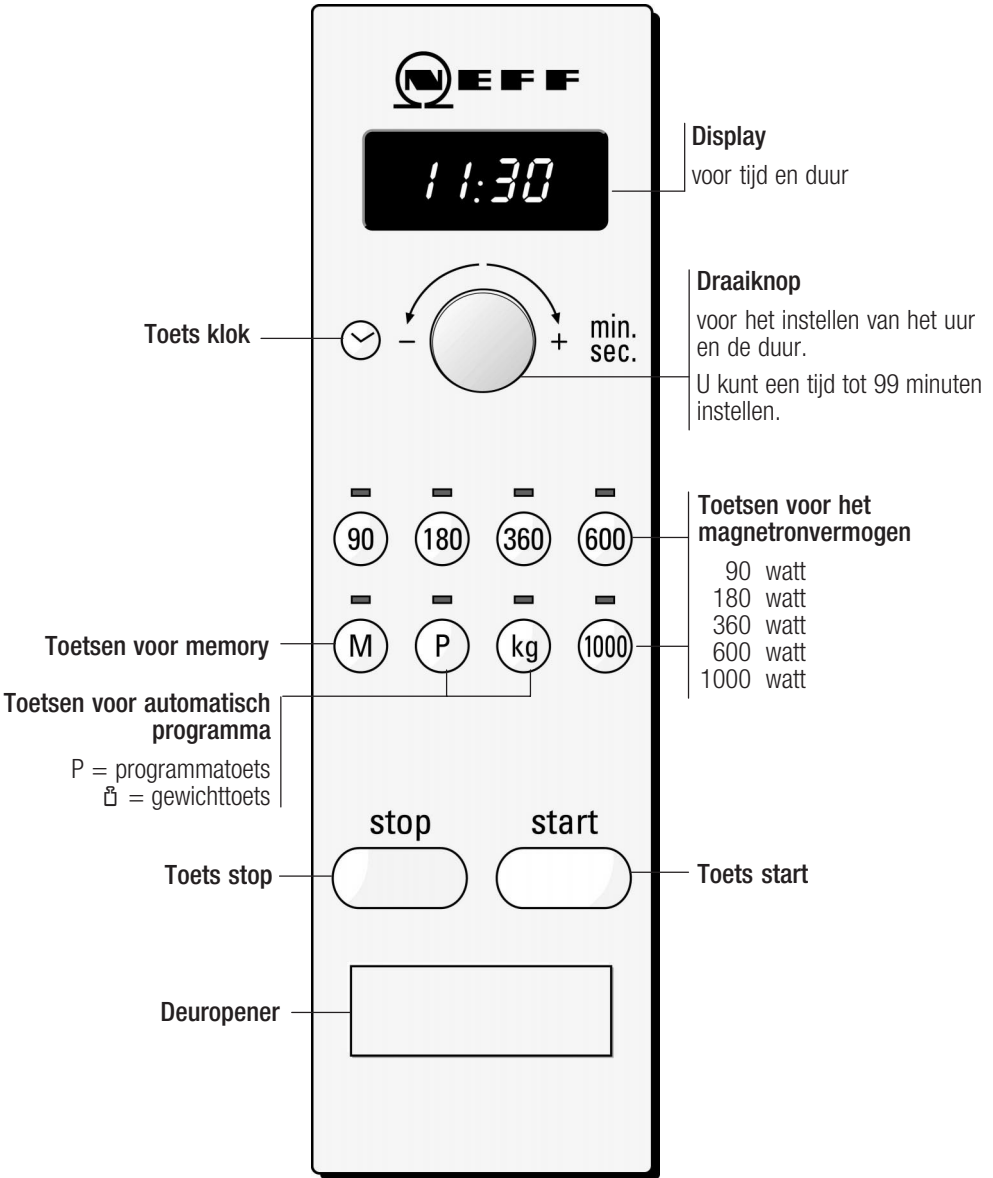


- ❑ **Verbrandingsgevaar!**  
Plaats bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Hierbij kan zelfs een geringe beweging van het glas ertoe leiden dat 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.
- ❑ Kook geen eieren in de dop en verwarm ook geen hardgekookte eieren. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Bij spiegeleieren of eieren in een glas 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.

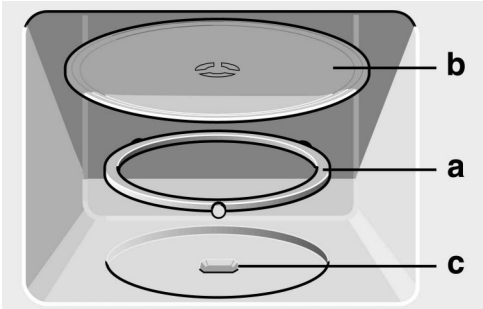
# Het bedieningspaneel



## Indrukbare knoppen

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

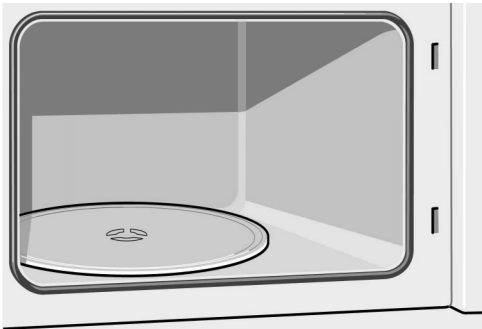
## Het toebehoren



### 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

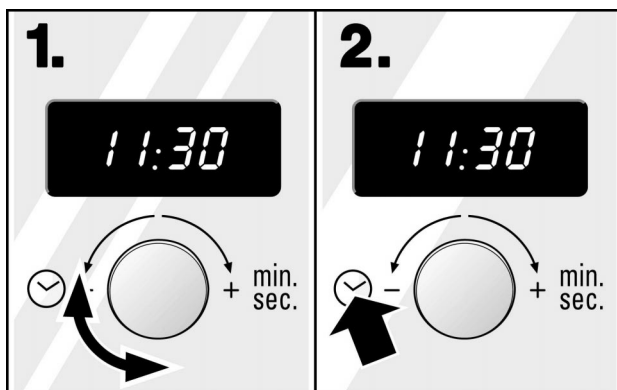
- Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De ventilator kan nog doorlopen wanneer de oven reeds is uitgeschakeld.
- Aan het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan er condenswater optreden. Dat is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na het koken weg.

# Voor het eerste gebruik

## Klok instellen

Nadat het apparaat is aangesloten en nadat de stroom is uitgevallen knipperen drie nullen in de tijdsindicatie. Na een korte tijd verschijnt 12:00 op het display.

Stel de tijd in.



1. Met de draaiknop de tijd instellen.

2. De toets tijd ⊖ indrukken.

### Tijd niet meer weergeven

Op de toets tijd ⊖ drukken en daarna op de toets stop.  
Het display is donker.

### Het invoeren van de tijd

De toets tijd ⊖ indrukken en instellen, zoals beschreven in punt 1 en 2.

### Wijzigen van de tijd b.v. van zomer- naar wintertijd

De toets tijd ⊖ indrukken en instellen, zoals beschreven in punt 1 en 2.

### N.B.

- ❑ Wanneer plotseling een tijdsduur op het display staat, werd per vergissing aan de draaiknop gedraaid. Druk op de toets stop. De tijd verschijnt opnieuw.

# De magnetron

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

Probeer gelijk een keer de magnetron uit. Verwarm bijvoorbeeld een kop water.

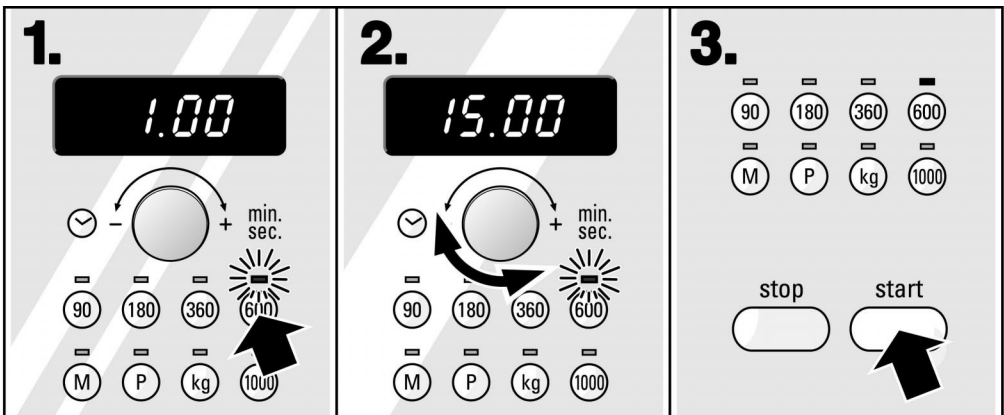
Neem een flinke theekop zonder goud- of zilverver-siering en zet er een theelepel in. Plaats het kopje met het water op de draaischijf.

1. Druk op de toets magnetronvermogen 1000 watt.
2. Stel met de draaiknop 1 minuut in.
3. Starttoets indrukken.

Na 1 minuut klinkt een signaal. Het water is warm.

Lees alstublieft de aanwijzingen ten aanzien van de veiligheid in het begin van de gebruiksaanwijzing aandachtig door.

## Zo stelt u in



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

2. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

3. Starttoets indrukken.

Het indicatielampje boven het magnetronvermogen brandt. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

### **Aan het einde van de ingestelde tijd**

klinkt een signaal.

Op het display verschijnt een 0.

Als u de ovendeur opent of als u op de toets stop drukt, dan verschijnt de tijd opnieuw.

### **Corrigeren**

Wanneer alleen een magnetronvermogen is ingesteld, kan de tijdsduur op elk moment gewijzigd worden.

Wanneer verschillende magnetronvermogens en -tijden ingesteld zijn, kan de tijdsduur alleen voor de start gewijzigd worden.

### **Stoppen**

Toets stop twee keer indrukken of de deur openen.

Na het sluiten van de deur op de toets start drukken.

### **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 hoogstens voor 30 minuten, alle andere vermogens tot 99 minuten instellen.

U kunt eerst het magnetronvermogen en dan de duur instellen of omgekeerd.

### **Meerdere magnetronvermogens na elkaar instellen**

Ga te werk zoals in punt 1 en 2 beschreven. Stel dan het 2e vermogen en de 2e tijd in. U kunt tot 3

magnetronvermogens en -tijden na elkaar instellen.

Druk op het einde op de toets start.

Een magnetronvermogen kan ook twee keer gekozen worden: bijv. 600 W-360 W-600 W. 1000 W kunt u maar één keer kiezen.

---

# 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.
- 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.
- 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.

	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.	



	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Magnetronvermogen, watt</b> <b>Tijd, minuten</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Vlees in stukken of plakken van het rund, varken, kalf	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Gevoelige plaatsen met aluminiumfolie afdekken. Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 15 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooide vlees verwijderen.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Bouten en vleugels in aluminiumfolie wikkelen.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Vis Filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Vis op z'n geheel	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Gevoelige plaatsen met kleine stukken aluminiumfolie afdekken.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Groenten, b.v. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit, b.v. frambozen	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Boter	125 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	
Brood, op z'n geheel	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gebak, droog b.v. cake	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken gebak van elkaar scheiden. Enkel voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gebak, smeug b.v. fruittaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Enkel voor gebak zonder glazuur of gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd 2-3 componenten	300-400 g	600 W, 8 - 13 min.	
Soepen	400 g	600 W, 8 - 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.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
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.
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.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
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.	
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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 cm water in het recipiënt doen, omroeren.
Rijst	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 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.**

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

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.

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

---

## Automatische programma's

Uw magnetron beschikt over 7 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.

---

## Ontdooiprogramma'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  $-18^{\circ}\text{C}$  worden ingevroren en bewaard.

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

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

## Serviesgoed

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

## Rusttijd

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

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

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

## Attentie!

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

Levensmiddelen	Programma-nummer	Gewichtsbereik
Vlees en gevogelte	P 01	
- braadstukken		0,2-2,0 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 02	0,1-1,0 kg
hele vis, visfilet, viskotelet		
Brood, gebak, cake en koek*	P 03	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.

---

## Bereidingsprogramma's

### Serviesgoed

Met de 4 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels en groente klaarmaken.

Bereid de levensmiddelen altijd in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel. Voor rijst dient u een grote, hoge vorm te gebruiken.

### Levensmiddelen voorbereiden

Weeg de levensmiddelen. U heeft de informatie over het instellen van het programma nodig.

Rijst: Gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Voeg de hoeveelheid water toe die volgens de informatie op de verpakking nodig is. Gewoonlijk is dit twee of drie keer zoveel als het gewicht van de rijst.

Aardappels: Bij gekookte aardappels snijdt u de nieuwe aardappels in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g aardappels een el water en wat zout toe. In de schil gekookte aardappels bereidt u direct na het wassen, zonder verder water toe te voegen. Prik eerst meerdere keren in de schil.

Verse groente: Weeg de verse, schoongemaakte groente. Snijdt de groente in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g groente een el water toe.

Diepvriesgroente: Voor dit programma is alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente geschikt. Voeg 2-4 el water toe. Bij spinazie hoeft u geen water te doen.

### Signaal

Terwijl het programma afloopt, klinkt na enige tijd een signaal. Roer het levensmiddel om.

### Rusttijd

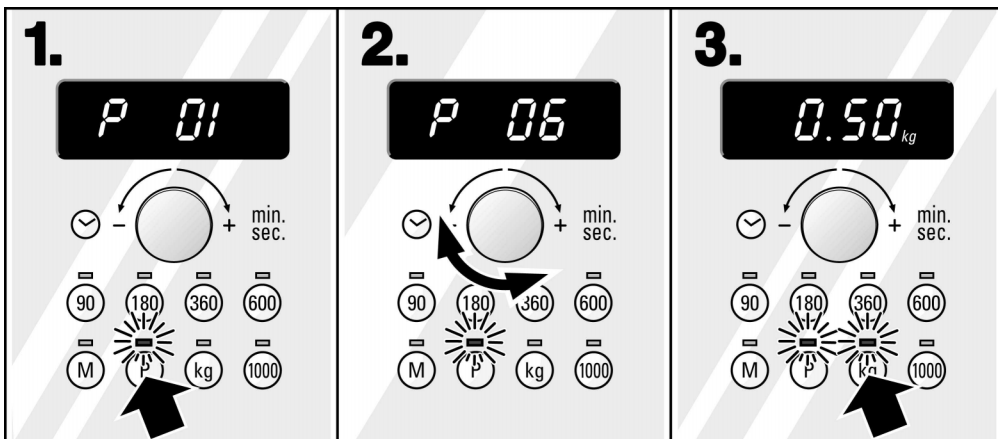
Wanneer het programma beëindigd is, roert u het levensmiddel nog een keer om. Het dient nog 5-10 minuten te rusten om overal dezelfde temperatuur te krijgen.

De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.



Levensmiddelen	Programma-nummer	Gewichts-bereik	Signaal voor het omroeren
Rijst - langkorrelige rijst, natuurrijst, rondkorrelige rijst basmatirijst	P 04	0,1-0,3 kg	Na ca. 2-7 minuten
Aardappels - gekookte aardappels, in de schil gekookte aardappels	P 05	0,2-1,0 kg	Vanaf 510 g; Na de helft van de bereidingstijd
Verse groenten - bloemkool, broccoli, erwten, venkel, wortels, koolrabi, prei, paprika, courgettes	P 06	0,2-1,0 kg	Na de helft van de bereidingstijd
Diepvriesgroenten - bloemkool, broccoli, erwten, wortels, koolrabi, prei, paprika, spruitjes, spinazie	P 07	0,15 - 1,0 kg	Na de helft van de bereidingstijd

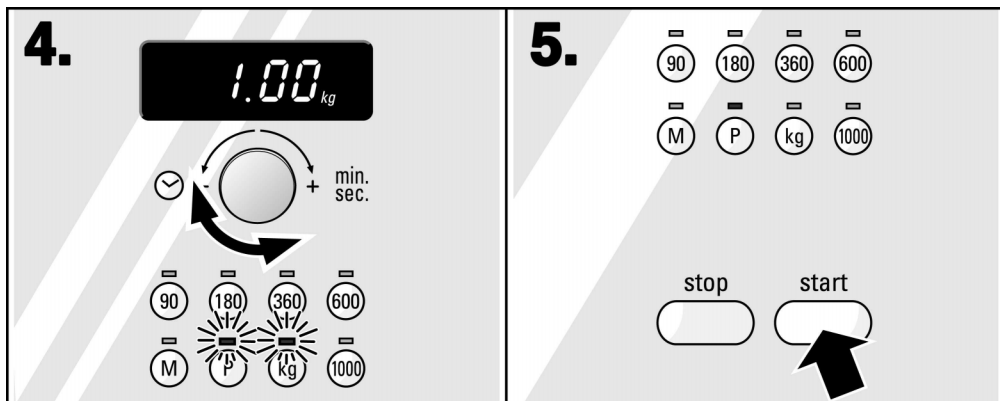
## Zo stelt u in



**1.** Druk op toets P.  
Op het display verschijnt P 01.

**2.** Met de draaiknop het gewenste programma instellen.

**3.** De toets gewicht indrukken.  
De basisinstelling van het gewicht verschijnt op het display.



**4.** Met de draaiknop het gewenste gewicht instellen.

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

**Aan het einde van de ingestelde tijd**

klinkt een signaal.  
Druk op de toets stop of open de ovendeur.

**Corrigeren**

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

**Wissen**

Druk twee keer op de toets stop.

**N.B.**

Bij sommige programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de ovendeur en roer de levensmiddelen om. Druk na het sluiten van de deur de toets start weer in.

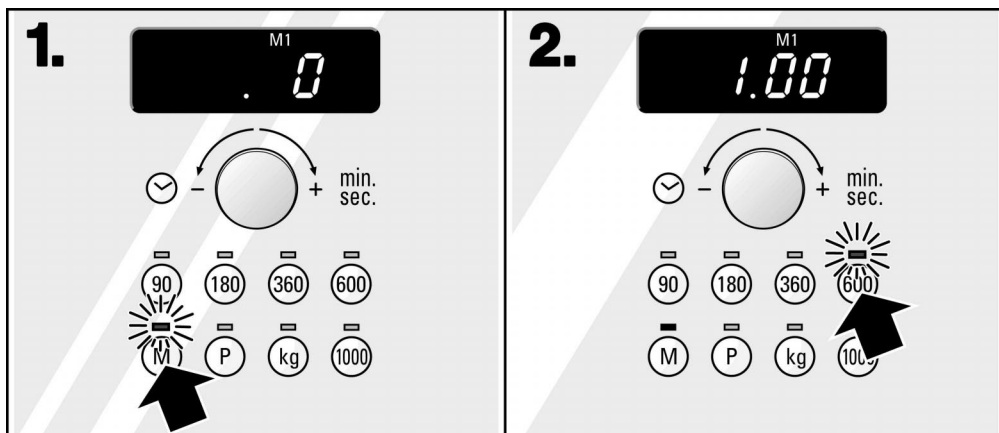
# Memory

Met de functie Memory kunt u twee instellingen die u vaak gebruikt bewaren en op elk moment opnieuw oproepen.

Daarvoor staan u de twee geheugenplaatsen M1 en M2 ter beschikking. De geheugenplaatsen roept u op met de toets M van Memory. Eenmaal drukken is geheugenplaats M1, tweemaal drukken is geheugenplaats M2.

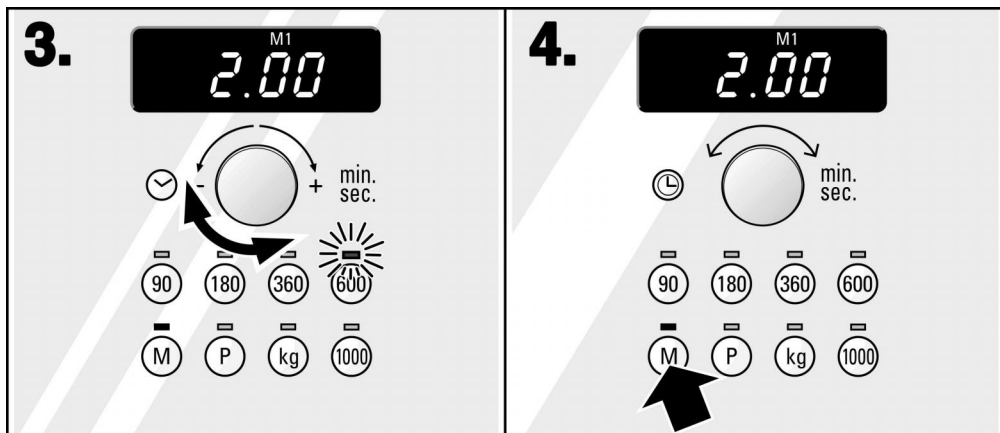
Voorbeeld: 1 kop soep 2 minuten verwarmen op 600 W.

## Instellingen bewaren



**1.** Toets M van Memory indrukken. Het indicatielampje boven de toets knippert. Op het display verschijnt M1. Voor geheugenplaats M2 drukt u de toets nog een keer in.

**2.** Druk op de toets magnetronvermogen 600 watt.



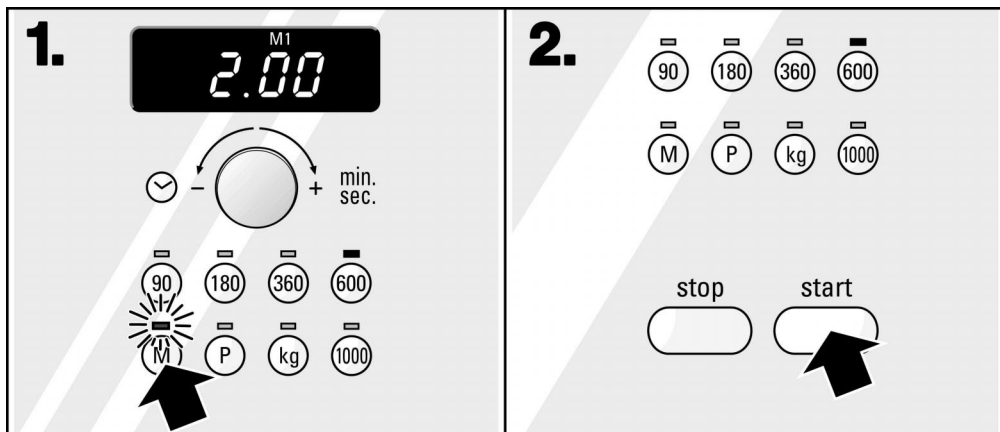
**3.** Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

**4.** Toets M van Memory nogmaals indrukken. De instelling wordt bewaard. De tijd verschijnt opnieuw.

### Aanwijzingen

- U kunt slechts één magnetronvermogen bewaren, meerdere vermogens na elkaar zijn niet mogelijk.
- U kunt een magnetron-, grill- of combinatie-instelling bewaren.
- Een bewaarde instelling kan altijd door een andere instelling vervangen worden. Stel in zoals in punt 1 tot 4 beschreven.

## Memory starten



**1.** Toets M van Memory een- of tweemaal indrukken. De geheugenplaats en de bewaarde tijdsduur verschijnen op het display.

**2.** Starttoets indrukken.  
De bewaarde Memory-instelling loopt af.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal.  
Op het display verschijnt een 0.  
Als u de ovendeur opent of als u op de toets stop drukt, dan verschijnt de tijd opnieuw.

### Stoppen

Toets stop eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets start indrukken.

### Wijzigen

De Memory-instellingen kunnen niet worden gewijzigd. Wanneer u een andere instelling wilt bewaren, voert u deze als nieuwe instelling in geheugenplaats M1 of M2 in.

### Wissen

Wanneer u nieuwe instellingen bewaardt, worden de oude overschreven.

---

# Signaalduur wijzigen

Na het verstrijken van de ingestelde tijd hoort u een minuut lang een signaal.

De signaalduur kunt u van 60 seconden op 4 - 5 seconden wijzigen.

## Zo gaat u tewerk

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

Druk 6 seconden op de starttoets tot het u het signaal hoort. Op het display verschijnt een 3.

De wijziging is ingevoerd.

Op die manier kunt u de signaalduur opnieuw op 60 seconden instellen.

---

# 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, tijdsduur 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

## Ontdoeien 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.

### **Apparaten met een aluminium front**

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

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

---

## 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.

Storing	Mogelijke oorzaak	Opmerking/oplossing
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 51,5 x 39 cm  
- Oven 21,5 x 36 x 35 cm

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

