



Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
The appliance identification card is located on the inside of the appliance.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich an der Innenseite des Gerätes.

Houd, wanneer u contact opneemt met de serviceafdeling, het complete typenummer bij de hand.
When contacting the service department,
have the complete type number to hand.
En cas de contact avec le service après-vente, ayez auprès de vous le numéro de type complet.
Halten Sie die vollständige Typennummer bereit,
wenn Sie mit der Kundendienstabteilung Kontakt aufnehmen.

Adressen en telefoonnummers van de serviceorganisatie vindt u op de garantietaal.
You will find the addresses and phone numbers of the service organisation on the guarantee card.
Les adresses et les numéros de téléphone du service après-vente se trouvent sur la carte de garantie.
Adressen und Telefonnummern der Kundendienstorganisation finden Sie auf der Garantiekarte.

GEBRUIKSAANWIJZING

INSTRUCTIONS FOR USE

MODE D'EMPLOI

BEDIENUNGSANLEITUNG

MAGNETRON

SM344RVS

MICROWAVE OVEN

FOUR MICRO ONDES

MIKROWELLENHERD

NL		
Handleiding		3 - 23
EN		
Manual		3 - 23
FR		
Notice d'utilisation		3 - 23
DE		
Anleitung		3 - 23

Gebruikte pictogrammen - Pictograms used
Pictogrammes utilisés - Benutzte Piktogramme



Belangrijk om te weten - Important information
 Important à savoir - Wissenswertes



Tip - Conseil - Tipp - Tip

INHOUD

Uw magnetron

Inleiding	4
Bedieningspaneel	5
Toestelbeschrijving	6

Vóór gebruik

Vóór het eerste gebruik	7
De klok instellen	7
Magnetron gebruik	8

Gebruik

Algemeen	10
Magnetronstanden	11
Bediening	12
Automatische kookprogramma's	13
Kinderslot	14
Pauze	15

Kooktips

Opwarmen en koken	16
Ontdooien	16
Factoren die van invloed zijn op het kookproces	17
Basistechnieken	18
Koken van groente	19
Koken van vis	19

Onderhoud

Houd uw toestel mooi	20
----------------------	----

Storingen

Wat moet ik doen als...	21
-------------------------	----

Technische specificaties

Productspecificaties	22
----------------------	----

Uw oven en het milieu

Afvoer van het apparaat en de verpakking	23
--	----

Inleiding

Koken in uw nieuwe magnetron is veilig en comfortabel. U zet binnen een handomdraai de lekkerste gerechten op tafel. Het toestel is uiterst simpel te bedienen, mede dankzij de automatische kook- en ontdooiprogramma's.

In deze handleiding vindt u informatie over de installatie, veiligheid, bediening en het onderhoud van uw magnetron.

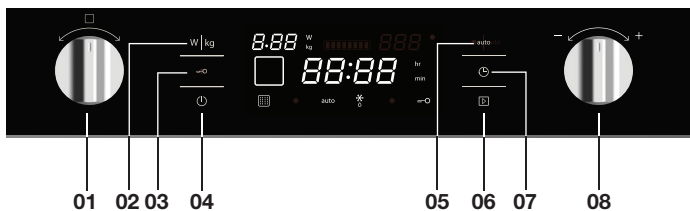


Lees eerst de afzonderlijke veiligheidsinstructies voordat u het apparaat gaat gebruiken!

Lees deze gebruikershandleiding door voordat u het apparaat in gebruik neemt, en berg de handleiding daarna veilig op voor toekomstig gebruik.

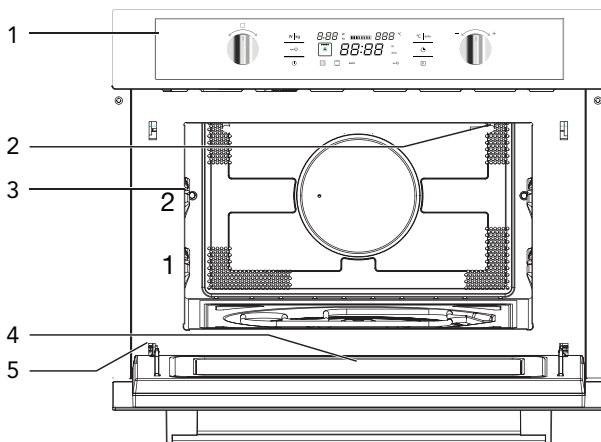
De installatie-instructies worden afzonderlijk meegeleverd.

Bedieningspaneel



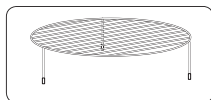
1. Functieknop
2. Vermogen-/gewichttoets
3. Kinderslot
4. Aan-/uittoets
5. Automenu-toets
6. Start-/pauze-toets
7. Kloktoets
8. Selectieknop

Toestelbeschrijving

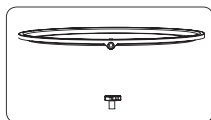


1. Bedieningspaneel
2. Verlichting
3. Inschuifniveaus
4. Glasruit magnetrondeur
5. Deurscharnier

De volgende toebehoren worden bij uw oven geleverd:



- **Rond rooster;** wordt voornamelijk gebruikt voor ovenfuncties.
Te gebruiken voor het bakken van gerechten.



- **Draaiplateau met aandrijving;**
Gebruik de magnetron nooit zonder het draaiplateau.
Te gebruiken voor het verwarmen en ontdooien van gerechten.

Vóór het eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op beschadigingen.
- Gebruik de magnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Leg het draaiplateau in het midden van de ovenruimte met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden. **De magnetron mag niet gebruikt worden zonder draaiplateau.**

De klok instellen



Wanneer het toestel voor de eerste keer op het elektriciteitsnet wordt aangesloten, moet u eerst de klok instellen. In de display knippert '00:00'. De klok loopt zolang de magnetron op netspanning is aangesloten.



1. Draai aan de **selectieknop** om de tijd in te stellen (tussen 00:00 en 23:59).

Na het instellen hoort u een geluidssignaal en de tijd stopt met knipperen. De klok is ingesteld.



Opmerkingen

- Als u op een later tijdstip de tijd wilt wijzigen, moet u eerst lang op de **kloktoets** drukken. De actuele tijd verdwijnt en vervolgens knippert de tijd.
- Draai aan de **selectieknop** om de nieuwe tijd in te stellen en druk vervolgens weer op de kloktoets ter bevestiging.



Als u de tijd niet in de display wilt zien, drukt u kort op de kloktoets. De tijd verdwijnt. Druk nogmaals kort op de kloktoets en de tijd verschijnt weer in de display.

Magnetron gebruik

Microgolven zijn hoogfrequente elektromagnetische golven. De energie maakt het mogelijk om een gerecht te garen of op te warmen zonder de vorm of kleur aan te tasten.

Kookprincipe

1. De microgolven die door de magnetron worden gegenereerd, worden gelijkmatig verspreid door middel van een distributiesysteem. Het gerecht wordt zo gelijkmatig gegaard.
2. De microgolven worden tot een diepte van ongeveer 2,5 cm door het gerecht geabsorbeerd. Het garen gaat dan door, omdat de warmte in het gerecht wordt verspreid.
3. De bereidingstijden variëren en hangen af van de schaal die u gebruikt en de eigenschappen van het gerecht:
 - Hoeveelheid en dichtheid
 - Watergehalte
 - Begintemperatuur (wel of niet gekoeld)

Belangrijk

Het gerecht wordt van binnen gegaard door middel van warmteverspreiding. Het garen gaat door, zelfs als u het gerecht uit de oven hebt gehaald.

Rusttijden in recepten en in dit boekje moeten daarom worden aangehouden om te zorgen voor:

- Gelijkmatige verwarming tot binnen in het gerecht.
- Gelijke temperaturen in alle delen van het gerecht.



Richtlijnen voor magnetronkookgerei

Kookgerei dat u voor de magnetronfunctie gebruikt, mag de microgolven niet blokkeren. Metalen zoals roestvrij staal, aluminium en koper weerkaatsen microgolven. Gebruik daarom geen metalen kookgerei. Kookgerei waarop staat aangegeven dat het magnetronbestendig is, kan veilig worden gebruikt. Raadpleeg voor meer informatie over geschikt kookgerei de volgende richtlijnen en gebruik altijd de glazen bakplaat op niveau 1 als u de magnetronfunctie gebruikt.

VÓÓR GEBRUIK

Kookgerei	Magnetron- bestendig	Opmerkingen
Aluminiumfolie	✓✗	Kan in kleine hoeveelheden worden gebruikt om te voorkomen dat bepaalde delen van het voedsel te gaar worden. Vonkontlading kan voorkomen als de folie zich te dicht bij de ovenwand bevindt of als er te veel folie wordt gebruikt.
Porselein en aardewerk	✓	Porselein, aardewerk, geglaazuurd aardewerk en ivoorporselein zijn doorgaans geschikt, tenzij ze zijn voorzien van een metalen randje.
Wegwerpservies van polyester of karton	✓	Soms worden diepvriesmaaltijden verpakt in wegwerpservies.
Fastfoodverpakkingen • Polystyreenbekers • Papieren zakken of krantenpapier • Gerecycled papier of metalen randjes	✓ ✗ ✗	Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel. Bij oververhitting kan het polystyreen smelten. Kan vlam vatten. Kan vonkontlading veroorzaken.
Glaswerk • Ovenschalen • Fijn glaswerk • Glazen potten	✓	Kan worden gebruikt, tenzij voorzien van een metalen randje. Kan worden gebruikt voor het verwarmen van voedsel of vloeistoffen. Dun glas kan breken of barsten bij plotselinge verhitting. Het deksel moet worden verwijderd. Alleen geschikt voor verwarmen.
Metaal	✗	Kan vonkontlading of brand veroorzaken.
Papier • Borden, bekens, keukenpapier • Gerecycled papier	✓ ✗	Voor korte bereidingstijden en verwarmen. Voor het absorberen van overtollig vocht. Kan vonkontlading veroorzaken.
Kunststof	✓	Met name hittebestendig thermoplastisch materiaal. Andere soorten plastic kunnen kromtrekken of verkleuren bij hoge temperaturen. Gebruik geen melamineplastic. Kan worden gebruikt om vocht vast te houden. Mag het voedsel niet aanraken. Wees voorzichtig wanneer u de folie verwijderd; er kan hete stoom ontsnappen. Alleen indien kook- of ovenbestendig. Mag niet luchtdicht zijn. Indien nodig inprikken met een vork.

✓ : Aanbevolen

✓✗ : Voorzichtig

✗ : Onveilig

Algemeen

Magnetronvermogens

In onderstaande tabel ziet u uit welke vijf magnetronvermogens u kunt kiezen en voor welke gerechten de vermogens geschikt zijn. Tijdens gebruik is het mogelijk het vermogen te wijzigen door op de desbetreffende toets te drukken.

Vermogen	Gerecht
950 W	- Water koken, opwarmen - Koken van kip, vis en groenten
700 W	- Opwarmen - Koken van paddestoelen en schaaldieren - Koken van gerechten die ei en kaas bevatten
450 W	- Koken van rijst en soep
300 W	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
100 W	- Ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten - Consumptie-ijs zacht maken - Laten rijzen van deeg

Kookduur wijzigen

Tijdens gebruik is het mogelijk de kookduur te wijzigen. De stappen voor het instellen van de kookduur zijn als volgt (de maximale kookduur is afhankelijk van de gekozen modus):

Instellen	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 30 min.
Stap	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.

Magnetronstanden

Raadpleeg onderstaande tabel voor het kiezen van de juiste magnetronstand. Lees ook de instructies op de verpakking voor het bereiden van het gerecht.

Functie		Modus	
	Magnetron		Magnetron • Gebruik de magnetronfunctie om groenten, aardappelen, rijst, vis en vlees te koken en op te warmen.
	Auto-programma's		P01 - P08 Automatische kookprogramma's • Automatische kookprogramma's kunnen gebruikt worden voor het braden van alle soorten vlees. • Er zijn 8 Auto-programma's te kiezen. • Kies het programma en het gewicht van het gerecht.
	Ontdooien		d01 + d02 Ontdooien • Er zijn 2 ontdooiprogramma's te kiezen. • Kies het programma en het gewicht van het gerecht.

Opmerking

Zie hoofdstuk 'Kooktips' en informatie over gerechten.

Bediening



- **Waarschuwing!** Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging kunt u opheffen door een kunststof of glazen lepeltje in de vloeistof te zetten alvorens de vloeistof op te warmen in de magnetron.
- **Waarschuwing!** Let op met babyvoeding:
 - **Let op!** Schud of roer de inhoud van babyflesjes of potjes babyvoeding na verwarming.
 - **Let op!** Controleer de temperatuur van de voeding zorgvuldig vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.

Waarschuwing! Bestek en serviesgoed kunnen heet zijn na gebruik van de magnetron.



1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetronfunctie in te schakelen. *'01:00' knippert in de display en het magnetronfunctie icoon is zichtbaar.*
2. Draai aan de **selectieknop** om de kookduur in te stellen. *De maximale kookduur is afhankelijk van het ingestelde vermogen.*
3. Druk op de **vermogen-/gewichttoets** om het magnetronvermogen in te instellen. *'950' knippert in de display.*
4. Draai aan de **selectieknop** om het magnetronvermogen in te stellen (tussen 100 W en 950 W). Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets** of wacht totdat het vermogen in de display stopt met knipperen. *U hoort een geluidssignaal.*
5. Druk op de **start-/pauzetoets** om het kookproces te starten. *Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit.*



Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de magnetron na 5 minuten automatisch uit.

Automatische kookprogramma's



Er zijn 10 automatische kookprogramma's. U hoeft alleen maar het programma te kiezen en vervolgens het gewicht in te stellen. In het gekozen programma zijn het vermogen, en de tijd al vastgelegd.

Programma	Gewicht	Display
P01 - Pizza	1 kleine pizza	1
	1 normale pizza	2
	1 grote pizza	3
P02 - Vlees	200 gram	0.20
	300 gram	0.30
	400 gram	0.40
	500 gram	0.50
P03 - Groente	200 gram	0.20
	300 gram	0.30
	400 gram	0.40
	500 gram	0.50
P04 - Deegwaren	50 g (met 450 ml koud water)	0.05
	100 g (met 800 ml koud water)	0.10
	150 g (met 1200 ml koud water)	0.15
P05 - Aardappelen	200 gram	1
	400 gram	2
	600 gram	3
P06 - Vis	200 gram	0.20
	300 gram	0.30
	400 gram	0.40
	500 gram	0.50
P07 - Drank	1 beker (120 ml)	1
	2 bekers (240 ml)	2
	3 bekers (360 ml)	3
P08 - Popcorn	100 gram	0.10
d01 (ontdooien)	Vlees, kip/vis	
d02 (ontdooien)	Brood, gebak en fruit	



Let op!

- Bij de automatische kookprogramma's wordt gebruik gemaakt van de magnetronfunctie. Gebruik geen metalen voorwerpen (zie pagina 9 voor een overzicht).



Selecteren automatisch kookprogramma

1. Druk op de **aan-/uittoets** om de magnetron in te schakelen.
'01:00' knippert in de display en het magnetron icoon is zichtbaar.
2. Draai de **functieknop** 1 positie (P01) of 2 posities (d01) naar rechts.
Tijd, gewicht en het eerste nummer van de automatische programma's verschijnen in de display en het ontdooi icoon/ automatisch programma icoon is zichtbaar.
3. Draai de **selectieknop** naar rechts om een automatisch kookprogramma te kiezen (zie de tabel). Als het symbool stopt met knipperen, is het gekozen programma actief.
U kunt één stap terug door de **functieknop** een positie naar links te draaien.
4. Druk op de **vermogen-/gewichttoets** om het gewicht in te stellen.
Het gewicht knippert in de display.
5. Met de **selectieknop** stelt u vervolgens een gewicht in. Druk ter bevestiging nogmaals op de **vermogen-/gewichttoets**.
Het in te stellen gewicht is afhankelijk van het gekozen programma.
6. Druk op de **automenu-toets** om een gekozen instelling te bevestigen of te wijzigen (voor automatische kookprogramma's).
7. Druk op de **start-/pauzetoets** om het automatische kookprogramma te starten.

Wanneer het kookproces afgerond is hoort u 5 geluidssignalen. De ventilator blijft nog enige tijd draaien en schakelt vanzelf uit. Indien niet op de **start-/pauzetoets** gedrukt wordt, schakelt de magnetron na 5 minuten automatisch uit.

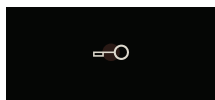
Kinderslot

U kunt uw magnetron 'op slot' zetten, zodat het ongewenst starten van de magnetron wordt voorkomen (bijvoorbeeld voor het reinigen van het toestel).

Let op:

- Het kinderslot kan alleen ingeschakeld worden als de magnetron uitgeschakeld is.

De (huidige) tijd is zichtbaar in de display.



In werking stellen van het kinderslot:

- Druk op de **sleuteltoets** en houd deze toets vast totdat er een geluidssignaal klinkt.

In de display verschijnt een sleutel icoon. Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.

Uitschakelen van het kinderslot:

- Druk op de **sleuteltoets** en houd deze toets vast totdat er een geluidssignaal klinkt.

In de display verdwijnt het sleutel icoon. De magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

Pauze



Als uw magnetron in werking is, kunt u het toestel 'op pauze' zetten.

1. Druk op de **start-/pauzetoets**.

Het magnetronsymbool gaat knipperen.

2. Druk nogmaals op de **start-/pauzetoets** om het proces weer door te laten gaan.

Het magnetronsymbool stopt met knipperen.

Opwarmen en koken



- De magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen.
- **Let op!** De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste magnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de magnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.
- **Let op!** Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.

Ontdooien



- Ontdooi grote compacte stukken altijd met behulp van het ontdooiprogramma. Doordat het gerecht geleidelijk en gelijkmatig ontdooit, loopt u niet de kans dat de buitenkant uitdroogt terwijl de kern nog bevroren is.
- Om het ontdooiproces sneller te laten verlopen, wordt aanbevolen om het gerecht na enige tijd in stukken te verdelen.
- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.



- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.
- Gebruik bij voorkeur het ovenrooster voor het bereiden van gerechten. Plaats koude (diepvries) gerechten nooit direct op het glazen draaiplateau. Door temperatuurverschillen kan deze barsten!

Factoren die van invloed zijn op het kookproces



- De temperatuur van ingrediënten is van invloed op de bereidingstijd. Een koude maaltijd heeft een langere kooktijd nodig dan een maaltijd op kamertemperatuur.
- Lichte, poreuze gerechten garen sneller dan zware en massieve gerechten, zoals stoofgerechten of rollades. Let op bij het bereiden van lichte, poreuze gerechten. De randen worden snel droog en taai.
- Kleine gerechten worden gelijkmatiger verwarmd als u ze los van elkaar, liefst cirkelvormig, in de magnetron plaatst.
- Plaats eerst het ronde rooster op het draaiplateau. Plaats daarna het gerecht op het rooster. Op deze manier kan de warmte goed circuleren en is uw gerecht snel klaar.
- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpoten en -vleugeltjes) af te dekken voorkomt u dat ze te snel garen.
- Magnetrongolven dringen tot ongeveer 3 cm in het gerecht door. De kern van dikke gerechten wordt verhit doordat de warmte zich van het verwarmde deel (de buitenkant) naar binnen verspreidt.
- Vlees en gevogelte dat langer dan een minuut of 15 in de magnetron gekookt wordt, bruint lichtjes. Gerechten die korter bereid worden kunt u van te voren insmeren met een 'bruinende' saus, zoals Worcestershire saus, sojaolie of barbecue saus.
- Vetvrij papier voorkomt spetteren en helpt warmte vast te houden.

Basistechnieken



- **Plaatsen**

- Plaats dikkere stukken aan de buitenkant op het draaiplateau. Gerechten die aan de buitenkant op het draaiplateau geplaatst worden ontvangen de meeste microgolven.

- **Roeren**

- Door gerechten regelmatig te roeren verspreidt u de opgeslagen warmte. Roer altijd van buiten naar binnen, aangezien de buitenkant van het gerecht altijd het eerste warm wordt.

- **Omdraaien**

- Grote, dikke gerechten regelmatig omdraaien. Ze garen dan regelmatig en sneller.

- **Prikken**

- Gerechten met een vel of schaal, zoals eierdooiers, schaaldieren en fruit, barsten open in de magnetron. Voorkom dit door er van te voren enkele keren met een vork of satéprikker in te prikken.

- **Controleren**

- Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de magnetron.
- Laat gerechten, nadat u ze uit de magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.

- **Invriezen**

- Bij het invriezen kunt u al rekening houden met het ontdooien in de magnetron, door geen aluminiumfolie of -bakjes te gebruiken en door plattere porties in te vriezen.

Koken van groente



- Gebruik indien mogelijk verse groenten. Als groenten al wat slap zijn geworden doordat ze te lang gelegen hebben kunt u ze een tijdje in koud water leggen, zodat ze zich weer vol kunnen zuigen.
- Gebruik voor het koken van groente een ruime schaal, zodat de schaalbodem bedekt wordt met een niet al te dikke laag.
- Kook groente bij voorkeur met aanhangend water.
- Dek de schaal altijd af met een deksel of magnetronfolie.
- Voeg geen zout toe. De van nature in de groente aanwezige zouten geven meestal voldoende smaak. Indien u toch zout toe wilt voegen, doe dat dan na het koken.
- Kook groente zo kort mogelijk. Houd rekening met het nagaren.
- Controleer met een satéprikker of vork of de groente gaar is.

Koken van vis



- Vis moet geleidelijk gaar worden. Schakel daarom bij dunne vissen, vette vissen of kleine porties het vermogen in op 30%. In andere gevallen kunt u het vermogen gerust iets hoger instellen. Houd wel rekening met nagaren. Vis is gaar als het vlees ondoorschijnend is geworden.

Houd uw toestel mooi



- Neem de aanwijzingen in de gebruiksaanwijzing voor onderhoud en reiniging in acht.
- Zout is erg agressief. Wanneer dit zich in de ovenruimte afzet, kunnen plaatselijk roestplekken ontstaan.
- Scherpe sauzen zoals ketchup en mosterd of gezouten gerechten, bijv. pekelvlees, bevatten ingrediënten die het oppervlak kunnen aantasten. Na gebruik moet u de ovenruimte altijd schoon maken.
- GEBRUIK GEEN schuurmiddelen of metalen schrapers voor het reinigen van de glazen ovendeur. Het oppervlak raakt hierdoor bekrast, waardoor het glas kan barsten.
- GEBRUIK GEEN hogedruk- of stoomreiniger om de magnetron schoon te maken.
- Als de afdichting van de magnetron sterk is vervuild, sluit de deur niet goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de afdichting schoon.



- Reinig de binnen- en buitenzijde regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel en maak de oven met een droge doek goed droog. Zorg dat de afdekking van de microgolfdeler (rechterzijde van de ovenruimte) schoon is. Vervuiling van de afdekking kan leiden tot vonkvorming.
- Reinig de binnenzijde direct na gebruik. Verwijder overgekookt vocht en voedselresten met een vochtige doek. Achtergebleven kruimels en vocht absorberen microgolven en verlengen de kooktijd.
- Reinig het toebehoren regelmatig; gebruik een sopje van afwasmiddel met een borstel en maak het toebehoren met een droge doek goed droog. Het toebehoren mag ook in de vaatwasmachine.
- Geurtjes verdwijnen als u een glas azijn of water met citroen in de ovenruimte zet. Schakel de magnetron gedurende twee minuten in op vol vermogen. Daarna afnemen met een vochtige doek.

Wat moet ik doen als...



Als de kookresultaten niet naar wens zijn, er vonken overspringen in de magnetron, de magnetron niet start etc., probeer dan eerst zelf de oorzaak van de storing te vinden voordat u de servicedienst belt.

Controleer:

- Zit de stekker in het stopcontact?
- Is de deur goed gesloten?
- Is het vermogen en de bereidingsduur goed ingesteld?
- Staan er voorwerpen in de magnetron die er niet thuishoren?
- Is het juiste keukengerei gebruikt?
- Is het draaiplateau in de magnetron?
- Zijn de ventilatieopeningen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooit?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?

TECHNISCHE SPECIFICATIES

Op het gegevensplaatje aan de binnenzijde van het toestel worden de totale aansluitwaarde, de vereiste spanning en de frequentie aangegeven.

Productspecificaties

Afmetingen toestel (bxdxh)	595 mm x 565 mm* x 455 mm
Inbouwmaten	560 mm x 550 mm x 450 mm
Magnetron inhoud	44 liter
Diameter draaiplateau	360 mm
Netvoeding	230 V / 50 Hz
Aansluitwaarde	1650 W
Magnetronvermogen	950 W

* Diepte is exclusief 20 mm dikte van het dashboard.

Afvoer van het apparaat en de verpakking

Dit product is gemaakt van duurzame materialen. Aan het einde van zijn nuttige leven moet het apparaat echter op een verantwoorde manier worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informeren.

De verpakking van het apparaat kan worden gerecycled. Er is gebruikgemaakt van de volgende materialen:

- karton
- polyethyleenfolie (PE)
- CFC-vrij polystyreen (hard PS-schuim)

Gooi deze materialen op een verantwoorde manier weg conform de wettelijke bepalingen.



Op het product staat een pictogram van een afvalcontainer met een kruis erdoor. Dit geeft aan dat huishoudelijke apparatuur afzonderlijk moet worden afgevoerd. Het apparaat mag aan het einde van zijn nuttige leven dan ook niet worden verwerkt via de normale afvalstroom. U moet het inleveren bij een gemeentelijk afvalinzamelingspunt of bij een verkooppunt dat dit voor u aanbiedt.

Door huishoudelijke apparatuur afzonderlijk in te zamelen, wordt voorkomen dat het milieu en de volksgezondheid schade wordt berokkend. De materialen die bij de vervaardiging van dit apparaat zijn gebruikt, kunnen worden hergebruikt en dat betekent een aanzienlijke besparing in energie en grondstoffen.



Verklaring van overeenstemming

Wij verklaren hierbij dat onze producten voldoen aan de betreffende Europese richtlijnen, normen en voorschriften, alsook aan alle vereisten in de normen waarnaar wordt verwezen.

CONTENTS

Your microwave

Introduction	4
Control panel	5
Description of the appliance	6

Before use

Before first use	7
Setting the clock	7
Using the microwave	8

Use

General	10
Microwave settings	11
Operation	12
Automatic cooking programs	13
Child lock	14
Pause	15

Cooking tips

Warming up and cooking	16
Defrosting	16
Factors that influence the cooking process	17
Basic techniques	18
Cooking vegetables	19
Cooking fish	19

Maintenance

Keeping your appliance in good condition	20
--	----

Faults

What should I do, if...	21
-------------------------	----

Technical specifications

Product specifications	22
------------------------	----

Your oven and the environment

Disposal of the appliance and packaging	23
---	----

Introduction

Cooking in your new microwave is safe and comfortable. It takes just a few moments to create the most delicious dishes. The automatic cooking and defrost programs help make the appliance simple to operate.

This manual contains information about your microwave's installation, safety, operation and maintenance.



Please read the separate safety instructions carefully before using the appliance!

Read this manual before using the appliance and keep it in a safe place for future use.

Installation instructions are supplied separately.

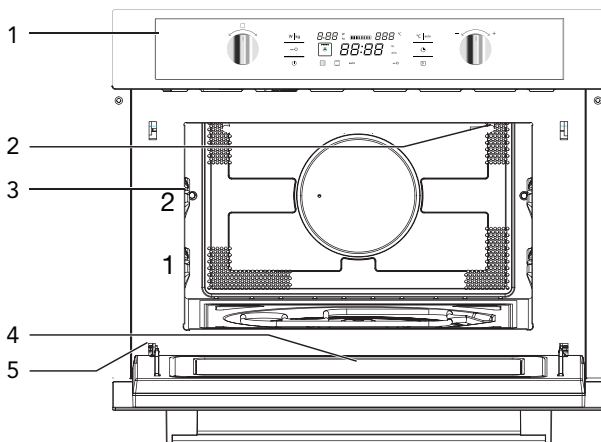
Control panel



1. Function dial
2. Power/weight button
3. Child lock
4. On/Off button
5. Auto menu button
6. Start/Pause button
7. Clock button
8. Selection dial

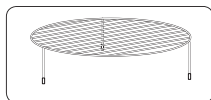
YOUR MICROWAVE

Description of the appliance

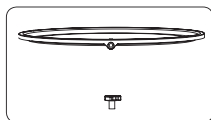


1. Control panel
2. Lighting
3. Shelf levels
4. Glass window microwave door
5. Door hinge

The following accessories are supplied with your oven:



- **Round grille;** is used mainly for oven functions.
To be used for baking dishes.



- **Turntable with drive shaft;**
Never use the microwave without the turntable.
To be used to heat up and defrost dishes.

BEFORE USE

Before first use

- Open the door, remove the packaging and check the microwave for damage.
- Do not use the microwave if it is damaged, but contact your supplier.
- Remove the protective film from the casing.
- Clean the oven interior and accessories with a damp cloth. Do not use any abrasive cleaner or strong-smelling cleaning products.
- Place the turntable in the centre of the oven cavity with the opening for the drive shaft facing downwards. **The microwave may not be used without the turntable.**

Setting the clock



When the appliance is connected to the network for the first time, you need to set the time. '00:00' flashes in the display. The clock runs as long as the microwave is connected to the network.

1. Turn the **selection dial** to set the current time (between 00:00 and 23:59).

After setting you will hear a beep and the time display will stop flashing. The clock has been set.

Remarks

- If you wish to reset the time at a later stage, you must first press and hold the **clock button** for a few seconds. The current time will disappear and the time display will then start to flash.
- Turn the **selection dial** to set the new time and press the clock button again to confirm.

If you do not wish to see the time in the display, press the clock button briefly. The time display will disappear. Press the clock button briefly again to display the time again.

Using the microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The energy makes it possible to cook or warm up a dish without affecting the form or colour.

Cooking principle

1. The microwaves which the microwave generates are spread evenly by a distribution system. This cooks the dish evenly.
2. The food absorbs the microwaves to a depth of approximately 2.5 cm. Cooking then continues, because the heat is spread in the dish.
3. The cooking times vary and depend on the dish you use and the properties of the food:
 - Quantity and density
 - Moisture content
 - Starting temperature (whether or not it is cooled)

Important

The dish is cooked from the inside out by means of heat distribution. The cooking continues even when you take the dish from the oven. Standing times in recipes and in this book should therefore be adhered to, in order to ensure:

- Even heating into the middle of the dish;
- Equal temperatures in all parts of the dish.



Guidelines for microwave cookware

Cookware that you use for the microwave function should not block the microwaves. Metals such as stainless steel, aluminium and copper reflect microwaves. For that reason, do not use metal cookware. Cookware which is designated as microwave-safe can be used safely. For more information about suitable cookware, consult the following guidelines and always use the glass baking tray on level 1 if you use the microwave function.

BEFORE USE

Cookware	Microwave safe	Remarks
Aluminium foil	✓X	Can be used in small quantities to prevent certain parts of the food from overcooking. Arcing can occur if the foil is too close to the oven wall or if too much foil is used.
Porcelain and earthenware	✓	Porcelain, earthenware, glazed earthenware and ivory porcelain are usually suitable, unless they have a metal edge.
Disposable crockery made from polyester or cardboard	✓	Frozen meals are sometimes packaged in disposable tableware.
Fast food packaging - Polystyrene cups - Paper bags or newspaper - Recycled paper or metal edges	✓ X X	Can be used to warm up food. Polystyrene can melt if it overheats. Can catch fire. Can cause arcing.
Glassware - Oven dishes - Fine glassware - Glass jars	✓	Can be used, unless it has a metal edge. Can be used to warm up food or liquids. Thin glass can break or shatter with sudden heating. The lid must be removed. Only suitable for warming.
Metal	X	Can cause arcing or fire.
Paper - Plates, cups, kitchen paper - Recycled paper	✓ X	For short cooking times and warming. For absorbing excess moisture. Can cause arcing.
Plastic	✓	Especially heat-resistant thermoplastic material. Other types of plastic can warp or discolour at high temperatures. Do not use melamine plastic. Can be used to hold moisture. May not touch the food. Be careful when you remove the film; hot steam can escape. Only if boil-proof or ovenproof. Must not be airtight. If necessary, prick it with a fork.

- ✓ : Recommended
✓X : Careful
X : Unsafe

General

Microwave power

In the table below you will see which of the microwave power settings you can use and for which dishes these power settings are suitable. It is possible to alter the power during use by pressing the appropriate button.

Power output	Food
950 W	- Boiling water, warming up - Cooking chicken, fish and vegetables
700 W	- Warming up - Cooking mushrooms and seafood - Cooking dishes containing egg and cheese
450 W	- Cooking rice and soup
300 W	- Defrosting - Melting chocolate and butter
100 W	- Defrosting delicate/fragile dishes - Defrosting irregularly-formed dishes - Making ice-cream softer - Allowing dough to rise

Altering the cooking time

It is possible to alter the cooking time during use. The steps for setting the cooking time are as follows (the maximum cooking time depends on the chosen mode):

Setting	0 - 1 min.	1 - 5 mins.	5 - 15 mins.	15 - 30 mins.
Step	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.

Microwave settings

Consult the table below to select the correct microwave setting. Also read the instructions on the packaging for cooking the dish.

Function		Mode		
	Microwave		Microwave	Microwave • Use the microwave function to cook and heat up vegetables, potatoes, rice, fish and meat.
	Auto - programs		P01 - P08	Automatic cooking programs • Automatic cooking programs can be used for roasting all kinds of meat. • You can choose from 8 auto programs. • Select the program and the weight of the dish.
	Defrosting		d01 + d02	Defrosting • You can choose from 2 defrost programs. • Select the program and the weight of the dish.

Note

See 'Cooking tips' chapter and information about dishes.

Operation



- **Warning!** Heating liquids in the microwave can result in delayed boiling. This means that the liquid may start to boil furiously after it is removed from the microwave, with the risk of scalding. You can offset the delayed boiling effect by placing a plastic or glass spoon in the liquid prior to heating it in the microwave.
- **Warning!** Take care with baby food:
 - **Please note!** Shake or stir the content of babies' bottles or pots of baby food after heating.
 - **Please note!** Check the temperature of the food carefully prior to consumption to prevent scalding injuries.

Warning! Cutlery and tableware may become hot after using the microwave.



1. Press the **on/off button** to switch on the microwave function. '01:00' flashes in the display and the microwave function icon is visible.
2. Turn the **selection dial** to set the cooking time. *The maximum cooking time depends on the power you have set.*
3. Press the **power/weight button** to set the microwave power. '950' flashes in the display.
4. Turn the **selection dial** to set the microwave power (between 100 W and 950 W). Press the **power/weight button** again to confirm or wait until the power stops flashing in the display. *You will hear an audible signal.*
5. Press the **start/stop button** to start the cooking process. *When the cooking process is complete you will hear 5 audible signals. The fan will continue to run for a while before switching itself off.*



If the **start/pause button** is not pressed, the microwave will switch off automatically after 5 minutes.

Automatic cooking programs



There are 10 automatic cooking programs. All you have to do is select the program and then set the correct weight. The power and time are already set in the selected program.

Program	Weight	Display
P01 - Pizza	1 small pizza	1
	1 normal pizza	2
	1 large pizza	3
P02 - Meat	200 grams	0.20
	300 grams	0.30
	400 grams	0.40
	500 grams	0.50
P03 - Vegetables	200 grams	0.20
	300 grams	0.30
	400 grams	0.40
	500 grams	0.50
P04 - Pasta	50 g (add 450 ml of cold water)	0.05
	100 g (add 800 ml of cold water)	0.10
	150 g (add 1200 ml of cold water)	0.15
P05 - Potatoes	200 grams	1
	400 grams	2
	600 grams	3
P06 - Fish	200 grams	0.20
	300 grams	0.30
	400 grams	0.40
	500 grams	0.50
P07 - Drink	1 cup (120 ml)	1
	2 cups (240 ml)	2
	3 cups (360 ml)	3
P08 - Popcorn	100 grams	0.10
d01 (defrost)	Meat, chicken/fish	
d02 (defrost)	Bread, pastries and fruit	



Please note!

- The microwave function is also used with the automatic cooking programs. Do not use any metal objects (see page 9 for an overview).



Selecting automatic cooking programs

1. Press the **on/off button** to switch on the microwave.
'01:00' flashes in the display and the microwave icon is visible.
2. Turn the **function dial** 1 position (P01) or 2 positions (d01) to the right.
The time, weight and first number of the automatic programs appear in the display and the defrost icon/automatic program icon is visible.
3. Turn the **selection dial** to the right to select an automatic cooking program (see the table). The selected program is active when the symbol stops flashing.
You can go back one step by turning the **function dial** one position to the left.
4. Press the **power/weight button** to set the weight.
The weight flashes in the display.
5. Use the **selection dial** to set the desired weight. Press the **power/weight button** again to confirm.
The weight you set depends on the selected program.
6. Press the **auto menu button** to confirm or change a selected setting (for automatic cooking programs).
7. Press the **start/pause button** to start the automatic cooking program.

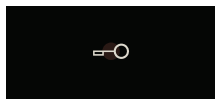
When the cooking process is complete you will hear 5 audible signals. The fan will continue to run for a while before switching itself off. If the **start/pause button** is not pressed, the microwave will switch off automatically after 5 minutes.

Child lock

You can 'lock' your microwave so that it is no longer possible to start it accidentally (for example during cleaning the appliance).

Please note:

- The child lock can only be enabled if the microwave is switched off.
The (current) time is visible in the display.



Enabling the child lock:

- Press and hold the **key button** until a beep is heard.

A key icon appears in the display. All operational functions are disabled.

Deactivating the child lock:

- Press and hold the **key button** until a beep is heard.

The key icon disappears from the display. The microwave can be used again as normal.

Pause



If your microwave is in operation, you can 'pause' it.

1. Press the **start/pause button**.
The microwave symbol starts to flash.
2. Press the **start/pause button** again to re-start the cooking process.
The microwave symbol will stop flashing.

Warming up and cooking



- The microwave always heats with the same intensity. The more you place in the microwave, the longer the cooking time.
- Flat, level dishes heat up more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with microwave film or a fitting lid prevents spattering, reduces cooking time and helps retain moisture levels. After cooking remove the foil or lid carefully.
- **Please note!** The steam released can be extremely hot!
- Dishes that dry out quickly can be moistened. Place potatoes and vegetables in cold water briefly before you place them in the microwave. This prevents a skin forming.
- For an even result it is best to stir or turn a dish a few times.
- For warming up dishes which have already been cooked, always use the highest microwave setting.
- You don't need much water, salt or herbs for the cooking. Salt is best added after cooking. This prevents moisture from being withdrawn from the food.
- After the microwave is switched off, the dish continues cooking for a short time. Take this into account and don't heat up the dish for too long.
- **Please note!** When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a small cup of water in the microwave. Self-combustion is possible if small quantities are heated.

Defrosting



- Always use the defrost program to defrost large compact items. Because the dish is defrosted gradually and evenly, you don't run the risk that the outside dries out while the core is still frozen.
- To accelerate the defrosting process, it is advised to separate the item into sections after a certain amount of time.
- For large pieces of meat and compact dishes, have two breaks in the process.
- When defrosting an irregularly-formed dish you can cover thin areas halfway through the defrosting process or wrap them with aluminium foil.
- Preferably only use the oven rack for cooking food. Never place cold (frozen) dishes directly on the glass turning plate. The difference in temperature could cause this to shatter!

Factors that influence the cooking process



- The temperature of the ingredients influences the cooking time. A cold meal needs more cooking time than a meal at room temperature.
- Lighter, porous dishes cook faster than heavier and solid dishes, such as stews or rolled meats. Take care in cooking light, porous dishes.
The edges will quickly become dry and tough.
- Smaller dishes are warmed more evenly if you place them in the microwave separate from each other, preferably in a circle.
- First place the round grille on the turning plate. Then place the dish on the round grille. In this way the heat can circulate properly and your dish will be ready quickly.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Aluminium foil blocks the microwaves. By covering thinner areas of dishes (such as chicken legs and wings) you prevent them from cooking too quickly.
- Microwaves penetrate approximately 3 cm into the food. The core of denser dishes will be heated when the heat of the heated section (the outside) spreads to the inside.
- Meat and poultry that are cooked for longer than around 15 minutes in the microwave, will become slightly brown. If dishes are to be cooked for a shorter period of time, first rub in a 'browning' sauce, such as Worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce.
- Grease-proof paper prevents spattering and helps retain the heat.

Basic techniques



- **Positioning**

- Place thicker pieces on the outside of the turntable. Dishes placed on the outside of the turntable receive the most microwaves.

- **Stirring**

- Stirring dishes regularly distributes the stored heat. Always stir from the outside in, since the outside of the dish always heats up first.

- **Turning over**

- Large, thick dishes should be turned over regularly. They then cook more evenly and quickly.

- **Piercing**

- Food with a skin or shell bursts open in the microwave, such as egg yolks, seafood and fruit. Prevent this by pricking it before cooking a few times with a fork or satay stick.

- **Checking**

- Dishes cook quickly. That's why you should check them regularly. Take them out of the microwave just before they're ready.
- In general, allow dishes to stand covered for 3 to 10 minutes after removing them from the microwave. The dishes continue to cook. Don't cover dishes with a dry crust, such as cake.

- **Freezing**

- When freezing food you should take defrosting in the microwave into account, by not using aluminium foil or trays and by freezing in flat portions.

Cooking vegetables



- If possible, always use fresh vegetables. If vegetables have become a little limp because they've been left for too long, you can place them in cold water for a while so that they absorb moisture.
- Use a large dish to cook vegetables, so that the layer covering the dish base is not too thick.
- Do not add any more water to vegetables than that remaining after rinsing.
- Always cover the dish with a lid or microwave film.
- Do not add salt. The salts present naturally in the vegetables should give sufficient flavour. If you still wish to add salt, you can do this after cooking.
- Cook vegetables for the shortest time possible. Take into account the fact that the vegetables will continue to cook.
- Check with a satay stick or fork whether the vegetables are ready.

Cooking fish



- Fish needs to cook gradually. For thin fish, oily fish or small portions set the power to 30%. In other cases you can set the power somewhat higher. Take continued cooking into account. Fish is ready when the flesh becomes opaque.

Keeping your appliance in good condition



- Please pay attention to the instructions in the manual for maintenance and cleaning.
- Salt is extremely aggressive. When this is deposited in the oven interior, rust patches can be created.
- Spicy sauces such as ketchup and mustard or salty dishes such as salted meat contain ingredients that can erode the surface. After use, you should always clean the oven interior.
- DO NOT USE any abrasive cleaners or metal scrapers to clean the glass door. This will scratch the surface which may cause the glass to break.
- DO NOT USE high pressure cleaners or steam cleaners to clean the microwave.
- If the seal of the microwave is very dirty, the door won't close properly. The front of adjacent furniture can become damaged. Keep the seal clean.



- Clean the interior and outer casing regularly; use some washing-up liquid and water and dry the oven well with a dry cloth. Ensure that the cover of the microwave distributor (right of the oven cavity) is clean. Dirt in the cover can lead to spark formation.
- Clean the interior immediately after use. Remove condensation, boiled over liquid and food remnants with a damp cloth. Remnants of crumbs and moisture absorb microwaves and increase cooking time.
- Clean the accessories regularly; use some washing-up liquid and water with a brush and dry the accessories well with a dry cloth. The accessories are also dishwasher-safe.
- Smells will disappear if you place a glass of vinegar or water with lemon in the oven cavity. Switch the microwave on at full power for two minutes. Then rub down with a damp cloth.

What should I do, if...



If the cooking results are not as desired, there are sparks in the microwave, the microwave does not start, etc., first try to discover the cause of the fault before calling the service desk.

Check:

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Are the power settings and times set properly?
- Are there objects in the microwave that shouldn't be there?
- Did you use the correct kitchen utensils?
- Is the turntable in the microwave?
- Are the ventilation openings blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you turn over or stir the food during cooking?
- Is the child lock activated?

TECHNICAL SPECIFICATIONS

The data plate on the inside of the appliance indicates the total nominal load, the required voltage and the frequency.

Product specifications

Appliance dimensions (w x d x h)	595 mm x 565 mm* x 455 mm
Installation dimensions	560 mm x 550 mm x 450 mm
Microwave capacity	44 litres
Diameter of turntable	360 mm
Supply	230 V / 50 Hz
Connected load	1650 W
Microwave power	950 W

* Depth excludes the dashboard depth of 20 mm.

Disposal of the appliance and packaging

This product is made from sustainable materials. However, the appliance must be disposed of responsibly at the end of its useful life. The government can provide you with information about this.

The packaging of the appliance can be recycled. The following materials have been used:

- cardboard
- polyethylene wrap (PE)
- CFC-free polystyrene (hard PS foam)

Dispose of these materials responsibly in accordance with legal provisions.



The product has a pictogram of a rubbish bin with a cross through it. This indicates that household appliances must be disposed of separately. This means that the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. You should take it to a special municipal waste depot or a sales outlet that offers to do this for you.

Collecting household equipment separately prevents harm to the environment and public health. The materials used in manufacturing this appliance can be recycled, which provides considerable savings in energy and raw materials.



Declaration of conformity

We hereby declare that our products comply with the relevant European directives, standards and regulations as well as all requirements referred to in the standards.

SOMMAIRE

Votre four à micro-ondes

Introduction	4
Panneau de commande	5
Description de l'appareil	6

Avant utilisation

Avant la première utilisation	7
Réglage de l'horloge	7
Utilisation du four à micro-ondes	8

Utilisation

Généralités	10
Positions micro-ondes	11
Commande	12
Programmes de cuisson automatiques	13
Sécurité enfants	15
Pause	15

Conseils de cuisson

Réchauffer et cuire	16
Décongélation	16
Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson	17
Techniques de base	18
Cuisson des légumes	19
Cuisson de poisson	19

Entretien

Entretien de votre appareil	20
-----------------------------	----

Pannes

Que faire si...	21
-----------------	----

Spécifications techniques

Spécifications de produit	22
---------------------------	----

Votre four et l'environnement

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	23
---	----

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Introduction

La cuisson dans votre nouveau four à micro-ondes est sûre et confortable. Il vous permet de servir en un tour de main les mets les plus succulents. La commande de l'appareil est extrêmement simple, grâce notamment aux programmes de cuisson et de décongélation automatiques.

Vous trouverez dans cette notice d'utilisation des informations relatives à l'installation, la sécurité, la commande et l'entretien de votre four à micro-ondes.



Veillez lire les consignes de sécurité fournies séparément avant d'utiliser l'appareil !

Avant d'utiliser l'appareil, lisez attentivement cette notice d'utilisation et rangez-la en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.

Les instructions d'installation sont livrées séparément.

VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

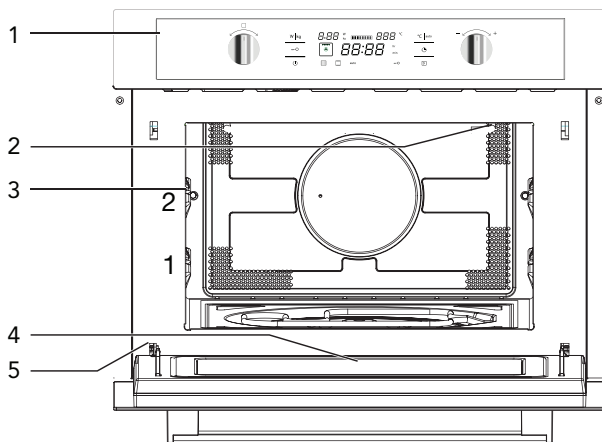
Panneau de commande



1. Bouton de fonction
2. Touche puissance/poids
3. Sécurité enfants
4. Touche marche/arrêt
5. Touche automenu
6. Touche démarrage/pause
7. Touche horloge
8. Bouton de sélection

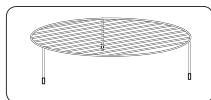
VOTRE FOUR À MICRO-ONDES

Description de l'appareil

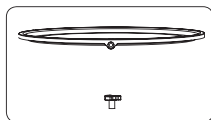


1. Panneau de commande
2. Éclairage
3. Niveaux d'insertion
4. Vitre de la porte du four à micro-ondes
5. Charnière de la porte

Les accessoires suivants sont fournis avec le four :



- **Grille ronde** ; est utilisée principalement pour les fonctions du four.
À utiliser pour cuire les plats.



- **Plateau tournant avec propulsion** ;
N'utilisez jamais le four à micro-ondes sans le plateau tournant.
À utiliser pour réchauffer et décongeler les plats.

AVANT UTILISATION

Avant la première utilisation

- Ouvrez la porte, retirez l'emballage et vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé.
- N'utilisez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé, mais prenez contact avec votre fournisseur.
- Retirez le film de protection de l'enceinte du four.
- Nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits à récurer ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.
- Placez le plateau tournant au milieu du compartiment de cuisson avec la rainure prévue pour la propulsion vers le bas. **Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sans plateau tournant.**

Réglage de l'horloge



Lorsque l'appareil est raccordé au réseau électrique pour la première fois, vous devez d'abord régler l'horloge. « 00:00 » clignote sur l'affichage. L'horloge fonctionne tant que le four à micro-ondes est raccordé au secteur.



1. Tournez le **bouton de sélection** pour régler l'heure (entre 00:00 et 23:59).

Après le réglage, un signal sonore retentit et l'heure cesse de clignoter. L'horloge est réglée.



Remarques

- Si vous voulez régler l'heure plus tard, vous devez d'abord appuyer longuement sur la **touche horloge**. L'heure actuelle disparaît, puis l'heure se met à clignoter.
- Tournez le **bouton de sélection** pour régler la nouvelle heure et appuyez ensuite encore une fois sur la touche horloge pour confirmer.



Si vous ne voulez pas que l'heure s'affiche, appuyez brièvement sur la touche horloge. L'heure disparaît. Appuyez encore une fois brièvement sur la touche horloge et l'heure s'affiche à nouveau.

Utilisation du four à micro-ondes

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie libérée permet de cuire ou de réchauffer des aliments sans qu'ils ne changent de forme ou de couleur.

Principe de cuisson

1. Les micro-ondes générées par le four à micro-ondes sont distribuées uniformément grâce au système de distribution. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2,5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Les durées de cuisson varient en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
 - Quantité et densité
 - Teneur en eau
 - Température initiale (réfrigérés ou non)

Important

Comme le centre des aliments est cuit par dissipation de chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four. Il est donc essentiel de respecter les temps de repos indiqués dans les recettes et cette notice pour garantir :



- Une cuisson homogène des aliments jusque dans leur centre ;
- Une température uniforme des aliments.

Guide des ustensiles adaptés aux micro-ondes

Les ustensiles utilisés en mode Micro-ondes doivent permettre aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. C'est pourquoi il ne faut pas utiliser des ustensiles en métal. Les ustensiles indiqués comme « adaptés aux micro-ondes » peuvent être utilisés en toute sécurité. Consultez le guide suivant pour obtenir des informations supplémentaires sur les ustensiles appropriés et utilisez toujours, en mode Micro-ondes, le plat en verre inséré au niveau 1.

AVANT UTILISATION

Ustensile	Adapté aux micro-ondes	Remarques
Papier aluminium	✓X	Peut être utilisé en petite quantité pour empêcher certaines parties d'un plat de trop cuire. Des arcs électriques peuvent se former lorsque le papier aluminium est placé trop près des parois du four ou s'il est utilisé en trop grande quantité.
Porcelaine et faïence	✓	La porcelaine, la poterie, la faïence émaillée et la porcelaine tendre sont adaptées, si elles ne comportent pas d'ornement métallique.
Plats en carton ou polyester jetable	✓	Certains aliments surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballages de restauration rapide	✓	Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.
Gobelets en polystyrène	X	Peut prendre feu.
Sacs en papier ou journaux	X	Risque d'arcs électriques.
Papier recyclé ou ornements métalliques		
Verrerie - Plats allant au four - Verrerie fine - Bocaux en verre	✓	Peuvent être utilisés, s'ils ne comportent pas d'ornements métalliques. Peuvent être utilisés pour chauffer des aliments ou des liquides. La verrerie fine peut se casser ou se fendre si la température augmente subitement. Enlever le couvercle. Convient pour réchauffer uniquement.
Métal	X	Risque d'arcs électriques ou d'incendie.
Papier Assiettes, gobelets, essuie-tout	✓	Pour des durées de cuisson brèves et le réchauffage. Pour absorber l'excédent d'humidité.
Papier recyclé	X	Risque d'arcs électriques.
Plastique	✓	Surtout en cas de thermoplastique résistant à la chaleur. D'autres plastiques peuvent se déformer ou se décolorer à températures élevées. N'utilisez pas de mélamine. Permet d'éviter le dessèchement des aliments. Ne doit pas toucher les aliments. Soyez prudent en retirant le film car de la vapeur brûlante peut se dégager. Seulement si résistant à l'ébullition et au four. Ne doit pas être hermétique. Si nécessaire, percez avec une fourchette.

- ✓ : Recommandé
 ✓X : À utiliser avec précaution
 X : Dangereux

Généralités

Puissances du four à micro-ondes

Consultez le tableau ci-dessous pour déterminer laquelle des cinq puissances choisir et voir pour quels aliments les puissances sont adaptées. Pendant l'utilisation, il est possible de modifier la puissance en appuyant sur la touche correspondante.

Puissance	Plat
950 W	- Faire bouillir, réchauffer de l'eau - Cuire du poulet, du poisson et des légumes
700 W	- Réchauffer - Cuire des champignons et des crustacés - Cuire des plats à base d'œufs et de fromage
450 W	- Cuire du riz et de la soupe
300 W	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
100 W	- Décongeler des produits délicats/fragiles - Décongeler des produits de forme irrégulière - Faire ramollir de la crème glacée - Faire lever de la pâte

Modification de la durée de cuisson

Pendant l'utilisation, il est possible de modifier la durée de cuisson. Les étapes de réglage de la durée de cuisson sont les suivantes (la durée de cuisson maximale dépend du mode choisi) :

Réglage	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 15 min.	15 - 30 min.
Étape	1 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.

Positions micro-ondes

Consultez le tableau ci-dessous pour sélectionner la position micro-ondes appropriée. Lisez également les instructions figurant sur l'emballage du plat que vous souhaitez préparer.

Fonction		Mode	
	Micro-ondes		Micro-ondes • Utilisez le mode Micro-ondes pour cuire et réchauffer des légumes, des pommes de terre, du poisson et de la viande.
	Programmes automa- tiques		P01 - P08 Programmes de cuisson automatiques • Les programmes de cuisson automatiques s'utilisent pour le rôtissage de toutes les sortes de viande. • Vous pouvez sélectionner 8 programmes auto- matiques. • Sélectionnez le programme et le poids du plat.
	Décongéla- tion		d01 + d02 Décongélation • Vous pouvez sélectionner 2 programmes de décongélation. • Sélectionnez le programme et le poids du plat.

Remarque
Voir le chapitre « Conseils de cuisson » et les informations sur les plats.

Commande



- **Avertissement !** Si vous faites réchauffer des liquides au four à micro-ondes, l'ébullition peut survenir à retardement. Le liquide peut se mettre à bouillir une fois sorti du four à micro-ondes, risquant ainsi de vous brûler. Pour supprimer l'effet d'ébullition à retardement, placez une cuillère en plastique ou en verre dans le liquide avant de le réchauffer dans le four à micro-ondes.
- **Avertissement !** Soyez prudent avec les aliments pour bébé :
 - **Attention !** Secouez les biberons et remuez le contenu des petits pots pour bébés après le réchauffage.
 - **Attention !** Vérifiez soigneusement la température des aliments avant la consommation pour éviter les brûlures.

Avertissement ! Les couverts et la vaisselle peuvent être brûlants après utilisation au four à micro-ondes.



1. Appuyez sur la **touche marche/arrêt** pour activer le mode Micro-ondes.
« 01:00 » clignote sur l'affichage et l'icône micro-ondes est visible.
2. Tournez le **bouton de sélection** pour régler la durée de cuisson.
La durée de cuisson maximale dépend de la puissance réglée.
3. Appuyez sur la **touche puissance/poids** pour régler la puissance.
« 950 » clignote sur l'affichage.
4. Tournez le **bouton de sélection** pour régler la puissance (entre 100 W et 950 W). Pour confirmer, appuyez encore une fois sur la **touche puissance/poids** ou attendez que la puissance cesse de clignoter sur l'affichage.
Un signal sonore retentit.
5. Appuyez sur la **touche démarrage/pause** pour lancer le processus de cuisson.
À la fin du processus de cuisson, le signal sonore retentit 5 fois.
Le ventilateur continue de tourner quelque temps et s'arrête automatiquement.



Si vous n'appuyez pas sur la **touche démarrage/pause**, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement après 5 minutes.

Programmes de cuisson automatiques



Vous pouvez sélectionner 10 programmes de cuisson automatiques. Il vous suffit de sélectionner le programme et de régler ensuite le poids. La puissance et la durée sont déjà réglées dans le programme sélectionné.

Programme	Poids	Affichage
P01 - Pizza	1 petite pizza	1
	1 pizza normale	2
	1 grande pizza	3
P02 - Viande	200 grammes	0,20
	300 grammes	0,30
	400 grammes	0,40
	500 grammes	0,50
P03 - Légumes	200 grammes	0,20
	300 grammes	0,30
	400 grammes	0,40
	500 grammes	0,50
P04 - Pâtes	50 g (avec 450 ml d'eau froide)	0,05
	100 g (avec 800 ml d'eau froide)	0,10
	150 g (avec 1 200 ml d'eau froide)	0,15
P05 - Pommes de terre	200 grammes	1
	400 grammes	2
	600 grammes	3
P06 - Poisson	200 grammes	0,20
	300 grammes	0,30
	400 grammes	0,40
	500 grammes	0,50
P07 - Boissons	1 gobelet (120 ml)	1
	2 gobelets (240 ml)	2
	3 gobelets (360 ml)	3
P08 - Pop-corn	100 grammes	0,10
d01 (décongélation)	Viande, poulet/poisson	
d02 (décongélation)	Pain, pâtisseries et fruits	



Attention !

- Les programmes de cuisson automatiques utilisent le mode Micro-ondes. N'utilisez pas d'objets en métal (voir page 9 pour un aperçu).



Sélection d'un programme de cuisson automatique

1. Appuyez sur la **touche marche/arrêt** pour enclencher le four à micro-ondes.
« 01:00 » clignote sur l'affichage et l'icône micro-ondes est visible.
2. Tournez le **bouton de fonction** de 1 position (P01) ou de 2 positions (d01) vers la droite.
L'heure, le poids et le premier numéro des programmes automatiques apparaissent sur l'affichage et l'icône décongélation/programme automatique est visible.
3. Tournez le **bouton de sélection** vers la droite pour sélectionner un programme de cuisson automatique (voir le tableau). Lorsque le symbole cesse de clignoter, le programme sélectionné est actif.
Vous pouvez revenir à l'étape précédente en tournant le **bouton de fonction** d'une position vers la gauche.
4. Appuyez sur la **touche puissance/poids** pour régler le poids.
Le poids clignote sur l'affichage.
5. Réglez ensuite le poids avec le **bouton de sélection**. Pour confirmer, appuyez encore une fois sur la **touche puissance/poids**.
Le poids réglable dépend du programme sélectionné.
6. Appuyez sur la **touche automenu** pour confirmer ou modifier un réglage sélectionné (pour les programmes de cuisson automatiques).
7. Appuyez sur la **touche démarrage/pause** pour lancer le programme de cuisson automatique.

À la fin du processus de cuisson, le signal sonore retentit 5 fois.
Le ventilateur continue de tourner quelque temps et s'arrête automatiquement.

Si vous n'appuyez pas sur la **touche démarrage/pause**, le four à micro-ondes s'éteint automatiquement après 5 minutes.

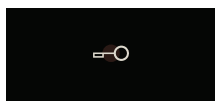
Sécurité enfants

Il est possible de verrouiller le four à micro-ondes pour empêcher sa mise en marche involontaire (par exemple, pour nettoyer l'appareil).

Attention :

- La sécurité enfants peut être activée seulement lorsque le four à micro-ondes est éteint.

L'affichage indique l'heure (actuelle).



Activation de la sécurité enfants :

- Appuyez sur la **touche clé** en la maintenant enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Une icône clé apparaît sur l'affichage. Toutes les fonctions de commande sont désactivées.

Désactivation de la sécurité enfants :

- Appuyez sur la **touche clé** en la maintenant enfoncée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

L'icône clé disparaît de l'affichage. Il est à nouveau possible d'utiliser le four à micro-ondes normalement.

Pause

Lorsque votre four à micro-ondes fonctionne, vous pouvez mettre l'appareil « en pause ».



- Appuyez sur la **touche démarrage/pause**.

Le symbole micro-ondes se met à clignoter.

- Appuyez encore une fois sur la **touche démarrage/pause** pour poursuivre le processus.

Le symbole micro-ondes cesse de clignoter.

Réchauffer et cuire



- L'intensité de chauffage du four à micro-ondes est toujours la même. Plus la quantité placée dans le four est importante, plus la durée de cuisson sera longue.
- Les produits plats sont plus vite chauds que les produits étroits et hauts.
- Le fait de recouvrir les plats d'un film à micro-ondes ou d'un couvercle approprié évite les projections d'aliments, diminue la durée de cuisson et permet de conserver l'humidité des aliments. À la fin de la cuisson, retirez prudemment le film ou le couvercle.
- **Attention !** La vapeur qui s'échappe du plat peut être très chaude !
- Humectez éventuellement les plats qui risquent de dessécher rapidement.
Plongez d'abord un instant les pommes de terre et les légumes dans de l'eau froide avant de les mettre dans le four à micro-ondes. Vous éviterez ainsi la formation d'une peau.
- Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez les produits une ou deux fois.
- Pour réchauffer des plats déjà préparés, sélectionnez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
- La cuisson au micro-ondes ne nécessite pas beaucoup d'eau, ni de sel ni d'épices. Il est préférable d'ajouter du sel à la fin de la cuisson. Vous éviterez ainsi que le plat ne se dessèche.
- Une fois que le four à micro-ondes est arrêté, la cuisson se poursuit encore pendant quelques instants. Tenez-en compte en ne réchauffant pas le plat trop longtemps.
- **Attention !** Lorsque vous chauffez des petites quantités de produits sous forme de poudre (séchage d'herbes), placez toujours une tasse d'eau dans le four à micro-ondes. Il y a risque sinon d'auto-inflammation en raison de la faible quantité présente.

Décongélation



- Décongelez toujours les grosses pièces compactes à l'aide du programme de décongélation. Comme le produit se décongèle de façon progressive et régulière, vous ne risquez pas que la partie extérieure soit desséchée et le centre encore congelé.
- Pour accélérer le processus de décongélation, il est recommandé de diviser le produit en morceaux au bout d'un certain temps.
- Insérez deux pauses en cas de grosses pièces de viande et de produits compacts.



- En cas de décongélation de produits de forme irrégulière, couvrez ou enveloppez de papier aluminium les parties fines pendant la seconde moitié de la durée de décongélation.
- Utilisez de préférence la grille de four pour préparer les produits. Ne placez jamais de produits froids (surgelés) directement sur le plateau tournant en verre. Les différences de température peuvent le faire éclater !

Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson



- La température des ingrédients a une influence sur la durée de préparation. Un repas froid nécessite une durée de cuisson plus longue qu'un repas qui se trouve à température ambiante.
- Les produits légers et poreux cuisent plus vite que les produits lourds et massifs (comme les ragoûts et les roulades). Faites attention lorsque vous préparez des produits légers et poreux. Les bords ont tendance à sécher et devenir durs rapidement.
- Les petits produits se réchauffent de façon plus régulière si vous les tenez séparés les uns des autres et que vous les disposez en rond dans le four à micro-ondes.
- Placez d'abord la grille ronde sur le plateau tournant. Placez ensuite le produit sur la grille. Ceci permet une bonne circulation de la chaleur et une préparation rapide de votre plat.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Le papier aluminium bloque les micro-ondes. En couvrant les parties plus fines des produits (comme les cuisses et les ailes de poulet), vous éviterez qu'elles ne cuisent trop rapidement.
- Les micro-ondes pénètrent jusqu'à environ 3 cm dans le produit. Le cœur de gros produits se réchauffe du fait que la chaleur qui se trouve dans la partie chauffée (extérieur), se répartit à l'intérieur.
- Si la viande ou la volaille reste plus longtemps dans le four à micro-ondes que 15 minutes, elle brunit légèrement. Les produits nécessitant un temps de préparation plus court, peuvent être enduits de sauce « faisant dorer » (sauce Worcestershire, huile de soja ou sauce barbecue).
- Le papier sulfurisé empêche les projections d'aliments et retient mieux la chaleur.

Techniques de base



- **Mise en place**

- Sur le plateau tournant, placez les pièces plus grosses vers l'extérieur. Les produits placés sur la partie extérieure du plateau tournant reçoivent le plus grand nombre de micro-ondes.

- **Mélanger**

- En mélangeant régulièrement les produits, vous répartissez la chaleur stockée. Mélangez toujours de l'extérieur vers l'intérieur étant donné que la partie extérieure est toujours la première à être chaude.

- **Retourner**

- Retournez régulièrement les produits gros et épais. Ils cuiront de façon plus régulière et rapide.

- **Piquer**

- Les produits recouverts d'une peau ou d'une coquille (jaunes d'œufs, crustacés et fruits) éclatent dans le four à micro-ondes. En les piquant auparavant à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette, vous évitez cette situation.

- **Contrôler**

- Les produits cuisent rapidement. C'est pourquoi il faut les contrôler régulièrement. Sortez les produits du four à micro-ondes avant qu'ils ne soient cuits à point.
- Après avoir sorti les produits du four à micro-ondes, laissez-les reposer, couverts, pendant 3 à 10 minutes. Les produits poursuivent leur cuisson. Ne couvrez pas les produits qui ont une croûte sèche (comme un cake).

- **Congélation**

- Lors de la congélation, tenez déjà compte de la décongélation au four à micro-ondes en évitant d'utiliser de l'aluminium ou des barquettes en aluminium et en préparant des portions plus plates.

Cuisson des légumes



- Utilisez si possible des légumes frais. Si les légumes sont un peu fanés du fait que vous les avez depuis un certain temps, mettez-les dans de l'eau froide pendant quelques instants afin qu'ils reprennent de la vigueur.
- Utilisez un grand plat pour la cuisson des légumes. Répartissez-les de façon à couvrir le fond d'une couche pas trop épaisse.
- Faites cuire les légumes non égouttés.
- Couvrez toujours le plat avec un couvercle ou du film à micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels présents naturellement dans les légumes donnent en principe suffisamment de goût. Si vous souhaitez néanmoins ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Le temps de cuisson des légumes doit être le plus court possible. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit une fois que le four à micro-ondes est arrêté.
- Vérifiez à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette si les légumes sont cuits.

Cuisson de poisson



- Le poisson doit cuire de façon régulière. Enclenchez de ce fait la puissance sur 30 % en cas de poisson fins, de poissons gras ou de petites portions. Dans d'autres cas, il est tout à fait possible d'augmenter légèrement la puissance. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit une fois que le four à micro-ondes est arrêté. Le poisson est cuit lorsque sa chair n'est plus transparente.

Entretien de votre appareil



- Veuillez observer les instructions d'entretien et de nettoyage de la notice d'utilisation.
- Le sel est une substance très agressive. Si du sel se dépose dans le compartiment de cuisson, de la rouille peut se développer à divers endroits.
- Les sauces acides comme le ketchup et la moutarde ou les aliments salés (comme le petit salé) contiennent des ingrédients qui peuvent affecter la surface. Nettoyez toujours le compartiment de cuisson après chaque utilisation.
- N'UTILISEZ PAS de produits à récurer ni de grattoirs métalliques pour nettoyer la porte du four en verre. Ceux-ci risquent de rayer la surface et faire éclater le verre.
- N'UTILISEZ PAS de jet à haute pression ou de machine à vapeur pour nettoyer le four à micro-ondes.
- Si le joint du four à micro-ondes est très sale, la porte ne se fermera pas correctement. Cela pourrait endommager l'avant des meubles adjacents. Maintenez le joint propre.
- Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures en utilisant de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un chiffon sec. Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre (côté droit du compartiment de cuisson). Un risque d'étincelle peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.



- Nettoyez directement l'intérieur après usage. Ôtez le liquide qui a débordé et les résidus alimentaires à l'aide d'un chiffon humide. Les miettes et l'humidité qui restent dans le four absorbent les micro-ondes et prolongent la durée de cuisson.
- Nettoyez régulièrement les accessoires en utilisant une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec. Il est également possible de laver les accessoires au lave-vaisselle.
- Les odeurs disparaîtront si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans le compartiment de cuisson. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

Que faire si...



Si les résultats de cuisson ne vous satisfont pas, si des étincelles se produisent dans le four à micro-ondes, si l'appareil ne fonctionne pas, etc., essayez d'abord de chercher la cause de la panne avant d'appeler le service après-vente.

Vérifiez les points suivants :

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- La puissance et la durée de cuisson sont-elles bien programmées ?
- Y a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé l'ustensile de cuisine approprié ?
- Le plateau tournant est-il dans le four à micro-ondes ?
- Les ouvertures de ventilation sont-elles bloquées ?
- L'aliment est-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant la préparation ?
- La sécurité enfants est-elle activée ?

SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

La plaquette signalétique à l'intérieur de l'appareil indique la valeur nominale totale, la tension d'alimentation et la fréquence nécessaires.

Spécifications de produit

Dimensions de l'appareil (l x p x h)	595 mm x 565 mm* x 455 mm
Intérieur	560 mm x 550 mm x 450 mm
Capacité du four à micro-ondes	44 litres
Diamètre du plateau tournant	360 mm
Alimentation secteur	230 V / 50 Hz
Puissance de raccordement	1 650 W
Puissance du four à micro-ondes	950 W

* La profondeur ne comprend pas l'épaisseur de 20 mm du tableau de bord.

Que faire de l'emballage et de l'appareil utilisé

Des matériaux durables ont été utilisés pour la fabrication de cet appareil. Il doit être mis au rebut de façon appropriée à la fin de son cycle de vie. Les pouvoirs publics peuvent vous fournir des informations à ce sujet.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Les matériaux suivants ont été utilisés :

- carton ;
- feuille de polyéthylène (PE) ;
- polystyrène exempt de CFC (mousse rigide PS).

Ces matériaux doivent être mis au rebut de façon appropriée et conformément aux dispositions réglementaires.



Le symbole de la poubelle barrée figure sur le produit. Ce produit ne peut donc pas être jeté avec les ordures ménagères, mais doit faire l'objet d'une collecte sélective. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchèterie municipale.

La collecte sélective des appareils électroménagers évite d'aggraver l'impact négatif des déchets sur l'environnement et la santé publique. Leur traitement permet de recycler les matériaux utilisés pour les fabriquer, ce qui représente des économies considérables en termes de matières premières et d'énergie.



Déclaration de conformité

Nous déclarons, par la présente, que nos produits satisfont aux directives, normes et régulations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

INHALT

Ihr mikrowellenherd

Einleitung	4
Bedienleiste	5
Gerätebeschreibung	6

Vor der verwendung

Vor der ersten verwendung	7
Die uhr einstellen	7
Verwendung des mikrowellenherds	8

Verwendung

Allgemeine informationen	10
Mikrowellenstufen	11
Bedienung	12
Automatische garprogramme	13
Kindersicherung	15
Pause	15

Kochtipps

Aufwärmen und garen	16
Auftauen	16
Faktoren, die den garprozess beeinflussen	17
Grundtechniken	18
Gemüse garen	19
Fisch garen	19

Pflege

So bleibt ihr gerät schön	20
---------------------------	----

Störungen

Was muss ich tun, wenn ...	21
----------------------------	----

Technische spezifikationen

Produktspezifikationen	22
------------------------	----

Ihr mikrowellenherd und die umwelt

Entsorgung des geräts und der verpackung	23
--	----

Einleitung

Garen in Ihrem neuen Mikrowellenherd ist sicher und komfortabel. Im Handumdrehen bereiten Sie die schmackhaftesten Gerichte zu. Das Gerät ist ausgesprochen einfach zu bedienen, auch aufgrund seiner automatischen Gar- und Auftauprogramme.

In dieser Anleitung finden Sie Informationen zur Installation, Sicherheit, Bedienung und Pflege Ihres Mikrowellenherdes.



Machen Sie sich bitte zuerst mit den speziellen Sicherheitshinweisen vertraut, bevor Sie das Gerät verwenden!

Lesen Sie bitte diese Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden, und heben Sie diese Anleitung zum Nachlesen gut auf.

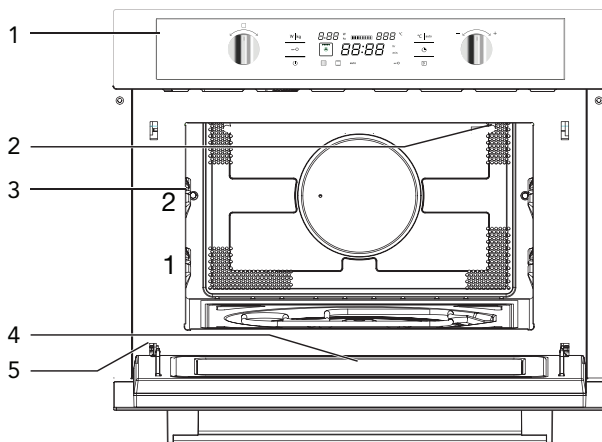
Die Anleitung für die Installation wird separat mitgeliefert.

Bedienleiste



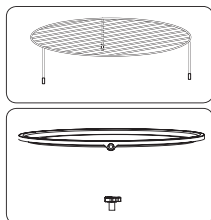
1. Modusauswahl
2. Leistungs-/Gewichtstaste
3. Kindersicherung
4. Ein-/Aus-Taste
5. Auto-Menütaste
6. Start-/Pausetaste
7. Uhrtaste
8. Multifunktionsauswahl

Gerätebeschreibung



1. Bedienleiste
2. Beleuchtung
3. Einschubebenen
4. Glasscheibe Mikrowellenherd
5. Türscharnier

Das folgende Zubehör gehört zum Lieferumfang Ihres Mikrowellenherds:



- **Runder Rost;** wird hauptsächlich für die Ofenmodi verwendet.
Zum Backen von Gerichten verwenden.
- **Drehteller mit Antrieb;**
Verwenden Sie den Mikrowellenherd nie ohne Drehteller.
Zum Erwärmen und Auftauen von Gerichten verwenden.

Vor der ersten Verwendung

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und kontrollieren Sie den Mikrowellenherd auf Beschädigungen.
- Verwenden Sie den Mikrowellenherd nicht, wenn er beschädigt ist, sondern wenden Sie sich an Ihren Lieferanten.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Ummantelung.
- Reinigen Sie den Ofenraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel.
- Legen Sie den Drehteller in die Mitte des Ofenraums mit der Aussparung für den Antrieb nach unten. **Der Mikrowellenherd darf nicht ohne Drehteller verwendet werden.**

Die Uhr einstellen



Wenn das Gerät zum ersten Mal ans Stromnetz angeschlossen wird, müssen Sie zunächst die Uhrzeit einstellen. Im Display blinkt „00:00“. Die Uhr läuft solange, wie der Mikrowellenherd an die Netzspannung angeschlossen ist.



1. Drehen Sie an der **Multifunktionsauswahl**, um die Uhrzeit einzustellen (zwischen 00:00 und 23:59).

Nach dem Einstellen hören Sie ein akustisches Signal, und die Uhrzeit hört auf zu blinken. Die Uhr ist eingestellt.



Anmerkungen

- Wenn Sie die Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, müssen Sie erst lange auf die **Uhrtaaste** drücken. Die aktuelle Uhrzeit wird ausgeblendet, und anschließend blinkt die Uhrzeit.
- Drehen Sie an der **Multifunktionsauswahl**, um die neue Uhrzeit einzustellen, und drücken Sie anschließend zur Bestätigung erneut auf die Uhrtaaste.



Wenn Sie die Uhrzeit nicht im Display sehen möchten, drücken Sie kurz auf die Uhrtaaste. Die Uhrzeit wird ausgeblendet. Drücken Sie nochmals kurz auf die Uhrtaaste, und die Uhrzeit wird wieder eingeblendet.

Verwendung des Mikrowellenherds

Bei Mikrowellen handelt es sich um hochfrequente elektromagnetische Wellen. Die Energie ermöglicht das Garen oder Aufwärmen von Speisen, ohne dass sie dabei an Form oder Farbe verlieren.

Garprinzip

1. Die Verteilung der vom Mikrowellenherd erzeugten Mikrowellen erfolgt gleichmäßig. Die Speise wird so gleichmäßig gegart.
2. Die Mikrowellen werden bis zu einer Tiefe von 2,5 cm von der Speise aufgenommen. Der Garprozess setzt sich dann weiter fort, da die Wärme in der Speise verteilt wird.
3. Die Garzeiten variieren und sind abhängig vom verwendeten Behälter und den Eigenschaften der Speise:
 - Menge und Dichte
 - Wassergehalt
 - Anfangstemperatur (Zimmertemperatur oder gekühlt)

Wichtig

Die Speise wird von innen heraus aufgrund der Wärmeverteilung gegart. Der Garprozess wird fortgesetzt, auch dann, wenn Sie die Speise bereits aus dem Ofen genommen haben.

Die in den Rezepten und in diesem Büchlein angegebenen Ruhezeiten müssen daher eingehalten werden. So wird dafür gesorgt, dass:

- Die Speise gleichmäßig bis ins Innere erwärmt wird.
- In allen Bereichen der Speise die gleichen Temperaturen herrschen.



Richtlinien für Mikrowellenherd-Kochgeräte

Kochgeräte, die Sie für den Mikrowellenmodus verwenden, dürfen die Mikrowellen nicht blockieren. Mikrowellen werden von Metallen wie beispielsweise Edelstahl, Aluminium und Kupfer reflektiert. Verwenden Sie daher keine Kochgeräte aus Metall! Kochgeräte, auf denen angegeben steht, dass sie mikrowellengeeignet sind, lassen sich sicher verwenden. Weitere Informationen zu geeigneten Kochgeräten können Sie den folgenden Richtlinien entnehmen. Verwenden Sie im Mikrowellenmodus außerdem immer das Backblech aus Glas auf Ebene 1.

VOR DER VERWENDUNG

Kochgerät	Mikrowellengeeignet	Anmerkungen
Aluminiumfolie	✓✗	Kann in kleineren Mengen verwendet werden, um zu vermeiden, dass bestimmte Bereiche der Speise zu gar werden. Es kann Lichtbogenbildung entstehen, wenn sich die Folie zu nah an der Ofenwand befindet oder wenn zu viel Folie verwendet wird.
Porzellan und Steingut	✓	Porzellan, Steingut, glasiertes Steingut und Bone-China sind grundsätzlich geeignet, außer es ist ein Metallrand vorhanden.
Einweggeschirr aus Polyester oder Pappe	✓	Unter Umständen sind Tiefkühlmahlzeiten in Einweggeschirr verpackt.
Fast-Food-Verpackungen • Polystyrol-Becher • Papiertüten oder Zeitungspapier • Recyceltes Papier oder Metallränder	✓	Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln verwendet werden. Bei Überhitzung kann das Polystyrol schmelzen.
	✗	Kann in Brand geraten.
	✗	Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Glaswaren • Bräter/ Auflaufformen • Feine Glaswaren • Glasbehälter	✓	Kann verwendet werden, falls kein Metallrand vorhanden ist. Kann für das Erhitzen von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten verwendet werden. Dünnes Glas kann bei plötzlicher Erhitzung brechen oder bersten. Der Deckel muss entfernt werden. Nur zum Aufwärmen geeignet.
Metall	✗	Kann Lichtbogenbildung oder Brand verursachen.
Papier • Teller, Becher, Küchenpapier • Recyceltes Papier	✓	Für kurze Garzeiten und zum Aufwärmen. Für das Aufsaugen überschüssiger Feuchtigkeit.
	✗	Kann Lichtbogenbildung verursachen.
Kunststoff	✓	Insbesondere hitzebeständiges, thermoplastisches Material. Andere Plastikarten können sich bei hohen Temperaturen verformen oder verfärben. Verwenden Sie keinen Melamin-Kunststoff. Kann verwendet werden, um Feuchtigkeit zu halten. Darf die Lebensmittel nicht berühren. Seien Sie vorsichtig, wenn Sie die Folie entfernen; es kann heißer Dampf entweichen. Nur wenn hitzebeständig oder ofenfest. Darf nicht luftdicht sein. Falls nötig, mit Gabel einstechen.

- ✓ : Empfohlen
 ✓✗ : Vorsichtig
 ✗ : Unsicher

Allgemeine Informationen

Mikrowellenleistungsstufen

In nachstehender Tabelle sehen Sie, aus welchen fünf Mikrowellenleistungsstufen Sie wählen können und für welche Gerichte sie geeignet sind. Während des Betriebs ist es möglich, die Leistung zu ändern, indem man auf die entsprechende Taste drückt.

Leistung	Speise
950 W	- Wasser kochen, aufwärmen - Garen von Huhn, Fisch oder Gemüse
700 W	- Aufwärmen - Garen von Pilzen und Schalentieren - Garen von Speisen, die Eier und Käse enthalten
450 W	- Garen von Reis und Suppe
300 W	- Auftauen - Schokolade und Butter schmelzen
100 W	- Auftauen empfindlicher/anfälliger Lebensmittel - Auftauen unregelmäßig geformter Lebensmittel - Speiseeis weich machen - Aufgehen lassen von Teig

Gardauer ändern

Während des Betriebs ist es möglich, die Gardauer zu ändern. Die Schritte zum Einstellen der Gardauer sehen folgendermaßen aus (die maximale Gardauer hängt vom gewählten Modus ab):

Einstellen	0 – 1 min	1 – 5 min	5 – 15 min	15 – 30 min
Schritt	1 Sek.	10 Sek.	30 Sek.	1 min

Mikrowellenstufen

Konsultieren Sie die nachfolgende Tabelle für die Auswahl der korrekten Mikrowellenstufe. Lesen Sie auch die Anweisungen auf der Verpackung, bevor Sie mit der Zubereitung der Speise beginnen.

Funktion		Modus		
	Mikrowellenherd		Mikrowellenherd	Mikrowellenherd • Verwenden Sie den Mikrowellenmodus, um Gemüse, Kartoffeln, Reis, Fisch und Fleisch zu garen und aufzuwärmen.
	Auto-Programme		P01 - P08	Automatische Garprogramme • Automatische Garprogramme können zum Braten aller Arten von Fleisch verwendet werden. • Sie können aus acht Auto-Programmen wählen. • Wählen Sie das Programm und das Gewicht der Speise.
	Auftauen		d01 + d02	Auftauen • Sie können aus zwei Auftauprogrammen wählen. • Wählen Sie das Programm und das Gewicht der Speise.

Anmerkung

Siehe Kapitel „Kochtipps“ und die Informationen zu den Gerichten.

Bedienung



- **Warnung!** Das Erhitzen von Flüssigkeiten im Mikrowellenherd kann zu einer Verzögerung des Siedepunktes führen. Das bedeutet, dass die Flüssigkeit erst nach dem Entfernen aus dem Mikrowellenherd heftig zu kochen beginnt, wobei das Risiko besteht, dass Sie sich verbrennen. Den Effekt der Verzögerung des Siedepunktes können Sie verhindern, indem Sie einen Teelöffel aus Kunststoff oder Glas in die Flüssigkeit setzen, bevor Sie die Flüssigkeit im Mikrowellenherd erhitzen.
- **Warnung!** Seien Sie vorsichtig mit Babynahrung:
 - **Achtung!** Schütteln oder rühren Sie den Inhalt von Babyflaschen oder -gläsern nach dem Aufwärmen.
 - **Achtung!** Überprüfen Sie die Temperatur der Nahrung sorgfältig vor dem Verzehr, um Brandwunden zu verhindern.

Warnung! Besteck und Geschirr können nach der Verwendung im Mikrowellenherd heiß sein.



1. Drücken Sie auf die **Ein-/Aus-Taste**, um die Mikrowellen-Funktion einzuschalten.
„01:00“ blinkt im Display und das Symbol für den Mikrowellenmodus ist sichtbar.
2. Drehen Sie an der **Multifunktionsauswahl**, um die Gardauer einzustellen.
Die maximale Gardauer hängt von der eingestellten Leistungsstufe ab.
3. Drücken Sie auf die **Leistungs-/Gewichtstaste**, um die Mikrowellenleistung einzustellen.
„950“ blinkt im Display.
4. Drehen Sie an der **Multifunktionsauswahl**, um die Mikrowellenleistung einzustellen (zwischen 100 W und 950 W). Drücken Sie zur Bestätigung nochmals auf die **Leistungs-/Gewichtstaste** oder warten Sie, bis die Leistung im Display aufhört zu blinken.
Sie hören ein akustisches Signal.
5. Drücken Sie auf die **Start-/Pausetaste**, um den Garprozess zu starten.
Wenn der Garprozess abgeschlossen ist, hören Sie fünf akustische Signale. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter und schaltet sich von selbst aus.

Wenn nicht auf die **Start-/Pausetaste** gedrückt wird, schaltet sich der Mikrowellenherd nach 5 Minuten automatisch aus.

Automatische Garprogramme



Es gibt 10 automatische Garprogramme. Sie müssen lediglich das Programm auswählen und anschließend das Gewicht einstellen. Im gewählten Programm sind die Leistungsstufe und die Zeit bereits festgelegt.

Programm	Gewicht	Display
P01 - Pizza	1 kleine Pizza	1
	1 normale Pizza	2
	1 große Pizza	3
P02 - Fleisch	200 Gramm	0,20
	300 Gramm	0,30
	400 Gramm	0,40
	500 Gramm	0,50
P03 - Gemüse	200 Gramm	0,20
	300 Gramm	0,30
	400 Gramm	0,40
	500 Gramm	0,50
P04 - Teigwaren	50 g (mit 450 ml kaltem Wasser)	0,05
	100 g (mit 800 ml kaltem Wasser)	0,10
	150 g (mit 1200 ml kaltem Wasser)	0,15
P05 - Kartoffeln	200 Gramm	1
	400 Gramm	2
	600 Gramm	3
P06 - Fisch	200 Gramm	0,20
	300 Gramm	0,30
	400 Gramm	0,40
	500 Gramm	0,50
P07 - Getränke	1 Becher (120 ml)	1
	2 Becher (240 ml)	2
	3 Becher (360 ml)	3
P08 - Popcorn	100 Gramm	0,10
d01 (Auftauen)	Fleisch, Hühnchen/Fisch	
d02 (Auftauen)	Brot, Gebäck und Obst	



Achtung!

- Bei den automatischen Garprogrammen werden die Mikrowellenmodi verwendet. Verwenden Sie keine Gegenstände aus Metall (siehe Seite 9 für eine Übersicht).



Automatische Garprogramme auswählen

1. Drücken Sie auf die **Ein-/Aus-Taste**, um den Mikrowellenherd einzuschalten.
„01:00“ blinkt im Display, und das Mikrowellen-Symbol ist sichtbar.
2. Drehen Sie die **Modusauswahl** um 1 Position (P01) oder 2 Positionen (d01) nach rechts.
Zeit, Gewicht und die erste Nummer der automatischen Programme werden im Display eingeblendet, und das Auftau-Symbol/Symbol für automatische Programme ist sichtbar.
3. Drehen Sie die **Multifunktionsauswahl** nach rechts, um ein automatisches Garprogramm auszuwählen (siehe die Tabelle). Wenn das Symbol aufhört zu blinken, ist das gewählte Programm aktiv. Sie können einen Schritt zurückgehen, indem Sie die **Modusauswahl** um eine Position nach links drehen.
4. Drücken Sie auf die **Leistungs-/Gewichtstaste**, um das Gewicht einzustellen.
Das Gewicht blinkt im Display.
5. Mit der **Multifunktionsauswahl** stellen Sie anschließend Leistung und Gewicht ein. Drücken Sie zur Bestätigung nochmals auf die **Leistungs-/Gewichtstaste**.
Das einzustellende Gewicht hängt vom gewählten Programm ab.
6. Drücken Sie auf die **Auto-Menütaste**, um eine gewählte Einstellung zu bestätigen oder zu ändern (für automatische Garprogramme).
7. Drücken Sie auf die **Start-/Pausetaste**, um das automatische Garprogramm zu starten.

Wenn der Garprozess abgeschlossen ist, hören Sie fünf akustische Signale. Der Lüfter läuft noch einige Zeit weiter und schaltet sich von selbst aus.

Wenn nicht auf die **Start-/Pausetaste** gedrückt wird, schaltet sich der Mikrowellenherd nach 5 Minuten automatisch aus.

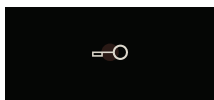
Kindersicherung

Sie können den Mikrowellenherd „verriegeln“, sodass unerwünschtes Starten des Mikrowellenherdes verhindert wird (zum Beispiel für die Reinigung des Geräts).

Achtung:

- Die Kindersicherung kann nur aktiviert werden, wenn der Mikrowellenherd ausgeschaltet ist.

Die (aktuelle) Uhrzeit ist im Display sichtbar.



Aktivieren der Kindersicherung:

- Drücken Sie auf die **Schlüsseltaste** und halten Sie diese Taste gedrückt, bis Sie ein akustisches Signal hören.

Im Display wird das Schlüssel-Symbol angezeigt.

Alle Bedienungsfunktionen sind deaktiviert.

Deaktivieren der Kindersicherung:

- Drücken Sie auf die **Schlüsseltaste** und halten Sie diese Taste gedrückt, bis Sie ein akustisches Signal hören.

Im Display wird das Schlüssel-Symbol angezeigt. Der Mikrowellenherd kann wieder normal verwendet werden.

Pause

Während Ihr Mikrowellenherd in Betrieb ist, können Sie das Gerät pausieren.



1. Drücken Sie auf die **Start-/Pausetaste**.

Das Mikrowellensymbol beginnt zu blinken.

2. Drücken Sie erneut auf die **Start-/Pausetaste**, um den Prozess wieder aufzunehmen.

Das Mikrowellensymbol hört auf zu blinken.

Aufwärmen und Garen



- Der Mikrowellenherd wärmt immer mit der gleichen Intensität auf. Je mehr Sie in den Mikrowellenherd stellen, desto länger ist die Garzeit.
- Ebene und flache Speisen werden schneller warm als schmale, hohe Lebensmittel.
- Das Abdecken von Speisen mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel verhindert Spritzer, verkürzt die Garzeit und hilft beim Erhalten des Feuchtigkeitsgehalts. Im Anschluss die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen.
- **Achtung!** Der austretende Dampf kann sehr heiß sein!
- Speisen, die schnell austrocknen, eventuell befeuchten. Setzen Sie Kartoffeln und Gemüse zunächst kurz in kaltes Wasser, bevor Sie sie in den Mikrowellenherd geben. Dadurch verhindern Sie, dass sich darauf ein Häutchen bildet.
- Für ein gleichmäßiges Resultat können Sie die Speisen am besten ein- oder zweimal durchrühren oder wenden.
- Wählen Sie zum Aufwärmen bereits zubereiteter Speisen immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Beim Garen müssen Sie nur wenig Wasser, Salz oder Gewürze verwenden. Salz können Sie am besten erst im Anschluss hinzufügen. Dadurch verhindern Sie, dass dem Gericht Feuchtigkeit entzogen wird.
- Nachdem der Mikrowellenherd ausgeschaltet wurde, gart die Speise noch eine Zeit lang nach. Berücksichtigen Sie dies und wärmen Sie die Speise nicht zu lange auf.
- **Achtung!** Stellen Sie beim Aufwärmen kleiner Mengen puderartiger Produkte (zum Beispiel beim Trocknen von Kräutern), immer ein Glas Wasser in den Mikrowellenherd. Sonst besteht, aufgrund der geringen Menge, die Gefahr von Selbstentzündung.

Auftauen



- Tauen Sie große, kompakte Stücke immer mithilfe des Auftauprogramms auf. Wenn Sie die Speise allmählich und gleichmäßig auftauen, verhindern Sie, dass die äußere Schicht austrocknet, während der Kern noch gefroren ist.
- Um den Auftauprozess zu beschleunigen, wird empfohlen, die Speise nach einiger Zeit in Stücke zu zerteilen.
- Führen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Speisen zweimal eine Pause durch.



- Beim Auftauen unregelmäßig geformter Speisen können Sie dünne Teile nach der Hälfte der Auftauzeit abdecken oder in Aluminiumfolie einwickeln.
- Verwenden Sie vorzugsweise den Ofenrost zum Zubereiten von Speisen. Stellen Sie kalte (tiefgefrorene) Speisen niemals direkt auf den Drehteller aus Glas. Aufgrund der Temperaturunterschiede könnte er zerspringen!

Faktoren, die den Garprozess beeinflussen



- Die Temperatur der Zutaten wirkt sich auf die Zubereitungszeit aus. Eine kalte Mahlzeit benötigt eine längere Garzeit als eine Mahlzeit auf Zimmertemperatur.
- Leichte, offene Speisen garen schneller als schwere und massive Speisen wie Eintöpfe oder Rouladen. Seien Sie beim Zubereiten von leichten, offenen Speisen vorsichtig. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Kleine Speisen werden gleichmäßiger erwärmt, wenn Sie sie voneinander separiert, am besten in einem Kreis, in den Mikrowellenherd setzen.
- Setzen Sie zunächst den runden Rost auf den Drehteller. Stellen Sie anschließend die Speise auf den Rost. Auf diese Weise kann die Wärme gut zirkulieren, und Ihre Speise ist schnell fertig.
- Knochen und Fett leiten Hitze besser als Fleisch. Aluminiumfolie blockiert die Mikrowellen. Abdecken dünnerer Teile von Speisen (wie Hähnchenkeulen und -flügel) verhindert, dass sie zu schnell garen.
- Mikrowellen dringen bis ca. 3 cm tief in die Speise ein. Der Kern dicker Speisen wird erhitzt, indem sich die Wärme des erwärmten Teils (der Außenseite) nach innen verteilt.
- Fleisch und Geflügel, das länger als ca. 15 Minuten im Mikrowellenherd gegart wird, bräunt leicht. Speisen, die kürzer zubereitet werden, können Sie im Voraus mit einer „bräunenden“ Marinade einschmieren wie Worcestersoße, Sojaöl oder Grillsoße.
- Fettfreies Papier verhindert Spritzer und unterstützt Festhalten der Wärme.

Grundtechniken



- **Im Mikrowellenherd platzieren**

- Legen Sie dickere Stücke auf die Außenseite des Drehtellers. Speisen, die auf die Außenseite des Drehtellers gelegt werden, erhalten die meisten Mikrowellen.

- **Umrühren**

- Durch regelmäßiges Umrühren der Speisen, verteilen Sie die gespeicherte Hitze. Rühren Sie immer von außen nach innen, da die Außenseite der Speise immer zuerst warm wird.

- **Wenden**

- Große, dicke Lebensmittel regelmäßig wenden. Sie garen dann gleichmäßiger und schneller.

- **Einstecken**

- Lebensmittel mit einer Haut oder einer Schale wie Eigelb, Schalentiere und Obst, platzen im Mikrowellenherd auf. Verhindern Sie das, indem Sie sie im Voraus ein paar Mal mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen hineinstecken.

- **Kontrollieren**

- Speisen garen schnell. Kontrollieren Sie sie deshalb regelmäßig. Nehmen Sie Speisen, kurz bevor sie gar sind, aus dem Ofen.
- Lassen Sie Speisen, nachdem Sie sie aus dem Mikrowellenherd genommen haben, im Allgemeinen 3 bis 10 Minuten abgedeckt ruhen. Die Speisen garen dann nach. Speisen mit einer trockenen Kruste wie Kuchen nicht abdecken.

- **Einfrieren**

- Beim Einfrieren können Sie bereits das Auftauen im Mikrowellenherd berücksichtigen, indem Sie keine Aluminiumfolie oder -behälter verwenden und indem Sie flachere Portionen einfrieren.

Gemüse garen



- Verwenden Sie, insofern möglich, frisches Gemüse. Wenn Gemüse schon etwas schlaff geworden ist, weil es zulange gelegen hat, können Sie es eine Zeit lang in kaltes Wasser legen, sodass es sich wieder vollsaugen kann.
- Verwenden Sie zum Garen von Gemüse eine geräumige Schüssel, sodass der Schüsselboden mit einer nicht zu dicken Schicht bedeckt wird.
- Garen Sie Gemüse vorzugsweise mit anhaftendem Wasser.
- Decken Sie die Schüssel immer mit einem Deckel oder Mikrowellenfolie ab.
- Fügen Sie kein Salz hinzu. Die von Natur aus in Gemüse vorhandenen Salze würzen die Speise ausreichend. Falls Sie dennoch Salz hinzufügen möchten, tun Sie dies erst nach dem Kochen.
- Garen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie das Nachgaren.
- Kontrollieren Sie mit einem Holzstäbchen oder einer Gabel, ob das Gemüse gar ist.

Fisch garen



- Fisch muss nach und nach gegart werden. Stellen Sie deshalb bei dünnen Fischen, fetten Fischen oder kleinen Portionen die Leistung auf 30 % ein. In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie jedoch das Nachgaren. Fisch ist dann gar, wenn sein Fleisch undurchsichtig geworden ist.

So bleibt Ihr Gerät schön



- Beachten Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung zur Pflege und Reinigung.
- Salz ist sehr aggressiv. Wenn es sich im Ofenraum festsetzt, können vereinzelt Roststellen entstehen.
- Scharfe Soßen wie Ketchup und Senf oder gesalzene Gerichte, wie zum Beispiel Pökelfleisch, enthalten Inhaltsstoffe, die die Oberfläche angreifen können. Nach dem Gebrauch müssen Sie den Ofenraum immer reinigen.
- VERWENDEN Sie KEINE Scheuermittel oder Metallkratzer zum Reinigen der Ofentür aus Glas. Die Oberfläche verkratzt dadurch, wodurch das Glas zerbrechen kann.
- VERWENDEN Sie KEINE Hochdruck - oder Dampfreiniger, um den Mikrowellenherd zu reinigen.
- Wenn die Abdichtung des Mikrowellenherdes stark verschmutzt ist, schließt die Tür nicht gut. Vorderfronten angrenzender Möbel können so beschädigt werden. Halten Sie die Abdichtung sauber.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig; verwenden Sie dazu Seifenlauge und trocknen Sie den Mikrowellenherd mit einem trockenen Tuch gut ab. Sorgen Sie dafür, dass die Abdeckung des Mikrowellen-Verteilers (auf der rechten Seite des Ofenraums) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.



- Reinigen Sie die Innenseite direkt nach dem Gebrauch. Entfernen Sie übergekochte Feuchtigkeit und Speisereste mit einem feuchten Tuch. Verbliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellen und verlängern die Garzeit.
- Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig; verwenden Sie dazu Seifenlauge mit einer Bürste und trocknen Sie das Zubehör mit einem trockenen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitronensaft in den Ofenraum stellen. Schalten Sie den Mikrowellenherd dazu zwei Minuten lang auf höchster Stufe ein. Anschließend mit einem feuchten Tuch abwischen.

Was muss ich tun, wenn ...



Wenn die Kochresultate nicht nach Wunsch sind, es im Mikrowellenherd zu Lichtbogenbildung kommt, der Mikrowellenherd nicht startet usw., probieren Sie dann zunächst selbst die Störungsursache zu finden, bevor Sie den Servicedienst anrufen.

Überprüfen Sie Folgendes:

- Steckt der Netzstecker in der Steckdose?
- Ist die Tür richtig geschlossen?
- Sind die Leistung und die Zubereitungszeit richtig eingestellt?
- Befinden sich Gegenstände im Mikrowellenherd, die dort nicht hinein gehören?
- Wurde das richtige Küchengerät verwendet?
- Befindet sich der Drehteller im Mikrowellenherd?
- Sind die Belüftungsöffnungen blockiert?
- Sind die Lebensmittel ausreichend aufgetaut?
- Wurden die Lebensmittel während der Zubereitung gewendet und durchgerührt?
- Ist die Kindersicherung aktiviert?

TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

Auf dem Typenschild auf der Innenseite des Geräts sind die Gesamt-Anschlussleistung, die erforderliche Netzspannung und die Frequenz angegeben.

Produktspezifikationen

Geräteabmessungen (B x T x H)	595 mm x 565 mm* x 455 mm
Einbaumaße	560 mm x 550 mm x 450 mm
Mikrowellenherd Inhalt	44 Liter
Durchmesser Drehteller	360 mm
Netzeinspeisung	230 V / 50Hz
Anschlusswert	1650 W
Mikrowellenleistung	950 W

* Die Tiefe ist ausschließlich des Dashboards, das 20 mm dick ist.

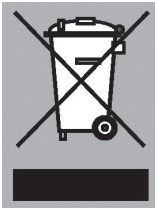
Entsorgung des Geräts und der Verpackung

Das Produkt wurde aus nachhaltigen Materialien hergestellt. Am Ende seiner Nutzungsdauer muss das Gerät allerdings auf eine verantwortliche Weise entsorgt werden. Die entsprechenden Behörden können Sie darüber informieren.

Die Verpackung des Geräts kann recycelt werden. Es wurden die folgenden Materialien verwendet:

- Pappe
- Polyethylenfolie (PE)
- FCKW-freies Polystyrol (PS-Hartschaum)

Entsorgen Sie diese Materialien verantwortungsbewusst und in Übereinstimmung mit den gesetzlichen Auflagen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Dies zeigt an, dass Haushaltsgeräte als Sondermüll entsorgt werden müssen. Das Gerät darf am Ende seiner Nutzungsdauer nicht über den normalen Abfallstrom verwertet werden. Sie müssen es bei einem kommunalen Abfallsammelpunkt abgeben oder bei einer Verkaufsstelle, die dies für Sie übernimmt.

Indem Haushaltsgeräte gesondert gesammelt werden, wird vermieden, dass die Umwelt und die Gesundheit der Bevölkerung geschädigt werden. Die Materialien, die bei der Herstellung dieses Geräts verwendet wurden, können erneut verwendet werden. Auf diese Art wird eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart.



Konformitätserklärung

Wir erklären hiermit, dass unsere Produkte den einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften entsprechen, sowie allen Anforderungen in den verwiesenen Normen.

