



MAG537RVS

Handleiding
Magnetron

Instructions for use
Microwave oven

Mode d'emploi
Micro-ondes

Bedienungsanleitung
Mikrowellenherd

Pelgrim

NL Gebruiksaanwijzing

NL 3 - NL 22

EN Instructions for use

EN 3 - EN 22

FR Notice d'utilisation

FR 3 - FR 22

DE Gebrauchsanweisung

DE 3 - DE 22

**Gebruikte pictogrammen - Pictograms used -
Pictogrammes utilisés - Verwendete Symbole**



Belangrijk om te weten - Important information -
Important à savoir - Wichtig zu wissen



Tip - Tip - Conseil - Tipp

Inhoud

Uw magnetron

Toestelbeschrijving	4
Inleiding	5

Vóór gebruik

Vóór het eerste gebruik	6
De klok instellen	6
Wat wel, wat niet	6 - 7

Werking

Hoe werkt de magnetron	8
------------------------	---

Bediening

Koken	9 - 10 - 11 - 12 - 13
Kinderslot	13
Kooktips	13 - 14 - 15 - 16

Onderhoud

Houd uw toestel mooi	17
----------------------	----

Storingen

Wat moet ik doen als...	18
-------------------------	----

Installatievoorschrift

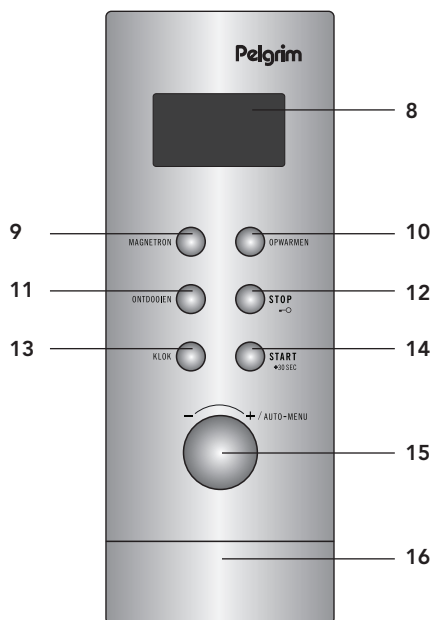
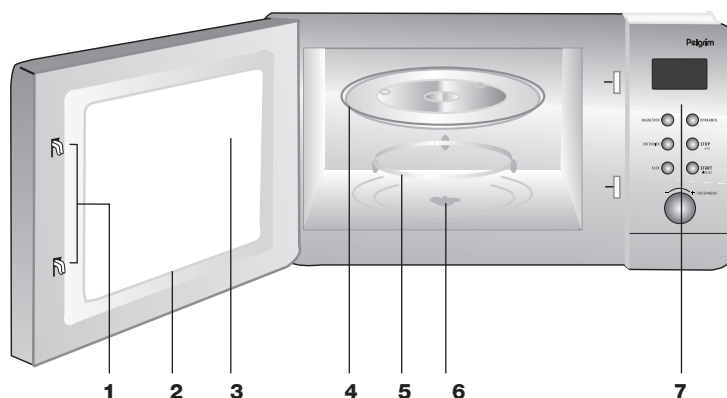
Technische gegevens	19
Productspecificaties	19
Elektrische aansluiting	19
Plaatsing	19
Inbouwmaten	20
Monteren van de beugel	20
Installatie	21

Bijlagen

Verpakking en toestel afvoeren	22
--------------------------------	----

Uw magnetron

Toestelbeschrijving



1. Deurvergrendeling
2. Deur
3. Ruit
4. Glazen draaiplateau
5. Geleidering
6. Aandrijving
7. Bedieningspaneel
8. Display
9. Magnetron
10. Opwarmen
11. Ontdooien
12. Stop
13. Klok
14. Start
15. Instelknop
16. Deurontgrendeling

De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau. Het draaiplateau moet met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden geplaatst worden.

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 gebruiksaanwijzing geheel en aandachtig door voordat u het apparaat gaat gebruiken en bewaar deze zorgvuldig voor latere raadpleging.

Veel kookplezier!

Vóór gebruik

Vóór het eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op beschadigingen. Installeer 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.
- Plaats de geleidering in het midden van de ovenruimte. Leg het draaiplateau op de geleidering met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden. De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.
- Test de magnetron op juiste werking. Plaats een glas water in de ovenruimte.
Schakel de magnetron één minuut in op de hoogste stand (druk twee keer op de starttoets 'START').
Het water moet na afloop heet zijn.



De klok instellen

De klok loopt zolang de oven op de netspanning is aangesloten. Wanneer er geen tijd is ingesteld, geeft het display '0:00' weer.

Klok instellen

1. Druk op toets 'KLOK'.
In het display knippert het uur.
2. Draai aan de instelknop om de uren in te stellen.
3. Druk nog een keer op toets 'KLOK'.
In het display knipperen de minuten.
4. Draai aan de instelknop om de minuten in te stellen.
5. Druk nog een keer op toets 'KLOK' om de instelling te bevestigen.
De tijd is ingesteld en de dubbele punt knippert.



Wat wel, wat niet

Als de magnetron ingeschakeld is, mag de deur geopend worden; druk op toets 'STOP', de magnetron schakelt uit en de ingestelde tijd wordt stilgezet. Open de deur. Na het sluiten van de deur op de starttoets 'START' drukken om de magnetron weer in te schakelen.



Vóór gebruik



De magnetron is niet geschikt voor:

- het inmaken van etenswaren;
- het verhitten van frituurolie;
- het koken van eieren in de schaal in verband met explosiegevaar (ook nadat de magnetron uitgeschakeld is).

Niet alle materialen mogen in de magnetron. In onderstaande tabel wordt aangegeven welke materialen u wel en niet mag gebruiken.



- **Voorzichtig!** Gebruik uitsluitend bestek en serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (let op serviesgoed met goud- of zilverkleurige randjes).
 - **Let op!** Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken alvorens deze in de magnetron te plaatsen.

Materiaal	Toegestaan
Papier	Ja
Aluminiumfolie	Ja
Huishoudfolie	Ja
Aluminium bakjes	Nee
Diepvries/magnetron servies	Ja
Hittebestendig plastic	Ja
Ongeglazuurd aardewerk	Nee
Geglazuurd aardewerk	Ja
Metalen kookgerei	Nee
Normaal glas	Ja
Pyrex, ander ovenvast glas en keramiek	Ja
Serviesgoed met metaalhoudende sierrand	Nee
Metalen sluitstrip	Nee
Kwikthermometer	Nee
Afgesloten pot	Nee
Fles met nauwe hals	Nee
Braadzakken	Ja

Hoe werkt de magnetron

Een magnetron is een kooktoestel dat door middel van microgolven voedsel verhit. Microgolven zijn elektromagnetische golven, net zoals radio- en tv-golven. Een radio zet deze golven om in geluid. In een magnetron worden de golven omgezet in warmte.

De warmte ontstaat doordat de microgolven water- en vetmoleculen, die altijd in voedsel aanwezig zijn, snel laten bewegen. Hierdoor schuren de moleculen snel langs elkaar en ontstaat er wrijving. Deze wrijving veroorzaakt warmte (wrijf maar eens snel met uw handen langs elkaar).

De magnetron verhit voedsel zeer intensief, omdat de golven direct het voedsel binnendringen. De golven warmen dus niet alleen de buitenkant van het gerecht op - zoals bij de traditionele manier van koken het geval is -, maar dringen door tot de kern. Ten opzichte van de conventionele manier van koken is de bereidingstijd bij kleine hoeveelheden voedsel veel korter.

Magnetronvermogens

In onderstaande tabel kunt u zien uit welke vijf magnetronvermogens u kunt kiezen en voor welke gerechten de vermogens geschikt zijn.

Vermogen	Display	Gerecht
Hoog	P 100	- Water koken, opwarmen - Koken van kip, vis en groenten
Midden hoog	P 80	- Opwarmen - Koken van paddestoelen en schaaldieren - Koken van gerechten die ei en kaas bevatten
Midden	P 50	- Koken van rijst en soep
Midden laag	P 30	- Ontdooien - Chocola en boter smelten
Laag	P 10	- Ontdooien van gevoelige/kwetsbare gerechten - Ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten - Consumptie-ijs zacht maken - Laten rijzen van deeg

Koken



- **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 kan heet zijn na gebruik van de magnetron.

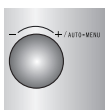
De stappen voor het instellen van de tijd gaan als volgt:

Instellen	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 95 min.
Stap	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Voorbeeld

U wilt 20 minuten op 80% vermogen koken.

1. Druk op toets 'MAGNETRON'.
In het display knippert 'P 100'.
2. Druk (meerdere keren) op toets 'MAGNETRON' of draai aan de instelknop totdat 'P 80' (of 'P 50', 'P 30' of 'P 10') in het display verschijnt.
3. Druk op de starttoets 'START' om de instelling te bevestigen.
Het vermogen is ingesteld op 'P 80'.
4. Draai aan de instelknop totdat '20:00' in het display verschijnt.
5. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen of op toets 'STOP' om te stoppen.



Opmerking

Zie pagina 13 t/m 16 voor kooktips en informatie over gerechten.



Snelstart

Met één druk op de starttoets 'START' kunt u 30 seconden op maximaal vermogen koken. Door herhaaldelijk op de toets te drukken kunt u de kooktijd in stappen van 30 seconden verlengen.



Ontdooien op gewicht

1. Druk op toets 'ONTDOOIEN'.
In het display verschijnt 'dEF1'.
2. Draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen van 100 tot 2000 gram.
In het display verschijnt het gewicht in gram en een 'g'.
3. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen.



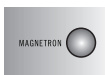
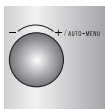
Ontdooien op tijd

1. Druk twee keer op toets 'ONTDOOIEN'.
In het display verschijnt 'dEF2'.
2. Draai aan de instelknop om de tijd in te stellen.
3. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen.



Automatisch opwarmen

1. Druk op toets 'OPWARMEN'.
In het display verschijnt '200'.
2. Druk (meerdere keren) op toets 'OPWARMEN' of draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen (200, 400 of 600 gram).
3. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen.



Informatieweergave

- Tijdens het kookproces kunt u het ingestelde vermogen in het display laten weergeven door op toets 'MAGNETRON' te drukken.
- Tijdens het kookproces kunt u de huidige tijd in het display laten weergeven door op toets 'KLOK' te drukken.

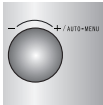


Koken in fasen

U kunt maximaal twee fasen in een kookprogramma instellen. Indien ontdooien een fase is in het kookprogramma, moet u deze als eerste invoeren.

Voorbeeld

U wilt 5 minuten voedsel ontdooien, daarna 7 minuten koken op 80% vermogen.



1. Druk twee keer op toets 'ONTDOOIEN'.

In het display verschijnt 'dEF2'.

2. Draai aan de instelknop totdat '5:00' in het display verschijnt.
3. Druk op toets 'MAGNETRON'.

In het display knippert 'P 100'.

4. Druk (meerdere keren) op toets 'MAGNETRON' of draai aan de instelknop totdat 'P 80' in het display verschijnt.

5. Druk op de starttoets 'START' om de instelling te bevestigen.

Het vermogen is ingesteld op 'P 80'.

6. Draai aan de instelknop totdat '5:00' in het display verschijnt.

7. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen.

Er klinkt een geluidssignaal en het ontdooien begint, de ontdooitijd in de display telt af. Als de eerste fase klaar is, klinkt er weer een geluidssignaal en de tweede fase begint. Als de tweede fase klaar is klinkt er 5 keer een geluidssignaal.

Voorgeprogrammeerd programma

1. Stel eerst de klok in (zie pagina 9)
2. Voer het kookprogramma in door vermogen en tijd in te stellen.
U kunt maximaal twee fasen instellen. Indien ontdooien een fase is in het kookprogramma, moet u deze als eerste invoeren.

Let op! Druk na het instellen **NIET** op de starttoets 'START'.



3. Druk op toets 'KLOK'.

In het display knippert het uur.

4. Draai aan de instelknop om de uren in te stellen.

5. Druk nog een keer op toets 'KLOK'.

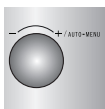
In het display knipperen de minuten.

6. Draai aan de instelknop om de minuten in te stellen.

7. Druk op de starttoets 'START' om de instelling te bevestigen.

Als de deur gesloten is en de ingestelde tijd is verstreken, hoort u twee keer een geluidssignaal waarna het kookproces start.





Automatisch koken

1. Draai aan de instelknop om een automatisch programma te kiezen (A - 1 tot en met A - 8, zie de tabel hieronder).
2. Druk op de starttoets 'START' om de instelling te bevestigen.
3. Draai aan de instelknop om het gewicht in te stellen.
In het display verschijnt het gewicht in gram en een 'g'.
4. Druk op de starttoets 'START' om de magnetron in te schakelen of op toets 'STOP' om te stoppen.

In onderstaande tabel kunt u zien welke kookprogramma's u kunt gebruiken en voor welke gerechten de programma's geschikt zijn.

Programma	Toepassingen	Gewicht	Display
A - 1	Pizza	200 g	200 g
		400 g	400 g
A - 2	Stukjes kip	200 g	200 g
		400 g	400 g
		600 g	600 g
		800 g	800 g
A - 3	Vlees	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 4	Groente	200 g	200 g
		300 g	300 g
		400 g	400 g
A - 5	Vis	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 6	Pasta	50 g (met 450 ml koud water)	50 g
		100 g (met 800 ml koud water)	100 g

Programma	Toepassingen	Gewicht	Display
A - 7	Soep	200 ml	200 ml
		400 ml	400 ml
A - 8	Pap	550 g	550 g
		1100 g	1100 g

Kinderslot

U kunt uw magnetron 'op slot' zetten, waardoor het starten van de magnetron niet meer mogelijk is.



In werking stellen van het kinderslot:

Druk op toets 'STOP' en houd deze toets drie seconden vast totdat er een geluidssignaal klinkt.

In het display verschijnt een tekening van een slot. Alle bedieningsfuncties zijn buiten werking gesteld.



Uitschakelen van het kinderslot:

Druk op toets 'STOP' en houd deze toets drie seconden vast totdat er een geluidssignaal klinkt.

De magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

Kooktips



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 gaat 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.



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.



- Botten en vet geleiden hitte beter dan vlees. Aluminiumfolie blokkeert de magnetrongolven. Door dunnere gedeelten van gerechten (zoals kippenpotten 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.
- Vetr vrij 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.

Nagaren

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



- 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 microgolfordeler (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?
- Zijn de geleidering en het draaiplateau in de magnetron?
- Zijn de ventilatie-openingen niet geblokkeerd?
- Is het voedsel voldoende ontdooid?
- Is het voedsel tijdens de bereiding gekeerd of geroerd?
- Is het kinderslot ingeschakeld?



De lamp in dit huishoudelijke apparaat is uitsluitend bedoeld voor verlichting van dit apparaat. De lamp is niet geschikt voor de verlichting van een huishoudelijke ruimte.

Technische gegevens

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

Productspecificaties

Afmetingen toestel (bx dxh)	595 x 400 x 388 incl. frame
Magnetron inhoud	25 liter
Diameter draaiblat	315 mm
Netvoeding	230 V ~ 50 Hz
Aansluitwaarde	1450 W
Magnetronvermogen	900 W

Elektrische aansluiting

Voor dit toestel is een netvoeding vereist van 230V, 50 Hz wisselstroom. Het toestel heeft een netsnoer voorzien van aardeverbinding.



Let op! Voor veilig gebruik is het noodzakelijk dat het toestel correct geaard is. Sluit het toestel nooit aan op gelijkstroomvoeding. Verkeerd gebruik kan elektrische schokken tot gevolg hebben.

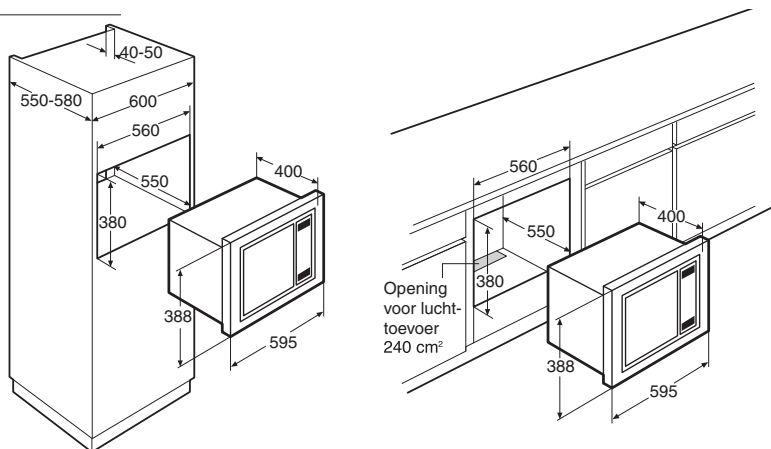
Plaatsing



- **Levensgevaar!** De ommanteling van de magnetron nooit verwijderen. Het aanraken van interne onderdelen van dit toestel kan aanzienlijke verwonding en zelfs de dood tot gevolg hebben.
- Plaats de magnetron op een stevige en vlakke ondergrond.
- Zorg voor voldoende ventilatie rondom de magnetron. Houd aan de achterzijde en zijanten minimaal 10 cm ruimte vrij.
- Dek de ventilatie-openingen niet af.
- Verwijder de stelvoetjes nooit.
- Plaats de magnetron niet in de buurt van warmtebronnen.
- Zend- en ontvangstapparatuur zoals radio's en televisietoestellen kunnen de werking van de magnetron beïnvloeden.

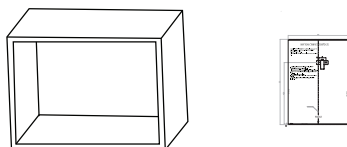
Installatievoorschrift

Inbouwmaten

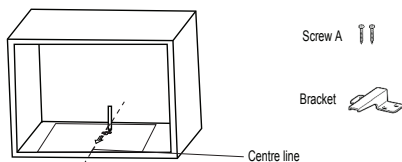


Monteren van de beugel

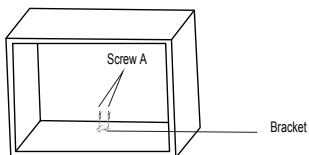
- **Let op!** Lees de instructies op de bijgeleverde aftekenmal.



- Gebruik de aftekenmal om de positie van de beugel te bepalen.

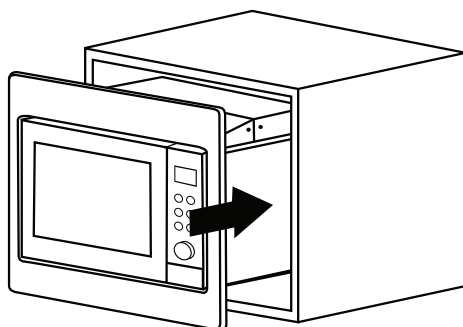


- Schroef de beugel in de kast.

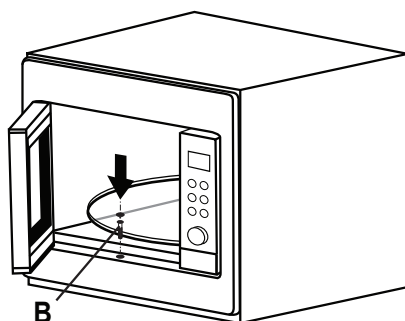


Installeren

1. Schuif de magnetron helemaal in de kast en zorg ervoor dat de magnetron in het midden staat.



2. Open de deur van de magnetron. Aan de voorkant in het midden zit een ronde opening waar een schroef doorheen moet. Schroef de magnetron vast (met bijgeleverde schroef B) en dek de schroef af met het bijgeleverde dopje.



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.

Table of contents

Your microwave oven

Appliance description	4
Introduction	5

Use

Before use	6
Setting the clock	6
Do's and don'ts	6 - 7

Working

How the microwave oven works	8
------------------------------	---

Operation

Cooking	9 - 10 - 11 - 12 - 13
Childproof lock	13
Cooking tips	13 - 14 - 15 - 16

Maintenance

Keeping your appliance neat	17
-----------------------------	----

Faults

What to do if...	18
------------------	----

Installation

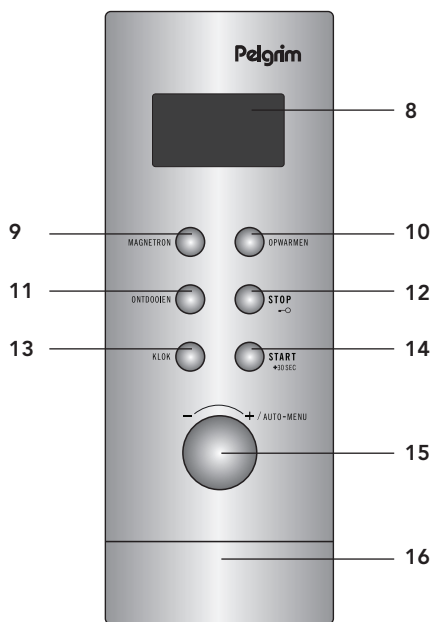
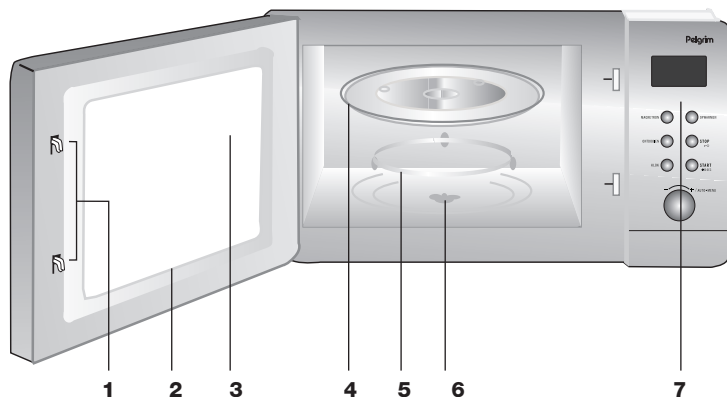
Technical information	19
Technical specifications	19
Electrical connection	19
Placement	19
Installation dimensions	20
Mounting the bracket	20
Installing	21

Appendix

Disposal of packaging and appliance	22
-------------------------------------	----

Your microwave oven

Appliance description



1. Door lock
2. Door
3. Window
4. Glass turntable
5. Roller stay / Turntable support
6. Turntable shaft
7. Control panel
8. Display
9. Magnetron (Microwave)
10. Opwarmen (Reheat)
11. Ontdooien (Defrost)
12. Stop
13. Klok (Clock)
14. Start
15. Controlknop
16. Door release

Do not use the microwave oven without the turntable and the rollerstay. The turntable must be placed on the driving mechanism with the indentation for the driving mechanism downwards.

Introduction

Cooking with your new microwave oven is safe and relaxing. You can have the tastiest dishes on the table in no time at all. The appliance is extremely easy to use, partly thanks to the automatic cooking and defrosting programmes.

You will find information about the installation, safety, operation and maintenance of your appliance in this instruction manual.

Read the manual thoroughly before using the appliance, and store these instructions in a safe place for future reference.

Happy cooking!

Before use

Before you begin

- Open the door and remove the packaging material. Do not install the microwave oven when it is damaged, but contact the manufacturer.
- Remove the protection foil from the outside of the microwave oven.
- Clean the inside of the oven and the accessories with a damp cloth. Do not use abrasive cleaners or any strongly smelling detergents.
- Place the roller stay in the middle of the microwave oven. The turntable must be placed on the driving mechanism with the indentation for the driving mechanism downwards.
- Check if the microwave oven is working correctly. Put a glass of water inside the oven space. Switch the microwave oven on for 1 minute on its highest setting (press the start button 'START' twice). After 1 minute, the water should be hot.



Setting the clock

The clock will work as long as the oven is connected to the mains. If the time has not been set, the display will show '0:00'.

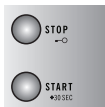
Setting the clock

1. Press button 'KLOK'.
In the display the hour figure will flash.
2. Turn the control knob to set the hours.
3. Press button 'KLOK' again.
In the display the minute figure will flash.
4. Turn the control knob to set the minutes.
5. Press button 'KLOK' again to confirm the setting.
The clock is set and the ':' will flash.



Do's and don'ts

The door may be opened when the microwave oven is switched on; press button 'STOP', the microwave oven switches off and the time stoppes. Open the door. After closing the door, press the start button 'START' to start the cooking again.



Before use



The microwave oven is not suitable for:

- preserving food;
- heating oil for deep-fat frying;
- boiling eggs in their shells, these are liable to explode (even after the microwave oven is switched off).



Not all materials are suitable for use in the microwave oven. The table below shows which materials you can use and which you cannot.

- **Warning!** Only use utensils and dishes suitable for use in the microwave oven. Take care with dishes with metallic decorations.
 - **Caution!** Remove metallic twist-ties from paper or plastic containers and bags before placing them in the microwave oven.

Material	Permitted
Paper	Yes
Aluminium foil	Yes
Cling film	Yes
Aluminium trays	No
Freezer / microwave dishes	Yes
Heat-resistant plastic	Yes
Unglazed pottery	No
Glazed pottery	Yes
Metal cooking utensils	No
Normal glass	Yes
Pyrex and other ovenproof glass and ceramics	Yes
Dishes with metallic decoration	No
Metallic twist-ties	No
Mercury thermometer	No
Sealed pots	No
Bottle with narrow neck	No
Roasting bags	Yes

How the microwave oven works

A microwave oven is a cooking appliance that uses microwaves to heat food. Microwaves are electromagnetic waves, just like radio and television waves. A radio converts these waves into sound, whereas a microwave oven converts them into heat.

The heat arises because the microwaves cause water and fat molecules, that are always present in food, to move quickly. The molecules slide past each other quickly and friction occurs. This friction causes heat (try rubbing your hands together quickly).

The microwave oven heats food very intensively, because the microwaves penetrate the food directly. The waves do not just heat the outside of the food, as in traditional methods of cooking, but get right inside the food. Compared to conventional methods of cooking, with small quantities, the cooking time is much shorter.

Microwave power levels

You can see from the table below from which five power levels you can choose and for which foods the power levels are suitable.

Power level	Display	Food
High	P 100	- Boiling water, reheating - Cooking chicken, fish, vegetables
Medium-high	P 80	- Reheating - Cooking mushrooms, shellfish - Cooking dishes containing eggs and cheese
Medium	P 50	- Cooking rice, soup
Medium-low	P 30	- Defrosting - Melting chocolate and butter
Low	P 10	- Defrosting sensitive/delicate foods - Defrosting irregularly-shaped foods - Softening ice cream - Allowing dough to rise

Cooking



- **Warning!** Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.
- **Warning!** Take care with baby food and jars:
 - **Caution!** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.
 - **Caution!** Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.
- **Warning!** Utensils can be hot after use in the microwave oven!

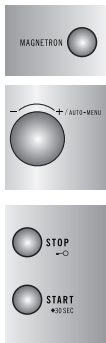
The step quantities for adjusting the time are as follow:

Adjust	0-1 min.	1-5 min.	5-10 min.	10-30 min.	30-95 min.
Step	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Example

You want to use 80% microwave power to cook for 20 minutes.

1. Press button 'MAGNETRON'.
In the display 'P 100' will flash.
2. Press (several times) button 'MAGNETRON' or turn the control knob until 'P 80' (or 'P 50', 'P 30' or 'P 10') appears in the display.
3. Press the start button 'START' to confirm the setting.
The power is set to 'P 80'.
4. Turn the control knob until '20:00' appears in the display.
5. Press the start button 'START' to start the cooking or press button 'STOP' to cancel the setting.



Note

See pages 13, 14, 15 and 16 for cooking tips and information about food.



Quick start

With just one press on the start button 'START' you can cook for 30 seconds on maximum power. By pressing the start button repeatedly you can increase the cooking time in steps of 30 seconds.



Defrosting by weight

1. Press button 'ONTDOOIEN'.

The display shows 'dEF1'.

2. Turn the control knob to set the weight from 100 - 2000 grammes.

The display shows the weight in grammes and a 'g'.

3. Press the start button 'START' to start defrosting.



Defrosting by time

1. Press button 'ONTDOOIEN' twice.

The display shows 'dEF2'.

2. Turn the control knob to set the time.

3. Press the start button 'START' to start defrosting.



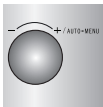
Auto reheat

1. Press button 'OPWARMEN'.

The display shows '200'.

2. Press (several times) button 'OPWARMEN' or turn the control knob to set the weight (200, 400 or 600 grammes).

3. Press the start button 'START' to start cooking.



Inquiring function

- In states of microwave cooking, press button 'MAGNETRON', the current power will be displayed for 4 seconds.
- In cooking state, press button 'KLOK' to display the time and the time will flash for 4 seconds.



Multi-section cooking

At most 2 sections can be set for cooking. In multi-section cooking, if one section is defrosting, the item that needs to be defrosted must be placed in the first section.

Example

You want to defrost food for 5 minutes, and after that 7 minutes of 80% microwave power to cook.

1. Press button 'ONTDOOIEN' twice.

The display shows 'dEF2'.

2. Turn the control knob until '5:00' appears in the display.

3. Press button 'MAGNETRON'.

In the display 'P 100' will blink.

4. Press (several times) button 'MAGNETRON' or turn the control knob until 'P 80' appears in the display.

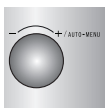
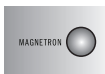
5. Press start button 'START' to confirm the setting.

The power is set to 'P 80'.

6. Turn the control knob until '5:00' appears in the display.

7. Press start button 'START' to start cooking.

A beep is heard and the defrosting begins. The defrosting time in the display counts down. If the first section is finished, there will be a beep again and the second section begins. If the second section is finished, there will be five beeps.



Programme set in advance

1. Set the clock first (see page 33).
2. Input the cooking programme. Two stages can be set at most. Defrosting should always be set as the first stage, if it is included in the multi-level programme.

Attention: do **NOT** press the start button 'START' after setting the cooking programme.

3. Press button 'KLOK'.

In the display the hour figure will flash.

4. Turn the control knob to set the hours.

5. Press button 'KLOK' again.

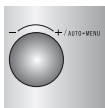
In the display the minute figure will flash.

6. Turn the control knob to set the minutes.

7. Press the start button 'START' to confirm the setting.

If the door is closed and the programmed time arrives, the buzzer will ring twice and the cooking will start automatically.





Auto menu

1. Turn the control knob to choose an automatic programme (A - 1 until A - 8, see table below).
2. Press start button 'START' to confirm the setting.
3. Turn the control knob to set the weight.

The display shows the weight in grammes and a 'g'.

4. Press the start button 'START' to start cooking or press button 'STOP' to cancel the setting.

In the table below, you can see which cooking programmes you can use and for which foods the programmes are suitable.

Programmes	Function	Weight	Display
A - 1	Pizza	200g	200g
		400g	400g
A - 2	Chicken pieces	200g	200g
		400g	400g
		600g	600g
		800g	800g
A - 3	Meat	250g	250g
		350g	350g
		450g	450g
A - 4	Vegetables	200g	200g
		300g	300g
		400g	400g
A - 5	Fish	250g	250g
		350 g	350g
		450g	450g
A - 6	Pasta	50g (with 450ml cold water)	50g
		100g (with 800ml cold water)	100g

Programmes	Function	Weight	Display
A - 7	Soup	200ml	200ml
		400ml	400ml
A - 8	Porridge	550g	550g
		1100g	1100g

Childproof lock

You can 'lock' your microwave oven, so it is no longer possible to start it.



Lock:

Press button 'STOP' and keep it pressed for 3 seconds, until a long beep is heard.

The display will show a 'lock'. The time is no longer shown in the display and all the controls have been made inoperative.



Lock quitting:

Press button 'STOP' and keep it pressed for 3 seconds, until a long beep is heard.

The display will show the time and the microwave oven can be used normally again.

Cooking tips



Heating and cooking

- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.
- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents spattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.
 - **Caution!** Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.



- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.
- When reheating foods that have already been cooked before, always select the highest microwave power level.
- When cooking in a microwave oven, only small quantities of water, salt and seasoning are necessary. Best add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- Food continues to cook for some time after the microwave oven has been switched off. Keep this in mind, don't overcook your meals.
- **Caution!** When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a glass of water in the microwave. Otherwise, due to the small quantity, there is a chance of spontaneous combustion.



Defrosting

- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.
- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.
- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.



Factors that affect the cooking process

- The temperature of the ingredients affects the cooking times. A cold meal will require a longer cooking time than a meal that is already at room temperature.
- Light, delicate foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats. Take care when cooking light, delicate foods. The edges quickly become dry and tough.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Covering chicken legs and wings with aluminium foil prevents burning these parts.
- Microwaves penetrate food to a depth of about 3 cm. The centre of thick foods is heated as a result of heat from the heated part (the outside) spreading to the inside.

- Meat and poultry that is cooked in the microwave for more than about 15 minutes becomes lightly browned. Any food cooked for a shorter time can be rubbed beforehand with a 'browning' sauce, such as Worcestershire sauce, soya bean oil or barbecue sauce.
- Greaseproof paper prevents splattering. It also retains heat better.



Basic techniques

Arranging food

Place thicker pieces on the edge on the turntable. Foods placed on the edge of the turntable receive the most microwaves.

Stirring

By stirring dishes regularly you distribute the heat stored in them. Always stir from outside to inside, since the outside of the dish always becomes hot first.

Turning

Turn large, thick foods frequently. They then cook more evenly and quickly.

Pricking

Foods with a skin or shell, such as egg yolks, shellfish and fruit, burst in the microwave. You can prevent this by pricking them a few times with a fork or skewer beforehand.

Checking

Foods cook quickly. You should therefore check them frequently. Take food out of the microwave just before it is done.

Standing

Once you have taken it out of the microwave, let the food stand covered for, in general, 3 to 10 minutes. The food continues to cook. Foods that have a dry crust, such as cake, should not be covered.

Freezing

When freezing foods, you can already allow for them being defrosted easily in the microwave by not using aluminium foil or trays and by freezing flatter portions.



Cooking vegetables

- Use fresh vegetables if possible. If the vegetables have become limp because they have been kept for too long, you can refresh them by soaking them in cold water for a little while.
- Use a large dish to cook vegetables, so the bottom of the dish is not covered by too thick a layer.
- Preferably cook vegetables with the water that clings to them.
- Always cover the dish with a lid or microwave cling film.
- Do not add salt. The salts naturally present in the vegetables usually provide enough flavour. If you must add salt, do so after cooking.
- Cook vegetables for as short a time as possible. Allow for them continuing to cook after the microwave has been switched off.
- Check whether the vegetables are done by pricking them with a fork or skewer.



Cooking fish

Fish should be cooked gradually. With thin fish, fatty fish or small portions, therefore, set the power level to 30%. In other cases, you can safely set the power level a bit higher. Allow, however, for the food continuing to cook after the microwave has been switched off. Fish is done when the flesh has become opaque.

Keeping your appliance neat



- Clean the inside and outside of the oven regularly using soapy water and dry it thoroughly with a dry cloth. Make sure that the microwave distributor cover (inside the oven on the right) is clean. A cover which is not clean may cause sparking.
- Clean the inside immediately after use. Use a damp cloth to remove any condensation, liquid that has boiled over and food remains. Crumbs and liquid that remain behind absorb microwave energy and lengthen cooking times.
- Clean the accessories regularly; use soapy water and a brush and dry the accessories thoroughly with a dry cloth. The accessories may also be washed in a dishwasher.
- Odours will disappear if you put a glass of vinegar or water - with lemon juice added - in the oven space. Switch the microwave on for two minutes on full power. Then wipe with a damp cloth.

What to do if...

If the microwave oven does not cook as well as it should do, if there is sparking inside it, or if it does not start, etc., first try to find the reason for the problem yourself before calling the service department.

Check:

- Is the plug in the socket?
- Is the door closed properly?
- Have the power level and the cooking time been set properly?
- Are there any objects in the microwave oven which shouldn't be there?
- Are you using the correct cooking utensils?
- Are both the roller stay and the turntable in the microwave oven?
- Are the vents blocked?
- Has the food been defrosted sufficiently?
- Did you stir or turn the food during cooking?
- Is the childproof lock turned on?



The lamp in this household appliance is only suitable for illumination of this appliance. The lamp is not suitable for household room illumination.

Installation

Technical information

On the label on the inside of this equipment, you will find the total wattage, the required voltage and the frequency.

Technical specifications

External dimensions (wxdxh)	595 x 400 x 388 incl. frame
Oven capacity	25 liter
Turntable diameter	315 mm
Rated voltage	230 V ~ 50 Hz
Rated input power	1450 W
Rated output power	900 W

Electrical connection

This appliance requires a mains power supply of 230 V, 50 Hz alternating current.

The device has a grounded power cord.



Caution! The appliance must be grounded and under no circumstances should it be connected to a direct current supply. Incorrect use could cause an electric shock.

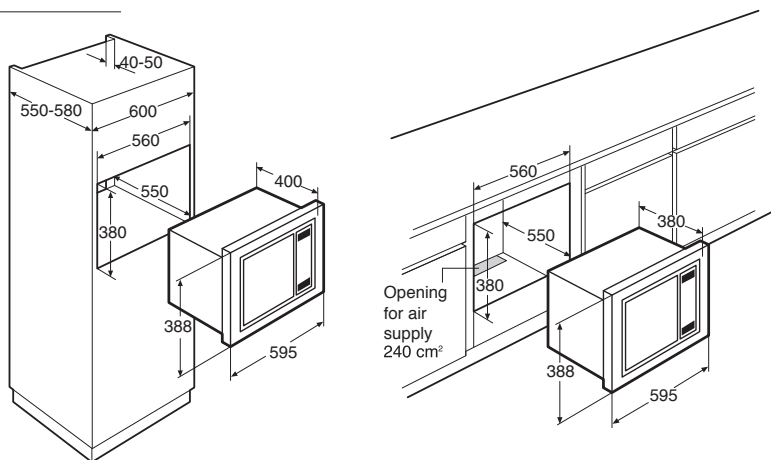
Placement



- **Danger!** Do not disassemble this appliance. Touching internal components of this appliance can cause serious personal injury or death.
- Place the microwave oven on a firm, flat surface.
- Make sure that there is sufficient ventilation around the microwave oven. Keep a 30 cm space free at the top. At the rear and sides keep at least 10 cm free.
- Do not cover the air vents.
- The adjustable feet should not be removed.
- Do not place the microwave oven near a heat source.
- Transmitting and receiving equipment such as radios and televisions can affect the operation of the microwave oven.

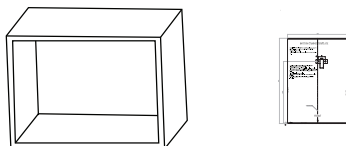
Installation

Installation dimensions

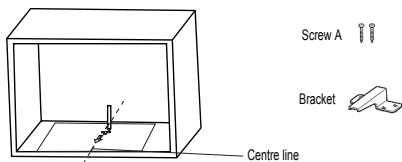


Mounting the bracket

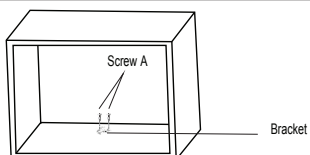
- **Caution!** Read the instructions on the included template.



- Use of the template to determine the position of the bracket.



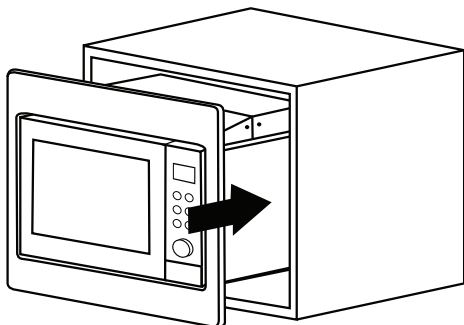
- Screw the bracket in the cabinet.



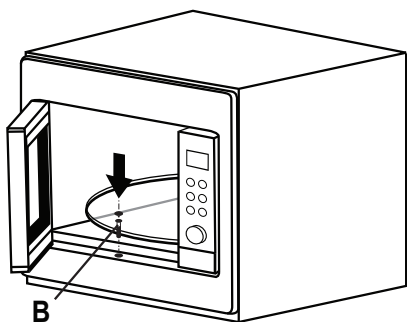
Installation

Installing

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.



2. Open the door of the microwave. At the front in the middle is a round opening for a screw. Attach the microwave; tighten screw B that was supplied. Put the cap that was supplied on the screw.



Disposing of the appliance and the packaging

This product is made from sustainable materials. However, it must be disposed of in a responsible manner 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)

You should dispose of these materials in a responsible manner, according to the government regulations.



The product shows a pictogram of a crossed-out waste container to point out that domestic electrical appliances must be disposed of separately. Thus the appliance may not be processed via the regular waste flow at the end of its useful life. It must be handed in at a special municipal waste depot or at a sales outlet which does this for you.

By collecting household appliances separately, we prevent negative consequences to the environment and our health which could be the result of incorrect disposal. The materials used to make this appliance can be re-used, which means tremendous 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

Description de l'appareil	4
Introduction	5

Avant utilisation

Avant la première utilisation	6
Réglage de l'horloge	6
À faire et à ne pas faire	6 - 7

Fonctionnement

Fonctionnement du four à micro-ondes	8
--------------------------------------	---

Commande

Cuisson	9 - 10 - 11 - 12 - 13
Sécurité enfants	13
Conseils de cuisson	13 - 14 - 15 - 16

Entretien

Entretien de votre appareil	17
-----------------------------	----

Pannes

Que faire si...	18
-----------------	----

Instructions d'installation

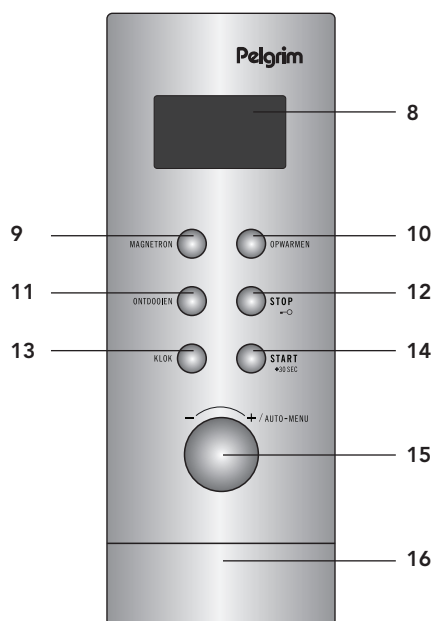
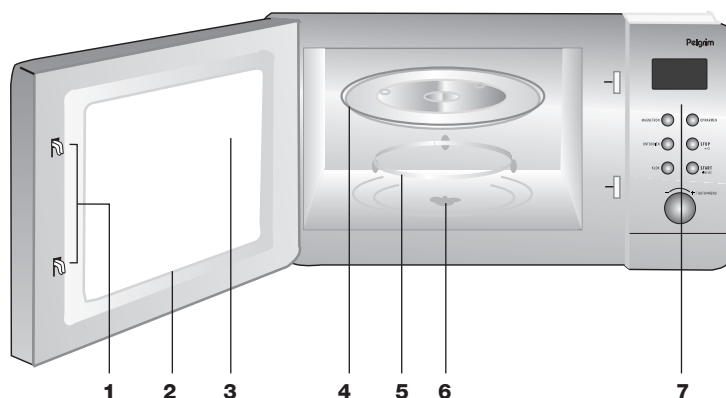
Spécifications techniques	19
Spécifications de produit	19
Raccordement électrique	19
Mise en place	19
Dimensions d'encastrement	20
Montage du crochet	20
Installation	21

Annexes

Mise au rebut de l'appareil et de l'emballage	22
---	----

Votre four à micro-ondes

Description de l'appareil



1. Verrouillage de la porte
2. Porte
3. Vitre
4. Plateau tournant en verre
5. Anneau à roulettes
6. Propulsion
7. Panneau de commande
8. Affichage
9. Micro-ondes
10. Réchauffage
11. Décongélation
12. Arrêt
13. Horloge
14. Démarrage
15. Bouton de réglage
16. Déverrouillage de la porte

Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sans anneau à roulettes ou plateau tournant. Le plateau tournant doit être placé avec la rainure prévue pour la propulsion vers le bas.

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 ce mode d'emploi des informations relatives à l'installation, la sécurité, la commande et l'entretien de votre four à micro-ondes.

Lisez la notice d'utilisation en entier et avec attention avant de commencer à utiliser l'appareil, et conservez-la pour pouvoir la consulter ultérieurement.

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir en cuisine !

Avant la première utilisation

- Ouvrez la porte, retirez l'emballage et vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé. N'installez 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 l'anneau à roulettes au centre du compartiment de cuisson. Placez le plateau tournant sur l'anneau avec la rainure prévue pour la propulsion vers le bas. Le four à micro-ondes ne doit pas être utilisé sans anneau à roulettes ou plateau tournant.
- Testez le four à micro-ondes pour savoir s'il fonctionne correctement. Placez un verre d'eau dans le compartiment de cuisson. Enclenchez le four une minute sur la position la plus élevée (appuyez deux fois sur la touche « DÉMARRAGE »). Après une minute, l'eau doit être chaude.



Réglage de l'horloge

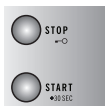
L'horloge fonctionne tant que le four est raccordé au secteur. Si aucune heure n'est programmée, l'écran affiche « 0:00 ».



Réglage de l'horloge

1. Appuyez sur la touche « HORLOGE ».
L'heure clignote sur l'affichage.
2. Tournez le bouton de réglage pour régler les heures.
3. Appuyez encore une fois sur la touche « HORLOGE ».
Les minutes clignotent sur l'affichage.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes.
5. Appuyez encore une fois sur la touche « HORLOGE » pour confirmer le réglage.
L'heure est réglée et le double-point clignote.

À faire et à ne pas faire



Lorsque le four à micro-ondes est enclenché, la porte peut être ouverte ; appuyez sur la touche « ARRÊT », le micro-ondes s'éteint et la durée programmée s'arrête. Ouvrez la porte. Après la fermeture de la porte, appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour réenclencher le four à micro-ondes.

Avant utilisation



Le four à micro-ondes ne convient pas pour :

- faire des conserves ;
- réchauffer de l'huile de friture ;
- cuire des œufs à la coque en raison du danger d'explosion (même après l'extinction du four à micro-ondes).

Certains matériaux ne sont pas admis dans un four à micro-ondes. Le tableau ci-dessous indique les matériaux que vous pouvez utiliser ou non.



- **À utiliser avec précaution !** Utilisez uniquement des couverts et de la vaisselle appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes (attention à la vaisselle à bordures dorées ou argentées).
 - **Attention !** Enlevez les liens de fermeture métalliques des sacs en plastique avant de les mettre dans le four à micro-ondes.

Matériaux	Autorisé
Papier	Oui
Papier aluminium	Oui
Film alimentaire	Oui
Barquettes en aluminium	Non
Vaisselle congélation/micro-ondes	Oui
Plastique résistant à la chaleur	Oui
Poterie brute	Non
Faïence	Oui
Ustensiles de cuisine métalliques	Non
Verre normal	Oui
Pyrex, verre et céramique résistants à la chaleur	Oui
Vaisselle avec bordure décorative métallique	Non
Lien de fermeture métallique	Non
Thermomètre au mercure	Non
Bocal fermé	Non
Bouteille à goulot étroit	Non
Sachets de cuisson	Oui

Fonctionnement du four à micro-ondes

Un four à micro-ondes est un appareil de cuisson qui chauffe l'aliment au moyen de micro-ondes. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques, tout comme les ondes radiophoniques et télévisées. Une radio transforme ces ondes en son. Dans un four à micro-ondes, ces ondes sont converties en chaleur.

La chaleur se déploie en raison du mouvement oscillatoire que les micro-ondes font subir aux molécules de graisse et d'eau qui se trouvent toujours dans les aliments. Les molécules sont donc amenées à se frotter les unes contre les autres. Et c'est ce frottement qui produit de la chaleur (frottez, par exemple, rapidement vos mains l'une contre l'autre).

Le four à micro-ondes réchauffe l'aliment d'une manière très intensive du fait que les ondes s'introduisent directement dans l'aliment. Les ondes ne réchauffent donc pas seulement l'extérieur du produit, comme c'est le cas dans la cuisine traditionnelle, mais s'infiltrant à l'intérieur de celui-ci. Par rapport à la méthode conventionnelle de cuisson, la durée de cuisson est beaucoup plus courte en cas de petites quantités.

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.

Puissance	Affichage	Plat
Élevée	P 100	- Faire bouillir, réchauffer de l'eau - Cuire du poulet, du poisson et des légumes
Moyenne élevée	P 80	- Réchauffer - Cuire des champignons et des crustacés - Cuire des plats à base d'œufs et de fromage
Moyenne	P 50	- Cuire du riz et de la soupe
Moyenne basse	P 30	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
Basse	P 10	- Décongeler des produits délicats/fragiles - Décongeler des produits de forme irrégulière - Faire ramollir de la crème glacée - Faire lever de la pâte

Cuisson



- **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.

Les étapes de réglage de la durée :

Réglage	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 95 min.
Étape	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

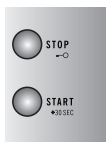
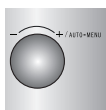
Exemple

Vous souhaitez cuire pendant 20 minutes à une puissance de 80 %.

1. Appuyez sur la touche « MICRO-ONDES ».
« P 100 » clignote sur l'affichage.
2. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche « MICRO-ONDES » ou tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que « P 80 » (ou « P 50 », « P 30 » ou « P 10 ») apparaisse sur l'affichage.
3. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour confirmer le réglage.
La puissance est réglée sur « P 80 ».
4. Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que « 20:00 » apparaisse sur l'affichage.
5. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour enclencher le four à micro-ondes ou sur la touche « ARRÊT » pour l'arrêter.

Remarque

Voir les pages 13 à 16 pour obtenir des conseils de cuisson et des informations sur les plats.





Démarrage rapide

En appuyant une fois sur la touche « DÉMARRAGE », il est possible d'enclencher le micro-ondes à pleine puissance pendant 30 secondes. En appuyant à plusieurs reprises sur la touche, vous pouvez prolonger la durée de cuisson par paliers de 30 secondes.



Décongélation selon le poids

1. Appuyez sur la touche « DÉCONGÉLATION ».

L'écran affiche « dEF1 ».

2. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids de 100 à 2 000 grammes.

L'écran affiche le poids en grammes et un « g ».

3. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour enclencher le four à micro-ondes.



Décongélation selon le temps

1. Appuyez deux fois sur la touche « DÉCONGÉLATION ».

L'écran affiche « dEF2 ».

2. Tournez le bouton de réglage pour programmer la durée.

3. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour enclencher le four à micro-ondes.



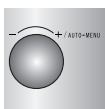
Réchauffage automatique

1. Appuyez sur la touche « RÉCHAUFFAGE ».

L'écran affiche « 200 ».

2. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche « RÉCHAUFFAGE » ou tournez le bouton de réglage pour programmer le poids (200, 400 ou 600 grammes).

3. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour enclencher le four à micro-ondes.



Affichage des informations

- Pendant le processus de cuisson, vous pouvez afficher la puissance programmée en appuyant sur la touche « MICRO-ONDES ».
- Pendant le processus de cuisson, vous pouvez afficher l'heure actuelle en appuyant sur la touche « HORLOGE ».



Cuisson par phases

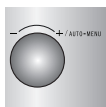
Il est possible de programmer au maximum deux phases dans un programme de cuisson. Si la décongélation constitue une phase du programme de cuisson, il faudra la programmer en premier.

Exemple

Vous souhaitez décongeler un plat pendant 5 minutes et ensuite le faire cuire pendant 7 minutes à une puissance de 80 %.

1. Appuyez deux fois sur la touche « DÉCONGÉLATION ».
L'écran affiche « dEF2 ».
2. Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que « 5:00 » apparaisse sur l'affichage.
3. Appuyez sur la touche « MICRO-ONDES ».
« P 100 » clignote sur l'affichage.
4. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche « MICRO-ONDES » ou tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que « P 80 » apparaisse sur l'affichage.
5. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour confirmer le réglage.
La puissance est réglée sur « P 80 ».
6. Tournez le bouton de réglage jusqu'à ce que « 5:00 » apparaisse sur l'affichage.
7. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour enclencher le four à micro-ondes.

Un signal sonore retentit et la décongélation commence, le décompte de la durée de décongélation s'affiche sur l'écran. Un signal sonore retentit à nouveau à la fin de la première phase et la deuxième phase commence. Un signal sonore retentit 5 fois à la fin de la deuxième phase.



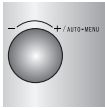
Programme préprogrammé

1. Réglez d'abord l'horloge (voir page 9)
2. Saisissez le programme de cuisson en programmant la puissance et la durée. Il est possible de programmer au maximum deux phases. Si la décongélation constitue une phase du programme de cuisson, il faudra la programmer en premier.

Attention ! Après la programmation, n'appuyez **PAS** sur la touche « DÉMARRAGE ».

3. Appuyez sur la touche « HORLOGE ».
L'heure clignote sur l'affichage.
4. Tournez le bouton de réglage pour régler les heures.
5. Appuyez encore une fois sur la touche « HORLOGE ».
Les minutes clignotent sur l'affichage.
6. Tournez le bouton de réglage pour régler les minutes.
7. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour confirmer le réglage.
Si la porte est fermée et que la durée programmée est écoulée, un signal sonore retentit deux fois et le processus de cuisson démarre.





Cuisson automatique

- 1. Tournez le bouton de réglage pour choisir un programme automatique (A - 1 à A - 8, voir le tableau ci-dessous).
- 2. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour confirmer le réglage.
- 3. Tournez le bouton de réglage pour sélectionner le poids.
L'écran affiche le poids en grammes et un « g ».
- 4. Appuyez sur la touche « DÉMARRAGE » pour enclencher le four à micro-ondes ou sur la touche « ARRÊT » pour l'arrêter.

Consultez le tableau ci-dessous pour voir les programmes de cuisson que vous pouvez utiliser et pour quels plats ceux-ci conviennent.

Programme	Applications	Poids	Affichage
A - 1	Pizza	200 g	200 g
		400 g	400 g
A - 2	Morceaux de poulet	200 g	200 g
		400 g	400 g
		600 g	600 g
		800 g	800 g
A - 3	Viande	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 4	Légume	200 g	200 g
		300 g	300 g
		400 g	400 g
A - 5	Poisson	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 6	Pâtes	50 g (avec 450 ml d'eau froide)	50 g
		100 g (avec 800 ml d'eau froide)	100 g

Programme	Applications	Poids	Affichage
A - 7	Soupe	200 ml	200 ml
		400 ml	400 ml
A - 8	Bouillie	550 g	550 g
		1100 g	1100 g

Sécurité enfants

Il est possible de verrouiller le four à micro-ondes pour empêcher sa mise en marche.



Activation de la sécurité enfants :

Appuyez sur la touche « ARRÊT » en la maintenant enfoncée trois secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

L'écran affiche le symbole d'un verrou. Toutes les fonctions de commande sont désactivées.



Désactivation de la sécurité enfants :

Appuyez sur la touche « ARRÊT » en la maintenant enfoncée trois secondes jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse.

Il est à nouveau possible d'utiliser le four à micro-ondes normalement.

Conseils de cuisson



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.



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.



- 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.

Poursuite de la cuisson

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



- 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 deux minutes à pleine puissance. Essayez 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 ?
- L'anneau à roulette et le plateau tournant sont-ils 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 ?



La lampe intégrée à cet appareil ménager sert uniquement à l'éclairer. Elle n'est pas faite pour éclairer la pièce d'une maison.

Instructions d'installation

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 x 400 x 388 (avec cadre)
Capacité du four à micro-ondes	25 litres
Diamètre du plateau tournant	315 mm
Alimentation secteur	230 V ~ 50 Hz
Puissance de raccordement	1 450 W
Puissance du four à micro-ondes	900 W

Raccordement électrique

Cet appareil exige une alimentation secteur de 230 V, 50 Hz courant alternatif. Le cordon d'alimentation de l'appareil est équipé d'une prise de terre.



Attention ! L'appareil doit être mis à la terre correctement pour assurer la sécurité d'utilisation. Il ne faut en aucun cas le brancher sur une alimentation à courant continu. Un mauvais usage risque de provoquer un choc électrique.

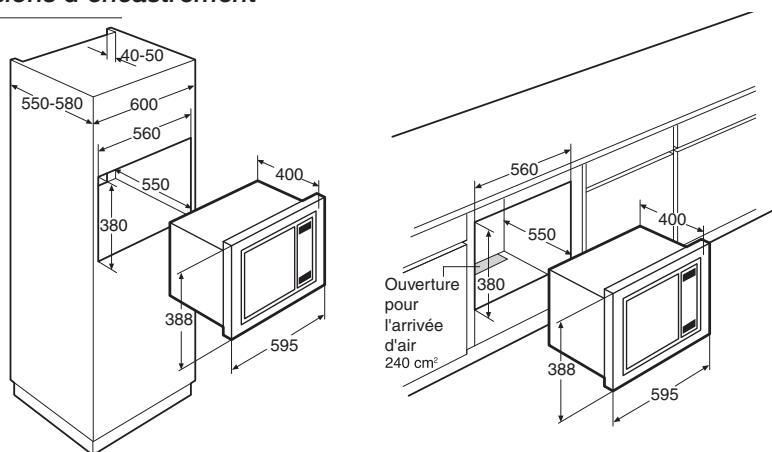
Mise en place



- **Danger de mort !** Ne jamais retirer l'enceinte du four à micro-ondes. Le contact avec les composants internes de cet appareil risque d'entraîner des blessures graves ou même la mort.
- Placez le four à micro-ondes sur une surface solide et plate.
- Veillez à une bonne aération autour du four à micro-ondes. Laissez un espace libre d'au moins 10 cm à l'arrière et sur les côtés du four.
- Ne recouvrez pas les ouvertures de ventilation.
- Ne retirez jamais les pieds réglables.
- Ne placez pas le four à micro-ondes à proximité d'une source de chaleur.
- Les émetteurs ou les récepteurs (tels que radios et téléviseurs) peuvent influencer le fonctionnement du four à micro-ondes.

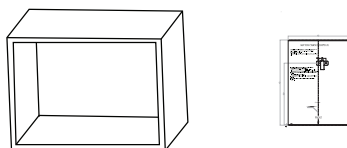
Instructions d'installation

Dimensions d'encastrement

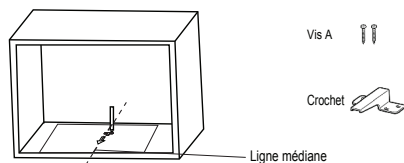


Montage du crochet

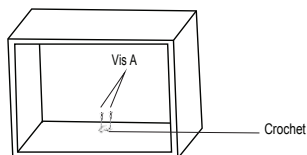
- **Attention !** Lisez les instructions figurant sur le gabarit fourni.



- Utilisez le gabarit pour déterminer la position du crochet.



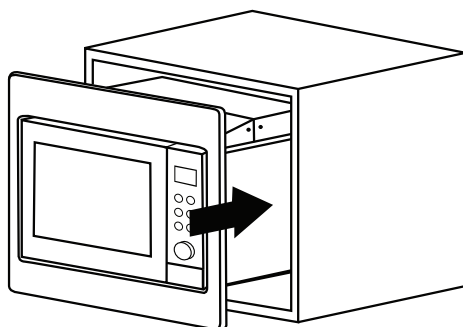
- Vissez le crochet dans le placard.



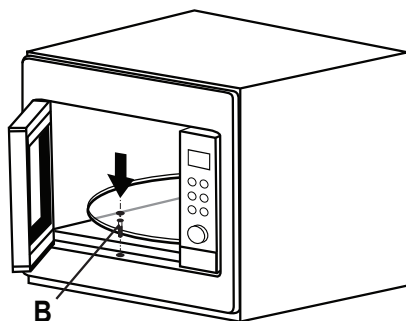
Instructions d'installation

Installation

1. Vissez entièrement le four à micro-ondes dans le placard en veillant à ce qu'il soit placé au milieu.



2. Ouvrez la porte du micro-ondes. À l'avant au milieu se trouve une ouverture ronde pour une vis. Fixez le micro-ondes ; serrez la vis B fournie. Mettez le bouchon fournie sur la vis.



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. Il signale l'obligation de traitement sélectif des appareils électroménagers. À la fin de son cycle de vie, l'appareil ne pourra donc pas être éliminé via le flux de déchets normal. Lorsque vous ne l'utiliserez plus, remettez-le à un service de ramassage spécialisé ou à une déchetterie 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 réglementations européennes en vigueur ainsi qu'à toutes les exigences qui sont mentionnées dans les normes auxquelles il est fait référence.

Inhalt

Ihr Mikrowellenherd

Gerätebeschreibung	4
Einleitung	5

Vor der Benutzung

Vor der ersten Benutzung	6
Die Uhr einstellen	6
Was ist erlaubt und was nicht	6-7

Funktionsweise

Wie funktioniert der Mikrowellenherd?	8
---------------------------------------	---

Bedienung

Garen	9 - 10 - 11 - 12 - 13
Kindersicherung	13
Kochtipps	13 - 14 - 15 - 16

Pflege

So bleibt Ihr Gerät schön	17
---------------------------	----

Störungen

Was muss ich tun, wenn ...	18
----------------------------	----

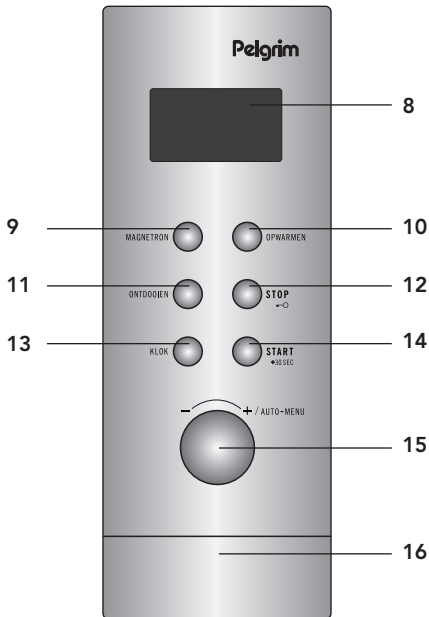
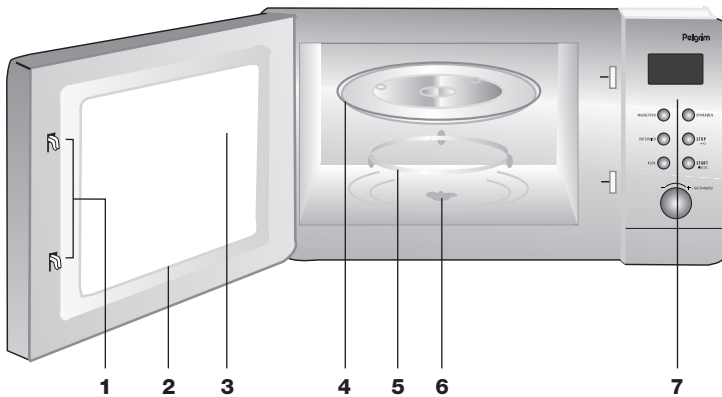
Installationsanweisung

Technische Daten	19
Produktspezifikationen	19
Elektrischer Anschluss	19
Aufstellung	19
Einbaumaße	20
Einbau der Halterung	20
Installation	21

Anhänge

Verpackung und Gerät entsorgen	22
--------------------------------	----

Gerätebeschreibung



1. Türverriegelung
2. Tür
3. Scheibe
4. Drehteller aus Glas
5. Gleitring
6. Antrieb
7. Bedienfeld
8. Anzeigen
9. Mikrowellenherd
10. Aufwärmen
11. Auftauen
12. Stopp
13. Uhr
14. Start
15. Einstellknopf
16. Türentriegelung

Der Mikrowellenherd darf nicht ohne Gleitring und Drehteller verwendet werden. Der Drehteller muss mit der Aussparung für den Antrieb nach unten gelegt werden.

Einleitung

Das 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.

Lesen Sie die Gebrauchsanweisung erst vollständig aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät verwenden, und bewahren Sie sie sorgfältig auf.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Kochen!

Vor der Benutzung

Vor der ersten Benutzung

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und kontrollieren Sie den Mikrowellenherd auf Beschädigungen. Installieren 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 Gleitring in die Mitte des Ofenraums. Legen Sie den Drehteller auf den Gleitring mit der Aussparung für den Antrieb nach unten. Der Mikrowellenherd darf nicht ohne Gleitring und Drehteller verwendet werden.
- Überprüfen Sie die korrekte Funktion des Mikrowellenherds. Stellen Sie ein Glas Wasser in den Ofenraum. Schalten Sie die Mikrowelle eine Minute auf höchster Stufe ein (drücken Sie zweimal auf die Starttaste „START“). Das Wasser muss im Anschluss heiß sein.



Die Uhr einstellen

Die Uhr läuft solange, wie der Mikrowellenherd an die Netzspannung angeschlossen ist. Wenn keine Zeit eingestellt wurde, zeigt das Display „0:00“ an.

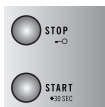
Uhr einstellen

1. Drücken Sie auf die Taste „UHR“.
Auf dem Display blinkt die Stunde.
2. Drehen Sie am Einstellknopf, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie nochmals auf die Taste „UHR“.
Auf dem Display blinken die Minuten.
4. Drehen Sie am Einstellknopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie nochmals auf die Taste „UHR“, um die Einstellung zu bestätigen.
Die Zeit ist eingestellt und der Doppelpunkt blinkt.



Was ist erlaubt und was nicht

Wenn der Mikrowellenherd eingeschaltet ist, darf die Tür geöffnet werden; drücken Sie auf die Taste „STOPP“. Die Mikrowelle schaltet sich aus, und die eingestellte Zeit läuft nicht weiter. Öffnen Sie die Tür. Nach dem Schließen der Tür auf die Starttaste „START“ drücken, um die Mikrowelle wieder einzuschalten.



Vor der Benutzung



Eine Mikrowelle ist nicht geeignet für:

- das Einmachen von Lebensmitteln;
- das Erhitzen von Frittieröl.
- das Kochen von Eiern in der Schale im Zusammenhang mit der Explosionsgefahr (auch nachdem die Mikrowelle ausgeschaltet ist).

Nicht alle Materialien können im Mikrowellenherd verwendet werden. In der nachstehenden Tabelle ist aufgelistet, welche Materialien man verwenden kann und welche nicht.



- **Vorsicht!** Verwenden Sie ausschließlich Besteck und Geschirr, das für die Verwendung in der Mikrowelle geeignet ist (Vorsicht bei Geschirr mit silber- und goldfarbigen Rändern).
 - **Achtung!** Entfernen Sie Metallverschlussstreifen von Plastikgegenständen, bevor Sie diese in den Mikrowellenherd setzen.

Material	Zulässig
Papier	Ja
Aluminiumfolie	Ja
Haushaltsfolie	Ja
Aluminiumbehälter	Nein
Tiefkühl-/Mikrowellengeschirr	Ja
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja
Unglasierte Tonwaren	Nein
Glasierte Tonwaren	Ja
Kochgeräte aus Metall	Nein
Normales Glas	Ja
Pyrex, anderes ofenfestes Glas und Keramik	Ja
Geschirr mit metallhaltigem Zierrand	Nein
Verschlussstreifen aus Metall	Nein
Quecksilberthermometer	Nein
Geschlossener Behälter	Nein
Flasche mit engem Hals	Nein
Brotbeutel	Ja

Wie funktioniert der Mikrowellenherd?

Ein Mikrowellenherd ist ein Herd, der mithilfe von Mikrowellen Lebensmittel erwärmt. Bei Mikrowellen handelt es sich um elektromagnetische Wellen wie Radio- oder TV-Wellen. Ein Radio wandelt diese Wellen in Töne um. In einem Mikrowellenherd werden die Wellen in Wärme umgewandelt.

Die Wärme entsteht dadurch, dass sich Wasser- und Fettmoleküle, die grundsätzlich in Nahrungsmitteln vorhanden sind, durch die Mikrowellen schneller bewegen. Dadurch „scheuern“ die Moleküle schnell aneinander vorbei, es entsteht Reibung. Diese Reibung erzeugt Wärme, (reiben Sie einmal schnell Ihre Handflächen aneinander).

Ein Mikrowellenherd erhitzt Lebensmittel äußerst intensiv, da die Wellen direkt in das Nahrungsmittel eindringen. Die Wellen erwärmen also nicht nur die Außenseite der Speise, wie beim traditionellen Garen, sondern dringen bis in den Kern vor. Im Vergleich zur herkömmlichen Garmethode ist die Zubereitungszeit bei kleinen Mengen wesentlich kürzer.

Leistungsstufen des Mikrowellenherds

In nachstehender Tabelle sehen Sie, unter welchen fünf Mikrowellenleistungsstufen Sie wählen können und für welche Gerichte sie geeignet sind.

Leistung	Anzeige	Speise
Hoch	P 100	- Wasser kochen, aufwärmen - Garen von Huhn, Fisch oder Gemüse
Oberes Mittel	P 80	- Aufwärmen - Garen von Pilzen und Schalentieren - Garen von Speisen, die Eier und Käse enthalten
Mittel	P 50	- Garen von Reis und Suppe
Unteres Mittel	P 30	- Auftauen - Schokolade und Butter schmelzen
Niedrig	P 10	- Auftauen empfindlicher/anfälliger Lebensmittel - Auftauen unregelmäßig geformter Lebensmittel - Speiseeis weich machen - Aufgehen lassen von Teig

Garen



- **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 durch.
 - **Achtung!** Überprüfen Sie die Temperatur der Nahrung sorgfältig vor dem Verzehr, um Brandwunden zu verhindern.
- **Warnung!** Besteck und Geschirr können nach ihrer Verwendung im Mikrowellenherd heiß sein.

Die Schritte zum Einstellen der Zeit sehen folgendermaßen aus:

Einstellen	0 – 1 min	1 – 5 min	5 – 10 min	10 – 30 min	30 – 95 min
Schritt	5 s	10 s	30 s	1 min	5 min

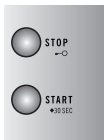
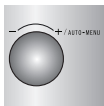
Beispiel

Sie möchten 20 Minuten mit einer Leistung von 80 % kochen.

1. Drücken Sie auf die Taste „MIKROWELLE“.
Auf dem Display blinkt „P100“.
2. Drücken Sie (mehrmals) auf die Taste „MIKROWELLE“ oder drehen Sie den Einstellknopf, bis „P80“ (oder „P50“, „P30“ oder „P10“) auf dem Display erscheinen.
3. Drücken Sie auf die Starttaste „START“ und bestätigen Sie so die Einstellung.
Die Leistung ist auf „P80“ eingestellt.
4. Drehen Sie am Einstellknopf, bis auf dem Display „20:00“ angezeigt wird.
5. Drücken Sie auf die Starttaste „START“, um den Mikrowellenherd einzuschalten oder drücken Sie auf die Stopptaste „STOPP“, um ihn auszuschalten.

Anmerkung

Siehe Seite 13 bis 16 für Kochtipps und Informationen zu den Gerichten.





Schnellstart

Mit einem Druck auf die Starttaste „START“ können Sie die Mikrowelle bei voller Leistung für 30 Sekunden starten. Indem Sie wiederholt auf die Taste drücken, können Sie die Kochzeit in Schritten von 30 Sekunden verlängern.



Auftauen nach Gewicht

1. Drücken Sie auf die Taste „AUFTAUEN“.

Auf dem Display erscheint dann „dEF1“.

2. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Gewicht einzustellen (von 100 bis 2000 Gramm).

Auf dem Display erscheint das Gewicht in Gramm und ein „g“.

3. Drücken Sie auf die Starttaste „START“, um den Mikrowellenherd einzuschalten.



Auftauen nach Zeit

1. Drücken Sie auf zweimal die Taste „AUFTAUEN“.

Auf dem Display erscheint dann „dEF2“.

2. Drehen Sie am Einstellknopf, um die Zeit einzustellen.

3. Drücken Sie auf die Starttaste „START“, um den Mikrowellenherd einzuschalten.



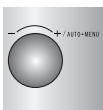
Automatisches Aufwärmen

1. Drücken Sie auf die Taste „AUFWÄRMEN“.

Auf dem Display erscheint dann „200“.

2. Drücken Sie (mehrmals) auf die Taste „AUFWÄRMEN“ oder drehen Sie den Einstellknopf, um das Gewicht einzustellen (200, 400 oder 600 Gramm).

3. Drücken Sie auf die Starttaste „START“, um den Mikrowellenherd einzuschalten.



Informationswiedergabe

- Während des Garvorgangs können Sie eine Wiedergabe der eingestellten Leistung auf dem Display erhalten, indem Sie auf die Taste „MIKROWELLE“ drücken.
- Während des Garvorgangs können Sie eine Wiedergabe der aktuellen Uhrzeit auf dem Display erhalten, indem Sie auf die Taste „UHR“ drücken.



Garen in Phasen

Sie können maximal zwei Phasen in einem Garprogramm einstellen. Wenn Auftauen eine Phase im Garprogramm ist, müssen Sie diese als Erste eingeben.

Beispiel

Sie möchten ein Lebensmittel 5 Minuten auftauen, danach 7 Minuten bei 80 % Leistung garen.

1. Drücken Sie auf zweimal die Taste „AUFTAUEN“.

Auf dem Display erscheint dann „dEF2“.

2. Drehen Sie am Einstellknopf, bis auf dem Display „5:00“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie auf die Taste „MIKROWELLE“.

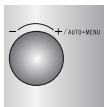
Auf dem Display blinkt „P100“.

4. Drücken Sie (mehrmals) auf die Taste „MIKROWELLE“ oder drehen Sie den Einstellknopf, bis „P80“ auf der Anzeige erscheinen.
5. Drücken Sie auf die Starttaste „START“ und bestätigen Sie so die Einstellung.

Die Leistung ist auf „P80“ eingestellt.

6. Drehen Sie am Einstellknopf, bis auf dem Display „5:00“ angezeigt wird.
7. Drücken Sie auf die Starttaste „START“, um den Mikrowellenherd einzuschalten.

Es ertönt ein akustisches Signal und das Auftauen beginnt. Die Auftauzeit auf dem Display verringert sich (Countdown). Wenn die erste Phase fertig ist, ertönt ein akustisches Signal, und die zweite Phase beginnt. Wenn die zweite Phase fertig ist, ertönt 5 Mal ein akustisches Signal.



Vorprogrammiertes Programm

1. Stellen Sie erst die Uhr ein (siehe Seite 9).
2. Geben Sie das Garprogramm ein, indem Sie die Leistung und die Zeit einstellen. Sie können maximal zwei Phasen einstellen. Wenn Auftauen eine Phase im Garprogramm ist, müssen Sie diese als Erste eingeben.

Achtung! Drücken Sie nach dem Einstellen **NICHT** auf die Starttaste „START“.

3. Drücken Sie auf die Taste „UHR“.

Auf dem Display blinkt die Stunde.

4. Drehen Sie am Einstellknopf, um die Stunden einzustellen.

5. Drücken Sie nochmals auf die Taste „UHR“.

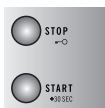
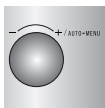
Auf dem Display blinken die Minuten.

6. Drehen Sie am Einstellknopf, um die Minuten einzustellen.

7. Drücken Sie auf die Starttaste „START“ und bestätigen Sie so die Einstellung.

Wenn die Tür geschlossen ist und die eingestellte Zeit verstrichen ist, hören Sie zwei Mal ein akustisches Signal, wonach das Garprogramm beginnt.





Automatisches Garen

1. Drehen Sie am Einstellknopf, um ein automatisches Garprogramm auszuwählen (A - 1, bis einschl. A -8, siehe nachstehende Tabelle).
2. Drücken Sie auf die Starttaste „START“ und bestätigen Sie so die Einstellung.
3. Drehen Sie den Einstellknopf, um das Gewicht einzustellen.
Auf dem Display erscheint das Gewicht in Gramm und ein „g“.
4. Drücken Sie auf die Starttaste „START“, um den Mikrowellenherd einzuschalten oder drücken Sie auf die Stoptaste „STOPP“, um ihn auszuschalten.

In nachstehender Tabelle sehen Sie, aus welchen Garprogrammen Sie wählen können und für welche Gerichte sie geeignet sind.

Programm	Verwendungsmöglichkeiten	Gewicht	Anzeige
A - 1	Pizza	200 g	200 g
		400 g	400 g
A - 2	Hähnchen in Stücken	200 g	200 g
		400 g	400 g
		600 g	600 g
		800 g	800 g
A - 3	Fleisch	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 4	Gemüse	200 g	200 g
		300 g	300 g
		400 g	400 g
A - 5	Fisch	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 6	Teigwaren	50 g (mit 450 ml kaltem Wasser)	50 g
		100 g (mit 800 ml kaltem Wasser)	100 g

Programm	Verwendungsmöglichkeiten	Gewicht	Anzeige
A - 7	Suppe	200 ml	200 ml
		400 ml	400 ml
A - 8	Brei	550 g	550 g
		1100 g	1100 g

Kindersicherung

Sie können Ihre Mikrowelle „sperren“, so dass das Starten der Mikrowelle nicht mehr möglich ist.



Aktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie auf die Taste „STOPP“ und halten Sie diese Taste drei Sekunden gedrückt, bis Sie ein akustisches Signal hören.

Auf dem Display erscheint das Symbol eines Schlosses. Alle Bedienungsfunktionen sind deaktiviert.



Deaktivieren der Kindersicherung:

Drücken Sie auf die Taste „STOPP“ und halten Sie diese Taste drei Sekunden gedrückt, bis Sie ein akustisches Signal hören.

Der Mikrowellenherd kann wieder normal verwendet werden.

Kochtipps



Aufwärmen und Garen

- Der Mikrowellenherd wärmt immer mit der gleichen Intensität auf. Je mehr Sie in die Mikrowelle stellen, desto länger die Garzeit.
- Flache und breite Gerichte sind schneller warm als schmale, hohe Gerichte.
- 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 Garergebnis 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 brauchen Sie nur wenig Wasser, Salz oder Gewürze zu verwenden. Salz können Sie am besten zum Schluss hinzufügen. Dadurch verhindern Sie, dass dem Gericht Feuchtigkeit entzogen wird.
- Nachdem die Mikrowelle ausgeschaltet ist, gart das Gericht noch einige Zeit nach. Berücksichtigen Sie dies und wärmen Sie die Speise nicht zu lange auf.
- **Achtung!** Stellen Sie beim Aufwärmen kleiner Mengen pulverisierter 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. Indem das Gericht allmählich und gleichmäßig auftaut, vermeiden Sie die Gefahr, dass der Außenrand 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.



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, offenporige Speisen garen schneller als schwere und massive Speisen wie Eintöpfe oder Rouladen. Seien Sie beim Zubereiten von leichten, offenporigen 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.

- Knochen und Fett leiten Hitze besser als Fleisch. Aluminiumfolie blockiert die Mikrowellen. Das 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, wird leicht gebräunt. 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 die Bewahrung der Wärme.



Grundtechniken

Im Mikrowellenherd platzieren

Legen Sie dickere Stücke auf die Außenseite des Drehtellers. Speisen, die an Außenseiten 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 Gerichte 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. Dies verhindern Sie, 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.

Nachgaren

Lassen Sie Speisen, nachdem Sie diese 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, sofern möglich, frisches Gemüse. Wenn das Gemüse durch längeres Liegen bereits etwas schlaff geworden ist, können Sie es eine Zeitlang in klares Wasser legen, damit 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. Schalten Sie deshalb bei dünnen Fischen, fetten Fischen oder kleinen Portionen die Leistung auf 30 %. 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



- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig; verwenden Sie dazu Spülmittellauge 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 Spülmittellauge 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 Kochergebnisse 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?
- Befinden sich der Gleitring und 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?



Die Lampe in diesem Haushaltsgerät ist nur für die Beleuchtung dieses Geräts geeignet. Die Lampe ist nicht zur Raumbelichtung im Haushalt geeignet.

Installationsanweisung

Technische Daten

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 x 400 x 388 (einschl. Rahmen)
Mikrowellenherd Inhalt	25 Liter
Durchmesser Drehteller	315 mm
Stromversorgung	230 V ~ 50Hz
Anschlusswert	1450 W
Mikrowellenleistung	900 W

Elektrischer Anschluss

Für dieses Gerät ist eine Netzspannung von 230 V, 50 Hz Wechselstrom erforderlich. Das Gerät hat ein Netzkabel mit einem Erdungsanschluss.



Achtung! Für einen sicheren Betrieb muss das Gerät korrekt geerdet sein. Schließen Sie das Gerät niemals an eine Gleichstromversorgung an. Falsche Nutzung kann Elektroschocks verursachen.

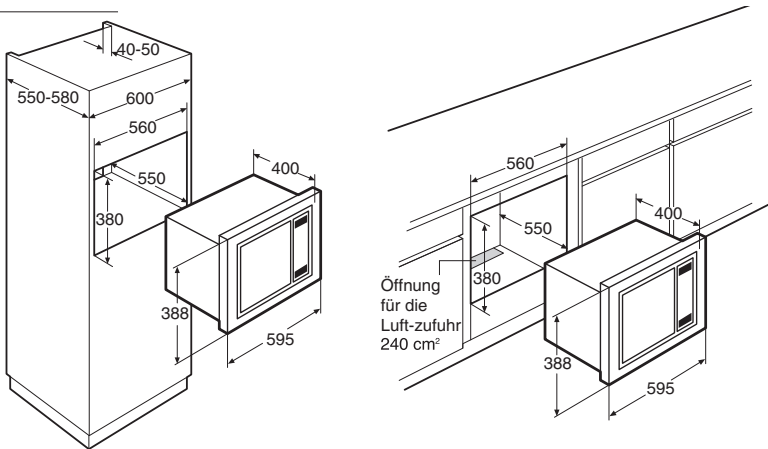
Aufstellung



- **Lebensgefahr!** Die Umhüllung des Mikrowellenherdes niemals entfernen. Das Anfassen interner Teile dieses Geräts kann beträchtliche Verletzungen und sogar den Tod zur Folge haben.
- Stellen Sie die Mikrowelle auf einen festen und ebenen Untergrund.
- Sorgen Sie für ausreichende Belüftung um die Mikrowelle herum. Halten Sie auf der Rückseite und an den Seitenwänden mindestens 10 cm Abstand frei.
- Decken Sie die Lüftungsöffnungen nicht ab.
- Entfernen Sie niemals die Stellfüße.
- Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Sende- und Empfangsgeräte wie Radios und Fernsehgeräte können die Funktion der Mikrowelle beeinflussen.

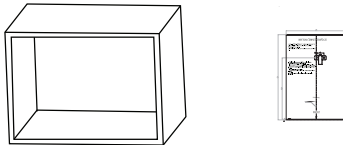
Installationsanweisung

Einbaumaße

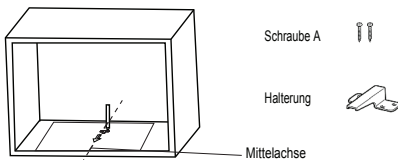


Einbau der Halterung

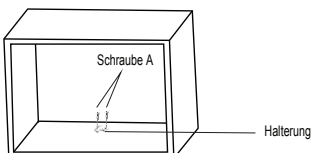
- **Achtung!** Lesen Sie die Anweisungen auf der mitgelieferten Zeichenschablone.



- Verwenden Sie die Zeichenschablone, um die Position der Halterung zu ermitteln.



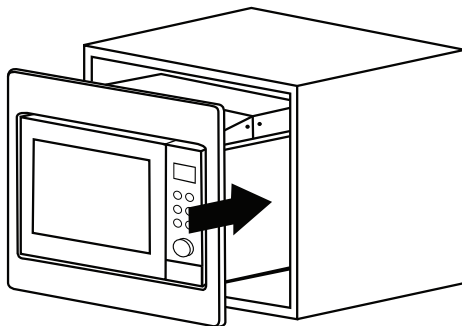
- Schrauben Sie die Halterung in den Schrank.



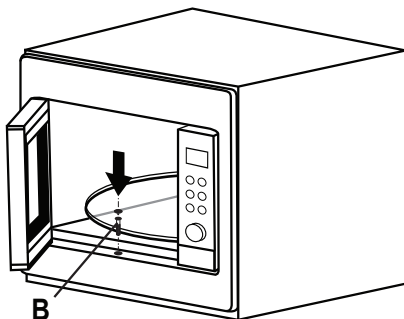
Installationsanweisung

Installieren

1. Schieben Sie den Mikrowellenherd vollständig in den Schrank und sorgen Sie dafür, dass er mittig steht.



2. Öffnen Sie die Tür der Mikrowelle. In der Mitte befindet sich vorne eine runde Öffnung für eine Schraube. Befestigen Sie die Mikrowelle; ziehen Sie die mitgelieferte Schraube B an. Setzen Sie die mitgelieferte Kappe auf die Schraube.



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 gemäß den gesetzlichen Bestimmungen.



Auf dem Produkt befindet sich ein Symbol mit einem durchgestrichenen Abfallcontainer. Damit wird angezeigt, 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 wiederverwendet werden, sodass auf diese Art und Weise eine beachtliche Menge an Energie und Rohstoffen eingespart werden kann.



Konformitätserklärung

Hiermit erklären wir, dass unsere Produkte die einschlägigen europäischen Richtlinien, Normen und Vorschriften sowie sämtliche Normen, auf welche diese verweisen, einhalten.



Pelgrim



575669