

JUNKER

[de]Gebrauchsanleitung	2
[en]Instruction manual	23
[fr] Notice d'utilisation	43
[nl] Gebruiksaanwijzing	64

JG4119260

Mikrowelle
Microwave
Micro-ondes
Magnetron

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.	2
	Wichtige Sicherheitshinweise.	3
	Aufstellen und Anschließen	5
	Ursachen für Schäden.	5
	Umweltschutz.	5
	Gerät kennen lernen	6
	Zubehör.	7
	Vor dem ersten Gebrauch	8
	Mikrowelle.	9
	Grillen	10
	Memory	11
	Programme	12
	Grundeinstellungen	14
	Reinigen	14
	Störungen, was tun?	15
	Kundendienst	16
	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	17
	Prüfgerichte	22

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen. → *"Vor dem ersten Gebrauch" auf Seite 8*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Das Gerät wird sehr heiß. Wird das Gerät in einem Einbaumöbel mit Dekortür aufgestellt, kommt es bei geschlossener Dekortür zum Hitzestau. Gerät nur bei geöffneter Dekortür betreiben.

Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Mikrowelle

Warnung – Brandgefahr!

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠️ Warnung – Explosionsgefahr!

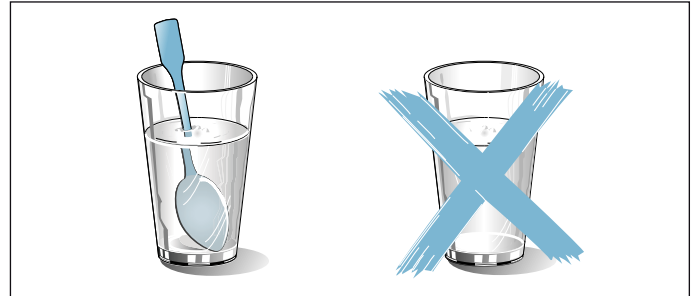
Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt. Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.
- Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen. Für den Mikrowellen-Kombibetrieb immer geeignete Materialien verwenden, die auch den Heißluft- und Grilltemperaturen standhalten.
- Der Drehteller aus Glas kann splintern. Nie mit harten Gegenständen gegen den Drehteller stoßen.
- Sprünge oder Brüche am Drehteller aus Glas sind gefährlich. Behandeln Sie den Drehteller mit Sorgfalt.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten. → *"Reinigen" auf Seite 14*
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 10 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- **Stark verschmutzte Dichtung:** Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- **Mikrowellenbetrieb ohne Speisen:** Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest. → *"Geschirrttest" auf Seite 9*
- **Mikrowellen-Popcorn:** Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.
- Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.
- **Funkenbildung:** Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- **Aluminiumschalen:** Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- **Auskühlen mit offener Gerätetür:** Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- **Kondenswasser im Garraum:** An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Um Korrosion zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser immer nach jedem Garen ab.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.



Gerät kennen lernen

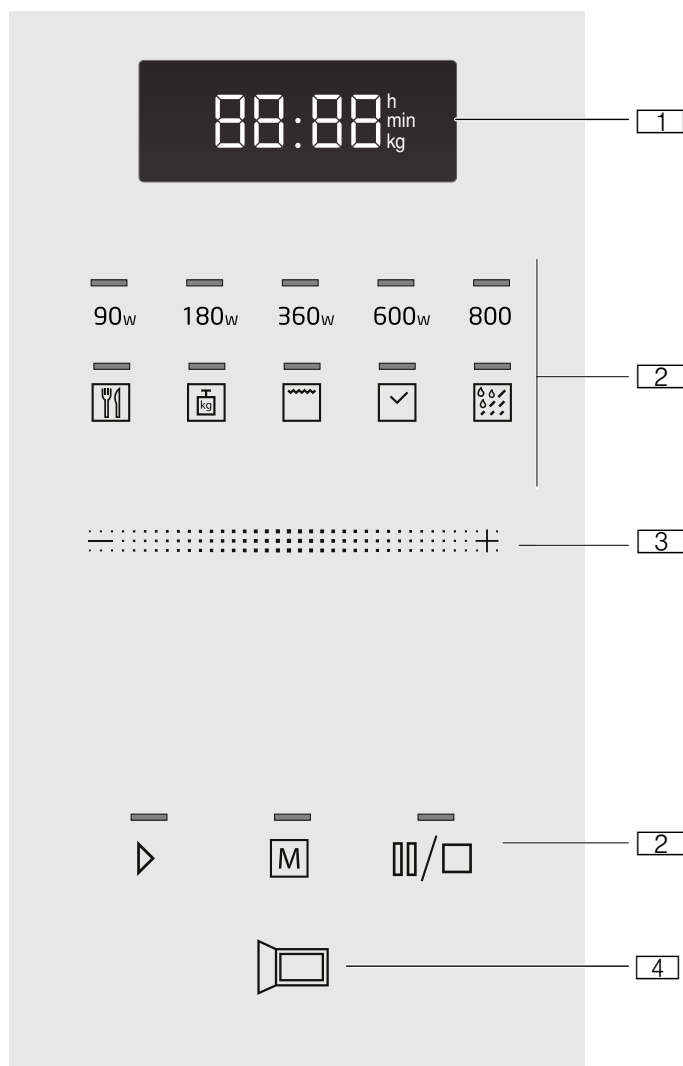
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeige und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Die Anzeige zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer eingestellten Uhrzeit.



- 1 Anzeige**
für Uhrzeit und Dauer
- 2 Touch Felder**
- 3 Einstellbereich**
zum Einstellen der Uhrzeit und Dauer oder zum Einstellen der Programmautomatik.
- 4 Automatischer Türöffner**

Bedienelemente

Die Bedeutung der verschiedenen Touch Felder sehen Sie hier kurz erklärt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Touch Felder und ihre Bedeutung

Die Bedeutung der verschiedenen Touch Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

Touch Felder	Bedeutung
Bedruckung	
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
800	Mikrowellen-Leistung 800 Watt wählen
	Programmautomatik anwählen
	Grill anwählen
	Gewicht bei den Programmen wählen
	Uhrzeit einstellen
	Aquaclean Reinigungsfunktion aktivieren
	Betrieb starten
	Memory anwählen
	Betrieb stoppen oder anhalten
	Gerätetür öffnen

Einstellbereich

Der Einstellbereich funktioniert wie ein Rad. Wischen Sie mit dem Finger nach links oder rechts, um die Einstellung zu ändern. Je schneller Sie wischen, desto schneller läuft das Rad. Tippen Sie darauf, um es anzuhalten und die genaue Einstellung zu übernehmen.

Automatische Türöffnung

Die Gerätetür springt auf, wenn Sie die automatische Türöffnung betätigen. Sie können die Gerätetür von Hand vollständig öffnen.

Bei Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür von Hand öffnen.

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür während des laufenden Betriebs öffnen, wird dieser angehalten.
- Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb nicht automatisch weiter. Sie müssen den Betrieb von Hand starten.
- Ist das Gerät längere Zeit ausgeschaltet öffnet sich die Gerätetür zeitverzögert.

Kühlgebläse

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

Hinweise

- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt der Garraum kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

Signaldauer ändern

Wenn das Gerät ausschaltet, hören Sie ein Signal. Die Dauer des Signaltons können Sie ändern.

Dazu berühren Sie ca. 6 Sekunden lang das Feld .

Die neue Signaldauer wird übernommen.
Die Uhrzeit erscheint wieder.

Möglich sind:

Signaldauer kurz - 3 Töne

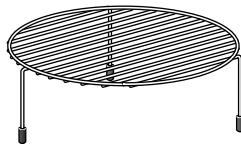
Signaldauer lang - 30 Töne.

Zubehör

Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Achtung!

Bei der Entnahme von Geschirr darauf achten, dass der Drehteller sich nicht verschiebt. Achten Sie darauf, dass der Drehteller richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.



Rost

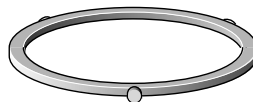
Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast oder als Stellfläche, z. B. für flache Auflaufformen.

Hinweis: Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.



Drehteller

Hinweis: Benutzen Sie das Gerät nur mit eingesetztem Drehteller. Achten Sie darauf, dass er richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.



Rollenring

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 16

Dampfgargeschirr

Zum Garen von Reis, Kartoffeln und Gemüse



Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellengerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel Sicherheitshinweise. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 3

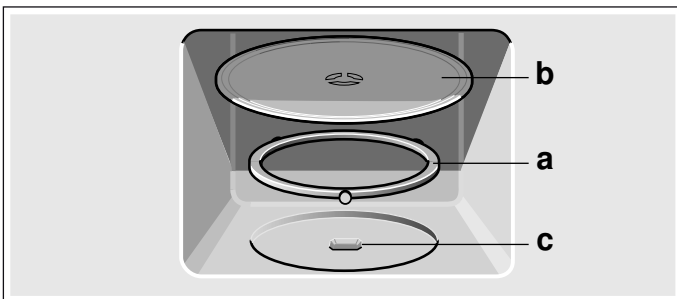
Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie den Drehteller richtig einsetzen. Reinigen Sie außerdem den Garraum und das Zubehör.

Garraum reinigen und Drehteller einsetzen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

So setzen Sie den Drehteller ein

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



Hinweis: Benutzen Sie das Gerät nur mit eingesetztem Drehteller. Achten Sie darauf, dass er richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall ertönt ein Signal und in der Anzeige erscheinen vier Nullen.

Uhrzeit einstellen

Die Aufforderung für die Einstellung der Uhrzeit kann einige Sekunden dauern.

Ein Signal ertönt, in der Anzeige erscheint **12:00**, der Doppelpunkt blinkt und die Anzeigelampe über dem Feld Uhr leuchtet.

1. Über den Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.
2. Das Feld ☒ berühren.

Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

Ausblenden der Uhrzeit

Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

1. Feld ☒ berühren.
2. Feld ☐/□ berühren.

Die Anzeige ist dunkel.

Wiedereinstellen der Uhrzeit

Feld ☒ berühren.

In der Anzeige erscheint die eingestellte Uhrzeit.

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

1. Feld ☒ berühren und über den Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.

2. Feld ☒ erneut berühren.

Die Uhrzeit ist eingestellt.

Garraum und Zubehör reinigen

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

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen im Garraum sind. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Einstellungen

Grill ☒	10 Minuten
---	------------

Garraum aufheizen

1. Feld ☒ berühren.
In der Anzeige erscheint 10:00 min und die Anzeigelampe über der Taste ☒ leuchtet.

2. Feld ▶ berühren.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.

Feld ☐/□ berühren oder Gerätetür öffnen.

Tipp: Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Speisen besonders schnell garen, erhitzen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Um die Mikrowelle optimal zu nutzen, beachten Sie die Hinweise zum Geschirr und orientieren Sie sich an den Angaben in den Anwendungstabellen am Ende der Gebrauchsanleitung.

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

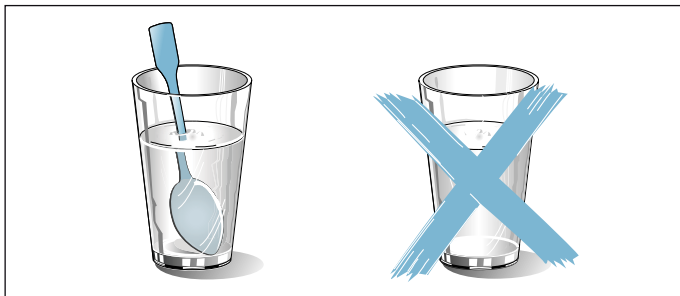
Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser etwas aussermittig auf den Drehteller.

1. Feld 800 W berühren.
2. Über den Einstellbereich **0 1:30** min einstellen.
3. Feld ▶ berühren.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Geeignetes Geschirr

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

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung!

Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

Niemals die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der kurze Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test.

1. Leeres Geschirr für ½ - 1 Minute bei maximaler Leistung in den Garraum stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur des Geschirrs prüfen.

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet. Brechen Sie den Test ab.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Mikrowellen-Leistungen

Über die Touch-Felder stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

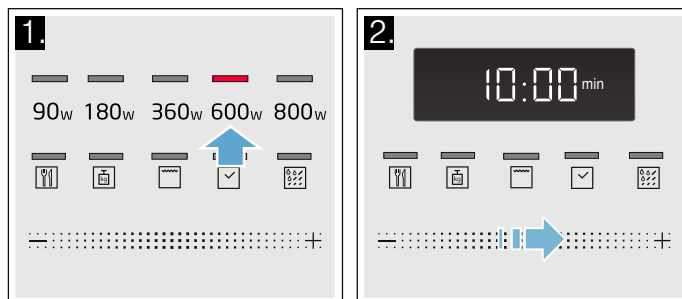
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
800 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweis: Die Mikrowellen-Leistung 800 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für 1 Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 39 Minuten.

Mikrowelle einstellen

Beispiel Mikrowellen-Leistung 600 Watt, 10 Minuten

1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung berühren.
Die Anzeigelampe über der Mikrowellen-Leistung leuchtet.
2. Über den Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.



3. Feld ▶ berühren.
Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder / berühren. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Über den Einstellbereich die Dauer verändern.

Anhalten

Feld / einmal berühren oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeigelampe über dem Feld / leuchtet. Nach dem Schließen wieder Feld ▶ berühren.

Betrieb abbrechen

Feld / zweimal berühren oder Tür öffnen und Feld / einmal berühren.

Hinweis: Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Leistung einstellen.

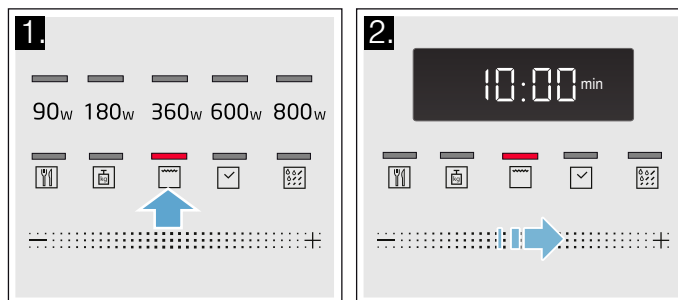
Grillen

Der Grill ist gut zum Bräunen und Überbacken geeignet.

Den Grill können Sie alleine oder kombiniert mit der Mikrowelle einsetzen.

Grill einstellen

1. Feld berühren.
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 10:00 min.
2. Über den Einstellbereich eine Dauer einstellen.



3. Feld ▶ berühren.
Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder / berühren. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Anhalten

Feld / einmal berühren oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeigelampe über dem Feld / leuchtet. Nach dem Schließen wieder Feld ▶ berühren.

Korrektur

Eine eingestellte Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

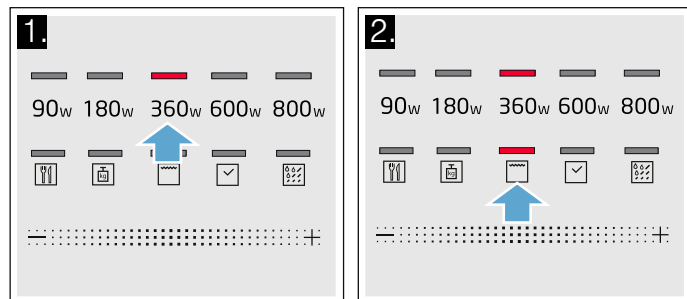
Betrieb abbrechen

Feld / zweimal berühren oder Tür öffnen und Feld / einmal berühren.

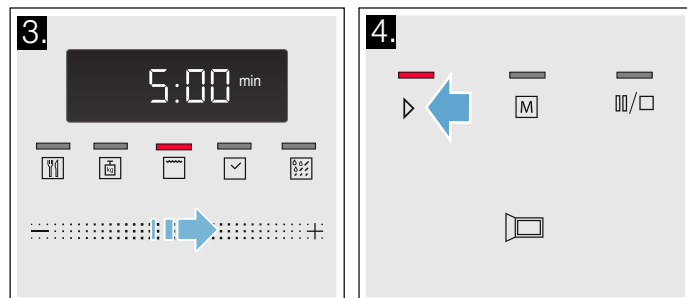
Mikrowelle und Grill einstellen

Beispiel: 360 W, Grill ☐, 5 Minuten

1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung berühren.
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.
2. Feld ☐ berühren.



3. Über den Einstellbereich eine Dauer einstellen.
4. Feld ▷ berühren.



Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

M Memory

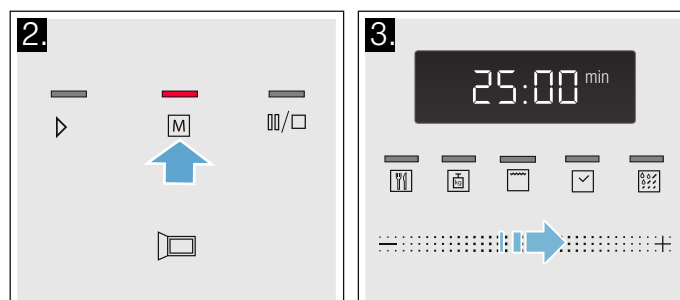
Mit Memory können Sie die Einstellung für ein Gericht speichern und jederzeit wieder abrufen.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

Memory speichern

Beispiel: 360 W, 25 Minuten

1. Feld [M] berühren.
Die Anzeigelampe über dem Feld leuchtet.
2. Gewünschte Mikrowellen-Leistung berühren.
Die Anzeigelampe über dem Feld leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.
3. Über den Einstellbereich die Dauer einstellen.



4. Mit Feld [M] bestätigen.
Die Uhrzeit erscheint wieder. Die Einstellung ist gespeichert.

Hinweise

- Sie können auch nur den Grill oder Grill kombiniert mit Mikrowelle speichern.
- Mehrere Mikrowellen-Leistungen nacheinander können Sie nicht speichern.
- Automatik-Programme können Sie nicht speichern.
- Memory können Sie auch speichern und sofort starten. Berühren Sie zum Schluss nicht [M], sondern das Feld ▷.
- **Memory neu gelegen:** Feld [M] berühren. Die alten Einstellungen erscheinen. Speichern Sie das neue Programm wie in 1 bis 4 beschrieben.

Memory starten

Das gespeicherte Programm können Sie ganz einfach starten. Stellen Sie Ihr Gericht ins Gerät. Schließen Sie die Gerätetür.

1. Feld [M] berühren.
Die gespeicherten Einstellungen erscheinen.
2. Feld ▷ berühren.
Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder ☐/☐ berühren. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Anhalten

Feld ☐/☐ einmal berühren oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeigelampe über

dem Feld  leuchtet. Nach dem Schließen wieder Feld  berühren.

Programme

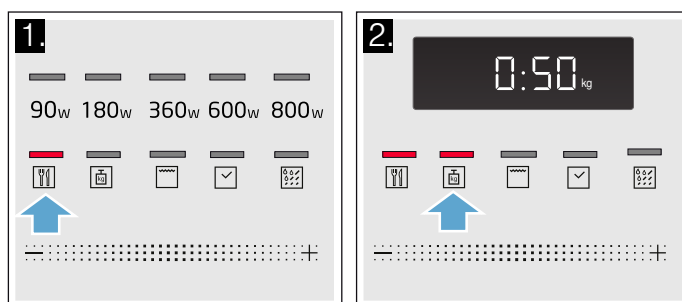
Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Programm.

Hinweis: Sie können unter 8 Programmen auswählen.

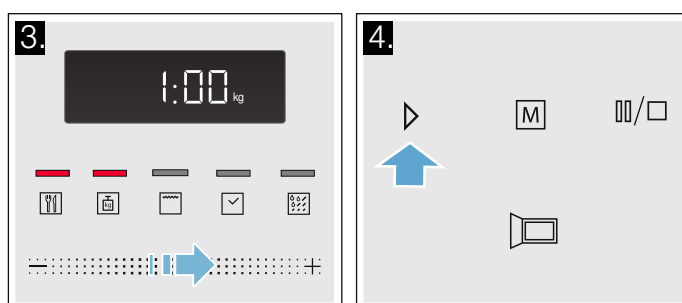
Programm einstellen

Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie wie folgt ein:

1. Feld  so oft berühren, bis die gewünschte Programm-Nummer erscheint.
Die Anzeigelampe über dem Feld leuchtet.
2. Feld  berühren.
Die Anzeigelampe über dem Feld leuchtet und ein Vorschlagsgewicht erscheint.



3. Über dem Einstellbereich das Gewicht der Speise einstellen.
4. Feld  berühren.



Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder  berühren. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Korrektur

Zweimal Feld  berühren und neu einstellen.

Anhalten

Feld  einmal berühren oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeigelampe über

Betrieb abbrechen

Feld  zweimal berühren oder Tür öffnen und Feld  einmal berühren.

dem Feld  leuchtet. Nach dem Schließen wieder Feld  berühren.

Betrieb abbrechen

Feld  zweimal berühren oder Tür öffnen und Feld  einmal berühren.

Hinweise

- Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und rühren Sie die Speisen um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Nach dem Schließen wieder Feld  berühren.
- Programm-Nummer und Gewicht können Sie mit "" bzw. "" abfragen. Der abgefragte Wert erscheint für 3 Sekunden in der Anzeige.

Auftauen mit der Programmautomatik

Mit den 4 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.

Hinweise

- **Lebensmittel vorbereiten**
Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C eingefroren und gelagert wurden.
Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.
- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- **Geschirr**
Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.
- **Ruhezeit**
Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperatúrausgleich noch 10 bis 30 Minuten ruhen. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen. Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

■ Signal

Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und zerteilen Sie die Speisen, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Programm-Nr.		Geschirr	Gewichtsbereich in kg
Auftauen			
P 01	Hackfleisch	offen	0,20 - 1,00
P 02	Fleischstücke	offen	0,20 - 1,00
P 03	Hähnchen, Hähnchenteile	offen	0,40 - 1,80
P 04	Brot	offen	0,20 - 1,00

Garen mit der Programmatematik

Mit den 3 Garprogrammen können Sie Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen.

Hinweise

■ Geschirr

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

■ Lebensmittel vorbereiten

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

Reis:

Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung zu.

Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.

Kartoffeln:

Für Salzkartoffeln schneiden Sie die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz zu.

Frisches Gemüse:

Wiegen Sie das frische, geputzte Gemüse ab.

Schneiden Sie das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Gemüse einen EL Wasser zu.

■ Signal

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

■ Ruhezeit

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

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Programm-Nr.		Geschirr	Gewichtsbereich in kg
Garen			
P 05	Reis	mit Deckel	0,05 - 0,2
P 06	Kartoffeln	mit Deckel	0,15 - 1,0
P 07	Gemüse	mit Deckel	0,15 - 1,0

Kombi-Garprogramm

Hinweise

■ Geschirr

Garen Sie die Lebensmittel in einem nicht zu großen, hitzebeständigen Geschirr, das mikrowellengeeignet ist.

■ Lebensmittel vorbereiten

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.

■ Ruhezeit

Das Lebensmittel nach Ablauf des Programmes zum Temperatenausgleich noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Programm-Nr.		Geschirr	Gewichtsbereich in kg
Kombiprogramm			
P 08	Auflauf gefroren, bis 3 cm hoch	offen	0,4 - 0,9

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat eine Grundeinstellung, die Sie bei Bedarf ändern können.

Einstellung	Auswahl
 Tastenton	 * eingeschaltet  ausgeschaltet (Tastenton bleibt bei den Feldern ► und  /□ aktiv)
 Demo-Modus	 Das Gerät ist ausgeschaltet. Sie können die Felder und die Anzeige benutzen, die Felder jedoch sind ohne Funktion, so dass zum Beispiel bei Mikrowelle keine Leistung erfolgt. Der Demo-Modus wird hauptsächlich von Händlern genutzt.
* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)	

Den Tastenton an Ihrem Gerät können Sie bei Bedarf ändern.

Tastenton ändern

Voraussetzung: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Einige Sekunden lang die Felder ► und  zusammen gedrückt halten.
In der Anzeige erscheint .
2. Auf Feld ► tippen.
 blinkt in der Anzeige.
3. Über den Einstellbereich auf  wechseln.
4. Auf Feld ► tippen.
Die Einstellung wurde übernommen.
5. Auf Feld /□ tippen.
Der Tastenton ist ausgeschaltet.

Sie können die Einstellung jederzeit wieder ändern.

Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. → "Reinigungsmittel" auf Seite 14

Warnung – Stromschlaggefahr!

Nie das Gerät in Wasser tauchen oder unter einem Wasserstrahl reinigen.

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

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türscheiben.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Gerätefront mit Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel kratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch: Es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen. Den Drehtellerantrieb mit einem Tuch trocknen.

Bereich	Reinigungsmittel
Drehteller und Rollenring	Heiße Spüllauge: Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.
Rost	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.

Reinigungsprogramm Aqua clean

1. Ein paar Tropfen Spülmittel in eine Tasse mit Wasser geben. Einen Löffel mit in das Gefäß stellen, um Siedeverzug zu vermeiden.
 2. Feld  berühren.
- Das Gerät schaltet nach ca. 8 Minuten automatisch aus.

Anschließend mit einem weichen Tuch den Garraum auswischen und gründlich trocknen lassen.

? Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

Tipp: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im folgenden Kapitel nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zur optimalen Einstellung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 17

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
In der Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Einstellbereich wurde versehentlich betätigt.	Berühren Sie das Feld "  /□".
	Nach dem Einstellen wurde das Feld "►" nicht berührt.	Berühren Sie das Feld "►" oder löschen Sie die Einstellung mit dem Feld "  /□".

Warnung – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Feld "▶" wurde nicht berührt.	Berühren Sie das Feld "▶".
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes.	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige steht ein M .	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus deaktivieren. → "Grundeinstellungen" auf Seite 14
Fehlermeldung "E - 3"	Fehler im automatischen Türöffnungssystem.	Bei einer Fehlermeldung das Gerät aus- und wieder einschalten; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.



Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Garraumtür öffnen, rechts.

E-Nr: FD: Z-Nr:

Type:

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Kundendienst

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.

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

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

Technische Daten

Eingangsspannung	AC 220-230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1270 W
Max. Ausgangsleistung	800 W (IEC 60705)
Max. Grill Ausgangsleistung	1000 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Absicherung	10 A
Abmessung (H/B/T)	
- Gerät	382 x 594 x 317 mm
- Garraum	201 x 308 x 282 mm
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Geschirr aus dem Garraum nehmen.

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

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

Geeignetes Geschirr

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

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr. Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung!

Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Auftauen

Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.

Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen. Das Fleisch kann auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeitet werden.

Tipps zum Auftauen

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180	2	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
		90	4-6	
	500 g	180	5	
		90	5-10	
	800 g	180	8	
		90	10-15	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Hackfleisch, gemischt	200 g	90	10	möglichst flach einfrieren mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180	5	
		90	10-15	
	800 g	180	8	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180	8	aufgetaute Teile voneinander trennen
		90	10-20	
	1,2 kg	180	15	
		90	10-20	
Fischfilet, Fischkotelett oder -Scheiben	400 g	180	5	aufgetaute Teile voneinander trennen
		90	10-15	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180	10-15	-
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180	7-10	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180	8	
		90	5-10	
Butter, antauen	125 g	180	1	Verpackung vollständig entfernen
		90	2-3	
	250 g	180	1	
		90	3-4	
Brot im Ganzen	500 g	180	6	-
		90	5-10	
	1 kg	180	12	
		90	10-20	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90	10-15	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180	5	
		90	10-15	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180	5	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15-20	

Tiefgefrorenen Speisen erwärmen

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen erwärmen sich schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten sie schon beim Einfrieren nicht übereinander schichten.

- Decken Sie die Speisen immer ab. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Tiefgefrorenen Speisen erwärmen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600	8-11	-
Suppe	400 g	600	8-10	-
Eintöpfe	500 g	600	10-13	-
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600	12-17	beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600	10-15	-

Tiefgefrorenen Speisen erwärmen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600	2-5	etwas Flüssigkeit zugeben
	500 g	600	8-10	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600	8-10	im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben
	600 g	600	14-17	
Rahmspinat	450 g	600	11-16	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erwärmen

Achtung!

Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

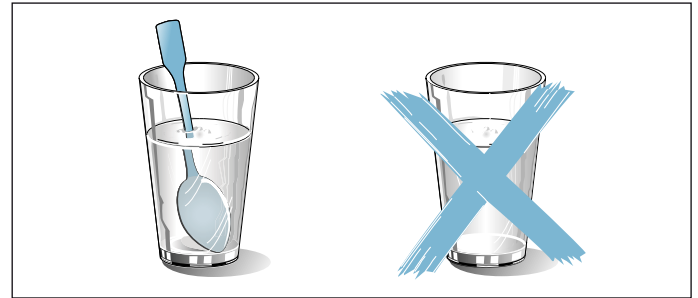
Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer ab. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen

Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Speisen erwärmen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Getränke	200 ml	800	2-3	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	500 ml	800	3-4	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360	ca. ½	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360	ca. 1	
	200 ml	360	1½	
Suppe 1 Tasse	200 g	600	2-3	-
Suppe 2 Tassen	400 g	600	4-5	-
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	350-500 g	600	4-8	-
Fleisch in Soße	500 g	600	8-11	Fleiszscheiben voneinander trennen
Eintopf	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Gemüse, 1 Portion	150 g	600	2-3	etwas Flüssigkeit zugeben
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600	3-5	

Speisen garen

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Garen Sie die Speisen im Mikrowellen solo - Betrieb immer im geschlossenem Geschirr. Stellen Sie das Geschirr direkt auf den Drehteller. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Grillen:

Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.

Stellen Sie den Rost immer auf den Drehteller.

Grill und Mikrowelle kombiniert:

Der kombinierte Betrieb ist besonders gut für Aufläufe und Gratins geeignet.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller und decken Sie die Speisen nicht ab.

Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein, der Drehteller muss sich noch drehen können.

Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Speise nach der kürzeren angegebenen Zeit.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 bis 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.

Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

Die in der Tabelle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Speisen garen	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Hähnchen ganz, 1,2 kg	geschlossenes Geschirr	600	25-30	nach der Hälfte der Zeit wenden
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel, 800 g	offenes Geschirr auf Rost	360 W + 	30-40	mit der Hautseite nach oben legen, nicht wenden
Hähnchenflügel, mariniert gefroren, 800 g	offenes Geschirr auf Rost	360 W + 	15-25	nicht wenden
Schweinefleisch ohne Schwarte ca. 750 g, z. B. Nacken	offenes Geschirr	360 W + 	40-50	1 bis 2 mal wenden
Speckscheiben, ca. 8 Scheiben	Rost	180 W + 	10-15	-
Hackbraten, 750 g	offenes Geschirr	600 360 W + 	20-25 25-35	offen garen maximal 6 cm hoch
Fisch, z. B. Filetstücke, 400 g	offenes Geschirr	600	10-15	evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben
Fischfilet, überbacken, ca. 400 g	offenes Geschirr	360 W + 	10-15	tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen
Fisch-Spieße, 4-5 Stück	Rost	180 W + 	10-15	Holzspieße verwenden
Aufläufe süß, z. B. Quark-Auflauf mit Obst 1 kg	offenes Geschirr	360 W + 	30-35	maximal 5 cm hoch
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten, z. B. Nudelauflauf, 1 kg	offenes Geschirr	360 W + 	30-35	mit Käse bestreuen, maximal 5 cm hoch
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten, z. B. Kartoffelgratin, 1 kg	offenes Geschirr	360 W + 	30-40	maximal 4 cm hoch
Suppen überbacken, z. B. Zwiebelsuppe, 2-4 Tassen	offenes Geschirr		ca. 15-20	-
Gemüse, frisch, 250 g	geschlossenes Geschirr	600	5-10	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
Gemüse, frisch, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	10-15	-

Speisen garen	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Gemüsespieße, 4-5 Stück	Rost	180 W + 	15-20	Holzspieße verwenden
Kartoffeln, 250 g	geschlossenes Geschirr	600	8-10	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
Kartoffeln, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	11-14	
Kartoffeln, 750 g	geschlossenes Geschirr	600	15-22	
Reis, 125 g	geschlossenes Geschirr	800	5-7	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
		180	12-15	
Reis, 250 g	geschlossenes Geschirr	800	6-8	
		180	15-18	
Toastbrot (vortoasten), 2-4 Scheiben	Rost		1. Seite: - ca. 2-4 2. Seite: ca. 2-4	
Toast überbacken, 2-6 Scheiben	Rost		7-10	je nach Belag
Obst, Kompott, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	9-12	-
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant) 500 ml	geschlossenes Geschirr	600	6-8	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal gut umrühren

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kondenswasser

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Das ist normal. Die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.



Prüfgerichte

Nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 und EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 750 g	360 W, 12-17 Min. + 90 W, 20-25 Min.	Pyrexform 20 x 25 cm auf den Drehteller stellen.
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.
Hackbraten	600 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Drehteller stellen.

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5-7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Kartoffelgratin	Grill  + 360 W, 35-40 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

Table of contents

	Intended use	23
	Important safety information	24
	Installation and connection	26
	Causes of damage	26
	Environmental protection	26
	Getting to know your appliance	27
	Accessories	28
	Before using for the first time	29
	Microwave	30
	Grilling	31
	Memory	32
	Programmes	32
	Basic settings	34
	Cleaning	34
	Trouble shooting	35
	Customer service	36
	Tested for you in our cooking studio	37
	Test dishes	42

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always place the accessories into the cooking compartment correctly. → "Before using for the first time" on page 29

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

Warning – Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Microwave

Warning – Risk of fire!

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.
Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

⚠ Warning – Risk of explosion!

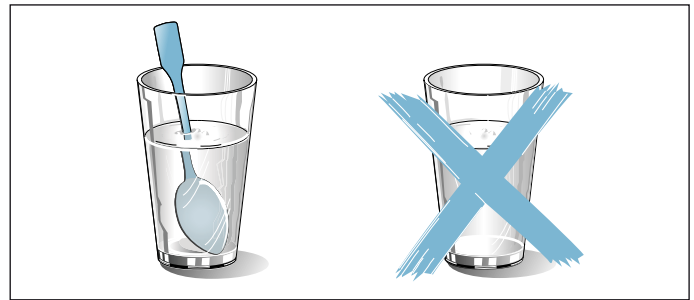
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

⚠ Warning – Risk of burns!

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

**⚠ Warning – Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.
- Using unsuitable cookware may result in damage. For microwave combination mode, always use cookware made from suitable materials that can also withstand the temperatures used for hot air and grilling modes.
- The glass turntable may splinter. Never allow hard objects to strike the turntable.
- Cracks or chinks in the glass turntable are dangerous. Handle the turntable with care.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 34

- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.



Installation and connection

This appliance is designed for domestic use only.

This appliance is designed to be fully integrated into kitchen units.

Please follow the dedicated installation instructions.

The appliance is ready to be plugged in and may only be connected to a Schuko socket that has been correctly installed. The circuit breaker must have a rating of 10 A (L- or B-type circuit breaker). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

Only a qualified electrician may install the socket or replace the power cable. If the plug is no longer accessible once the appliance has been installed, an all-pole isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided for the wiring.

Do not use multi-socket adaptors, power strips or extension leads. Overloading causes a risk of fire.



Causes of damage

Caution!

- **Heavily soiled seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- **Operating the microwave without food:** Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. The only exception to this rule is when performing a short cookware test. → "Cookware test" on page 30
- **Microwave popcorn:** Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- **Creation of sparks:** Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- **Foil containers:** Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- **Cooling with the appliance door open:** Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- **Condensation in the cooking compartment:** Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.



Environmental protection

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

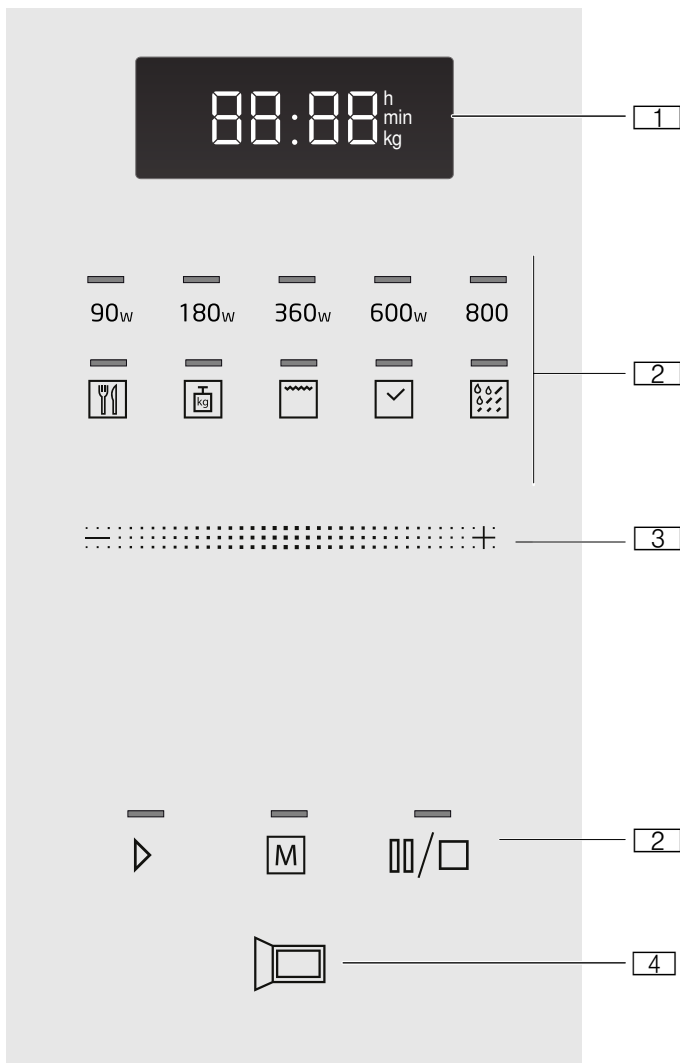
In this section, we will explain the display and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

Control panel

You can set your appliance's various functions on the control panel. The current settings are shown on the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with a clock time that has been set.



1 Display
For clock and cooking times

2 Touch fields

3 Settings area
For setting the clock and cooking times or for setting automatic programmes.

4 Automatic door opening button

Controls

Here you can find a short explanation of the various touch fields. You can set your appliance simply and directly.

Touch fields and their functions

Here you can find a short explanation of the various touch fields.

Touch fields	Function
Symbol	
90	Select a microwave power output of 90 watts
180	Select a microwave power output of 180 watts
360	Select a microwave power output of 360 watts
600	Select a microwave power output of 600 watts
800	Select a microwave power output of 800 watts
	Select an automatic programme
	Select the grill
	Select a weight for the programmes
	Set the time
	Aquaclean Activate the cleaning function
	Start operation
	Select the memory
	Stop or pause operation
	Open the appliance door

Control panel

The control panel functions like a scroller. Swipe left or right with your finger to change the setting. The faster you swipe, the faster the scroller will move. Tap on the scroller to stop it and select an exact setting.

Automatic door opening

The appliance door springs open if you activate the automatic door opening. You can fully open the appliance door manually.

The automatic door opening does not work in the event of a power cut. You can open the door manually.

Notes

- If you open the appliance door during operation, the operation is paused.
- When you close the appliance door, the operation does not continue automatically. You must restart the operation manually.
- If the appliance has been switched off for a long time, the appliance door will open after a time delay.

Cooling fan

The appliance is equipped with a cooling fan. The fan may run on even if the oven has been switched off.

Notes

- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Changing the signal length

You will hear a signal when the appliance is switched off. You can change the length of the signal tone.

Touch and hold the  field for approx. 6 seconds.

The new signal length will be applied.

The clock will reappear.

The following are possible:

Short signal length – 3 tones

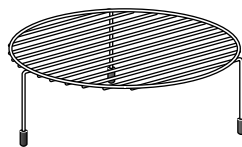
Long signal length – 30 tones.

Accessories

Below, you will find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.



Wire rack

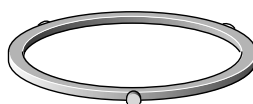
Wire rack for grilling, e.g. steak, sausages or bread, or for setting down cookware, e.g. shallow ovenproof dishes.

Note: Place the wire rack onto the turntable.



Turntable

Note: Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.



Roller ring

Special accessories

Special accessories can be purchased from our after-sales service, from specialist retailers, or online. You will find a comprehensive range of products in our brochures and online.

Their availability and whether it is possible to order them online varies from country to country. Please see our sales brochures for more details.

Note: Not all special accessories are suitable for every appliance. When purchasing, please always quote the exact identification number (E-no.) of your appliance.
→ "Customer service" on page 36

Steaming utensils

For cooking rice, potatoes and vegetables

Before using for the first time

This section tells you what you need to do before using your microwave to prepare food for the first time. Read the section entitled "Safety information" beforehand.
→ "Important safety information" on page 24

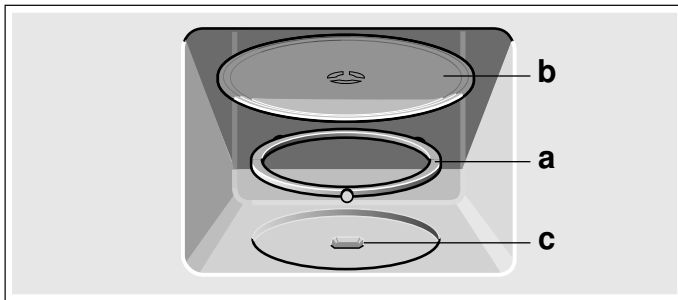
Before you can use your new appliance, you will need to put the turntable in place correctly. You must also clean the cooking compartment and accessories.

Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cooking compartment and accessories.

How to put the turntable in place

1. Place the roller ring **a** into the recess in the cooking compartment.
2. Make sure that the turntable **b** engages in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.



Note: Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

Initial use

After connecting the appliance to the mains, or following a power failure, a signal sounds and four zeros appear in the display.

Setting the time

The prompt to set the time may last a number of seconds.

A signal will sound, **12:00** will appear in the display, the colon will flash and the indicator lamp above the time field will light up.

1. Use the settings area to set the time.
2. Touch the  field.

The time has now been set.

Hiding the clock

In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the clock.

1. Touch the  field.
 2. Touch the  field.
- The display is blank.

Resetting the clock

Touch the  field.

The set time is shown in the display.

Changing the clock from summer time to winter time

1. Touch  field and set the time on the settings area.
2. Touch the  field again.

The time has now been set.

Cleaning the cooking compartment and accessories

To eliminate the new-appliance smell, heat up the cooking compartment with nothing in it except the turntable and with the oven door closed.

Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

Settings

Grill 	10 minutes
---	------------

Heating up the cooking compartment

1. Touch the  field.
10:00 min will appear in the display and the indicator light above the  button will light up.
 2. Touch the  field.
- An audible signal will sound once the time has elapsed. Touch the  field or open the appliance door.

Tip: Once the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.

Cleaning the accessories

Clean the accessories thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.

Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. You can use the microwave on its own or in combination with the grill.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual.

Try out the microwave straight away. You could heat up a cup of water for your tea, for example.

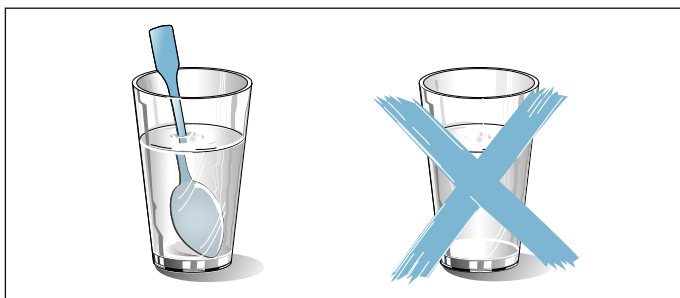
Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water on the turntable, slightly off-centre.

1. Touch the 800 W field.
2. Set **0 1:30** min on the settings area.
3. Touch the ▶ field.

A signal will sound after 1 minute and 30 seconds. The water is hot.

Warning – Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Cookware

Not all cookware is microwavable. So that your food is heated and the appliance is not damaged, only use microwavable cookware.

Suitable cookware

Heat-resistant cookware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic are suitable. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use cookware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable cookware

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

Cookware test

Never switch on the microwave unless there is food inside. The short cookware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave.

1. Heat the empty cookware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature of the cookware during this time.

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

In this case, stop the test.

Warning – Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Microwave power settings

Use the touch fields to set the microwave power setting you require.

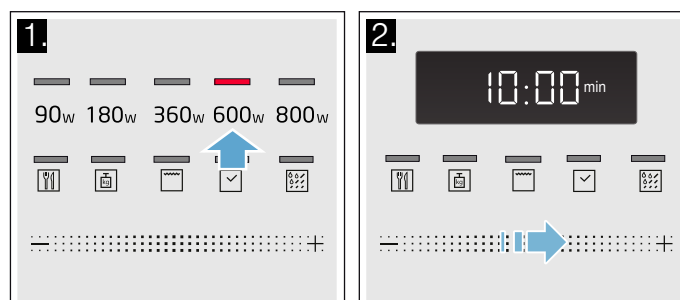
90 W	For defrosting delicate foods
180 W	For defrosting and continued cooking
360 W	For cooking meat and for heating delicate foods
600 W	For heating and cooking food
800 W	For heating liquids

Note: The 800 W microwave power setting can be set for 30 minutes, 600 W for 1 hour and the other power settings for 1 hour and 39 minutes.

Setting the microwave

Example: Microwave power setting 600 watts, 10 minutes

1. Touch the microwave power setting you require. The indicator lamp above the microwave power setting will light up.
2. Set the required cooking time on the settings area.



3. Touch the ► field.
The cooking time will count down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. Open the appliance door or touch the ►/□ field. The clock will reappear.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the control panel.

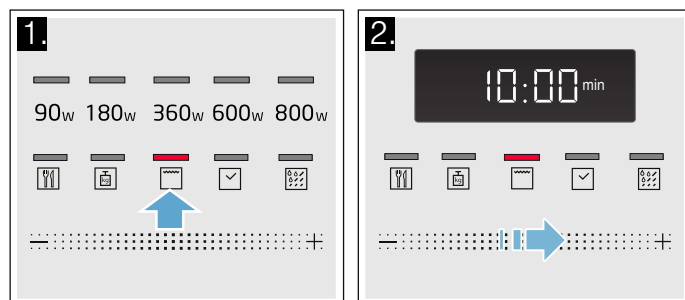
Grilling

The grill is perfect for gratinating and browning the top of dishes.

You can use the grill on its own or in combination with the microwave.

Setting the grill

1. Touch the ► field.
The indicator lamp above the button will light up and 10:00 min will appear in the display.
2. Set a cooking time on the settings area.



3. Touch the ► field.
The cooking time will count down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. Open the appliance door or touch the ►/□ field. The clock will reappear.

Pausing

Touch the ►/□ field once or open the appliance door. Operation will be paused. The indicator lamp above the ►/□ field will light up. After closing the door, touch the ► field again.

Correction

You may correct a set cooking time at any time.

Cancelling operation

Touch the ►/□ field twice or open the door and touch the ►/□ field once.

Pausing

Touch the ►/□ field once or open the appliance door. Operation will be paused. The indicator lamp above the ►/□ field will light up. After closing the door, touch the ► field again.

Cancelling operation

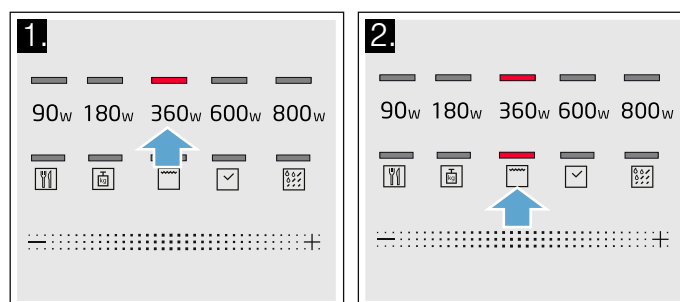
Touch the ►/□ field twice or open the door and touch the ►/□ field once.

Note: You can also adjust the cooking time first and then the microwave power setting.

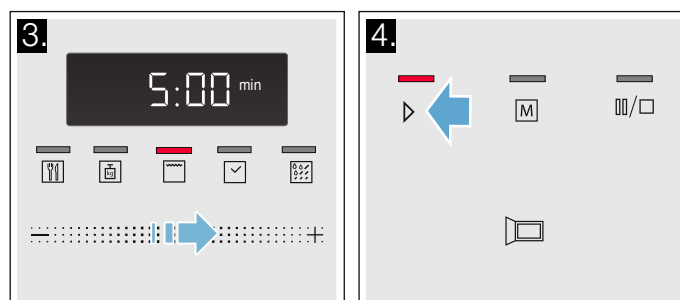
Setting the microwave and grill

Example: 360 W, grill ►, 5 minutes

1. Touch the microwave power setting you require.
The indicator lamp above the button will light up and 1:00 min will appear in the display.
2. Touch the ► field.



3. Set a cooking time on the settings area.
4. Touch the ► field.



The cooking time will count down in the display.

M Memory

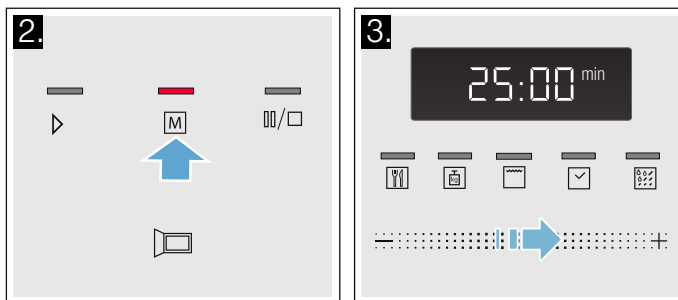
The memory function allows you to save the setting for a dish and call it up at any time.

The memory function is useful if you prepare one dish particularly frequently.

Saving memory settings

Example: 360 W, 25 minutes

1. Touch the **M** field.
The indicator lamp above the field will light up.
2. Touch the microwave power setting you require.
The indicator lamp above the field will light up and 1:00 min will appear in the display.
3. Set the cooking time on the settings area.



4. Touch the **M** field to confirm.
The clock will reappear. The setting has been saved.

Notes

- You can also save grill only or grill combined with microwave settings.
- You cannot save several microwave power settings one after the other.
- You cannot save automatic programmes.
- You can save the memory settings and start the appliance immediately. Do not touch **M** to finish; touch the **▶** field instead.
- **To create a new memory setting:** Touch the **M** field. The old settings will appear. Save the new programme as described in steps 1 to 4.

Starting the memory

It is very easy to start the saved programme. Place your meal in the appliance. Close the appliance door.

1. Touch the **M** field.
The saved settings will be displayed.
2. Touch the **▶** field.
The cooking time will count down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. Open the appliance door or touch **|||/□**. The clock will reappear.

Pausing

Touch the **|||/□** field once or open the appliance door. Operation will be paused. The indicator lamp above the **|||/□** field will light up. After closing the door, touch the **▶** field again.

Cancelling operation

Touch the **|||/□** field twice or open the door and touch the **|||/□** field once.

P Programmes

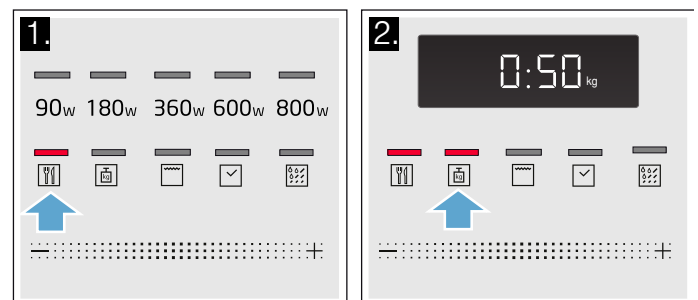
You can prepare food really easily using the various programmes. You select a programme and enter the weight of your food. The program then applies the most suitable settings.

Note: You can choose from 8 programmes.

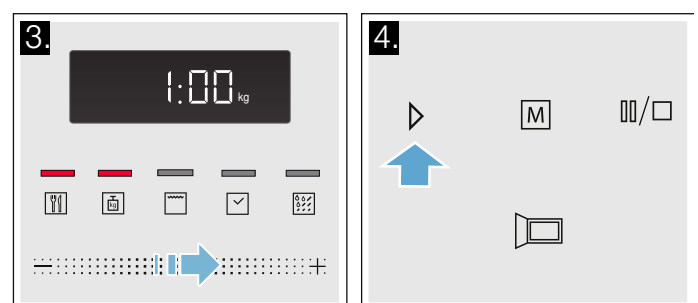
Setting a programme

Once you have selected a programme, configure the settings as follows:

1. Touch **|||** repeatedly until the required programme number appears.
The indicator lamp above the field will light up.
2. Touch the **|||** field.
The indicator lamp above the field will light up and a default value for the weight will appear in the display.



3. Use the settings area to specify the weight of the dish.
4. Touch the **▶** field.



You will see the cooking time for the programme counting down.

The cooking time has elapsed

An audible signal will sound. Open the appliance door or touch **|||/□**. The clock will reappear.

Making amendments

Touch the **|||/□** field twice and reconfigure the settings.

Pausing

Touch the  field once or open the appliance door. Operation will be paused. The indicator lamp above the  field will light up. After closing the door, touch the  field again.

Cancelling operation

Touch the  field twice or open the door and touch the  field once.

Notes

- For some programmes, a signal will sound after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. After closing the door, touch the  field again.
- You can query the programme number and weight using "" or "". The value you have queried will be shown in the display for 3 seconds.

Defrosting using the automatic programmes

You can use the 4 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

Notes

- **Preparing food**
Use food that has been frozen at -18 °C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.
Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- **Ovenware**
Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a china or glass plate, but do not cover.
- **Resting time**
The defrosted food should be left to stand for an additional 10 to 30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand. After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.
- **Signal**
For some programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and separate the food out or turn the meat or poultry. Close the door and press the Start button.

Programme no.		Cook-ware	Weight range in kg
Defrosting			
P 01	Minced meat	Open	0.20 - 1.00
P 02	Pieces of meat	Open	0.20 - 1.00

Programme no.		Cook-ware	Weight range in kg
P 03	Chicken, chicken pieces	Open	0.40 - 1.80
P 04	Bread	Open	0.20 - 1.00

Cooking with the automatic programmes

With the 3 cooking programmes, you can cook rice, potatoes or vegetables.

Notes

- **Ovenware**
The food must be cooked in microwaveable cookware with a lid. For rice, you should use a large, deep dish.
- **Preparing food**
Weigh out the food. You need to know the weight to set the programme.
Rice:
Do not use boil-in-the-bag rice. Add the required amount of water, as specified on the packaging. This is usually two or three times the quantity of rice.
Potatoes:
For boiled potatoes, cut the fresh potatoes into small, even-sized pieces. Add one tablespoon of water for each 100 g boiled potatoes, and a little salt.
Fresh vegetables:
Weigh out the fresh, trimmed vegetables. Cut the vegetables into small, even-sized pieces. Add a tbsp water for each 100 g vegetables.
- **Signal**
While the programme is running, a signal sounds after some time. Stir the food.
- **Resting time**
Once the programme has finished, stir the food again. You should leave it to stand for another 5 to 10 minutes until it reaches an even temperature. The cooking result will depend on the quality and consistency of the food.

Programme no.		Cookware	Weight range in kg
Cooking			
P 05	Rice	With lid	0.05 - 0.2
P 06	Potatoes	With lid	0.15 - 1.0
P 07	Vegetables	With lid	0.15 - 1.0

Combi-cooking programme

Notes

- **Ovenware**
Cook the food in ovenware which is not too big, and is heat resistant and microwaveable.
- **Preparing food**
Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- **Resting time**
Once the programme has finished, allow the food to rest for another 5 to 10 minutes so it reaches an even temperature.

Programme no.	Cookware	Weight range in kg
Combi programme		
P 08	Frozen bake, up to 3 cm deep	Open 0.4 - 0.9

Basic settings

Your appliance has basic settings that you can change to suit your needs.

Setting	Options
 Button tone	* Switched on  Switched off Button tone (will remain active for the  and  buttons)
 Demo mode	 The appliance is switched off. You can use the buttons and the display, but the buttons will not activate any function on the appliance (i.e. the microwave has no power). Demo mode is mainly used by dealers.
* Factory setting (factory settings may vary depending on the appliance model)	

You can change the button tone on your appliance if you wish.

Changing the button tone

The appliance must be switched off when you do this.

- Press and hold the  and  buttons at the same time for a couple of seconds.
 will appear in the display.
- Touch the  button.
 will start flashing in the display.
- Switch to  on the settings area.
- Touch the  button.
The setting has been applied.
- Touch the  button.
The button tone has been switched off.

You can change this setting at any time.

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Warning – Risk of serious harm to health!

The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food remnants immediately. → "Cleaning agent" on page 34

Warning – Risk of electric shock!

Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.

Note: Unpleasant odours, for example after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave output.

Cleaning agent

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table.

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Metal or glass scrapers to clean the door panels.
- Metal or glass scrapers to clean the door seal.
- Hard scouring pads or sponges.
- Cleaning agents with a high alcohol content.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning product
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove splashes and patches of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Special stainless-steel cleaning products are available from the after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.

Area	Cleaning product
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry completely.
Recess in the cooking compartment	Damp cloth: Water must not be allowed to run into the appliance through the turntable drive. Dry the turntable drive with a cloth.
Turntable and roller ring	Hot soapy water: When placing the turntable back into its recess, it must engage properly.
Wire rack	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. Do not scour. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.

Aquaclean cleaning programme

1. Add a few drops of washing-up liquid to a cup of water. Place a spoon into the container as well to prevent delayed boiling.
2. Touch the  field.
The appliance will switch off automatically after approx. 8 minutes.

Then wipe around the cooking compartment using a soft cloth and allow it to dry thoroughly.

? Trouble shooting

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

Tip: If a dish does not turn out exactly as you wanted, refer to the following chapter, where you will find lots of tips and notes relating to the optimum settings. → *"Tested for you in our cooking studio" on page 37*

Fault table

Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker/fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the circuit breaker/fuse for the appliance is in working order
	Faulty operation	Switch off the circuit breaker/fuse for the appliance in the fuse box and switch it back on after approximately 10 seconds
Three zeros are lit on the display.	Power failure	Reset the time.
The appliance is not operating. A cooking time is shown on the display.	The settings area has been actuated inadvertently.	Touch the "  /□" field.
	The "▶" field was not pressed after setting.	Touch the "▶" field or delete the setting by touching the "  /□" field.
The microwave is not working.	The door has not been properly closed.	Check whether food remnants or debris is/are trapped in the door.
	The "▶" field was not pressed.	Touch the "▶" field.
It is taking longer than usual for food to heat up	The microwave power output has been set too low.	Select a higher microwave power setting.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during heating.
The turntable is making a scraping or grinding noise.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and the recess in the cooking compartment.

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

The microwave has stopped for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault recurs, please call the after-sales service.
An M is shown on the display.	The appliance is in demo mode	Deactivate demo mode. → "Basic settings" on page 34
Error message "E - 3"	Fault in automatic door opening system.	If an error message is displayed, switch the appliance off and on again; if the message disappears, it was a one-off problem. If the fault occurs again or the error message is still displayed, please contact the after-sales service and provide the fault code.



Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the cooking compartment door.

E-Nr: FD: Z-Nr: 		
Type: 		

To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

E no.	FD no.
--------------	---------------

After-sales service

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

After-sales contact details for all countries can be found in the attached after-sales service directory.

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

Technical specifications

Input voltage	220-230 V AC, 50 Hz
Power consumption	1270 W
Max. output power	800 W (IEC 60705)
Max. grill output power	1000 W
Microwave frequency	2450 MHz
Circuit breaker/fuse rating	10 A
Dimensions (H/W/D)	
- Appliance	382 x 594 x 317 mm
- Cooking compartment	201 x 308 x 282 mm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

Tested for you in our cooking studio

In the table below, you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. It tells you which microwave power setting is best suited to your dish. You can use the microwave on its own or in combination with the grill. We have listed some tips with regard to cookware and preparation methods.

Notes

- The times specified in the tables are intended as a guide only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time to begin with, and then extend the time if necessary.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot cookware out of the cooking compartment.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. There is a rule of thumb for operating the microwave: Double the amount = almost double the time, half the amount = half the time.

Always place the cookware on the turntable.

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

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable cookware

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Sparks: Metal, e.g. a spoon in a glass, must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Defrosting

Place the frozen food in an open container on the turntable.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the sides of the cooking compartment. You can remove the foil half way through the defrosting time.

Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can even out. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can also be processed further when a small part of the core is frozen.

Tips for defrosting

The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
Time has elapsed but the food is overheated at the edge and not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1.5 kg	180	30	
		90	20-30	

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180	2	Separate any defrosted parts when turning
		90	4-6	
	500 g	180	5	
		90	5-10	
	800 g	180	8	
		90	10-15	
Minced meat, mixed	200 g	90	10	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180	5	
		90	10-15	
	800 g	180	8	
		90	10-20	
Poultry or poultry portions	600 g	180	8	Separate any defrosted parts
		90	10-20	
	1.2 kg	180	15	
		90	10-20	
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180	5	Separate any defrosted parts
		90	10-15	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180	10-15	-
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180	7-10	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180	8	
		90	5-10	
Butter, defrosting	125 g	180	1	Remove all packaging
		90	2-3	
	250 g	180	1	
		90	3-4	
Loaf of bread	500 g	180	6	-
		90	5-10	
	1 kg	180	12	
		90	10-20	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90	10-15	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180	5	
		90	10-15	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180	5	Only for cakes without icing, cream or gelatine
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15-20	

Heating frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your cookware, use a plate or special microwave foil.

- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

Heating frozen food	Weight	Microwave power settings in watts	Cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600	8-11	-
Soup	400 g	600	8-10	-
Stew	500 g	600	10-13	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600	12-17	Separate the pieces of meat when stirring
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600	2-5	Add a little liquid
	500 g	600	8-10	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600	8-10	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600	14-17	
Creamed spinach	450 g	600	11-16	Cook without additional water

Heating food

Caution!

Metal, e.g. a spoon in a glass, must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

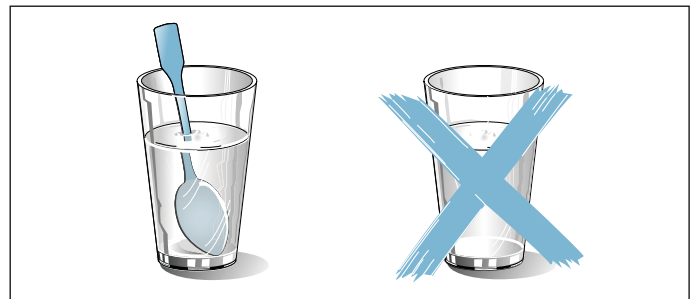
Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a dedicated lid for your cookware, use a plate or special microwave film.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

Warning – Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When

heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Heat up dishes	Weight	Microwave output in watts	Cooking time in minutes	Notes
Beverages	200 ml	800	2-3	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	500 ml	800	3-4	
Baby food, e.g. baby bottles	50 ml	360	Approx. ½	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature!
	100 ml	360	Approx. 1	
	200 ml	360	1½	
Soup, 1 cup	200 g	600	2-3	-
Soup, 2 cups	400 g	600	4-5	-
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600	4-8	-
Meat in sauce	500 g	600	8-11	Separate the slices of meat

Heat up dishes	Weight	Microwave out-put in watts	Cooking time in minutes	Notes
Stew	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600	2-3	Add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600	3-5	

Cooking food

Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.

Cook the food on its own in the microwave – always use with a lid on the cookware. Place the cookware directly on the turntable. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.

This will help the food retain its flavour. This means that you can use salt and seasonings sparingly.

After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.

Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

Grilling:

Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.

Always place the wire rack on the turntable.

Combined microwave and grill:

Combi mode is especially suitable for bakes and gratins.

Always place the cookware on the turntable and do not cover the food.

Use a deep dish when roasting. This will help keep the cooking compartment clean.

Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.

Check that your cookware fits in the cooking compartment. It must not be too big, the turntable must still be able to turn.

Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.

Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.

All the values given in the table are guidelines and can vary depending on the properties of your food.

Cooking food	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Chicken, whole, 1.2 kg	Cookware with lid	600	25-30	Turn half way through the time
Chicken portions, e.g. chicken quarters, 800 g	Cookware without lid, wire rack	360 W + 	30-40	Place with the skin side up, do not turn
Chicken wings, marinated frozen, 800 g	Cookware without lid, wire rack	360 W + 	15-25	Do not turn
Pork without rind approx. 750 g, e.g. neck	Cookware without lid	360 W + 	40-50	Turn once or twice
Bacon rashers, approx. 8 rashers	Wire rack	180 W + 	10-15	-
Meat loaf, 750 g	Cookware without lid	600 360 W + 	20-25 25-35	Cook without a lid Maximum 6 cm deep
Fish, e.g. fillet steaks, 400 g	Cookware without lid	600	10-15	Add water, lemon juice or wine as desired
Fish fillet, au gratin, approx. 400 g	Cookware without lid	360 W + 	10-15	Defrost frozen fish before cooking
Fish kebabs, 4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15	Use wooden skewers
Sweet bakes, e.g. quark and fruit soufflé, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-35	Maximum 5 cm deep

Cooking food	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Savoury bakes made from raw ingredients, e.g. pasta bake, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-35	Sprinkle with cheese, maximum 5 cm deep
Savoury bakes made from cooked ingredients, e.g. potato gratin, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-40	Maximum 4 cm deep
Soup au gratin, e.g. onion soup, 2-4 cups	Cookware without lid		approx. 15-20	-
Vegetables, fresh, 250 g	Cookware with lid	600	5-10	Cut the vegetables into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; Stir during cooking
Vegetables, fresh, 500 g	Cookware with lid	600	10-15	-
Vegetable kebabs, 4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20	Use wooden skewers
Potatoes, 250 g	Cookware with lid	600	8-10	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g; Stir during cooking
Potatoes, 500 g	Cookware with lid	600	11-14	
Potatoes, 750 g	Cookware with lid	600	15-22	
Rice, 125 g	Cookware with lid	800 180	5-7 12-15	Add double the amount of liquid
Rice, 250 g	Cookware with lid	800 180	6-8 15-18	
Bread (pre-toasting), 2-4 slices	Wire rack		1st side: Approx. 2-4 2nd side: Approx. 2-4	-
Toast with topping, 2-6 slices	Wire rack		7-10	Depending on topping
Fruit, compote, 500 g	Cookware with lid	600	9-12	-
Sweet foods, e.g. blancmange (instant) 500 ml	Cookware with lid	600	6-8	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Condensation

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal. This does not affect how the microwave operates. Wipe away the condensation after cooking.



Test dishes

In accordance with EN 60705:2012, IEC 60705:2010 and EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection of the appliance.

Microwave cooking

Dish	Microwave power output in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 750 g	360 W, 12-17 mins + 90 W, 20-25 mins	Place a 20 x 25 cm Pyrex dish onto the turntable.
Sponge	600 W, 8-10 mins	Place a 22 cm Pyrex dish onto the turntable.
Meat loaf	600 W, 20-25 mins	Place a Pyrex dish onto the turntable.

Microwave defrosting

Dish	Microwave power output in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5-7 mins + 90 W, 10-15 mins	Place a 22 cm Pyrex dish onto the turntable.

Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Potato gratin	 grill + 360 W, 35-40 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.

Table des matières

	Utilisation conforme	43
	Précautions de sécurité importantes	44
	Installation et branchement	46
	Causes de dommages	47
	Protection de l'environnement	47
	Présentation de l'appareil	48
	Accessoires	49
	Avant la première utilisation	50
	Les micro-ondes	51
	Grillades	52
	Memory	53
	Programmes	54
	Réglages de base	55
	Nettoyage	56
	Anomalies, que faire ?	57
	Service après-vente	58
	Testés pour vous dans notre laboratoire	58
	Plats tests	63

Utilisation conforme

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires correctement dans le compartiment de cuisson. → "Avant la première utilisation" à la page 50

Précautions de sécurité importantes

Généralités

Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- L'appareil devient très chaud. Si l'appareil est installé dans un meuble encastré doté d'une porte décorative, il se produit une accumulation de chaleur lorsque la porte décorative est fermée. Garder impérativement la porte décorative ouverte lorsque l'appareil est en marche.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

Mise en garde – Risque de brûlure !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Micro-ondes

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages.
Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller. Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ Mise en garde – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

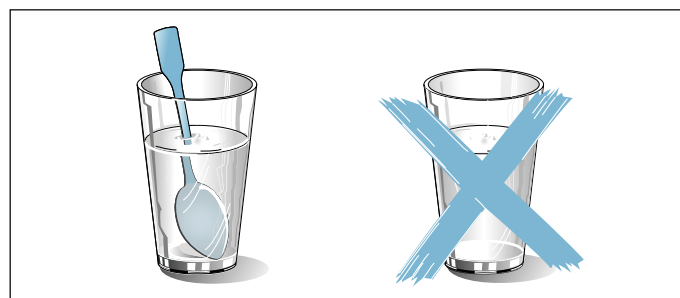
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse.
Ne sont pas autorisés le séchage d'aliments ou de vêtements, le réchauffement de pantoufles, de coussins de céréales ou de graines, d'éponges, de chiffons humides et autres articles similaires.
Par exemple, des pantoufles, coussins de céréales ou de graines, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- Toute vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages. Pour le mode combiné micro-ondes, utilisez toujours des matériaux adaptés qui supportent les températures du gril et de la chaleur tournante.
- Le plateau tournant en verre peut éclater. Ne frappez pas le plateau tournant avec des objets durs.
- La présence de fêlures ou de cassures sur le plateau tournant est dangereuse. Manipulez le plateau tournant avec précaution.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres. → "Nettoyage" à la page 56
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.

- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.



Installation et branchement

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement.

Veuillez respecter les instructions de montage spécifique.

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être impérativement raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Le fusible le protégeant doit être de 10 ampères (interrupteur automatique L ou B). La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien spécialisé est habilité à poser la prise ou à remplacer le cordon d'alimentation secteur. Si la fiche n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il convient d'installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. En cas de surcharge il y a risque d'incendie.

Causes de dommages

Attention !

- **Joint fortement encrassé** : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- **Fonctionnement du micro-ondes sans aliments** : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient. → "Test de la vaisselle" à la page 51
- **Pop corn au micro-ondes** : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.
- Du liquide débordé ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant. Surveiller le déroulement de la cuisson. Commencer par une durée de cuisson plus courte, puis allonger la durée de cuisson si nécessaire.
- Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.
- **Formation d'étincelles** : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- **Barquettes en aluminium** : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- **Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte** : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- **Eau de condensation dans le compartiment de cuisson** : De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Pour éviter de la corrosion, essuyez toujours l'eau de condensation après chaque cuisson.

Protection de l'environnement

Elimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

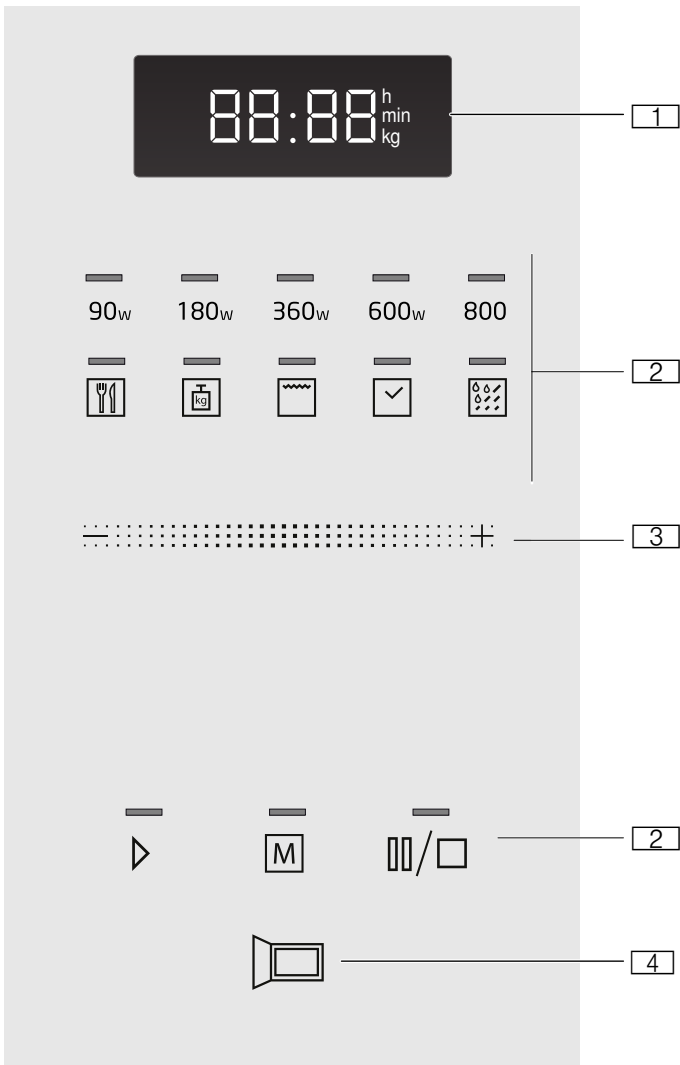
Dans ce chapitre, nous vous expliquons l'afficheur et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Sur le bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil. L'afficheur vous indique les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un temps de cuisson réglé.



- 1 Afficheur**
pour l'heure et la durée
- 2 Champs tactiles**
- 3 Zone de réglage**
pour régler l'heure et la durée ou pour régler le programme automatique.
- 4 Ouverture de porte automatique**

Éléments de commande

Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différentes touches et des champs tactiles. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Champs tactiles et leur signification

Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

Champs tactiles	Signification
Impression	
90	Sélectionner la puissance microondes 90 W
180	Sélectionner la puissance microondes 180 W
360	Sélectionner la puissance microondes 360 W
600	Sélectionner la puissance microondes 600 W
800	Sélectionner 800 W comme puissance de micro-ondes
	Sélectionner un programme automatique
	Sélectionner le gril
	Sélectionner un poids pour les programmes
	Régler l'heure
	Aquaclean Activer la fonction nettoyage
	Démarrer le fonctionnement
	Sélectionner la fonction mémoire
	Arrêter ou suspendre le fonctionnement
	Ouvrir la porte de l'appareil

Zone de réglage

La zone de réglage fonctionne comme une roue. Effleurez-la du doigt vers la gauche ou la droite afin de modifier le réglage. Plus vous l'effleurez rapidement, plus la roue tourne rapidement. Touchez-la pour l'arrêter et reprendre le réglage souhaité.

Ouverture de porte automatique

La porte de l'appareil s'ouvre lorsque vous actionnez l'ouverture de porte automatique. Vous pouvez ouvrir complètement la porte de l'appareil à la main.

L'ouverture de porte automatique ne fonctionne pas en cas de panne de courant. Vous pouvez ouvrir la porte manuellement.

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, cela arrête le fonctionnement.
- Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le fonctionnement ne continue pas automatiquement. Vous devez le démarrer manuellement.
- Si l'appareil est éteint pendant une longue durée, la porte de l'appareil s'ouvre avec un certain retard.

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint l'appareil.

Remarques

- Le compartiment de cuisson reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

Modifier la durée du signal

Lorsque l'appareil se désactive, vous entendez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal sonore.

Pour ce faire, effleurez le champ ► pendant env. 6 secondes.

La nouvelle durée du signal est validée.
L'heure est de nouveau affichée.

Réglages possibles :

Durée du signal courte - 3 sons

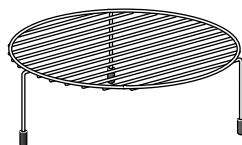
Durée du signal longue - 30 sons.

Accessoires

Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation correcte.

Attention !

Lors du retrait de la vaisselle, veiller à ce que le plateau tournant ne se décale pas. Veiller à ce que le plateau tournant soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.



Grille

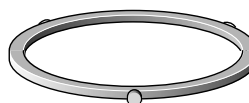
Grille pour griller, p.ex. des steaks, saucisses ou des toasts ou comme surface support, p.ex. pour des plats à gratin.

Remarque : Placez la grille sur le plateau tournant.



Plateau tournant

Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclipsé. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.



Anneau à roulettes

Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varient selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne sont pas tous adaptés à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → "Service après-vente" à la page 58

Vaisselle pour cuisson à la vapeur

Pour la cuisson de riz, pommes de terre et légumes



Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil micro-ondes pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre Consignes de sécurité.

→ "Précautions de sécurité importantes" à la page 44

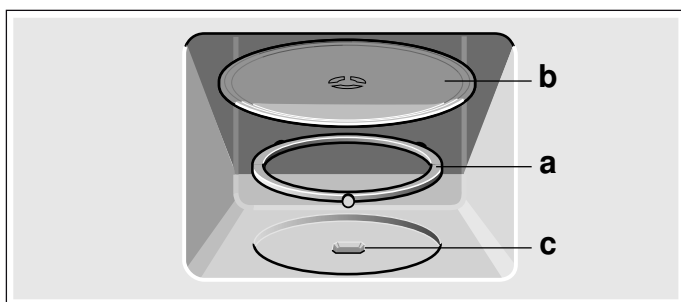
Avant de pouvoir utiliser votre nouvel appareil, vous devez insérer le plateau tournant correctement. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Nettoyer le compartiment de cuisson et insérer le plateau tournant

Avant de préparer pour la première fois des mets avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

Mise en place du plateau tournant

1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé dans le compartiment de cuisson.
2. Laisser le plateau tournant **b** s'enclencher dans l'entraînement **c** au centre du fond du compartiment de cuisson.



Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclipsé. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

Première mise en service

Après le raccordement électrique ou une panne de courant, un signal retentit et quatre zéros apparaissent.

Régler l'heure

Quelques secondes peuvent s'écouler avant que vous soyez invité à régler l'heure.

Un signal retentit, **12:00** apparaît, les deux points clignotent et l'affichage au-dessus du champ Heure s'allume.

1. Réglez l'heure dans la zone de réglage.
2. Appuyez sur . L'heure actuelle est réglée.

Masquer l'heure

Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

1. Appuyez sur .

2. Appuyez sur . L'affichage est obscurci.

Réafficher l'heure

Appuyez sur .

L'heure réglée apparaît dans l'affichage.

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

1. Effleurez et réglez l'heure dans la zone de réglage.
2. Effleurez de nouveau . L'heure est réglée.

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer le compartiment de cuisson vide et fermé avec son plateau tournant.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, tels que des billes de polystyrène. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux humide. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

Réglages

Gril	10 minutes
------	------------

Chauffer le compartiment de cuisson

1. Appuyez sur . L'affichage indique 10:00 min. et le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.
2. Appuyez sur . Un signal retentit une fois le temps écoulé. Effleurez ou ouvrez la porte de l'appareil.

Conseil : Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Les micro-ondes

Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec le gril.

Pour utiliser les micro-ondes de manière optimale, tenez compte des consignes concernant les récipients et basez-vous sur les indications dans les tableaux d'utilisation à la fin de la notice d'utilisation.

Essayez le micro-ondes. Faites par exemple chauffer une tasse d'eau pour votre thé.

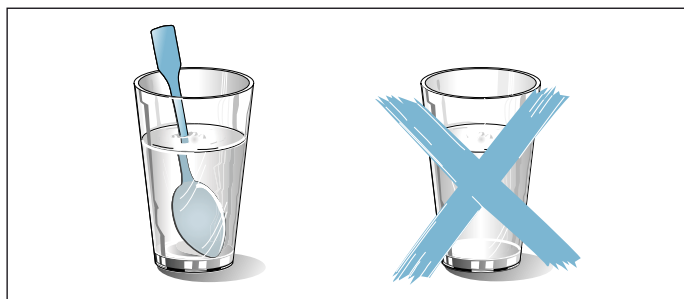
Prenez une grande tasse sans décor doré ni argenté, puis placez une cuillère de thé dans la tasse. Placez la tasse contenant l'eau sur le plateau tournant de manière légèrement excentrée.

1. Appuyez sur 800 W.
2. Réglez **0 1:30** min dans la zone de réglage.
3. Appuyez sur ▶.

Un signal sonore retentit au bout de 1 minute et 30 secondes. L'eau est chaude.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



Récipient

Les récipients ne sont pas tous appropriés aux micro-ondes. Afin que vos mets soient chauffés et que l'appareil ne soit pas endommagé, utilisez uniquement des récipients appropriés aux micro-ondes.

Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Récipients inappropriés

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal fermés, les mets restent froids.

Attention !

Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

Ne faites jamais fonctionner les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle de très courte durée.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est microondable, effectuez ce test.

1. Placez le récipient vide pendant ½ - 1 minute dans le compartiment de cuisson à la puissance maximale.
2. Entre-temps, vérifiez la température du récipient. Le récipient doit rester froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié. Arrêtez le test.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Puissances du micro-ondes

Les zones tactiles vous permettent de régler la puissance du micro-ondes souhaitée.

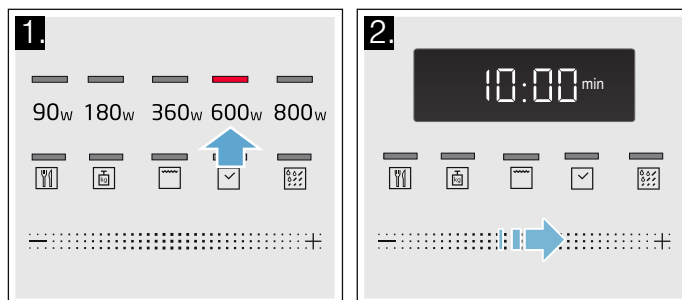
90 W	pour décongeler des mets délicats
180 W	pour décongeler et poursuivre la cuisson
360 W	pour faire cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats
600 W	pour faire chauffer et cuire des mets
800 W	pour faire chauffer des liquides

Remarque : Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 800 W pour 30 minutes, 600 W pour 1 heure, les autres puissances pour respectivement 1 heure et 39 minutes.

Réglage du micro-ondes

Exemple - Puissance micro-ondes 600 W, 10 minutes

1. Appuyez sur la puissance du micro-ondes souhaitée.
Le voyant lumineux au-dessus de la puissance du micro-ondes s'allume.
2. Réglez la durée souhaitée dans la zone de réglage.



3. Appuyez sur ▶.
La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou effleurez / . L'heure est de nouveau affichée.

Modifier la durée

Cela est possible à tout moment. Modifiez la durée dans la zone de réglage.

Arrêter

Effleurez le champ / ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Le voyant lumineux au-dessus du champ / s'allume. Après avoir refermé la porte, appuyez de nouveau sur ▶.

Annuler le fonctionnement

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

Remarque : Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.



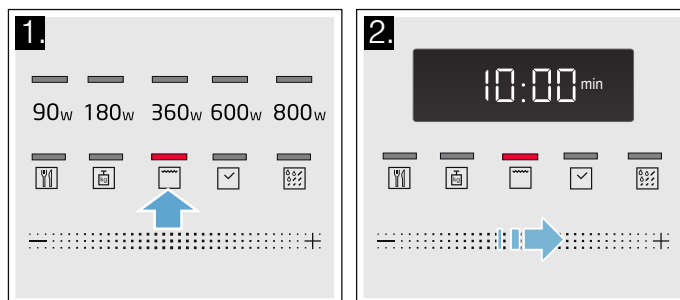
Grillades

Le gril convient bien pour dorer et gratiner.

Vous pouvez utiliser le gril, soit seul, soit combiné aux micro-ondes.

Réglage du gril

1. Appuyez sur .
Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume et l'affichage indique 10:00 min.
2. Réglez une durée dans la zone de réglage.



3. Appuyez sur ▶.
La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou effleurez / . L'heure est de nouveau affichée.

Arrêter

Effleurez le champ / ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Le voyant lumineux au-dessus du champ / s'allume. Après avoir refermé la porte, appuyez de nouveau sur ▶.

Correction

Vous pouvez corriger à tout moment une durée réglée.

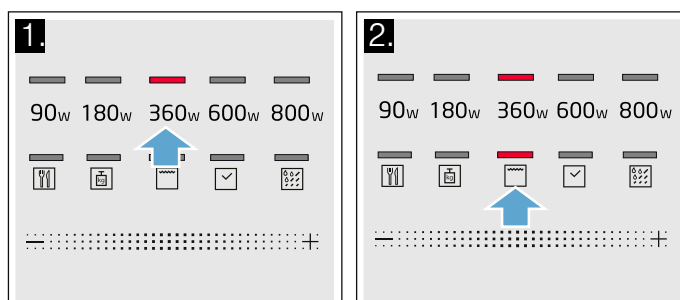
Annuler le fonctionnement

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

Réglage du micro-ondes et du gril

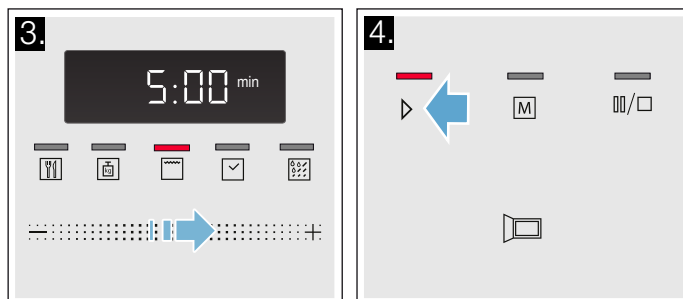
Exemple : 360 W, gril , 5 minutes

1. Appuyez sur la puissance du micro-ondes souhaitée.
Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume et l'affichage indique 1:00 min.
2. Appuyez sur .



3. Réglez une durée dans la zone de réglage.

4. Appuyez sur ▷.



La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

M Memory

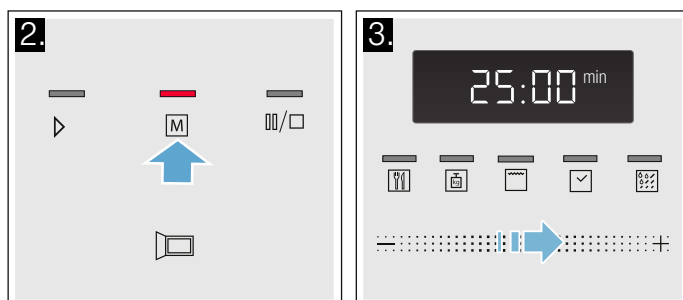
Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer en mémoire

Exemple : 360 W, 25 minutes

1. Appuyez sur **M**.
Le voyant lumineux au-dessus du champ s'allume.
2. Appuyez sur la puissance du micro-ondes souhaitée.
Le voyant lumineux au-dessus du champ s'allume et l'affichage indique 1:00 min.
3. Réglez la durée dans la zone de réglage.



4. Confirmez avec **M**.
L'heure est de nouveau affichée. Le réglage est mémorisé.

Remarques

- Vous pouvez aussi mémoriser uniquement le gril ou le gril et le micro-ondes combinés.
- Vous ne pouvez pas mémoriser plusieurs puissances de micro-ondes successives.
- Vous ne pouvez pas mémoriser les programmes automatiques.
- Vous pouvez aussi enregistrer la fonction mémoire et la démarrer de suite. Pour finir, n'appuyez pas sur **M**, mais sur ▷.
- **Fonction mémoire réinitialisée** : appuyez sur **M**.
Les anciens réglages apparaissent. Mémorisez le nouveau programme comme décrit sous les points 1 à 4.

Démarrer la fonction mémoire

Il est très simple de démarrer le programme mémorisé. Placez votre plat dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

1. Appuyez sur **M**.
Les réglages mémorisés apparaissent.
2. Appuyez sur ▷.
La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou effleurez **|||/□**. L'heure est de nouveau affichée.

Arrêter

Effleurez le champ **|||/□** ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Le voyant lumineux au-dessus du champ **|||/□** s'allume. Après avoir refermé la porte, appuyez de nouveau sur ▷.

Annuler le fonctionnement

Appuyez deux fois sur **|||/□** ou ouvrez la porte et appuyez une fois sur **|||/□**.

Programmes

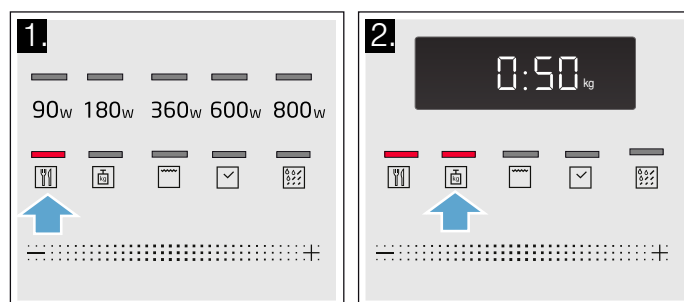
Avec les programmes, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez un programme et entrez le poids de votre mets. Le programme se charge du réglage optimal.

Remarque : Vous pouvez choisir parmi 8 programmes.

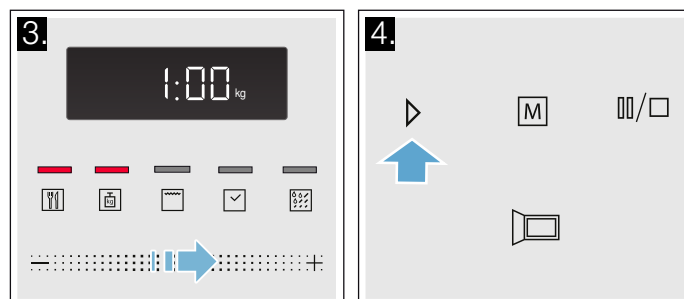
Réglage d'un programme

Après avoir choisi un programme, effectuez les réglages suivants :

1. Appuyez sur jusqu'à faire apparaître le numéro de programme souhaité.
Le voyant lumineux au-dessus du champ s'allume.
2. Appuyez sur .
Le voyant lumineux au-dessus du champ s'allume et une indication du poids apparaît.



3. Réglez le poids du mets via la zone de réglage.
4. Appuyez sur .



La durée du programme s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou effleurez . L'heure est de nouveau affichée.

Correction

Appuyez deux fois sur et effectuez de nouveau le réglage.

Arrêter

Effleurez le champ ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Le voyant lumineux au-dessus du champ s'allume. Après avoir refermé la porte, appuyez de nouveau sur .

Annuler le fonctionnement

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

Remarques

- Avec certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Après avoir refermé la porte, appuyez de nouveau sur .
- Vous pouvez interroger le numéro de programme et le poids en appuyant sur et . La valeur interrogée apparaît pendant 3 secondes à l'affichage.

Décongélation avec les programmes automatiques

Avec les 4 programmes de décongélation vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

Remarques

- **Préparation des aliments**
Utilisez des aliments qui ont été congelés et stockés si possible à plat et par portion, à -18 °C. Pour la décongélation, retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- **Récipient**
Placez l'aliment sur un récipient plat micro-ondable, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine, et ne mettez pas de couvercle.
- **Temps de repos**
L'aliment dégelé doit encore reposer 10 à 30 minutes afin que la température s'égalise. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Séparez les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos.
Ensuite vous pouvez continuer à transformer les aliments, même si les gros morceaux de viande sont éventuellement encore gelés au cœur. En cas de volaille, vous pouvez maintenant retirer les abats.
- **Signal**
Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et séparez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Appuyez sur la touche Start après avoir fermé la porte.

N° de programme		Vaisselle	Fourchette de poids en kg
Décongeler			
P 01	Viande hachée	Ouvert	0,20 - 1,00
P 02	Morceaux de viande	Ouvert	0,20 - 1,00
P 03	Poulet, morceaux de poulet	Ouvert	0,40 - 1,80
P 04	Pain	Ouvert	0,20 - 1,00

Cuisson avec les programmes automatiques

Avec les 3 programmes de cuisson vous pouvez faire cuire du riz, des pommes de terre ou des légumes.

Remarques

■ Récipient

Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient micro-ondable avec un couvercle. Pour du riz, utilisez un grand moule à bord haut.

■ Préparation des aliments

Pesez l'aliment. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.

Riz :

N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications du fabricant sur l'emballage. C'est généralement deux à trois volumes d'eau pour un volume de riz.

Pommes de terre :

Pour des pommes de terre à l'anglaise, coupez les pommes de terre fraîches en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Légumes frais :

Pesez les légumes frais, nettoyés. Coupez les légumes en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau pour 100 g de légumes.

■ Signal

Pendant le déroulement du programme, un signal retentit après un certain temps. Remuez l'aliment.

■ Temps de repos

Remuez l'aliment encore une fois à la fin du programme. Laissez reposer l'aliment encore 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise.

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

N° de programme		Vaisselle	Fourchette de poids en kg
Cuire			
P 05	Riz	avec couvercle	0,05 - 0,2
P 06	Pommes de terre	avec couvercle	0,15 - 1,0
P 07	Légumes	avec couvercle	0,15 - 1,0

Programme de cuisson combiné

Remarques

■ Récipient

Faites cuire les aliments dans un récipient micro-ondable pas trop grand, résistant à la chaleur.

■ Préparation des aliments

Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

■ Temps de repos

A la fin du programme, laissez reposer l'aliment encore 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise à l'intérieur.

N° de programme		Vaisselle	Fourchette de poids en kg
Programme combiné			
P 08	Soufflé surgelé, jusqu'à 3 cm de hauteur	Ouvert	0,4 - 0,9



Réglages de base

Votre appareil dispose d'un réglage de base que vous pouvez modifier.

Réglage	Choix
1 Tonalité des touches	0n* activée OFF désactivée (La tonalité des touches reste active pour les zones ▶ et 00/□)
2 Mode démo	dEO L'appareil est éteint. Vous pouvez utiliser les zones et l'affichage, les zones ne sont cependant pas liées à une fonction, par exemple vous ne pouvez pas mettre en marche le micro-onde. Le mode démo est principalement utilisé par les revendeurs.
* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)	

Si besoin est, vous pouvez modifier la tonalité des touches de votre appareil.

Modifier la tonalité des touches

Condition : l'appareil doit être éteint.

- Maintenez enfoncées les zones ▶ et 00/□ simultanément pendant quelques secondes. L'affichage indique 1.
- Effleurez la zone ▶. 0n clignote dans l'affichage.
- Via la zone de réglage passez sur OFF.
- Effleurez la zone ▶. Le réglage a été validé.
- Effleurez la zone 00/□. La tonalité des touches est désactivée.

Vous pouvez modifier à nouveau le réglage à tout moment.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. → "Nettoyants" à la page 56

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le nettoyer sous un jet d'eau.

Remarque : Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Mettez toujours une tige d'ébullition/cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou à récurer,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Surface	Produit de nettoyage
Face avant de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Face avant de l'appareil avec de l'inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de tartre, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits de nettoyage spéciaux sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée chaude : nettoyer avec une lavette, puis sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de vaporisateur pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Même les tampons à récurer, les éponges abrasives et les nettoyeurs en plastique sont inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Creux dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : l'eau ne peut en aucun cas s'écouler à l'intérieur de l'appareil au travers de l'entraînement du plateau tournant. Sécher l'entraînement du plateau tournant avec un chiffon.
Plateau tournant et anneau à roulettes	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.
Grille	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : laisser tremper puis nettoyer à l'aide d'une lavette ou d'une brosse, ne pas récurer. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Programme de nettoyage Aqua clean

1. Versez quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau. Placez une cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive.
2. Appuyez sur .

L'appareil s'éteint automatiquement après env. 8 minutes.

Ensuite, essuyez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et séchez le tout soigneusement.

Anomalies, que faire ?

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier par vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Conseil : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre suivant. Vous y trouverez de nombreux conseils et indications pour le

réglage optimal. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 58

Mise en garde – Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Brancher l'appareil sur le secteur
	Coupure de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Manipulation incorrecte	Couper le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer au bout d'environ 10 secondes
Trois zéros apparaissent dans l'affichage.	Coupure de courant	Régler à nouveau l'heure.
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage indique une durée.	La zone de réglage a été touchée par mégarde.	Appuyez sur "00/□".
	Après le réglage, vous n'avez pas appuyé sur "▶".	Appuyez sur la touche "▶" ou annulez le réglage en appuyant sur "00/□".
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'a pas été correctement fermée.	Vérifiez si des résidus de nourriture ou des corps étrangers n'empêchent pas sa fermeture.
	Après le réglage, vous n'avez pas appuyé sur "▶".	Appuyez sur "▶".
Les aliments sont plus lents à réchauffer qu'avant.	La puissance du micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Choisir une puissance du micro-ondes plus élevée.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Plus la quantité est importante, plus le temps de chauffe est important.
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.	Remuer ou retourner les aliments de temps en temps.
Le plateau tournant émet un son grinçant ou de frottement.	De la poussière ou un corps étranger se trouve dans la zone de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyer l'anneau de roulement et la cavité du compartiment de cuisson.
Le micro-ondes a cessé de fonctionner sans raison apparente.	Le micro-ondes présente un dérangement.	Si cette erreur se reproduit, contactez le service après-vente.
L'affichage indique un M .	L'appareil se trouve en mode démo	Désactivez le mode démo. → "Réglages de base" à la page 55
Message d'erreur "E - 3"	Erreur dans le système d'ouverture de porte.	En cas de message d'erreur, éteindre l'appareil et le rallumer ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le service après-vente et leur communiquer le code d'erreur.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, lorsque vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson.



Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

E-Nr.	FD-Nr.

Service après-vente

Veuillez noter que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Pour les contacts dans les différents pays, consulter le répertoire de SAV joint.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

« Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Données techniques

Tension d'entrée	220-230 V CA, 50 Hz
Consommation d'énergie	1270 W
Puissance de sortie Gril max.	800 W (CEI 60705)
Puissance de sortie Gril max.	1000 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Sécurité	10 A
Dimensions (h/l/p)	
- Appareil	382 x 594 x 317 mm
- Compartiment de cuisson	201 x 308 x 282 mm
Conforme aux normes VDE	Oui
Marque CE	Oui

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons la puissance microondes la plus appropriée pour votre plat. Vous pouvez utiliser la fonction microondes soit seule, soit combinée avec le mode gril. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les durées figurant dans les tableaux sont données à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis augmentez-la si nécessaire.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. Pour la cuisson au micro-ondes, il existe une règle générale : double quantité - quasiment double durée, demi quantité - demi-durée.

Placez toujours le récipient sur le plateau tournant.

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

Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Récipients inappropriés

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal fermés, les mets restent froids.

Attention !

Formation d'étincelles: le métal, p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre intérieure de la porte.

Décongeler

Disposez les aliments surgelés dans un récipient ouvert que vous placez sur le plateau tournant.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p. ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact

avec les parois du four. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.

Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, retirez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.

Pendant le processus de décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois.

Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 20 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Pour la volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à travailler la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Astuces pour décongeler

Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance de micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180	2	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
		90	4-6	
	500 g	180	5	
		90	5-10	
	800 g	180	8	
		90	10-15	
Viande hachée, mixte	200 g	90	10	congeler à plat si possible retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
		180	5	
	500 g	90	10-15	
		180	8	
	800 g	90	10-20	
		180	10-15	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180	8	séparer les pièces déjà décongelées
		90	10-20	
	1,2 kg	180	15	
		90	10-20	
	400 g	180	5	
		90	10-15	
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180	5	séparer les pièces déjà décongelées
Légumes, p. ex. petits pois	300 g	180	10-15	-
Fruits, p. ex. framboises	300 g	180	7-10	remuer délicatement régulièrement de temps en temps, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	90	8	
			5-10	
Décongeler du beurre	125 g	180	1	Retirer l'emballage complètement
		90	2-3	
	250 g	180	1	
		90	3-4	
	500 g	180	6	
		90	5-10	
Pain entier	1 kg	180	12	-
		90	10-20	
	500 g	180	6	

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Gâteau sec, p. ex. gâteau quatre-quarts	500 g	90	10-15	uniquement pour gâteaux sans glaçage, ni chantilly ni crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180	5	
		90	10-15	
Gâteau fondant, p. ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180	5	uniquement pour gâteaux sans glaçage, ni chantilly ni gélatine
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15-20	

Réchauffer des plats surgelés

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable, ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat sont susceptibles de se réchauffer à un rythme différent.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les aliments le plus plat possible dans le récipient. Pour les congeler, il est préférable de ne pas empiler les aliments.

- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas de couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- De temps en temps, remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Réchauffer des plats surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Menu, plat rationné, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600	8-11	-
Potage	400 g	600	8-10	-
Potées/Ragoûts	500 g	600	10-13	-
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulasch	500 g	600	12-17	séparer les morceaux de viande en remuant
Soufflés, p. ex. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Garnitures, p. ex. riz, pâtes	250 g	600	2-5	ajouter un peu de liquide
	500 g	600	8-10	
Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600	8-10	ajouter de l'eau dans le récipient juste pour en recouvrir le fond
	600 g	600	14-17	
Épinards à la crème	450 g	600	11-16	faire cuire sans ajouter d'eau

Réchauffer des plats

Attention !

Du métal, p.ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre intérieure de la porte.

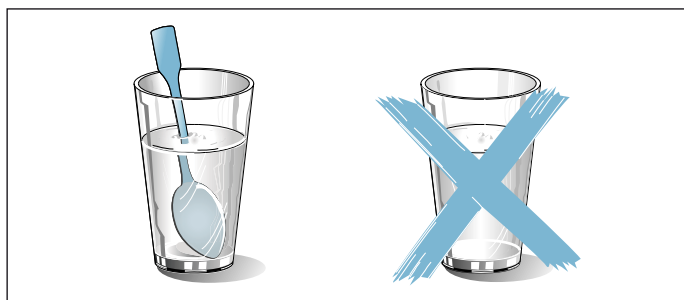
Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable, ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat sont susceptibles de se réchauffer à un rythme différent.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas de couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- De temps en temps, remuez ou retournez plusieurs fois les mets. Vérifiez la température.

- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



Réchauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Boissons	200 ml	800	2-3	Versez l'équivalent d'une cuillère dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
	500 ml	800	3-4	
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait	50 ml	360	env. ½	Sans tétine ni couvercle. Agitez toujours bien le biberon après le chauffage. Vérifiez impérativement la température !
	100 ml	360	env. 1	
	200 ml	360	1½	
Potage, 1 tasse	200 g	600	2-3	-
Potage, 2 tasses	400 g	600	4-5	-
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	350-500 g	600	4-8	-
Viande en sauce	500 g	600	8-11	Séparez les tranches de viande
Ragoût/potée	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Légumes, 1 portion	150 g	600	2-3	ajoutez un peu de liquide
Légumes, 2 portions	300 g	600	3-5	

Cuire des mets

Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les aliments le plus plat possible dans le récipient. Il est préférable de ne pas empiler les aliments.

En mode micro-ondes uniquement cuisez toujours les mets dans un récipient fermé. Placez toujours le récipient sur le plateau tournant. Si vous ne disposez pas de couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

Les aliments gardent leur goût propre. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

Dès qu'ils sont cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Griller :

Faites toujours les grillades sur la grille avec la porte du compartiment de cuisson fermée et sans préchauffer.

Placez toujours la grille sur le plateau tournant.

Gril et micro-ondes combinés :

Le mode combiné est idéal pour des soufflés et gratins.

Placez toujours le récipient sur le plateau tournant et couvrez toujours les mets.

Utilisez un moule à bord haut pour frire. Le compartiment de cuisson reste ainsi propre.

Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne peut pas être trop grand et le plateau tournant doit encore pouvoir tourner.

Régalez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez les aliments après le temps plus court indiqué.

Laissez reposer la viande encore 5 à 10 minutes avant de la couper. Le jus de viande se répartit ainsi uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous entamez la viande.

Poursuivre la cuisson des soufflés et gratins encore 5 minutes, l'appareil éteint.

Les valeurs figurant dans le tableau sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la nature de l'aliment.

Cuire des mets	Accessoires	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Poulet entier, 1,2 kg	réipient fermé	600	25-30	retourner à mi-cuisson
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet, 800 g	réipient ouvert sur grille	360 W + 	30-40	le placer avec le coté peau vers le haut, ne pas retourner
Ailes de poulet, marinées surgelées, 800 g	réipient ouvert sur grille	360 W + 	15-25	ne pas retourner
Viande de porc sans couenne env. 750 g, par ex. échine	réipient ouvert	360 W + 	40-50	retourner 1 à 2 fois
Tranches de lard, env. 8 tranches	Rouille	180 W + 	10-15	-
Rôti de viande hachée, 750 g	réipient ouvert	600 360 W + 	20-25 25-35	cuire à découvert 6 cm de hauteur
Poisson, par ex. morceaux de filet, 400 g	réipient ouvert	600	10-15	ajouter éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin
Filet de poisson, gratiné, env. 400 g	réipient ouvert	360 W + 	10-15	décongeler au préalable le poisson surgelé
Brochettes de poisson, 4-5 pièces	Rouille	180 W + 	10-15	Utiliser des brochettes en bois
Soufflés sucrés, par ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits 1 kg	réipient ouvert	360 W + 	30-35	5 cm de hauteur max.
Gratins salés à base d'ingrédients crus, par ex. gratin de pâtes, 1 kg	réipient ouvert	360 W + 	30-35	parsemer de fromage, max. 5 cm de hauteur
Gratins salés à base d'ingrédients cuits, par ex. gratin de pommes de terre, 1 kg	réipient ouvert	360 W + 	30-40	4 cm de hauteur max.
Gratiner des soupes, par ex. soupe à l'oignon, 2-4 tasses	réipient ouvert		env. 15-20	-
Légumes, frais, 250 g	réipient fermé	600	5-10	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g de légumes ; remuer pendant la cuisson
Légumes, frais, 500 g	réipient fermé	600	10-15	-
Brochettes de légumes, 4-5 pièces	Rouille	180 W + 	15-20	Utiliser des brochettes en bois
Pommes de terre, 250 g	réipient fermé	600	8-10	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g ; remuer pendant la cuisson
Pommes de terre, 500 g	réipient fermé	600	11-14	
Pommes de terre, 750 g	réipient fermé	600	15-22	
Riz, 125 g	réipient fermé	800 180	5-7 12-15	ajouter deux fois son volume de liquide
Riz, 250 g	réipient fermé	800 180	6-8 15-18	
Dorer (pré-dorer) des toasts 2-4 tranches	Rouille		1ère face : env. 2-4 2ème face : env. 2-4	-
Gratiner des toasts, 2-6 tranches	Rouille		7-10	selon la garniture
Fruits, compote, 500 g	réipient fermé	600	9-12	-
Entremets, p. ex. flan (instant.), 500 ml	réipient fermé	600	6-8	Entre-temps, bien remuer le flan 2 à 3 fois avec un fouet

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : Si vous doublez la quantité, doublez la durée Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps
Les aliments sont devenus trop secs.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Eau de condensation

De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. C'est normal.

Cela ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.



Plats tests

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement l'appareil.

Selon les normes EN 60705:2012, CEI 60705:2010 et EN 60350-1:2013 et CEI IEC 60350-1:2011

Cuisson au micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Placer le moule en Pyrex 20x25 cm sur le plateau tournant.
Génoise	600 W, 8-10 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.
Rôti viande hachée	600 W, 20-25 min.	Placer le moule Pyrex sur le plateau tournant.

Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarque
Viandes	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Remarque
Gratin de pommes de terre	Gril  + 360 W, 35-40 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	64
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	65
	Plaatsen en aansluiten	67
	Oorzaken van schade	68
	Milieubescherming	68
	Het apparaat leren kennen	68
	Toebehoren	70
	Voor het eerste gebruik	70
	De magnetron	71
	Grillen	72
	Memory	73
	Programma's	74
	Basisinstellingen	75
	Reinigen	76
	Wat te doen bij storingen?	77
	Servicedienst	78
	Voor u in onze kookstudio uitgetest	79
	Testgerechten	83

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. → "Voor het eerste gebruik" op pagina 70

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Het toestel wordt zeer heet. Wordt het apparaat in een inbouwmeubel met decordeur geplaatst, dan ontstaat er een concentratie van hitte wanneer de deur gesloten is. Het toestel alleen gebruiken met open decordeur.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Magnetron

Waarschuwing – Risico van brand!

- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan. Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen. Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.

- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

⚠ Waarschuwing – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

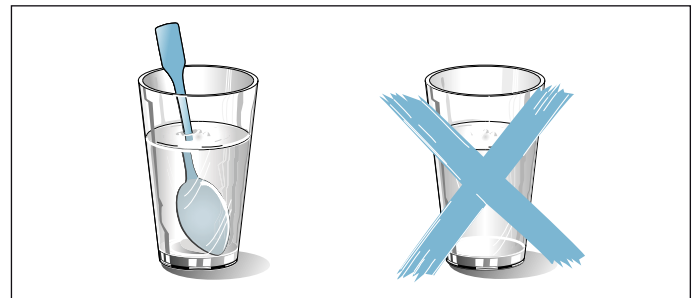
⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.

- Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken. Voor de magnetron-combinatie altijd geschikte materialen gebruiken die ook tegen de hete lucht en de grilltemperaturen zijn bestand.
- De draaischijf van glas kan splinters afgeven. Nooit met harde voorwerpen tegen de draaischijf stoten.
- Barsten of breuken in de glazen draaischijf zijn gevaarlijk. Er dient zorgvuldig met de draaischijf te worden omgegaan.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
→ "Reinigen" op pagina 76
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.



Plaatsen en aansluiten

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw.

Houd u aan het speciale installatievoorschrift.

Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. De beveiliging dient 10 ampère (L of B automaat) te bedragen. De netspanning dient overeen te komen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

Het stopcontact mag alleen worden aangelegd en de aansluitleiding alleen worden vervangen door een elektrotechnicus. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

U mag geen multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.

Oorzaken van schade

Attentie!

- **Sterk vervuilde dichting:** Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- **Gebruik van de magnetron zonder etenswaar:** Wordt het apparaat gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het apparaat nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering. → "Vormtest" op pagina 72
- **Magnetron-popcorn:** Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.
- Overgekookte vloeisof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het toestel komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.
- **Het ontstaan van vonken:** Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- **Aluminiumschalen:** Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- **Afkoelen met de deur open:** De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- **Condenswater in de binnenruimte:** Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem om corrosie tegen te gaan het condenswater na de bereiding altijd weg.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

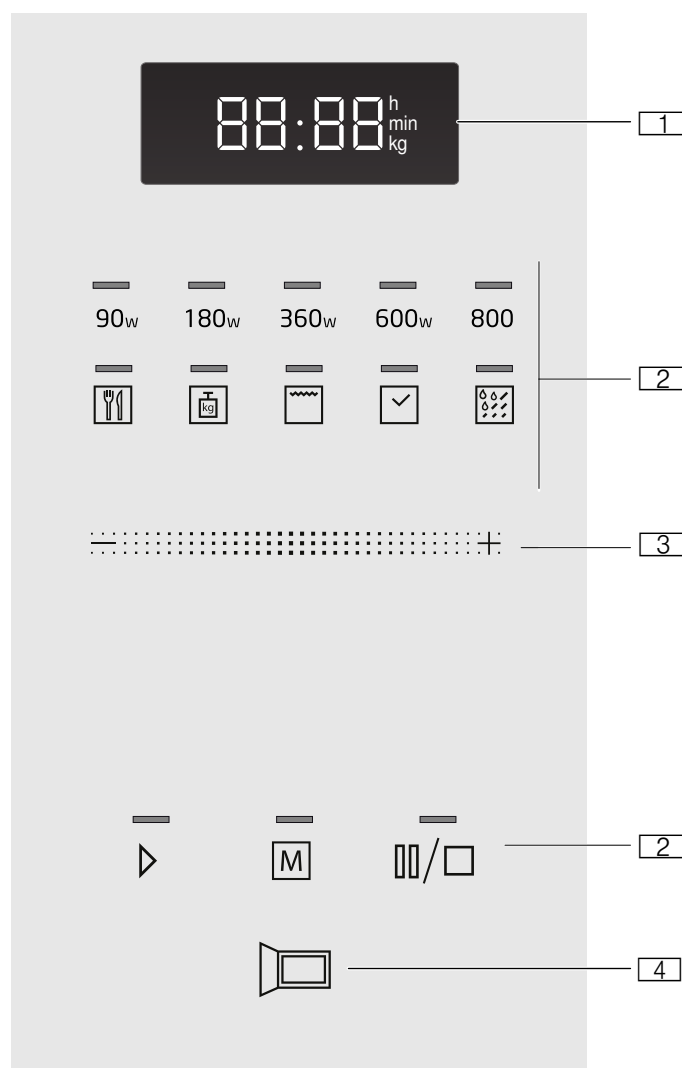
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over het display en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat is ingeschakeld en de tijd is ingesteld, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen verwarmingsmethode.



- 1 Indicatie**
voor tijd en tijdsduur
- 2 Touch-velden**
- 3 Instelgebied**
voor het instellen van de tijd en de tijdsduur of van de automatische programma's.
- 4 Automatischer deuropener**

Bedieningselementen

De betekenis van de verschillende touch-velden wordt hier kort uitgelegd. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Touch-velden en hun betekenis

De betekenis van de verschillende touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Touch-velden	Betekenis
Bedrukking	
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
800	Magnetronvermogen 800 watt kiezen
	Automatische programma's kiezen
	Grill kiezen
	Gewicht bij de programma's kiezen
	Tijd instellen
	Aquaclean Reinigingsfunctie activeren
	In werking stellen
	Memory kiezen
	Werking stoppen of onderbreken
	Apparaatdeur openen

Instelgebied

Het instelgebied werkt als een wiel. Wrijf met uw vinger naar links of rechts om de instelling te veranderen. Hoe sneller u wrijft, des te sneller het wiel loopt. Tip erop om het te onderbreken en de exacte instelling over te nemen.

Deur opent automatisch

De apparaatdeur springt open wanneer u de automatische deuropening aanraakt. U kunt de apparaatdeur volledig met de hand openen.

Bij een stroomonderbreking werkt de automatische deuropening niet. U kunt de deur met de hand openen.

Aanwijzingen

- Wanneer u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, wordt de werking stopgezet.
- Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet. U moet dit handmatig doen.
- Is het apparaat langere tijd uitgeschakeld, dan gaat de apparaatdeur open met een vertraging.

Koelventilator

Het apparaat beschikt over een koelventilator. De ventilator kan doorlopen, ook wanneer het apparaat al uitgeschakeld is.

Aanwijzingen

- Bij gebruik van de magnetron wordt de binnenruimte niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

Signaalduur veranderen

Wanneer het apparaat uitschakelt, hoort u een signaal. U kunt de duur van het geluidssignaal veranderen.

Raak hiervoor ca. 6 seconden het veld aan.

Het nieuwe geluidssignaal wordt overgenomen. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Mogelijk zijn:

Signaalduur kort - 3 tonen

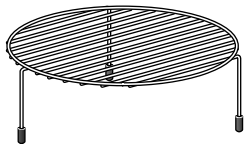
Signaalduur lang - 30 tonen.

Toebehoren

Hier krijgt u een overzicht over de meegeleverde accessoires en de manier waarop ze worden gebruikt.

Attentie!

Let er bij het uithalen van servies op dat de draaischijf niet van plaats verandert. Zorg ervoor dat de draaischijf goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.



Rooster

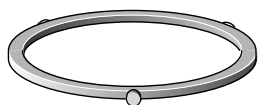
Rooster om te grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast of als plaats om iets op te zetten, bijv. voor platte ovenschalen.

Aanwijzing: Plaats het rooster op de draaischijf.



Draaischijf

Aanwijzing: Gebruik het apparaat alleen met draaischijf. Zorg ervoor dat hij goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.



Rolring

Speciale accessoires

Extra accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. U vindt een uitgebreid aanbod in onze folders of op internet.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in uw verkoopdocumenten.

Aanwijzing: Niet alle extra accessoires passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

→ "Servicedienst" op pagina 78

Vormen voor de bereiding met stoomxxx	Voor het bereiden van rijst, aardappels en groente
---------------------------------------	--

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de magnetron. Lees eerst het hoofdstuk Veiligheidsvoorschriften. → "Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 65

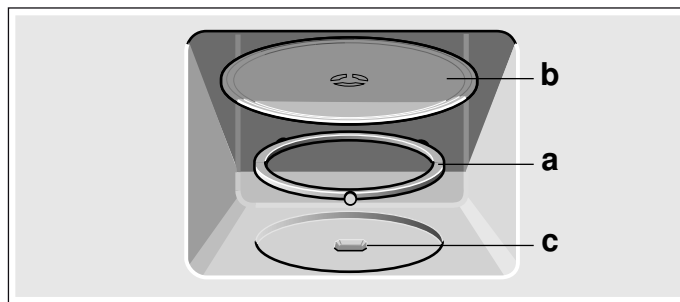
Voordat u het nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u de draaischijf op de juiste manier plaatsen. Reinig daarnaast de binnenruimte en de accessoires.

Binnenruimte reinigen en accessoires plaatsen

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

Zo brengt u de draaischijf in:

1. De rolring **a** in het verlaagde deel van de binnenruimte leggen.
2. De draaischijf **b** in de aandrijving **c** in het midden van de bodem van de binnenruimte laten inklikken.



Aanwijzing: Gebruik het apparaat alleen met draaischijf. Zorg ervoor dat hij goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking klinkt er een signaal en verschijnen er vier nullen op het display.

Tijd instellen

Het verzoek om de tijd in te stellen kan enkele seconden duren.

Er klinkt een signaal, op het display verschijnt **12:00**, de dubbele punt knippert en het indicatielampje boven het veld Tijd brandt.

1. In het instelgebied de tijd instellen.
2. Veld ☒ aanraken.

De actuele tijd is ingesteld.

Tijdsweergave uit

Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

1. Het veld ☒ aanraken.
 2. Het veld ☐ aanraken.
- De indicatie is niet zichtbaar.

De tijd opnieuw instellen

Het veld  aanraken.

Op het display verschijnt de ingestelde tijd.

De tijd wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd

1. Het veld  aanraken en met het instelgebied de tijd instellen.
2. Het veld  opnieuw aanraken.
De tijd is ingesteld.

Binnenruimte en accessoires reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op met de draaischijf erin.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden. Neem voor het opwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.

Instellingen	
Grill 	10 minuten

Binnenruimte opwarmen

1. Het veld  aanraken.
Op het display verschijnt 10:00 min en het indicatielampje boven toets  brandt.
2. Het veld  aanraken.
Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Het veld /  aanraken of de apparaatdeur openen.

Tip: Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, reinigt u de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.

De magnetron

Met de magnetron kunt u de gerechten bijzonder snel bereiden, verwarmen of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met de grill gebruiken.

Om de magnetron optimaal te kunnen gebruiken, dient u de aanwijzingen over de vormen in acht te nemen. Zie ook de opgaven in de toepassingstabellen aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

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

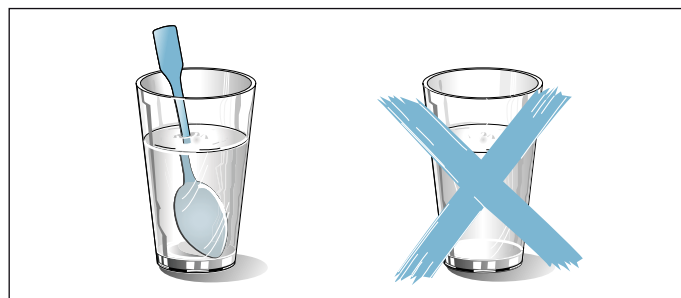
Neem een grote kop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepeltje in. Plaats de kop met water enigszins uit het midden op de draaischijf.

1. Veld 800 W aanraken.
2. In het instelgebied  1:30 min instellen.
3. Het veld  aanraken.

Na 1 minuut en 30 seconden klinkt er een signaal. Het water is heet.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



Vormen

Niet alle vormen zijn geschikt voor de magnetron. Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron. Dan worden de gerechten verwarmd en raakt het apparaat niet beschadigd.

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein, keramik of temperatuurbestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te brengen. Gebruik alleen servies met goud- of zilverdecor wanneer de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.

Vormtest

Schakel de magnetron nooit in als er geen gerecht in staat. De enige uitzondering hierop is de korte vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

1. Plaats de lege vorm ½ - 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur van de vorm. De vorm moet koud of handwarm blijven.

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan is hij niet geschikt.

Breek de test af.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Magnetronvermogen

Met de touch-velden stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

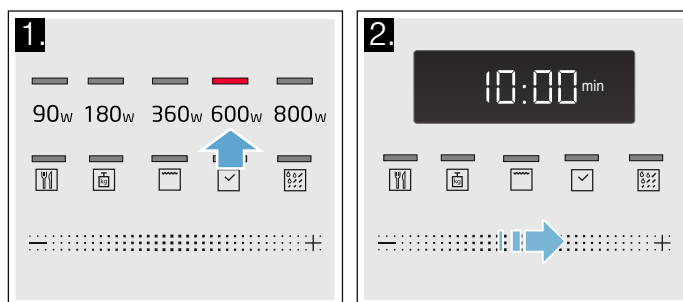
90 W	voor het ontdooien van kwetsbare gerechten
180 W	voor het ontdooien en verder bereiden
360 W	voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten
600 W	voor het opwarmen en bereiden van gerechten
800 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Aanwijzing: U kunt het magnetronvermogen 800 W voor 30 minuten instellen, 600 W voor 1 uur en de overige vermogens voor 1 uur en 39 minuten.

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 600 watt, 10 minuten

1. Gewenst magnetronvermogen aanraken. Het indicatielampje boven het magnetronvermogen brandt.
2. In het instelgebied de gewenste tijdsduur instellen.



3. Het veld ▶ aanraken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of aanraken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. In het instelgebied de tijdsduur wijzigen.

Onderbreken

Het veld eenmaal aanraken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. Het indicatielampje boven het veld brandt. Na het sluiten weer het veld ▶ aanraken.

Werking afbreken

Het veld twee keer aanraken of de deur openen en het veld / één keer aanraken.

Aanwijzing: U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna het magnetronvermogen instellen.

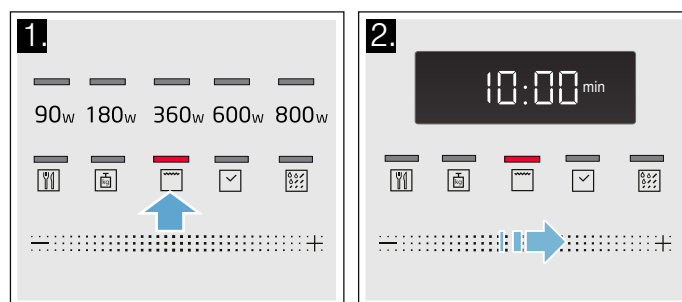
**Grillen**

Met de grill kan goed worden geroosterd en gegranteneerd.

U kunt de grill alleen of in combinatie met de magnetron gebruiken.

Grill instellen

1. Het veld aanraken. Het indicatielampje boven de toets brandt en op het display verschijnt 10:00 min.
2. In het instelgebied een tijdsduur instellen.



3. Het veld ▶ aanraken. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of aanraken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Onderbreken

Het veld  eenmaal aanraken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. Het indicatielampje boven het veld  brandt. Na het sluiten weer het veld  aanraken.

Corrigeren

U kunt de ingestelde tijdsduur op elk gewenst moment corrigeren.

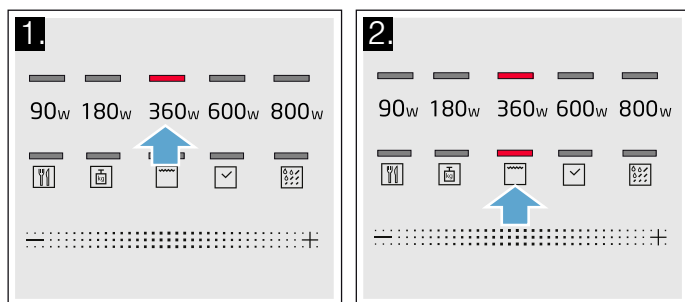
Werking afbreken

Het veld  twee keer aanraken of de deur openen en het veld  één keer aanraken.

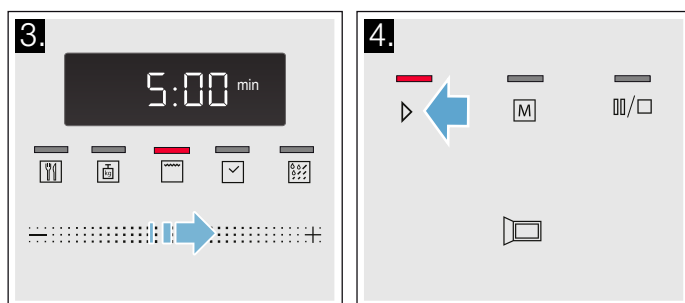
Magnetron en grill instellen

Voorbeeld: 360 W, grill , 5 minuten

1. Gewenst magnetronvermogen aanraken.
Het indicatielampje boven de toets brandt en op het display verschijnt 1:00 min.
2. Het veld  aanraken.



3. In het instelgebied een tijdsduur instellen.
4. Het veld  aanraken.



Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

M Memory

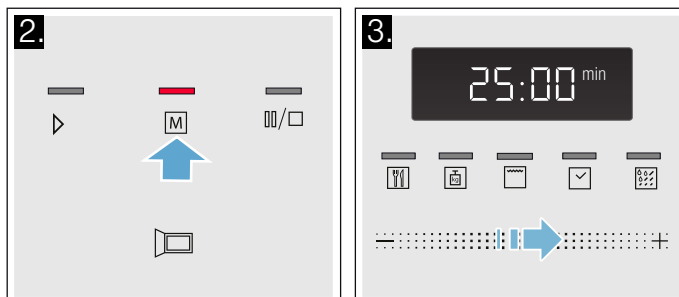
Met Memory kunt u de instelling voor een gerecht opslaan en op elk moment weer opvragen.

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

Memory opslaan

Voorbeeld: 360 W, 25 minuten

1. Het veld  aanraken.
Het indicatielampje boven het veld brandt.
2. Gewenst magnetronvermogen aanraken.
Het indicatielampje boven het veld brandt en op het display verschijnt 1:00 min.
3. In het instelgebied de tijdsduur instellen.



4. Met veld  bevestigen.
De tijd wordt opnieuw weergegeven. De instelling is opgeslagen.

Aanwijzingen

- U kunt ook alleen de grill of de grill in combinatie met de magnetron opslaan.
- U kunt niet meerdere magnetronvermogens na elkaar opslaan.
- Automatische programma's kunt u niet opslaan.
- U kunt Memory ook opslaan en direct starten. Raak tot slot niet  maar het veld  aan.
- **Memory opnieuw opslaan:** veld  aanraken. De oude instellingen verschijnen. Sla het nieuwe programma op volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4.

Memory starten

U kunt het opgeslagen programma eenvoudig starten. Zet uw gerecht in het apparaat. Sluit de apparaatdeur.

1. Het veld  aanraken.
De opgeslagen instellingen verschijnen.
2. Het veld  aanraken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of  aanraken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Onderbreken

Het veld  eenmaal aanraken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. Het

indicatielampje boven het veld  brandt. Na het sluiten weer het veld  aanraken.

Programma's

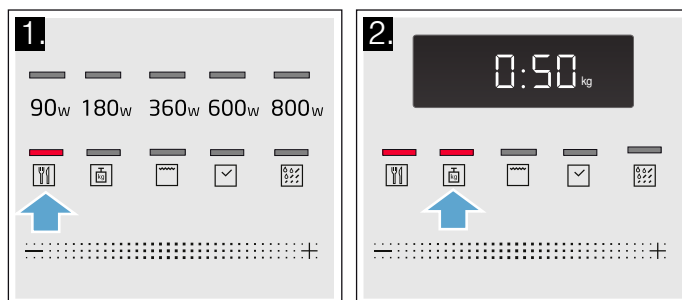
Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het programma neemt de optimale instelling over.

Aanwijzing: U kunt kiezen uit 8 programma's.

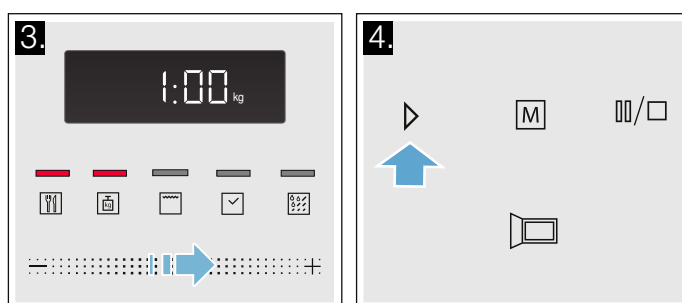
Programma instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen, stelt u als volgt in:

1. Het veld  zo vaak aanraken tot het gewenste programmanummer verschijnt. Het indicatielampje boven het veld brandt.
2. Het veld  aanraken. Het indicatielampje boven het veld brandt en er verschijnt een voorgesteld gewicht.



3. In het instelgebied het gewicht van het gerecht instellen.
4. Het veld  aanraken.



U kunt het verloop van de tijdsduur voor het programma aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of  aanraken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Corrigeren

Twee keer het veld  aanraken en opnieuw instellen.

Werking afbreken

Het veld  twee keer aanraken of de deur openen en het veld  één keer aanraken.

Onderbreken

Het veld  eenmaal aanraken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. Het indicatielampje boven het veld  brandt. Na het sluiten weer het veld  aanraken.

Werking afbreken

Het veld  twee keer aanraken of de deur openen en het veld  één keer aanraken.

Aanwijzingen

- Bij enkele programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de apparaatdeur en roer de gerechten om, of keer het vlees of gevogelte. Na het sluiten weer het veld  aanraken.
- Het programmanummer en gewicht kunt u met "" of "" opvragen. De opgevraagde waarde wordt 3 seconden weergegeven op het display.

Ontdooien met de automatische programma's

Met de 4 ontdooiprogramma's kunt u vlees, gevogelte en brood ontdooien.

Aanwijzingen

- **Levensmiddelen voorbereiden**
Gebruik levensmiddelen die zo plat mogelijk zijn en per portie bij -18 °C zijn ingevroren en opgeslagen. Neem het te ontdooien product altijd uit de verpakking en weeg het. U heeft het gewicht nodig om het programma in te stellen.
- Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder dit tijdens het keren. Gebruik het in geen geval verder en laat het niet met andere levensmiddelen in aanraking komen.
- **Vormen**
Leg de levensmiddelen op een platte vorm die geschikt is voor de magnetron, bijv. een schaal of bord van glas of porselein en doe er geen deksel op.
- **Rusttijd**
Laat het ontdooide product nog 10 tot 30 minuten rusten, voor een gelijkmatige temperatuurverdeling. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Platte stukken en gehakt dient u voor de rusttijd uit elkaar te halen. Hierna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke vleesstukken van binnen eventueel nog bevroren zijn. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden verwijderen.

■ Signaal

Bij enkele programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de apparaatdeur en haal het gerecht uit elkaar of keer het vlees of gevogelte. Na het sluiten van de deur op de starttoets drukken.

Programma-nr.		Vormen	Gewichtsbereik in kg
Ontdooien			
P 01	Gehakt	open	0,20 - 1,00
P 02	Vleesstukken	open	0,20 - 1,00
P 03	Kip, stukken kip	open	0,40 - 1,80
P 04	Brood	open	0,20 - 1,00

Garen met de automatische programma's

Met de 3 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels of groente garen.

Aanwijzingen

■ Vormen

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

■ Levensmiddelen voorbereiden

Weeg het product. U heeft de opgave voor het instellen van het programma nodig.

Rijst:

gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Voeg de waterhoeveelheid toe die nodig is volgens de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Normaal gesproken is dit twee of drie keer zo veel als het gewicht van de rijst.

Aardappels:

Voor gekookte aardappels snijdt u de verse aardappels in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g aardappels een el water en wat zout toe.

Verse groente:

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

■ Signaal

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

■ Rusttijd

Wanneer het programma afgelopen is, roert u het product nog een keer om. Om tot een gelijkmatige temperatuurverdeling te komen dient het nog 5 tot 10 minuten te rusten.

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

Programma-nr.		Vormen	Gewichtsbereik in kg
Bereiden			
P 05	Rijst	met deksel	0,05 - 0,2
P 06	Aardappels	met deksel	0,15 - 1,0
P 07	Groente	met deksel	0,15 - 1,0

Combi-gaarprogramma

Aanwijzingen

■ Vormen

Gaar de levensmiddelen in een niet al te grote, hittebestendige vorm die geschikt is voor de magnetron.

■ Levensmiddelen voorbereiden

Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.

■ Rusttijd

Met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling het product na afloop van het programma nog 5 tot 10 minuten laten rusten.

Programma-nr.		Vormen	Gewichtsbereik in kg
Combiprogramma			
P 08	Ovenschotel, diepvries, tot 3 cm hoog	open	0,4 - 0,9

Basisinstellingen

Het apparaat heeft een basisinstelling die u zo nodig kunt wijzigen.

Instelling	Keuze
1 Toetssignaal	 * ingeschakeld  uitgeschakeld (Toetssignaal blijft bij de velden  en  actief)
2 Demonstratiemodus	 Het apparaat is uitgeschakeld. U kunt de velden en indicaties gebruiken. De velden hebben echter geen functie, zodat er bijv. bij de magnetron niets in werking wordt gesteld. De demonstratiemodus wordt hoofdzakelijk gebruikt door dealers.
* Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)	

U kunt het toetssignaal van uw apparaat zo nodig wijzigen.

Toetssignaal wijzigen

Voorwaarde: het apparaat dient uitgeschakeld te zijn.

- De velden  en  enkele seconden samen ingedrukt houden.
Op het display verschijnt .
- Op het veld  tippen.
 knippert op het display.
- Via het instelgebied naar  gaan.
- Op het veld  tippen.
De instelling is overgenomen.
- Op het veld  tippen.
Het toetssignaal is uitgeschakeld.

U kunt de instelling op elk moment weer veranderen.



Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. → "Schoonmaakmiddelen" op pagina 76

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Het toestel nooit in het water dompelen of reinigen onder een waterstraal.

Aanwijzing: Onaangename geurtjes, bijv. na de bereiding van vis, kunt u heel eenvoudig verwijderen. Doe een paar druppeltjes citroensap in een kopje water. Zet er altijd een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten met maximaal magnetron-vermogen.

Schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd.

Gebruik

- geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- Geen metalen of glazen schraper om de ruiten van de deur schoon te maken.
- Geen metalen of glazen schraper gebruiken om de deurdichting schoon te maken.
- geen harde schuur- en schoonmaakponsjes.
- Geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen

Was nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Voor het schoonmaken geen metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Voorkant van het apparaat met roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Voor het schoonmaken geen glasreiniger, metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Binnenruimte van roestvrij staal	Warm zeepsop of azijnwater: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuursponsjes en ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Hierdoor ontstaan krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Verlaagde deel in de binnenruimte	Vochtige doek: er mag geen water door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen. De aandrijving van de draaischijf drogen met een doek.
Draaischijf en rolring	Warm zeepsop: brengt u de draaischijf weer in, dan moet hij goed inklikken.
Rooster	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel reinigen, niet schuren. Voor het schoonmaken geen metalen schraper of een schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Ruiten van de deur	Schoonmaakmiddelen voor glas: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.

Reinigingsprogramma Aqua clean

1. Een paar druppeltjes afwasmiddel in een kop water doen. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen.
 2. Het veld  aanraken.
- Het apparaat wordt na ca. 8 minuten automatisch uitgeschakeld.

Vervolgens met een zachte doek de binnenruimte schoonmaken en grondig laten drogen.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u contact opneemt met de servicedienst de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Tip: Lukt een gerecht niet helemaal, raadpleeg dan het volgende hoofdstuk Hier vindt u vele tips en

aanwijzingen voor de optimale instelling. → "Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 79



Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Verkeerde bediening	De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na ca. 10seconden weer inschakelen
Op het display zijn drie nullen verlicht.	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Het instelgebied is per ongeluk aangeraakt.	Raak het veld "00/□" aan.
	Na het instellen is het veld "▷" niet aangeraakt.	Raak het veld "▷" aan of wis de instelling met het veld "00/□".
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	Het veld "▷" is niet aangeraakt.	Raak het veld "▷" aan.
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan anders in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De draaischijf laat een krassend of schurend geluid horen.	Verontreiniging of vreemd voorwerp bij de aandrijving van de draaischijf.	Ring en verlaging in de binnenruimte schoonmaken.
De werking van de magnetron wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de servicedienst.
Op het display staat een M .	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus	Demonstratiemodus deactiveren. → "Basisinstellingen" op pagina 75
Foutmelding "E - 3"	Fout in het automatische deuropeningssysteem.	Bij een foutmelding het apparaat uit- en weer inschakelen; verdwijnt de melding, dan was het een eenmalig probleem. Treedt de fout vaker op of houdt de melding aan, neem dan contact op met de servicedienst en geef de foutcode door.



Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om een onnodig bezoek van medewerkers van de servicedienst te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef tijdens het telefoongesprek altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van de binnenruimte opent.

The diagram shows a rectangular typeplate with a grid of small squares. It contains the following labels and fields:

- E-Nr.:** A field with 12 small squares for the product number.
- FD-Nr.:** A field with 12 small squares for the factory number.
- Z-Nr.:** A field with 4 small squares for the serial number.
- Type:** A field with 12 small squares for the type designation.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de servicedienst nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.

FD-nr.

Servicedienst 

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens voor alle landen vindt u in de bijgaande klantenservicemap.

Dit apparaat beantwoordt aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B.

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

Technische gegevens

Ingangsspanning	AC 220-230 V, 50 Hz
Vermogensverbruik	1270 W
Max. uitgangsvermogen	800 W (IEC 60705)
Max. uitgangsvermogen van de grill	1000 W
Microgolven-frequentie	2450 MHz
Zekering	10 A
Afmetingen (h/b/d)	
- apparaat	382 x 594 x 317 mm
- binnenruimte	201 x 308 x 282 mm
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met de grill gebruiken. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- In de tabellen zijn vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete vormen uit de binnenruimte neemt.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Voor de magnetronfunctie geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Plaats de vormen altijd op de draaischijf.

In de volgende tabellen vindt u vele mogelijkheden en instelwaarden voor de magnetron.

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Het ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Ontdooien

Leg de diepvriesproducten in een open vorm op de draaischijf.

Kwetsbare delen, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de ovenwanden niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder deze tijdens het keren. De vloeistof in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren.

Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 20 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen. Het vlees kan ook verder worden verwerkt als het van binnen nog een beetje bevroren is.

Tips voor het ontdooien

Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht aan de rand oververhit, maar in het midden nog niet gaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd.
Na het ontdooien is het gevogelte of vlees van buiten gebakken maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een kleiner magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180	15	-
		90	10-20	
	1 kg	180	20	
		90	15-25	
	1,5 kg	180	30	
		90	20-30	
Vlees in stukken of plakken van runder-, kalfs- of varkensvlees	200 g	180	2	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
		90	4-6	
	500 g	180	5	
		90	5-10	
	800 g	180	8	
		90	10-15	

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gehakt, gemengd	200 g	90	10	zo plat mogelijk invriezen meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180	5	
		90	10-15	
	800 g	180	8	
Gevogelte of stukken gevogelte		90	10-20	ontdooide delen van elkaar losmaken
	600 g	180	8	
		90	10-20	
	1,2 kg	180	15	
		90	10-20	
Visfilet, viskotelet of -plakken	400 g	180	5	ontdooide delen van elkaar losmaken
		90	10-15	
Groente, bijv. erwten	300 g	180	10-15	-
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180	7-10	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar losmaken
	500 g	180	8	
		90	5-10	
Boter, ontdooien	125 g	180	1	Verpakking volledig verwijderen
		90	2-3	
	250 g	180	1	
		90	3-4	
Heel brood	500 g	180	6	-
		90	5-10	
	1 kg	180	12	
		90	10-20	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90	10-15	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar losmaken
	750 g	180	5	
		90	10-15	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180	5	alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15-20	

Diepvries gerechten opwarmen

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare voedingsproducten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de voedingsproducten daarom zo vlak mogelijk in de vorm. Levensmiddelen mogen bij het invriezen al niet in laagjes op elkaar liggen.

- U moet de gerechten altijd afdekken. Heeft u geen passend deksel voor de vorm, gebruik dan een bord of speciaal magnetronfolie.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Diepvriesgerechten opwarmen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600	8-11	-
Soep	400 g	600	8-10	-
Eenpansgerechten	500 g	600	10-13	-
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600	12-17	tijdens het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken

Diepvriesgerechten opwarmen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600	2-5	wat vloeistof toevoegen
	500 g	600	8-10	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen	300 g	600	8-10	water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt
	600 g	600	14-17	
Spinazie a la crème	450 g	600	11-16	bereiden zonder toevoeging van water

Gerechten opwarmen

Attentie!

Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

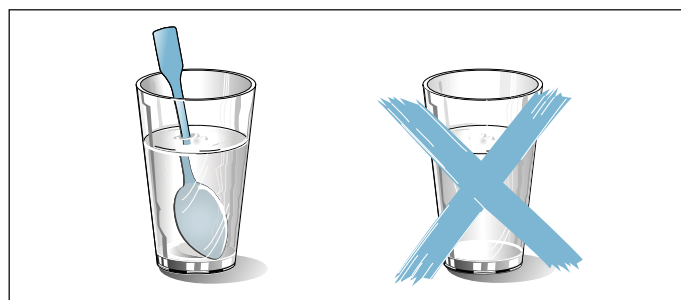
Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare voedingsproducten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- U moet de gerechten altijd afdekken. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- U moet de gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenhandschoenen of -lappen wanneer u vormen vastpakt.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine

trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



Gerechten opwarmen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Drank	200 ml	800	2-3	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren
	500 ml	800	3-4	
Babyvoeding, bijv. melkflesjes	50 ml	360	ca. ½	Zonder speen of deksel. Na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren!
	100 ml	360	ca. 1	
	200 ml	360	1½	
Soep 1 kop	200 g	600	2-3	-
Soep 2 koppen	400 g	600	4-5	-
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	350-500 g	600	4-8	-
Vlees in saus	500 g	600	8-11	Lapjes vlees van elkaar losmaken
Eenpansmaaltijd	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Groenten, 1 portie	150 g	600	2-3	wat vloeistof toevoegen
Groenten, 2 porties	300 g	600	3-5	

Gerechten garen

Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de voedingsproducten daarom zo vlak mogelijk in de vorm. Levensmiddelen mogen niet in laagjes op elkaar liggen.

Bereid de gerechten met Magnetron solo - altijd in een gesloten vorm. Plaats de vormen direct op de draaischijf. Hebt u geen passend deksel voor uw vorm, gebruik dan een bord of speciaal magnetronfolie.

De eigen smaak van de voedingsproducten blijft dan zoveel mogelijk behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Laat de gerechten na de bereiding nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.

Gebruik altijd pannenhandschoenen of -lappen wanneer u vormen vastpakt.

Grillen:

Gril altijd op het rooster terwijl de deur van de binnenruimte gesloten is, zonder voor te verwarmen.

Plaats het rooster altijd op de draaischijf.

Grill en magnetron gecombineerd:

Het gecombineerde gebruik van grill en magnetron is zeer geschikt voor ovenschotels en gratins.

Plaats de vormen altijd op de draaischijf en dek de gerechten niet af.

Gebruik een hoge vorm voor het bakken. Dan blijft de binnenruimte schoner.

Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een grote, platte vorm. In smalle, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.

Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Hij mag niet te groot zijn, de draaischijf moet nog kunnen draaien.

Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer de gerechten na de kortere opgegeven tijd.

Laat het vlees nog 5 tot 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. Zo verdeelt het vleessap zich gelijkmatig en komt het niet vrij wanneer het vlees wordt gesneden.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten moeten nog 5 minuten nagaren in het uitgeschakelde apparaat.

Alle waarden die in de tabellen worden opgegeven zijn richtwaarden, die afhankelijk van de kwaliteit van het product kunnen variëren.

Gerechten garen	Accessoires	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Kip, heel, 1,2 kg	gesloten vorm	600	25-30	halverwege de bereidingstijd keren
Stukken kip, bijv. kwart kip, 800 g	open vorm op rooster	360 W + 	30-40	met het vel naar boven leggen, niet keren
Kippenvleugels, gemarineerd, diepvries, 800 g	open vorm op rooster	360 W + 	15-25	niet keren
Varkensvlees zonder zwoerd ca. 750 g, bijv. halsstuk	open vorm	360 W + 	40-50	1 tot 2 maal keren
Plakjes spek, ca. 8 plakjes	Rooster	180 W + 	10-15	-
Gebraden gehakt, 750 g	open vorm	600 360 W + 	20-25 25-35	open garen maximaal 6 cm hoog
vis, bijv. filetstukken, 400 g	open vorm	600	10-15	Eventueel water, citroensap of wijn toevoegen
Visfilet, gegratineerd, ca. 400 g	open vorm	360 W + 	10-15	vis uit de diepvries van tevoren ontdooien
Visspiezen, 4-5 stuks	Rooster	180 W + 	10-15	Houten spiezen gebruiken
Ovenschotels zoet, bijv. kwarkschotel met fruit 1 kg	open vorm	360 W + 	30-35	maximaal 5 cm hoog
Ovenschotel hartig, van rauwe ingrediënten, bijv. noedelsoufflé, 1 kg	open vorm	360 W + 	30-35	bestrooien met kaas, maximaal 5 cm hoog
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, bijv. gegratineerde aardappels, 1 kg	open vorm	360 W + 	30-40	maximaal 4 cm hoog
Soepen, gegratineerd, bijv. uiensoep, 2-4 koppen	open vorm		ca. 15-20	-
Groente, vers, 250 g	gesloten vorm	600	5-10	Groente in stukken van gelijke grootte snijden; per 100 g groente 1 tot 2 el water toevoegen; tussentijds omroeren
Groente, vers, 500 g	gesloten vorm	600	10-15	-
Groentepennen, 4-5 stuks	Rooster	180 W + 	15-20	Houten spiezen gebruiken
Aardappels, 250 g	gesloten vorm	600	8-10	Aardappels in stukken van gelijke grootte snijden; steeds 100 g 1 tot 2 el water toevoegen; tussentijds omroeren
Aardappels, 500 g	gesloten vorm	600	11-14	
Aardappels, 750 g	gesloten vorm	600	15-22	

Gerechten garen	Accessoires	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Rijst, 125 g	gesloten vorm	800 180	5-7 12-15	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen
Rijst, 250 g	gesloten vorm	800 180	6-8 15-18	
Toastbrot (voortoasten), 2-4 sneetjes	Rooster		1e kant: ca. 2-4 2e kant: ca. 2-4	-
Toast gegratineerd, 2-6 sneetjes	Rooster		7-10	Afhankelijk van het beleg
Fruit, compote, 500 g	gesloten vorm	600	9-12	-
zoete gerechten, bijv. pudding (instant) 500 ml	gesloten vorm	600	6-8	Pudding tussendoor met de garde 2-3 keer goed roeren

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel: dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Condenswater

Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal. De werking

van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem het condenswater na de bereiding weg.



Testgerechten

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van het apparaat te vergemakkelijken.

Volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 en EN 60350-1:2013 of IEC 60350-1:2011

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Kandeel, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Pyrexvorm 20 x25 cm op de draaischijf plaatsen.
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen.
Gehakt	600 W, 20-25 min.	Pyrexvorm op de draaischijf plaatsen.

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Vlees	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B.
Gegratineerde aardappels	Grill  + 360 W, 35-40 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen.

