



Plak hier het toestel-identificatieplaatje.
Placez ici la plaque d'identification de l'appareil.
Kleben Sie hier das Gerätetypenschild ein.
Stick the appliance identification card here.

Het toestel-identificatieplaatje bevindt zich aan de binnenzijde van het toestel.
La plaque d'identification de l'appareil se trouve sur l'intérieur de l'appareil.
Das Gerätetypenschild befindet sich innen im Gerät.
The appliance identification card is located inside the appliance.

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

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



Handleiding

Notice d'utilisation

Anleitung

Manual

T2124RVS

Uw magnetron

Inleiding	4
Toestelbeschrijving	5
Veiligheidsvoorschriften	6 - 7 - 8

Gebruik

Voor gebruik	9 - 10
Werking	11

Bediening

Koken	12 - 13 - 14 - 15
Kinderslot	16
Kooktips	17 - 18 - 19

Onderhoud

Algemeen	20
----------	----

Storingen

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

Installatievoorschrift

Algemeen	22
Inbouwen	23 - 24

Bijlage

Afvoeren toestel en verpakking	25
--------------------------------	----

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

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

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

De handleiding dient bovendien als referentie voor de servicedienst. **Plak daarom het los bijgeleverde gegevensplaatje in het daarvoor bestemde kader**, achter in de handleiding. Het gegevensplaatje bevat alle informatie die de servicedienst nodig heeft om adequaat op uw vragen te reageren.

Veel kookplezier!

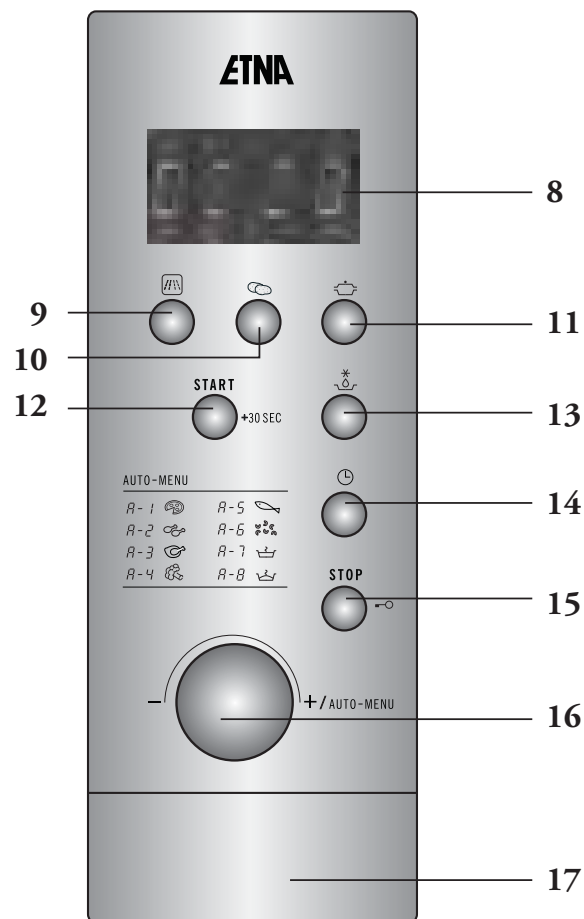
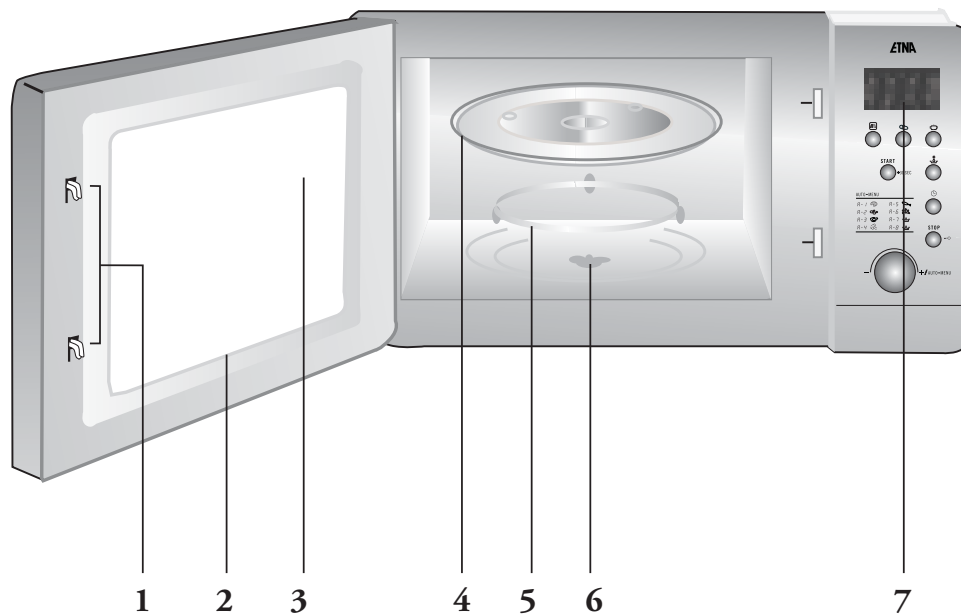
Gebruikte pictogrammen



Belangrijk om te weten



Tip



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

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

Houd rekening met onderstaande veiligheidsvoorschriften om brand, elektrische schokken, verwonding van personen en blootstelling aan microgolven te voorkomen.

Houd het toestel schoon, dit verlengt de levensduur van uw magnetron en voorkomt gevaarlijke situaties.

Deze magnetron is ontworpen voor huishoudelijk gebruik en is niet bedoeld voor professioneel gebruik of gebruik in de horeca. Gebruik dit toestel uitsluitend voor het bereiden van etenswaren. Wanneer het apparaat oneigenlijk gebruikt wordt, kan er bij defecten geen aanspraak op schadevergoeding worden gemaakt en vervalt het recht op garantie.



- **Voorzorgsmaatregelen om blootstelling aan hoogspanning te voorkomen:**

- **Levensgevaar!** De ommanteling van de magnetron nooit verwijderen. Het aanraken van interne onderdelen van dit toestel kan aanzienlijke verwonding en zelfs de dood tot gevolg hebben.
- **Levensgevaar!** In geen geval reparaties zelf uitvoeren. Reparaties aan elektrische apparaten mogen uitsluitend door geautoriseerde servicemedewerkers uitgevoerd worden. Het toestel nooit gebruiken met onderdelen die niet door de fabrikant zijn aanbevolen of geleverd.



- **Voorzorgsmaatregelen om blootstelling aan microgolven te voorkomen:**

- **Let op!** Schakel de magnetron nooit in met de deur open.
- **Let op!** Plaats geen enkel voorwerp tussen de deur van de magnetron.
- **Let op!** Gebruik de magnetron niet als er beschadigingen zijn aan de deur (verbogen), de deurvergrendeling, de afdichting of het hang- en sluitwerk.
- **Let op!** Houd deur en afdichting schoon.



- **Waarschuwing!** Verhitting van vloeistoffen in de magnetron kan resulteren in kookpuntvertraging. Dit houdt in dat de vloeistof pas na verwijdering uit de magnetron heftig kan gaan koken met het risico dat u zich brandt. Het effect van kookpuntvertraging

kunt u opheffen door een kunststof of glazen lepeltje in de vloeistof te zetten alvorens de vloeistof op te warmen in de magnetron.

- **Waarschuwing!** Sluit het apparaat alleen aan op wisselstroom, op een geaard stopcontact, met een netspanning overeenkomstig met de informatie aangegeven op het typeplaatje van het apparaat.
- **Waarschuwing!** Maak het toestel spanningsloos voordat met reparatie of schoonmaken wordt gestart. Trek de stekker uit het stopcontact of draai de schakelaar in de meterkast op nul.
- **Waarschuwing!** Gebruik het toestel niet wanneer de stekker, het snoer of het toestel beschadigd is of wanneer het toestel niet (meer) naar behoren functioneert.
- **Waarschuwing!** Kinderen herkennen de gevaren niet die kunnen ontstaan bij het bedienen van elektrische apparatuur. Laat de magnetron daarom niet door kinderen bedienen en plaats het toestel buiten bereik van kinderen.
- **Waarschuwing!** Let op met babyvoeding:
 - **Let op!** Schud of roer de inhoud van babyflesjes of potjes babyvoeding na verwarming.
 - **Let op!** Controleer de temperatuur van de voeding zorgvuldig vóór consumptie om brandwonden te voorkomen.
- **Waarschuwing!** Vloeistoffen of etenswaren in luchtdichte verpakking mag u alleen opwarmen indien u gaatjes in de verpakking prikt. Dit in verband met explosiegevaar.
- **Waarschuwing!** Let op met vocht. Gebruik het toestel daarom niet in de buitenlucht, in vochtige ruimten of in de buurt van een waterkraan. Raak het toestel niet aan met natte handen.
- **Waarschuwing!** Bestek en serviesgoed kan heet zijn na gebruik van de magnetron.

- **Voorzichtig!** Gebruik uitsluitend bestek en serviesgoed dat geschikt is voor gebruik in de magnetron (let op serviesgoed met goud- of zilverkleurige randjes).
 - **Let op!** Verwijder metalen sluitstrips van plastic zakken alvorens deze in de magnetron te plaatsen.
- **Voorzichtig!** Schakel de magnetron niet in als deze leeg is. De magnetron kan zijn energie niet kwijt en kan beschadigd raken.
- **Voorzichtig!** Laat het toestel niet zonder toezicht achter wanneer deze in werking is.
- **Voorzichtig!** Houd het snoer uit de buurt van warme oppervlakken.
- **Voorzichtig!** Ventilatieopeningen nooit afdekken.





- **Let op!** Het toestel is niet bedoeld voor gebruik door kleine kinderen, hulpbehoevenden en/of personen met gebrek aan kennis en ervaring, tenzij zij goede begeleiding krijgen of geïnstrueerd zijn in het veilig gebruiken van het toestel door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
- **Let op!** Gebruik de magnetron alleen voor het ontdooien en bereiden van voedsel en niet voor bijvoorbeeld het drogen van kleding of papier. Deze kunnen vlam vatten.
- **Let op!** In geval van rook of vuur in de magnetron:
 - Schakel de magnetron uit.
 - Houd de magnetrondeur gesloten.
 - Haal de stekker uit het stopcontact.
- **Let op!** Gebruik geen chemicaliën in dit toestel.
- **Let op!** Gebruik de ovenruimte niet voor opslagdoeleinden.
- **Let op!** Installeer de magnetron volgens het installatievoorschrift.
- **Let op!** Trek niet aan het snoer of het toestel om de stekker uit het stopcontact te halen.
- **Let op!** Vermijd het aanraken van warme oppervlakken wanneer het toestel ingeschakeld is.
- **Let op!** Indien het apparaat na het inschakelen niet functioneert, dan is mogelijk de zekering of de aardlekschakelaar in de meterkast uitgeschakeld. De betreffende groep kan te zwaar zijn belast of het geïnstalleerde toestel is defect.
- **Let op!** Als u besluit het toestel, vanwege een defect, niet langer te gebruiken, adviseren wij u, nadat u de stekker uit het stopcontact heeft verwijderd, het snoer af te knippen. Breng het toestel naar de betreffende afvalverwerkingsafdeling van uw gemeente.




Vóór het eerste gebruik

- Open de deur, verwijder al het verpakkingsmateriaal en controleer de magnetron op beschadigingen. Installeer de magnetron niet als deze beschadigd is, maar neem contact op met uw leverancier.
- Verwijder de beschermfolie van de ommanteling.
- Reinig de ovenruimte en het toebehoren met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddel of sterk geurende schoonmaakmiddelen.
- Plaats de geleidering in het midden van de ovenruimte. Leg het draaiplateau op de geleidering met de uitsparing voor de aandrijving naar beneden. De magnetron mag niet gebruikt worden zonder geleidering en draaiplateau.
- Test de magnetron op juiste werking. Plaats een glas water in de ovenruimte. Schakel de magnetron één minuut in op de hoogste stand (druk twee keer op de starttoets **START**). Het water moet na afloop heet zijn.

De klok instellen

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

Klok instellen

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

Wat wel, wat niet

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



De magnetron is niet geschikt voor:

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



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

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

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

Hoe werkt de magnetron

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

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

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

Magnetronvermogens

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

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

Koken





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

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

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

Voorbeeld

U wilt 20 minuten op 80% vermogen koken.

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


Opmerking

Zie pagina 17 t/m 19 voor kooktips en informatie over gerechten.


Snelstart

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



Ontdooien op gewicht

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



Ontdooien op tijd

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

Automatisch opwarmen

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

Informatieweergave




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

Koken in fasen



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

Voorbeeld



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

1. Druk twee keer op toets .
In het display verschijnt 'dEF2'.
2. Draai aan de instelknop totdat '5:00' in het display verschijnt.
3. Druk op toets .
In het display knippert 'P 100'.
4. Druk (meerdere keren) op toets  of draai aan de instelknop totdat 'P 80' in het display verschijnt.
5. Druk op toets **START** om de instelling te bevestigen.
Het vermogen is ingesteld op 'P 80'.
6. Draai aan de instelknop totdat '7:00' in het display verschijnt.
7. Druk op de starttoets **START** om de magnetron in te schakelen.
Er klinkt een geluidssignaal en het ontdooien begint, de ontdooitijd in de display telt af. Als de eerste fase klaar is, klinkt er weer een geluidssignaal en de tweede fase begint. Als de tweede fase klaar is klinkt er 5 keer een geluidssignaal.

Voorgeprogrammeerd programma

1. Stel eerst de klok in (zie pagina 9).
2. Voer het kookprogramma in door vermogen en tijd in te stellen.
U kunt maximaal 2 fasen instellen. Indien ontdooien een fase is in het kookprogramma, moet u deze als eerste invoeren.
Let op: druk na het instellen **NIET** op de starttoets **START**.
3. Druk op toets .
In het display knippert het uur.
4. Draai aan de instelknop om de uren in te stellen.
5. Druk nog een keer op toets .
In het display knipperen de minuten.
6. Draai aan de instelknop om de minuten in te stellen.
7. Druk op de starttoets **START** om de instelling te bevestigen.
Als de deur gesloten is en de ingestelde tijd is verstreken hoort u twee keer een geluidssignaal waarna het kookproces start.

Aardappels

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

Automatisch koken

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

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

Programma	Toepassingen	Gewicht	Display
A - 1	Pizza	200 g	200 g
		400 g	400 g
A - 2	Stukjes kip	200 g	200 g
		400 g	400 g
		600 g	600 g
A - 3	Vlees	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 4	Groente	200 g	200 g
		300 g	300 g
		400 g	400 g
A - 5	Vis	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g

Programma	Toepassingen	Gewicht	Display
A - 6	Pasta	50 g (met 450 ml koud water)	50 g
		100 g (met 800 ml koud water)	100 g
A - 7	Soep	200 ml	200 ml
		400 ml	400 ml
A - 8	Pap	550 g	550 g
		1100 g	1100 g

Kinderslot

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

In werking stellen van het kinderslot:

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

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

Uitschakelen van het kinderslot:

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

De magnetron kan weer normaal worden gebruikt.

Opwarmen en koken



- De magnetron verwarmt altijd met dezelfde intensiteit. Hoe meer u in de magnetron plaatst, des te langer de kooktijd.
- Vlakke en platte gerechten zijn sneller warm dan smalle, hoge gerechten.
- Gerechten afdekken met magnetronfolie of een passende deksel voorkomt spetteren, verkort de gaartijd en helpt de vochtigheidsgraad te behouden. Na afloop de folie of het deksel voorzichtig verwijderen.



- **Let op!** De vrijkomende stoom kan zeer heet zijn!
- Gerechten die snel uitdrogen eventueel bevochtigen. Zet aardappels en groenten eerst even in koud water voordat u ze in de magnetron plaatst. Hiermee voorkomt u dat er zich een velletje op vormt.
- Voor een gelijkmatig resultaat kunt u het beste gerechten één- tot tweemaal roeren of keren.
- Kies voor het opwarmen van reeds bereide gerechten altijd de hoogste magnetronstand.
- Bij het koken hoeft u maar weinig water, zout en kruiden te gebruiken. Zout kunt u het beste na afloop toevoegen. Hiermee voorkomt u dat het vocht aan het gerecht wordt onttrokken.
- Nadat de magnetron is uitgeschakeld gaart het gerecht nog enige tijd na. Houd hier rekening mee door het gerecht niet te lang op te warmen.



- **Let op!** Plaats, bij het opwarmen van kleine hoeveelheden poedervormige producten (zoals bij het drogen van kruiden), altijd een bekertje water in de magnetron. Anders bestaat er, door de geringe hoeveelheid, kans op zelfontbranding.

Ontdooien



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

- Las, bij grote stukken vlees en compacte gerechten, tweemaal een pauze in.
- Bij het ontdooien van onregelmatig gevormde gerechten kunt u dunne delen na de helft van de ontdooitijd afdekken of omwikkelen met aluminiumfolie.

Factoren die van invloed zijn op het kookproces



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

Basistechnieken



Plaatsen

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

Roeren

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

Omdraaien

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

Prikken

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

Controleren

- Gerechten garen snel. Controleer ze daarom regelmatig. Haal gerechten net voordat ze gaar zijn uit de magnetron.

Nagaren

- Laat gerechten, nadat u ze uit de magnetron hebt gehaald, over het algemeen 3 tot 10 minuten afgedekt staan. De gerechten garen dan na. Gerechten met een droge korst, zoals cake, niet afdekken.

Invriezen

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

Koken van groente



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

Koken van vis



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

Houd uw toestel mooi



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

Wat moet ik doen als...

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

Controleer:

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

Technische gegevens

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

Productspecificaties

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

Elektrische aansluiting

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



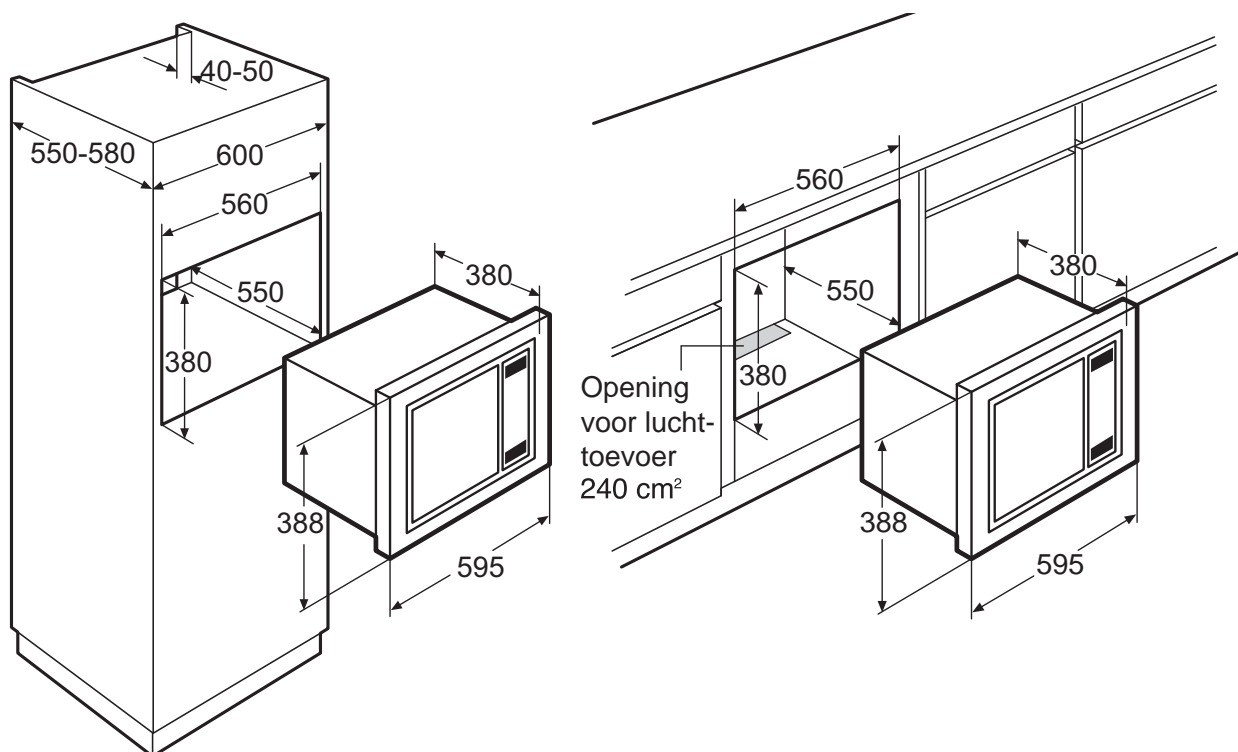
Let op! Voor veilig gebruik is het noodzakelijk dat het toestel correct geaard is. Sluit het toestel nooit aan op gelijkstroomvoeding. Verkeerd gebruik kan elektrische schokken tot gevolg hebben.

Plaatsing



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

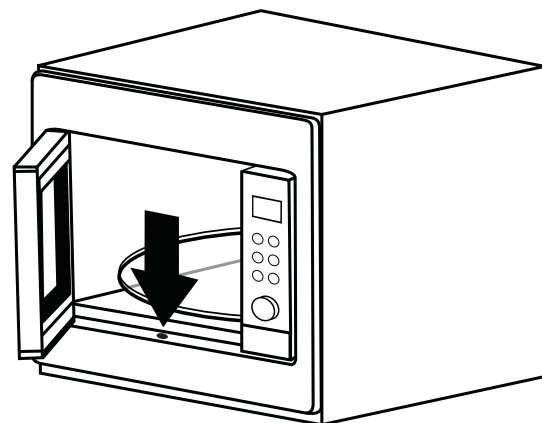
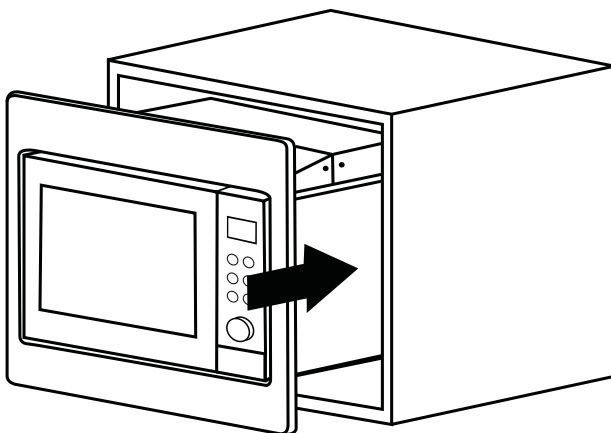
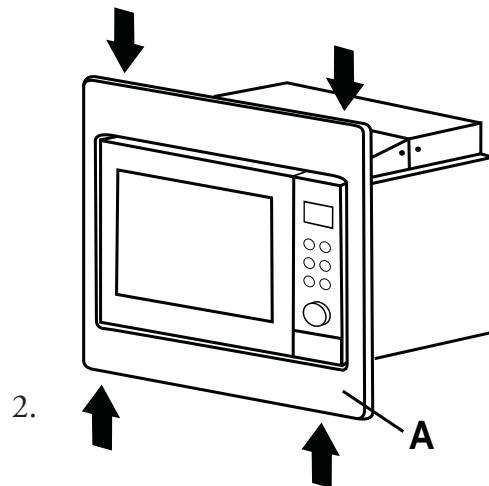
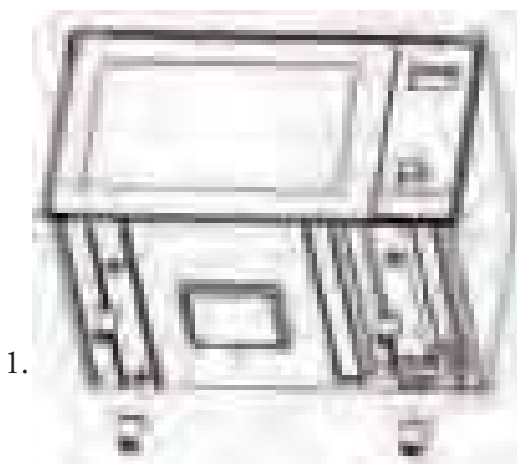
Inbouwmaten



Installeren

Het apparaat wordt geleverd met gemonteerde korte stelvoetjes (lengte 15 mm). Om juist in de 380 mm hoge ruimte te passen, moeten deze vervangen worden door de vier bijgeleverde lange stelvoetjes.

1. Haal de magnetron uit de verpakking, keer het om en vervang de korte stelvoetjes door de lange stelvoetjes in het bijgeleverde onderdelenzakje.
2. Plaats het inbouwraam A om de magnetron en zet het vast met de vier bijgeleverde schroeven.
3. Schuif de magnetron helemaal in de kast en zorg ervoor dat de magnetron in het midden staat.
4. Open de deur en schroef (met bijgeleverde schroef) de magnetron vast. Plaats tot slot het afdekdopje over de schroef.



Afvoeren toestel en verpakking

Bij de vervaardiging van dit toestel is gebruik gemaakt van duurzame materialen. Dit toestel moet aan het eind van zijn levenscyclus op verantwoorde wijze worden afgevoerd. De overheid kan u hierover informatie verschaffen.

De verpakking van het toestel is recyclebaar. Gebruikt kunnen zijn:

- karton;
- polyethyleenfolie (PE);
- CFK- vrij polystyreen (PS- hardschuim).

Deze materialen dient u op verantwoorde wijze en conform de overheidsbepalingen af te voeren.



Om op de verplichting tot gescheiden verwerking van elektrische huishoudelijke apparatuur te wijzen, is op het product het symbool van een doorgekruiste vuilnisbak aangebracht. Dit betekent dat het apparaat aan het einde van zijn levensduur niet bij het gewone huisvuil mag worden gevoegd. Het toestel moet naar een speciaal centrum voor gescheiden afvalinzameling van de gemeente worden gebracht of naar een verkooppunt dat deze service verschaft.

Het apart verwerken van huishoudelijke apparaten voorkomt mogelijk negatieve gevolgen voor het milieu en de gezondheid die door een ongeschikte verwerking ontstaat. Het zorgt ervoor dat de materialen waaruit het apparaat bestaat, teruggewonnen kunnen worden om een aanmerkelijke besparing van energie en grondstoffen te verkrijgen.

Votre four à micro-ondes

Introduction	4
Description de l'appareil	5
Consignes de sécurité	6 - 7 - 8

Utilisation

Avant utilisation	9 - 10
Fonctionnement	11

Commande

Cuisson	12 - 13 - 14 - 15
Sécurité enfants	16
Conseils de cuisson	17 - 18 - 19

Entretien

Généralités	20
-------------	----

Pannes

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

Instructions d'installation

Généralités	22
Encastrement	23 - 24

Pièce jointe

Que faire de l'emballage et de l'appareil usé	25
---	----

Cuisiner avec votre nouveau four à micro-ondes est simple et sûr. Vous servirez en un tour de main des plats délicieux. Le four est ultrasimple à utiliser, grâce aux programmes de cuisson et de décongélation automatiques.

Vous trouverez dans ce manuel des informations à propos de l'installation, des mesures de sécurité, de l'utilisation et de l'entretien de votre four à micro-ondes.

Conservez bien ce manuel pour permettre à un autre utilisateur éventuel d'en tirer aussi profit.

En outre, le manuel sert aussi de référence au service après-vente. **Dans ce sens, collez la plaque d'identification de l'appareil dans le cadre réservé à cet effet, au dos du manuel.** La plaque d'identification de l'appareil donnée comprennent toute l'information nécessaire au service après-vente pour répondre correctement à vos questions.

Nous vous souhaitons bien du plaisir à cuisiner !

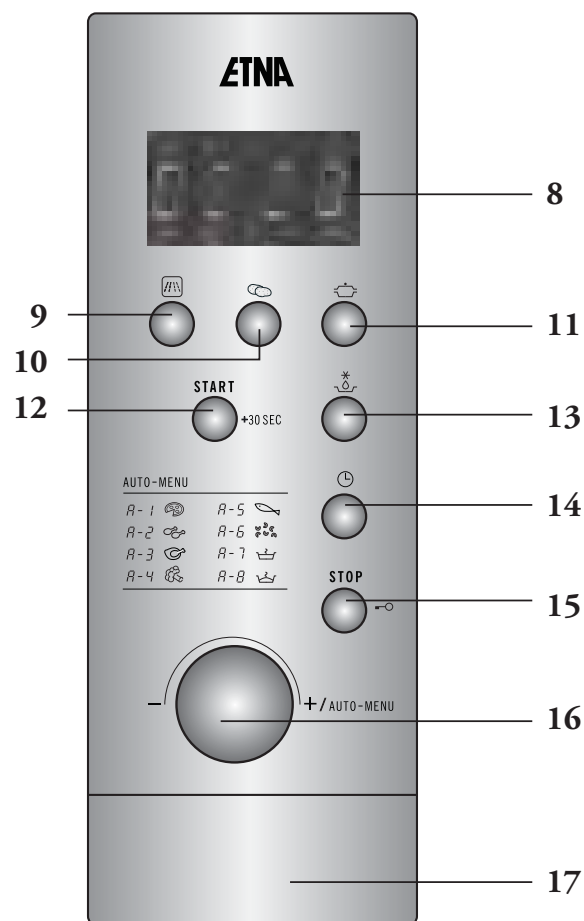
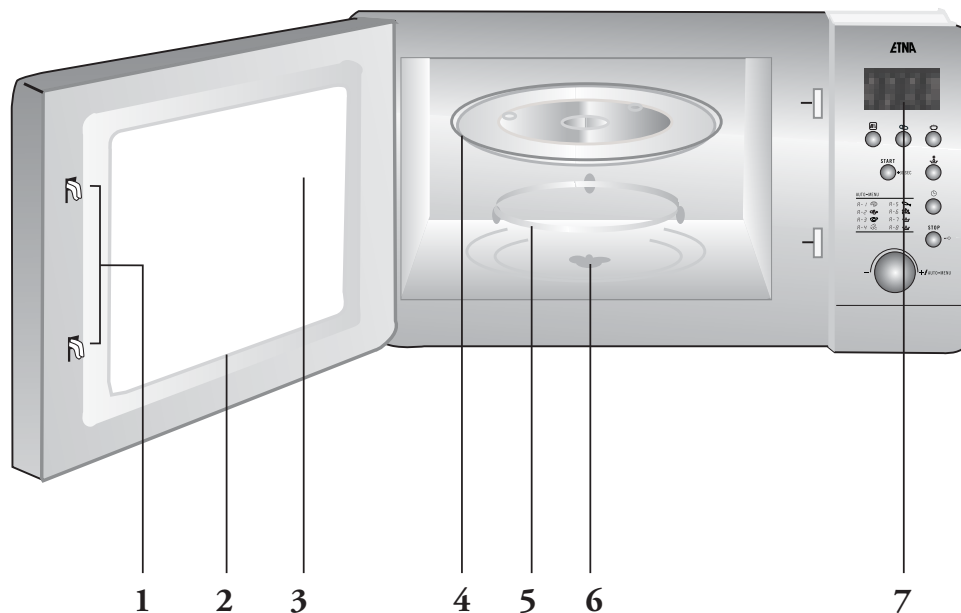
Pictogrammes utilisés



Important à savoir



Conseil



1. Verrouillage de la porte
2. La porte
3. Le verre
4. Plateau tournant
5. Bague de guidage
6. La propulsion
7. Le tableau de commande
8. Affichage
9. Le four à micro-ondes
10. Les pommes de terre
11. Chauffer
12. Start (marche)
13. Décongélation
14. Horloge
15. Stop (arrêt)
16. Le bouton tournant
17. Déverrouillage de la porte

Ne jamais utiliser le four à micro-ondes sans la bague de guidage et le plateau tournant. Le plateau tournant doit être placé avec la rainure prévue pour l'entraînement vers le bas.

Observez les consignes de sécurité ci-dessous afin de prévenir les risques d'incendie, de chocs électriques, de blessures et d'exposition aux micro-ondes.

Veillez à toujours nettoyer votre four à micro-ondes, vous prolongerez ainsi sa durée de vie et éviterez les situations dangereuses.

Cet appareil ne doit être utilisé que pour répondre à l'objectif pour lequel il a été créé, c'est-à-dire pour préparer des denrées. Toute autre utilisation doit être considérée comme impropre et dangereuse. Nous déclinons toute responsabilité en cas de dommage provenant d'une utilisation incorrecte, erronée ou irrationnelle de l'appareil.



- **Mesures préventives contre l'exposition à une haute tension :**
 - **Danger de mort !** Ne jamais enlever l'enceinte du four à micro-ondes. Le contact avec les composants interne de l'appareil risque d'entraîner des blessures graves ou même la mort.
 - **Danger de mort !** Ne jamais effectuer de réparations soi-même. Toute réparation d'un appareil électrique doit être effectuée uniquement par un réparateur agréé. Ne jamais utiliser l'appareil avec des éléments non conseillés ou fournis par le fabricant.



- **Mesures préventives contre l'exposition aux micro-ondes :**
 - **Attention !** Ne jamais allumer le four à micro-ondes lorsque la porte est ouverte.
 - **Attention !** Ne jamais placer un objet quelconque dans l'ouverture de la porte.
 - **Attention !** Ne pas utiliser le four à micro-ondes si la porte (gondolage), le verrouillage de la porte, la garniture ou les fixations et fermetures métalliques sont endommagés.
 - **Attention !** Nettoyer toujours la porte et la garniture.



- **Avertissement !** Si vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple, de l'eau), mettez une petite cuiller synthétique dans la tasse. Le liquide peut bouillir sans que vous puissiez voir une formation de bulles. A sa sortie du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et gicler, risquant ainsi de vous brûler.

- **Avertissement !** Brancher l'appareil uniquement sur courant alternatif, à une prise de terre, dont le voltage correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique de l'appareil.
- **Avertissement !** Mettez l'appareil toujours hors tension avant d'accomplir des réparations ou un nettoyage. Débranchez l'appareil ou mettez l'interrupteur dans le placard à compteurs sur zéro.
- **Avertissement !** Ne pas utiliser l'appareil si la fiche, le fil ou l'appareil sont endommagés, ou lorsque l'appareil ne fonctionne pas (plus) correctement.
- **Avertissement !** Les enfants n'ont pas conscience des dangers éventuels que la manipulation d'appareils électriques peut présenter. Par conséquent, ne laissez pas l'appareil entre les mains des enfants.
- **Avertissement !** Attention aliments pour bébés :
 - **Attention !** Secouer les biberons ou remuer le contenu des pots pour bébés après les avoir réchauffés.
 - **Attention !** Vérifier la température des aliments avant leur consommation afin d'éviter les brûlures.
- **Avertissement !** Ne réchauffer les liquides ou aliments sous vide qu'après avoir percé quelque trous dans l'emballage, qui risque autrement d'exploser.
- **Avertissement !** Attention préserver de l'humidité. Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur, dans des pièces humides ou à proximité d'un robinet d'eau. Ne jamais toucher l'appareil avec les mains mouillées.
- **Avertissement !** Les couverts et la vaisselle sortant du four à micro-ondes peuvent être brûlants.

- **Attentif !** Utiliser uniquement des couverts et de la vaisselle appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes (attention à la vaisselle à bord dorés ou argentés).
 - **Attention !** Enlevez toute partie métallique des papiers ou sachets plastiques avant de les placer dans le four.
- **Attentif !** Ne jamais faire fonctionner le micro-ondes quand le four est vide. Le four risque d'être endommagé.
- **Attentif !** Ne jamais laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- **Attentif !** Le fil électrique ne doit pas être à proximité de surfaces chaudes.
- **Attentif !** Ne couvrez pas les volets d'aération.





- **Attention !** L'appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes handicapées, de jeunes enfants et/ou des personnes ne disposant pas de l'expérience et des connaissances nécessaires, à moins qu'ils soient correctement encadrés ou que la personne en charge de leur sécurité leur apprenne à utiliser l'appareil en toute sécurité.
- **Attention !** Utilisez le four exclusivement pour la décongélation et la préparation d'aliments, et non pas, par exemple, pour séchage du linge ou du papier. Ceux-ci pourraient en effet s'enflammer.
- **Attention !** Si quelque chose prend feu dans le four :
 - Mettez le four à micro-ondes hors tension.
 - Maintenez la porte fermée.
 - Ôtez la fiche de la prise.
- **Attention !** Ne pas utiliser de produits chimiques dans cet appareil.
- **Attention !** Ne pas utiliser le four à micro-ondes à des fins de rangement.
- **Attention !** Installer le four à micro-ondes en observant les consignes d'installation.
- **Attention !** Ne pas tirer sur le fil électrique ou l'appareil pour débrancher la fiche de la prise.
- **Attention !** Eviter tout contact avec des surfaces chaudes lorsque l'appareil est en marche.
- **Attention !** Si l'appareil ne fonctionne pas après l'avoir mis en marche, vérifier que le fusible ou le disjoncteur dans l'armoire électrique n'a pas sauté. Si c'est le cas, le groupe est peut-être surchargé, ou l'appareil est défectueux.
- **Attention !** Si vous décidez de ne plus utiliser l'appareil défectueux, nous vous conseillons de couper le fil électrique, après l'avoir débranché de la prise. Apportez l'appareil au service municipal de traitement des déchets approprié.




Avant la première utilisation

- Ouvrez la porte. Enlevez l'emballage. et vérifiez que le four à micro-ondes n'est pas endommagé. N'installez pas le four à micro-ondes s'il est endommagé. Contactez dans ce cas votre fournisseur.
- Enlevez le film de protection de l'enceinte du four.
- Nettoyez l'enceinte du four et les accessoires avec un chiffon humide. N'utilisez pas d'abrasif ou de produits d'entretien dégageant une forte odeur.
- Placez l'anneau de guidage au centre de l'enceinte du four. Mettez le plateau pivotant sur l'anneau de guidage avec la rainure prévue pour l'entraînement vers le bas. Le four micro-ondes ne doit pas être utilisé sans l'anneau de guidage et le plateau pivotant.
- Testez le four à micro-ondes pour savoir s'il fonctionne correctement. Placez un verre d'eau dans l'enceinte du four. Enclenchez le four sur la position la plus élevée pour qu'il fonctionne une minute (appuyez 2x sur la touche **START**). A terme, l'eau doit être chaude.

Programmation de l'horloge

L'horloge fonctionnera tant que l'horloge sera branchée sur le réseau. Si l'heure n'est pas programmée, l'écran affichera '0:00'.

Programmation de l'horloge

1. Appuyez sur la touche .
L'affichage de l'heure clignote.
2. Réglez les heures avec le bouton tournant.
3. Appuyez encore une fois sur la touche .
L'affichage des minutes clignote.
4. Réglez les minutes avec le bouton tournant.
5. Appuyez encore une fois sur la touche  pour confirmez le réglage.
L'horloge est programmée et ';' clignote.

A faire et à ne pas faire

La porte peut être ouverte lorsque le four à micro-ondes est allumé ; appuyez sur la touche **STOP**, le four à micro-ondes s'éteint et le temps de cuisson réglé s'arrête. Ouvrez la porte. Après avoir refermé la porte, appuyez sur la touche de démarrage **START** pour rallumer le four à micro-ondes.



Le four à micro-ondes ne convient pas pour :

- la stérilisation de bocaux d'aliments ;
- le réchauffement d'huile de friture ;
- la cuisson d'oeufs à la coque, qui exploseraient en raison de l'augmentation de la pression..

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



- **Attentif!** Utiliser uniquement des couverts et de la vaisselle appropriés à l'usage dans un four à micro-ondes (attention à la vaisselle à bord dorés ou argentés).
 - **Attention!** Enlevez toute partie métallique des papiers ou sachets plastiques avant de les placer dans le four.

Matériaux	Admis
Papier	Oui
Alu	Oui
Film étirable	Oui
Bacs en alu	Non
Service congélateur / micro-ondes	Oui
Plastique thermorésistant	Oui
Poterie brute	Non
Faïence	Oui
Ustensiles de cuisine en métal	Non
Verre normal	Oui
Pyrex, autre plat pour four et céramique	Oui
Assiettes avec bord décoratif en métal	Non
Bande de fermeture en métal	Non
Thermomètre	Non
Pot fermé	Non
Bouteille à goulet étroit	Non
Sacs de cuisson	Oui

Comment fonctionne le four à micro-ondes

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

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

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

Puissances pour le four à micro-ondes

Dans le tableau ci-dessous, vous pouvez voir quelles sont les 5 puissances micro-ondes que vous pouvez sélectionner et les produits qui sont appropriés pour telle puissance.

Puissances	Display	Produit
Élevée	P 100	- Faire bouillir, réchauffer de l'eau - Cuire du poulet, du poisson, des légumes
Moyennement élevée	P 80	- Réchauffer - Cuire des champignons, des crustacés - Cuire des plats à base d'oeufs et de fromage
Moyenne	P 50	- Cuire du riz, de la soupe
Moyennement basse	P 30	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
Basse	P 10	- Décongeler des produits sensibles/fragiles - Décongeler des produits présentant des formes irrégulières - Faire fondre de la glace - Faire gonfler de la pâte

Cuisson




- **Avertissement !** Si vous souhaitez faire bouillir un liquide (par exemple, de l'eau), mettez une petite cuiller synthétique dans la tasse. Le liquide peut bouillir sans que vous puissiez voir une formation de bulles. A sa sortie du four, le liquide peut brusquement se mettre à bouillir et gicler, risquant ainsi de vous brûler.
- **Avertissement !** Attention aliments pour bébés :
 - **Attention !** Secouer les biberons ou remuer le contenu des pots pour bébés après les avoir réchauffés.
 - **Attention !** Vérifier la température des aliments avant leur consommation afin d'éviter les brûlures.
- **Avertissement !** Les couverts et la vaisselle sortant du four à micro-ondes peuvent être brûlants.


Pour régler le temps de cuisson, suivez les étapes suivantes :

Régler	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 95 min.
Étapes	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Exemple

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

1. Appuyez sur la touche .

L'affichage de puissance 'P 100' clignote.
2. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche  ou tournez le bouton tournant jusqu'à l'écran indique 'P 80' (ou 'P 50', 'P 30' ou 'P 10').
3. Appuyez sur la touche **START** pour confirmez le réglage.

L'écran indique 'P 80'.
4. Tournez le bouton tournant jusqu'à l'écran indique '20:00'.
5. Appuyez sur la touche **START** pour enclenché le four à micro-ondes ou appuyez sur la touche **STOP** pour arrêter.


Remarque

Voir pages 17 à 19 pour recevoir des conseils de cuisson et des informations sur les plats.


Demarrage rapide

En effectuant une simple pression sur la touche **START**, vous pouvez cuire en 30 secondes à une puissance maximale. En appuyant à plusieurs reprises sur la touche, vous pouvez prolonger la cuisson par étapes de 30 secondes.



Décongélation selon le poids

1. Appuyez sur la touche .
L'écran indique 'dEF1'.
2. Tournez le bouton tournant pour régler le poids (100 à 2000 gramme).
L'écran indique le poids et 'g'.
3. Appuyez sur la touche **START** pour enclenché le four à micro-ondes.



Décongélation temporisée

1. Appuyez deux fois sur la touche .
L'écran indique 'dEF2'.
2. Tournez le bouton tournant pour régler le temps.
3. Appuyez sur la touche **START** pour enclenché le four à micro-ondes.

Chauffer automatique

1. Appuyez sur la touche .
L'écran indique '200'.
2. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche  ou tournez le bouton tournant pour régler le poids (200, 400 ou 600 gramme).
3. Appuyez sur la touche **START** pour enclenché le four à micro-ondes.

Affichage




- Pendant la cuisson, vous pouvez afficher la puissance réglée en appuyant sur la touche .
- Pendant la cuisson, vous pouvez afficher le temps restant en appuyant sur la touche .

Cuire en phases

Vous pouvez régler deux phases maximal. Si la décongélation est une phase du programme de cuisson, vous devrez l'entrer comme première phase.

Exemple



Vous souhaitez 5 minutes de décongélation et ensuite vous souhaitez faire cuire à une puissance 80% pendant 7 minutes.

1. Appuyez deux fois sur la touche .
L'écran indique 'dEF2'.
2. Tournez le bouton tournant jusqu'à l'écran indique '5:00'.
3. Appuyez sur la touche .
L'affichage de puissance 'P 100' clignote.
4. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche  ou tournez le bouton tournant jusqu'à l'écran indique 'P 80'.
5. Appuyez sur la touche **START** pour confirmez le réglage.
L'écran indique 'P 80'.
6. Tournez le bouton tournant jusqu'à l'écran indique '7:00'.
7. Appuyez sur la touche **START** pour enclenché le four à micro-ondes.
Un signal sonore se déclenche, la décongélation démarre. Le temps de décongélation restant s'affiche. Un signal sonore indique la fin de la première phase, la seconde phase démarre. Lorsque la seconde phase est terminée, le signal sonore se répète 5 fois.



Programme prédéfini

1. Réglez d'abord l'horloge (voir page 9).
2. Entrez le programme de cuisson en réglant la puissance et le temps. Vous pouvez régler deux phases maximal. Si la décongélation est une phase du programme de cuisson, vous devrez l'entrer comme première phase.

Attention : n'appuyez pas sur la touche **START** après régler.

3. Appuyez sur la touche .
L'affichage de l'heure clignote.
4. Réglez les heures avec le bouton tournant.
5. Appuyez encore une fois sur la touche .
L'affichage des minutes clignote.
6. Réglez les minutes avec le bouton tournant.
7. Appuyez sur la touche **START** pour confirmez le réglage.
La cuisson démarre au signal sonore que vous entendrez sonner deux fois une fois la porte fermée et le temps réglé écoulé.

Pommes de terre

1. Appuyez sur la touche .
L'écran indique '200'.
2. Appuyez (plusieurs fois) sur la touche  ou tournez le bouton tournant pour régler le poids (200, 400 ou 600 gramme).
3. Appuyez sur la touche **START** pour enclenché le four à micro-ondes.

Cuisson automatique

1. Tournez le bouton tournant pour choisir un programme automatique (A - 1 à A - 8, voir le tableau ci-dessous).
2. Appuyez sur la touche **START** pour confirmez le réglage.
3. Tournez le bouton tournant pour régler le poids.
L'écran indique le poids et 'g'.
4. Appuyez sur la touche **START** pour enclenché le four à micro-ondes ou appuyez sur la touche **STOP** pour arrêter.

Le tableau indique les programmes de cuisson que vous pourrez choisir.

Programmes	Utilisation	Poids	Affichage
A - 1	Pizza	200 g	200 g
		400 g	400 g
A - 2	Pièces de poulet	200 g	200 g
		400 g	400 g
		600 g	600 g
A - 3	Viande	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 4	Légumes	200 g	200 g
		300 g	300 g
		400 g	400 g
A - 5	Poisson	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g

Programmes	Utilisation	Poids	Affichage
A - 6	Pâtes italiennes	50 g (avec 450 ml l'eau froide)	50 g
		100 g (avec 800 ml l'eau froide)	100 g
A - 7	Soupe	200 ml	200 ml
		400 ml	400 ml
A - 8	Bouillie	550 g	550 g
		1100 g	1100 g

Sécurité enfants

Vous pouvez verrouiller votre micro-ondes pour éviter toute mise en service.

Mise en service de la sécurité enfants :

Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez la pression sur cette touche jusqu'à vous devez entendre un bip.

L'écran indique une 'serrure'. Toutes les fonctions de commande sont mises hors service.

Mise hors service de la sécurité enfants :

Appuyez sur la touche **STOP** et maintenez la pression sur cette touche jusqu'à vous devez entendre un bip.

Il est possible d'utiliser normalement le microondes.

Réchauffer et cuire



- L'intensité de chauffage du four à micro-ondes est toujours la même. Le temps de cuisson sera plus long plus la quantité placée dans le micro-ondes est importante.
- Les produits plats sont souvent plus vite chauds que les produits petits et hauts.
- Couvrez de préférence les produits avec, par exemple, un film à micro-ondes ou un couvercle adéquat. Enlevez prudemment le film ou le couvercle.



- **Attention !** La vapeur qui s'échappe peut être très chaude !
- Humectez les produits qui risquent de se dessécher très vite. Mettez d'abord un instant les pommes de terre et les légumes dans l'eau froide avant de les placer dans le micro-ondes. Vous évitez ainsi la formation d'une peau.
- Pour obtenir un résultat uniforme, mélangez ou retournez une ou deux fois les produits.
- Pour réchauffer des produits déjà prêts, choisissez toujours la position micro-ondes la plus élevée.
- En cas de cuisson au micro-ondes, vous n'avez pas besoin d'utiliser beaucoup d'eau, ni de sel et d'épices. Il est préférable d'ajouter le sel à la fin de la cuisson. Vous évitez ainsi que le produit ne se dessèche.
- Après arrêt du micro-ondes, le produit continue à cuire pendant quelques instants. Veuillez tenir compte de ce point en ne réchauffant pas trop longtemps le produit.
- **Attention !** Si vous devez chauffer des petites quantités de poudre (séchage des herbes), placez toujours une tasse d'eau dans le micro-ondes pour éviter que ce produit ne prenne feu.



Décongélation



- Décongelez toujours de grosses pièces compactes en utilisant le programme de décongélation. Comme le produit se décongèle régulièrement, vous ne risquez pas de vous trouver face à une partie extérieure desséchée et à un centre congelé.
- Pour que le processus de décongélation aille plus vite, il est recommandé de diviser le produit en morceaux.
- Insérez deux pauses en cas de grosses pièces de viande et de produits compacts.
- En cas de décongélation de produits ayant des formes inégales, couvrez les parties fines après que la moitié du temps de décongélation soit passée.

Facteurs qui ont une influence sur le processus de cuisson



- La température des ingrédients a une influence sur le temps de préparation. Un repas froid a besoin d'un temps de cuisson plus long qu'un repas qui se trouve à température ambiante.
- Des produits légers et poreux cuisent plus vite que des produits lourds et massifs comme, par exemple, les ragoûts et les roulades. Attention : lors de la préparation de produits poreux et légers, les bords se sèchent vite et sont vite durs.
- Les petits produits se réchauffent de façon plus régulière si vous les tenez séparés les uns des autres, de préférence en cercle dans le four à micro-ondes.
- Les os et la graisse conduisent mieux la chaleur que la viande. Couvrez, par exemple, les pattes et les ailes de poulet avec de l'aluminium.
- Les micro-ondes pénètrent jusqu'à environ 3 cm dans le produit. Le cœur de gros produits se réchauffe du fait que la chaleur qui se trouve dans la partie chauffée (extérieur), se répartit à l'intérieur. Les produits fins et ronds sont très vite réchauffés et sont donc plus vite prêts.
- Si la viande ou la volaille reste plus longtemps dans le micro-ondes que 15 minutes, elle brunit légèrement. Les produits qui ont besoin d'un temps de préparation plus court, peuvent être enduits de sauce 'faisant dorer' (sauce Worcestershire, huile de soja ou sauce barbecue).
- Le papier sulfurisé évite les éclaboussures. Les produits retiennent aussi mieux la chaleur ainsi.

Techniques de base



Placement

- Placez sur le plateau pivotant les pièces plus grosses vers l'extérieur. Les produits qui se trouvent sur la partie extérieure du plateau pivotant, reçoivent le plus grand nombre de micro-ondes.

Mélanger

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

Retourner

- Retournez régulièrement les produits de grosse taille. Ils cuisent plus régulièrement et plus vite.

Piquer

- Des produits recouverts d'une peau ou d'une coquille (oeufs, crustacés

et fruits) éclatent dans le micro-ondes. En piquant auparavant à l'aide d'un bâtonnet ou d'une fourchette, vous évitez cette situation.

Contrôler

- Les produits cuisent vite. En raison de ce point, effectuez un contrôle régulier. Retirez les produits du micro-ondes avant qu'ils ne soient cuits à point.

Poursuite de la cuisson

- Après avoir retiré les produits du micro-ondes, ne les découvrez pas avant 3 à 10 minutes environ. Les produits poursuivent encore leur cuisson. Ne couvrez pas les produits ayant une croûte sèche, comme le cake.

Congélation,

- Lors de la congélation, évitez d'utiliser de l'alu ou des bacs en alu ; congelez des produits plus plats.

Cuisson des légumes



- Utilisez si possible des légumes frais. Si les légumes sont un peu fanés du fait que vous les avez depuis un certain temps, mettez-les dans l'eau froide pendant quelques instants pour qu'ils reprennent de la vigueur.
- Utilisez un grand plat pour la cuisson des légumes. Répartissez les légumes sur ce plat de telle manière que vous n'avez pas une grosse épaisseur.
- Faites cuire les légumes avec un petit d'eau à moins.
- Couvrez toujours le plat avec un couvercle ou un film à micro-ondes.
- N'ajoutez pas de sel. Les sels qui sont naturellement présents dans les légumes donnent en principe suffisamment de goût. Si vous souhaitez ajouter du sel, faites-le après la cuisson.
- Le temps de cuisson des légumes doit être le plus court possible. Tenez compte de l'après-cuisson.
- Contrôlez avec un bâtonnet ou une fourchette si le légume est cuit.

Cuisson de poisson



Le poisson doit cuire de façon régulière. En raison de cela, enclenchez la puissance sur 30% en cas de poissons fins, de poissons gras ou de petites portions. Dans d'autres cas, vous pouvez programmer sans problème un peu plus haut la puissance. Tenez compte du fait que la cuisson se poursuit. Le poisson est cuit lorsque la chair n'est plus transparente.

Entretien de votre appareil



- Nettoyez régulièrement les faces intérieures et extérieures ; utilisez de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement le four avec un torchon sec. Le recouvrement du distributeur à micro-ondes doit être propre. Vérifiez son état de propreté (à droite de l'enceinte du four). Un risque d'étincelle peut se présenter en cas d'encrassement du recouvrement.
- Nettoyez directement l'intérieur après usage. Utilisez un chiffon humide pour éliminer la condensation, le liquide qui a débordé et les restes d'aliments. Les miettes et le liquide restant absorbent l'énergie du micro-ondes et prolongent les temps de cuisson
- Nettoyez régulièrement les accessoires ; utilisez une brosse avec de l'eau mélangée à un produit de vaisselle. Séchez ensuite correctement les accessoires avec un chiffon sec.
- Les odeurs vont disparaître si vous mettez un verre de vinaigre ou d'eau avec du citron dans l'enceinte du four. Enclenchez le four pendant 2 minutes à pleine puissance. Essuyez ensuite à l'aide d'un chiffon humide.

Que faire si...

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

Vous pouvez faire cela en vous aidant des points suivants :

- L'appareil est-il branché ?
- La porte est-elle bien fermée ?
- La puissance et la durée de cuisson sont-elles bien programmées ?
- Y-a-t-il des objets dans le four à micro-ondes qui ne doivent pas s'y trouver ?
- Avez-vous utilisé l'ustensile de cuisine correct ?
- L'anneau conducteur et le plateau pivotant sont-ils dans le four micro-ondes ?
- Les points d'aération ne sont-ils pas bloqués ?
- L'aliment est-il suffisamment décongelé ?
- Avez-vous retourné ou mélangé les aliments pendant l'opération ?
- Est-ce que la sécurité enfants a été enclenchée ?

Caractéristiques techniques

La valeur totale de raccordement, la tension exigée et la fréquence sont indiquées dans l'intérieur de l'appareil sur la plaque d'identification de l'appareil.

Specifications de produit

Dimensions (lxpxh)	595 x 400 x 388 incl. châssis
Contenu four micro-ondes	25 litres
Diamètre plateau tournant	315 mm
Alimentation	230 V / 50 Hz
Puissance connectée	1450 W
Sortie four micro-ondes	900 W

Branchement électrique

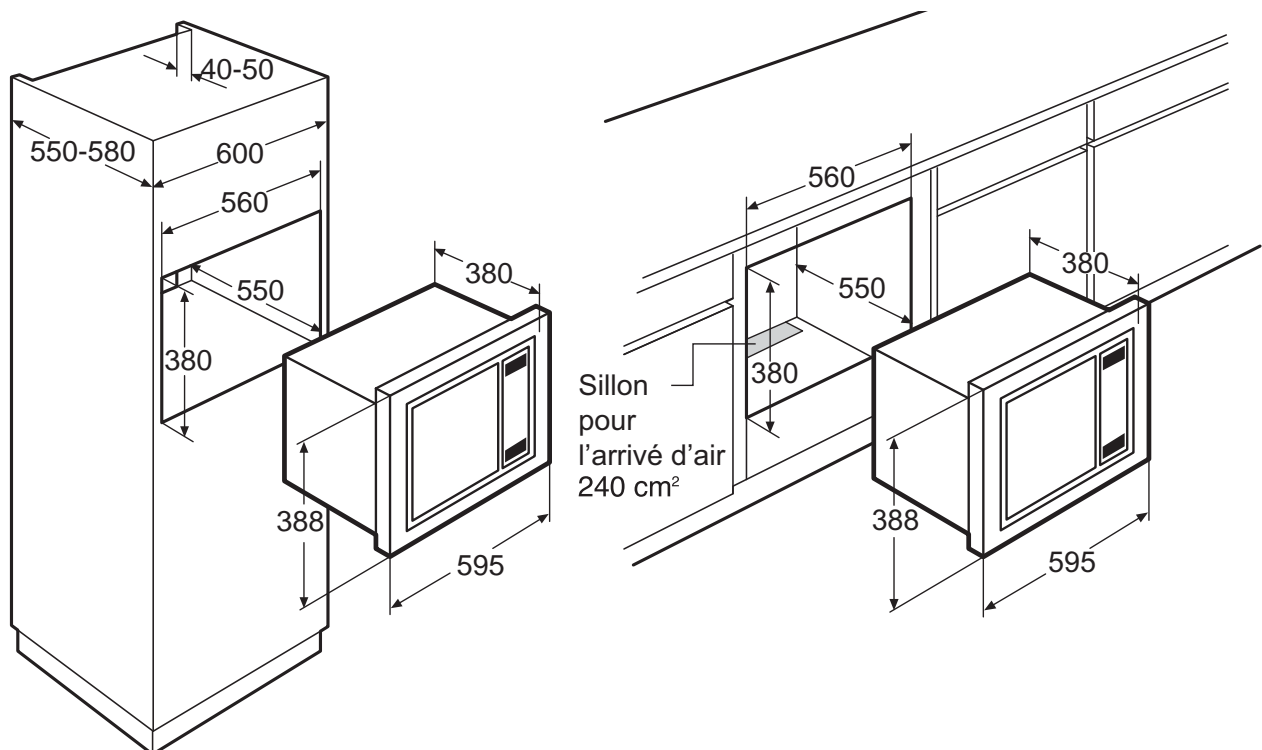
Cet appareil exige un branchement sur le réseau de 230 V, 50 Hz courant alternatif. Le fil électrique de l'appareil est équipé d'une prise de terre.



Attention ! L'appareil doit toujours être mis à la terre et il ne faut en aucun cas le brancher sur une alimentation à courant continu. Un mauvais usage risque de provoquer un choc électrique.

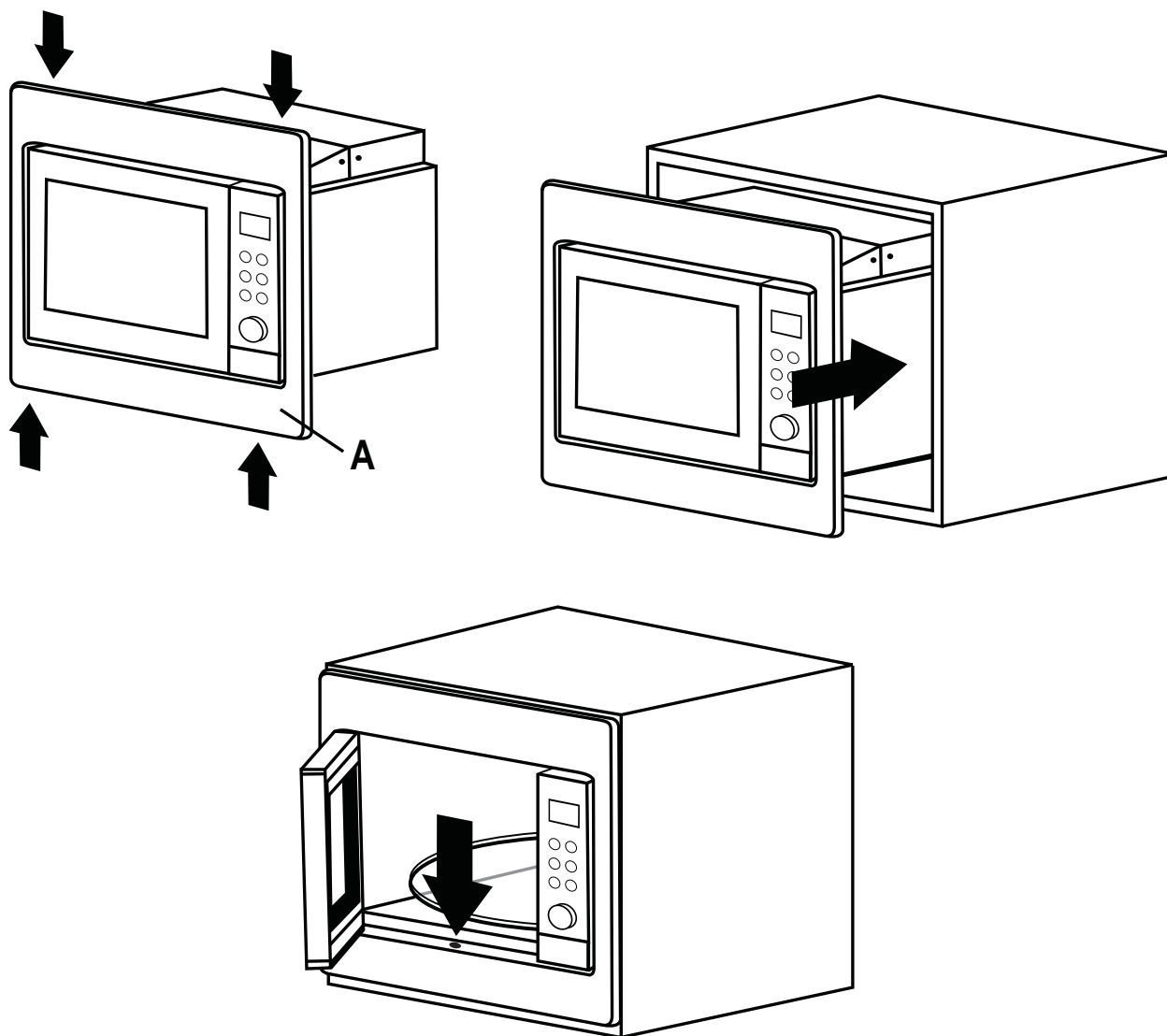
Emplacement

- **Danger de mort !** Ne jamais enlever l'enceinte du four à micro-ondes. Le contact avec les composants interne de l'appareil risque d'entraîner des blessures graves ou même la mort.
- Mettez le four micro-ondes sur une surface solide et plate.
- Veillez à une aération suffisante autour du four à micro-ondes. Observez un espace de 10 cm à l'arrière et sur les côtés.
- Ne couvrez pas les volets d'aération.
- Les pieds de réglage ne doivent pas être enlevés.
- Ne mettez pas le four micro-ondes à proximité de sources de chaleur.
- Des émetteurs ou des récepteurs tels que radios et téléviseurs peuvent influencer le fonctionnement du four micro-ondes.

Dimensions hors

Installer

1. Placez le cadre A sur le four à micro-ondes. Fixez le cadre avec les quatre vis fournies.
2. Faites glisser le four à micro-ondes jusqu'au fond de l'armoire d'encastrement en veillant à ce qu'il soit au milieu.
3. Ouvrez la porte du four et fixez-le (avec la vis fournie).
4. Placez pour finir le capuchon de protection sur la vis.



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

Des matériaux solides ont été utilisés pour fabriquer cet appareil.

L'emballage de l'appareil est recyclable. Peuvent être utilisés :

- le carton ;
- le film en polyéthylène (PE) ;
- le polystyrène sans CFC (mousse dure PS).

Evacuez ces matériaux correctement et conformément aux dispositions administratives.

Au terme de son utilisation, le produit ne doit pas être éliminé avec les déchets urbains.



Pour rappeler l'obligation d'éliminer séparément les appareils électroménagers, le produit porte le symbole d'un caisson à ordures barré. Le produit doit être remis à l'un des centres de collecte sélective prévus par l'administration communale ou auprès des revendeurs assurant ce service.

Éliminer séparément un appareil électroménager permet d'éviter les retombées négatives pour l'environnement et la santé dérivant d'une élimination incorrecte, et permet de récupérer les matériaux qui le composent dans le but d'une économie importante en termes d'énergie et de ressources.

Ihre Mikrowelle

Einleitung	4
Beschreibung	5
Sicherheitsvorschriften	6 - 7 - 8

Benutzung

Bevor Sie den Ofen benutzen	9 - 10
Wirkung	11

Bedienung

Garen	12 - 13 - 14 - 15
Kindersicherung	16
Gartips	17 - 18 - 19

Pflege

Algemeines	20
------------	----

Störungen

Was ist zu tun, wenn...	21
-------------------------	----

Installation

Algemeines	22
Einbouwen	23 - 24

Anlage

Entsorgen von Verpackung und Gerät	25
------------------------------------	----

Das Garen in Ihrer neuen Mikrowelle ist sicher und komfortabel. Im Handumdrehen bringen Sie die herrlichsten Gerichte auf den Tisch. Das Gerät ist sehr einfach zu bedienen, dank seiner automatischen Gar- und Auftauprogramme.

In dieser Anleitung finden Sie Informationen zur Installation, Sicherheit, Bedienung und Wartung Ihrer Mikrowelle.

Heben Sie dieses Handbuch sorgfältig auf, so dass es auch für einen folgenden Benutzer dienlich sein kann.

Das Handbuch dient auch als Referenzmaterial für den Kundendienst. **Kleben Sie darum das lose mitgelieferte Typenschild in das dafür bestimmte Feld** hinten im Handbuch. Auf das Typenschild steht alle Information, die der Kundendienst zur adäquaten Beantwortung Ihrer Fragen braucht.

Viel Spaß beim Kochen!

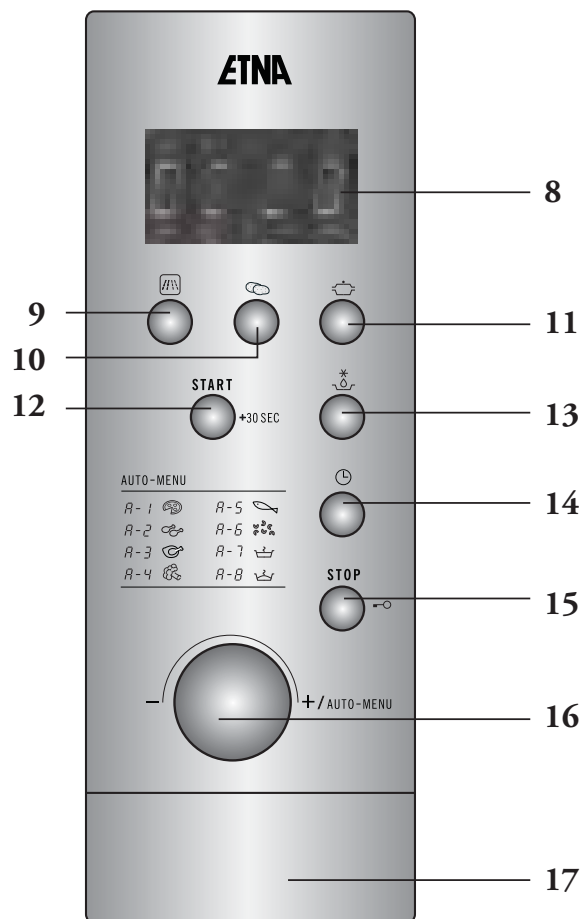
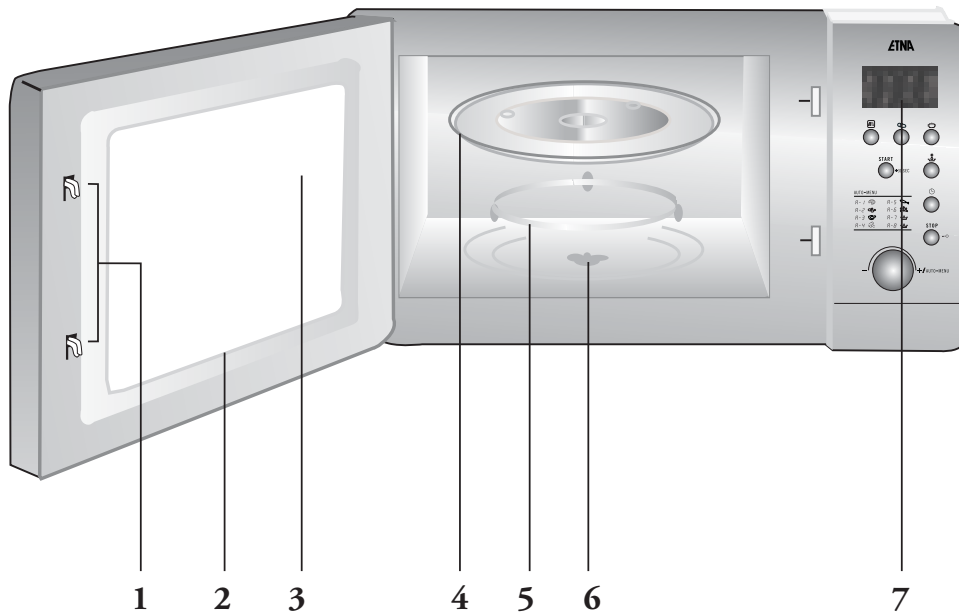
Benutzte Piktogramme



Wissenswertes



Tip



1. Türverriegelung
2. Tür
3. Fenster
4. Gläsern Drehplatte
5. Führungsring
6. Antrieb
7. Bedienungspaneel
8. Display
9. Mikrowelle
10. Kartoffeln
11. Aufwärmen
12. Start
13. Auftauen
14. Uhr
15. Stop
16. Drehwähler
17. Türöffnungstaste

Die Mikrowelle darf nicht ohne Führungsring und Drehplatte verwendet werden. Die Drehplatte muss mit der Aussparung für den Antrieb nach unten eingesetzt werden.

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitsvorschriften, um Feuer, Stromschläge, Verletzungen und die Freisetzung von Mikrowellen zu vermeiden.

Halten Sie das Gerät sauber, um seine Lebensdauer zu verlängern und gefährliche Situationen zu vermeiden.

Dieses Gerät darf nur gemäß seiner Bestimmung verwendet werden, d.h. nur zur Bereitung von Nahrungsmitteln. Jegliche sonstige Verwendung muß als unsachgemäß und gefährlich betrachtet werden. Wir lehnen jede Haftung für Schäden durch unsachgemäßen, fehlerhaften oder irrationalen Umgang mit dem Gerät ab.



- **Vorsorgemaßnahmen zur Vermeidung von Gefahren durch Hochspannung:**
 - **Lebensgefahr!** Entfernen Sie niemals die Ummantelung der Mikrowelle. Das Berühren interner Teile dieses Geräts kann zu erheblichen Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
 - **Lebensgefahr!** Führen Sie keinerlei Reparaturen selbst durch. Reparaturen elektrischer Geräte dürfen nur von autorisierten Kundendienstmitarbeitern durchgeführt werden. Verwenden Sie das Gerät nie mit Teilen, die nicht vom Hersteller empfohlen oder geliefert wurden.



- **Vorsorgemaßnahmen zur Vermeidung von Gefahren durch Mikrowellen:**
 - **Achtung!** Schalten Sie die Mikrowelle nicht bei geöffneter Tür ein.
 - **Achtung!** Legen Sie keine Gegenstände in die Tür der Mikrowelle
 - **Achtung!** Verwenden Sie die Mikrowelle nicht, wenn Beschädigungen an der Tür (Verbiegungen), der Türverriegelung, der Abdichtung oder dem Schließmechanismus bestehen.
 - **Achtung!** Halten Sie Tür und Abdichtung sauber.



- **Achtung!** Beim Kochen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einem plötzlichem Überkochen führen

(Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Kunststofflöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden.

- **Achtung!** Schließen Sie das Gerät ausschließlich an eine Wechselstromquelle, mit geerdeter Steckdose, an. Achten Sie dabei darauf, dass die Netzspannung derjenigen entspricht, die auf der Typenplakette des Geräts angegeben ist.
- **Achtung!** Bei Reparaturen oder Reinigungen muß das Gerät vom Stromnetz getrennt werden. Ziehen Sie den Netzstecker oder drehen Sie den Schalter im Zählerschrank auf Null.
- **Achtung!** Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn der Stecker, das Kabel oder das Gerät selbst beschädigt ist, oder wenn das Gerät nicht (mehr) ordnungsgemäß funktioniert.
- **Achtung!** Kinder können die Gefahren bei der Bedienung elektrischer Geräte nicht erkennen. Lassen Sie niemals Kinder mit dem Gerät spielen. Sorgen Sie dafür, dass sich niemals Kinder ohne Aufsicht in der Nähe des Geräts aufhalten.
- **Achtung!** Seien Sie vorsichtig bei Babynahrung:
 - **Vorsicht!** Schütteln Sie Babyfläschchen oder Behälter mit Babynahrung nach der Erwärmung oder rühren Sie ihren Inhalt um.
 - **Vorsicht!** Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung sorgfältig, um Brandverletzungen zu vermeiden.
- **Achtung!** Flüssigkeiten und Speisen in luftdichten Verpackungen dürfen nur erwärmt werden, wenn Sie Löcher in die Verpackung stechen. Ansonsten besteht Explosionsgefahr.
- **Achtung!** Seien Sie vorsichtig mit Feuchtigkeit. Verwenden Sie das Gerät daher nicht unter freiem Himmel, in feuchten Räumen oder in der Nähe eines Wasserhahns. Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- **Achtung!** Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle heiß sein.

- **Vorsicht!** Verwenden Sie ausschließlich mikrowellene geeignetes Besteck und Geschirr (achten Sie auf Geschirr mit goldenen oder silbernen Rändern).
 - **Achtung!** Metallklemmen oder Verschlüsse, die Metalldrähte enthalten, entfernen.
- **Vorsicht!** Vermeiden Sie es, ein leeres Mikrowellengerät einzuschalten. Es könnte beschädigt werden.





- **Vorsicht!** Lassen Sie das Gerät im Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- **Vorsicht!** Achten Sie darauf, das Stromkabel von warmen Oberflächen fern zu halten.
- **Vorsicht!** Sorgen Sie dafür, dass natürliche Lüftungsöffnungen offen sind.

- **Achtung!** Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch hilfsbedürftige Personen, Kleinkinder oder Personen ohne entsprechende Erfahrung/Kenntnisse geeignet. Solche Personen müssen bei der Verwendung des Geräts kompetent begleitet werden oder von der für ihre Sicherheit verantwortlichen Person in der sicheren Bedienung des Geräts unterwiesen werden.
- **Achtung!** Verwenden Sie die Mikrowelle ausschließlich zum Auftauen und Zubereiten von Lebensmitteln und nicht z.B. zum Trocknen von Kleidungsstücken oder Papier. Diese können in Brand geraten.
- **Achtung!** Wenn etwas im Gerät entflammt:
 - Das Gerät abschalten.
 - Die Ofentür verschlossen lassen.
 - Den Stecker aus der Steckdose ziehen.
- **Achtung!** Verwenden Sie in diesem Gerät keine Chemikalien.
- **Achtung!** Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung von Gegenständen.
- **Achtung!** Installieren Sie die Mikrowelle gemäß der Installationsvorschrift.
- **Achtung!** Ziehen Sie nicht am Kabel oder am Gerät, um den Stecker von der Stromversorgung zu trennen.
- **Achtung!** Vermeiden Sie es, warme Oberflächen zu berühren, wenn das Gerät eingeschaltet ist.
- **Achtung!** Wenn das Gerät nach dem Einschalten nicht funktioniert, kann es sein, dass die Sicherung oder der Erdungsschalter im Stromkasten ausgeschaltet ist. Es ist möglich, dass die betreffende Gruppe zu schwer belastet ist, oder dass das installierte Gerät defekt ist.
- **Achtung!** Wenn Sie das Gerät aufgrund eines Defekts dauerhaft außer Betrieb nehmen, empfehlen wir, das Kabel abzuschneiden, nachdem Sie den Stecker aus der Steckdose gezogen haben. Bringen Sie dann das Gerät zur zuständigen Entsorgungseinrichtung Ihrer Gemeinde.




Bevor Sie den Ofen benutzen

- Öffnen Sie die Tür, entfernen Sie das Verpackungsmaterial und untersuchen Sie die Mikrowelle auf Beschädigungen. Installieren Sie die Mikrowelle nicht, wenn sie beschädigt ist, sondern wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von der Ummantelung.
- Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör mit einem feuchten Tuch. Keine Scheuermittel oder stark riechende Reinigungsmittel verwenden.
- Legen Sie die Führungsring in die Mitte des Garraums. Legen Sie den Drehteller auf den Führungsring mit der Aussparung für den Antrieb nach unten. Die Mikrowelle darf nicht ohne Führungsring und Drehteller verwendet werden.
- Testen Sie die richtige Funktion des Mikrowellengerätes. Stellen Sie ein Glas Wasser in den Garraum. Schalten Sie das Gerät eine Minute auf der höchsten Stufe ein (drücken Sie zweimal die Taste **START**). Das Wasser muß nach Ablauf heiß sein.

Die Uhr einstellen

Die Zeitschaltuhr geht so lange, wie Netzspannung besteht. Wenn keine Zeit eingestellt wurde, wird auf dem Anzeigefeld '0:00' angezeigt.

Uhr einstellen

1. Drücken Sie Taste  .
Im Display blinkt die Uhranzeige.
2. Stellen Sie mit dem Drehwähler die Uhr ein.
3. Drücken Sie wieder Taste  .
Im Display blinkt die Minutenanzeige.
4. Stellen Sie mit dem Drehwähler die Minuten ein.
5. Drücken Sie wieder Taste  zur Bestätigung der Einstellung.
Die Uhr ist eingestellt und ':' blinkt.

Ja und nein

Wenn die Mikrowelle eingeschaltet ist, kann die Tür geöffnet werden; drücken Sie auf die Taste **STOP**, die Mikrowelle wird ausgeschaltet und die eingestellte Zeit wird angehalten. Öffnen Sie die Tür. Drücken Sie nach dem Schließen der Tür auf die Starttaste **START** um die Mikrowelle wieder einzuschalten.



Die Mikrowelle eignet sich nicht zum:

- Einmachen von Lebensmitteln;
- Erhitzen von Fritierfett;
- Kochen von Eiern in der Schale (diese zerplatzen durch den entstehenden Überdruck).

Nicht alle Materialien können in die Mikrowelle gestellt werden. Aus nachstehender Tabelle können Sie entnehmen, welche Materialien geeignet sind und welche nicht.



- **Vorsicht!** Verwenden Sie ausschließlich mikrowellengeeignetes Besteck und Geschirr (achten Sie auf Geschirr mit goldenen oder silbernen Rändern).
 - **Achtung!** Metallklappen oder Verschlüsse, die Metalldrähte enthalten, entfernen.

Material	Zulässig
Papier	Ja
Alufolie	Ja
Frischhaltefolie	Ja
Alubehälter	Nein
Tiefkühl-/Mikrowellengeschirr	Ja
Hitzebeständiger Kunststoff	Ja
Unglasiertes Steingut	Nein
Glasiertes Steingut	Ja
Metallkochgerät	Nein
Normalglas	Ja
Pyrex und sonstiges feuerfestes Glas und Keramik	Ja
Tischgeschirr mit Metalldekor	Nein
Metallverschlüsse	Nein
Quecksilberthermometer	Nein
Verschlossener Topf	Nein
Flasche mit schmalem Hals	Nein
Bratbeutel	Ja

Wie funktioniert das Mikrowellengerät

Ein Mikrowellengerät ist ein Kochgerät, das mit Mikrowellen Speisen erhitzt. Mikrowellen sind elektromagnetische Wellen, die mit Radio- und Fernsehwellen zu vergleichen sind. Ein Radio setzt diese Wellen in einen Ton um. In einem Mikrowellengerät werden die Wellen in Wärme umgesetzt.

Die Wärme entsteht dadurch, daß die Mikrowellen die in allen Speisen vorhandenen Wasser- und Fettmoleküle beschleunigen. Die Moleküle berühren sich in hohem Tempo, wodurch Reibung entsteht. Und Reibung erzeugt Wärme. (Sie merken es, wenn Sie schnell Ihre Hände reiben).

Das Mikrowellengerät erwärmt Speisen sehr intensiv, da die Wellen direkt in die Speisen eindringen. Die Mikrowellen erwärmen somit nicht nur die Außenseite, wie dies beim konventionellen Garen der Fall ist, sondern dringen tief in die Speisen ein. Deshalb ist die Zubereitungszeit bei kleinen Mengen gegenüber dem herkömmlichen Garen viel kürzer.

Mikrowellenleistungsstufen

In nachstehender Tabelle können Sie sehen, aus welchen 5 Mikrowellenleistungsstufen Sie wählen können und für welche Gerichte die Leistungsstufen geeignet sind.

Leistung	Display	Gericht
Hoch	P 100	- Wasser kochen, erhitzen - Garen von Huhn, Fisch, Gemüse
Mittenhoch	P 80	- Erwärmen - Garen von Pilzen, Schalentieren - Garen von Gerichten, die Ei und Käse enthalten
Mitten	P 50	- Kochen von Reis, Suppe
Mittenniedrig	P 30	- Auftauen - Schokolade und Butter schmelzen
Niedrig	P 10	- Auftauen von empfindlichen Gerichten - Auftauen von unregelmäßig geformten Gerichten - Speiseeis weich machen - Teig gehen lassen

Garen





- **Achtung!** Beim Kochen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einem plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Kunststofflöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden.
- **Achtung!** Seien Sie vorsichtig bei Babynahrung:
 - **Vorsicht!** Schütteln Sie Babyfläschchen oder Behälter mit Babynahrung nach der Erwärmung oder rühren Sie ihren Inhalt um.
 - **Vorsicht!** Überprüfen Sie die Temperatur der Babynahrung sorgfältig, um Brandverletzungen zu vermeiden.
- **Achtung!** Besteck und Geschirr können nach der Verwendung der Mikrowelle heiß sein.

Die Zeit wird folgendermaßen eingestellt:

Einstellung	0 - 1 min.	1 - 5 min.	5 - 10 min.	10 - 30 min.	30 - 95 min.
Stufe	5 sec.	10 sec.	30 sec.	1 min.	5 min.

Beispiel

Sie möchten 20 Minuten mit Leistungsstufe 80% garen.

1. Drücken Sie Taste .
Im Display blinkt 'P 100'.
2. Drücken Sie (mehrere Male) Taste  oder drehen Sie den Drehwähler bis 'P 80' (oder 'P 50', 'P 30' oder 'P 10') im Display erscheint.
3. Drücken Sie Taste **START** zur Bestätigung der Einstellung.
Leistungsstufe 'P 80' ist eingestellt.
4. Drehen Sie den Drehwähler bis '20:00' im Display erscheint.
5. Drücken Sie Taste **START** (das Mikrowellengerät schaltet sich ein) oder Taste **STOP** (Annulierung der Einstellung).


Hinweis

Siehe Seite 17, 18 und 19 für Gartips und Information über Gerichte.


Schnellstart

Durch Druck der Taste **START** können Sie 30 Sekunden lang bei maximaler Leistungsstufe garen. Durch wiederholten Druck der Taste kann die Garzeit in Stufen von 30 Sekunden verlängert werden.



Auftauen nach Gewicht

1. Drücken Sie Taste .
Im Display erscheint 'dEF1'.
2. Stellen Sie mit dem Drehwähler das Gewicht ein von 100 bis 2000 Gram.
Im Display erscheint das Gewicht und einen 'g'.
3. Drücken Sie Taste **START** (das Mikrowellengerät schaltet sich ein).



Auftauen nach Zeit

1. Drücken Sie zweimal Taste .
Im Display erscheint 'dEF2'.
2. Stellen Sie mit dem Drehwähler die Uhr ein.
3. Drücken Sie Taste **START** (das Mikrowellengerät schaltet sich ein).

Automatisch Aufwärmen

1. Drücken Sie Taste .
Im Display erscheint '200'.
2. Drücken Sie (mehrere Male) Taste  oder stellen Sie mit dem Drehwähler das Gewicht ein (200, 400 oder 600 Gram).
3. Drücken Sie Taste **START** (das Mikrowellengerät schaltet sich ein).

Informationsanzeige




- Während des Garvorgangs können Sie die eingestellte Leistung im Display anzeigen, indem Sie auf die Taste  drücken.
- Während des Garvorgangs können Sie die aktuelle Zeit im Display anzeigen, indem Sie auf die Taste  drücken.

Garen in Phasen

Sie können höchstens zwei Phasen in einen Garprogramm einstellen. Wenn das Auftauen eine Phase des Garprogramms ist, müssen Sie diese zuerst eingeben.



Beispiel

Sie möchten 5 Minuten lang auftauen und dann 7 Minuten mit Leistungsstufe 80% garen.

1. Drücken Sie zweimal Taste .
Im Display erscheint 'dEF2'.
2. Drehen Sie den Drehwähler bis '5:00' im Display erscheint.
3. Drücken Sie Taste .
Im Display blinkt 'P 100'.
4. Drücken Sie (mehrere Male) Taste  oder drehen Sie den Drehwähler bis 'P 80' im Display erscheint.
5. Drücken Sie Taste **START** zur Bestätigung der Einstellung.
Leistungsstufe 'P 80' ist eingestellt.
6. Drehen Sie den Drehwähler bis '7:00' im Display erscheint.
7. Drücken Sie Taste **START** (das Mikrowellengerät schaltet sich ein).
Es ertönt ein akustisches Signal und der Auftauvorgang beginnt; die Auftauzeit im Display wird abwärts gezählt. Nach Abschluss der ersten Phase ertönt erneut ein akustisches Signal und die zweite Phase beginnt. Nach Abschluss der zweiten Phase ertönt fünf Mal ein akustisches Signal.



Voreingestelltes Programm



1. Zuerst die Uhr einstellen (siehe Seite 9).
2. Geben Sie das Garprogramm ein, indem Sie Leistung und Zeit einstellen. Sie können höchstens zwei Phasen einstellen. Wenn das Auftauen eine Phase des Garprogramms ist, müssen Sie diese zuerst eingeben.
Achtung: drücken Sie nach dem Einstellen **NICHT** die Taste **START**.
3. Drücken Sie Taste .
Im Display blinkt die Uhranzeige.
4. Stellen Sie mit dem Drehwähler die Uhr ein.
5. Drücken Sie wieder Taste .
Im Display blinkt die Minutenanzeige.
6. Stellen Sie mit dem Drehwähler die Minuten ein.

- Drücken Sie Taste **START** zur Bestätigung der Einstellung.
Wenn die Tür geschlossen und die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt zwei Mal ein akustisches Signal, worauf der Garvorgang beginnt.

Kartoffeln

- Drücken Sie Taste .
Im Display erscheint '200'.
- Drücken Sie (mehrere Male) Taste  oder stellen Sie mit dem Drehwähler das Gewicht ein (200, 400 oder 600 Gram).
- Drücken Sie Taste **START** (das Mikrowellengerät schaltet sich ein).

Automatisch garen

- Drehen Sie am Einstellknopf, um ein automatisches Programm auszuwählen (A - 1 bis A - 8, vgl. nachfolgende Tabelle).
- Drücken Sie Taste **START** zur Bestätigung der Einstellung.
- Stellen Sie mit dem Drehwähler das Gewicht ein.
Im Display erscheint das Gewicht und einen 'g'.
- Drücken Sie Taste **START** (das Mikrowellengerät schaltet sich ein) oder Taste **STOP** (Annulierung der Einstellung).

In nachstehender Tabelle können Sie sehen, welche Programme benutzt werden können und für welche Gerichte die Programme geeignet sind.

Programm	Anwendung	Menge	Display
A - 1	Pizza	200 g	200 g
		400 g	400 g
A - 2	Stückchen Geflügel	200 g	200 g
		400 g	400 g
		600 g	600 g
A - 3	Fleisch	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 4	Gemüse	200 g	200 g
		300 g	300 g
		400 g	400 g

Programm	Anwendung	Menge	Display
A - 5	Fisch	250 g	250 g
		350 g	350 g
		450 g	450 g
A - 6	Pasta	50 g (mit 450 ml kaltes Wasser)	50 g
		100 g (mit 800 ml kaltes Wasser)	100 g
A - 7	Suppe	200 ml	200 ml
		400 ml	400 ml
A - 8	Brei	550 g	550 g
		1100 g	1100 g

Kindersicherung

Sie können Ihr Mikrowellengerät “verriegeln”, so daß das Gerät nicht mehr in Betrieb gesetzt werden kann.

Inbetriebsetzung der Kindersicherung:

Drücken Sie Taste **STOP** und halten Sie diese Taste gedrückt, bis ein Signalton ertönt.

Im Display erscheint eine Illustration (ein Schloß). Alle Bedienungs-funktionen sind außer Betrieb gesetzt.

Ausschalten der Kindersicherung:

Drücken Sie Taste **STOP** und halten Sie diese Taste gedrückt, bis ein Signalton ertönt.

Das Mikrowellengerät kann wieder normal benutzt werden.

Erwärmen und Garen



- Die Mikrowelle erwärmt die Speisen immer mit derselben Intensität. Je mehr Gargut Sie in die Mikrowelle stellen, desto länger die Garzeit.
- Flache Speisen sind schneller warm als schmale, hohe Speisen.
- Gerichte vorzugsweise mit Mikrowellenfolie oder einem passenden Deckel zudecken. Nach Ablauf der Garzeit die Folie oder den Deckel vorsichtig entfernen.
 - **Achtung!** Der frei werdende Dampf kann sehr heiß sein!
- Gerichte, die schnell austrocknen, eventuell anfeuchten. Stellen Sie Kartoffeln und Gemüse erst kurz in kaltes Wasser, bevor sie in das Gerät gestellt werden. Damit wird vermieden, daß sich an der Oberfläche eine Haut bildet.
- Zur Erzielung eines gleichmäßigen Ergebnisses empfiehlt es sich, Speisen ein- bis zweimal umzurühren oder zu wenden.
- Wählen Sie zum Erwärmen von bereits zubereiteten Gerichten immer die höchste Mikrowellenstufe.
- Beim Mikrowellengaren brauchen Sie nur wenig Wasser, Salz und Gewürze beizugeben. Salz können Sie am besten nach Ablauf begeben. Damit vermeiden Sie, daß die Speise Feuchtigkeit abscheidet.
- Nach dem Ausschalten gart die Speise noch etwas nach. Berücksichtigen Sie dies, damit das Gericht nicht zu lange erwärmt wird.
- **Achtung!** Stellen Sie beim Erwärmen von kleinen Mengen pulverförmiger Produkte (z.B. beim Trocknen von Kräutern) immer einen Becher Wasser in das Gerät. Sonst besteht die Gefahr der Selbstentzündung.



Auftauen



- Tauen Sie große und kompakte Stücken immer mit Hilfe des Auftauprogramms auf. Durch allmähliches und gleichmäßiges Auftauen wird vermieden, daß die Speise außen austrocknet und innen noch gefroren ist.
- Damit der Auftauvorgang schneller verläuft, empfiehlt es sich, die Speise nach einiger Zeit in Stücke zu verteilen.
- Legen Sie bei großen Fleischstücken und kompakten Speisen zweimal eine Pause ein.
- Beim Auftauen von unregelmäßig geformten Speisen können Sie die dünnen Teile nach der Hälfte der Auftauzeit zudecken oder mit Alufolie umwickeln.

Faktoren, die Einfluß auf den Garvorgang haben



- Die Temperatur der Zutaten ist ausschlaggebend für die Zubereitungszeit. Kaltes Gargut braucht eine längere Garzeit als Gargut bei Zimmertemperatur.
- Leichte, poröse Gerichte garen schneller als schwere und massive Gerichte wie Schmorgerichte und Rollbraten. Passen Sie bei der Zubereitung von leichten, porösen Gerichten auf. Die Ränder werden schnell trocken und zäh.
- Kleine Speisen werden gleichmäßig erwärmt, wenn Sie diese über den Garraum verteilen, vorzugsweise kreisförmig.
- Knochen und Fett leiten Wärme besser als Fleisch. Alufolie blockiert die Mikrowellen. Wenn Sie dünnere Teile von Speisen (z.B. Hähnchenkeulen) abdecken, wird vermieden, daß sie zu schnell garen.
- Mikrowellen dringen bis ungefähr 3 cm in das Gericht ein. Der Kern von dicken Speisen wird dadurch erhitzt, daß sich die Wärme von außen nach innen ausbreitet.
- Fleisch und Geflügel, das länger als ca. 15 Minuten im Mikrowellengerät gegart wird, erhält eine leichte Bräunung. Speisen mit kürzerer Zubereitungszeit können Sie vorher mit einer "bräunenden" Soße einreiben, wie z.B. Worcestershire-Soße, Sojaöl oder Grillsoße.
- Fettfreies Papier verhindert Fettspritzer. Die Speisen halten auch besser die Wärme fest.

Grundtechniken



Einlegen

- Legen Sie dickere Stücken auf dem Drehteller nach außen. Speisen, die außen auf dem Drehteller liegen, erhalten die meisten Mikrowellen.

Rühren

- Durch regelmäßiges Rühren von Gerichten verbreitet sich die gespeicherte Wärme. Rühren Sie immer von außen nach innen, da die Außenseite des Gerichtes immer zuerst warm wird.

Wenden

- Große, dicke Speisen regelmäßig wenden. Sie garen dann regelmäßiger und schneller.

Anstechen

- Speisen mit einer Haut oder Schale wie Eigelb, Schalentiere und

Obst platzen im Mikrowellengerät. Wenn Sie sie mit einer Gabel oder Holzstäbchen mehrmals anstechen, wird dies vermieden.

Kontrollieren

- Gerichte garen schnell. Kontrollieren Sie darum regelmäßig. Nehmen Sie Gerichte, kurz bevor sie gar sind, aus dem Gerät heraus.

Nachgaren

- Lassen Sie Gerichte im allgemeinen 3 bis 10 Minuten zugedeckt stehen, nachdem sie aus dem Gerät herausgenommen wurden. Die Gerichte garen dann nach. Gerichte mit einer trocknen Kruste wie Rührkuchen nicht abdecken.

Einfrieren

- Beim Einfrieren können Sie schon das Auftauen im Mikrowellengerät berücksichtigen, indem Sie keine Alufolie oder -behälter benutzen, sondern die Speisen in flachen Portionen einfrieren.

Garen von Gemüse



- Verwenden Sie möglichst Frischgemüse. Wenn Gemüse nicht mehr knackig ist, weil es zu lange gelegen hat, können Sie es ein Weilchen in kaltes Wasser legen, so daß es sich wieder vollsaugen kann.
- Benutzen Sie zum Garen von Gemüse eine große Schale, so daß der Boden mit einer nicht zu dicken Schicht bedeckt werden kann.
- Garen Sie Gemüse mit dem anhängenden Tropfwasser,
- Decken Sie die Schale immer mit einem Deckel oder Mikrowellenfolie zu.
- Geben Sie kein Salz bei. Die natürlichen Salze geben dem Gemüse meistens genügend Eigengeschmack. Falls doch Salz gewünscht wird, salzen Sie dann nach dem Garen.
- Garen Sie Gemüse so kurz wie möglich. Berücksichtigen Sie die Nachgarzeit.
- Kontrollieren Sie mit einer Gabel oder einem Holzstäbchen, ob das Gemüse gar ist.

Garen von Fisch



Fisch muß allmählich gar werden. Schalten Sie darum bei dünnen, fetten Fischen oder kleinen Portionen eine Leistung von 30% ein. In anderen Fällen können Sie die Leistung ruhig etwas höher einstellen. Berücksichtigen Sie jedoch ein Nachgaren. Fisch ist gar, wenn das Fleisch undurchsichtig geworden ist.

Pflege Ihres Gerätes



- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite regelmäßig mit Wasser und etwas Spülmittel. Trocknen Sie den Innenraum mit einem trocknen Tuch gut aus. Sorgen Sie dafür, daß die Abdeckung des Mikrowellenverteilers (im Garraum rechts) sauber ist. Eine Verschmutzung der Abdeckung kann zu Funkenbildung führen.
- Reinigen Sie die Innenseite gleich nach Gebrauch. Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch, um Kondenswasser, übergekochte Feuchtigkeit und Lebensmittelreste zu entfernen. Zurückgebliebene Krümel und Feuchtigkeit absorbieren Mikrowellenenergie und verlängern die Garzeiten.
- Reinigen Sie das Zubehör regelmäßig. Benutzen Sie dazu Wasser mit etwas Spülmittel und eine Bürste. Trocknen Sie das Zubehör mit einem trocknen Tuch gut ab. Das Zubehör kann auch im Geschirrspüler gereinigt werden.
- Gerüche verschwinden, wenn Sie ein Glas Essig oder Wasser mit Zitrone in den Garraum stellen. Schalten Sie das Mikrowellengerät zwei Minuten bei voller Leistung ein. Dann mit einem feuchten Tuch abwischen.

Was ist zu tun, wenn...

Wenn die Garergebnisse nicht den Wünschen entsprechen, im Gerät Funken überspringen, das Gerät nicht startet usw., versuchen Sie dann erst selbst die Störungsursache zu finden, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

Nachstehende Punkte sind zu kontrollieren:

- Ist der Stecker ganz in der Steckdose?
- Ist die Tür gut geschlossen?
- Sind Leistungsstufe und Zubereitungsdauer gut eingestellt?
- Sind Gegenstände im Gerät, die dort nichts zu suchen haben?
- Haben Sie das richtige Küchengerät benutzt?
- Sind der Führungsring und der Drehteller im Gerät?
- Sind die Lüftungsöffnungen nicht versperrt?
- Ist das Gericht genug aufgetaut?
- Haben Sie das Gericht während der Zubereitung gewendet oder gerührt?
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet?

Technische Daten

Auf der Datenplakette an der Innenseite des Geräts finden Sie den Anschlusswert, die erforderliche Spannung und die Frequenz.

Produktspezifikationen

Maße Gerät (BxTxH)	595 x 400 x 388 (inkl. Rahmen)
Mikrowellenvolumen	25 Liter
Durchmesser Drehscheibe	315 mm
Netzspannung	230 V / 50 Hz
Anschlußwert	1450 W
Mikrowelle	900 W

Elektrischer Anschluß

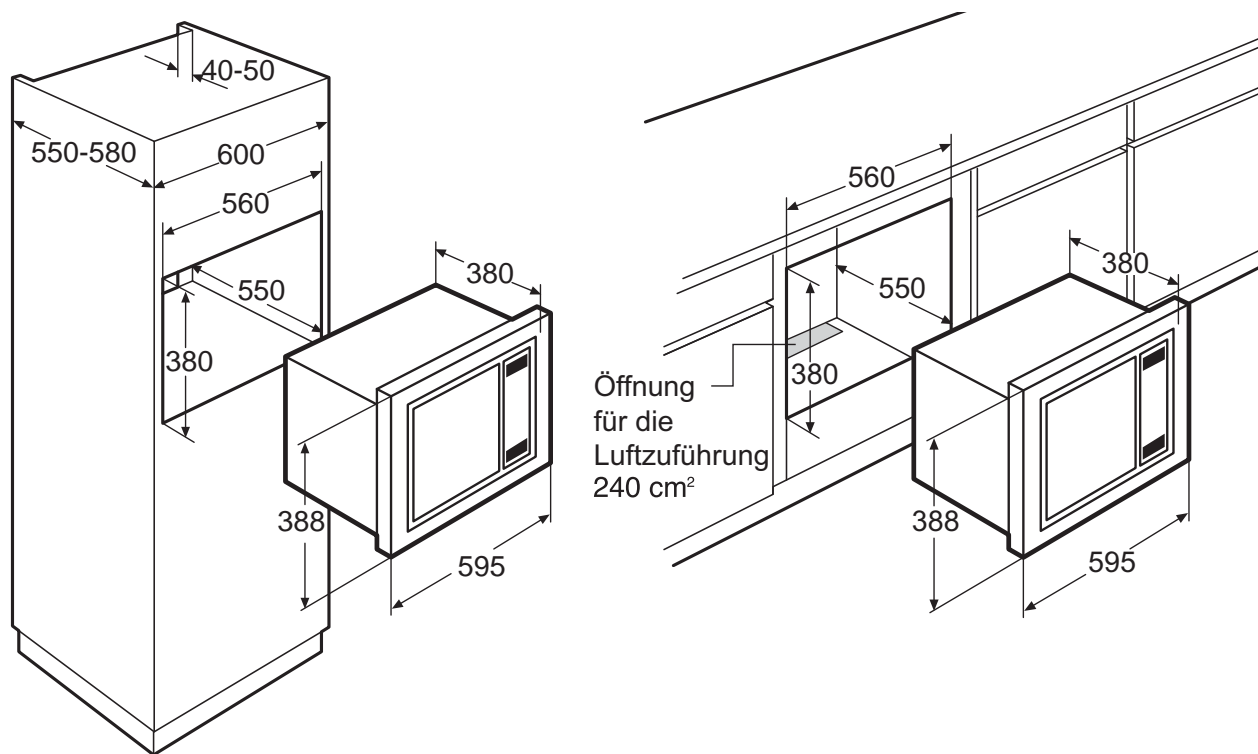
Für dieses Gerät ist eine Netzspannung von 230 V, 50 Hz Wechselstrom erforderlich. Das Gerät verfügt über ein Netzkabel mit Erdungsanschluss.



Achtung! Das Gerät muß immer geerdet sein und darf unter keinen Umständen an ein Gleichstromnetz angeschlossen werden. Falscher Gebrauch kann zu Stromschlägen führen.

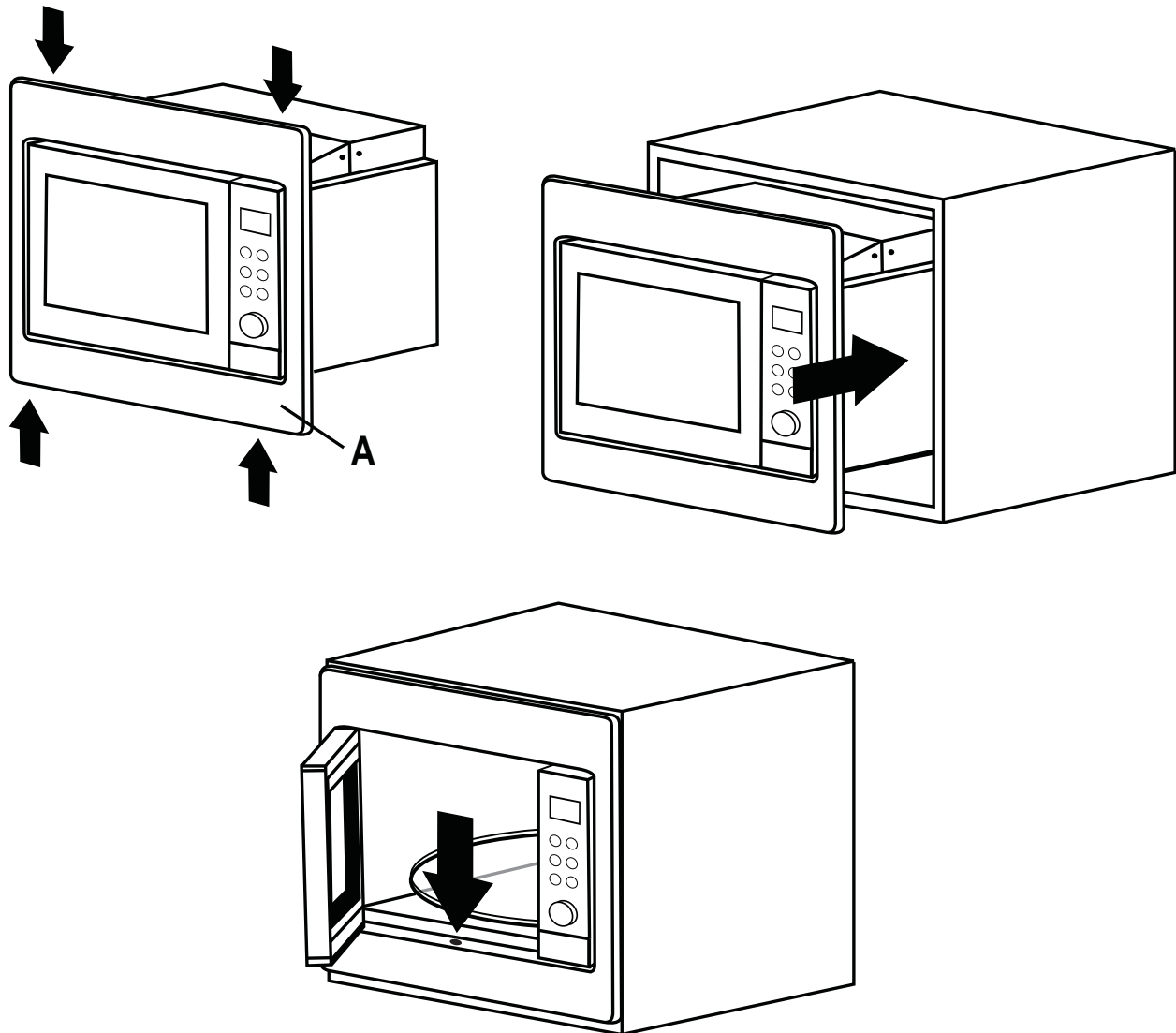
Aufstellung

- **Lebensgefahr!** Entfernen Sie niemals die Ummantelung der Mikrowelle. Das Berühren interner Teile dieses Geräts kann zu erheblichen Verletzungen oder sogar zum Tod führen.
- Stellen Sie das Mikrowellengerät auf einem stabilen und flachen Untergrund auf.
- Sorgen Sie für ausreichende Lüftung rund um das Mikrowellengerät. Das Gerät muß an der Rückwand und an den Seiten mindestens 10 cm Freiraum haben.
- Decken Sie die Lüftungsschlitze nicht ab.
- Die Stellfüße dürfen nicht entfernt werden.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf.
- Sender und Empfänger wie Radios und Fernseher können die Funktion des Gerätes beeinflussen.

Einbaumaße

Installieren

1. Setzen Sie das Einbaufenster vor die Mikrowelle und befestigen Sie es mit den vier mitgelieferten Schrauben.
2. Schieben Sie die Mikrowelle vorsichtig in den Schrank und achten Sie darauf, dass sie in der Mitte steht.
3. Öffnen Sie die Tür und schrauben Sie die Mikrowelle mit der mitgelieferten Schraube fest.
4. Setzen Sie abschließend die Abdeckkappe auf die Schraube.



Verpackung und Gerät entsorgen

Bei der Herstellung dieses Gerätes wurden dauerhafte Werkstoffe verwendet. Dieses Gerät muss am Ende seines Lebenszyklus in verantwortungsvoller Weise entsorgt werden. Sie erhalten hierzu Informationen bei den zuständigen Behörden.

Die Verpackung des Gerätes ist wiederverwendbar. Verwendet können sein:

- Papier;
- Polyethylenfolie (PE);
- CFK-freies Polystyrol (PS-Hartschaum).

Diese Werkstoffe sind ordnungsgemäß und gemäß den behördlichen Vorschriften zu entsorgen.



Zur Erinnerung an die Verpflichtung, die Elektrohaushaltsgeräte getrennt zu beseitigen, ist das Produkt mit einer Mülltonne, die durchgestrichen ist, gekennzeichnet. Dies bedeutet das am Ende seiner Nutzzeit das Produkt NICHT zusammen mit dem Siedlungsabfall beseitigt werden darf. Es kann zu den eigens von den städtischen Behörden eingerichteten Sammelstellen oder zu den Fachhändlern, die einen Rücknahmeservice anbieten, gebracht werden.

Die getrennte Entsorgung eines Haushaltsgerätes vermeidet mögliche negative Auswirkungen auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit, die durch eine nicht vorschriftsmäßige Entsorgung bedingt sind. Zudem ermöglicht wird die Wiederverwertung der Materialien, aus denen sich das Gerät zusammensetzt, was wiederum eine bedeutende Einsparung an Energie und Ressourcen mit sich bringt.

Your microwave oven

Introduction	4
Appliance description	5
Safety	6 - 7 - 8

Use

Before use	9 - 10
How the microwave oven works	11

Operation

Cooking	12 - 13 - 14 - 15
Childproof lock	16
Cooking tips	17 - 18 - 19

Maintenance

General	20
---------	----

Faults

What to do if...	21
------------------	----

Installation

General	22
Placement	23 - 24

Appendix

Disposal of packaging and appliance	25
-------------------------------------	----

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

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

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

Furthermore, this manual is required for the mechanic service. Therefore **apply the enclosed information sticker in the intended frame at the back of this manual.** This sticker contains all information the mechanic service needs to answer your questions adequately.

Happy cooking!

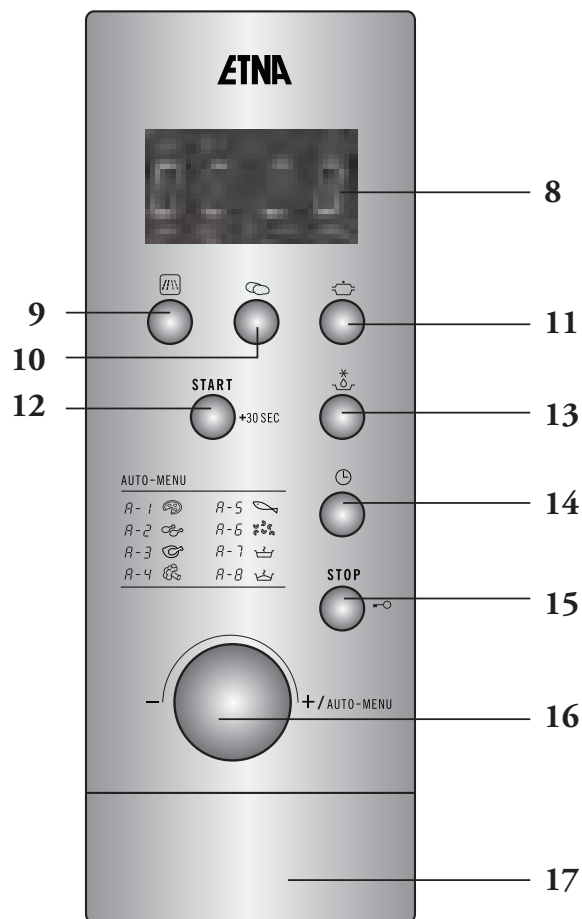
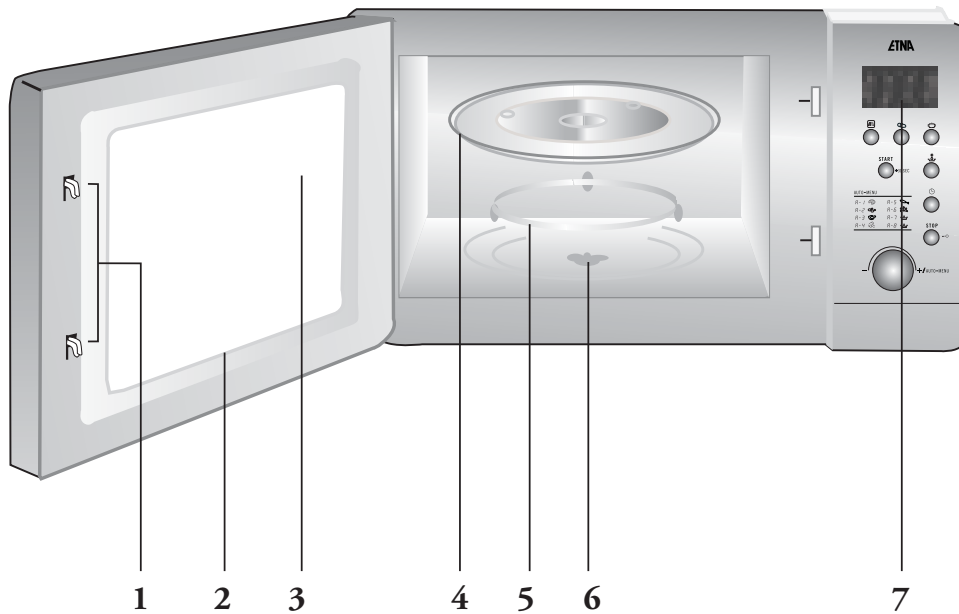
Used icons



Important



Tip



1. Door lock
2. Door
3. Window
4. Glass turntable
5. Roller stay / Turntable support
6. Turntable shaft
7. Control panel
8. Display
9. Microwave
10. Potatoes
11. Auto reheat
12. Start
13. Defrost
14. Clock
15. Stop /clear
16. Control knob
17. Door release

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

Be aware of the safety instructions listed below to reduce the risk of fire, electric shock, injury to persons and exposure to excessive microwave energy.

Keep the appliance clean, this will extend the lifetime of your microwave oven and prevent hazardous situations.

This microwave oven is designed for domestic use, and is not intended for industrial use, laboratory use, or use in the hotel and catering industry. Use this application exclusively for preparing meals. All other uses should be considered improper and dangerous. We do not accept responsibility in the event of damage due to improper, incorrect or irrational use of the appliance, these kind of damage are not covered by the warranty.



- **Precautions to avoid exposure to high voltage:**

- **Danger!** Do not disassemble this appliance. Touching internal components of this appliance can cause serious personal injury or death.
- **Danger!** Any intervention other than cleaning and normal maintenance by the customer must be carried out by an approved service centre. For your own safety, only use the accessories and spare parts from the manufacturer which are suitable for the appliance.



- **Precautions to avoid exposure to excessive microwave energy:**

- **Caution!** Your microwave oven is only safe if the door closes properly.
- **Caution!** Never place an object in the door opening of the oven.
- **Caution!** Do not use the microwave oven if there is any damage to the door (bent), the hinges and catch (defective or loose) or the seal.
- **Caution!** Make sure that the door and seal are always clean.



- **Warning!** Microwave heating of liquids (such as water) can result in delayed eruptive boiling. This means that liquid starts boiling without you seeing any movement. Once removed from the oven, the liquid can start to boil rapidly and spatter out of the cup with the risk of injury. The effect of eruptive boiling can be eliminated

by placing a plastic / glass spoon in the fluid before cooking it in the microwave oven.

- **Warning!** Only connect the device to an AC power supply, from a grounded socket, with a mains voltage as specified on the type plate of the device.
- **Warning!** Be sure to disconnect the microwave oven from the power supply before cleaning or repairing the appliance, preferably by removing the plug from the socket or turn the switch in the meter cupboard to zero.
- **Warning!** Do not use the microwave oven when the plug, the power cord or the appliance itself is damaged or when the appliance is not working properly (anymore).
- **Warning!** Children are not aware of the dangers that can arise when operating electrical equipment. For this reason do not allow children to use the microwave oven. Place the appliance outside of childrens' reach.
- **Warning!** Take care with baby food and jars:
 - **Caution!** The contents of feeding bottles and baby food jars must be stirred or shaken after heating.
 - **Caution!** Carefully check the temperature of the contents before consumption, in order to avoid burns.
- **Warning!** Liquids and other foods in sealed containers may only be heated after making little holes in the seal, since the containers are liable to explode otherwise.
- **Warning!** Be careful with water near the appliance. Do not store or use this appliance outdoors, in damp rooms or near a water tap. Do not touch the appliance with wet hands.
- **Warning!** Utensils can be hot after use in the microwave oven!

- **Caution!** Only use utensils and dishes suitable for use in the microwave oven. Take care with dishes with metallic decorations.
 - **Caution!** Remove metallic twist-ties from paper or plastic containers/bags before placing them in the microwave oven.
- **Caution!** Do not use the microwave oven when empty. The appliance cannot dissipate its energy and can get damaged.
- **Caution!** Never leave the appliance unattended when in use.
- **Caution!** Keep cord away from heated surface.
- **Caution!** Do not cover any vents on the oven.





- **Caution!** The appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- **Caution!** Only use the microwave oven for defrosting and cooking food and not, for example, for drying clothes or paper. These can catch fire.
- **Caution!** If smoke or fire is observed:
 - Switch off or unplug the appliance.
 - Keep the oven door closed in order to stifle any flames.
 - Remove the plug from the socket.
- **Caution!** Do not use chemicals in this appliance.
- **Caution!** Do not use the oven cavity for storage purposes.
- **Caution!** Install the microwave oven according to the placement instructions.
- **Caution!** Never unplug the appliance from the socket by pulling on the cable.
- **Caution!** Avoid touching warm surfaces, especially on the outside of the microwave oven when it is operating.
- **Caution!** If the device does not work after it has been switched on, then a fuse may have been blown or the residual current device in the meter cabinet has been disabled. The relevant group may have been overloaded or the device that was installed is defective.
- **Caution!** If you decide to discontinue using the device, on account of a fault, we advise you to cut the cord after you have pulled the plug out of the socket. Take the device to the relevant municipal waste disposal unit.




Before you begin

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

Setting the clock

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

Setting the clock

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

Do's and don'ts

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



The microwave oven is not suitable for:

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

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



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

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

How the microwave oven works

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

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

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

Microwave power levels

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

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

Cooking


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


The step quantities for adjusting the time are as follow:

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

Example

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

1. Press button .

In the display 'P 100' will flash.
2. Press (several times) button  or turn the control knob until 'P 80' (or 'P 50', 'P 30' or 'P 10') appears in the display.
3. Press the start button **START** to confirm the setting.

The power is set to 'P 80'.
4. Turn the control knob until '20:00' appears in the display.
5. Press the start button **START** to start the cooking or press button **STOP** to cancel the setting.


Note

See pages 17, 18 and 19 for cooking tips and information about food.


Quick start

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



Defrosting by weight

1. Press button .
The display shows 'dEF1'.
2. Turn the control knob to set the weight from 100 - 2000 gram.
The display shows the weight in grammes and a 'g'.
3. Press the start button **START** to start defrosting.



Defrosting by time

1. Press button  twice.
The display shows 'dEF2'.
2. Turn the control knob to set the time.
3. Press the start button **START** to start defrosting.

Auto reheat

1. Press button .
The display shows '200'.
2. Press (several times) button  or turn the control knob to set the weight (200, 400 or 600 gram).
3. Press the start button **START** to start cooking.

Inquiring function




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

Multi-section cooking



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

Example



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

1. Press button  twice.
The display shows 'dEF2'.
2. Turn the control knob until '5:00' appears in the display.
3. Press button .
In the display 'P 100' will blink.
4. Press (several times) button  or turn the control knob until 'P 80' appears in the display.
5. Press start button **START** to confirm the setting.
The power is set to 'P 80'.
6. Turn the control knob until '7:00' appears in the display.
7. Press the start button **START** to start cooking.
A beep is heard and the defrosting begins. The defrosting time in the display counts down. If the first section is finished, there will be a beep again and the second section begins. If the second section is finished, there will be five beeps.

Programme set in advance

1. Set the clock first (see page 9).
2. Input the cooking programme. Two stages can be set at most. Defrosting should always be set as the first stage, if it is included in the multi-level programme.
Attention: do **NOT** press the start button **START** after setting the cooking programme.
3. Press button .
In the display the hour figure will flash.
4. Turn the control knob to set the hours.
5. Press button  again.
In the display the minute figure will flash.
6. Turn the control knob to set the minutes.
7. Press the start button **START** to confirm the setting.
If the door is closed and the programmed time arrives, the buzzer will ring twice and the cooking will start automatically.

Potatoes

1. Press button .
The display will show '200'.
2. Press (several times) button  or turn the control knob to set the weight (200, 400 or 600 gram).
3. Press the start button **START** to start cooking.

Auto menu

1. Turn the control knob to choose an automatic programme (A - 1 until A - 8, see table below).
2. Press start button **START** to confirm the setting.
3. Turn the control knob to set the weight.
The display shows the weight in grammes and a 'g'.
4. Press the start button **START** to start cooking or press button **STOP** to cancel the setting.

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

Programme	Function	Weight	Display
A - 1	Pizza	200g	200g
		400g	400g
A - 2	Chicken pieces	200g	200g
		400g	400g
		600g	600g
A - 3	Meat	250g	250g
		350g	350g
		450g	450g
A - 4	Vegetables	200g	200g
		300g	300g
		400g	400g
A - 5	Fish	250g	250g
		350g	350g
		450g	450g

Programme	Function	Weight	Display
A - 6	Pasta	50g (with 450ml cold water)	50g
		100 g (with 800ml cold water)	100g
A - 7	Soup	200ml	200ml
		400ml	400ml
A - 8	Porridge	550g	550g
		1100g	1100g

Childproof lock

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

Lock:

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

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

Lock quitting:

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

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

Heating and cooking



- The microwave oven always heats with the same intensity. The more you put in the microwave oven, the longer the cooking time.
- Wide, flat dishes become hot more quickly than narrow, tall dishes.



- Covering dishes with cling film or a suitable lid prevents splattering, shortens cooking time and helps maintaining humidity of the dish.

- **Caution!** Remove the cling film or lid carefully afterwards. The steam that comes off can be very hot!
- If necessary, moisten foods that quickly dehydrate. First soak potatoes and vegetables in cold water for a moment before placing them in the microwave oven. This prevents a skin forming on them.

- For uniform results, it is best to stir or turn meals once or twice.
- When reheating foods that have already been cooked before, always select the highest microwave power level.
- When cooking in a microwave oven, only small quantities of water, salt and seasoning are necessary. Best add salt after cooking. This prevents moisture being drawn out of the food.
- Food continues to cook for some time after the microwave oven has been switched off. Keep this in mind, don't overcook your meals.



- **Caution!** When heating small quantities of powdery products (such as when drying herbs), always place a glass of water in the microwave. Otherwise, due to the small quantity, there is a chance of spontaneous combustion.

Defrosting



- Always defrost large, dense pieces using the defrosting programme. The food will defrost gradually and evenly, you will not run the risk of the outside drying while the centre is still frozen.
- To speed up the defrosting process, it is recommended that after a while the food be divided up into smaller pieces.
- For large pieces of meat and dense food, introduce a couple of breaks into the defrosting process.

- When defrosting irregularly shaped food, halfway through the defrosting time you can cover or wrap the thin parts with aluminium foil.

Factors that affect the cooking process



- The temperature of the ingredients affects the cooking times. A cold meal will require a longer cooking time than a meal that is already at room temperature.
- Light, delicate foods cook more quickly than heavy, solid foods, such as stews and rolled meats. Take care when cooking light, delicate foods. The edges quickly become dry and tough.
- Small pieces of food are heated more evenly if you place them separately in the microwave, preferably in a circle.
- Bones and fat conduct heat better than meat. Covering chicken legs and wings with aluminium foil prevents burning these parts.
- Microwaves penetrate food to a depth of about 3 cm. The centre of thick foods is heated as a result of heat from the heated part (the outside) spreading to the inside.
- Meat and poultry that is cooked in the microwave for more than about 15 minutes becomes lightly browned. Any food cooked for a shorter time can be rubbed beforehand with a 'browning' sauce, such as Worcestershire sauce, soya bean oil or barbecue sauce.
- Greaseproof paper prevents splattering. It also retains heat better.

Basic techniques



Arranging food

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

Stirring

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

Turning

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

Pricking

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

Checking

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

Standing

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

Freezing

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

Cooking vegetables



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

Cooking fish



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

Keeping your appliance neat



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

What to do if...

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

Check:

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

Technical data

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

Technical specifications

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

Electrical connection

This appliance requires a mains power supply of 230 V, 50 Hz alternating current. The device has a grounded power cord.



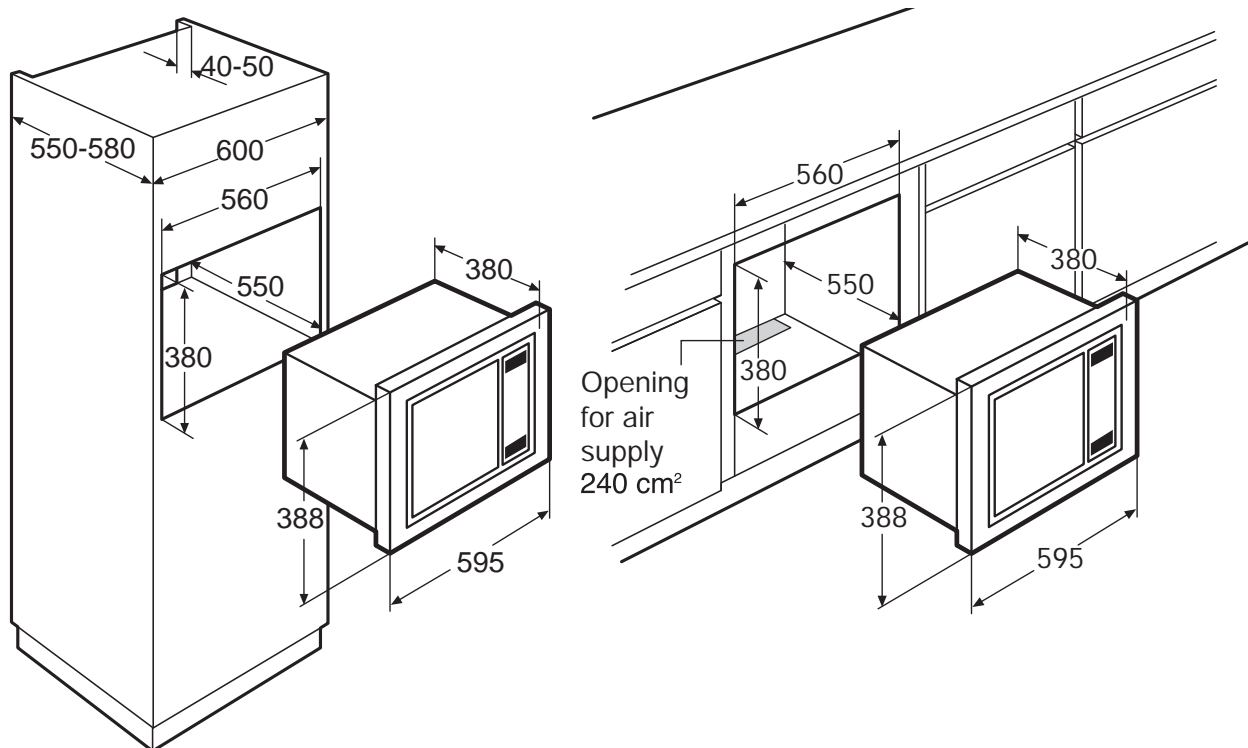
Caution! The appliance must be grounded and under no circumstances should it be connected to a direct current supply. Incorrect use could cause an electric shock.

Placement



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

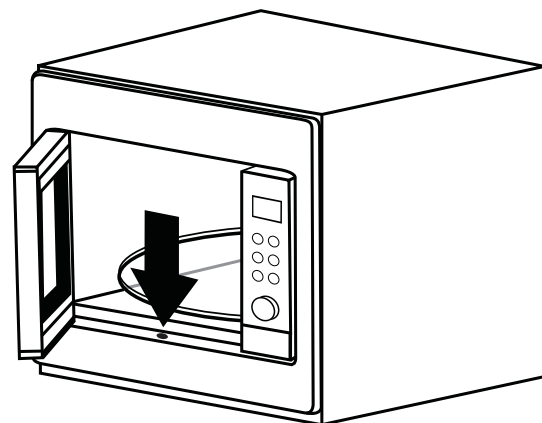
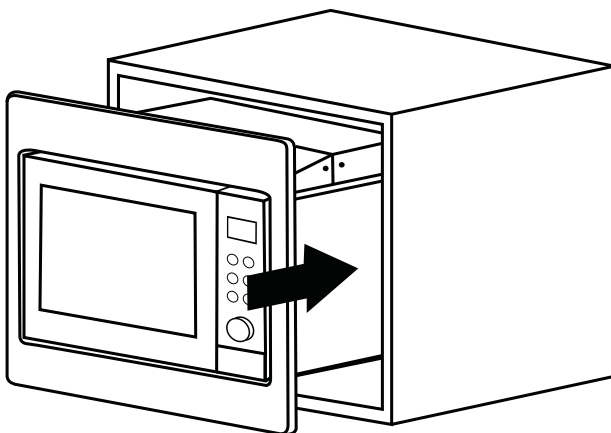
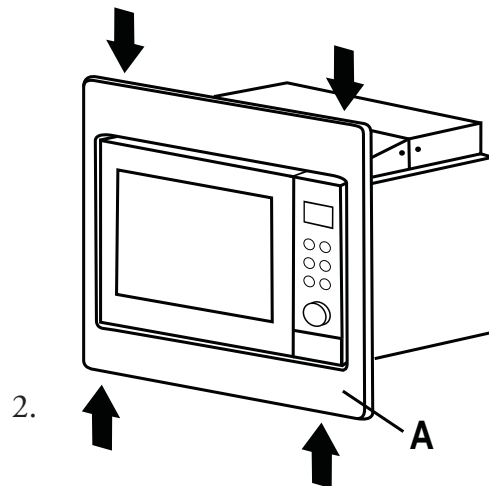
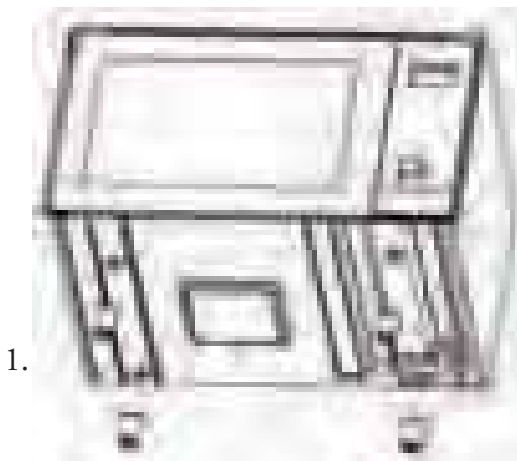
Installation dimensions



Installing

The appliance is assembled with short feet (high 15 mm). To fit the 380 mm high cabinet, the short feet must be replaced by the 4 longer feet, which can be found inside the package.

1. Unpack the appliance. Turn it over and replace the short feet with the longer feet in the accessory package.
2. Place the mounting frame A around the microwave and attach it using the 4 screws that were supplied.
3. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
4. Open the door and screw down the microwave with the screw that was supplied. Finally, place the cap on top of the screw.



Disposal of packaging and appliance

In the manufacturing of this appliance durable materials were used. Make sure to dispose of this equipment responsibly at the end of its lifecycle. Ask the authorities for more information regarding this.

The appliance packaging is recyclable. The following may have been used:

- cardboard;
- polythene film (PE);
- CFC-free polystyrene (PS hard foam).

Dispose of these materials in a responsible manner and in accordance with government regulations.



As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with the symbol of a crossed-out wheeled dustbin. This means that at the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service.

Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources.

