NL	Gebruiksaanwijzing	2
EN	User Manual	23
FR	Notice d'utilisation	43
DE	Benutzerinformation	66

USER MANUAL

Magnetron
Microwave Oven
Four à micro-ondes
Mikrowellenofen

ZFM15100

ZANUSSI

Inhoudsopgave

Veiligheidsinformatie. 2
Veiligheidsvoorschriften. 4
Beschrijving van het product. 6
Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt. 6
Dagelijks gebruik. 6
Gebruik van de accessoires. 9
Aanwijzingen en tips. 9
Onderhoud en reiniging. 20
Probleemoplossing. 21
Montage 22

Wijzigingen voorbehouden.

⚠ Veiligheidsinformatie

Lees zorgvuldig de meegeleverde instructies voor installatie en gebruik van het apparaat. De fabrikant is niet verantwoordelijk voor letsel en schade veroorzaakt door een foutieve installatie. Bewaar de instructies van het apparaat voor toekomstig gebruik.

Veiligheid van kinderen en kwetsbare mensen

⚠ **WAARSCHUWING!**
Gevaar voor verstikking, letsel of permanente invaliditeit.

- Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en door mensen met beperkte lichamelijke, zintuiglijke of verstandelijke vermogens of een gebrek aan ervaring en kennis, indien zij onder toezicht staan of instructies hebben gekregen over het veilig gebruiken van het apparaat en indien zij de eventuele gevaren begrijpen.
- Laat kinderen niet met het apparaat spelen.
  Kinderen jonger dan 3 jaar moeten niet zonder toezicht in de buurt van het apparaat worden gelaten.
- Houd alle verpakkingsmaterialen uit de buurt van kinderen.
- Houd kinderen en huisdieren uit de buurt van het apparaat als het in werking is of afkoelt. Het apparaat is heet.
- Als het apparaat is uitgerust met een kinderbeveiliging, raden wij aan dit te activeren.
- Reiniging en onderhoud mag niet worden uitgevoerd door kinderen zonder toezicht.
- Houd het apparaat en de snoeren buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is bedoeld voor huishoudelijk gebruik of gelijksoortige toepassingen zoals:
  - boerderijen, personeelskeukens in winkels, kantoren of andere werkomgevingen;
  - Door gasten in hotels, motels, bed&breakfasts en andere woonomgevingen
- Van binnen wordt het apparaat heet als het in werking is. Raak de verwarmingselementen in het apparaat niet aan. Gebruik altijd ovenhandschoenen om accessoires of kookgerei te plaatsen of verwijderen.
- Gebruik geen stoomreiniger om het apparaat schoon te maken.
- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Als de deur, scharnieren/handgrepen of deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het apparaat niet worden gebruikt tot hij is gerepareerd door een vakkundig persoon.
- Als de voedingskabel beschadigd is, moet de fabrikant, een erkende serviceverlener of een gekwalificeerd persoon deze vervangen teneinde gevaarlijke situaties te voorkomen.
- Alleen een vakkundig persoon kan onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uitvoeren waarvoor de afdekking moet worden verwijderd die beschermd tegen blootstelling aan magnetronenergie.
- Bedien het apparaat niet met een externe timer of een apart afstandbedieningssysteem.
- Verwarm geen vloeistoffen of andere levensmiddelen in afgesloten houders. Deze kunnen dan ontploffen.
- Gebruik alleen hulpstukken die geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.
- Let bij het opwarmen van voedsel in plastic of papieren houders op het apparaat vanwege de mogelijkheid tot zelfontbranding.
- Het apparaat is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en dranken. Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van warmhoudpads, slippers, sponzen, vochtige

doekjes en dergelijke kan leiden tot letsel, zelfontbranding of brand.
- Als rook wordt waargenomen, zet dan het apparaat uit of trek de stekker uit het stopcontact en houd de deur gesloten om vlammen te doven.
- Het in de magnetron opwarmen van dranken kan ertoe leiden dat het langer duurt voordat het kookpunt wordt bereikt. Pas op als u de houder uit de magnetron haalt.
- De inhoud van melkflesjes en potjes babyvoeding moet worden geroerd of geschud en de temperatuur moet voor consumptie worden gecontroleerd om brandwonden te voorkomen.
- Eieren in de schaal en hele hardgekookte eieren mogen niet in het apparaat worden opgewarmd omdat ze dan kunnen ontploffen, zelfs nadat de magnetronverwarming is beëindigd.
- Het apparaat moet regelmatig worden gereinigd en voedselresten dienen te worden verwijderd.
- Het niet schoonhouden van het apparaat kan leiden tot beschadigingen aan het oppervlak hetgeen weer een negatief effect kan hebben op de levensduur van het apparaat wat weer kan leiden tot een gevaarlijke situatie.
- De temperatuur van de toegankelijke oppervlakken kan hoog zijn als het apparaat in werking is.
- De magnetronoven mag uitsluitend in een kast worden geplaatst als het in een kast is getest.
- De achterkant van het apparaat moet tegen de muur worden geplaatst.
- Gebruik nooit agressieve reinigingsmiddelen of scherpe metalen schrapers om de glazen deur schoon te maken, deze kunnen krassen veroorzaken op het oppervlak, waardoor het glas zou kunnen breken.

Veiligheidsvoorschriften

Montage

WAARSCHUWING!
Alleen een erkende installatietechnicus mag het apparaat installeren.

- Installeer en gebruik geen beschadigd apparaat.
- Volg de installatie-instructies op die zijn meegeleverd met het apparaat.
- Het apparaat kan bijna overal in de keuken geplaatst worden. Zorg ervoor dat de oven geplaatst wordt op een vlak oppervalk en dat zowel de luchtopeningen als het oppervlak

onder het apparaat niet worden geblokkeerd (voor voldoende ventilatie).

Aansluiting aan het elektriciteitsnet

WAARSCHUWING!
Gevaar voor brand en elektrische schokken.

- Alle elektrische aansluitingen moeten door een gediplomeerd elektromonteur worden gemaakt.
- Dit apparaat moet worden aangesloten op een geaard stopcontact.
- Controleer of de elektrische informatie op het typeplaatje overeenkomt met de stroomvoorziening. Zo niet, neem dan contact op met een elektromonteur.
- Zorg ervoor dat een eventueel verlengsnoer waarop het apparaat is aangesloten, geaard is.
- Zorg dat u de hoofdstekker en kabel niet beschadigt. Neem contact op met de service-afdeling of een elektromonteur om een beschadigde hoofdkabel te vervangen.
- Trek niet aan het netsnoer om het apparaat los te koppelen. Trek altijd aan de stekker.

Gebruik

WAARSCHUWING!
Gevaar op letsel, brandwonden, elektrische schokken of een explosie.

- De specificatie van het apparaat mag niet worden veranderd.
- Laat het apparaat tijdens het gebruik niet onbeheerd achter.
- Oefen geen kracht uit op een geopende deur.
- Zorg ervoor dat de ventilatieopeningen niet geblokkeerd zijn.
- Gebruik het apparaat niet als werkoppervlak en gebruik de ovenruimte niet als opslagplek.

Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel, brand en schade aan het apparaat.

- Schakel het apparaat uit en trek de stekker uit het stopcontact voordat u onderhoudshandelingen verricht.
- Reinig het apparaat regelmatig om te voorkomen dat het materiaal van het oppervlak achteruitgaat.
- Zorg ervoor dat er geen voedselresten of resten schoonmaakmiddel ophopen op de afdichtoppervlakken van de deur.
- Resterend vet of voedsel in het apparaat kan brand veroorzaken.
- Maak het apparaat schoon met een vochtige, zachte doek. Gebruik alleen neutrale schoonmaakmiddelen. Gebruik geen schuurmiddelen, schuursponsjes, oplosmiddelen of metalen voorwerpen.
- Raadpleeg als u een ovenspray gebruikt eerst de aanwijzingen op de verpakking.

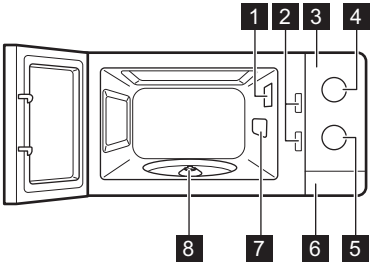
Verwijdering

WAARSCHUWING!
Gevaar voor letsel of verstikking.

- Haal de stekker uit het stopcontact.
- Snij het netsnoer van het apparaat af en gooi dit weg.

Beschrijving van het product

Algemeen overzicht



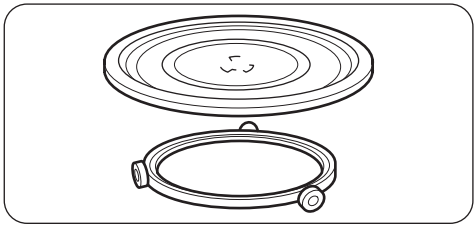
1. Lampje
2. Veiligheidvergrendelingssysteem
3. Bedieningspaneel
4. Knop vermogensinstelling
5. Timerknop
6. Deuropener
7. Afdekking voor microgolfgeleider
8. Schacht draaiplateau

Accessoires

Glazen plateau en wieltjes.

Set draaiplateau

Gebruik altijd het draaiplateau om voedsel in de magnetron te bereiden.



Voordat u het apparaat voor de eerste keer gebruikt

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

- Verwijder alle onderdelen en extra verpakking uit de magnetron.
- Reinig het apparaat voor het eerste gebruik.

Eerste reiniging

LET OP!
Zie het hoofdstuk 'Onderhoud en reiniging'.

Dagelijks gebruik

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Algemene informatie over het gebruik van het apparaat

- Laat het voedsel na het uitschakelen van het apparaat enkele minuten rusten.

- Verwijder de verpakking van aluminiumfolie, metalen bakjes, enz. voordat u het voedsel bereidt.

Koken

- Kook het eten zo mogelijk bedekt met materiaal dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Bereid voedsel slechts zonder het te bedekken als u een korst wilt behouden
- Zorg dat u de gerechten niet te lang kookt, door het vermogen en de tijd te hoog in te stellen. Het voedsel kan uitdrogen, verbranden of op sommige plekken hard worden.
- Gebruik het apparaat niet om eieren in hun schaal en slakken te bereiden, omdat ze kunnen barsten. Bij gebakken eieren, moet u het eigeel eerst doorprikken.
- Prik eten met 'vel' of 'schil', zoals aardappelen, tomaten, worstjes, een paar keer met een vork in voordat u het in de magnetron plaatst, zodat het eten niet barst
- Voor gekoeld of bevroren eten is een langere bereidingstijd nodig.
- Gerechten met saus moeten van tijd tot tijd worden geroerd.
- Groenten met een stevige structuur, zoals wortel, doperwten of bloemkool, moeten in water worden gekookt.
- Draai grotere stukken halverwege de bereidingstijd om.
- Snij groenten zo mogelijk in stukjes van gelijke grootte.
- Gebruik platte, brede schalen of borden.
- Gebruik geen kookgerei gemaakt van porselein, keramisch materiaal of aardewerk met kleine gaatjes, bijv. op handgrepen of ongeglazuurde bodems. Er kan vocht in de openingen komen, waardoor het kookgerei bij verhitting kan barsten.
- De glazen bodem is een ruimte voor het opwarmen van voedsel of vloeistoffen. Deze is noodzakelijk voor de werking van de magnetron.

Vlees, gevogelte, vis ontdooien

- Leg het bevroren, ingepakte voedsel op een klein, omgedraaid bord met een bakje eronder zodat het dooiwater in het bakje valt.
- Draai het voedsel halverwege de ontdooitijd om. Verdeel de stukken zo mogelijk opnieuw en verwijder de stukken die al zijn ontdooid.

Boter, gebakjes, kwark ontdooien

- Ontdooi nooit volledig in het apparaat, maar bij kamertemperatuur. Dit geeft een meer gelijkmatig resultaat. Verwijder metalen of aluminium verpakking of onderdelen volledig voordat u begint te ontdooien.

Fruit, groenten ontdooien

- Ontdooi fruit en groenten, die verder als rauw bereid worden, nooit volledig in het apparaat. Laat ze bij kamertemperatuur ontdooien.
- U kunt een hoger magnetronvermogen gebruiken om fruit en groenten te bereiden zonder ze eerst te ontdooien.

Kant-en-klaarmaaltijden

- U kunt alleen kant-en-klaar maaltijden in het apparaat bereiden als de verpakking geschikt is voor gebruik in de magnetron.
- U moet de op de verpakking afgedrukte instructies van de fabrikant opvolgen (bijv. metalen afdekking verwijderen en plastic folie doorprikken).

Geschikt kookgerei en materialen

Materiaal van de pannen	Magnetron		
	Ontdooien	Verwarmen	Koken
Ovenbestendig glas en porselein (zonder metalen onderdelen, bijv. Pyrex, hittebestendig glas)	X	X	X
Non-ovenbestendig glas en porselein [1)]	X	--	--
Glas en glaskeramiek gemaakt van ovenbestendig/vriesbestendig materiaal (bijv. Arcoflam), grillrooster	X	X	X
Keramisch [2)], aardenwerk[2)].	X	X	X

Materiaal van de pannen	Magnetron		
	Ontdooien	Verwarmen	Koken
Hittebestendig plastic tot 200 °C [3]	X	X	X
Karton, papier	X	--	--
Huishoudfolie	X	--	--
Bakpapier met magnetronveilige afdichting [3]	X	X	X
Ovenschotels gemaakt van metaal, d.w.z. email, gietijzer	--	--	--
Bakvormen, zwarte lak of siliconenlaag [3]	--	--	--
Bakplaat	--	--	--
Braadkookgerei, bijv. Crostino of Crunch-bord	--	X	X
Kant-en-klare maaltijden in de verpakking [3]	X	X	X

1) Zonder zilveren, gouden, platinum of metalen laag/versieringen

2) Zonder quartz of metalen onderdelen, of glas dat metalen bevat

3) U dient de instructies van de fabrikant over de maximum temperaturen na te leven.

X geschikt

-- niet geschikt

De magnetron aan- en uitzetten

LET OP!
Stel de magnetron nooit in werking als er zich geen voedsel in bevindt.

1. Verzet de vermogensinstellingsknop om een vermogen te selecteren.
2. Verzet de timerknop om een tijd in te stellen, hiermee wordt de magnetron automatisch geactiveerd.
   Als u de timer wilt instellen op minder dan 2 minuten, stel de timer dan eerst in op meer dan 2 minuten en zet de knop vervolgens terug op de gewenste tijd.

De magnetron begint automatisch met de bereiding nadat het vermogen en de tijd zijn ingesteld en de deur is gesloten.
Het apparaat uitschakelen:

- wachten tot het apparaat automatisch uitschakelt als de timerknop de stand OFF bereikt en er een geluidssignaal weerklinkt.
- de timerknop op de stand OFF zetten.
- op de deuropener drukken. Het apparaat stopt automatisch. Sluit de deur om door te gaan met de bereiding. Gebruik deze optie om de bereiding te controleren.

Tabel vermogensinstelling

Symbool	Vermogeninstelling	Vermogen
	Langzaam opwarmen	80 W
	Warmte	130 W

Symbool	Vermogeninstelling	Vermogen
	Ontdooien	190 W
	Lage stand	280 W
	Gemiddeld bevuild	360 W
	Middelhoog	430 W
	Hoogte	500 W

Gebruik van de accessoires

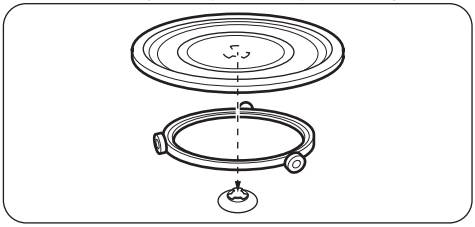
WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Het plaatsen van het draaiplateau

LET OP!
Bereid geen voedsel zonder het draaiplateau en de wieltjes. Gebruik alleen de draaiplateauset meegeleverd met de magnetron.

Bereid nooit voedsel direct op het glazen draaiplateau.

1. Plaats de wieltjes rond de schacht van het draaiplateau.
2. Plaats het glazen plateau op de wieltjes



Aanwijzingen en tips

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

De vermogensinstelling en tijden in de tabellen zijn slechts als richtlijn bedoeld. Deze zijn afhankelijk van de recepten en de kwaliteit en de hoeveelheid van de gebruikte ingrediënten.

Tips voor de magnetron

Probleem	Oplossing
U kunt de gegevens over de hoeveelheid voedselbereiding niet vinden.	Zoek naar gelijksoortig eten. Verhoog of verlaag de bereidingstijd aan de hand van deze richtlijn: **Een dubbele hoeveelheid = bijna een dubbele bereidingstijd**,**de helft van de hoeveelheid = de helft van de bereidingstijd**
Het eten is te droog.	Verlaag de bereidingstijd of selecteer een lager magnetronvermogen.
Het eten is nog steeds niet ontdooid, heet of gekookt nadat de bereidingstijd is verstreken.	Stel een langere bereidingstijd in of selecteer een hoger magnetronvermogen. Voor grotere gerechten is meer tijd nodig.
Als de bereidingstijd is verstreken, is het eten aan de rand verbrand, maar in het midden nog steeds niet gaar.	Kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd. Roer vloeistoffen halverwege de bereidingstijd even door, bijv. soepen.

- U krijgt betere resultaten met rijst als u een platte, brede schaal gebruikt.
- U vindt de rusttijd in de bereidingstabellen. Deze informatie vertelt hoe lang het eten in of buiten het apparaat moet blijven staan na de bereiding. Hierdoor wordt de warmte gelijkmatig door het eten verspreid.

Ontdooien

Ontdooi braadstukken altijd met de vetkant omlaaag.

Ontdooi afgedekt vlees niet want dit kan leiden tot bereiden in plaats van ontdooien.

Ontdooi heel gevogelte altijd met de borstkant omlaag.

Rundvlees

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Gehakt	450	Ontdooien	11 – 14	15 – 20	Opdelen en ontdooide stukken verwijderen.
Stoofvlees	675	Ontdooien	14 – 18	25 – 30	Verdeel en wijzig de plaats van de voedselstukken.
Pasteitjes	450 (110 g elk)	Ontdooien	10 – 12	15 – 20	Halverwege de tijd omdraaien.
Steak	200	Ontdooien	5 – 7	10 – 15	Opdelen en ontdooide stukken verwijderen. Halverwege de tijd omdraaien.

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Goulash	500	Ontdooien	11 – 14	15 – 20	Verdeel en wijzig de plaats van het vlees. Verwijder de ontdooide stukken
Gesneden worst	100	Ontdooien	3 – 5	5 – 10	Halverwege de tijd omdraaien.

Varkensrug

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Spareribs	450	Ontdooien	10 – 12	25 – 30	Verdeel en wijzig de plaats van de voedselstukken.
Karbonade	500 (125 g elk)	Ontdooien	11 – 14	25 – 30	Verdeel en draai het vlees om
Varkensgehakt	450	Ontdooien	11 – 14	15 – 20	Opdelen en ontdooide stukken verwijderen.
Goulash	500	Ontdooien	12 – 15	15 – 20	Verdeel en wijzig de plaats van het vlees. Verwijder de ontdooide stukken

Gevogelte

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele kip	1125	Ontdooien	25 – 29	45 – 90	Halverwege de tijd omdraaien. Indien nodig afdekken met aluminium folie.
Kippenborst	450	Ontdooien	15 – 18	15 – 30	Verdeel en wijzig de plaats van de voedselstukken.
Kipblokjes	900	Ontdooien	22 – 25	25 – 30	Verdeel en wijzig de plaats van de voedselstukken.
Kippenboutjes	675	Ontdooien	18 – 22	15 – 30	Verdeel en wijzig de plaats van de voedselstukken.

Vis en schaaldieren

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele vis	450	Ontdooien	9 – 11	15 – 20	Halverwege de tijd omdraaien. Indien nodig afdekken met aluminium folie.
Visfilets	675	Ontdooien	12 – 14	15 – 20	Verdeel en draai het de vis om.
Garnalen	225	Ontdooien	4 – 5	15 – 20	Verdeel en wijzig de plaats van het voedsel.

Zuivelproducten

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kwark	250	Ontdooien	8 – 10	3 – 5	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien
Boter	250	Ontdooien	2 – 3	3 – 5	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien
Kaas	250	Ontdooien	3:30 – 4	3 – 5	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien
Room	200	Ontdooien	7 – 9	3 – 5	Aluminiumdelen verwijderen, halverwege de bereidingstijd omdraaien

Cake / gebak

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kwarktaart	1 stuk	Ontdooien	1 –1:30	-	Halverwege de tijd omdraaien.
Cake (gebak)	1 stuk	Ontdooien	1 –1:30	-	Halverwege de tijd omdraaien.
Droge cake	1 stuk	Ontdooien	1:30 – 2	1 – 2	Halverwege de tijd omdraaien.

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Vruchtencake	1 stuk	Ontdooien	1:30 – 2	1 – 2	Halverwege de tijd omdraaien.
Gesneden brood	300	Ontdooien	3 – 4	1 – 2	Halverwege de tijd omdraaien.
Broodjes	4 broodjes	Ontdooien	1 –1:30	1 – 2	Halverwege de tijd omdraaien.

Fruit

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Aardbeien	300	Ontdooien	5 – 6	2 – 3	Halverwege de bereidingstijd roeren
Pruimen, kersen, frambozen, bramen, abrikozen	250	Ontdooien	4– 5	2 – 3	Halverwege de bereidingstijd roeren

Bereiden

Haal gekoeld vlees en gevogelte minstens 30 minuten voor bereiden uit de koelkast.

Bewaar het vlees, gevogelte en groente afgedekt tot de bereiding.

Doe een beetje olie of vloeibare boter op de vis.

Alle groenten moeten op vol vermogen gekookt worden.

Voeg per 250 g groenten 30 - 45 ml koud water toe.

Snijd de verse groente in stukken van gelijke grootte. Alle groenten afgedekt in de container koken.

Vlees

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Rosbief: - Rood - Medium - Doorbakken	450	Middelhoog	10 – 12 11 – 14 13 – 16	5 – 10	Afgedekt bereiden. Draai het voedsel tijdens de bereiding regelmatig om.
Varkensvlees	450	Hoogte	14 – 18	5 – 10	Afgedekt bereiden. Draai het voedsel tijdens de bereiding regelmatig om.
Varkensrollade	450	Hoogte	10 – 12	5 – 10	Afgedekt bereiden. Draai het voedsel tijdens de bereiding regelmatig om.

Gevogelte

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Hele kip	900	Hoogte	16 – 24	5 – 10	Afgedekt bereiden. Draai het voedsel tijdens de bereiding regelmatig om.
Kipblokjes	450	Middelhoog	7 – 11	5 – 10	Afgedekt bereiden. Draai het voedsel tijdens de bereiding regelmatig om.
Kippenborst (met bot)	450	Middelhoog	8 – 12	5 – 10	Afgedekt bereiden. Draai het voedsel tijdens de bereiding regelmatig om.

Vis

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Visfilets	450	Hoogte	6 – 10	5 – 10	Afgedekt bereiden. Draai het voedsel tijdens de bereiding regelmatig om.
Hele makreel (schoon)	450	Hoogte	6 – 10	5 – 10	Afgedekt bereiden. Draai het voedsel tijdens de bereiding regelmatig om.
Hele forel (schoon)	450	Hoogte	7 – 12	5 – 10	Afgedekt bereiden. Draai het voedsel tijdens de bereiding regelmatig om.
Zalmfilets	450	Hoogte	6 – 10	5 – 10	Afgedekt bereiden. Draai het voedsel tijdens de bereiding regelmatig om.

Verse groente

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Broccoli	250 500	Hoogte	4 – 6 7 – 9	2 – 3	Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Spruitjes	250	Hoogte	5 – 6	2 – 3	Voeg 60 – 75 ml water toe. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Wortelen	250	Hoogte	4 – 6	2 – 3	Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Bloemkool	250 500	Hoogte	4 – 6 7 – 9	2 – 3	Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Courgette	250	Hoogte	4 – 6	2 – 3	Voeg 30 ml water of 2 eetlepels boter toe. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Aubergine	250	Hoogte	4 – 6	2 – 3	Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Prei	250	Hoogte	4 – 6	2 – 3	In dikke plakken snijden. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Paddenstoelen	125 250	Hoogte	3 – 5 5 – 7	2 – 3	Voeg geen water toe. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden. Afschudden voor opdienen.
Uien	250	Hoogte	4 – 6	2 – 3	Voeg 15 ml water toe. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Paprika	250	Hoogte	5 – 7	2 – 3	Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Geschilde aardappelen	250 500	Hoogte	5 – 7 10 – 12	2 – 3	Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Aardappelen in de schil	800	Hoogte	15 – 18	2 – 3	Bedekt bereiden, halverwege de bereidingstijd roeren.

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Kool	250	Hoogte	7 – 9	2 – 3	Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.

Ingevroren groenten

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Spinazie	125	Hoogte	3 – 5	2 – 3	Voeg 15 ml water toe. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Broccoli	250	Hoogte	4 – 6	2 – 3	Voeg 30 ml water toe. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Erwten	250	Hoogte	4 – 6	2 – 3	Voeg 15 ml water toe. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Sperziebonen	250	Hoogte	5 – 7	2 – 3	Voeg 30 ml water toe. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Gemengde groente (worteltjes/ erwtjes/maïs)	250	Hoogte	5 – 7	2 – 3	Voeg 15 ml water toe. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.
Gemengde groente (Chinese groente)	250	Hoogte	6 – 8	2 – 3	Voeg 15 ml water toe. Afgedekt bereiden. Roeren voor en na bereiden.

Smelten

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Chocolade / chocoladelaagje	150	Gemiddeld bevuild	3 – 4	2 – 3	Halverwege de bereidingstijd roeren.
Boter	100	Gemiddeld bevuild	2 – 3	2 – 3	Halverwege de bereidingstijd roeren.

Opwarmen

Volg bij het opwarmen van verpakte kant-en-klaar maaltijden altijd de instructies op de verpakking.

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Babyvoedsel	128	Hoogte	0:50	1 – 2	Halverwege de bereidingstijd roeren. Controleer de temperatuur!
Babymelk	100 ml 225 ml	Hoogte	0:30 – 1 1 – 1:30	1 – 2	Lepel in de fles steken, roeren en temperatuur controleren!
Broodjes	1 broodje	Hoogte	0:30 – 1	1 – 2	In keukenpapier rollen en glazen plateau plaatsen. Geen gerecycled keukenpapier gebruiken.
Kant-en-klaargerecht	400 - 500	Hoogte	7 – 10	2 – 3	Aluminium afdekkingen verwijderen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Bevroren kant-en-klaarmaaltijden	400 - 500	Hoogte	8 – 12	2 – 3	Aluminium afdekkingen verwijderen. Halverwege de bereidingstijd omdraaien
Lasagne	300	Hoogte	6 – 10	2 – 3	Voedsel afdekken tijdens het koken.
Stoofschotel	1 kopje 4 kopjes	Hoogte	3 – 5 7 –10	2 – 3	Voedsel afdekken tijdens het koken. Halverwege de bereidingstijd roeren.
Aardappelpuree	1 kopje 4 kopjes	Hoogte	2 – 5 8 – 10	2 – 3	Voedsel afdekken tijdens het koken. Halverwege de bereidingstijd roeren.
Witte bonen in tomatensaus	1 kopje	Hoogte	3 – 5	1 – 2	Voedsel afdekken tijdens het koken. Halverwege de bereidingstijd roeren.

Gerecht	Gewicht (g)	Vermogen-instelling	Tijd (min)	Rusttijd (min)	Opmerkingen
Ravioli of pasta in saus	1 kopje 4 kopjes	Hoogte	4 – 6 10 – 14	2 – 3	Voedsel afdekken tijdens het koken. Halverwege de bereidingstijd roeren.
Melk	200 ml	Hoogte	1 – 1:30	1	Lepel in het bakje doen.
Water	200 ml	Hoogte	2 – 2:30	1	Lepel in het bakje doen.
Saus	200 ml	Hoogte	3 – 4	1	Halverwege de bereidingstijd roeren
Soep	300 ml	Hoogte	4 – 5	1	Halverwege de bereidingstijd roeren

Recepten

Ontbijt

Omelet

Ingrediënten:

- 15 g gesmolten boter
- 4 eieren
- 6 eetlepels melk
- zout en peper

Methode:

Klop de eieren, melk en kruid met zout en peper. Bedek het gerecht met de gesmolten boter. Schenk de omeletmix in een platte schaal. Op hoge temperatuur 3 minuten bereiden, de omelet omdraaien en nog eens 1 minuut bereiden op hoge temperatuur.

- Bereidingstijd in het apparaat: 4 minuten in totaal

Roerei

Ingrediënten:

- 15 g gesmolten boter
- 2 eieren
- 2 eetlepels melk
- zout en peper

Methode:

Meng de eieren, melk en de gesmolten boter en kruid het met zout en peper. Bereiden op Hoog gedurende 3 minuten en om de 30 seconden roeren.

- Bereidingstijd in het apparaat: 3 minuten in totaal

Diner

Tomatensoep met sinaasappel

Ingrediënten:

- 25 g gesmolten boter
- 1 middelgrote ui, gesneden
- 1 grote wortel
- 1 grote aardappel, gesneden
- 800 g tomaten uit blik, gesneden
- Sap en geraspte schil van 1 middelgrote sinaasappel
- 900 ml hete groentebouillon
- zout en peper

Methode:

Meng de ui, wortel, aardappel en gesmolten boter en kook ze op Hoog gedurende 6 minuten. Halverwege de tijd doorroeren. Voeg vervolgens de tomaten, sinaasappelsap, sinaasappelschil en de bouillon toe. Meng het geheel en breng het op smaak met zout en peper. Doe de deksel op de pan en koken op Hoog gedurende 18 minuten tot de groenten zacht zijn. 2 – 3 keer roeren tijdens het koken. De soep mengen en serveren.

- Bereidingstijd in het apparaat: 24 minuten in totaal

Franse uiensoep

Ingrediënten:

- 1 grote ui, gesneden
- 1 eetlepel maïsolie
- 50 g meel
- 1,2 l vlees- of groentebouillon
- 2 eetlepels gehakte peterselie
- 4 dikke sneetjes stokbrood
- 50 g geraspte kaas

Methode:

Meng de ui en de maïsolie in een kom. Bereiden op Hoog gedurende 2 minuten. Voeg de bloem toe en voeg geleidelijk de bouillon toe. Op smaak brengen met zout en peper en peterselie toevoegen. Doe de deksel op de kom en 18 minuten bereiden op Middelhoog. Schenk de soep in kommen, leg het brood erop en bestrooi het met kaas. Bereiden op Middelhoog gedurende 2 minuten tot de kaas is gesmolten.

- Bereidingstijd in het apparaat: 22 minuten in totaal

Roergebakken groente

Ingrediënten:

- 1 eetlepel zonnebloemolie
- 2 eetlepels sojasaus
- 1 eetlepel sherry
- 2,5 cm gemberwortel, geschild en geraspt
- 2 middelgrote wortels, in stukjes gesneden
- 100 g champignons, gesneden
- 50 g taugé
- 100 g peultjes
- 1 rode peper, zonder pitten en dun gesneden
- 4 lente-uitjes, gesneden
- 100 g waterkastanjes uit blik, gesneden
- 1/4 kop van Chinese kool, in dunne stukjes gesneden

Methode:

Meng de zonnebloemolie, sojasaus, sherry, gember en wortel in een kom. Afdekken en bereiden op Hoog gedurende 5 – 6 minuten. Eenmaal roeren. Champignons, taugé, peultjes, rode peper, lente-uitjes, waterkastanjes en Chinese kool toevoegen. Alles mengen. Bereiden op Hoog gedurende 5 – 6 minuten, tot de groenten zacht zijn. 2 – 3 keer roeren tijdens het koken.

- Bereidingstijd in het apparaat: 10 – 12 minuten in totaal

Kip in honing

Ingrediënten:

- 4 kippenborst zonder bot
- 2 eetlepels honing
- 1 eetlepel grove mosterd
- 1/2 eetlepel gedroogde dragon
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 150 ml kippenbouillon
- zout en peper

Methode:

Doe de kippenborst in een ovenschaal. Meng alle resterende ingrediënten samen. Schenk het over de kip. Kruiden met peper en zout. Bereiden op Hoog gedurende 12 – 14 minuten. Wijzig de plaats van de kippenborst en schenk de saus er tijdens het bereiden tweemaal over.

- Bereidingstijd in het apparaat: 12 – 14 minuten in totaal

Gepofte aardappel met blauwe kaas en bieslook

Ingrediënten:

- 2 aardappelen, gepofte (250 g elk)
- 50 g boter
- 100 g blauwe kaas, in stukjes
- 1 eetlepel versie bieslook, in stukjes
- 50 g champignons, gesneden
- zout en peper

Methode:

Prik gaatjes in de aardappels. Bereiden op Hoog gedurende 12 – 14 minuten. Halveer de aardappel en hol ze uit. Doe de aardappelpulp, boter, kaas, bieslook en champignons in een kom en meng het geheel. Kruiden met peper en zout. Doe het mengsel in de aardappelschillen en leg ze in een platte schaal. Bereiden op Middelhoog gedurende 10 minuten.

- Bereidingstijd in het apparaat: 22 – 24 minuten in totaal

Witte saus

Ingrediënten:

- 25 g gesmolten boter
- 25 g meel
- 300 ml melk
- zout en peper

Methode:

Meng de boter met de bloem en de melk. Bereiden op Hoog gedurende 4 – 5 minuten. Roer om de 2 minuten tot de saus dik en romig wordt. Kruiden met peper en zout.

- Bereidingstijd in het apparaat: 4 – 5 minuten in totaal

Gekruid gehakt

Ingrediënten:

- 1 kleine ui, gesneden
- 1 teentje knoflook, gekneusd
- 1 theelepel olie
- 200 g tomaten uit blik, gesneden
- 1 eetlepel tomatenpuree
- 1 theelepel kruidenmix
- 225 g rundergehakt
- zout en peper

Methode:

Meng de ui, knoflook en olie in een ovenschaal. Bereiden op Hoog gedurende 2 minuten of tot het zacht wordtMeng er vervolgens alle andere ingrediënten door. De ovenschaal afdekken en op Hoog 5 minuten bereiden en dan verzetten naar Middelhoog en 8 – 12 minuten bereiden of tot het vlees gaar is.

- Bereidingstijd in het apparaat: 15 – 19 minuten in totaal

Nagerecht

Aardbeienjam

Ingrediënten:

- 675 g aardbeien, ontkroond
- 3 eetlepels citroensap
- 675 g basterdsuiker

Methode:

Doe de aardbeien en citroensap in een grote kom. Verhit ze op Hoog gedurende 6 minuten, of tot het fruit zacht is. Voeg de suiker toe en meng goed. Bereiden op Middelhoog gedurende 27 – 32 minuten tot de jam is ingekookt. Roer om de 4 – 5 minuten. Doe de jam in potjes. Deksel erop doen, afsluiten en van etiket voorzien.

Om te zien of de jam is ingekookt, schep 1 theelepel jam op een koud schoteltje. Laat het 1 minuut staan. Verplaats de jam dan met uw vinger over de schotel. Als het oppervlak van de jam rimpelt, is het ingekookt.

- Bereidingstijd in het apparaat: 37 – 43 minuten in totaal

Gewone magnetroncake

Ingrediënten:

- 100 g margarine
- 100 g suiker
- 1 ei
- 100 g zelfrijzende bloem, gezeefd
- 2 – 3 eetlepels melk

Methode:

Dek de bodem van de cakevorm af met bakpapier. Klop de margarine met suiker licht en luchtig. Klop het ei en voeg de bloem en melk geleidelijk toe. Doe de deeg in de cakevorm. Bereiden op Hoog gedurende 5 – 7 minuten. Prik de cake in met een satéprikker. Als de prikker er niet schoon uitkomt, is de cake nog niet klaar. Laat de cake na de bereiding nog 5 minuten in het apparaat staan.

- Bereidingstijd in het apparaat: 5 – 7 minuten in totaal

Onderhoud en reiniging

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Opmerkingen over schoonmaken

- Maak de voorkant van het apparaat schoon met een zachte doek en een warm sopje.
- Gebruik voor metalen oppervlakken een universeel reinigingsmiddel.
- Reinig de binnenkant van het apparaat na elk gebruik. Vuil laat zich dan het makkelijkst verwijderen en kan niet aanbranden.
- Verwijder hardnekkig vuil met een speciale reiniger.
- Maak alle accessoires schoon en laat ze drogen. Gebruik een zachte doek en een warm sopje en een reinigingsmiddel.
- Om de moeilijk te verwijderen restjes te verwijderen, kook een glas water gedurende 2 tot 3 minuten op de hoogste magnetronstand.
- Om geurtjes te verwijderen, meng een glas water met 2 theelepels citroensap en kook gedurende 5 minuten op de hoogste magnetronstand.

Probleemoplossing

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Wat moet u doen als…

Probleem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Het apparaat werkt niet.	Het apparaat is uitgeschakeld.	Schakel het apparaat in.
Het apparaat werkt niet.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Sluit het apparaat aan op het stroomnet.
Het apparaat werkt niet.	De zekering in de zekeringkast is doorgebrand.	Controleer de zekering. Als de zekering meer dan een keer doorslaat, raadpleegt u een bevoegde elektricien.
Het apparaat werkt niet.	De deur is niet goed gesloten.	Zorg ervoor dat de deur niet wordt geblokkeerd.
Het lampje brandt niet.	Het lampje is stuk.	De lamp moet worden vervangen.
Er ontstaan vonken in de ovenruimte.	Er zitten metalen schalen of servies met een metalen randje in het apparaat.	Haal het servies uit het apparaat.
Er ontstaan vonken in de ovenruimte.	Er zit metalen bestek of aluminiumfolie dat de binnenwanden raakt in het apparaat.	Zorg ervoor dat het bestek en de folie de binnenwanden niet raakt.
Het draaiplateau maakt een krassend of schurend geluid.	Er zit vuil of iets anders onder het glazen draaiplateau.	Controleer het gedeelte onder het glazen draaiplateau.
Het apparaat stopt met werken zonder duidelijke reden.	Er is een storing.	Bel de klantenservice als deze situatie blijft bestaan.

Onderhoudsgegevens

Als u het probleem zelf niet kunt oplossen, neem dan contact op met uw leverancier of met de klantenservice.

De contactgegevens van het servicecentrum staan op het typeplaatje. Het typeplaatje bevindt zich op het apparaat. Verwijder het typeplaatje niet van het apparaat.

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:	
Model (MOD.)	.....

Wij adviseren u om de gegevens hier te noteren:	
Productnummer (PNC)	.....
Serienummer (S.N.)	.....

WAARSCHUWING!
Raadpleeg de hoofdstukken Veiligheid.

Algemene informatie

LET OP!
Blokkeer de luchtopeningen niet. Als u dat wel doet, kan het apparaat oververhit raken.

LET OP!
Sluit het apparaat niet aan op adapters of verlengsnoeren. Hierdoor kan overbelasting en brandgevaar ontstaan.

LET OP!
De minimale installatiehoogte is 85 cm.

- De magnetron is alleen bedoeld voor gebruik op het aanrecht. Het apparaat moet op een stabiel en vlak oppervlak worden geplaatst.
- Houd de magnetron uit de buurt van stoom, hete lucht en water.
- Als de magnetron te dicht bij de tv en radio staat, kan het signaal worden verstoord.
- Activeer na vervoer van het apparaat bij koud weer de magnetron niet direct na de installatie. Laat het apparaat een tijdje op kamertemperatuur komen en absorbeer de warmte.

Elektrische installatie

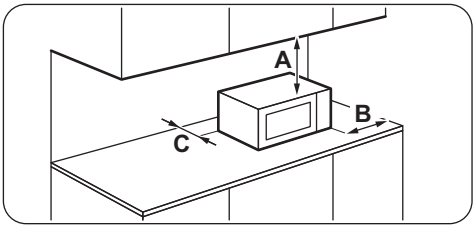
WAARSCHUWING!
De elektrische installatie mag uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerd persoon.

De fabrikant is niet verantwoordelijk indien u deze veiligheidsmaatregelen uit hoofdstuk 'Veiligheidsinformatie' niet opvolgt.

Deze magnetron wordt geleverd met een netsnoer en stekker.

De kabel heeft geaarde bedrading met een geaarde stekker. De stekker moet in een stopcontact worden gestoken dat goed is geïnstalleerd en geaard. Bij kortsluiting vermindert de aarding de kans op het krijgen van een elektrische schok.

Minimale afstanden



Afmetingen	mm
A	100
B	76
C	76

MILIEUBESCHERMING

Recycle de materialen met het symbool ♺. Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen. Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten. Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

Contents

Safety information ---- 23
Safety instructions ---- 25
Product description ---- 26
Before first use ---- 27
Daily use ---- 27
Using the accessories ---- 29
Hints and tips ---- 29
Care and cleaning ---- 40
Troubleshooting ---- 40
Installation ---- 41

Subject to change without notice.

⚠ Safety information

Before the installation and use of the appliance, carefully read the supplied instructions. The manufacturer is not responsible if an incorrect installation and use causes injuries and damages. Always keep the instructions with the appliance for future reference.

Children and vulnerable people safety

⚠ **WARNING!**
Risk of suffocation, injury or permanent disability.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Do not let children play with the appliance.
  Children under 3 years must not be left unsupervised in the vicinity of the appliance.
- Keep all packaging away from children.
- Keep children and pets away from the appliance when it operates or when it cools down. Accessible parts are hot.
- If the appliance has a child safety device, we recommend you activate it.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

General Safety

- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:
  - Farm houses; staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
  - By clients in hotels, motels, bed and breakfast and other residential type environments
- Internally the appliance becomes hot when in operation. Do not touch the heating elements that are in the appliance. Always use oven gloves to remove or put in accessories or ovenware.
- Do not use a steam cleaner to clean the appliance.
- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- If the door or door seals are damaged, the appliance must not be operated until it has been repaired by a qualified person.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its Authorised Service Centre or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Only a qualified person can carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.
- Do not operate the appliance by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not heat liquids and other foods in sealed containers. They are liable to explode.
- Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the appliance due to the possibility of ignition.
- The appliance is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.
- If smoke is emitted, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling. Care must be taken when handling the container.

- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in the appliance since they may explode, even after microwave heating has ended.
- The appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Failure to maintain the appliance in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a Cabinet.
- The rear surface of appliances shall be placed against a wall.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass door since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Safety instructions

Installation

WARNING!
Only a qualified person must install this appliance.

- Do not install or use a damaged appliance.
- Obey the installation instruction supplied with the appliance.
- The appliance can be placed almost anywhere in the kitchen. Make sure the oven is placed on a flat, level surface and that vents as well as the surface underneath the appliance are not blocked (for sufficient ventilation).

Electrical Connection

WARNING!
Risk of fire and electrical shock.

- All electrical connections should be made by a qualified electrician.
- The appliance must be earthed.
- Make sure that the electrical information on the rating plate agrees with the power supply. If not, contact an electrician.
- If the appliance is connected to the socket via an extension cord, make sure the cord is earthed.
- Make sure not to cause damage to the mains plug and to the mains cable. Contact the Service or an electrician to change a damaged mains cable.
- Do not pull the mains cable to disconnect the appliance. Always pull the mains plug.

Use

WARNING!
Risk of injury, burns and electrical shock or explosion.

- Do not change the specification of this appliance.
- Do not let the appliance stay unattended during operation.
- Do not apply pressure on the open door.

- Make sure that the ventilation openings are not blocked.
- Do not use the appliance as a work surface and do not use the cavity for storage purposes.

Care and Cleaning

WARNING!
Risk of injury, fire, or damage to the appliance.

- Before maintenance, deactivate the appliance and disconnect the mains plug from the mains socket.
- Clean regularly the appliance to prevent the deterioration of the surface material.
- Do not allow food spills or cleaner residue to accumulate on door sealing surfaces.
- Remaining fat or food in the appliance can cause fire.
- Clean the appliance with a moist soft cloth. Only use neutral detergents. Do not use abrasive products, abrasive cleaning pads, solvents or metal objects.
- If you use an oven spray, obey the safety instructions on the packaging.

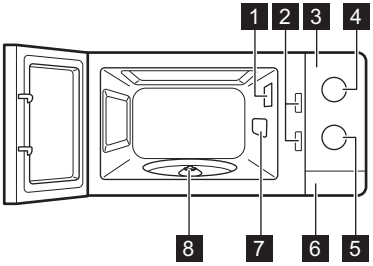
Disposal

WARNING!
Risk of injury or suffocation.

- Disconnect the appliance from the mains supply.
- Cut off the mains cable and discard it.

Product description

General overview



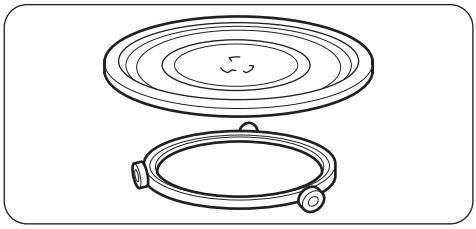
1 Lamp
2 Safety interlock system
3 Control panel
4 Power setting knob
5 Timer knob
6 Door opener
7 Waveguide cover
8 Turntable shaft

Accessories

Glass cooking tray and roller guide.

Turntable set

Always use the turntable set to prepare food in the microwave.



Before first use

WARNING!
Refer to Safety chapters.

Initial Cleaning

CAUTION!
Refer to chapter "Care and Cleaning".

- Remove all the parts and additional packaging from the microwave.
- Clean the appliance before first use.

Daily use

WARNING!
Refer to Safety chapters.

General information about using the appliance

- After you deactivate the appliance, let the food stand for some minutes.
- Remove the aluminium foil packaging, metal containers, etc. before you prepare the food.

Cooking

- If possible, cook food covered with material suitable for use in the microwave. Only cook food without a cover if you want to keep it crusty
- Do not overcook the dishes by setting the power and time too high. The food can dry out, burn or catch fire in some places.
- Do not use the appliance to cook eggs or snails in their shells, because they can explode. With fried eggs, pierce the yolks first.
- Prick food with "skin" or "peel", such as potatoes, tomatoes, sausages, with a fork several times before cooking so that the food does not explode.
- For chilled or frozen food, set a longer cooking time.
- Dishes which contain sauce must be stirred from time to time.
- Vegetables that have a firm structure, such as carrots, peas or cauliflower, must be cooked in water.
- Turn larger pieces after half of the cooking time.
- If possible, cut vegetables into similar-sized pieces.
- Use flat, wide dishes.
- Do not use cookware made of porcelain, ceramic or earthenware with small holes, e. g. on handles or unglazed bottoms. Moisture going into the holes can cause the cookware to crack when it is heated.
- The glass cooking tray is a work space for heating food or liquids. It is necessary for the operation of the microwave.

Defrosting meat, poultry, fish

- Put the frozen, unwrapped food on a small upturned plate with a container below it so that the defrosting liquid collects in the container.
- Turn the food after half of the defrosting time. If possible, divide and then remove the pieces that started to defrost.

Defrosting butter, portions of gateau, quark

- Do not fully defrost the food in the appliance, but let it defrost at room temperature. This gives a more even result. Fully remove all metal or aluminium packaging before defrosting.

Defrosting fruit, vegetables

- Do not fully defrost fruit and vegetables, which are to be further prepared while raw, in the appliance. Let them defrost at room temperature.
- You can use a higher microwave power to cook fruit and vegetables without defrosting them first.

Ready meals

- You can prepare ready meals in the appliance only if their packaging is suitable for microwave use.
- You must follow the manufacturer's instructions printed on the packaging (e.g. remove the metal cover and pierce the plastic film).

Suitable cookware and materials

Cookware / Material	Microwave		
	Defrosting	Heating	Cooking
Ovenproof glass and porcelain (with no metal components, e. g. Pyrex, heat-proof glass)	X	X	X
Non-ovenproof glass and porcelain [1]	X	--	--
Glass and glass ceramic made of ovenproof/frost-proof material (e. g. Arcoflam), grill shelf	X	X	X
Ceramic [2], earthenware[2].	X	X	X
Heat-resistant plastic up to 200 °C [3]	X	X	X
Cardboard, paper	X	--	--
Clingfilm	X	--	--
Roasting film with microwave safe closure [3]	X	X	X
Roasting dishes made of metal, e. g. enamel, cast iron	--	--	--
Baking tins, black lacquer or silicon-coated [3]	--	--	--
Baking tray	--	--	--
Browning cookware, e. g. Crisp pan or Crunch plate	--	X	X
Ready meals in packaging [3]	X	X	X

1) With no silver, gold, platinum or metal plating / decorations

2) Without quartz or metal components, or glazes which contain metals

3) You must follow the manufacturer's instructions about the maximum temperatures.

X suitable

-- not suitable

Activating and deactivating the microwave

CAUTION!
Do not let the microwave operate when there is no food in it.

1. Turn the power setting knob to select a power setting.
2. Turn the timer knob to set a time, this automatically activates the microwave. If you want to set the timer for less than 2 minutes, first set the timer for more than 2 minutes and then turn the knob back to the desired time.

The microwave starts to cook automatically after the power level and the time are set and the door is closed.
To deactivate the appliance:

- wait until the appliance deactivates automatically when the timer knob reaches the OFF position and an acoustic signal sounds.
- turn the timer knob to the OFF position.
- push the door opener. The appliance stops automatically. Close the door to continue cooking. Use this option to inspect the food.

Power setting table

Symbol	Power setting	Power
	Gentle Heating	80 W
	Heat	130 W
	Defrost	190 W
	Low Stage	280 W
	Medium	360 W
	Medium High	430 W
	High	500 W

Using the accessories

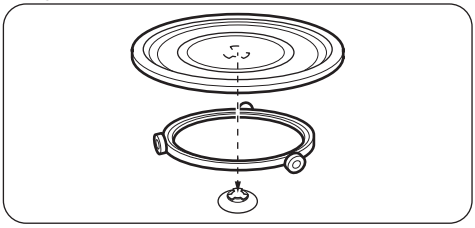
WARNING!
Refer to Safety chapters.

Inserting the turntable set

CAUTION!
Do not cook food without the turntable set. Use only the turntable set provided with the microwave.

Never cook food directly on the glass cooking tray.

1. Place the roller guide around the turntable shaft.
2. Place the glass cooking tray on the roller guide



Hints and tips

WARNING!
Refer to Safety chapters.

The power setting and times in the cooking tables are guidelines only. They depend on the recipes and the quality and quantity of the ingredients used.

Tips for the microwave

Problem	Remedy
You cannot find details for the amount of food prepared.	Look for a similar food. Increase or shorten the length of the cooking times according to the following rule: **Double the amount = almost double the time**, **Half the amount = half the time**
The food got too dry.	Set shorter cooking time or select lower microwave power.
The food is not defrosted, hot or cooked after the time came to an end.	Set longer cooking time or set higher power. Note that large dishes need longer time.
After the cooking time comes to an end, the food is overheated at the edge but is still not ready in the middle.	Next time set a lower power and a longer time. Stir liquids halfway through, e.g. soup.

- To get better results for rice use a flat, wide dish.
- You can find the standing time in the cooking tables. This information tells how long the food should stand in the appliance or out of it after cooking. This lets the heat to spread in the food equally.

Defrosting

Always defrost roast with the fat side down.

Do not defrost covered meat because this may cause cooking instead of defrosting.

Always defrost whole poultry breast side down.

Beef

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Minced beef	450	Defrost	11 – 14	15 – 20	Break apart and remove defrosted pieces.
Stewing meat	675	Defrost	14 – 18	25 – 30	Divide and change position of the food pieces.
Patties	450 (110 g each)	Defrost	10 – 12	15 – 20	Turn over after half of the time.
Steak	200	Defrost	5 – 7	10 – 15	Break apart and remove defrosted pieces. Turn over after half of the time.
Goulash	500	Defrost	11 – 14	15 – 20	Divide and change position of the meat. Remove defrosted pieces
Sliced sausage	100	Defrost	3 – 5	5 – 10	Turn over after half of the time.

Pork

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Spareribs	450	Defrost	10 – 12	25 – 30	Divide and change position of the food pieces.
Chops	500 (125 g each)	Defrost	11 – 14	25 – 30	Divide and turn over the food pieces
Minced pork	450	Defrost	11 – 14	15 – 20	Break apart and remove defrosted pieces.
Goulash	500	Defrost	12 – 15	15 – 20	Divide and change position of the meat. Remove defrosted pieces

Poultry

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Whole chicken	1125	Defrost	25 – 29	45 – 90	Turn over after half of the time. Cover with aluminium foil if needed.
Chicken breasts	450	Defrost	15 – 18	15 – 30	Divide and change position of the food pieces.
Diced chicken	900	Defrost	22 – 25	25 – 30	Divide and change position of the food pieces.
Chicken thighs	675	Defrost	18 – 22	15 – 30	Divide and change position of the food pieces.

Fish and seafood

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Whole fish	450	Defrost	9 – 11	15 – 20	Turn over after half of the time. Cover with aluminium foil if needed.
Fish fillets	675	Defrost	12 – 14	15 – 20	Divide and turn over the food pieces.

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Shrimps	225	Defrost	4 – 5	15 – 20	Divide and change position of the food.

Dairy products

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Quark	250	Defrost	8 – 10	3 – 5	Remove aluminium parts, turn halfway through
Butter	250	Defrost	2 – 3	3 – 5	Remove aluminium parts, turn halfway through
Cheese	250	Defrost	3:30 – 4	3 – 5	Remove aluminium parts, turn halfway through
Cream	200	Defrost	7 – 9	3 – 5	Remove aluminium parts, turn halfway through

Cakes / pastries

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Cheesecake	1 piece	Defrost	1 –1:30	-	Turn around after half of the time.
Cake (gateau)	1 piece	Defrost	1 –1:30	-	Turn around after half of the time.
Dry cake (e.g. Pound cake)	1 piece	Defrost	1:30 – 2	1 – 2	Turn around after half of the time.
Fruit cake	1 piece	Defrost	1:30 – 2	1 – 2	Turn over after half of the time.
Sliced bread	300	Defrost	3 – 4	1 – 2	Turn over after half of the time.
Bread rolls	4 rolls	Defrost	1 –1:30	1 – 2	Turn over after half of the time.

Fruits

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Strawberries	300	Defrost	5 – 6	2 – 3	Stir halfway through
Plums, cherries, raspberries, blackcurrants, apricots	250	Defrost	4– 5	2 – 3	Stir halfway through

Cooking

Always remove chilled meat and poultry from the refrigerator at least 30 minutes before cooking.

Let the meat, poultry, fish and vegetables stay covered after cooking.

Brush a little oil or melted butter over the fish.

All vegetables should be cooked at full microwave power.

Add 30 - 45 ml of cold water for every 250 g of vegetables.

Cut the fresh vegetables into even size pieces before cooking. Cook all vegetables with a cover on the container.

Meat

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Beef joint: - Rare - Medium - Well done	450	Medium High	10 – 12 11 – 14 13 – 16	5 – 10	Cook covered. Turn the food over several times during cooking.
Pork joint	450	High	14 – 18	5 – 10	Cook covered. Turn the food over several times during cooking.
Bacon joint	450	High	10 – 12	5 – 10	Cook covered. Turn the food over several times during cooking.

Poultry

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Whole chicken	900	High	16 – 24	5 – 10	Cook covered. Turn the food over several times during cooking.
Diced chicken	450	Medium High	7 – 11	5 – 10	Cook covered. Turn the food over several times during cooking.

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Chicken breast (boned)	450	Medium High	8 – 12	5 – 10	Cook covered. Turn the food over several times during cooking.

Fish

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Fish fillets	450	High	6 – 10	5 – 10	Cook covered. Turn the food over several times during cooking.
Whole mackerel (cleaned and prepared)	450	High	6 – 10	5 – 10	Cook covered. Turn the food over several times during cooking.
Whole Trout (cleaned and prepared)	450	High	7 – 12	5 – 10	Cook covered. Turn the food over several times during cooking.
Salmon stakes	450	High	6 – 10	5 – 10	Cook covered. Turn the food over several times during cooking.

Fresh Vegetable

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Broccoli	250 500	High	4 – 6 7 – 9	2 – 3	Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking.
Brussels sprouts	250	High	5 – 6	2 – 3	Add 60 – 75 ml of water. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking.
Carrots	250	High	4 – 6	2 – 3	Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking.
Cauliflower	250 500	High	4 – 6 7 – 9	2 – 3	Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking.

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Courgette	250	High	4 – 6	2 – 3	Add 30 ml of water or 2 tablespoons of butter. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking.
Egg plant	250	High	4 – 6	2 – 3	Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking.
Leeks	250	High	4 – 6	2 – 3	Cut into thick slices. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking.
Mushrooms	125 250	High	3 – 5 5 – 7	2 – 3	Do not add any water. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking. Drain before serving.
Onions	250	High	4 – 6	2 – 3	Add 15 ml of water. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking.
Pepper	250	High	5 – 7	2 – 3	Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking
Peeled potatoes	250 500	High	5 – 7 10 – 12	2 – 3	Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking
Potatoes in their jackets	800	High	15 – 18	2 – 3	Cook covered, stir halfway through.
Cabbage	250	High	7 – 9	2 – 3	Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking.

Frozen Vegetables

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Spinach	125	High	3 – 5	2 – 3	Add 15 ml of water. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking
Broccoli	250	High	4 – 6	2 – 3	Add 30 ml of water. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking
Peas	250	High	4 – 6	2 – 3	Add 15 ml of water. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking
Green beans	250	High	5 – 7	2 – 3	Add 30 ml of water. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking
Mixed vegetables (carrots/peas/corn)	250	High	5 – 7	2 – 3	Add 15 ml of water. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking
Mixed vegetables (Chinese style)	250	High	6 – 8	2 – 3	Add 15 ml of water. Cook covered. Stir once during cooking and once after cooking

Melting

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Chocolate/Chocolate coating	150	Medium	3 – 4	2 – 3	Stir halfway through.
Butter	100	Medium	2 – 3	2 – 3	Stir halfway through.

Reheating

When you reheat packed ready meals always follow the instruction written on the packaging.

Food	Weight (g)	Power Setting	Time (min)	Standing time (min)	Comments
Baby food	128	High	0:50	1 – 2	Stir halfway through. Check temperature!
Baby milk	100 ml 225 ml	High	0:30 – 1 1 – 1:30	1 – 2	Put spoon into the bottle, stir and check temperature!
Sandwich roll or bun	1 roll	High	0:30 – 1	1 – 2	Wrap in a paper towel and place the glass cooking tray. Do not use recycled paper towels.
Convenience food	400 - 500	High	7 – 10	2 – 3	Remove any aluminium lids. Turn halfway through
Frozen ready meals	400 - 500	High	8 – 12	2 – 3	Remove any aluminium lids. Turn halfway through
Lasagna	300	High	6 – 10	2 – 3	Cover the food while cooking.
Casserole	1 cup 4 cups	High	3 – 5 7 –10	2 – 3	Cover the food while cooking. Stir halfway through.
Mashed potatoes	1 cup 4 cups	High	2 – 5 8 – 10	2 – 3	Cover the food while cooking. Stir halfway through.
Baked beans	1 cup	High	3 – 5	1 – 2	Cover the food while cooking. Stir halfway through.
Ravioli or pasta in sauce	1 cup 4 cups	High	4 – 6 10 – 14	2 – 3	Cover the food while cooking. Stir halfway through.
Milk	200 ml	High	1 – 1:30	1	Put spoon in the container.
Water	200 ml	High	2 – 2:30	1	Put spoon in the container.
Sauce	200 ml	High	3 – 4	1	Stir halfway through
Soup	300 ml	High	4 – 5	1	Stir halfway through

Recipes

Breakfast

Omelettes

Ingredients:

- 15 g melted butter

- 4 eggs
- 6 tablespoons milk
- salt and pepper

Method:

Whisk together eggs, milk and season with salt and pepper. Coat the dish with the melted butter. Pour the omelette mixture into a flan dish. Cook at High for 3 minutes, turn over the omelette and cook at High for another 1 minute.

- Time in the appliance: 4 minutes in total

Scrambled eggs

Ingredients:

- 15 g melted butter
- 2 eggs
- 2 tablespoons milk
- salt and pepper

Method:

Mix together eggs, milk and melted butter and season them with salt and pepper. Cook at High for 3 minutes stirring every 30 sec.

- Time in the appliance: 3 minutes in total

Dinner

Tomato soup with orange

Ingredients:

- 25 g melted butter
- 1 medium onion, chopped
- 1 large carrot
- 1 large potato, chopped
- 800 g canned tomatoes, chopped
- Juice and grated zest of 1 medium orange
- 900 ml of hot vegetable broth
- salt and pepper

Method:

Mix onion, carrot, potato and the melted butter and cook them at High for 6 minutes. Stir after half of the time. Then add tomatoes, orange juice, orange zest and broth. Mix all together and season with salt and pepper. Cover the bowl and cook at High for 18 minutes until vegetables are tender. Stir 2 – 3 times during cooking. Blend the soup and serve.

- Time in the appliance: 24 minutes in total

French onion soup

Ingredients:

- 1 large onion, sliced
- 1 tablespoon corn oil
- 50 g flour
- 1.2 l meat or vegetable broth
- 2 tablespoons parsley, chopped
- 4 thick slices of French bread
- 50 g cheese, grated

Method:

Mix together onion and corn oil in a bowl. Cook them at High for 2 minutes. Mix in flour and add broth gradually. Season with salt and pepper and add parsley. Cover the bowl and cook at Medium for 18 minutes. Pour the soup into serving bowls, place the bread on top of them soup in each bowl and sprinkle it generously with cheese. Cook at Medium High for 2 minutes until the cheese melts.

- Time in the appliance: 22 minutes in total

Stir fried vegetables

Ingredients:

- 1 tablespoon sunflower oil
- 2 tablespoons soya sauce
- 1 tablespoon sherry
- 2.5 cm ginger root, peeled and grated
- 2 medium carrots, cut in small strips
- 100 g button mushrooms, chopped
- 50 g bean sprouts
- 100 g mangetout
- 1 red pepper, seeded and thinly sliced
- 4 spring onions, chopped
- 100 g canned water chestnuts, sliced
- 1/4 head of Chinese cabbage, thinly sliced

Method:

Mix together sunflower oil, soya sauce, sherry, ginger and carrots in a bowl. Cover it and cook at High for 5 – 6 minutes. Stir once. Then add button mushrooms, bean sprouts, mangetout, red pepper, spring onions, water chestnuts and Chinese cabbage. Mix all together. Cook at High for 5 – 6 minutes, until the vegetables are tender. Stir 2 – 3 times during cooking.

- Time in the appliance: 10 – 12 minutes in total

Honeyed chicken

Ingredients:

- 4 boneless chicken breasts
- 2 tablespoons honey
- 1 tablespoon whole grain mustard
- 1/2 tablespoon dried tarragon
- 1 tablespoon tomato puree
- 150 ml chicken broth
- salt and pepper

Method:

Place the chicken breasts in a casserole dish. Mix together all remaining ingredients. Pour them over the chicken. Season with salt and pepper. Cook at High for 12 – 14 minutes. Change position of the chicken breasts and pour it with the sauce twice during cooking.

- Time in the appliance: 12 – 14 minutes in total

Jacket potatoes with blue cheese and chive

Ingredients:

- 2 potatoes, baked (250 g each)
- 50 g butter
- 100 g blues cheese, chopped
- 1 tablespoon fresh chives, chopped
- 50 g mushroom, sliced
- salt and pepper

Method:

Prick each potato. Cook at High for 12 – 14 minutes. Halve and hollow the potatoes. Put the potato pulp, butter, cheese, chives, mushrooms into a bowl and mix it together. Season with salt and pepper. Put the mixture into the potato skins and place them in a flan dish. Cook at Medium High for 10 minutes.

- Time in the appliance: 22 – 24 minutes in total

White sauce

Ingredients:

- 25 g melted butter
- 25 g flour
- 300 ml milk
- salt and pepper

Method:

Mix together butter, flour and milk. Cook at High for 4 – 5 minutes. Stir every 2 minutes until the sauce gets thick and smooth. Season with salt and pepper.

- Time in the appliance: 4 – 5 minutes in total

Savory mince

Ingredients:

- 1 small onion, chopped
- 1 garlic clove, crushed
- 1 teaspoon oil
- 200 g canned tomatoes, chopped
- 1 tablespoon tomato puree
- 1 teaspoon herb mix
- 225 g minced beef
- salt and pepper

Method:

Mix onion, garlic and oil in a casserole dish. Cook at High for 2 minutes or until it gets soft Then mix in all the other ingredients. Cover the casserole dish and cook at High for 5 minutes and then change to Medium High and cook for 8 – 12 minutes or until the meat is ready.

- Time in the appliance: 15 – 19 minutes in total

Desserts

Strawberry jam

Ingredients:

- 675 g strawberries, hulled
- 3 tablespoons lemon juice
- 675 g caster sugar

Method:

Put the strawberries and lemon juice into a large bowl. Heat them at High for 6 minutes, or until the fruits are soft. Add the sugar and mix well. Cook at Medium for 27 – 32 minutes until setting point is reached. Stir every 4 – 5 minutes. Pour the jam into clean jars. Cover, seal and label.

To find the setting point place 1 teaspoon of jam into a chilled saucer. Allow it to stand for 1 minute. Then move the jam surface gently with your finger. If the surface of the jam wrinkles, you reached the setting point.

- Time in the appliance: 37 – 43 minutes in total

Plain microwave cake

Ingredients:

- 100 g margarine
- 100 g sugar
- 1 egg
- 100 g self raising flour, sifted
- 2 – 3 tablespoons milk

Method:

Cover the bottom of a cake dish with greaseproof paper. Whip the margarine with sugar until light and fluffy. Beat in the egg and gradually add the flour and milk alternately. Pour the dough into the prepared cake dish. Cook at High for 5 – 7 minutes. Then prick the cake with a toothpick. If the toothpick is not clear, the cake is not ready yet. Let the cake stand in the appliance after cooking for additional 5 minutes.

- Time in the appliance: 5 – 7 minutes in total

Care and cleaning

WARNING!
Refer to Safety chapters.

Notes and tips on cleaning

- Clean the front of the appliance with a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To clean metal surfaces, use a usual cleaning agent.
- Clean the appliance interior after each use. Then you can remove dirt more easily and it does not burn on.
- Clean stubborn dirt with a special cleaner.
- Clean all accessories regularly and let them dry. Use a soft cloth with warm water and a cleaning agent.
- To soften the hard to remove remains, boil a glass of water at full microwave power for 2 to 3 minutes.
- To remove odours, mix a glass of water with 2 tsp of lemon juice and boil at full microwave power for 5 minutes.

Troubleshooting

WARNING!
Refer to Safety chapters.

What to do if...

Problem	Possible cause	Remedy
The appliance does not operate.	The appliance is deactivated.	Activate the appliance.
The appliance does not operate.	The appliance is not plugged in.	Plug in the appliance.
The appliance does not operate.	The fuse in the fuse box is blown.	Check the fuse. If the fuse blows more than one time, contact a qualified electrician.
The appliance does not operate.	The door is not closed properly.	Make sure that nothing blocks the door.
The lamp does not operate.	The lamp is defective.	The lamp has to be replace.
There is sparking in the cavity.	There are metal dishes or dishes with metal trim.	Remove the dish from the appliance.
There is sparking in the cavity.	There are metal skewers or aluminium foil that touches the interior walls.	Make sure that the skewers and foil does not touch the interior walls.
The turntable set makes scratching or grinding noise.	There is an object or dirt below the glass cooking tray.	Clean the area below the glass cooking tray.
The appliance stop to operate without a clear reason.	There is a malfunction.	If this situation repeats call the Authorised Service Center.

Service data

If you cannot find a solution to the problem yourself, contact your dealer or an Authorised Service Centre.

The necessary data for the service centre is on the rating plate. The rating plate is on the appliance. Do not remove the rating plate from the appliance.

We recommend that you write the data here:	
Model (MOD.)	.....
Product number (PNC)	.....
Serial number (S.N.)	.....

Installation

WARNING!
Refer to Safety chapters.

General Information

CAUTION!
Do not block the air vents. If you do that, the appliance can overheat.

CAUTION!
Do not connect the appliance to adapters or extension leads. This can cause overloading and risk of fire.

CAUTION!
The minimum installation height is 85 cm.

- The microwave is for a kitchen counter top use only. It must be placed on a stable and flat surface.
- Put the microwave far away from steam, hot air and water splashes.
- If the microwave is to close to the TV and radio it may cause interference in the received signal.
- If you transport the microwave in cold weather, do not activate it immediately after the installation. Let is stand in the room temperature and absorb the heat.

Electrical installation

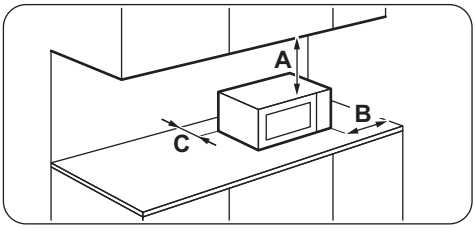
WARNING!
Only a qualified person must do the electrical installation.

The manufacturer is not responsible if you do not follow the safety precautions from the chapter "Safety Information".

This microwave is supplied with a main cable and main plug.

The cable has an earth wire with an earthing plug. The plug must be plugged into an outlet that is properly installed and earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electric shock.

Minimal distances



Dimension	mm
A	100
B	76
C	76

ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle the materials with the symbol . Put the packaging in applicable containers to recycle it. Help protect the environment and human health and to recycle waste of electrical and electronic appliances. Do not dispose appliances marked with the symbol  with the household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

Table des matières

Consignes de sécurité ____ 43
Instructions de sécurité ____ 45
Description de l'appareil ____ 47
Avant la première utilisation ____ 47
Utilisation quotidienne ____ 47
Utilisation des accessoires ____ 50
Conseils ____ 51
Entretien et nettoyage ____ 63
En cas d'anomalie de fonctionnement ____ 63
Installation ____ 64

Sous réserve de modifications.

⚠ Consignes de sécurité

Avant d'installer et d'utiliser cet appareil, lisez soigneusement les instructions fournies. Le fabricant ne peut être tenu pour responsable des dommages et blessures liés à une mauvaise installation ou utilisation. Conservez toujours cette notice avec votre appareil pour vous y référer ultérieurement.

Sécurité des enfants et des personnes vulnérables

⚠ **AVERTISSEMENT!**
Risque d'asphyxie, de blessure ou d'invalidité permanente.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés d'au moins 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénuées d'expérience ou de connaissance, s'ils (si elles) sont correctement surveillé(e)s ou si des instructions relatives à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité leur ont été données et si les risques encourus ont été appréhendées.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
  Les enfants de moins de 3 ans ne doivent pas être laissés sans surveillance à proximité de l'appareil.
- Ne laissez pas les emballages à la portée des enfants.
- Tenez les enfants et les animaux éloignés de l'appareil lorsqu'il est en cours de fonctionnement ou lorsqu'il refroidit. Les parties accessibles sont chaudes.
- Si l'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité enfants, nous vous recommandons de l'activer.
- Le nettoyage et l'entretien par l'usager ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

- L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être conservés hors de portée des enfants âgés de moins de 8 ans.

Consignes générales de sécurité

- Cet appareil est conçu uniquement pour un usage domestique et des utilisations telles que :
  - bâtiments de ferme, cuisines réservées aux employés dans les magasins, bureaux et autres lieux de travail ;
  - pour une utilisation privée, par les clients, dans des hôtels et autres lieux de séjour.
- L'intérieur de l'appareil devient chaud lorsqu'il est en fonctionnement. Ne touchez pas les éléments chauffants se trouvant dans l'appareil. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer ou enfourner des accessoires ou des plats allant au four.
- N'utilisez pas de nettoyeur vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, vous ne devez pas utiliser l'appareil tant qu'il n'a pas été réparé par un professionnel qualifié.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter un danger.
- Toute opération de maintenance ou réparation nécessitant le retrait d'un des caches assurant la protection contre les micro-ondes ne doit être confiée qu'à un professionnel qualifié.
- Ne faites pas fonctionner l'appareil avec un minuteur externe ou un système de commande à distance.
- Ne faites pas chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Ils pourraient exploser.
- N'utilisez que des ustensiles adaptés à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Lorsque vous faites cuire des aliments dans des récipients en plastique ou en papier, surveillez toujours l'appareil car ces matières peuvent s'enflammer.

- Cet appareil est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. L'utiliser pour sécher des aliments ou des vêtements, ou pour faire chauffer des compresses chauffantes, des chaussons, des éponges, des tissus humides ou autres pourrait provoquer des blessures ou un incendie.
- En présence de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et laissez la porte fermée pour étouffer les flammes.
- Si vous chauffez des boissons au micro-ondes, celles-ci peuvent entrer en ébullition après être sorties de l'appareil. Soyez prudent lorsque vous manipulez le récipient.
- Mélangez ou remuez le contenu des biberons et des petits pots pour bébés, puis vérifiez la température avant de nourrir votre enfant afin d'éviter les brûlures.
- Les œufs dans leur coquille et les œufs durs entiers ne doivent pas être chauffés dans l'appareil car ils pourraient exploser, même après la fin de la cuisson par les micro-ondes.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez-en les résidus alimentaires.
- Si vous ne nettoyez pas régulièrement l'appareil, sa surface peut se détériorer, ce qui pourrait réduire sa durée de vie et provoquer des situations dangereuses.
- La température des surfaces accessibles peut être élevée pendant le fonctionnement de l'appareil.
- Le four à micro-ondes ne doit pas être encastré, à moins qu'il n'ait été spécifiquement testé à cet effet.
- La surface arrière de l'appareil doit être positionnée contre un mur.
- N'utilisez pas de produits abrasifs ni de racloirs pointus en métal pour nettoyer la porte en verre car ils peuvent rayer sa surface, ce qui peut briser le verre.

Instructions de sécurité

Instructions d'installation

AVERTISSEMENT!
L'appareil doit être installé uniquement par un professionnel qualifié.

- N'installez pas et ne branchez pas un appareil endommagé.
- Suivez scrupuleusement les instructions d'installation fournies avec l'appareil.
- L'appareil peut être installé presque n'importe où dans la cuisine. Assurez-vous que le four est placé sur une surface plate, de niveau, et que les orifices d'aération ainsi

que la surface sous l'appareil ne sont pas obstrués (pour une ventilation suffisante).

Branchement électrique

AVERTISSEMENT!
Risque d'incendie ou d'électrocution.

- L'ensemble des branchements électriques doit être effectué par un technicien qualifié.
- L'appareil doit être relié à la terre.
- Vérifiez que les données électriques figurant sur la plaque signalétique correspondent à celles de votre réseau. Si ce n'est pas le cas, contactez un électricien.
- Si l'appareil est branché à la prise murale en utilisant une rallonge électrique, assurez-vous qu'elle est reliée à la terre.
- Veillez à ne pas endommager la fiche secteur ni le câble d'alimentation. Contactez le service de maintenance ou un électricien pour remplacer le câble d'alimentation s'il est endommagé.
- Ne tirez jamais sur le câble d'alimentation électrique pour débrancher l'appareil. Tirez toujours sur la fiche.

Emploi

AVERTISSEMENT!
Risque de blessures, de brûlures, d'électrocution ou d'explosion.

- Ne modifiez pas les caractéristiques de cet appareil.
- Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.
- N'exercez jamais de pression sur la porte ouverte.
- Assurez-vous que les orifices de ventilation ne sont pas bouchés.
- N'utilisez jamais l'appareil comme plan de travail, ni la cavité comme un espace de rangement.

Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure corporelle, d'incendie ou de dommage matériel à l'appareil.

- Avant toute opération d'entretien, éteignez l'appareil et débranchez la fiche de la prise secteur.
- Nettoyez régulièrement l'appareil afin de maintenir le revêtement en bon état.
- Ne laissez pas les résidus alimentaires ou de produits nettoyants s'accumuler sur les joints de la porte.
- Des graisses ou de la nourriture restant dans l'appareil peuvent provoquer un incendie.
- Nettoyez l'appareil avec un chiffon doux humide. Utilisez uniquement des produits de lavage neutres. N'utilisez pas de produits abrasifs, de tampons à récurer, de solvants ni d'objets métalliques.
- Si vous utilisez un spray pour four, suivez les consignes de sécurité figurant sur l'emballage.

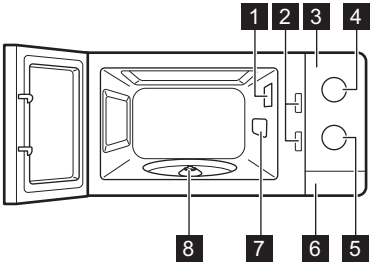
Mise au rebut

AVERTISSEMENT!
Risque de blessure ou d'asphyxie.

- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.
- Coupez le câble d'alimentation et mettez-le au rebut.

Description de l'appareil

Vue d'ensemble

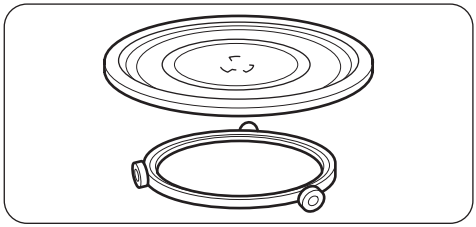


1. Éclairage
2. Système d'interverrouillage de sécurité
3. Panneau de commande
4. Manette de réglage de la puissance
5. Manette du minuteur
6. Bouton d'ouverture de la porte
7. Couvercle de guide d'ondes
8. Axe du plateau tournant

Accessoires

Ensemble du plateau tournant

Utilisez toujours l'ensemble du plateau tournant pour cuire des aliments dans le micro-ondes.



Plateau de cuisson en verre et support à roulettes.

Avant la première utilisation

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Premier nettoyage

ATTENTION!
Reportez-vous au chapitre « Entretien et nettoyage ».

- Retirez toutes les pièces et l'emballage supplémentaire du micro-ondes.
- Nettoyez l'appareil avant de l'utiliser pour la première fois.

Utilisation quotidienne

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Informations générales sur le fonctionnement de l'appareil

- Après avoir éteint l'appareil, laissez reposer les aliments pendant quelques minutes.

- Retirez les emballages en aluminium, les récipients en métal, etc. avant de préparer les aliments.

Faites cuire

- Si possible, cuisinez les aliments en les couvrant avec un ustensile d'une matière adaptée à l'utilisation au micro-ondes. Ne cuisinez les aliments sans les couvrir que si vous souhaitez conserver leur croustillant.
- Ne cuisez pas trop les plats en réglant une puissance et une durée trop élevées. Les aliments peuvent se dessécher, brûler ou prendre feu.
- N'utilisez pas l'appareil pour cuisiner des œufs ou des escargots dans leur coquille car ils peuvent exploser. Pour les œufs sur le plat, percez d'abord les jaunes.
- Piquez plusieurs fois les aliments couverts d'une « peau », comme les pommes de terre, les tomates ou les saucisses, avec une fourchette avant de les cuire afin qu'ils n'explosent pas.
- Pour les aliments congelés ou les plats surgelés, réglez un temps de cuisson plus long.
- Les plats contenant de la sauce doivent être remués de temps en temps.
- Les légumes fermes tels que les carottes, les petits pois ou le chou-fleur doivent être cuits dans l'eau.
- Retournez les grosses pièces à la moitié du temps de cuisson.
- Si possible, coupez les légumes en morceaux de même taille.
- Utilisez des plats larges et à fond plat.
- N'utilisez pas d'ustensile de cuisine en porcelaine, en céramique ou en faïence avec de petits trous, par exemple sur les poignées ou dans le fond. L'humidité s'infiltre dans les trous et peut causer un craquement de l'ustensile de cuisine lorsqu'il chauffe.
- Le plateau de cuisson en verre permet de chauffer des aliments ou des liquides. Il est nécessaire au fonctionnement du four à micro-ondes.

Décongélation des viandes, de la volaille et du poisson

- Posez l'aliment surgelé sans emballage sur une petite assiette retournée, puis placez un récipient dessous pour recueillir l'eau de décongélation.
- Retournez les aliments à la moitié du temps de décongélation. Si possible, séparez puis retirez les morceaux ayant commencé à décongeler.

Décongélation de beurre, de morceaux de gâteau, de fromage

- Ne décongelez pas ces aliments entièrement dans l'appareil mais laissez-les décongeler à température ambiante. Cela vous assure un résultat plus homogène. Retirez tout emballage en métal ou en aluminium avant la décongélation.

Décongélation de fruits et légumes

- Ne décongelez pas entièrement dans l'appareil les fruits et légumes devant être préparés crus. Laissez-les décongeler à température ambiante.
- Vous pouvez utiliser une puissance de micro-ondes plus élevée pour cuire les fruits et légumes sans les décongeler.

Plats préparés

- Vous pouvez cuire des plats préparés dans l'appareil, uniquement si leur emballage est adapté à une utilisation dans un four à micro-ondes.
- Vous devez suivre les instructions imprimées sur l'emballage (par exemple « Retirez le couvercle en métal et percez le film plastique »).

Ustensiles de cuisine et matériaux compatibles

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes		
	Dégivrer	Montée en température	Faites cuire
Verre et porcelaine allant au four (ne contenant aucun composant métallique, par exemple le Pyrex, le verre résistant à la chaleur)	X	X	X

Ustensile de cuisine/matériaux	Micro-ondes		
	Dégivrer	Montée en température	Faites cuire
Verre et porcelaine n'allant pas au four [1]	X	--	--
Verre et vitrocéramique composés d'un matériau allant au four/résistant au gel (par exemple l'Arcoflam), grille	X	X	X
Céramique[2], grès[2].	X	X	X
Plastique résistant à une chaleur de 200 °C[3]	X	X	X
Carton, papier	X	--	--
Film étirable	X	--	--
Sachet de cuisson avec fermeture de sûreté pour micro-ondes[3]	X	X	X
Plats à rôtis composés de métal, par exemple en émail ou en fonte	--	--	--
Moules, laqués noirs ou revêtement en silicone[3]	--	--	--
Plateau de cuisson	--	--	--
Ustensiles de cuisine pour dorer, par exemple plat « Crisp » ou plateau « Crunch »	--	X	X
Plats préparés et emballés[3]	X	X	X

1) Sans couches/ornements en argent, or, platine ou métal

2) Sans composants en quartz ou en métal ou avec un revêtement contenant du métal

3) Vous devez suivre les instructions du fabricant concernant les températures maximales.

X compatible

-- non compatible

Activation et désactivation du micro-ondes

ATTENTION!
Ne faites pas fonctionner le micro-ondes à vide.

1. Tournez la manette de réglage de la puissance pour sélectionner la puissance.
2. Tournez la manette du minuteur pour sélectionner une durée ; cela met automatiquement le micro-ondes en marche.
   Si vous souhaitez régler le minuteur pour une durée inférieure à 2 minutes, sélectionnez d'abord une durée supérieure à 2 minutes, puis tournez la manette sur la position « ARRÊT » à la fin du temps souhaité.

Le micro-ondes démarre automatiquement la cuisson dès que le niveau de puissance et la durée sont réglés et que la porte est fermée. Pour éteindre l'appareil, vous pouvez :

- attendre qu'il s'éteigne automatiquement lorsque la manette du minuteur atteint la position « ARRÊT » et qu'un signal sonore retentit.
- tourner la manette du minuteur jusqu'à la position « ARRÊT ».
- appuyer sur le bouton d'ouverture de la porte. L'appareil s'arrête automatiquement. Refermez la porte pour poursuivre la

cuisson. Choisissez cette option si vous souhaitez simplement surveiller la cuisson des aliments.

Tableau des réglages de puissance

Symbole	Réglage de la puissance	Puissance
	Réchauffage progressif	80 W
	Chauffage	130 W
	Décongélation	190 W
	Faible	280 W
	Moyenne	360 W
	Moyennement élevée	430 W
	Élevée	500 W

Utilisation des accessoires

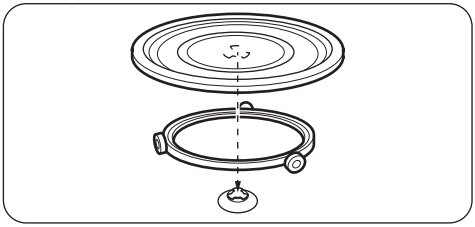
AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Installation de l'ensemble du plateau tournant

ATTENTION!
Ne cuisez pas les aliments sans l'ensemble du plateau tournant. N'utilisez que l'ensemble du plateau tournant fourni avec le micro-ondes.

Ne cuisez jamais les aliments directement sur le plateau de cuisson en verre.

1. Placez le support à roulettes autour de l'axe du plateau tournant.
2. Posez le plateau de cuisson en verre sur le support à roulettes



Conseils

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Les réglages de puissance et les durées des tableaux de cuisson sont uniquement donnés à titre indicatif. Ils varient en fonction des recettes ainsi que de la qualité et de la quantité des ingrédients utilisés.

Conseils pour le micro-ondes

Problème	Solution
Vous ne trouvez pas les détails pour la quantité de nourriture préparée.	Recherchez un aliment similaire. Diminuez ou rallongez le temps de cuisson selon la règle suivante : **Double quantité = presque le double de temps Moitié de la quantité = moitié du temps**
La nourriture a trop séché.	Réduisez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance de micro-ondes plus basse.
La nourriture n'est pas décongelée, chaude ou cuite à la fin du temps défini.	Rallongez le temps de cuisson ou sélectionnez une puissance plus élevée. Veuillez noter que les plats de grande taille ont besoin de plus de temps.
Une fois la durée de cuisson écoulée, les aliments sont trop cuits sur les bords mais ne sont pas prêts au centre.	La prochaine fois, diminuez la puissance et allongez le temps. Remuez les liquides à la moitié du temps, par exemple la soupe.

- Pour de meilleurs résultats, cuisez le riz dans un récipient plat et large.
- Vous trouverez les temps de repos dans les tableaux de cuisson. Cette information vous indique le temps de repos nécessaire aux aliments dans ou en-dehors de l'appareil après la cuisson. Cela permet à la chaleur de se répande uniformément dans le plat.

Décongélation

Décongelez toujours les rôtis avec le côté gras vers le bas.

Ne couvrez pas la viande pour la décongeler car elle risquerait de cuire.

Décongelez toujours la volaille entière poitrail vers le bas.

Bœuf

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Bœuf haché	450	Décongélation	11 – 14	15 – 20	Séparez et retirez les morceaux décongelés.

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Viande à ragoût	675	Décongélation	14 – 18	25 – 30	Séparez et retournez les morceaux.
Pâtés	450 (110 g chacun)	Décongélation	10 – 12	15 – 20	Retournez à la moitié du temps.
Steak	200	Décongélation	5 – 7	10 – 15	Séparez et retirez les morceaux décongelés. Retournez à la moitié du temps.
Goulash	500	Décongélation	11 – 14	15 – 20	Séparez et retournez la viande. Retirez les morceaux décongelés
Saucisses en tranches	100	Décongélation	3 – 5	5 – 10	Retournez à la moitié du temps.

Porc

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Entrecôtes	450	Décongélation	10 – 12	25 – 30	Séparez et retournez les morceaux.
Côtelettes	500 (125 g chacun)	Décongélation	11 – 14	25 – 30	Séparez et retournez les morceaux
Porc haché	450	Décongélation	11 – 14	15 – 20	Séparez et retirez les morceaux décongelés.
Goulash	500	Décongélation	12 – 15	15 – 20	Séparez et retournez la viande. Retirez les morceaux décongelés

Volaille

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poulet entier	1125	Décongélation	25 – 29	45 – 90	Retournez à la moitié du temps. Si besoin, couvrez de papier d'aluminium.

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Escalopes de poulet	450	Décongélation	15 – 18	15 – 30	Séparez et retournez les morceaux.
Dés de poulet	900	Décongélation	22 – 25	25 – 30	Séparez et retournez les morceaux.
Cuisses de poulet	675	Décongélation	18 – 22	15 – 30	Séparez et retournez les morceaux.

Poisson et fruits de mer

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poisson entier	450	Décongélation	9 – 11	15 – 20	Retournez à la moitié du temps. Si besoin, couvrez de papier d'aluminium.
Filets de poisson	675	Décongélation	12 – 14	15 – 20	Séparez et retournez les morceaux.
Crevettes	225	Décongélation	4 – 5	15 – 20	Séparez et retournez les aliments.

Produits laitiers

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Fromage blanc	250	Décongélation	8 – 10	3 – 5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps
Beurre	250	Décongélation	2 – 3	3 – 5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps
Fromage	250	Décongélation	3:30 – 4	3 – 5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps
Crème	200	Décongélation	7 – 9	3 – 5	Retirez les parties en aluminium, retournez à la moitié du temps

Gâteaux/pâtisseries

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Gâteau au fromage	1 part	Décongélation	1 –1:30	-	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau	1 part	Décongélation	1 –1:30	-	Retournez à la moitié du temps.
Gâteau sans garniture (ex. quatre-quarts)	1 part	Décongélation	1:30 – 2	1 – 2	Retournez à la moitié du temps.
Cake aux fruits	1 part	Décongélation	1:30 – 2	1 – 2	Retournez à la moitié du temps.
Pain en tranches	300	Décongélation	3 – 4	1 – 2	Retournez à la moitié du temps.
Petits pains	4 petits pains	Décongélation	1 –1:30	1 – 2	Retournez à la moitié du temps.

Fruits

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Fraises	300	Décongélation	5 – 6	2 – 3	Remuez à la moitié du temps
Prunes, cerises, framboises, cassis, abricots	250	Décongélation	4– 5	2 – 3	Remuez à la moitié du temps

Cuisson

Sortez toujours la viande et la volaille froides du réfrigérateur au moins 30 minutes avant de les cuire.

Après la cuisson, laissez reposer la viande, la volaille ou les légumes en les couvrant.

Huilez ou beurrez légèrement le poisson.

Tous les légumes doivent toujours être cuits à pleine puissance de micro-ondes.

Pour cuire des légumes, ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide par tranche de 250 g.

Coupez les légumes frais en morceaux de même taille avant de les cuire. Faites chauffer tous les légumes en couvrant le récipient.

Viande

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Morceau de bœuf : - Saignant - À point - Bien cuit	450	Moyennement élevée	10 – 12 11 – 14 13 – 16	5 – 10	Faites chauffer en couvrant. Retournez la viande plusieurs fois durant la cuisson.
Morceau de porc	450	Élevée	14 – 18	5 – 10	Faites chauffer en couvrant. Retournez la viande plusieurs fois durant la cuisson.
Morceau de lard	450	Élevée	10 – 12	5 – 10	Faites chauffer en couvrant. Retournez la viande plusieurs fois durant la cuisson.

Volaille

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Poulet entier	900	Élevée	16 – 24	5 – 10	Faites chauffer en couvrant. Retournez la viande plusieurs fois durant la cuisson.
Dés de poulet	450	Moyennement élevée	7 – 11	5 – 10	Faites chauffer en couvrant. Retournez la viande plusieurs fois durant la cuisson.
Escalope de poulet (désossée)	450	Moyennement élevée	8 – 12	5 – 10	Faites chauffer en couvrant. Retournez la viande plusieurs fois durant la cuisson.

Poisson

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Filets de poisson	450	Élevée	6 – 10	5 – 10	Faites chauffer en couvrant. Retournez le poisson plusieurs fois durant la cuisson.

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Maquereau entier (nettoyé et préparé)	450	Élevée	6 – 10	5 – 10	Faites chauffer en couvrant. Retournez le poisson plusieurs fois durant la cuisson.
Truite entière (nettoyée et préparée)	450	Élevée	7 – 12	5 – 10	Faites chauffer en couvrant. Retournez le poisson plusieurs fois durant la cuisson.
Steaks de saumon	450	Élevée	6 – 10	5 – 10	Faites chauffer en couvrant. Retournez le poisson plusieurs fois durant la cuisson.

Légumes frais

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Brocolis	250 500	Élevée	4 – 6 7 – 9	2 – 3	Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Choux de Bruxelles	250	Élevée	5 – 6	2 – 3	Ajoutez 60 à 75 ml d'eau. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Carottes	250	Élevée	4 – 6	2 – 3	Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Chou-fleur	250 500	Élevée	4 – 6 7 – 9	2 – 3	Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Courgette	250	Élevée	4 – 6	2 – 3	Ajoutez 30 ml d'eau ou 2 cuillères à soupe de beurre. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Aubergine	250	Élevée	4 – 6	2 – 3	Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Poireaux	250	Élevée	4 – 6	2 – 3	Coupez-les en lamelles épaisses. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Champignons	125 250	Élevée	3 – 5 5 – 7	2 – 3	N'ajoutez pas d'eau. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après. Égouttez avant de servir.
Oignons	250	Élevée	4 – 6	2 – 3	Ajoutez 15 ml d'eau. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Poivron	250	Élevée	5 – 7	2 – 3	Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Pommes de terre épluchées	250 500	Élevée	5 – 7 10 – 12	2 – 3	Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
P. de t. en robe des champs	800	Élevée	15 – 18	2 – 3	Faites chauffer en couvrant, remuez à la moitié du temps.
Chou	250	Élevée	7 – 9	2 – 3	Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.

Légumes surgelés

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Épinards	125	Élevée	3 – 5	2 – 3	Ajoutez 15 ml d'eau. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Brocolis	250	Élevée	4 – 6	2 – 3	Ajoutez 30 ml d'eau. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Petits pois	250	Élevée	4 – 6	2 – 3	Ajoutez 15 ml d'eau. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Haricots verts	250	Élevée	5 – 7	2 – 3	Ajoutez 30 ml d'eau. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Mélange de légumes (carottes/ petits pois/maïs)	250	Élevée	5 – 7	2 – 3	Ajoutez 15 ml d'eau. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.
Mélange de légumes (à l'asiatique)	250	Élevée	6 – 8	2 – 3	Ajoutez 15 ml d'eau. Faites chauffer en couvrant. Remuez une fois durant la cuisson, puis une fois après.

Fondre

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Chocolat/Enrobage au chocolat	150	Moyenne	3 – 4	2 – 3	Remuez à la moitié du temps.
Beurre	100	Moyenne	2 – 3	2 – 3	Remuez à la moitié du temps.

Réchauffage

Lorsque vous réchauffez des plats cuisinés emballés, suivez toujours les instructions figurant sur l'emballage.

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Petits pots pour bébés	128	Élevée	0:50	1 – 2	Remuez à la moitié du temps. Vérifiez la température !
Lait pour bébés	100 ml 225 ml	Élevée	0:30 – 1 1 – 1:30	1 – 2	Introduisez une cuillère dans le biberon, remuez, contrôlez la température !

Plat	Poids (g)	Réglage de la puissance	Durée (min)	Temps de repos (min)	Commentaires
Sandwich roulé ou rond	1 sandwich	Élevée	0:30 – 1	1 – 2	Enveloppez-le dans une serviette en papier, puis placez-le sur le plateau de cuisson en verre. N'utilisez pas de serviette en papier recyclé.
Plats préparés	400 - 500	Élevée	7 – 10	2 – 3	Retirez toute partie en aluminium. Retournez à la moitié du temps
Plats cuisinés surgelés	400 - 500	Élevée	8 – 12	2 – 3	Retirez toute partie en aluminium. Retournez à la moitié du temps
Lasagnes	300	Élevée	6 – 10	2 – 3	Faites chauffer en couvrant.
Ragoût	1 tasse 4 tasses	Élevée	3 – 5 7 –10	2 – 3	Faites chauffer en couvrant. Remuez à la moitié du temps.
Purée de pommes de terre	1 tasse 4 tasses	Élevée	2 – 5 8 – 10	2 – 3	Faites chauffer en couvrant. Remuez à la moitié du temps.
Haricots blancs à la sauce tomate	1 tasse	Élevée	3 – 5	1 – 2	Faites chauffer en couvrant. Remuez à la moitié du temps.
Raviolis ou pâtes avec sauce	1 tasse 4 tasses	Élevée	4 – 6 10 – 14	2 – 3	Faites chauffer en couvrant. Remuez à la moitié du temps.
Lait	200 ml	Élevée	1 – 1:30	1	Placez une cuillère dans le récipient.
Eau	200 ml	Élevée	2 – 2:30	1	Placez une cuillère dans le récipient.
Sauce	200 ml	Élevée	3 – 4	1	Remuez à la moitié du temps
Soupe	300 ml	Élevée	4 – 5	1	Remuez à la moitié du temps

Recettes

Petit-déjeuner

Omelettes

Ingrédients :

- 15 g de beurre fondu
- 4 œufs
- 6 cuillères à soupe de lait
- sel et poivre

Préparation :

Fouettez les œufs et le lait, salez et poivrez. Badigeonnez le plat de beurre fondu. Versez la préparation pour l'omelette dans un plat à tarte. Faites cuire à puissance élevée pendant 3 minutes, retournez l'omelette, puis laissez cuire encore 1 minute à puissance élevée.

- Temps de cuisson : 4 minutes au total

Œufs brouillés

Ingrédients :

- 15 g de beurre fondu
- 2 œufs
- 2 cuillères à soupe de lait
- sel et poivre

Préparation :

Mélangez les œufs, le lait et le beurre fondu, puis salez et poivrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 3 minutes, en remuant toutes les 30 secondes.

- Temps de cuisson : 3 minutes au total

Dîner

Soupe de tomate à l'orange

Ingrédients :

- 25 g de beurre fondu
- 1 oignon émincé de taille moyenne
- 1 grosse carotte
- 1 grosse pomme de terre coupée en dés
- 800 g de tomates concassées en conserve
- Le jus et le zeste d'une orange moyenne
- 900 ml de bouillon de légumes chaud
- sel et poivre

Préparation :

Mélangez l'oignon, la carotte, la pomme de terre et le beurre fondu, et faites les cuire à puissance élevée pendant 6 minutes. Remuez à la moitié du temps. Ajoutez ensuite les tomates, le jus et le zeste d'orange, et le bouillon. Mélangez bien le tout, salez et poivrez. Couvrez le récipient, puis faites cuire à puissance élevée pendant 18 minutes jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Remuez 2 à 3 fois durant la cuisson. Mixez la soupe avant de servir.

- Temps de cuisson : 24 minutes au total

Soupe à l'oignon

Ingrédients :

- 1 gros oignon coupé en lamelles
- 1 cuillère à soupe d'huile de maïs
- 50 g de farine
- 1,2 l de bouillon de viande ou de légumes
- 2 cuillères à soupe de persil haché
- 4 tranches de pain épaisses
- 50 g de fromage râpé

Préparation :

Mélangez l'oignon et l'huile de maïs dans un saladier. Faites cuire à puissance élevée pendant 2 minutes. Mélangez-y la farine, puis versez le bouillon petit à petit. Salez, poivrez, puis ajoutez le persil. Couvrez le saladier et laissez cuire à puissance moyenne pendant 18 minutes. Versez la soupe dans des bols, posez une tranche de pain dans chaque bol, et parsemez généreusement de fromage. Faites cuire pendant 2 minutes à puissance moyennement élevée, jusqu'à ce que le fromage fonde.

- Temps de cuisson : 22 minutes au total

Légumes frits

Ingrédients :

- 1 cuillère à soupe d'huile de tournesol
- 2 cuillères à soupe de sauce de soja
- 1 cuillère à soupe de sherry
- une racine de gingembre de 2,5 cm, pelée et grattée
- 2 carottes moyennes coupées en fines lamelles
- 100 g de champignons de Paris
- 50 g de pousses de soja
- 100 g de mangetouts
- 1 poivron rouge, égrainé et coupé en fines lamelles
- 4 ciboules hachées
- 100 g de châtaignes d'eau en conserve, coupées en lamelles
- 1/4 de tête de chou chinois, finement émincé

Préparation :

Mélangez l'huile de tournesol, la sauce de soja, le sherry, le gingembre et les carottes dans un saladier. Couvrez-le et faites cuire à puissance élevée pendant 5 à 6 minutes. Mélangez une fois. Ajoutez ensuite les champignons de Paris, les pousses de soja, les mangetouts, le poivron rouge, les ciboules, les châtaignes d'eau et le chou chinois. Mélangez bien le tout. Faites cuire à puissance élevée pendant 5 à 6 minutes, jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Mélangez 2 ou 3 fois en cours de cuisson.

- Temps de cuisson : 10 à 12 minutes au total

Poulet au miel

Ingrédients :

- 4 escalopes de poulet désossées
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 cuillère à soupe de moutarde à l'ancienne
- ½ cuillère à soupe d'estragon séché
- 1 cuillère à soupe de purée de tomate
- 150 de bouillon de volaille
- sel et poivre

Préparation :

Placez les escalopes de poulet dans une sauteuse. Mélangez tous les autres ingrédients ensemble. Versez ensuite ce mélange sur le poulet. Salez et poivrez. Faites cuire à puissance élevée pendant 12 à 14 minutes. Retournez les escalopes et arrosez-les de sauce deux fois durant la cuisson.

- Temps de cuisson : 12 à 14 minutes au total

Pommes de terre en robe des champs au bleu et ciboulette

Ingrédients :

- 2 pommes de terre cuites (250 g chacune)
- 50 g de beurre
- 100 g de fromage à pâte persillée, en dés
- 1 cuillère à soupe de ciboulette fraîche hachée
- 50 g de champignons coupés en lamelles
- sel et poivre

Préparation :

Piquez chaque pomme de terre. Faites cuire à puissance élevée pendant 12 à 14 minutes. Coupez les pommes de terre en deux, puis creusez-les. Mélangez la pulpe de pommes de terre, le beurre, le fromage, la ciboulette et les champignons dans un saladier. Salez et poivrez. Versez le mélange dans les peaux des pommes de terre, puis placez-les dans un plat à tarte. Faites cuire à puissance moyennement élevée pendant 10 minutes.

- Temps de cuisson : 22 à 24 minutes au total

Sauce béchamel

Ingrédients :

- 25 g de beurre fondu
- 25 g de farine
- 300 ml de lait
- sel et poivre

Préparation :

Mélangez le beurre, la farine et le lait. Faites cuire à puissance élevée pendant 4 à 5 minutes. Mélangez toutes les 2 minutes jusqu'à ce que la sauce soit lisse et épaisse. Salez et poivrez.

- Temps de cuisson : 4 à 5 minutes au total

Viande hachée aux herbes

Ingrédients :

- 1 petit oignon émincé
- 1 gousse d'ail écrasée
- 1 cuillère à café d'huile
- 200 g de tomates concassées en conserve
- 1 cuillère à soupe de purée de tomate
- 1 cuillère à café de mélange d'herbes
- 225 g de bœuf haché
- sel et poivre

Préparation :

Mélangez l'oignon, l'ail et l'huile dans une sauteuse. Faites cuire à puissance élevée pendant 2 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre.Ajoutez tous les autres ingrédients et mélangez. Couvrez la sauteuse et faites cuire à puissance élevée pendant 5 minutes, puis pendant 8 à 12 minutes à puissance moyenne, ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.

- Temps de cuisson : 15 à 19 minutes au total

Desserts

Confiture de fraises

Ingrédients :

- 675 g de fraises équeutées
- 3 cuillères à soupe de jus de citron
- 675 g de sucre en poudre

Préparation :

Placez les fraises dans un grand saladier, puis versez le jus de citron. Faites cuire à puissance élevée pendant 6 minutes, ou jusqu'à ce que les

fruits soient fondants. Ajoutez le sucre et mélangez bien. Faites cuire à puissance moyenne pendant 27 à 32 minutes, jusqu'au point de cuisson. Mélangez toutes les 4 à 5 minutes. Versez la confiture dans des pots propres. Couvrez, scellez et étiquetez les pots.

Pour savoir si la confiture a atteint le point de cuisson, déposez une cuillère à café de confiture dans une petite assiette froide. Laissez reposer pendant 1 minute. Touchez ensuite délicatement la surface de la confiture avec votre doigt. Si la surface de la confiture se plisse, vous avez atteint le point de cuisson.

- Temps de cuisson : 37 à 43 minutes au total

Gâteau plat au micro-ondes

Ingrédients :

- 100 g de margarine
- 100 g de sucre
- 1 œuf
- 100 g de farine levante tamisée
- 2 à 3 cuillères à soupe de lait

Préparation :

Tapissez le fond d'un plat à gâteau de papier sulfurisé. Fouettez la margarine avec le sucre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Battez l'œuf dans le mélange et ajoutez-y petit à petit la farine et le lait en alternant. Versez la pâte dans le plat à gâteau. Faites cuire à puissance élevée pendant 5 à 7 minutes. Piquez le gâteau avec un cure-dent. Si le cure-dent ne ressort pas sec et propre, le gâteau n'est pas encore prêt. Après la cuisson, laissez reposer le gâteau dans l'appareil 5 minutes de plus.

- Temps de cuisson : 5 à 7 minutes au total

Entretien et nettoyage

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Remarques et conseils sur le nettoyage

- Nettoyez la façade du four à l'aide d'une éponge humide additionnée d'eau savonneuse.
- Utilisez un produit courant destiné au nettoyage des surfaces en métal.
- Nettoyez l'intérieur de l'appareil après chaque utilisation. Les salissures s'éliminent alors plus facilement et ne risquent pas de brûler.
- En cas de salissures importantes, nettoyez à l'aide de produits de nettoyage spécifiques.
- Nettoyez régulièrement tous les accessoires et laissez-les sécher. Utilisez un chiffon doux additionné d'eau savonneuse tiède.
- Pour ramollir les résidus alimentaires secs, faites bouillir un verre d'eau à pleine puissance de micro-ondes pendant 2 ou 3 minutes.
- Pour éliminer les odeurs, versez 2 cuillères à café de jus de citron dans un verre d'eau, puis faites bouillir ce mélange à pleine puissance de micro-ondes pendant 5 minutes.

En cas d'anomalie de fonctionnement

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

En cas d'anomalie de fonctionnement

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil est éteint.	Allumez l'appareil.

Problème	Cause probable	Solution
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	L'appareil n'est pas branché.	Branchez l'appareil.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	Le fusible dans la boîte à fusibles a grillé.	Vérifiez le fusible. Si le fusible disjoncte de manière répétée, faites appel à un électricien qualifié.
L'appareil ne fonctionne pas du tout.	La porte n'est pas fermée correctement.	Assurez-vous que rien ne bloque la porte.
L'éclairage ne fonctionne pas.	L'éclairage est défectueux.	L'ampoule doit être remplacée.
Des étincelles jaillissent dans la cavité.	Vous avez placé des plats en métal ou ayant des éléments en métal dans l'appareil.	Retirez le plat de l'appareil.
Des étincelles jaillissent dans la cavité.	Des brochettes en métal ou du papier d'aluminium touchent les parois intérieures.	Assurez-vous que les brochettes et le papier d'aluminium ne touchent pas les parois intérieures.
L'ensemble du plateau tournant émet un grincement.	Il y a un objet ou de la salissure sous le plateau de cuisson en verre.	Nettoyez le dessous du plateau de cuisson en verre.
L'appareil s'arrête de fonctionner sans raison apparente.	Une anomalie de fonctionnement s'est produite.	Si cette situation se reproduit, contactez le service après-vente.

Données de maintenance

Si vous ne trouvez pas de solution au problème, veuillez contacter votre revendeur ou un service après-vente agréé.

Les informations à fournir au service après-vente figurent sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sur l'appareil. Ne retirez pas la plaque signalétique de l'appareil.

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Modèle (MOD.)	.....

Nous vous recommandons de noter ces informations ici :	
Référence du produit (PNC)	.....
Numéro de série (S.N.)	.....

Installation

AVERTISSEMENT!
Reportez-vous aux chapitres concernant la sécurité.

Informations générales

ATTENTION!
Ne bouchez pas les aérations. Cela pourrait provoquer une surchauffe de l'appareil.

ATTENTION!
Ne branchez pas l'appareil sur un adaptateur ou un prolongateur. Cela pourrait provoquer une surchauffe et un incendie.

ATTENTION!
La hauteur d'installation minimale est de 85 cm.

- Le micro-ondes est uniquement destiné à être utilisé sur le plan de travail d'une cuisine. Il doit être installé sur une surface plate et stable.
- Éloignez le plus possible le micro-ondes de la vapeur, de l'air chaud et des projections d'eau.
- Si le micro-ondes est installé à proximité d'une télévision et d'une radio, il peut créer des interférences sur le signal reçu.
- Si vous devez transporter le micro-ondes par temps froid, ne l'allumez pas immédiatement après l'installation. Laissez-le atteindre la température de la pièce et absorber la chaleur.

Installation électrique

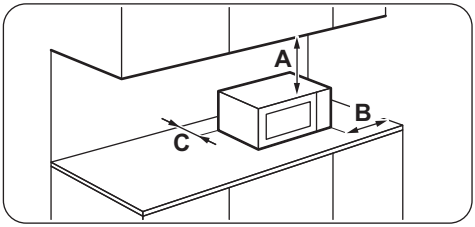
AVERTISSEMENT!
Le branchement électrique doit être confié à un électricien qualifié.

Le fabricant ne pourra être tenu pour responsable si vous ne respectez pas les précautions de sécurité du chapitre « Consignes de sécurité ».

Ce micro-ondes est fourni avec un câble d'alimentation et une fiche d'alimentation.

Le câble possède un fil de terre avec une prise de mise à la terre. La fiche doit être branchée dans une prise correctement installée et mise à la terre. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit le risque d'électrocution.

Distances minimales



Dimension	mm
A	100
B	76
C	76

EN MATIÈRE DE PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT

Recyclez les matériaux portant le symbole ♺. Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet. Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques. Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitsinformationen 66
Sicherheitsanweisungen 69
Gerätebeschreibung 70
Vor der ersten Inbetriebnahme 70
Täglicher Gebrauch 70
Verwendung des Zubehörs 73
Tipps und Hinweise 73
Reinigung und Pflege 85
Fehlersuche 86
Montage 87

Änderungen vorbehalten.

⚠ Sicherheitsinformationen

Lesen Sie vor der Montage und dem Gebrauch des Geräts zuerst die Gebrauchsanleitung. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Verletzungen und Beschädigungen durch unsachgemäße Montage. Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung griffbereit auf.

Sicherheit von Kindern und schutzbedürftigen Personen

⚠ **WARNUNG!**
Erstickungs- und Verletzungsgefahr sowie Gefahr einer dauerhaften Behinderung.

- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mit mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen nur dann verwendet werden, wenn sie durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen wurden und die mit dem Gerät verbundenen Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
  Kinder unter 3 Jahren dürfen sich nicht unbeaufsichtigt in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Alle Verpackungsmaterialien von Kindern fernhalten.
- Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs oder der Abkühlphase vom Gerät fern. Zugängliche Teile sind heiß.
- Falls Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet ist, empfehlen wir, diese einzuschalten.

- Wartung oder Reinigung des Geräts dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht erfolgen.
- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren vom Gerät und dem Netzkabel fern.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für die Verwendung im Haushalt und ähnliche Zwecke vorgesehen, wie z. B.:
  - Bauernhöfe, Personalküchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumfeldern;
  - Für Gäste in Hotels, Motels, Pensionen und anderen wohnungsähnlichen Räumlichkeiten
- Der Geräteinnenraum wird während des Betriebs heiß. Berühren Sie nicht die Heizelemente im Geräteinnern. Verwenden Sie zum Anfassen des Zubehörs und der Töpfe wärmeisolierende Handschuhe.
- Benutzen Sie zum Reinigen des Geräts keinen Dampfreiniger.
- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Sind die Tür oder die Türdichtungen beschädigt, darf das Gerät erst nach der Reparatur durch Fachpersonal in Betrieb genommen werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem autorisierten Kundenservice oder einer gleichermaßen qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefahrenquellen zu vermeiden.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die Abdeckung entfernt werden muss, die vor der Strahlungsenergie der Mikrowellen schützt, dürfen nur von Fachpersonal durchgeführt werden.
- Schalten Sie das Gerät nicht über eine externe Zeitschaltuhr oder eine separate Fernsteuerung ein.
- Erwärmen Sie keine Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel in geschlossenen Behältern. Sie könnten explodieren.
- Verwenden Sie nur mikrowellengeeignete Kochutensilien.

- Wenn Sie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff oder Papier erwärmen, beobachten Sie das Gerät aufmerksam, da die Möglichkeit einer Entflammung besteht.
- Das Gerät ist zum Erwärmen von Speisen und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Kleidungsstücken und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern o. Ä. ist gefährlich, da es zu Verletzungen, Zündvorgängen und Bränden führen kann.
- Wenn Rauch aus dem Gerät austritt, schalten Sie das Gerät aus oder ziehen Sie den Stecker heraus, und halten Sie die Tür geschlossen, um Flammenbildung zu vermeiden bzw. bereits vorhandene Flammen zu ersticken.
- Das Erwärmen von Getränken in der Mikrowelle kann zu einem verzögerten Überkochen führen. Seien Sie bei der Handhabung des Behälters vorsichtig.
- Der Inhalt von Milchfläschchen und Gläsern mit Babynahrung muss vor dem Verzehr umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Eier in der Schale und ganze hart gekochte Eier dürfen in diesem Gerät nicht erwärmt werden, da sie – selbst nach Abschluss der Erwärmung – explodieren können.
- Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen; Lebensmittelablagerungen müssen entfernt werden.
- Wird das Gerät nicht regelmäßig gereinigt, können die Oberflächen beschädigt werden; dies kann sich nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und zu gefährlichen Situationen führen.
- Die Oberflächen des Geräts können während des Betriebs sehr heiß werden.
- Die Mikrowelle darf nicht in einem Einbauküchenschrank installiert werden, es sei denn, sie wurde in einem Einbauschrank getestet.
- Die Geräterückseite muss gegen die Wand gestellt werden.
- Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschwämmchen zum Reinigen der Glastür; sie könnten die Glasfläche verkratzen und zum Zersplittern der Scheibe führen.

Montage

WARNUNG!
Nur eine qualifizierte Fachkraft darf den elektrischen Anschluss des Geräts vornehmen.

- Stellen Sie ein beschädigtes Gerät nicht auf und benutzen Sie es nicht.
- Halten Sie sich an die mitgelieferte Montageanleitung.
- Das Gerät kann fast überall in der Küche aufgestellt werden. Stellen Sie sicher, dass das Gerät auf einer flachen, ebenen Fläche aufgestellt wird und die Lüftungsöffnungen unter dem Gerät nicht abgedeckt werden (zur ausreichenden Lüftung).

Elektrischer Anschluss

WARNUNG!
Brand- und Stromschlaggefahr.

- Alle elektrischen Anschlüsse sind von einem geprüften Elektriker vorzunehmen.
- Das Gerät muss geerdet sein.
- Stellen Sie sicher, dass die elektrischen Daten auf dem Typenschild den Daten Ihrer Stromversorgung entsprechen. Wenden Sie sich andernfalls an eine Elektrofachkraft.
- Wird das Gerät über ein Verlängerungskabel an der Steckdose angeschlossen, stellen Sie sicher, dass das Kabel geerdet ist.
- Achten Sie darauf, Netzstecker und Netzkabel nicht zu beschädigen. Wenden Sie sich zum Austausch des beschädigten Netzkabels an den Kundendienst oder einen Elektriker.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, wenn Sie das Gerät von der Stromversorgung trennen möchten. Ziehen Sie stets am Netzstecker.

Gebrauch

WARNUNG!
Verletzungs-, Verbrennungs-, Stromschlag- oder Explosionsgefahr.

- Nehmen Sie keine technischen Änderungen am Gerät vor.
- Lassen Sie das Gerät bei Betrieb nicht unbeaufsichtigt.
- Üben Sie keinen Druck auf die geöffnete Gerätetür aus.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht abgedeckt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht als Arbeitsfläche und den Garraum nicht zur Aufbewahrung.

Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Verletzungs-, Brandgefahr sowie Risiko von Schäden am Gerät.

- Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose, bevor Reinigungsarbeiten durchgeführt werden.
- Reinigen Sie das Gerät regelmäßig, um eine Abnutzung des Oberflächenmaterials zu verhindern.
- Es dürfen sich keine Lebensmittelspritzer oder Reste von Reinigungsmitteln auf den Türdichtflächen befinden.
- Fett- oder Speisereste im Gerät können einen Brand verursachen.
- Reinigen Sie das Gerät mit einem weichen, feuchten Tuch. Verwenden Sie ausschließlich Neutralreiniger Benutzen Sie keine Scheuermittel, scheuernde Reinigungsschwämmchen, Lösungsmittel oder Metallgegenstände.
- Falls Sie ein Backofenspray verwenden, befolgen Sie bitte unbedingt die Anweisungen auf der Verpackung.

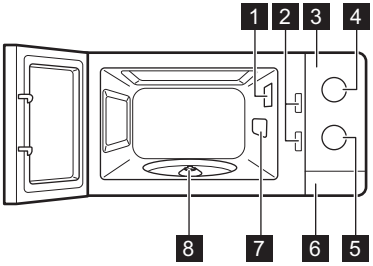
Entsorgung

WARNUNG!
Verletzungs- und Erstickungsgefahr.

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Schneiden Sie das Netzkabel ab, und entsorgen Sie es.

Gerätebeschreibung

Allgemeine Übersicht



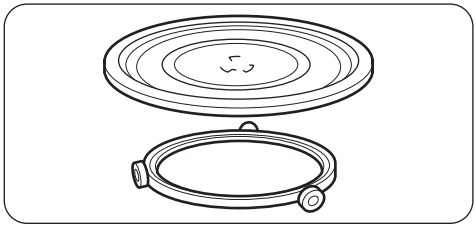
1 Lampe
2 Sicherheitsverriegelungssystem
3 Bedienfeld
4 Leistungsstufen-Knopf
5 Uhr-Knopf
6 Türtaste
7 Mikrowellenabdeckung
8 Drehspindel

Zubehör

Glasteller und Rollenführung

Drehteller-Set

Verwenden Sie beim Zubereiten von Speisen in der Mikrowelle stets das Drehteller-Set.



Vor der ersten Inbetriebnahme

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Erste Reinigung

ACHTUNG!
Siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“.

- Entfernen Sie alle Teile und Verpackungsmaterialien aus der Mikrowelle.
- Reinigen Sie das Gerät vor dem ersten Gebrauch.

Täglicher Gebrauch

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen zum Gebrauch des Gerätes

- Lassen Sie die fertige Speise nach dem Ausschalten des Geräts einige Minuten stehen.

- Vor der Zubereitung Aluminiumverpackungen, Metallbehälter etc. von den Lebensmitteln entfernen.

Garen

- Lebensmittel nach Möglichkeit mit einem mikrowellengeeigneten Material abdecken. Lebensmittel nur dann ohne Abdeckung garen, wenn eine Kruste gewünscht ist.
- Übergaren Sie die Speisen nicht, indem Sie die Leistung zu hoch und die Zeit zu lang einstellen. Die Lebensmittel können austrocknen, verbrennen oder an manchen Stellen Feuer fangen.
- Das Gerät eignet sich nicht zum Kochen von Eiern in der Schale oder zum Zubereiten von Schnecken im Schneckenhaus, da diese platzen können. Stechen Sie beim Zubereiten von Spiegeleiern zuerst den Dotter an.
- Stechen Sie Lebensmittel mit „Haut“ oder „Schale“, wie Kartoffeln, Tomaten oder Würstchen, vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach an, damit sie nicht platzen.
- Die Garzeit bei kalten oder tiefgekühlten Lebensmitteln verlängern.
- Gerichte mit einer Soße müssen von Zeit zu Zeit umgerührt werden.
- Feste Gemüsesorten wie Karotten, Erbsen oder Blumenkohl müssen in Wasser gegart werden.
- Größere Stücke nach der Hälfte der Garzeit wenden.
- Gemüse nach Möglichkeit in gleich große Stücke schneiden.
- Flaches, breites Kochgeschirr verwenden.
- Kein Kochgeschirr aus Porzellan, Keramik oder Steingut mit kleinen Löchern z. B. an Griffen oder unglasierten Böden verwenden. In den Löchern kann sich Feuchtigkeit absetzen, die beim Erhitzen zu Rissen im Kochgeschirr führen kann.
- Der Glasteller ist eine Unterlage zum Erhitzen von Speisen und Flüssigkeiten. Er ist wichtiger Bestandteil der Mikrowelle.

Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch

- Gefrorene, ungeöffnete Lebensmittel auf einem kleinen, umgedrehten Teller so in einen Behälter legen, dass die Auftauflüssigkeit vom Behälter aufgefangen wird.
- Drehen Sie das Lebensmittel nach der halben Auftauzeit um. Bereits angetaute Stücke nach Möglichkeit teilen und herausnehmen.

Auftauen von Butter, Tortenstücken, Quark

- Nicht vollständig im Gerät auftauen, sondern bei Zimmertemperatur auftauen lassen. Dies ergibt ein gleichmäßigeres Ergebnis. Vor dem Auftauen alle Metall- oder Aluminiumverpackungen entfernen.

Auftauen von Obst, Gemüse

- Obst und Gemüse nicht vollständig im Gerät auftauen, wenn es im rohen Zustand weiterverarbeitet werden soll. Bei Zimmertemperatur auftauen lassen.
- Durch Einstellen einer höheren Mikrowellenleistung kann Obst und Gemüse ohne vorheriges Auftauen gegart werden.

Fertiggerichte

- Sie können Fertiggerichte im Gerät nur zubereiten, wenn ihre Verpackung mikrowellengeeignet ist.
- Befolgen Sie die Herstelleranweisungen auf der Verpackung (z. B. Metalldeckel entfernen und Kunststofffolie einstechen).

Geeignetes Kochgeschirr und Material

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle		
	Auftauen	Aufwärmen	Garen
Ofenfestes Glas und Porzellan (ohne Metallteile, z. B. Pyrex, feuerfestes Glas)	X	X	X
Nicht feuerfestes Glas und Porzellan [1)]	X	--	--
Glas und Glaskeramik aus feuerfestem/frostbeständigem Material (z. B. Arcoflam), Grillrost	X	X	X

Kochgeschirr/Material	Mikrowelle		
	Auftauen	Aufwär-men	Garen
Keramik [2], Steingut[2].	X	X	X
Hitzebeständiger Kunststoff bis 200 °C [3]	X	X	X
Pappe, Papier	X	--	--
Frischhaltefolie	X	--	--
Bratfolie mit mikrowellen-geeignetem Verschluss [3]	X	X	X
Bratgeschirr aus Metall, z. B. Emaille, Gusseisen	--	--	--
Backformen, schwarz lackiert oder silikonbeschichtet [3]	--	--	--
Backblech	--	--	--
Bräunungsgeschirr, z. B. Crisp- oder Crunchplatte	--	X	X
Fertiggerichte in Verpackungen [3]	X	X	X

1) Ohne Beschichtung/Verzierung aus Silber, Gold, Platin oder Metall

2) Ohne Quarz- oder Metallteile oder metallhaltiger Glasur

3) Beachten Sie die Herstellerhinweise zu den Höchsttemperaturen.

X geeignet

-- nicht geeignet

Ein- und Ausschalten der Mikrowelle

ACHTUNG!
Nehmen Sie die Mikrowelle nicht in Betrieb, wenn sich keine Speisen in ihr befinden.

1. Zur Auswahl der Leistung drehen Sie den Leistungsstufen-Knopf.
2. Drehen Sie den Uhr-Knopf, um eine Zeit einzustellen. Dieser schaltet die Mikrowelle automatisch ein.
   Möchten Sie die Zeit auf weniger als 2 Minuten einstellen, drehen Sie den Uhr-Knopf zunächst auf über 2 Minuten und anschließend auf die gewünschte Zeit zurück.

Die Mikrowelle startet den Garvorgang automatisch, nachdem die Leistungsstufe und Zeit eingestellt und die Tür geschlossen wurde.
Ausschalten des Gerätes:

- warten Sie, bis das Gerät automatisch ausgeschaltet wird und ein akustisches Signal ertönt, wenn der Uhr-Knopf die Position AUS erreicht hat.
- drehen Sie den Uhr-Knopf auf Position AUS.
- drücken Sie die Türtaste. Das Gerät wird automatisch ausgeschaltet. Schließen Sie die Tür zum Weitergaren. Verwenden Sie diese Option, um den Garfortschritt der Speise zu überprüfen.

Tabelle der Leistungsstufen

Symbol	Leistungsstufe	Stufe
	Schonend erhitzen	80 W
	Heizen	130 W
	Auftauen	190 W
	Niedrige Stufe	280 W
	Medium	360 W
	Mittelhoch	430 W
	Hoch	500 W

Verwendung des Zubehörs

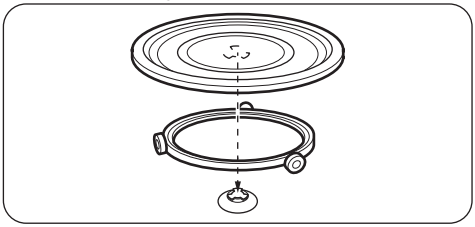
WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Einsetzen des Drehteller-Sets

ACHTUNG!
Lebensmittel nicht ohne das Drehteller-Set garen. Verwenden Sie ausschließlich das mit der Mikrowelle gelieferte Drehteller-Set.

Lebensmittel niemals direkt auf dem Glasteller garen.

1. Legen Sie die Rollenführung um die Drehspindel.
2. Stellen Sie den Glasteller auf die Rollenführung.



Tipps und Hinweise

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Die Kochstufeneinstellungen und Backzeiten in den Kochtabellen sind nur Richtwerte. Sie sind abhängig von den Rezepten, der Beschaffenheit und der Menge der verwendeten Zutaten.

Tipps für die Mikrowelle

Problem	Abhilfe
Sie finden keine Angaben für die vorbereitete Speisemenge.	Orientieren Sie sich an einem ähnlichen Lebensmittel. Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Regel: **Doppelte Menge = fast doppelte Zeit**, **Halbe Menge = halbe Zeit**
Die Speise wurde zu trocken.	Kürzere Garzeit einstellen oder niedrigere Mikrowellen-Leistung wählen.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit immer noch nicht aufgetaut, heiß oder gegart.	Längere Garzeit einstellen oder höhere Leistung wählen. Beachten Sie, dass für die Zubereitung größerer Gargutmengen eine längere Gardauer erforderlich ist.
Nach Ablauf der Garzeit ist das Gargut an den Rändern überhitzt, aber in der Mitte immer noch nicht gar.	Stellen Sie das nächste Mal eine niedrigere Leistung und längere Zeit ein. Flüssigkeiten nach der Hälfte der Zeit umrühren, z. B. Suppe.

- Bei Reis erhalten Sie mit flachem Geschirr bessere Ergebnisse.
- Die Standzeiten finden Sie in Kochtabellen. Diese Informationen geben an, wie lange die Speise nach dem Garen im Gerät oder außerhalb des Gerätes ruhen muss. Dadurch wird die gleichmäßige Verteilung der Hitze in der Speise erreicht.

Auftauen

Braten immer mit der flachen Seite nach unten auftauen.

Abgedecktes Fleisch nicht auftauen, dadurch könnte das Fleisch gegart werden statt aufzutauen.

Geflügel stets mit der Brust nach unten auftauen.

Rindfleisch

Speise	Gewicht (g)	Leistungsstufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Rinderhack	450	Auftauen	11 – 14	15 – 20	Bereits angetaute Stücke teilen und herausnehmen.
Fleisch schmoren	675	Auftauen	14 – 18	25 – 30	Teilen und Teile neu anordnen.
Frikadellen	450 (je 110 g)	Auftauen	10 – 12	15 – 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Steak	200	Auftauen	5 – 7	10 – 15	Bereits angetaute Stücke teilen und herausnehmen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Gulasch	500	Auftauen	11 – 14	15 – 20	Teilen und das Fleisch neu anordnen. Bereits angetaute Stücke herausnehmen.
Wurst in Scheiben	100	Auftauen	3 – 5	5 – 10	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Schweinefleisch

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Rippchen	450	Auftauen	10 – 12	25 – 30	Teilen und Teile neu anordnen.
Koteletts	500 (je 125 g)	Auftauen	11 – 14	25 – 30	Teilen und die Teile wenden.
Schweinehack	450	Auftauen	11 – 14	15 – 20	Bereits angetaute Stücke teilen und herausnehmen.
Gulasch	500	Auftauen	12 – 15	15 – 20	Teilen und das Fleisch neu anordnen. Bereits angetaute Stücke herausnehmen.

Geflügel

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hähnchen, ganz	1125	Auftauen	25 – 29	45 – 90	Nach der Hälfte der Zeit wenden. Falls erforderlich mit Aluminiumfolie abdecken.
Hähnchenbrust	450	Auftauen	15 – 18	15 – 30	Teilen und Teile neu anordnen.
Hähnchenbrust-würfel	900	Auftauen	22 – 25	25 – 30	Teilen und Teile neu anordnen.
Hähnchenschlegel	675	Auftauen	18 – 22	15 – 30	Teilen und Teile neu anordnen.

Fisch und Meeresfrüchte

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Fisch	450	Auftauen	9 – 11	15 – 20	Nach der Hälfte der Zeit wenden. Falls erforderlich mit Aluminiumfolie abdecken.
Fischfilets	675	Auftauen	12 – 14	15 – 20	Teilen und die Teile wenden.
Shrimps	225	Auftauen	4 – 5	15 – 20	Teilen und Teile neu anordnen.

Milchprodukte

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Quark	250	Auftauen	8 – 10	3 – 5	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden
Butter	250	Auftauen	2 – 3	3 – 5	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden
Käse	250	Auftauen	3:30 – 4	3 – 5	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden
Sahne	200	Auftauen	7 – 9	3 – 5	Aluminiumteile entfernen, nach der Hälfte der Zeit wenden

Gebäck

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Käsekuchen	1 Stück	Auftauen	1 –1:30	-	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Kuchen (Torte)	1 Stück	Auftauen	1 –1:30	-	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Trockener Kuchen (z. B. Rührkuchen)	1 Stück	Auftauen	1:30 – 2	1 – 2	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Früchtekuchen	1 Stück	Auftauen	1:30 – 2	1 – 2	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Brot, geschnitten	300	Auftauen	3 – 4	1 – 2	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Brötchen	4 Brötchen	Auftauen	1 –1:30	1 – 2	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Obst

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Erdbeeren	300	Auftauen	5 – 6	2 – 3	Nach der Hälfte der Zeit umrühren
Zwetschgen, Kirschen, Himbeeren, Johannisbeeren, Aprikosen	250	Auftauen	4– 5	2 – 3	Nach der Hälfte der Zeit umrühren

Garen

Gekühltes Fleisch und Geflügel stets 30 Minuten vor dem Garen aus dem Kühlschrank nehmen.

Fleisch, Geflügel, Fisch und Gemüse nach dem Garen abgedeckt lassen.

Den Fisch mit etwas Öl oder Butter bestreichen.

Alle Gemüsesorten müssen bei höchster Mikrowellenleistung gekocht werden.

Geben Sie pro 250 g Gemüse 30-45 ml kaltes Wasser hinzu.

Frisches Gemüse vor dem Garen in gleich große Stücke schneiden. Gemüse immer in einem Gefäß abgedeckt garen.

Fleisch

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Rinderbraten: - Englisch - Medium - Durch	450	Mittelhoch	10 – 12 11 – 14 13 – 16	5 – 10	Abgedeckt garen. Das Lebensmittel während des Garvorgangs mehrmals wenden.
Schweinebraten	450	Hoch	14 – 18	5 – 10	Abgedeckt garen. Das Lebensmittel während des Garvorgangs mehrmals wenden.

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Speckbraten	450	Hoch	10 – 12	5 – 10	Abgedeckt garen. Das Lebensmittel während des Garvor-gangs mehrmals wenden.

Geflügel

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Hähnchen, ganz	900	Hoch	16 – 24	5 – 10	Abgedeckt garen. Das Lebensmittel während des Garvor-gangs mehrmals wenden.
Hähnchenbrust-würfel	450	Mittelhoch	7 – 11	5 – 10	Abgedeckt garen. Das Lebensmittel während des Garvor-gangs mehrmals wenden.
Hähnchenbrust (mit Knochen)	450	Mittelhoch	8 – 12	5 – 10	Abgedeckt garen. Das Lebensmittel während des Garvor-gangs mehrmals wenden.

Fisch

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Fischfilets	450	Hoch	6 – 10	5 – 10	Abgedeckt garen. Das Lebensmittel während des Garvor-gangs mehrmals wenden.
Makrele, ganz (ausgenommen und zubereitet)	450	Hoch	6 – 10	5 – 10	Abgedeckt garen. Das Lebensmittel während des Garvor-gangs mehrmals wenden.

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Forelle, ganz (ausgenommen und zubereitet)	450	Hoch	7 – 12	5 – 10	Abgedeckt garen. Das Lebensmittel während des Garvorgangs mehrmals wenden.
Lachssteak	450	Hoch	6 – 10	5 – 10	Abgedeckt garen. Das Lebensmittel während des Garvorgangs mehrmals wenden.

Gemüse, frisch

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Brokkoli	250 500	Hoch	4 – 6 7 – 9	2 – 3	Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Rosenkohl	250	Hoch	5 – 6	2 – 3	60 – 75 ml Wasser zugeben. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Karotten	250	Hoch	4 – 6	2 – 3	Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Blumenkohl	250 500	Hoch	4 – 6 7 – 9	2 – 3	Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Zucchini	250	Hoch	4 – 6	2 – 3	30 ml Wasser oder 2 Esslöffel Butter zugeben. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Aubergine	250	Hoch	4 – 6	2 – 3	Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Lauch	250	Hoch	4 – 6	2 – 3	In dicke Scheiben schneiden. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Pilze	125 250	Hoch	3 – 5 5 – 7	2 – 3	Kein Wasser zugeben. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren. Vor dem Servieren abtropfen lassen.
Zwiebeln	250	Hoch	4 – 6	2 – 3	15 ml Wasser zugeben. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Paprika	250	Hoch	5 – 7	2 – 3	Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Salzkartoffeln	250 500	Hoch	5 – 7 10 – 12	2 – 3	Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Pellkartoffeln	800	Hoch	15 – 18	2 – 3	Abgedeckt garen, nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Kohl	250	Hoch	7 – 9	2 – 3	Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.

Gemüse, gefroren

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Spinat	125	Hoch	3 – 5	2 – 3	15 ml Wasser zugeben. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Brokkoli	250	Hoch	4 – 6	2 – 3	30 ml Wasser zugeben. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Erbsen	250	Hoch	4 – 6	2 – 3	15 ml Wasser zugeben. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Grüne Bohnen	250	Hoch	5 – 7	2 – 3	30 ml Wasser zugeben. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Buntes Gemüse (Karotten/Erbsen/Mais)	250	Hoch	5 – 7	2 – 3	15 ml Wasser zugeben. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.
Buntes Gemüse (Chinesische Art)	250	Hoch	6 – 8	2 – 3	15 ml Wasser zugeben. Abgedeckt garen. Beim Garen und nach dem Garen einmal umrühren.

Schmelzen

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Schokolade/ Schokoladenkuvertüre	150	Medium	3 – 4	2 – 3	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Butter	100	Medium	2 – 3	2 – 3	Nach der Hälfte der Zeit umrühren.

Aufwärmen

Befolgen Sie stets die Anweisungen auf der Verpackung beim Aufwärmen von Fertiggerichten.

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Babynahrung	128	Hoch	0:50	1 – 2	Nach der Hälfte der Zeit umrühren. Temperatur überprüfen!
Babymilch	100 ml 225 ml	Hoch	0:30 – 1 1 – 1:30	1 – 2	Löffel in die Flasche geben, umrühren und Temperatur überprüfen!
Sandwichbrötchen	1 Brötchen	Hoch	0:30 – 1	1 – 2	In Küchentuch einwickeln und auf den Glasteller legen. Keine Küchentücher aus Recyclingpapier verwenden.
Fertiggerichte	400 - 500	Hoch	7 – 10	2 – 3	Aluminiumdeckel entfernen. Nach der Hälfte der Zeit wenden
Tiefgefrorene Fertiggerichte	400 - 500	Hoch	8 – 12	2 – 3	Aluminiumdeckel entfernen. Nach der Hälfte der Zeit wenden
Lasagne	300	Hoch	6 – 10	2 – 3	Beim Garen die Speise abdecken.
Rindfleischauflauf	1 Tasse 4 Tassen	Hoch	3 – 5 7 –10	2 – 3	Beim Garen die Speise abdecken. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Kartoffelpüree	1 Tasse 4 Tassen	Hoch	2 – 5 8 – 10	2 – 3	Beim Garen die Speise abdecken. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Gebackene Bohnen	1 Tasse	Hoch	3 – 5	1 – 2	Beim Garen die Speise abdecken. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Ravioli oder Nudeln mit Soße	1 Tasse 4 Tassen	Hoch	4 – 6 10 – 14	2 – 3	Beim Garen die Speise abdecken. Nach der Hälfte der Zeit umrühren.
Milch	200 ml	Hoch	1 – 1:30	1	Löffel in das Gefäß geben.

Speise	Gewicht (g)	Leistungs-stufe	Dauer (Min.)	Standzeit (Min)	Bemerkungen
Wasser	200 ml	Hoch	2 – 2:30	1	Löffel in das Gefäß geben.
Soße	200 ml	Hoch	3 – 4	1	Nach der Hälfte der Zeit umrühren
Suppe	300 ml	Hoch	4 – 5	1	Nach der Hälfte der Zeit umrühren

Rezepte

Frühstück

Omeletts

Zutaten:

- 15 g geschmolzene Butter
- 4 Eier
- 6 Esslöffel Milch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Eier und Milch miteinander verquirlen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Speise mit der geschmolzenen Butter bedecken. Die Omelett-Mischung in eine Kuchenform geben. Bei Einstellung Hoch 3 Minuten lang garen, das Omelett wenden und 1 weitere Minute bei Einstellung Hoch weitergaren.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 4 Minuten

Rührei

Zutaten:

- 15 g geschmolzene Butter
- 2 Eier
- 2 Esslöffel Milch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Eier, Milch und geschmolzene Butter vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bei Einstellung Hoch 3 Minuten lang garen, dabei alle 30 Sekunden umrühren.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 3 Minuten

Abendessen

Tomatensuppe mit Orangen

Zutaten:

- 25 g geschmolzene Butter
- 1 mittlere Zwiebel, gehackt
- 1 große Karotte
- 1 große Kartoffel, gehackt
- 800 g Tomaten aus der Dose, gehackt
- Saft und geriebene Schale 1 mittleren Orange
- 900 ml heiße Gemüsebrühe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Karotte, Kartoffel und geschmolzene Butter vermischen und bei Einstellung Hoch 6 Minuten lang garen. Nach der Hälfte der Zeit umrühren. Tomaten, Orangensaft, Orangenschale und Brühe zugeben. Anschließend alles miteinander vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Behälter abdecken und bei Einstellung Hoch 18 Minuten lang garen bis das Gemüse zart ist. Beim Garen 2 – 3 mal umrühren. Die Suppe pürieren und servieren.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 24 Minuten

Französische Zwiebelsuppe

Zutaten:

- 1 große Zwiebel, geschnitten
- 1 Esslöffel Maiskeimöl
- 50 g Mehl
- 1,2 l Fleisch- oder Gemüsebrühe
- 2 Esslöffel Petersilie, gehackt
- 4 dicke Scheiben Baguette
- 50 g Käse, gerieben

Zubereitung:

Zwiebel und Maiskeimöl in einer Schüssel verrühren. Bei Einstellung Hoch 2 Minuten lang garen. Mehl zugeben und die Brühe nach und nach zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und Petersilie zugeben. Die Schüssel abdecken und bei Einstellung Mittel 18 Minuten lang garen. Die Suppe in Servierschalen geben, mit dem Brot garnieren

und großzügig mit Käse bestreuen. Bei Einstellung Mittelhoch 2 Minuten lang garen, bis der Käse schmilzt.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 22 Minuten

Gemüsepfanne

Zutaten:

- 1 Esslöffel Sonnenblumenöl
- 2 Esslöffel Sojasoße
- 1 Esslöffel Sherry
- 2,5 cm Ingwerwurzel, geschält und gerieben
- 2 mittlere Karotten, in schmale Streifen geschnitten
- 100 g Champignons, gehackt
- 50 g Sojasprossen
- 100 g Zuckererbsen
- 1 rote Paprika, entkernt und dünn geschnitten
- 4 Frühlingszwiebeln, gehackt
- 100 g Wasserkastanien in Dose, geschnitten
- 1/4 Kopf Chinakohl, dünn geschnitten

Zubereitung:

In einer Schüssel Sonnenblumenöl, Sojasoße, Sherry, Ingwer und Karotten miteinander vermischen. Abdecken und bei Einstellung Hoch 5 – 6 Minuten lang garen. Einmal umrühren. Anschließend Champignons, Sojasprossen, Zuckererbsen, rote Paprika, Frühlingszwiebeln, Wasserkastanien und Chinakohl hinzugeben. Alles miteinander vermischen. Bei Einstellung Hoch 5 – 6 Minuten lang garen bis das Gemüse zart ist. Beim Garen 2 – 3 mal umrühren.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 10 – 12 Minuten

Geflügel, mit Honig

Zutaten:

- 4 Hähnchenbrustfilets
- 2 Esslöffel Honig
- 1 Esslöffel körniger Senf
- 1/2 Esslöffel getrockneter Estragon
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 150 ml Hühnerbrühe
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Hähnchenbrüste in eine Auflaufform geben. Alle anderen Zutaten miteinander vermischen. Dann Soße über die Hähnchenbrüste gießen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Bei Einstellung Hoch 12 – 14 Minuten lang garen. Die Hähnchenbrüste zwei Mal umlegen und mit der Soße beträufeln.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 12 – 14 Minuten

Pellkartoffeln mit Blauschimmelkäse und Schnittlauch

Zutaten:

- 2 Kartoffeln, gebacken (je 250 g)
- 50 g Butter
- 100 g Blauschimmelkäse, gehackt
- 1 Esslöffel frischer Schnittlauch, gehackt
- 50 g Pilze, geschnitten
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Die Kartoffeln anstechen. Bei Einstellung Hoch 12 – 14 Minuten lang garen. Kartoffeln halbieren und aushöhlen. Kartoffelreste, Butter, Käse, Schnittlauch, Pilze in eine Schüssel geben und miteinander vermischen. Mit Salz und Pfeffer würzen. Die Mischung in die Kartoffelschalen geben und in eine Kuchenform stellen. Bei Einstellung Mittelhoch 10 Minuten lang garen.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 22 – 24 Minuten

Helle Soße

Zutaten:

- 25 g geschmolzene Butter
- 25 g Mehl
- 300 ml Milch
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Butter, Mehl und Milch vermischen. Bei Einstellung Hoch 4 – 5 Minuten lang garen. Alle 2 Minuten umrühren, bis die Soße verdickt und glatt ist. Mit Salz und Pfeffer würzen.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 4 – 5 Minuten

Hackfleisch, pikant

Zutaten:

- 1 kleine Zwiebel, gehackt
- 1 Knoblauchzehe, zerdrückt
- 1 Teelöffel Öl
- 200 g Tomaten aus der Dose, gehackt
- 1 Esslöffel Tomatenmark
- 1 Teelöffel Kräutermischung
- 225 g Rinderhack
- Salz und Pfeffer

Zubereitung:

Zwiebel, Knoblauch und Öl in einer Auflaufform vermischen. Bei Einstellung Hoch 2 Minuten oder bis die Mischung angedünstet ist garenAnschließend übrige Zutaten zugeben. Die Auflaufform abdecken und bei Einstellung Hoch 5 Minuten lang garen, anschließend auf Einstellung Mittelhoch stellen und 8 – 12 Minuten lang, oder bis das Fleisch durch ist, garen.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 15 – 19 Minuten

Süßspeisen

Erdbeerkonfitüre

Zutaten:

- 675 g Erdbeeren, ohne Strunk
- 3 Esslöffel Zitronensaft
- 675 g Zucker

Zubereitung:

Erdbeeren und Zitronensaft in eine große Schüssel geben. Bei Einstellung Hoch etwa 6 Minuten lang, oder bis die Früchte weich sind, erhitzen. Zucker zugeben und gut verrühren. Bei Einstellung Mittel 27 – 32 Minuten lang garen, bis die der Bindepunkt erreicht ist. Beim Garen 4 – 5 mal umrühren. Die Konfitüre in saubere Gläser abfüllen. Deckel anbringen, versiegeln und beschriften.

Um den Bindepunkt festzustellen, stellen Sie ein Teelöffel Konfitüre auf eine gekühlte Untertasse. Lassen Sie sie 1 Minute stehen. Anschließend fahren Sie mit dem Finger vorsichtig über die Konfitüre. Der Bindepunkt ist erreicht, wenn die Oberfläche dabei Falten aufwirft.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 37 – 43 Minuten

Mikrowellen-Butterkuchen

Zutaten:

- 100 g Margarine
- 100 g Zucker
- 1 Ei
- 100 g mit Backpulver gemischtes Mehl, gesiebt
- 2 – 3 Esslöffel Milch

Zubereitung:

Den Boden einer Kuchenform mit Backpapier auslegen. Margarine mit Zucker schaumig schlagen. Ei unterheben und abwechselnd Mehl und Milch nach und nach zugeben. Den Teig in die vorbereitete Form geben. Bei Einstellung Hoch 5 – 7 Minuten lang garen. Den Kuchen mit einem Zahnstocher einstechen. Bleibt Teig am Zahnstocher haften, ist der Kuchen noch nicht durchgebacken. Lassen Sie den Kuchen weitere 5 Minuten im Gerät stehen.

- Dauer im Gerät: Insgesamt 5 – 7 Minuten

Reinigung und Pflege

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Hinweise und Tipps zur Reinigung

- Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Reinigungsmittel an, und reinigen Sie damit die Vorderseite des Geräts.
- Reinigen Sie die Metalloberflächen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel.
- Reinigen Sie den Geräteinnenraum nach jedem Gebrauch. So lassen sich Verschmutzungen leichter entfernen und es kann nichts einbrennen.
- Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit speziellen Reinigern.
- Sämtliches Zubehör regelmäßig reinigen und trocknen lassen. Feuchten Sie ein weiches Tuch mit warmem Wasser und etwas Spülmittel an.
- Um hartnäckige Rückstände leichter entfernen zu können, stellen Sie ein Glas Wasser in das Gerät, und lassen Sie das Wasser 2 bis 3 Minuten bei voller Mikrowellenleistung kochen.
- Zur Beseitigung von Gerüchen geben Sie 2 TL Zitronensaft in ein mit Wasser gefülltes Glas, und lassen Sie das Wasser bei voller Mikrowellenleistung 5 Minuten im Gerät kochen.

Fehlersuche

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Was tun, wenn ...

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Das Gerät ist ausgeschaltet.	Schalten Sie das Gerät ein.
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Netzstecker ist nicht eingesteckt.	Stecken Sie den Netzstecker in die Steckdose.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	Überprüfen Sie die Sicherung. Falls die Sicherung öfter als einmal auslöst, wenden Sie sich an eine Elektrofachkraft.
Das Gerät funktioniert nicht.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Vergewissern Sie sich, dass die Tür nicht blockiert ist.
Die Beleuchtung funktioniert nicht.	Die Lampe ist defekt.	Die Lampe muss ausgewechselt werden.
Im Garraum bilden sich Funken.	Im Garraum befindet sich Kochgeschirr aus Metall oder mit Metallverzierung.	Nehmen Sie das Kochgeschirr aus dem Gerät.
Im Garraum bilden sich Funken.	Metallspieße oder Aluminiumfolie berühren die Innenwände.	Stellen Sie sicher, dass die Metallspieße und Folie nicht die Innenwände berühren.
Das Drehteller-Set macht Kratz- oder Mahlgeräusche.	Unter dem Glasteller befinden sich Gegenstände oder Schmutz.	Reinigen Sie die Fläche unter dem Glasteller.
Das Gerät funktioniert ohne ersichtlichen Grund nicht mehr.	Eine Störung ist aufgetreten.	Falls dieser Vorfall wiederholt auftritt, wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst.

Servicedaten

Wenn Sie das Problem nicht selbst lösen können, wenden Sie sich an den Händler oder einen autorisierten Kundendienst.

Die vom Kundendienst benötigten Daten finden Sie auf dem Typenschild. Das Typenschild befindet sich auf dem Gerät. Entfernen Sie nicht das Typenschild vom Gerät.

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Modell (MOD.)	.....

Wir empfehlen, hier folgende Daten zu notieren:	
Produktnummer (PNC)	.....
Seriennummer (S.N.)	.....

Montage

WARNUNG!
Siehe Kapitel Sicherheitshinweise.

Allgemeine Informationen

ACHTUNG!
Lüftungsöffnungen nicht blockieren. Wenn Lüftungsöffnungen blockiert sind, kann sich das Gerät überhitzen.

ACHTUNG!
Das Gerät nicht an Adapter oder Verlängerungskabel anschließen. Dies kann zu Überlast führen und es besteht Brandgefahr.

ACHTUNG!
Die Mindesteinbauhöhe beträgt 85 cm.

- Die Mikrowelle ist nur zum Gebrauch auf der Küchenarbeitsplatte bestimmt. Sie muss auf einer stabilen und flachen Fläche aufgestellt werden.
- Die Mikrowelle vor Dampf, heißer Luft und Wasserspritzern schützen.
- Befindet sich die Mikrowelle zu dicht am Fernsehgerät oder Radio kann sie Störungen beim Funk- oder Fernsehempfang verursachen.
- Wird die Mikrowelle bei kaltem Wetter transportiert, schalten Sie sie nicht sofort nach der Montage ein. Warten Sie, bis sich ihre Temperatur der Raumtemperatur angeglichen hat.

Elektrischer Anschluss

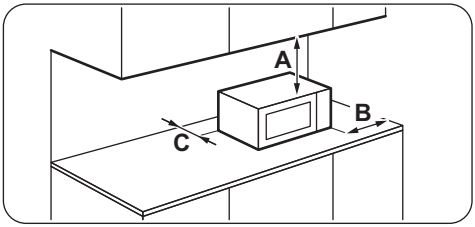
WARNUNG!
Der elektrische Anschluss muss von einer qualifizierten Fachkraft vorgenommen werden.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die aufgrund der Nichtbeachtung der Sicherheitsvorkehrungen des Kapitels „Sicherheitshinweise“ entstehen.

Die Mikrowelle wird mit einem Netzkabel mit Netzstecker geliefert.

Das Kabel besitzt einen Erdungsleiter mit einem Erdungsstecker. Der Stecker muss in eine ordnungsgemäß montierte und geerdete Steckdose gesteckt werden. Im Falle eines elektrischen Kurzschlusses reduziert die Erdung die Stromschlaggefahr.

Mindestabstände



Abmessungen	mm
A	100
B	76
C	76

UMWELTTIPPS

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol ♺. Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern. Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte. Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.



www.zanussi.com/shop



867300728-A-302015

CE