



CMXG22DW  
CMXG22DS

**FOURS A MICRO-ONDES**  
**MANUEL D' INSTRUCTIONS**

FR

**MIKROWELLENHERD**  
**BEDIENUNGSANWEISUNG**

DE



## Four à micro-ondes

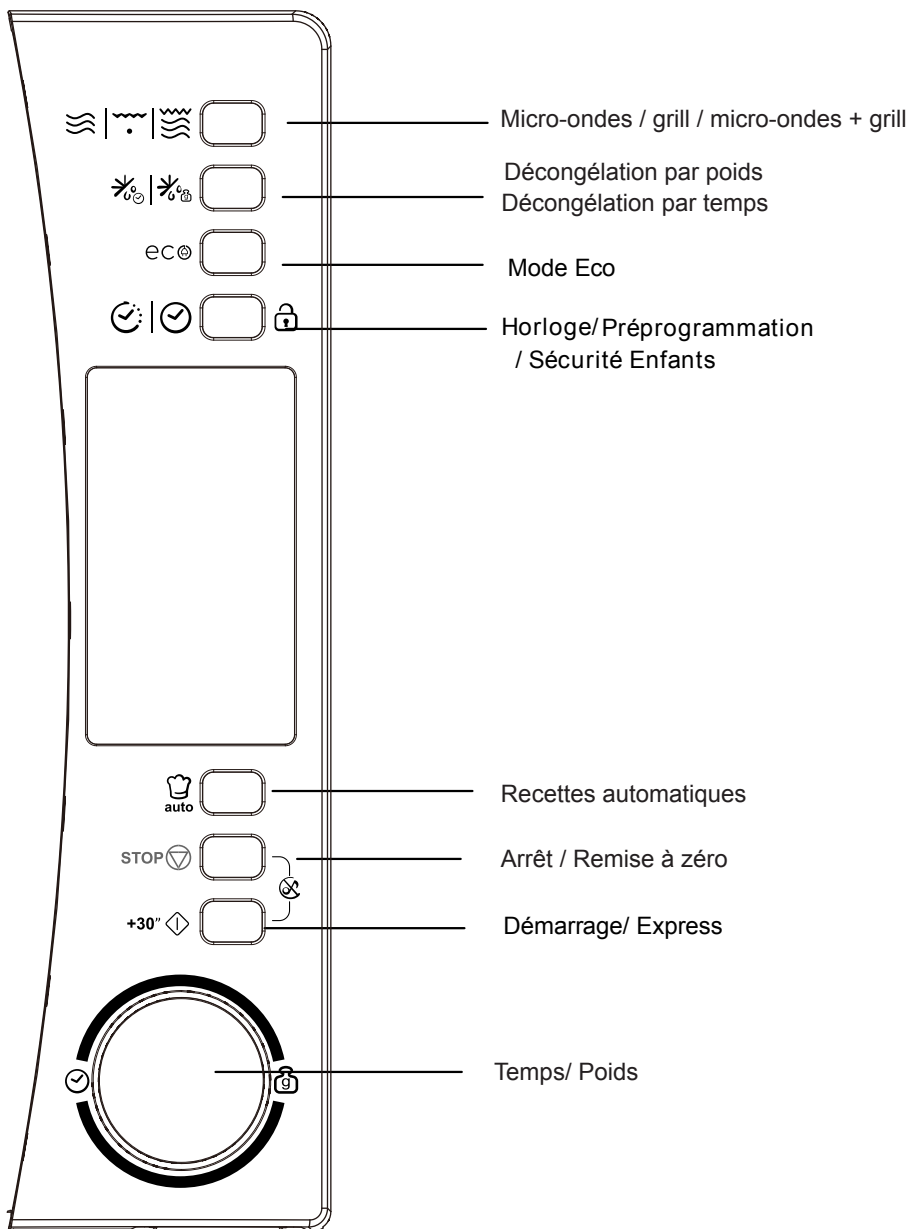
### **MANUEL D'INSTRUCTIONS** **MODELES:** CMXG22DW CMXG22DS

**Avant d'utiliser le four à micro-ondes lire attentivement ces instructions et les conserver précieusement.**

Si vous suivez les instructions décrites ci-après, votre four vous garantira un service excellent pendant de longues années.

**CONSERVER CES INSTRUCTIONS AVEC SOIN**

Ce produit est marqué conformément aux exigences de la réglementation en vigueur relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques résultant de la directive européenne 2012/19/UE du 4 juillet 2012, modifiant la directive 2002/96/CE »  
12/19/EU on WEEE



## PRECAUTIONS AFIN D'EVITER D'EVENTUELLES EXPOSITIONS EXCESSIVES A L'ENERGIE DES MICRO-ONDES.

(a) Ne jamais faire fonctionner le four avec la porte ouverte, ceci pourrait provoquer une exposition dangereuse à l'énergie du micro-onde. Important: ne pas forcer ou rompre les fermetures de sécurité.

(b) Ne positionner aucun objet entre la partie antérieure du four et la porte, ne pas laisser s'accumuler des résidus de graisses ou de détergents sur les surfaces des joints d'étanchéité.

(c) ATTENTION: si la porte ou le joint sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant que n'est pas effectuée la réparation par un personnel compétent.

## INDEX

Si l'appareil n'est pas bien nettoyé, la surface externe peut être endommagée et donc réduire la durée de l'appareil ou encore l'exposer à des situations dangereuses.

### Spécificités techniques

|                                           |                     |
|-------------------------------------------|---------------------|
| Modèles                                   | CMXG22DW / CMXG22DS |
| Tension standard de l'appareil            | 230V~50Hz           |
| Puissance nominale en entrée (Micro-onde) | 1250W               |
| Puissance nominale en sortie (Micro-onde) | 800 W               |
| Puissance nominale en entrée (Grill)      | 1000W               |
| Capacité volumétrique du four             | 22 L                |
| Diamètre du plat tournant                 | Ø245mm              |
| Dimensions externes(LxPxH)                | 461 x 365 x 280 mm  |
| Poids net                                 | 12,5 kg             |

## **AVERTISSEMENTS IMPORTANTS POUR VOTRE SECURITE ATTENTION**

Afin de diminuer le risque d'incendie, court-circuit, dommages aux personnes ou exposition excessive à l'énergie des micro-ondes durant l'utilisation de l'appareil, nous vous conseillons de suivre les précautions de base suivantes:

- 1.Attention: Liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des flacons fermés hermétiquement car ils sont susceptibles d'exploser.
- 2.Attention: il est dangereux pour tout personnel non spécialisé de démonter la couverture de protection prévue pour garantir la protection contre l'exposition à l'énergie à micro-ondes.
- 3.Attention: Ne permettez l'utilisation du four à des enfants qu'après leur avoir donné les instructions appropriées pour une correcte utilisation et les avoir mis en garde contre les risques encourus en cas d'une utilisation inappropriée.
- 4.Attention: Quand le four est utilisé en mode combiné, les enfants ne peuvent l'utiliser qu'en présence d'un adulte ceci en raison de la température émise (seulement pour le modèle avec grill)
5. Utilisez seulement des ustensiles appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes.
6. Le four doit être nettoyé régulièrement , tout dépôt d'aliment doit être éliminé.
7. Lire et suivre les données spécifiques "Précautions afin d'éviter d'éventuelles expositions excessives à l'énergie à micro-ondes ".
8. Quand vous réchauffez des aliments en récipients de plastique ou en carton, contrôler le four en raison du risque d'incendie.

9. Si vous constatez la présence de fumée, éteindre ou débrancher la prise de courant et laisser la porte du four fermée afin d'étouffer toutes flammes éventuelles.
10. Ne pas cuire de façon excessive les aliments.
11. Ne jamais utiliser la cavité du four comme récipient. Ne pas laisser des produits comme du pain, des biscuits à l'intérieur du four.
12. Oter les fermetures en métal ou poignées métalliques des récipients de métal ou de carton avant de les mettre dans le four.
13. Installer et positionner le four selon les instructions fournies pour l'installation.
14. Les oeufs durs ou avec leur coquille ne doivent être réchauffés dans le four à micro-ondes parce qu'ils sont susceptibles de provoquer une explosion même une fois la cuisson terminée.
15. Utiliser cet appareil seulement selon l'usage indiqué par le présent manuel d'instructions . Ne jamais utiliser de produits ou vapeurs corrosives dans cet appareil électroménager. Ce four est spécifiquement conçu pour réchauffer. Il n'est pas étudié pour des utilisations industrielles ou en laboratoire.
16. Si le fil d'alimentation fourni est endommagé, il doit être substitué par le fabricant, par son service d'entretien ou par une personne qualifiée ceci afin de prévenir toutes situations dangereuses.
17. Ne jamais stocker ou utiliser cet appareil à l'extérieur.
18. Ne pas utiliser ce four à proximité d'eau, dans un évier humide ou près d'une piscine.
19. La température des surfaces accessibles pourrait être élevée durant le fonctionnement du four. Tenir le fil d'alimentation loin de toute source de chaleur et en aucun cas ne jamais couvrir le four.
20. Ne jamais laisser le fil d'alimentation suspendu sur le bord d'une table ou d'un plan de travail.

21. La non observation des conditions normales d'entretien pourrait endommager les surfaces, causer une réduction de la durée de vie de l'appareil mais aussi provoquer des situations dangereuses.
22. Le contenu de biberons ou les flacons d'aliments pour bébés doivent être mélangés ou agités et la température de ces derniers doit être contrôlée afin d'éviter toutes brûlures.
23. Le réchauffement à micro-ondes de boissons peut provoquer un processus d'ébullition retardée, par conséquent, faire attention quand vous manipulez le flacon.
24. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou ayant un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été formées à l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.
25. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
26. Le four micro-onde ne doit pas être placé à l'intérieur des compartiments prévus au stockage de la nourriture, sauf s'ils sont recommandés par le fabricant.
27. L'appareil n'est pas destiné à fonctionner avec un minuteur externe ou un système de contrôle externe.
28. Avertissement: il convient de débrancher l'appareil pour changer l'ampoule afin d'éviter la possibilité d'une électrocution.
29. Les parties accessibles peuvent devenir chaude pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenu à l'écart.
30. Le tiroir de rangement peut devenir chaud.
31. Ne pas utiliser de produit de nettoyage abrasif et un racloir métallique pour nettoyer la porte verre du micro-onde qui peuvent rayer la surface et briser la verre.
32. Pendant l'utilisation l'appareil devient chaud. Faites attention à éviter de toucher les éléments chauds à l'intérieur du micro-onde.
33. Utilisez seulement la température recommandée pour le four (pour les fours équiper d'une sonde de température).

34. Positionner la partie arrière du micro-ondes contre un mur.

35. Cet appareil peut être utilisé par des enfants de l'âge de 8 ans et plus et les personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou qui n'ont pas d'expérience et des connaissances en rapport, si elles ont été supervisées et formées sur l'utilisation de cet appareil en toute sécurité et qu'elles ont compris les risques possibles. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien par l'utilisateur ne doit pas être effectués par les enfants sans surveillance.

36. Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de la portée des enfants de moins de 8 ans.

37. En cas de dégagement de fumée, éteignez ou débranchez l'appareil et gardez la porte fermée afin d'étouffer les flammes.

38. Cet appareil est conçu pour usages domestiques et d'autres usages analogues tels que:

- les zones de cuisine du personnel dans les magasins, bureaux et autres environnements de travail;
- par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements de résidence;
- les fermes;
- les environnements de chambre d'hôte.

39. **AVERTISSEMENT:** L'appareil et ses accessoires se chauffent pendant le fonctionnement. Il faut veiller à éviter de toucher les pièces chauffantes. Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart ou surveillés en permanence.

40. Le four à micro-ondes doit être utilisé avec la porte décorative ouverte. (Pour les fours avec une porte décorative.)

41. Il est interdit d'utiliser le nettoyeur à vapeur.

42. N'utilisez pas de produits nettoyants abrasifs ou de grattoirs métalliques pour nettoyer la vitre de la porte du four car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut briser la vitre.

**LISEZ ATTENTIVEMENT ET CONSERVEZ POUR RÉFÉRENCE ULTÉRIEURE**

# **Instructions pour diminuer le risque de dommages aux personnes**

## **Installation de la prise de terre**

### **DANGER**

Danger de décharge électrique

Toucher certains composants internes peut provoquer d'importants dommages aux personnes ou la mort. Ne jamais démonter l'appareil.

### **ATTENTION**

Danger de décharge électrique Une utilisation incorrecte de la prise de terre peut provoquer une décharge électrique. Ne pas connecter au réseau électrique tant que l'appareil n'est pas correctement installé avec l'installation d'une prise de terre.

**Pour diminuer le risque de dommages aux personnes**  
**Connexion de la mise à terre**

### **NETTOYAGE**

S'assurer que le four est débranché du réseau électrique.

1. Après utilisation, nettoyer les surfaces internes du four avec un chiffon légèrement humide.
2. Nettoyer correctement les accessoires avec de l'eau savonneuse.
3. Le cadre de la porte, le joint d'étanchéité et les parties connexes doivent être nettoyés si besoin, avec de l'eau savonneuse. Cet appareil électroménager doit être relié à la prise de terre. En cas de court-circuit électrique, la terre diminue le risque de décharge électrique fournissant une voie de sortie au courant électrique. Cet appareil est fourni avec un fil d'alimentation doté d'un fil de terre et d'une fiche de branchement avec terre. La fiche doit être insérée dans une prise de courant correctement installée et donc dotée

d'une liaison avec la terre. Contactez un électricien qualifié au cas où vous ne comprenez pas correctement les instructions pour la mise à terre ou au cas où vous avez un doute sur l'exactitude de la connexion à la terre de l'appareil . Au cas où il est nécessaire d'utiliser une rallonge, utiliser uniquement une rallonge à trois sorties comprenant une fiche bipolaire avec cannelure pour la mise à terre ainsi que 2 contacts pour la mise à terre. Une fiche bipolaire munie d'un contact pour la terre est appropriée pour la prise du four.

Le fil électrique fourni avec l'appareil est délibérément court afin de diminuer la possibilité de trébucher ou de l'arracher de la prise, risques possibles avec un fil plus long:

- 1) La tension nominale indiquée sur le fil ou sur la rallonge devraient être au moins équivalents à la tension nominale de l'appareil.
- 2) La rallonge doit être un fil à trois sorties avec mise à terre.
- 3) Le fil long doit être mis de façon à ne pas pendre du plan de travail ou de la table, doit être éloigné de la portée des enfants qui pourraient le tirer ou trébucher de façon impromptue.

# USTENSILES

## ATTENTION

### Risque de dommages aux personnes

Il est dangereux d'effectuer, sans une compétence spécifique, des réparations ou opérations d'entretien prévoyant le démontage du couvercle prévu pour garantir la protection à l'exposition de l'énergie à micro-ondes.

Se référer aux instructions du paragraphe "Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes ou qui doivent être évités dans le four à micro-ondes."

Certains ustensiles non métalliques peuvent être non appropriés pour l'utilisation du four à micro-ondes. En cas de doute, il est possible d'essayer l'ustensile en question suivant la procédure suivante.

#### Test des ustensiles:

1. Remplir un récipient spécial pour micro-ondes avec une tasse d'eau froide (250 ml) et y mettre l'ustensile en question .
2. Cuire à température maximale durant 1 minute.
3. Toucher avec précaution l'ustensile. Si l'ustensile vide est chaud, ne pas l'utiliser pour la cuisson à micro-ondes .
4. **Ne jamais dépasser le temps de cuisson d'une minute.**

#### Matériaux qui peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pellicule en aluminium          | Seulement comme protection. De petits morceaux lisses peuvent être utilisés pour couvrir des parties fines de viande ou volaille afin d'éviter une cuisson excessive . Il peut se former un arc si la pellicule est trop près de la paroi du four. La pellicule doit être positionnée à une distance minimum de 1 pouce (2,5 cm) des parois du four. |
| Récipients en terre cuite       | Suivre les instructions du producteur. Le fonds du récipient en terre cuite doit être positionné à au moins 3/16 de pouce (5mm) au dessous du plat tournant. Une utilisation incorrecte pourrait provoquer la rupture du plat tournant.                                                                                                              |
| Assiettes de table              | Seulement celles appropriées pour l'utilisation dans un four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.                                                                                                                                                                                     |
| Flacons en verre                | Oter toujours le couvercle. Utiliser seulement pour réchauffer les aliments jusqu'à tant qu'ils soient chauds. Certains récipients en verre ne sont pas résistants à la chaleur et pourraient donc se casser.                                                                                                                                        |
| Produits en verre               | Utiliser seulement des produits en verre résistants à la chaleur et appropriés pour l'utilisation au four. S'assurer qu'ils ne comportent pas des bords en métal. Ne pas utiliser des plats cassés ou ébréchés.                                                                                                                                      |
| Sachets pour la cuisson au four | Suivre les instructions du producteur. Ne pas fermer avec des fermetures métalliques. Faire des entailles pour laisser s'échapper la vapeur .                                                                                                                                                                                                        |
| Tasses et plats en plastique    | Cuire ou réchauffer pour des temps très courts. Ne pas s'éloigner du four durant la cuisson.                                                                                                                                                                                                                                                         |

|                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Serviettes en papier   | Utiliser pour couvrir les aliments pendant le réchauffement afin d'absorber la graisse éventuelle. Utiliser et contrôler seulement pour des temps de cuisson brefs.                                                                                                                                                                                                     |
| Papier sulfurisé       | Utiliser comme couverture pour prévenir éclaboussures ou pour couvrir la vapeur .                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Plastique              | Seulement plastique appropriée pour le four à micro-ondes. Suivre les instructions du producteur. Doit être indiquée "compatible pour micro-ondes". Certains récipients en plastique ramollissent quand les aliments réchauffent. Les sacs et sachets pour la cuisson et sacs en plastique fermés hermétiquement doivent être troués comme indiqué sur l'emballage même |
| Pellicule transparente | Seulement celle appropriée pour l'utilisation au four à micro-ondes. L'utiliser pour couvrir les aliments durant la cuisson afin de maintenir l'humidité. S'assurer que la pellicule transparente n'entre pas en contact avec les aliments.                                                                                                                             |
| Thermomètres           | Seuls ceux appropriés pour l'utilisation des fours à micro-ondes (thermomètres pour viandes et gâteaux).                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Papier oléagineux      | Utiliser pour couvrir les aliments et prévenir les débordements et maintenir l'humidité. .                                                                                                                                                                                                                                                                              |

#### **Matériaux à éviter dans les fours à micro-ondes**

|                                                          |                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Barquettes en aluminium                                  | Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation en fours à micro-ondes. |
| Récipients pour aliments en carton avec poignée en métal | Peut provoquer la formation d'un arc. Transvaser les aliments dans des plats appropriés pour l'utilisation au four à micro-ondes.. |
| Ustensiles en métal                                      | Le métal protège les aliments de l'énergie à micro-ondes. Le métal peut provoquer la formation d'un arc .                          |
| Fermetures en métal                                      | Peut provoquer la formation d'un arc et pourrait causer un incendie à l'intérieur du four.                                         |
| Sachets en papier                                        | Pourrait provoquer un incendie à l'intérieur du four.                                                                              |
| Récipients en polystyrène ou polyuréthane                | Les récipients pourraient fondre ou contaminer le liquide contenu lorsqu'ils sont exposés à de hautes températures.                |
| Bois                                                     | Le bois sèche quand est utilisé dans les fours à micro-ondes et pourrait casser ou se fendre.                                      |

## INSTALLER VOTRE FOUR

### Noms des composants et des accessoires du four

Extraire le four de l'emballage ainsi que les accessoires qui se trouvent à l'intérieur du four.

Le four est fourni avec les accessoires suivants :

1 Plateau tournant en verre

1 Ensemble anneau rotatif

1 Manuel d'instructions

A) Panneau de commandes

B) Axe du plateau tournant

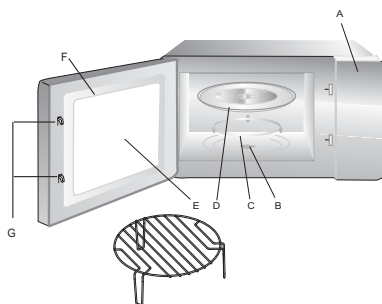
C) Anneau de support

D) Plat en verre

E) Fenêtre d'observation

F) Porte

G) Système fermeture de sécurité

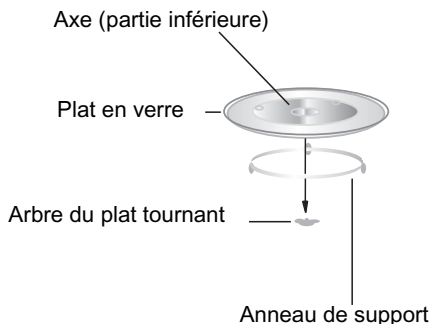


Grill ( Seulement pour la version avec grill )

Attention: ne pas utiliser la grille métallique du modèle à micro-ondes. Toujours l'enlever quand on utilise la fonction micro-ondes!

Eteindre le four si la porte reste ouverte durant le fonctionnement.

### Installation du plat tournant



- Ne jamais positionner le plat en verre à l'envers. Le plat en verre ne doit jamais être bloqué.
- Tant le plat en verre que l'anneau de support doivent être toujours être utilisés durant la cuisson .
- Les aliments et récipients doivent toujours être positionnés sur le plat en verre durant la cuisson.
- Si le plat en verre ou l'ensemble anneau de support/plateau tournant devaient se fissurer ou se casser, contacter le centre d'assistance le plus proche.

### Installation du plan de travail

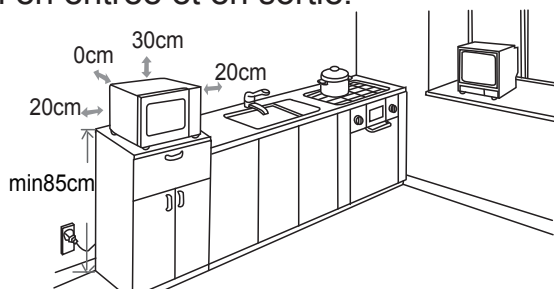
Otez de l'emballage le four ainsi que tous les accessoires . Examiner le four afin de vérifier n'est pas endommagé ou que la porte n'est abîmée. Ne pas installer le four s'il est endommagé.

**Partie intérieure:** Enlever toutes les pellicules de protection présentes sur les surfaces de la partie intérieure du four à micro-ondes.

**Ne pas enlever la fine pellicule marron claire collée sur la cavité du four, elle est prévue pour protéger le magnétron.**

## Installation

1. Choisir une surface plane offrant un espace suffisant pour l'aération en entrée et en sortie.



Un espace minimum de 7.9 pouces (20cm) est obligatoire entre le four et toute autre paroi adjacente.

(1) Laisser un espace minimum de 12 pouces (30cm) au-dessus du four.

(2) Ne pas enlever les pieds de la partie antérieure.

(3) Le blocage des ouvertures en entrée et/ou en sortie pourrait endommager le four.

(4) Positionner le four le plus loin possible de la radio ou de la télévision. Le fonctionnement du four à micro-ondes peut causer des interférences dans la réception de radio ou télévision.

2. Brancher le four à la prise de courant standard. S'assurer que le voltage et la fréquence soient égales au voltage et à la fréquence indiqués sur la plaque d'indication des valeurs nominales.

**ATTENTION:** Ne pas installer le four sur une cuisinière ou autre appareils électroménagers qui produisent chaleur. Si le four est installé près d'une source de chaleur, le four pourrait s'endommager et la garantie ne serait alors plus valable. La surface accessible pourrait être chaude durant le fonctionnement.



## INSTRUCTIONS DE FONCTIONNEMENT

Ce four à micro-ondes utilise des contrôles électroniques modernes afin de régler les paramètres de cuisson et donc de répondre au mieux à vos exigences.

### 1. Réglage de l'horaire

Quand le four à micro-ondes est connecté à la prise de courant, le four visualise "0:00", un signal acoustique émet un son.

1) Appuyer sur "  |  " les chiffres des heures clignoteront.



2) Tourner "  " pour régler les heures; le chiffre programmé pour les heures doit être compris entre 0--23.



3) Appuyer sur "  |  ", les chiffres des minutes clignoteront.



4) Tourner "  " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes doit être compris entre 0--59.



5) Appuyer sur "  |  " pour compléter le réglage de l'heure. ":" clignotera.



**Note:** 1) si l'horloge n'est pas réglée, elle ne fonctionnera pas une fois l'appareil branché.

2) Durant le réglage de l'heure, si vous appuyez sur " STOP  " ou si vous n'effectuez aucune opération pendant le laps de temps d'une minute, le four sortira de la fonction de réglage.

### 2. Cuisson à micro-ondes

Appuyer sur "  |  |  " une fois, tours "  " pour sélectionner la fonction désirée. Appuyer sur " + 30"  ". Tourner "  " pour régler le temps de cuisson.

Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson.

Exemple: si vous voulez utiliser une puissance de 80% pour cuire pendant 20 minutes, vous devrez faire fonctionner le four selon les étapes suivantes:

1) Appuyer sur "  |  |  " une fois, le LED visualisera "P100",

l'indicateur "  " sera allumé.



2) Tourner "  " pour choisir une puissance de 80%, le LED visualisera "P80". Appuyer sur " + 30"  ".



3) Tourner "  " pour régler le temps de cuisson jusqu'à ce que le display visualise "20:00" (Le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)



4) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson, ":" s'allumera et l'indicateur "  " clignotera (un signal acoustique émettra cinq sons en fin de cuisson).

**NOTA:** Les niveaux pour le réglage du temps de programmation sont les suivants:

|                          |                         |
|--------------------------|-------------------------|
| 0---1 min : 5 secondes   | 10---30 min : 1 minute  |
| 1---5 min : 10 secondes  | 30---95 min : 5 minutes |
| 5---10 min : 30 secondes |                         |

## Tableau des puissances du four à micro-ondes

| Puissance du micro-ondes | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |
|--------------------------|------|-----|-----|-----|-----|
|--------------------------|------|-----|-----|-----|-----|

### 3. Cuisson avec grill

- 1) Appuyer sur "  |  |  " deux fois; sera visualisé "G " et la fonction grill sera sélectionnée . Appuyer sur " + 30"  " .



- 2) Tourner "  " pour régler le temps de cuisson. Le temps maximum de cuisson est de 95 minutes.

- 3) Appuyer sur "+ 30"  " pour commencer la cuisson. "  " sera allumé.

### 4. Cuisson combinée

- 1) Appuyer sur "  |  |  " deux fois; sera visualisé "G " et la fonction grill sera sélectionnée .



Tourner "  " afin de sélectionner "C-2" ou "C-1".

- 2) Appuyer sur " + 30"  " .

Appuyer sur "  " pour régler le temps de cuisson. le temps de cuisson maximum est de 95 minutes.)

- 3) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson. Les indicateurs de cuisson clignoteront et " : " sera allumé.

### Nota: Instructions pour la cuisson combinée

| Instructions | Visualisation display | Puissance micro-ondes | Puissance Grill |
|--------------|-----------------------|-----------------------|-----------------|
| 1            |                       | 55%                   | 45%             |
| 2            |                       | 36%                   | 64%             |

### 5. Sélection rapide et augmentation du temps de cuisson

- 1) Quand le four est en position d'attente, appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson à la puissance maximale pendant 30 secondes. Le temps de cuisson augmentera de 30 secondes chaque fois que vous appuierez sur " + 30"  " ; le temps maximum de réglage est de 95 minutes.

Note: La durée peut être augmentée en appuyant sur le bouton "+ 30"  " sauf en programme de menu auto et de décongélation au poids.

- 2) En mode attente, tourner "  " vers la gauche pour choisir votre temps de cuisson directement puis appuyer sur le bouton " + 30"  " pour faire cuire à puissance micro-onde de 100%.

Ce programme peut être configuré comme la première d'une série d'étapes.

## 6. Décongélation selon le temps

- 1) Appuyer sur " | " une fois, le LED visualisera dEF1".



- 2) Tourner " " pour sélectionner le temps de cuisson. Simultanément, " " et " " s'allumeront. Le temps de réglage va de 00:05 à 95:00. Le niveau de puissance réglé est P30. Il n'est pas modifiable.



- 3) Appuyer sur " + 30" " pour commencer la décongélation. Les indicateurs " " et " " clignoteront.

## 7. Décongélation selon le poids

- 1) Appuyer sur " | " deux fois; le LED visualisera "dEF2".



- 2) Tourner " " pour sélectionner le poids des aliments à décongeler. Simultanément "g" sera allumé. Le poids doit être compris entre 100 et 2000 grs.



- 3) Appuyer sur " + 30" " pour commencer la décongélation. Les indicateurs " " et " " clignoteront et l'indicateur "g" s'éteindra.

## 8. Menus automatiques

- 1) Appuyer sur auto ou tourner la molette vers la droite pour choisir le menu souhaité. « A-01 », « A-02 »... « A-10 » s'afficheront alors dans l'ordre.  
 2) Appuyer sur « + 30" » pour confirmer le menu principal sélectionné.  
 3) Tourner la molette pour sélectionner le sous-menu de b-1 à b-4  
 4) Appuyer sur + 30" pour commencer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, un bip sonore retentira 5 fois. Si l'horloge a été réglée auparavant, alors l'heure s'affichera; autrement, 0:00 s'affichera.

Par exemple : pour cuire des pâtes :

- 1) Appuyer sur « auto » 7 fois, jusqu'à ce que « A-07 » s'affiche et le menu « Pâtes » est sélectionné. « » et « » s'allument.  
 2) Appuyer sur « + 30" » pour confirmer le menu sélectionné  
 3) Arrêter de tourner la molette lorsque « b-4 » s'affiche  
 4) Appuyer sur « + 30" » pour démarrer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, le bip sonne 5 fois. Puis le micro-ondes revient en mode veille

## 9. Cuisson en séquences

Il est possible de régler au maximum deux programmes de cuisson en séquences. Si un programme est la décongélation, celui-ci passera automatiquement en première position. Un signal acoustique sera émis après chaque programme et donc commencera le programme suivant.

**Nota:** Le menu Auto ne peut être réglé comme un des menus en séquences. Exemple: si vous voulez décongeler 500 grs d'aliments et les cuire avec une puissance micro-ondes de 80% pendant 5 minutes.

Les étapes à suivre sont les suivantes:

- 1) Appuyer sur "  |  " deux fois; le LED visualisera "dEF2". 
- 2) Tourner "  " pour régler le poids des aliments. Arrêter de tourner quand sera visualisé "500";
- 3) Appuyer sur "  |  |  " une fois, le LED visualisera "P100", l'indicateur "  " sera allumé. 
- 4) Tourner "  " pour choisir une puissance de 80%, le LED visualisera "P80". Appuyer sur " + 30"  ". 
- 5) Tourner "  " pour régler le temps de cuisson de 5 minutes 
- 6) Appuyer sur " + 30"  " pour commencer la cuisson.

Nota: à la fin du premier programme, le signal acoustique émettra et donc commencera le second programme. A la fin de tous les programmes, le signal acoustique émettra cinq sons et l'unité retournera à la position d'attente.

## 10. Cuisson avec départ différé

- 1) Avant de régler l'horloge. (Consulter les instructions relatives au réglage de l'horloge.)
- 2) Régler le programme de cuisson. Il est possible de régler au maximum deux programmes. La décongélation ne peut être réglée avec cette fonction
- 3) Appuyer sur "  |  ". L'horloge est visualisée. Le chiffre relatif aux heures clignote.;
- 4) Tourner "  " pour régler l'heure; le chiffre inséré pour les heures doit être compris entre 0--23. 
- 5) Appuyer sur "  |  ", les chiffres des minutes clignoteront. 
- 6) Tourner "  " pour régler les minutes, le chiffre programmé pour les minutes doivent être compris entre 0--59. 
- 7) Appuyer sur " + 30"  " pour compléter le réglage. " : " sera allumé, le signal sera allumé, le signal acoustique émettra deux sons à l'heure réglée et donc la cuisson commencera automatiquement.

**Nota:** 1) L'horloge doit être réglée avant de commencer l'opération. En cas contraire, la fonction de départ différé ne fonctionnera pas.

- 2) si le programme de départ différé a été programmé sans définir le programme de cuisson, l'entier réglage vaudra seulement comme réveil. Cela signifie qu'à l'heure réglée, le signal acoustique émettra seulement cinq sons

## 11. Mode ECO

En position d'attente, si vous appuyez sur «  » ou qu'aucune opération n'est faite pendant 1 minute, l'écran s'éteint. Pour rallumer l'écran, il suffit d'appuyer sur n'importe quelle touche.

NB :

- 1) Le four ne peut pas se mettre en mode ECO si la porte est ouverte.
- 2) Appuyez sur n'importe quel bouton ou ouvrez la porte pour rallumer l'écran.
- 3) Le mode Eco ne peut pas être déclenché lorsque la sécurité enfants est activée. Pour l'activer, il faut d'abord désactiver la sécurité enfants.

## 12. Fonction vérification des programmations

- (1) Durant la cuisson, appuyer sur "  |  |  " ; la puissance micro-ondes sera visualisée pendant 3 secondes
- (2) Durant la phase de départ différé, appuyer sur "  |  " pour visualiser l'horaire choisi pour la cuisson différée. Le temps de début de cuisson clignotera pendant 3 secondes et donc le four retournera à la visualisation de l'heure
- (3) Durant la cuisson, appuyer sur "  |  " pour contrôler l'heure actuelle.

## 13. Fonction Fermeture Sécurité pour enfants

Fermeture: en condition de repos, appuyer sur "  |  " pendant 3 secondes, on entendra un son très long un fois le réglage de la fermeture sécurité enfants effectivement intervenue ; le LED visualisera "  "  " est allumé

Sortie de la fonction fermeture: dans la position de blocage, appuyer sur "  |  " pendant 3 secondes; on entendra un son très long une fois le déblocage intervenu ; le LED retournera à l'horloge et "  " s'éteindra .

## 14. Mode Silence :

Appuyer sur "STOP  " et sur « + 30"  » simultanément pendant 3 secondes pour activer le mode silence.

Tous les boutons et les alarmes cessent de sonner lorsque le mode silence est activé.

Pour réactiver le son : appuyer sur « STOP  » et « + 30"  » simultanément pendant 3 secondes.

## 15. Protection du ventilateur

Après cuisson à micro-ondes ou combinée de plus de 5 minutes, le four s'arrête pendant les dernières 15 secondes et alors seul le ventilateur fonctionnera.

## 16. Fonction protection du Magnétron

Si l'unité fonctionne pendant 30 minutes au maximum du niveau de puissance, le four se règle automatiquement à 80% de la puissance micro-ondes ceci afin de protéger le magnétron.

## 17. Fonction extinction automatique

Si la porte reste ouverte pendant 10 minutes, la lumière du four s'éteindra. Appuyer sur n'importe quel touche après ouverture de la porte pour relancer le compte à rebours. La lumière du four s'allumera .

## 18. Données spécifiques

- (1) Il signal acoustique émettra un son quand le bouton est tournée au début du processus;
- (2) Si on ouvre la porte pendant la cuisson, il faut appuyer sur " + 30"  " pour continuer;
- (3) une fois réglé le programma de cuisson, la touche " + 30"  " doit être enfoncée pendant une minute; en cas contraire sera visualisée l'heure actuelle et le réglage sera annulé.
- (4) Le signal acoustique émettra un son en cas de pression correcte; en cas contraire ne sera émis aucun son.

**Tableau Menus automatiques de cuisson**

| Menu                     | Sous-menu                                       | Poids (g)                  | Puissance  |
|--------------------------|-------------------------------------------------|----------------------------|------------|
| A-01<br>PAIN             | b-1 Réchauffage de la pizza                     | 200                        | P100       |
|                          | b-2 Réchauffage du pain                         | 200                        | P100       |
|                          | b-3 Tarte salée                                 | 400                        | P80+P0+P80 |
|                          | b-4 Pâte                                        | 500                        | P30        |
| A-02<br>POMMES DE TERRE  | b-1 à la vapeur                                 | 400                        | P100       |
|                          | b-2 Croquettes de pommes de terre               | 500                        | C-1        |
|                          | b-3 Pommes de terre au four                     | 500                        | C-1        |
|                          | b-4 Frites                                      | 200                        | P100       |
| A-03<br>VIANDE           | b-1 Poulet                                      | 800                        | P100       |
|                          | b-2 Dinde                                       | 800                        | P100       |
|                          | b-3 Porc                                        | 450                        | P100       |
|                          | b-4 Viande rouge                                | 800                        | C-1        |
| A-04<br>POISSON          | b-1 Moules                                      | 200                        | P80        |
|                          | b-2 Saumon                                      | 350                        | P80        |
|                          | b-3 Filet de thon                               | 350                        | P80        |
|                          | b-4 Fruits de mer                               | 350                        | P80        |
| A-05<br>LEGUMES          | b-1 Brocolis                                    | 400                        | P100       |
|                          | b-2 Epinards                                    | 400                        | P100       |
|                          | b-3 Carottes                                    | 400                        | P100       |
|                          | b-4 Fenouil                                     | 200-400                    | P80-P0     |
| A-06<br>BOISSONS CHAUDES | b-1 Lait (tasse d'environ 240ml)                | 1 tasse                    | P100       |
|                          | b-2 Café (tasse d'environ 120ml)                | 1 tasse                    | P100       |
|                          | b-3 Thé                                         | 1 tasse                    | P100       |
|                          | b-4 Chocolat chaud                              | 200                        | P70        |
| A-07<br>PATES            | b-1 Pâtes fourrées                              | 450                        | P80        |
|                          | b-2 Riz                                         | 1 tasse                    | P100+P50   |
|                          | b-3 Soupe de légumes à réchauffer               | 250                        | P100       |
|                          | b-4 Pâtes classiques                            | 50 (+ajouter 500ml d'eau)  | P80        |
| A-08<br>GATEAUX          | b-1 Biscuits                                    | 200                        | P80+P0+P80 |
|                          | b-2 Gâteau                                      | 1 tasse                    | P80        |
|                          | b-3 Confiture                                   | 400                        | P100+P0    |
|                          | b-4 Muffins                                     | 400                        | P100       |
| A-09<br>COOK LIGHT       | b-1 Nourriture déshydratée                      | 100                        | P80+P0     |
|                          | b-2 Yaourt maison                               | 1 litre                    | P30        |
|                          | b-3 Pâtes au blé complet                        | 150 (+ajouter 500ml d'eau) | P100       |
|                          | b-4 Légumes secs (pois, lentilles, haricots...) | 500                        | P100       |
| A-10<br>BEBE             | b-1 Petits pots, purée                          | 150                        | P80+P0     |
|                          | b-2 Bouillon                                    | 200                        | P100+P0    |
|                          | b-3 Stérilisation du biberon                    | 1 fond d'eau               | P100       |
|                          | b-4 Lait pour bébé                              | 100ml                      | P30        |

## Recherche des problèmes

| NORMALE                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Interférence du four à micro-ondes sur la réception de la télévision              | Peuvent intervenir des interférences avec le réception de radio ou télévision durant le fonctionnement du four à micro-ondes. Il s'agit d'un phénomène courant avec d'autres appareils électroménagers, tels que aspirateurs, ventilateurs électriques. Il s'agit de phénomène normal. |
| Faible éclairage                                                                  | Durant la cuisson à micro-ondes à basse pression, la lumière du four peut diminuer. Il s'agit d'un phénomène normal.                                                                                                                                                                   |
| De la vapeur s'accumule sur la porte, de l'air chaud sort des orifices d'aération | Durant la cuisson, la vapeur peut s'échapper des aliments. Une bonne partie de cette vapeur est évacuée par les orifices d'aération. Le reste de la vapeur peut s'accumuler sur les surfaces froides, telles la porte du four. Ceci est normal.                                        |
| Le four est accidentellement allumé sans présence d'aliments à l'intérieur        | Le fonctionnement du four pendant de brèves périodes sans présence d'aliments à l'intérieur n'endommage pas le four. Cette situation doit être évitée le plus possible.                                                                                                                |

| Problème                                                         | Cause possible                                                               | Solution                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le four ne s'allume pas                                          | Le fil d'alimentation n'est pas correctement inséré dans la prise de courant | Débrancher la fiche de la prise, rebrancher après 10 secondes                                                             |
|                                                                  | Le fusible saute ou entre en fonction l'interrupteur automatique             | Substituer le fusible ou réparer l'interrupteur automatique (la réparation doit être effectuée par du personnel qualifié) |
|                                                                  | Problèmes en sortie                                                          | Vérifier la sortie avec un autre appareil électroménager                                                                  |
| Le four ne réchauffe pas                                         | La porte n'est correctement fermée                                           | Bien fermer la porte                                                                                                      |
| Le plat en verre fait du bruit pendant le fonctionnement du four | Les roulements sont sales et présence de résidus sur le fond du four         | Se référer au paragraphe "entretien du micro-ondes" pour nettoyer les surfaces sales.                                     |

**SERVICE D'ASSISTANCE CLIENT** Si vous ne pouvez pas identifier la cause de l'anomalie de fonctionnement : éteignez l'appareil (ne lui faites pas subir de mauvais traitement) et contactez le service d'assistance. **NUMERO DE SERIE DU PRODUIT** Où puis-je le trouver ? Il est important que vous fournissiez au service d'assistance le code et le numéro de série (un numéro à 16 chiffres qui commence par le numéro 3) de votre produit. Vous pouvez le trouver sur le certificat de garantie ou sur la place signalétique située sur l'appareil. Cela aidera les techniciens à éviter des déplacements pour rien, permettant ainsi (et surtout) d'économiser les frais d'intervention correspondants.



Cet appareil est en conformité avec la directive européenne 2002/96/EC relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (WEEE). En vous assurant que ce produit est détruit correctement, vous aiderez à empêcher des conséquences négatives potentielles pour l'environnement et la santé humaine, que pourraient dans le cas contraire causer une gestion des déchets inappropriée à ce produit. Le symbole sur le produit indique qu'il ne peut pas être traité comme déchet domestique. Au contraire il devrait être apporté au point de ramassage le plus proche pour le recyclage des équipements électrique et électronique. L'élimination doit se faire conformément aux réglementations locales pour la gestion des ordures. Pour plus d'informations sur le traitement, la récupération et le recyclage de ce produit, merci de contacter votre administration locale, le service de ramassage des déchets de votre habitation ou le magasin où vous avez acheté ce produit.

---

## **Guide de cuisson**

---

### **MICRO-ONDES**

L'énergie des micro-ondes pénètre les aliments en étant en fait attirée et absorbée par l'eau, la graisse et le sucre qu'ils contiennent. Les micro-ondes provoquent une agitation des molécules. Et c'est le mouvement rapide de ces molécules qui crée une friction et donc un échauffement des aliments.

### **CUISSON**

#### **Ustensiles pour la cuisson micro-ondes :**

Les ustensiles doivent laisser l'énergie des micro-ondes les traverser pour avoir une efficacité maximum. Les micro-ondes peuvent pénétrer à travers la céramique, le verre, la porcelaine et le plastique, ainsi qu'à travers le papier et la laine, mais elles sont réfléchies par le métal, tel que l'acier, l'aluminium et le cuivre. Les aliments ne doivent donc jamais être cuits dans des récipients en métal.

#### **Aliments convenant à la cuisson micro-ondes :**

Toutes sortes d'aliments conviennent à la cuisson micro-ondes, comme les légumes frais ou surgelés, les fruits, pâtes, riz, haricots, poissons et viandes. Les sauces, les crèmes, les soupes, les gâteaux, les conserves et les condiments peuvent aussi être cuisinés dans un four à micro-ondes. En résumé, la cuisine micro-ondes est idéale pour tout aliment habituellement préparé avec une cuisinière.

#### **Couvrir pendant la cuisson**

Il est très important de couvrir les aliments pendant leur cuisson car l'eau s'évapore et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez les couvrir de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou un film étirable spécial micro-ondes.

#### **Temps de repos**

Il est important de respecter un temps d'attente lorsque la cuisson est terminée afin de laisser la température s'égaliser à l'intérieur des aliments.

## Guide de cuisson

### Guide de cuisson pour les légumes surgelés

Utiliser une petite cocotte adaptée au four avec couvercle. Cuire couvert pendant la durée minimum - voir le tableau. Poursuivre la cuisson à votre goût. Remuer deux fois pendant la cuisson et une fois après. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Laisser reposer couvert.

| Aliment                            | Portion | Puissance | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions                              |
|------------------------------------|---------|-----------|--------------|-----------------------|-------------------------------------------|
| épinard                            | 150g    | P80       | 5-6          | 2-3                   | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |
| Brocolis                           | 300g    | P80       | 8-9          | 2-3                   | Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide |
| Petits pois                        | 300g    | P80       | 7-8          | 2-3                   | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |
| Haricots verts                     | 300g    | P80       | 7½-8½        | 2-3                   | Ajouter 30 ml (2 cuil. café) d'eau froide |
| Julienne (carottes/pois/maïs)      | 300g    | P80       | 7-8          | 2-3                   | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |
| Mélange de légumes (à la chinoise) | 300g    | P80       | 7½-8½        | 2-3                   | Ajouter 15 ml (1 cuil. café) d'eau froide |

## Guide de cuisson (suite)

### Guide de cuisson pour les légumes frais

Employer un bol en pyrex adapté avec un couvercle. Ajouter de 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillerées à soupe) pour 250 g, sauf si recommandation contraire – consulter le tableau. Cuisson couverte pendant le temps minimum indiqué dans le tableau. Poursuivre la cuisson suivant vos préférences. Remuer une fois pendant et à la fin de la cuisson. Ajouter du sel, des herbes ou du beurre après la cuisson. Couvrir et laisser reposer pendant 3 minutes.

Conseil : Couper les légumes frais en morceaux de même taille. Plus les morceaux sont petits, plus vite ils cuiront.

**Tous les légumes frais doivent être cuits au niveau de puissance maximal (P100).**

| Aliment            | Portion      | Temps (min.)  | Temps de repos (min.) | Instructions                                                                                                                                          |
|--------------------|--------------|---------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brocolis           | 250g<br>500g | 3½-4<br>6-7   | 3                     | Préparer des morceaux de même taille. Disposer les pieds au centre.                                                                                   |
| Choux de Bruxelles | 250g         | 5-5½          | 3                     | Ajouter de 60 à 75 ml d'eau (5 à 6 cuillerées à soupe).                                                                                               |
| Carottes           | 250g         | 3½-4          | 3                     | Couper les carottes en rondelles de taille égale.                                                                                                     |
| Choux-fleurs       | 250g<br>500g | 4-4½<br>6½-7½ | 3                     | Préparer des morceaux de même taille. Couper les gros morceaux en moitiés. Disposer les pieds au centre.                                              |
| Courgettes         | 250g         | 3-3½          | 3                     | Couper les courgettes en rondelles. Ajouter 30 ml d'eau (2 cuillerées à soupe) ou une noix de beurre. Cuire jusqu'à ce qu'elles soient tendres.       |
| Aubergines         | 250g         | 2½-3          | 3                     | Couper les aubergines en petites rondelles et arroser d'une cuillerée à soupe de jus de citron.                                                       |
| Poireaux           | 250g         | 3-3½          | 3                     | Couper les poireaux en rondelles épaisses.                                                                                                            |
| Champignons        | 125g<br>250g | 1-1½<br>2-2½  | 3                     | Préparer de petits champignons entiers ou en morceaux. Ne pas ajouter d'eau. Arroser avec du jus de citron. Saler, poivrer. Egoutter avant de servir. |
| Oignons            | 250g         | 4-4½          | 3                     | Couper les oignons en rondelles ou en moitiés. N'ajouter que 15 ml (1 cuillerée à soupe) d'eau.                                                       |
| Poivrons           | 250g         | 3½-4          | 3                     | Couper les poivrons en petits morceaux.                                                                                                               |

## Guide de cuisson (suite)

| Aliment         | Portion      | Temps (min.) | Temps de repos (min.) | Instructions                                                                                    |
|-----------------|--------------|--------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pommes de terre | 250g<br>500g | 3-4<br>6-7   | 3                     | Peser les pommes de terre épluchées et les couper en moitiés ou en quartiers de tailles égales. |
| Chou-navets     | 250g         | 4½-5         | 3                     | Couper les choux-navets en petits cubes.                                                        |

### Guide de cuisson pour le riz et les pâtes

**Riz** Employer un grand bol de pyrex avec couvercle – le riz double de volume pendant la cuisson. Cuire avec couvercle. Une fois le temps de cuisson écoulé, remuer avant de laisser reposer, puis saler ou ajouter des herbes et du beurre.  
Remarque: le riz peut ne pas avoir absorbé toute la quantité d'eau une fois le temps de cuisson écoulé.

**Pâtes** Employer un grand bol de pyrex. Ajouter de l'eau bouillante, une pincée de sel et bien remuer. Cuire sans couvercle. Remuer plusieurs fois pendant et après la cuisson. Couvrir et laisser reposer puis bien égoutter.

| Aliment                         | Portion      | Puissance | Temps (min.)     | Temps de repos (min.) | Instructions                                               |
|---------------------------------|--------------|-----------|------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------|
| Riz blanc (à demi bouilli).     | 250g<br>375g | P100      | 15-16<br>17½-18½ | 5                     | Ajouter 500 ml d'eau froide .Ajouter 750 ml d'eau froide . |
| Riz brun (à demi bouilli).      | 250g<br>375g | P100      | 20-21<br>22-23   | 5                     | Ajouter 500 ml d'eau froide. Ajouter 750 ml d'eau froide . |
| Riz mélangé (riz + riz sauvage) | 250g         | P100      | 16-17            | 5                     | Ajouter 500 ml d'eau froide .                              |
| Grains mélangés (riz + grains)  | 250g         | P100      | 17-18            | 5                     | Ajouter 500 ml d'eau froide .                              |
| Pates                           | 250g         | P100      | 10-11            | 5                     | Ajouter 1000 ml d'eau chaude                               |

---

## ***Guide de cuisson (suite)***

---

### **RECHAUFFER**

Votre four à micro-ondes réchauffera les aliments en un temps bien plus court que celui des fours traditionnels.

Servez-vous des valeurs de thermostat et des temps de réchauffage indiqués dans le tableau suivant. Les temps de réchauffage figurant dans le tableau concernent des liquides à une température ambiante d'environ +18 à +20°C ou des aliments sortant du réfrigérateur à une température de +5 à +7°C.

### **Disposition et recouvrement**

Eviter de réchauffer des quantités importantes, par exemple un gros morceau de viande – elles ont tendance à trop cuire et à se dessécher avant que le centre ne soit chaud. Il vaut mieux réchauffer de petites quantités.

### **Niveau de puissance et mélange**

Certains aliments peuvent être réchauffer au maximum niveau de puissance, alors que d'autres doivent l'être à niveaux plus faibles.

Consulter les tableaux pour obtenir des indications. En général, il vaut mieux réchauffer des aliments à plus faible thermostat, s'il s'agit d'un aliment délicat, de grandes quantités ou s'il est probable que l'aliment va chauffer très rapidement (tarte aux fruits secs, par exemple).

Bien remuer ou retourner les aliments au cours du réchauffage pour obtenir un meilleur résultat. Si possible, remuer une nouvelle fois avant de servir.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés. Afin d'éviter toute ébullition pouvant faire passer les liquides par-dessus le récipient et les aliments de brûler, les remuer avant, pendant et après le réchauffage. Les laisser dans le micro-ondes pendant le temps de repos. Nous vous conseillons de laisser une cuillère en plastique ou un agitateur en verre dans les liquides. Eviter de trop chauffer (et donc d'abîmer) les aliments. Il vaut mieux laisser les aliments cuire pendant un temps insuffisant et les remettre à chauffer ensuite si nécessaire.

### **Temps de chauffage et de repos**

Lorsque vous réchauffez des aliments pour la première fois, il vaut mieux noter le temps nécessaire pour pouvoir vous y référer ensuite.

Toujours vérifier que les aliments réchauffés sont complètement chauds. Laisser les aliments reposer pendant un bref moment après le réchauffage afin de permettre à la température de bien se répartir. Le temps de repos recommandé est de 2 à 4 minutes, sauf si un autre temps est indiqué dans le tableau.

Faire particulièrement attention lors du réchauffage de liquides ou d'aliments pour bébés.

---

## ***Guide de cuisson (suite)***

---

### ***RECHAUFFER DES LIQUIDES***

Toujours laisser les liquides reposer pendant au moins 20 secondes après l'arrêt du four afin de permettre à la température de bien se répartir. Remuer pendant le réchauffage si nécessaire, et TOUJOURS remuer après. Afin d'éviter que le liquide n'entre en ébullition et ne se répande dans le four ou bien qu'il brûle, mettre une cuillère ou un agitateur en verre dans les boissons et remuer avant, pendant et après le réchauffage.

### ***RECHAUFFER DES ALIMENTS POUR BEBES***

#### **ALIMENTS POUR BEBES :**

Placer les aliments dans un plat creux en céramique. Couvrir avec un couvercle en plastique. Bien remuer après le réchauffage. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes avant de servir. Remuer à nouveau et contrôler la température. Température de service conseillée : entre 30 et 40°C.

#### **LAIT POUR BEBES :**

Verser le lait dans une bouteille en verre stérilisée. Réchauffer sans bouchon. **Ne jamais** chauffer une bouteille avec la tétine car la bouteille pourrait exploser si elle est trop chauffée. Bien agiter avant de laisser reposer et agiter une nouvelle fois avant de servir. Toujours vérifier attentivement la température du lait ou des aliments pour bébés avant de les donner au bébé. Température de service conseillée : environ 37°C.

#### **REMARQUE:**

Les aliments pour bébés doivent toujours être attentivement contrôlés avant d'être servis afin d'éviter toute brûlure. Utiliser les valeurs de puissance et les temps donnés dans le tableau suivant concernant les instructions de réchauffage.

## Guide de cuisson (suite)

### Réchauffer des liquides et des aliments

Utiliser les niveaux de puissance et les temps donnés dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

| Aliment                                                                     | Portion                                                                                     | Puis-<br>sance | Temps<br>(min.)                          | Temps de<br>repos<br>(min.) | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|------------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Boissons<br>(café, thé,<br>eau à la<br>tempéra-<br>ture d'appar-<br>tement) | 150 ml<br>(1 tasse)<br>300 ml<br>(2 tasses)<br>450 ml<br>(3 tasses)<br>600 ml<br>(4 tasses) | P100           | 1-1½<br><br>1½-2<br><br>2½-3<br><br>3-3½ | 1-2                         | Versez dans une tasse en<br>céramique et la réchauffer<br>sans couvercle. Placer 1<br>tasse au centre, 2 en face<br>de l'autre et 3 ou 4 en<br>cercle. Bien remuer avant<br>le temps de repos et avant<br>de servir. ***be careful<br>while taking them out of<br>oven. |
| Soupe<br>(froide)                                                           | 250g<br>350g<br>450g<br>550g                                                                | P100           | 2-2½<br>2½-3<br>3-3½<br>3½-4             | 2-3                         | Verser la soupe dans une<br>assiette creuse en<br>céramique ou dans un bol<br>creux en céramique.<br>Couvrir avec un couvercle<br>en plastique. Bien remuer<br>après le réchauffage.<br>Remuer de nouveau avant<br>de servir.                                           |
| Ragoût<br>(froid)                                                           | 350g                                                                                        | P80            | 4½-5½                                    | 2-3                         | Mettre le ragoût dans un<br>plat creux en céramique.<br>Couvrir avec un couvercle<br>en plastique. Remuer<br>régulièrement au cours du<br>réchauffage et une<br>nouvelle fois avant de<br>laisser reposer et de servir.                                                 |
| Pâtes avec<br>sauce<br>(froides)                                            | 350g                                                                                        | P80            | 3½-4½                                    | 3                           | Mettre les pâtes (par ex.<br>spaghetti ou vermicelles<br>aux œufs) dans un plat en<br>céramique plat. Couvrir<br>avec du Scellofrais allant<br>au micro-ondes. Remuer<br>avant de servir.                                                                               |

## Guide de cuisson (suite)

| Aliment                        | Portion              | Puis-<br>sance | Temps<br>(min.)       | Temps de<br>repos<br>(min.) | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------------|----------------------|----------------|-----------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pâtes<br>fourrées<br>(froides) | 350g                 | P80            | 4-5                   | 3                           | Mettre les pâtes fourrées<br>(par ex. raviolis, tortellini)<br>avec la sauce dans un plat<br>creux en céramique.<br>Couvrir avec (froid) un<br>couvercle en plastique.<br>Remuer régulièrement<br>pendant le réchauffage et<br>une nouvelle fois avant de<br>laisser reposer et de servir. |
| Plats<br>préparés<br>(froids)  | 350g<br>450g<br>550g | P80            | 4½-5½<br>5-6<br>5½-6½ | 3                           | Placer les plats<br>comprenant 2 à 3 aliments<br>sur une assiette en<br>céramique. Couvrir avec<br>du Scellofrais allant au<br>micro-ondes.                                                                                                                                                |

## Guide de cuisson (suite)

### Réchauffer des aliments et du lait pour bébés

Utiliser les niveaux de puissance et les temps indiqués dans ce tableau comme instructions de réchauffage.

| Aliment                                                     | Portion        | Puis-<br>sance | Temps                                             | Temps de<br>repos<br>(min.) | Instructions                                                                                                                                                                                                                                                               |
|-------------------------------------------------------------|----------------|----------------|---------------------------------------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aliments<br>pour<br>bébés<br>(légumes<br>+ viande)          | 190g           | P80            | 30sec.                                            | 2-3                         | Placer dans un plat creux en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.                                                                     |
| Bouillie<br>pour<br>bébé<br>(céréales<br>+ lait +<br>fruit) | 190g           | P80            | 20sec.                                            | 2-3                         | Mettre la bouillie dans une assiette creuse en céramique. Faire cuire avec un couvercle. Remuer après la cuisson. Laisser reposer pendant 2 à 3 minutes. Avant de servir, bien remuer et contrôler attentivement la température.                                           |
| Lait pour<br>bébé                                           | 100ml<br>200ml | P30            | 30-40<br>sec.<br>1 min.<br>-<br>1 min.<br>10 sec. | 2-3                         | Remuer ou bien agiter et verser dans une bouteille de verre stérilisée. Placer au centre du plateau tournant. Faire cuire sans couvrir. Bien agiter et laisser reposer pendant au moins 3 minutes. Avant de servir, bien agiter et contrôler attentivement la température. |

---

## ***Guide de cuisson (suite)***

---

### ***GRIL***

L'élément de cuisson au gril se trouve sous la paroi supérieure du four. Il fonctionne lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de mieux griller les aliments. Préchauffer le gril pendant 4 minutes pour faire griller les aliments plus rapidement.

#### **Plats à utiliser pour les grillades :**

Doivent aller au feu et peuvent comprendre des éléments en métal. Ne pas utiliser de plastique, qui pourrait fondre.

#### **Aliments adaptés pour le gril :**

Côtelettes, saucisses, steaks, hamburgers, tranches de bacon et de jambon sec fumé, fines tranches de poisson, sandwiches et tous types de pain grillé avec garniture.

#### **REMARQUE IMPORTANTE :**

Toujours mettre les aliments sur la grille supérieure, sauf instruction contraire.

### ***MICRO-ONDES + GRIL***

Ce mode de cuisson associe la chaleur rayonnante du gril à la vitesse de cuisson du micro-ondes. Il ne fonctionne que lorsque la porte du four est fermée et que le plateau tourne. La rotation du plateau permet de bien dorer les aliments.

#### **Plats à utiliser pour la cuisson au micro-ondes + gril:**

Veuillez employer des plats à travers lesquels les micro-ondes passent. Ils doivent aller au feu. Ne pas utiliser des plats en métal avec les modes combinés. Ne pas utiliser de plats ni d'éléments en plastique car ils pourraient fondre.

#### **Aliments adaptés pour la cuisson micro-ondes + gril :**

Sont adaptés pour la cuisson avec ce mode combiné tous les types d'aliments cuits devant être réchauffés et dorés (par ex. les pâtes cuites), ainsi que les aliments requérant un bref temps de cuisson afin de brunir. Ce mode peut également être employé pour les grosses parts d'aliments qui sont meilleures lorsque leur surface est brunie et croustillante (par ex. les morceaux de poulet, les retourner à la moitié de la cuisson). Veuillez consulter le tableau relatif au gril pour de plus amples détails.

**Les aliments doivent être retournés en cours de cuisson s'ils doivent être brunis des deux côtés.**

## Guide de cuisson (suite)

### Guide pour faire griller les aliments surgelés

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

| Aliment surgelé                       | Portion                | Puissance   | Temps côté 1 (min) | Temps côté 2 (min.)        | Instructions                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------|------------------------|-------------|--------------------|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Petits pains (env. 50 g ch.)          | 2 pièces<br>4 pièces   | MW+<br>Gril | C2<br>1½-2<br>2½-3 | Gril<br>seul<br>2-3<br>2-3 | Placer d'abord les petits pains sens dessus dessous en cercle sur le plateau tournant. Faire griller jusqu'à ce qu'ils soient croustillants, puis attendre 2 à 5 mn. |
| Baguette/<br>Baguette à l'ail         | 200-250 g<br>(1 pièce) | MW+<br>Gril | C1<br>3½-4         | Gril<br>seul<br>2-3        | Placer la baguette surgelée diagonalement sur du papier cuisson sur le support. Après gril attendre 2 à 3 minutes.                                                   |
| Gratin (légumes ou pommes de terre)   | 400g                   | C1          | 13-15              | -                          | Placer le gratin gelé dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.                                                              |
| Pâtes (Cannelloni, Macaroni, Lasagne) | 400g                   | C1          | 14-16              | -                          | Placer les pâtes dans un petit plat rectangulaire en Pyrex, posé directement sur le plateau tournant. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.                          |
| Poisson Gratin                        | 400g                   | C1          | 16-18              | -                          | Placer le gratin gelé dans un petit plat rectangle en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.                                                    |

## Guide de cuisson (suite)

### Guide pour faire griller les aliments frais

Préchauffer le gril au moyen de la fonction gril pendant 4 minutes.

Utilisez les niveaux de puissance et les temps de ce tableau comme guide pour faire griller.

| Aliment frais                                                                | Portion                                  | Puissance    | Temps côté 1 (min) | Temps côté 2 (min.) | Instructions                                                                                                                                  |
|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|--------------|--------------------|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Tartines                                                                     | 4 pièces<br>(25 g chaq.)                 | Gril<br>seul | 3½-4½              | 3-4                 | Placer les tartines côte à côte sur le support                                                                                                |
| Petits pains<br>(déjà cuits)                                                 | 2-4 pièces                               | Gril<br>seul | 2½-3½              | 1½-2½               | Placer d'abord les petits pains à l'envers en cercle directement sur le plateau tournant.                                                     |
| Tomates<br>grillées                                                          | 200g<br>(2 pièces)<br>400g<br>(4 pièces) | C2           | 3½-4½<br>5-6       | -                   | Couper les tomates en deux. Mettre un peu de fromage dessus. Disposer dans un plat adapté au four, que vous placez sur le support.            |
| Tomato-<br>Cheese<br>Toast                                                   | 4 pcs (300g)                             | C2           | 4-5                | -                   | Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes |
| Toast<br>Hawaii<br>(pample-<br>mousse,<br>jambon,<br>fromage en<br>tranches) | 2 pièces<br>(300g)<br>4 pcs (300g)       | C1           | 3½-4½<br>6-7       | -                   | Faire d'abord griller les toasts. Puis les disposer avec la préparation sur le support en plaçant 2 toasts à l'opposé. Attendre 2 à 3 minutes |
| Pommes<br>de Terre                                                           | 250g<br>500g                             | C1           | 4½-5½<br>6½-7½     | -                   | Couper les pommes de terre en deux. Les disposer en cercle sur le support côté coupé vers le gril.                                            |
| Gratin de<br>légumes ou<br>pommes de<br>terre<br>(refroidi)                  | 500g                                     | C1           | 9-11               | -                   | Placer le gratin gras dans un petit plat en Pyrex sur le support. Après cuisson attendre 2 à 3 minutes.                                       |

## Guide de cuisson (suite)

| Aliment frais                       | Portion                                                          | Puis-<br>sance | Temps<br>côté 1<br>(min) | Temps<br>côté 2<br>(min.)     | Instructions                                                                                                                                                                   |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------|----------------|--------------------------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Morceaux<br>de poulet               | 450g<br>(2 pièces)<br>650g<br>(2-3 pièces)<br>850g<br>(4 pièces) | C2             | 7-8<br>9-10<br>11-12     | 7-8<br>8-9<br>9-10            | Enduire les morceaux d'huile et d'épices. Les placer en cercle, les os vers le milieu. Ne placer aucun morceau au centre du support. Laisser reposer 2 à 3 minutes.            |
| Poulet rôti                         | 900g<br>1100g                                                    | C1             | 10-12<br>12-14           | 9-11<br>11-13                 | Enduire le poulet d'huile et d'épices. Commencer par placer le blanc du poulet en dessous puis en haut directement sur le plateau tournant. Après grillage attendre 6 minutes. |
| Côtelettes<br>d'agneau<br>(à point) | 400g<br>(4 pièces)                                               | Gril<br>seul   | 10-12                    | 8-9                           | Enduire les côtelettes d'huile et d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Après cuisson, laisser reposer 2 à 3 minutes.                                               |
| Grillades                           | 250 g<br>(2 pièces)<br>500 g<br>(4 pièces)                       | FMO+<br>Gril   | C2<br>6-7<br>8-10        | (Grill<br>seul)<br>5-6<br>7-8 | Enduire les grillades d'huile et de porc d'épices. Les disposer en cercle sur le support. Laisser reposer 2 à 3 minutes après avoir fait griller.                              |
| Poisson rôti                        | 450g<br>650g                                                     | C2             | 6-7<br>7-8               | 7-8<br>8-9                    | Enduire la peau d'un poisson entier d'huile et d'épice. Placer les poissons côte à côte (tête-queue) sur le support.                                                           |
| Pommes                              | 2 pommes<br>(env.400g)<br>4 pommes<br>(env.800g)                 | C2             | 6-7<br>10-12             | -                             | Épépiner les pommes et les remplir de raisins secs et confiture. Parsemer d'amandes effilées. Placer les pommes sur un plat adapté au four posé directement sur le plateau.    |



# Mikrowellenherd

## BEDIENUNGSANWEISUNG

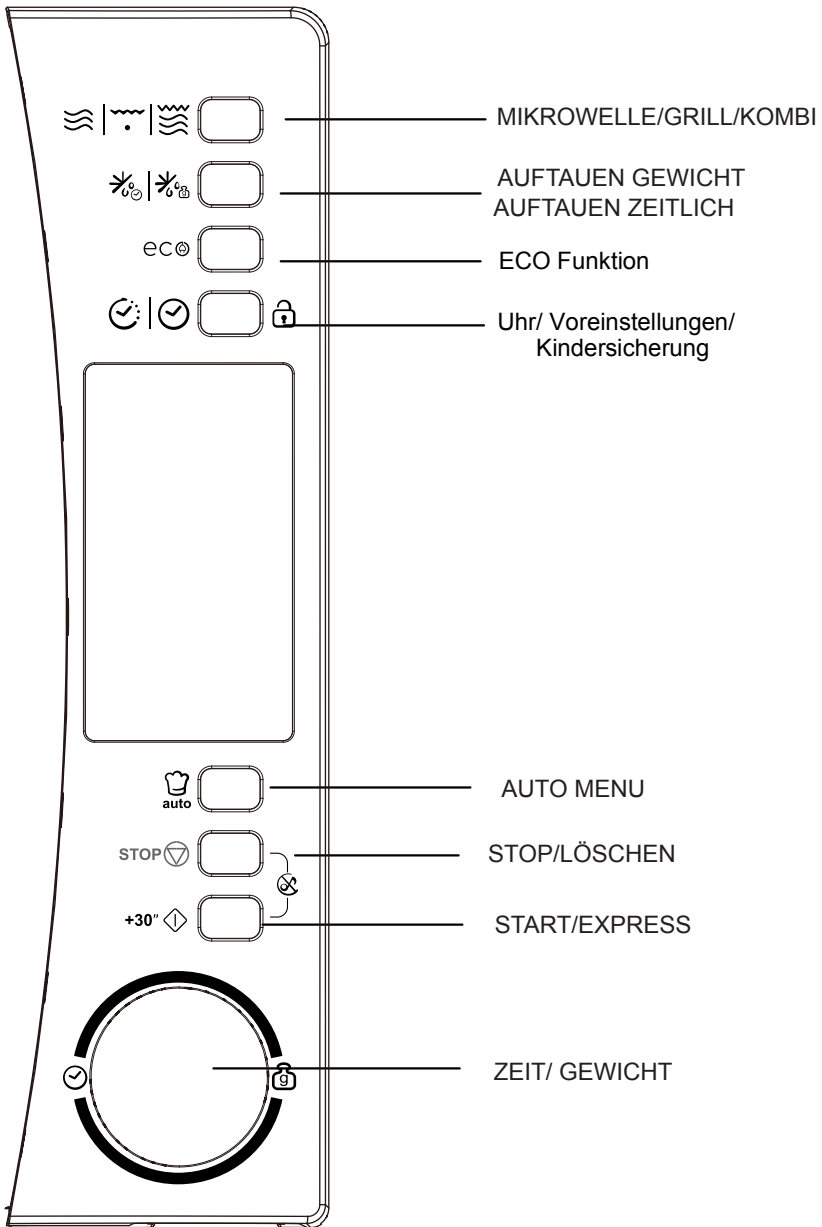
**MODELLE:** CMXG22DW  
CMXG22DS

**Vor der Verwendung des Mikrowellenherdes lesen Sie diese Anleitung aufmerksam durch und bewahren Sie sie sorgfältig auf.**

Wenn Sie die hier enthaltenen Anweisungen befolgen, wird Ihr Mikrowellenherd Ihnen einen hervorragenden Dienst für lange Zeit garantieren.

**DIESE BEDIENUNGSANLEITUNG SORGFÄLTIG AUFBEWAHREN.**

Durch die Platzierung des CE-Labels (  ) auf dieser Produktkennzeichnung, erklären wir eigenverantwortlich die Einhaltung der europäischen Sicherheit, Gesundheit und Umwelt in den Rechtsvorschriften festgelegten Anforderungen für dieses Produkt.



## VERMEIDUNG von möglicher Mikrowellenstrahlung

(a) Versuchen Sie nicht, diesen Ofen bei geöffneter Tür zu betreiben, da dies zu schädlicher Mikrowellen-Strahlung führen kann. Es ist wichtig, die Sicherheitssperren nicht zu brechen oder zu manipulieren.

(b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Backofen-Vorderseite und die Tür, vermeiden Sie Schmutz oder Rückstände von Reinigungsmitteln auf Dichtungen.

(c) **WARNUNG:** Wenn die Tür oder Türdichtungen beschädigt sind, darf der Ofen nicht betrieben werden bis dieser von einer sachkundigen Person repariert worden ist.

## NACHTRAG

Wenn das Gerät nicht sauber gehalten wird, können die Oberflächen angegriffen werden und beeinflussen dann die Lebensdauer des Gerätes und können zu gefährlichen Situationen führen.

### Technische Eigenschaften

|                                    |                     |
|------------------------------------|---------------------|
| Modelle                            | CMXG22DW / CMXG22DS |
| Nennspannung                       | 230V~50Hz           |
| Eingangsnennleistung (Mikrowellen) | 1250W               |
| Ausgangsnennleistung (Mikrowellen) | 800 W               |
| Eingangsnennleistung (Grill)       | 1000 W              |
| Volumen des Mikrowellenherdes      | 22 L                |
| Durchmesser des Drehtellers        | Ø 245mm             |
| Außenmaßen (BxTxH)                 | 461 x 365x 290 mm   |
| Nettogewicht                       | 12,5 kg             |

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

### **WARNUNG**

Um die Gefahr von Feuer, elektrischem Schlag, Verletzungen von Personen oder übermäßiger Mikrowellen-Strahlung zu verhindern, wenn Sie Ihr Gerät anschließen, befolgen Sie die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen, einschließlich der Folgenden:

1. **ACHTUNG:** Flüssigkeiten und andere Lebensmittel dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.
2. **Warnung:** Die Abdeckung, die Schutz gegen die Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie bietet, nicht entfernen.
3. **Achtung:** Nur Kinder dürfen den Ofen ohne Aufsicht benutzen, wenn eine angemessene Anweisung gegeben worden ist, so dass das Kind in der Lage ist, den Ofen in einer sicheren Weise zu nutzen und die Gefahren eines unsachgemäßen Gebrauchs zu verstehen.
4. **Warnung:** Wenn das Gerät im Kombinationsmodus betrieben wird, sollten Kinder den Backofen nur unter Aufsicht von Erwachsenen nutzen. (Nur für Grill-Serie)
5. Verwenden Sie nur Behälter, die für den Einsatz in der Mikrowelle geeignet sind.
6. Der Ofen sollte regelmäßig gereinigt werden und jegliche Nahrungsrückstände sollten entfernt werden.
7. Lesen und beachten Sie im Besonderen:  
"Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung von möglicher Mikrowellenstrahlung".
8. Beim Erhitzen von Speisen in Kunststoff- oder Papier-Behältern, besteht die Möglichkeit der Entzündung.

9. Wird Rauch festgestellt, das Gerät ausschalten oder den Netzstecker ziehen und die Tür geschlossen halten, um eventuelle Flammen zu ersticken.
10. Überhitzen Sie das Essen nicht.
11. Nutzen Sie das Gerät nicht als Stauraum für Gegenstände, Brot, Kekse etc.
12. Entfernen Sie Drahtbänder und Metallteile von Papier- oder Plastikbehältern bevor Sie diese in den Ofen stellen.
13. Installieren Sie oder stellen Sie diesen Ofen nur entsprechend den Installationsanweisungen auf.
14. Eier in Schale und ganze hartgekochte Eier sollten nicht in der Mikrowelle erwärmt werden, da sie explodieren können, selbst nachdem die Mikrowellenerhitzung beendet ist.
15. Benutzen Sie dieses Gerät nur für die vorgesehenen Verwendungen wie in dieser Anleitung beschrieben. Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dampfreiniger. Dieser Ofen ist speziell für die Erhitzung von Lebensmitteln und nicht für den industriellen oder Labor-Gebrauch konzipiert.
16. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dessen Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
17. Bewahren oder benutzen Sie dieses Gerät nicht im Freien.
18. Verwenden Sie dieses Gerät nicht in der Nähe von Wasser, in einem feuchten Keller oder in der Nähe eines Schwimmbeckens.

19. Die Temperatur der zugänglichen Oberflächen kann hoch sein, wenn das Gerät in Betrieb ist. Halten Sie das Kabel fern von erhitzten Oberfläche und bedecken Sie nicht die Lüftungsschlitze des Ofen.
20. Das Kabel darf nicht über Tischkanten hängen.
21. Wird das Gerät nicht sauber gehalten, könnte es zu einer Verschlechterung der Oberfläche kommen, die Lebensdauer des Gerätes könnte beeinträchtigt werden und dies möglicherweise zu einer gefährlichen Situation führen.
22. Der Inhalt von Babyflaschen und Gläsern mit Babynahrung sind zu rühren oder zu schütteln und die Temperatur vor dem Verzehr zu überprüfen, um Verbrennungen zu vermeiden.
23. Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann zu verspätetem siedendem Aufwallen führen, also Vorsicht beim Umgang mit dem Behälter.
24. Das Gerät ist nicht für die Nutzung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und Wissen, nur wenn eine angemessene Aufsicht oder ausführliche Anleitung zur Benutzung des Geräts durch eine verantwortliche Person gegeben wurde.
25. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
26. Die Geräte sollen nicht durch eine externe Zeitschaltuhr oder eine Remote-Steuerung betrieben werden.

27. ACHTUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist, bevor Sie die Lampe austauschen, um die Möglichkeit eines elektrischen Schlages zu vermeiden.

28. Zugängliche Teile können während der Benutzung heiß werden. Kleine Kinder sollten daher ferngehalten werden.

29. Verwenden Sie keine scharfen Scheuermittel oder scharfe Metallschaber zur Reinigung der Ofentür, da sie die Oberfläche zerkratzen und zur Beschädigung des Glases führen kann.

30. Während des Gebrauchs wird das Gerät heiß. Berührungen mit Elementen im Inneren des Ofens sind zu vermeiden.

31. Verwenden Sie nur die Temperaturfühler, die für dieses Gerät empfohlen sind (gilt für Öfen mit einer vorgesehenen Anlage zur Nutzung einer Temperaturfühlers.)

32. Die Rückseite des Geräts sollte an eine Wand gestellt werden.

33. Dieses Gerät kann von Kindern ab dem Alter von 8 Jahren oder mehr benutzt werden, ebenso wie von Personen mit geminderter sensorischer oder geistiger Fähigkeit oder fehlender Erfahrung und Wissen, falls sie Beaufsichtigung oder Einweisung zum sicheren Benutzen dieses Gerätes bekommen haben, und auf die entsprechenden Gefahren hingewiesen wurden. Kinder sollen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Instandhaltung seitens des Benutzers soll nicht von Kindern ohne Aufsicht vorgenommen werden.

34. Das Gerät und das Stromkabel sollen außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren aufbewahrt werden.

35. Falls sich Rauch entwickelt, schalten Sie das Gerät ab oder ziehen Sie den Netzstecker, lassen Sie die Tür geschlossen, um etwaige Flammen zu ersticken.

36. Dieses Gerät ist für den Gebrauch im Haushalt und ähnlichen Anwendungen bestimmt:

- Essräume des Personals in Werkstätten, Büros und anderen Arbeitsumgebungen;
- Durch Kunden in Hotels, Motels und ähnlichen Wohnumgebungen;
- Bauernhöfe;
- Frühstückspension.

37. WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während der Benutzung heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren Sie nicht die Heizelemente. Kinder unter 8 Jahren sollen ohne konstante Aufsicht nicht in der Nähe sein.

38. Die Mikrowelle soll mit geöffneter Dekor Tür benutzt werden ( für Mikrowellen mit Dekor Tür).

39. Der Dampfreiniger soll nicht benutzt werden.

40. Benutzen Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder scharfe Metallkratzer, um die Ofenglastür zu säubern. Dies verursacht Oberflächenkratzer, die zu einem Zerschlagen des Glases führen können.

**BITTE LESEN SIE DIES SORGFÄLTIG UND BEWAHREN SIE ES FÜR SPÄTERES NACHLESEN AUF**

# Zur Vermeidung von Personenschäden

## GEFAHR

Stromschlaggefahr  
Berühren der internen  
Komponenten kann zu  
schweren Verletzungen  
oder zu Tod führen.  
Öffnen Sie dieses Gerät  
nicht!

## WARNUNG

Stromschlaggefahr  
Bei unsachgemäßem  
Gebrauch der Erdung kann  
es zu einem elektrischen  
Schlag kommen.  
Das Gerät nicht in die  
Steckdose anschließen  
bis Gerät korrekt installiert  
und geerdet ist.

## Reinigung

Bitte ziehen Sie den  
Stecker vor der Reinigung  
1. Reinigen Sie das Innere  
mit einem feuchten Tuch.  
2. Reinigen Sie das  
Zubehör in Seifenlauge.  
3. Der Türrahmen und die  
Dichtung müssen vorsichtig  
mit einem feuchten Tuch  
gereinigt werden, wenn Sie  
dreckig sind.

Dieses Gerät muss geerdet  
werden. Im Falle eines elektrischen  
Kurzschlusses, reduziert die  
Erdung den elektrischen Strom.  
Dieses Gerät ist mit einem  
Erdungskabel und mit einem  
Schutzkontaktstecker ausgestattet.  
Der Stecker muss an eine  
Steckdose angeschlossen werden,  
die ordnungsgemäß installiert und  
geerdet ist. Wenden Sie sich an  
einen qualifizierten Elektriker oder  
Kundendienst-techniker, wenn die  
Anweisungen nicht vollständig  
verstanden wurden oder wenn  
Zweifel bestehen, ob das Gerät  
ordnungsgemäß geerdet ist.

1. Ein kurzes Anschlusskabel wird  
mitgeliefert, um Risiken des  
Stolperns über ein langes Kabel zu  
vermeiden.
2. Wenn ein längeres Kabel oder  
Verlängerungskabel genutzt wird:
  - 1) Die vermerkte Spannung des  
Kabels oder Verlängerungskabels  
sollte mindestens so groß sein wie  
die elektrische Leistung des Gerätes.
  - 2) Das Verlängerungskabel muss  
ein geerdeter 3-Draht-Kabel sein.
  - 3) Das lange Kabel sollten so  
platziert werden, dass es von  
Kindern nicht gezogen werden  
kann oder unabsichtlich darüber  
gestolpert werden kann.

# Geschirr Achtung

Für inkompetente Personen ist die Durchführung einer Wartung oder Reparatur, die die Entfernung einer Abdeckung zum Schutz gegen Mikrowellen-Strahlung beinhaltet, verboten.

Schlagen Sie in der Bedienungsanleitung im Abschnitt "Geeignete Materialien für den Mikrowellenherd" bzw. "Ungeeignete Materialien für den Mikrowellenherd" nach.

Auch Utensilien ohne Metall könnten ungeeignet für die Verwendung im Mikrowellenherd sein. Im Zweifelsfalle ist es möglich, das betreffende Utensil mit der folgenden Prozedur zu testen.

## Eignungstest:

1. Einen für den Mikrowellenherd geeigneten Behälter mit einer Tasse kalten Wassers (250 ml.) füllen und das betreffende Utensil hineingeben.
2. Bei höchster Temperatur für 1 Min. kochen.
3. Das Utensil vorsichtig berühren. Wenn das leere Utensil heiß ist, darf es nicht im Mikrowellenherd verwendet werden.
4. **Die Kochzeit von 1 Min. nicht übersteigen.**

## Geeignete Materialien für den Mikrowellenherd

|                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminiumfolie                                      | Nur zum Schutz. Kleine, glatte Stücke können als Abdeckung für dünne Fleisch- oder Geflügelsstücke verwendet werden, damit die Speisen nicht verkochen. Wenn die Aluminiumfolie zu nah an den Wänden des Mikrowellenherdes anliegt, besteht die Gefahr eines Elektrobogens. Die Alufolie sollte mindestens 2,5 cm entfernt von den Wänden des Mikrowellenherdes positioniert werden. |
| Steingut                                            | Gebrauchshinweise des Herstellers beachten. Der Boden eines Steingut-Behälters muss mit mindestens 5 mm Abstand zur Drehplatte positioniert werden. Eine unsachgemäße Verwendung kann zum Bruch der Drehplatte führen.                                                                                                                                                               |
| Teller                                              | Nur Teller verwenden, die mikrowellengeeignet sind. Gebrauchshinweise des Herstellers befolgen. Keine gebrochenen oder angeschlagenen Teller verwenden.                                                                                                                                                                                                                              |
| Schraubgläser                                       | Deckel stets abnehmen. Nur zum Erwärmen der Speisen verwenden. Viele Schraubgläser sind nicht hitzebeständig und könnten brechen.                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Glasschüsseln                                       | Nur hitzebeständige und für den Mikrowellenherd geeignete Glasbehälter verwenden. Versichern Sie sich, dass sie keinen Metallrand haben. Keine gebrochenen oder angeschlagenen Glasschüsseln verwenden.                                                                                                                                                                              |
| Schlauchfolien und Backschläuche für die Mikrowelle | Gebrauchshinweise des Herstellers befolgen. Nicht mit Metallverschlüssen verschließen. Folien einschneiden, damit der Dampf austreten kann.                                                                                                                                                                                                                                          |
| Pappteller und Pappbehälter                         | Fürs Kochen oder Erwärmen nur für kurze Zeit. Während des Garvorgangs den Mikrowellenherd nicht unbeaufsichtigt lassen.                                                                                                                                                                                                                                                              |

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Küchenpapier     | Kann zum Abdecken der Speisen während des Erwärms verwendet werden, um das Fett aufzunehmen. Nur für kurzes Erwärmen unter Aufsicht verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Pergamentpapier  | Als Abdeckung zum Vermeiden von Spritzern oder als Deckel gegen Dampf verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Kunststoff       | Nur für Mikrowellenherde geeignete Kunststoffarten verwenden. Bedienungsanleitung des Herstellers befolgen. Der Kunststoff sollte mit dem Zeichen „Für Mikrowellen geeignet“ gekennzeichnet sein. Einige Kunststoffbehälter werden weich, wenn der Inhalt sich erwärmt. Luftdicht verschlossene Kochbeutel oder Tüten sollten angeschnitten oder gelöchert werden, wie auf der Verpackung angegeben. |
| Klarsichtfolie   | Nur für die Mikrowellenherde geeignete Folie verwenden. Zum Abdecken der Speisen während des Kochens verwenden, um die Feuchtigkeit zu erhalten. Versichern Sie sich, dass die Klarsichtfolie die Speisen nicht berührt.                                                                                                                                                                             |
| Thermometer      | Nur die für die Mikrowellenherde geeigneten Thermometer (für Fleisch und Süßigkeiten) verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Butterbrotpapier | Als Abdeckung zum Vermeiden von Spritzern und zum Erhalten der Feuchtigkeit verwenden.                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

#### Ungeeignete Materialien für die Mikrowellenherde

|                                                     |                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aluminiumtablets                                    | Gefahr der Lichtbogenbildung. Speisen in mikrowellengeeignete Teller verlegen.                                    |
| Pappbehälter für Lebensmittel mit Metallhandgriffen | Gefahr der Lichtbogenbildung. Die Speisen auf für die Mikrowellenherde geeignete Teller legen.                    |
| Metallwerkzeuge                                     | Das Metall reflektiert die Mikrowellen und die Speisen werden nicht erwärmt. Gefahr von Lichtbogenbildung.        |
| Metallverschlüsse                                   | Gefahr von Lichtbogenbildung. Das Metall könnte einen Brand im Inneren des Mikrowellenherdes verursachen.         |
| Papiertüten                                         | Sie könnten einen Brand im Inneren des Mikrowellenherdes verursachen.                                             |
| Polystyren- bzw. Polyurethanbehälter                | Wenn diese Behälter zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, könnten sie schmelzen oder den Inhalt kontaminieren. |
| Holz                                                | Nachdem das Holz im Mikrowellenherd verwendet wurde, trocknet es aus und könnte brechen oder zersplittern.        |

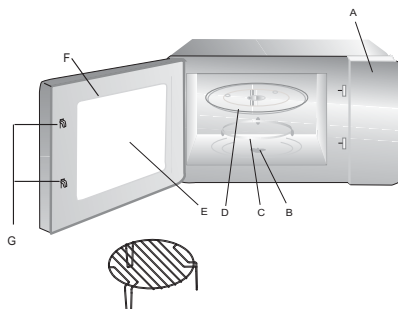
## MIKROWELLENHERD INSTALLIEREN

### Bauteile und Zubehör des Mikrowellenherdes

Entfernen Sie die Verpackung und nehmen Sie die Zubehörteile aus dem Garraum heraus. Der Mikrowellenherd wird mit den folgenden Zubehörteilen geliefert:

- 1 Glasdrehteller
- 1 Drehring
- 1 Bedienungsanleitung

- A) Schaltbrett
- B) Achse des Drehtellers
- C) Trägring
- D) Glasteller
- E) Fenster
- F) Tür
- G) Sicherheitsverriegelungssystem

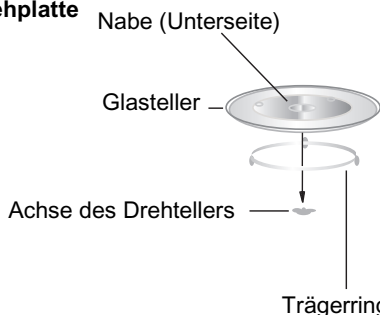


Grill (nur für die Serie mit Grill)

Achtung: das Metallgitter im Mikrowellenbetrieb nicht verwenden. Wenn die Mikrowellenfunktion gewählt wird, Metallgitter aus dem Garraum entfernen.

Sollte die Tür während des Betriebs offen bleiben, muss der Mikrowellenherd abgeschaltet werden.

### Installation der Drehplatte



- a. Glasteller nie falsch herum legen. Die Drehung der Glasplatte darf nie behindert werden.
- b. Mikrowellenherd nie ohne Glasteller und Trägring betreiben: beide Teile müssen stets benutzt werden.
- c. Die Speisen und die Behälter müssen zum Erwärmen immer auf die Glasplatte gestellt werden.
- d. Sollten der Glasteller oder der Drehring beschädigt werden oder einen Sprung aufweisen, wenden Sie sich an den zuständigen Kundendienst.

### Installation auf der Arbeitsfläche

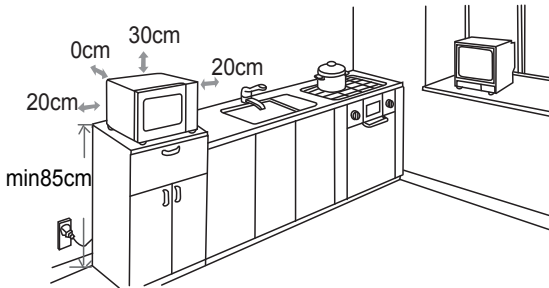
Verpackung entfernen und Zubehör entnehmen. Überprüfen Sie den Mikrowellenherd und vergewissern Sie sich, dass das Gerät keinen Transportschaden am Gehäuse oder an der Tür erlitten hat. Sollte der Mikrowellenherd beschädigt sein, darf es nicht installiert werden.

**Innenraum:** Alle Schutzfolien aus den Oberflächen des Innenraums des Mikrowellenherdes entfernen.

**Die im Garraum des Mikrowellenherdes geklebte, feine, hellbraune Verkleidung nicht lösen, da sie zum Schutz des Magnetrons dient.**

## Installation

1. Wählen Sie eine ebene Oberfläche mit genug Raum für die Lüftungsein- und -auslässe.



Zwischen dem Mikrowellenherd und den angrenzenden Wänden muss ein Mindestabstand von 20cm eingehalten werden.

(1) Über dem Gerät einen Abstand von mindestens 30 cm lassen.

(2) Die Füßchen aus der Unterseite des Mikrowellenherdes nicht entfernen.

(3) Achten Sie darauf, dass die Lüftungsein- und -auslässe nicht versperrt sind, damit das Gerät nicht beschädigt wird.

(4) Den Mikrowellenherd möglichst weit entfernt von Fernseher oder Radio aufstellen. Der Betrieb des Mikrowellenherdes kann Empfangsstörungen oder Bildinterferenzen verursachen.

2. Den Mikrowellenherd an einer Standardhaussteckdose verbinden. Versichern Sie sich, dass die Spannung und die Frequenz den Nennwerten Ihrer Hausinstallation entsprechen.

**ACHTUNG:** Den Mikrowellenherd nicht auf Hausgeräte installieren, die Wärme erzeugen (auch Kühlschränke).

Wenn das Gerät in der Nähe oder direkt auf einer Wärmequelle installiert wird, könnte es beschädigt werden, und der Garantieanspruch würde verfallen.

**Die zugängliche Oberfläche kann beim Betrieb heiß werden.**



## BEDIENUNGSANLEITUNG

Dieser Mikrowellenherd verwendet zur Einstellung der Kochparameter eine elektronische Steuerung, die es gestattet, den unterschiedlichsten Bedürfnissen gerecht zu werden.

### 1. EINSTELLUNG DER UHR

Sobald die Mikrowelle an der Steckdose verbunden wird, zeigt das Display "0:00", und ein akustisches Signal ertönt.

1) Drücken Sie "  |  ", die Ziffern der Stunden werden blinken. 

2) Knopf "  " drehen, um die Stunden einzustellen. Die eingegebene Zahl für die Stunden muss zwischen 0 und 23 liegen. 

3) Drücken sie "  |  ", die Ziffern der Minuten fangen an zu blinken. 

4) Knopf "  " drehen, um die Minuten einzustellen. Die Zahl für die Minuten muss zwischen 0 und 59 liegen. 

5) Drücken Sie "  |  " um die Einstellung der Uhrzeit zu bestätigen. Das Trennzeichen ":" zwischen den Ziffern wird blinken. 

- Hinweis:** 1) Wenn die Uhr nicht eingestellt ist, wird die Garzeiteinstellung nicht möglich sein und das Gerät nicht richtig funktionieren können.  
 2) Wenn Sie während der Einstellung der Uhrzeit auf " STOP  " drücken, oder für mehr als eine Minute keine Einstellung vornehmen, kehrt das Gerät automatisch zur ursprünglichen Einstellung zurück.

### 2. MIKROWELLENBETRIEB

Drücken Sie mehrmals "  |  |  ", um die gewünschte Funktion zu wählen.

Knopf "  " drehen, um die Leistung 80% zu wählen. Im Display erscheint die Anzeige "P80". Drücken Sie " + 30 "  ".

Drehen Sie dann "  ", um die Kochzeit einzustellen. Drücken Sie " + 30 "  ", um den Garvorgang zu starten.

Beispiel: Wenn Sie eine Leistung von 80% für 20 Minuten verwenden möchten, programmieren Sie den Mikrowellenherd gemäß den folgenden Anleitungen:

1) Drücken Sie "  |  |  " einmal, im Display erscheint "P100", und die Anzeige "  " leuchtet auf. 

2) Knopf "  " drehen, um die Leistung 80% zu wählen. Im Display erscheint die Anzeige "P80". Drücken Sie " + 30 "  ".

3) Knopf "  " drehen, um die Kochzeit einzustellen, bis im Display "20:00" erscheint (die maximal einstellbare Kochdauer beträgt 95 Minuten) 

4) Drücken Sie " + 30 "  ", um den Garvorgang zu starten, ":" leuchtet auf und "  " fängt an zu blinken (ein akustisches Signal ertönt 5 Mal am Ende der Garzeit).

**HINWEIS:** Die erste Minute kann in Schritten von 5 Sekunden eingestellt werden, danach sind die Schritten wie folgt:

|        |          |          |         |         |         |
|--------|----------|----------|---------|---------|---------|
| 0---1  | Min : 5  | Sekunden | 10---30 | Min : 1 | Minute  |
| 1---5  | Min : 10 | Sekunden | 30---95 | Min : 5 | Minuten |
| 5---10 | Min : 30 | Sekunden |         |         |         |

## Einstellung der Leistung der Mikrowelle

| Mikrowellenleistung | 100% | 80% | 50% | 30% | 10% |
|---------------------|------|-----|-----|-----|-----|
|---------------------|------|-----|-----|-----|-----|

### 3. GRILLBETRIEB

- 1) Taste "    " zweimal drücken, bis im Display "G" erscheint, um die Funktion Grill einzustellen. " + 30"  " drücken. 
- 2) Zur Einstellung der Kochzeit "  " drehen. Die längste Kochdauer beträgt 95 Minuten.
- 3) Um den Kochvorgang zu starten, " + 30"  " drücken. ":" wird blinken, während die Anzeige des Grills"  " permanent leuchtet.

### 4. KOMBINATIONSBETRIEB

- 1) Taste "    " zweimal drücken, bis "G" im Display erscheint. 
- 2) "  " drehen. viermal drücken, bis "C-1" oder "C-2" im Display erscheint, um den Kombibetrieb einzustellen. " + 30"  " drücken.
- 3) Zur Einstellung der Kochzeit "  " drehen. Die längste Kochzeit beträgt 95 Minuten.
- 4) Um den Garvorgang zu starten, " + 30"  " drücken. ":" wird aufleuchten und die Anzeige wird blinken.

### Tabelle Betriebsarten für den Kombinationsbetrieb

| Betriebsart | Display-Anzeige                                                                     | Mikrowellenleistung | Grill-Leistung |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|----------------|
| 1           |   | 55%                 | 45%            |
| 2           |  | 36%                 | 64%            |

### 5. SCHNELLSTART - BETRIEBSZEIT VERLÄNGERN

- 1). Durch Drücken der Taste " + 30"  " beginnt das Gerät in der Funktion Mikrowelle 30 Sekunden lang mit der Höchstleistung zu arbeiten. Die Kochzeit kann um je 30 Sekunden verlängert werden, wenn die Taste " + 30"  " gedrückt wird, jedoch maximal für 95 Min. Hinweis: Die Zeit stellen Sie durch Drücken der Taste „+ 30"  " ein; nicht gültig für den Auftaumodus nach Gewicht und für die automatischen Kochprogramme.
- 2) Drehen Sie im Standby-Modus die Taste „  " nach links für die direkte Einstellung der Kochdauer. Drücken Sie dann „ + 30"  " , um mit einer Mikrowellenleistung von 100% zu kochen. Dieses Programm kann als erstes Programm einer mehrstufigen Kochsequenz eingestellt werden .

## 6. AUFTAUEN NACH ZEIT

- 1) Einmal die Taste "☼<sub>0</sub>" | "☼<sub>30</sub>" drücken, bis das Display "dEF1" anzeigt.

- 2) Um die Zeit einzustellen, "☼" drehen. Die beiden Symbole "≡" und "☼" leuchten auf. Die höchstmögliche Dauer beträgt 95 Minuten. Die voreingestellte Leistungsstufe ist P30. Sie kann nicht verändert werden.

- 3) Um den Auftauvorgang zu starten, Taste " + 30" ⬇️ " drücken. Die Symbole "≡" und "☼" werden blinken.

## 7. AUFTAUEN NACH GEWICHT

- 1) Zweimal auf "☼<sub>0</sub>" | "☼<sub>30</sub>" drücken; das Display zeigt "dEF2".

- 2) Um das Gewicht der aufzutauenden Speise einzustellen, "☼" drehen. Im Display erscheint "g". Es kann ein Gewicht zwischen 100 und 2000 g eingestellt werden.

- 3) Um den Auftauvorgang zu starten, Taste " + 30" ⬇️ " drücken. Die Symbole "≡" und "☼" blinken, und die Anzeige "g" wird gelöscht.

## 8. Auto Menu

- 1) Im Wartezustand "☼<sub>0</sub> auto" drücken oder "☼" nach rechts zum gewünschten Menü drehen. "A-01", "A-02".... "A-10" werden abwechselnd angezeigt.
- 2) Auf " + 30" ⬇️ drücken und gewählte Auswahl bestätigen.
- 3) "☼" drehen, um im Menü aus b-1 bis b-4 zu wählen.
- 4) " + 30" ⬇️ drücken und den Kochvorgang starten.

Am Ende des Kochvorgangs ertönt der Summer fünf Mal. Falls die Uhrzeit vorher eingestellt wurde, wird dann die aktuelle Zeit angezeigt, ansonsten zeigt das Display 0:00.

Beispiel: Pasta kochen.

- 1) "☼<sub>0</sub> auto" sieben Mal drücken, "A-07" steht im Display und das Pasta-Menü wird gewählt. "≡" und "☼" Symbole leuchten auf.
- 2) " + 30" ⬇️ drücken zum Bestätigen des gewählten Hauptmenüs.
- 3) Drehen bis "☼" erscheint.
- 4) " + 30" ⬇️ drücken und den Kochvorgang starten

Am Ende des Kochvorgangs ertönt der Summer fünf Mal. Danach wieder in den Wartezustand schalten.

## 9. INDIVIDUELL EINSTELLBARE PROGRAMMABLÄUFE

Es ist möglich, bis zu zwei Kochprogrammen in Folge einzustellen. Wenn eines davon das Auftauen ist, wird dieses automatisch als erstes Programm durchgeführt. Nach jedem Programm ertönt ein akustisches Signal, und das nächste Programm startet anschließend.

**Hinweis:** Das Menü Auto kann nicht als Teil einer Programmfolge eingestellt werden. Beispiel: Wenn Sie 500 g Speisen auftauen und dann mit einer Mikrowellenleistung von 80% für 5 Minuten kochen möchten, sollten Sie die folgenden Einstellungen vornehmen:

1) Zweimal auf "  "drücken; das Display zeigt "dEF2".



2) Um das Gewicht der Speise einzugeben, "  " drehen, bis das Display "500" anzeigt.

3) Drücken Sie "  " einmal, im Display erscheint "P100".



Knopf "  " drehen, um die Leistung 80% zu wählen.

Im Display erscheint die Anzeige "P80". Drücken Sie " + 30 "  ".

4) Für die Einstellung der Kochzeit auf 5 Minuten "  " drehen.



5) Um den Garvorgang zu starten, Taste " + 30 "  " drücken.

**Hinweis:** Am Ende des ersten Programmes ertönt ein akustisches Signal, dann wird das zweite Programm gestartet.

Am Ende aller Programme wird das akustische Signal fünf Mal erklingen und das Gerät kehrt wieder zu den Haupteinstellungen zurück.

## 10. STARTZEITVORWAHL

1) Stellen Sie zuerst die Uhr ein (siehe Abschnitt "Einstellung der Uhr" in dieser Bedienungsanleitung).

2) Das Kochprogramm einstellen. Es ist möglich, bis zu zwei Programmen einzustellen. Diese Funktion kann für das Auftauen nicht eingestellt werden.

3) Taste "  " drücken. Die Uhr wird eingeblendet. Die Ziffern der Stunden blinken.

4) Um die Stunden einzustellen, "  " drehen; die eingestellte Zahl für die Stunden sollte zwischen 0 und 23 liegen.



5) Taste "  " drücken, die Ziffern der Minuten werden blinken.



6) Um die Minuten einzustellen, "  " drehen; die eingestellte Zahl für die Minuten sollte zwischen 0 und 59 liegen.



7) Taste " + 30 "  " drücken, um die Programmierung zu bestätigen. ":" leuchtet permanent, das akustische Signal ertönt zwei Mal um die eingestellte Uhrzeit und das Gerät fängt sodann automatisch an zu arbeiten.

**Hinweis:** 1) Die Uhr muss vor der Einstellung des Programmes bereits eingestellt sein, sonst kann die Startzeitvorwahl nicht funktionieren.

2) Wenn die Startzeitvorwahl ohne die Einstellung eines Programmes erfolgt, dient sie nur als Weckerfunktion bzw. Minutenzähler. Um die eingestellte Uhrzeit ertönt 5 Mal nur das akustische Signal, das Gerät geht nicht in Betrieb.

## 11. ECO Funktion

Im Wartezustand auf "ECO" drücken, dann schaltet sich die Anzeige ab, ebenso nach einer Minute ohne Aktivität.

Um die Anzeige zu aktivieren, eine beliebige Taste drücken.

Hinweis:

- 1). Das Gerät kann nicht in den ECO Modus, solange die Tür geöffnet ist.
- 2). Um die Anzeige zu aktivieren drücken Sie eine beliebige Taste oder öffnen Sie die Tür im ECO Modus.
- 3). Wenn Sie den ECO Modus einschalten bei aktivierter Kindersicherung, stellen Sie sicher, daß die Kindersicherung aktiviert bleibt.

## 12. Ruhe-Modus

Drücken Sie im Wartezustand, "STOP" und " + 30" 3 Sekunden lang gleichzeitig um in den Ruhe-Modus zu gelangen. Im Ruhe-Modus ertönen keine Signaltasten.

Um die Signaltöne zu aktivieren: Drücken Sie im Wartezustand, „STOP“ und „+ 30“ 3 Sekunden lang gleichzeitig um den Ruhe-Modus zu verlassen.

## 13. GEWÄHLTE EINSTELLUNGEN ANZEIGEN

- (1) Drücken Sie während des Betriebs " " " "; die eingestellte Mikrowellenleistung wird für 3 Sekunden eingeblendet.
- (2) Um während der Startzeitverzögerung die gewählte Startzeit anzuzeigen, drücken Sie " | ".  
Im Display wird für 3 Sekunden die eingestellte Startzeit blinkend angezeigt, dann zeigt das Gerät wieder die aktuelle Uhrzeit.
- (3) Um während des Garvorgangs die Uhrzeit anzuzeigen, drücken Sie " | ".  
Die aktuelle Uhrzeit wird 3 Sekunden lang eingeblendet.

## 14. KINDERSICHERUNG/SPERRE

Zum Verriegeln " | " für 3 Sekunden drücken. Zur Bestätigung, dass die Kindersicherung eingestellt wurde, ertönt ein langes Signal, und das Display zeigt " " an. Das Symbol " " leuchtet auf.

Zum Entriegeln Taste " | " erneut für 3 Sekunden drücken. Zur Bestätigung, dass die Kindersicherung nun aufgehoben wurde, ertönt ein langes Signal. Das Display zeigt wieder die aktuelle Uhrzeit, und " " erlischt.

## 15. VENTILATORSCHUTZ

Wenn das Gerät über 5 Minuten im Mikrowellen- oder Kombibetrieb funktioniert, wird es in den letzten 15 Sekunden stehen bleiben und nur der Ventilator bleibt in Betrieb.

## 16. MAGNETRONSCHUTZ

Wenn das Gerät für 30 Minuten mit der höchsten Leistungsstufe betrieben wird, wird die Mikrowellenleistung automatisch auf 80% reduziert, um das Magnetron zu schützen.

### 18. AUTOMATISCHES ABSCHALTEN

Wenn die Tür für 10 Minuten offen bleibt, schaltet sich das Licht des Mikrowellenherdes automatisch ab. Nach Schließen der Tür eine beliebige Taste drücken, um den Countdown wiederherzustellen. Das Licht des Mikrowellenherdes wird sich wieder einschalten.

### 19. SONSTIGE EIGENSCHAFTEN

(1) Das akustische Signal ertönt, sobald der Einstellknopf am Ende des Programmes auf die Grundeinstellung gedreht wird.

---

(2) Wurde die Tür während des Garvorgangs geöffnet, ist es erforderlich, die Taste " + 30"  " zu drücken, um den Garvorgang fortzusetzen.

---

(3) Sobald das Kochprogramm eingestellt wird, muss die Taste " + 30"  " binnen einer Minute gedrückt werden; sonst wird wieder die aktuelle Uhrzeit angezeigt und die Einstellungen werden gelöscht.

---

(4) Ist die Taste korrekt gedrückt worden, erklingt ein akustisches Signal, andernfalls wird kein Signalton zu hören sein.

Tabelle der automatischen Kochprogramme

| Menü            | Gewicht(g)                        | Display                    | Leistung   |
|-----------------|-----------------------------------|----------------------------|------------|
| A-01 BROT       | b-1 Pizza erwärmen                | 200                        | P100       |
|                 | b-2 Brot erwärmen                 | 200                        | P100       |
|                 | b-3 Quiches, Tartes               | 400                        | P80+P0+P80 |
|                 | b-4 Teig                          | 500                        | P30        |
| A-02 KARTOFFELN | b-1 Dünsten                       | 400                        | P100       |
|                 | b-2 Kroketten                     | 500                        | C-1        |
|                 | b-3 Kartoffelauflauf              | 500                        | C-1        |
|                 | b-4 Pommes Frites                 | 200                        | P100       |
| A-03 FLEISCH    | b-1 Hähnchen                      | 800                        | P100       |
|                 | b-2 Truthahn                      | 800                        | P100       |
|                 | b-3 Schwein                       | 450                        | P100       |
|                 | b-4 Rotes Fleisch                 | 800                        | C-1        |
| A-04 FISCH      | b-1 Muscheln                      | 200                        | P80        |
|                 | b-2 Lachs (Fisch)                 | 350                        | P80        |
|                 | b-3 Thunfisch-Filet               | 350                        | P80        |
|                 | b-4 Seebarsch                     | 350                        | P80        |
| A-05 GEMÜSE     | b-1 Broccoli                      | 400                        | P100       |
|                 | b-2 Spinat                        | 400                        | P100       |
|                 | b-3 Karotten                      | 400                        | P100       |
|                 | b-4 Fenchel                       | 200-400                    | P80+P0     |
| A-06 GETRÄNKE   | b-1 Milch(1 Becher/240ml)         | 1 cup                      | P100       |
|                 | b-2 Kaffee(1 Tasse/120ml)         | 1 cup                      | P100       |
|                 | b-3 Tee                           | 1 cup                      | P100       |
|                 | b-4 Heiße Schokolade              | 200                        | P70        |
| A-07 PASTA      | b-1 Gefüllte Teigtaschen          | 450                        | P80        |
|                 | b-2 Reis                          | 1 cup                      | P100+P50   |
|                 | b-3 Suppe (Gemüsesuppe Aufwärmen) | 250                        | P100       |
|                 | b-4 Pasta                         | 50                         | P80        |
| A-08 KUCHEN     | b-1 Kekse                         | 200                        | P80+P0+P80 |
|                 | b-2 Kuchen                        | 1 cup                      | P80        |
|                 | b-3 Marmelade                     | 400                        | P100+P0    |
|                 | b-4 Muffins                       | 400                        | P100       |
| A-09 GESUND     | b-1 Getrocknete Lebensmittel      | 100                        | P80+P0     |
|                 | b-2 Selbstgemachter Joghurt       | 1 Liter                    | P30        |
|                 | b-3 Vollkornnudeln                | 150(500 ml Wasser zugeben) | P100       |
|                 | b-4 Getreide                      | 500                        | P100       |
| A-10 BABY       | b-1 Homogenisiert                 | 150                        | P80+P0     |
|                 | b-2 Bouillon                      | 200                        | P100+P0    |
|                 | b-3 Sterilisation                 | 1 Flasche                  | P100       |
|                 | b-4 Babymilch                     | 100 ml                     | P30        |

## Fehlersuche

| <b>NORMAL</b>                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Interferenz des Mikrowellenherdes mit dem Fernsehempfang                          | Während des Betriebs des Mikrowellenherdes ist es möglich, dass Empfangsstörungen und Bildinterferenzen auftreten. Es handelt sich um ein ganz normales Phänomen, ähnlich wie bei anderen kleinen Hausgeräten wie Mixer, Staubsauger, oder elektrischen Ventilatoren.      |
| Schwaches Licht                                                                   | Wird die Mikrowelle bei kleiner Leistung betrieben, kann das Licht des Mikrowellenherdes schwächer werden. Es ist ganz normal.                                                                                                                                             |
| Dampf sammelt sich auf der Tür an, warme Luft entweicht aus den Lüftungsschlitzen | Während des Kochens kann Feuchtigkeit aus den Speisen entweichen. Ein Teil von diesem Dampf wird aus den Lüftungsschlitzen ausgestoßen. Ein anderer Teil könnte sich auf den kalten Oberflächen wie z.B. die Tür des Mikrowellenherdes niederschlagen. Es ist ganz normal. |
| Der Mikrowellenherd wird versehentlich ohne Speisen eingeschaltet                 | Der Betrieb des Mikrowellenherdes für kurze Zeit ohne Speisen in seinem Inneren verursacht keinen Schaden. Es empfiehlt sich jedoch, diese Situation zu vermeiden.                                                                                                         |

| <b>Problem</b>                                                            | <b>Mögliche Ursache</b>                                                   | <b>Lösung</b>                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Der Mikrowellenherd schaltet sich nicht ein                               | Das Netzkabel ist nicht richtig in der Steckdose gesteckt                 | Stecker aus der Steck-Steckdose ziehen, nach 10 Sekunden wieder einstecken                                           |
|                                                                           | Die Schmelzsicherung hat ausgelöst oder automatischer Schalter ist defekt | Schmelzsicherung ersetzen oder automatischen Schalter wieder einstellen (nach Reparatur durch den Werkskundendienst) |
|                                                                           | Probleme mit der Steckdose                                                | Steckdose mit einem anderen Hausgerät kontrollieren                                                                  |
| Der Mikrowellenherd wärmt nicht                                           | Die Tür ist nicht richtig geschlossen                                     | Die Tür richtig schließen                                                                                            |
| Die Glasplatte macht Geräusche während des Betriebs des Mikrowellenherdes | Rollen des Drehtellers verschmutzt oder Speisereste am Geräteboden        | Abschnitt "Reinigung und Wartung des Mikrowellenherdes" lesen und Speisereste entfernen bzw. Rollen reinigen.        |



Dieses Elektrohaushaltsgerät ist entsprechend der EU-Richtlinie 2002/96/CE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Bitte sorgen Sie dafür, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, damit mögliche negative Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit vermieden werden, die bei einer unsachgemäßen Entsorgung des Altgerätes entstehen könnten.

Das Symbol auf dem Produkt bedeutet, dass dieses Gerät nicht in den normalen Hausmüll gehört, sondern den jeweiligen kommunalen Rücknahmesystemen für Elektro- und Elektronik-

Altgeräte übergeben werden muss. Die Entsorgung muss im Einklang mit den geltenden Umweltrichtlinien für die Abfallentsorgung erfolgen.

Für nähere Informationen über Entsorgung und Recycling dieses Produktes wenden Sie sich bitte an Ihre kommunalen Einrichtungen (Umweltamt) oder an die Abfallentsorgungsgesellschaft Ihrer Stadt bzw. an Ihren Händler.

---

## ***Kochleitfaden***

---

### **MIKROWELLEN**

Von dem Flüssigkeits-, Fett- und Zuckergehalt der Speise angezogen und absorbiert, dringt die Mikrowellenenergie sprichwörtlich in die Speise ein. Die eindringenden Mikrowellen verursachen eine schnelle Bewegung der Moleküle der Speise. Durch diese schnelle Bewegung der Moleküle kommt es zur Reibung, und durch die dabei entstehende Hitze wird die Speise gegart.

### **KOCHEN**

#### **Geschirr zum Kochen mit Mikrowellen:**

Um die maximale Leistungsfähigkeit zu gewährleisten, muss das verwendete Geschirr für die Mikrowellenenergie durchlässig sein. Von Metallen, wie Stahl, Aluminium und Kupfer werden die Mikrowellen zurückgeworfen. Keramik, Glas, Porzellan und Kunststoff, sowie Papier und Holz, können sie jedoch durchdringen. Aus diesem Grunde sind die Speisen niemals in Metallbehältern zu kochen.

#### **Geeignete Speisen zum Kochen mit Mikrowellen:**

Zahlreiche Speisen sind dazu geeignet, im Mikrowellengerät gekocht zu werden, einschließlich frisches oder tiefgefrorenes Gemüse, Obst, Teigwaren, Reis, Getreide, Bohnen, Fisch und Fleisch. Soßen, Eierspeisen, Suppen, gedünstete Süßspeisen, Konservierungsmittel und Chutney können ebenfalls im Mikrowellenherd gekocht werden. Das heißt, ganz allgemein sind alle Speisen, die normalerweise auf einem Herd zubereitet werden, ideal für das Kochen im Mikrowellengerät.

#### **Abdecken während des Kochens**

Es ist äußerst wichtig, dass die Speisen während des Kochens abgedeckt sind, da verdunstendes Wasser als Dampf aufsteigt und zum Kochvorgang beiträgt. Die Speise kann auf verschiedene Weise abgedeckt werden: z. B. mit einem Keramikteller, Kunststoffdeckel oder mit einer für Mikrowellen geeigneten enganliegenden Folie.

#### **Ruhezeit**

Es ist äußerst wichtig, nach Ende der Kochzeit die Speise ruhen zu lassen, damit die Temperatur in der Speise ausgeglichen werden kann.

## Kochleitfaden

### Kochanleitung für tiefgefrorenes Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Während der Mindestkochzeit – siehe Tabelle - abgedeckt kochen lassen. Dann weiter kochen, bis Sie das von Ihnen gewünschte Ergebnis erhalten.

Während des Kochens zweimal umrühren, und nach Beendigung des Kochvorgangs noch einmal umrühren. Salz, Kräuter oder Butter nach Beendigung des Kochvorgangs hinzufügen. Während der Ruhezeit abdecken.

| Speise                                       | Portion | Leistung | Kochzeit (Min.) | Ruhezeit (Min.) | Anleitungen                                   |
|----------------------------------------------|---------|----------|-----------------|-----------------|-----------------------------------------------|
| Spinat                                       | 150g    | P80      | 5-6             | 2-3             | 15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben. |
| Brokkoli                                     | 300g    | P80      | 8-9             | 2-3             | 30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben. |
| Erbsen                                       | 300g    | P80      | 7-8             | 2-3             | 15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben. |
| Grüne Bohnen                                 | 300g    | P80      | 7½-8½           | 2-3             | 30 ml (2 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben. |
| Gemischtes Gemüse (Möhren/ Erbsen/ Getreide) | 300g    | P80      | 7-8             | 2-3             | 15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben. |
| Gemischtes Gemüse (auf chinesische Art)      | 300g    | P80      | 7½-8½           | 2-3             | 15 ml (1 Esslöffel) kaltes Wasser hinzugeben. |

## Kochleitfaden (Fortsetzung)

### Kochanleitung für frisches Gemüse

Verwenden Sie eine geeignete Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel. Geben Sie für je 250 g 30-45 ml kaltes Wasser hinzu (2-3 Esslöffel), es sei denn eine andere Wassermenge wird empfohlen – siehe Tabelle. Während der Mindestkochzeit - siehe Tabelle - abgedeckt kochen lassen. Dann weiter kochen lassen, bis Sie das von Ihnen gewünschte Ergebnis erhalten. Einmal während des Kochens und einmal nach Ende der Kochzeit umrühren. Salz, Kräuter oder Butter nach Ende der Kochzeit hinzu geben. Während einer 3 Minuten langen Ruhezeit abdecken.

Hinweis: Das frische Gemüse in gleich große Teile schneiden. Je kleiner Sie die Teile schneiden, desto schneller sind sie gar.

**Alle frischen Gemüsesorten sollten bei voller Mikrowellenleistung gekocht werden (P100).**

| Speise     | Portion      | Leistung      | Kochzeit (Min.) | Ruhezeit (Min.)                                                                                                                                                                         |
|------------|--------------|---------------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brokkoli   | 250g<br>500g | 3½-4<br>6-7   | 3               | Gleich große Röschen zubereiten. Die Stängel zur Mitte hin anrichten.                                                                                                                   |
| Rosenkohl  | 250g         | 5-5½          | 3               | 60-75 ml (5-6 Esslöffel) Wasser hinzugeben.                                                                                                                                             |
| Karotten   | 250g         | 3½-4          | 3               | Die Karotten in gleich große Scheiben schneiden.                                                                                                                                        |
| Blumenkohl | 250g<br>500g | 4-4½<br>6½-7½ | 3               | Gleich große Röschen herrichten. Große Köpfe halbieren. Die Stängel zur Mittel hin anrichten.                                                                                           |
| Zucchini   | 250g         | 3-3½          | 3               | Die Zucchini in Scheiben schneiden. 30 ml (2 Esslöffel) Wasser oder einen Klacks Butter hinzugeben. Weich kochen.                                                                       |
| Auberginen | 250g         | 2½-3          | 3               | Die Auberginen in dünne Scheiben schneiden und mit 1 Esslöffel Zitronensaft beträufeln.                                                                                                 |
| Porree     | 250g         | 3-3½          | 3               | Den Porree in dicke Ringe schneiden.                                                                                                                                                    |
| Pilze      | 125g<br>250g | 1-1½<br>2-2½  | 3               | Ganze kleine Pilze oder geschnittene Pilze zubereiten.<br>Kein Wasser dazugeben.<br>Mit Zitronensaft beträufeln.<br>Mit Salz und Pfeffer würzen.<br>Vor dem Servieren Wasser entfernen. |
| Zwiebeln   | 250g         | 4-4½          | 3               | Die Zwiebeln in Scheiben oder Hälften schneiden. Nur 15 ml (1 Esslöffel) Wasser dazugeben.                                                                                              |
| Paprika    | 250g         | 3½-4          | 3               | Den Paprika in schmale Streifen schneiden.                                                                                                                                              |

## Kochleitfaden (Fortsetzung)

| Speise       | Portion      | Kochzeit (Min.) | Ruhezeit (Min.) | Anleitungen                                                                           |
|--------------|--------------|-----------------|-----------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| Kartoffeln   | 250g<br>500g | 3-4<br>6-7      | 3               | Die geschälten Kartoffeln abwägen und in gleich große Hälften oder Viertel schneiden. |
| Weißer Rüben | 250g         | 4½-5            | 3               | Die Rüben in kleine Würfel schneiden.                                                 |

### Kochanleitung für Reis und Teigwaren

**Reis :** Verwenden Sie eine große Schüssel aus Pyrexglas mit Deckel – denken Sie daran, dass der Reis beim Kochen sein Volumen verdoppelt.

Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit und vor Beginn der Ruhezeit umrühren und Salz bzw. Kräuter und Butter hinzugeben.

Anmerkung: Eventuell ist nach Ende der Kochzeit nicht die gesamte Wassermenge vom Reis absorbiert worden.

**Teigwaren:** Verwenden Sie eine große Schüssel aus Pyrexglas. Kochendes Wasser und eine Prise Salz hinzugeben. Gut umrühren. Ohne abzudecken kochen lassen. Gelegentlich während sowie nach dem Kochen umrühren. Während der Ruhezeit abdecken. Hinterher abgießen.

| Speise                               | Portion      | Leistung | Kochzeit (Min.)  | Ruhezeit (Min.) | Anleitungen                                                          |
|--------------------------------------|--------------|----------|------------------|-----------------|----------------------------------------------------------------------|
| Weißer Reis (parboiled)              | 250g<br>375g | P100     | 15-16<br>17½-18½ | 5               | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.<br>500 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| Brauner Reis<br>Rice (parboiled)     | 250g<br>375g | P100     | 20-21<br>22-23   | 5               | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.<br>500 ml kaltes Wasser hinzugeben. |
| Gemischter Reis (Reis + wilder Reis) | 250g         | P100     | 16-17            | 5               | 500 ml kaltes Wasser hinzugeben.                                     |
| Gemischte Körner (Reis + Getreide)   | 250g         | P100     | 17-18            | 5               | 400 ml kaltes Wasser hinzugeben.                                     |
| Nudeln                               | 250g         | P100     | 10-11            | 5               | 1000 ml heißes Wasser hinzugeben.                                    |

---

## ***Kochleitfaden (Fortsetzung)***

---

### **ERHITZEN**

In Ihrem Mikrowellenherd werden die Speisen in nur einem Bruchteil von der Zeit erhitzt, die ein herkömmlicher Herd benötigt. Benutzen Sie die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Erhitzungszeiten als Richtlinie.

Die in der Tabelle angegebenen Zeiten beziehen sich auf Flüssigkeiten bei einer Raumtemperatur zwischen +18 und +20° C bzw. auf gekühlte Speisen bei +5 bis +7° C.

#### **Anrichten und Abdecken**

Vermeiden Sie das Erhitzen von großen Teilen, wie zum Beispiel von Bratenfleisch, denn diese neigen dazu, übermäßig gar und trocken zu werden, bevor das Innere siedend heiß ist. Beim Erhitzen von kleinen Teilen ist das Ergebnis weitaus besser.

#### **Leistungsgrade und Umrühren**

Einige Speisen können beider höchsten Leistung erhitzt werden, während andere bei niedrigeren Leistungen erhitzt werden sollten. Befolgen Sie die Tabellen zur Anleitung. Im allgemeinen ist es besser, die Speisen bei einem niedrigeren Leistungsgrad zu erhitzen, insbesondere wenn es sich um empfindliche Speisen oder um große Mengen handelt, oder wenn es sich um Speisen handelt, die mit aller Wahrscheinlichkeit sehr schnell erhitzt werden (zum Beispiel gefüllte Pasteten).

Das bestmögliche Ergebnis erhalten Sie, wenn Sie die Speisen gut umrühren oder während des Erhitzens umdrehen. Wenn möglich, rühren Sie die Speise nochmals vor dem Servieren um.

Gehen Sie besonders vorsichtig vor, wenn Sie Flüssigkeiten oder Babykost erhitzen. Um das plötzliche Aufkochen von Flüssigkeiten oder Verbrühungen zu vermeiden, rühren Sie diese vor, während und nach dem Erhitzen um. Lassen Sie die Flüssigkeiten während der Ruhezeit im Mikrowellenherd stehen. Wir empfehlen, einen Plastiklöffel oder ein Glasstäbchen in die Flüssigkeit zu stecken. Vermeiden Sie die Überhitzung und somit das Verderben der Speise. Es ist vorzuziehen, von einer zu kurzen Kochzeit auszugehen und dann eine zusätzlichen Kochzeit hinzuzufügen, falls dies erforderlich sein sollte.

#### **Erhitzungs- und Ruhezeiten**

Wenn Sie eine Speise zum ersten Mal erhitzen, ist es ratsam, die benötigte Zeit aufzuschreiben und somit eine Orientierungshilfe für zukünftiges Erhitzen zu haben.

Vergewissern Sie sich stets, dass die erhitzte Speise durch und durch siedend heiß ist. Lassen Sie die Speise nach dem Erhitzungsvorgang eine kurze Zeit lang ruhen, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann. Die empfohlene Ruhezeit nach dem Erhitzen beträgt 2-4 Minuten, es sei denn andere Ruhezeiten werden in der Tabelle empfohlen.

Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten oder Babykost erhitzen. Sehen Sie dazu auch den Abschnitt zu den Sicherheitsmaßnahmen.

---

## ***Kochleitfaden (Fortsetzung)***

---

### ***ERHITZEN VON FLÜSSIGKEITEN***

Lassen Sie die Flüssigkeit stets mindestens 20 Sekunden, nachdem der Herd ausgeschaltet wurde, ruhen, damit die Temperatur ausgeglichen werden kann. Falls erforderlich, rühren Sie die Flüssigkeit während des Erhitzens um, und **AUF JEDEM FALL** nach dem Erhitzen. Um das plötzliche Aufkochen und eventuelle Verbrühungen zu vermeiden, sollten Sie einen Löffel oder ein Glasstäbchen in die Getränke stellen und vor, sowie während und nach dem Erhitzen umrühren.

### ***ERHITZEN VON BABYKOST***

#### **BABYKOST:**

Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen und mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren! Vor dem Servieren 2-3 Minuten ruhen lassen. Nochmals umrühren und die Temperatur überprüfen. Empfohlene Serviertemperatur: zwischen 30-40°C.

#### **BABYMILCH:**

Die Milch in ein sterilisiertes Fläschchen aus Glas gießen. Unverschlossen erhitzen. Niemals ein Fläschchen mit Sauger erhitzen, da die Flasche bei Überhitzung zerspringen könnte.

Vor der Ruhezeit sowie vor dem Servieren gut schütteln! Überprüfen Sie stets mit Sorgfalt die Temperatur der Babymilch, bevor Sie die Milch dem Baby zu trinken geben! Empfohlene Serviertemperatur: ca. 37°C.

#### **ANMERKUNG:**

Insbesondere Babykost muss gewissenhaft überprüft werden, bevor sie serviert wird, um eventuelle Verbrennungen zu vermeiden. Benutzen Sie die in der nachfolgenden Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

## Kochleitfaden (Fortsetzung)

### Erhitzen von Flüssigkeiten und Speisen

Benutzen Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

| Speise                                                               | Portion                                                                                     | Leistung | Kochzeit (Min)               | Ruhezeit (Min) | Anleitungen                                                                                                                                                                                                                  |
|----------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------|------------------------------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Getränke<br>(Kaffee, Milch,<br>Teewasser<br>bei Raum-<br>temperatur) | 150 ml<br>(1 Tasse)<br>300 ml<br>(2 Tassen)<br>450 ml<br>(3 Tassen)<br>600 ml<br>(4 Tassen) | P100     | 1-1½<br>1½-2<br>2½-3<br>3-3½ | 1-2            | 1 Tasse in die Mitte, 2 Tassen einander gegenüber und 3 oder 4 Tassen in einem Kreis stellen. Nach dem Erhitzen im Garraum ruhen lassen. Die Getränke vor und nach der Wartezeit umrühren. Geben Sie Acht beim Herausnehmen. |
| Suppen<br>(gekühlt)                                                  | 250g<br>350g<br>450g<br>550g                                                                | P100     | 2-2½<br>2½-3<br>3-3½<br>3½-4 | 2-3            | Die Suppe in einen tiefen Keramikteller oder in eine tiefe Keramikschüssel füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Nach dem Erhitzen gut umrühren. Vor dem Servieren nochmals umrühren.                                    |
| Gulasch<br>(gekühlt)                                                 | 350g                                                                                        | P80      | 4½-5½                        | 2-3            | Den Gulasch in einen tiefen Keramikteller füllen. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Gelegentlich während des Erhitzens und nochmals vor der Ruhezeit, sowie vor dem Servieren umrühren.                                      |

## Kochleitfaden (Fortsetzung)

| Speise                                | Portion              | Leistung | Kochzeit (Min)        | Ruhezeit (Min) | Anleitungen                                                                                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------|----------------------|----------|-----------------------|----------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Teigwaren mit Soße (gekühlt)          | 350g                 | P80      | 3½-4½                 | 3              | Die Teigwaren (z.B. Spaghetti oder Eiernudeln) auf einen flachen Keramikteller anrichten. Mit einer enganliegenden Folie für Mikrowellen abdecken. Vor dem Servieren umrühren.                                                |
| Gefüllte Teigwaren mit Soße (gekühlt) | 350g                 | P80      | 4-5                   | 3              | Die gefüllten Teigwaren (z.B. Ravioli, Tortellini) in einen tiefen Keramikteller geben. Mit einem Plastikdeckel abdecken. Gelegentlich während des Erhitzens und nochmals vor der Ruhezeit, sowie vor dem Servieren umrühren. |
| Fertiggerichte (gekühlt)              | 350g<br>450g<br>550g | P80      | 4½-5½<br>5-6<br>5½-6½ | 3              | Das zum Erwärmen fertige Gericht mit 2 bis 3 Portionen auf einen Keramikteller geben. Mit einer enganliegenden Mikrowellenfolie abdecken.                                                                                     |

## ***Kochleitfaden (Fortsetzung)***

### **Erhitzen von Babykost und Milch**

Benutzen Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien für das Erhitzen.

| Speise                      | Portion        | Leistung | Kochzeit (Min)                              | Ruhezeit (Min) | Anleitungen                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------|----------------|----------|---------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Babykost (Gemüse + Fleisch) | 190g           | P80      | 30 Sek.                                     | 2-3            | Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen. Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit umrühren. 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.                                                                   |
| Babykost (Gemüse + Fleisch) | 190g           | P80      | 20 Sek.                                     | 2-3            | Die Babynahrung in einen tiefen Keramikteller füllen. Abgedeckt kochen lassen. Nach Ende der Kochzeit umrühren. 2-3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen.                                                                   |
| Baby-Milch                  | 100ml<br>200ml | P30      | 30-40 Sek.<br>1 Min. bis zu 1Min<br>10 Sek. | 2-3            | Die Milch gut umrühren und schütteln. In ein sterilisiertes Fläschchen aus Glas füllen. In die Mitte des Drehtellers stellen. Unverschlossen erhitzen. Gut schütteln und mindestens 3 Minuten lang ruhen lassen. Vor dem Servieren gut umrühren und die Temperatur gewissenhaft überprüfen. |

---

## ***Kochleitfaden (Fortsetzung)***

---

### **GRILL**

Das Grill-Heizelement befindet sich unter der Decke des Innenraumes des Herdes. Solange die Tür geschlossen ist und der Drehteller sich dreht, ist es in Betrieb. Dadurch, dass der Drehteller sich dreht, wird die Speise gleichmäßiger goldbraun gebacken. Durch ein 4 Minuten langes Vorheizen des Grills wird die Speise noch schneller goldbraun gebacken.

#### **Kochgeschirr zum Grillen:**

Das Geschirr sollte feuerfest sein und kann Metall enthalten. Verwenden sie keinerlei Plastikgeschirr, da dieses schmelzen kann.

#### **Zum Grillen geeignete Speisen:**

Koteletts, Würste, Steaks, Hamburger, Frühstücksspeck und Schinkenspeckschnitten, dünne Fischportionen, Sandwiches und alle Arten von belegten Toastbroten.

### **WICHTIGE ANMERKUNG:**

Bitte denken Sie daran, dass die Speise auf dem oberen Rost zu liegen hat, es sei denn, eine anders lautende Empfehlung liegt vor.

### **MIKROWELLE + GRILL**

Dieser Kochmodus verbindet die Strahlungshitze, die vom Grill ausgeht, mit der Kochgeschwindigkeit der Mikrowelle. Er funktioniert nur dann, wenn die Tür geschlossen ist und der Drehteller sich dreht. Dadurch, dass der Drehteller sich dreht, wird die Speise gleichmäßiger goldbraun gebacken.

#### **Geschirr zum Kochen mit Mikrowellen+Grill**

Bitte benutzen Sie Geschirr, durch das die Mikrowellen hindurch kommen. Das Geschirr sollte feuerfest sein. Verwenden Sie mit dem Kombinationsmodus kein Geschirr aus Metall. Verwenden Sie keinerlei Plastikgeschirr, da es schmelzen kann.

#### **Geeignete Speisen zum Kochen mit Mikrowellen + Grill:**

Zu den für diesen kombinierten Kochmodus geeigneten Speisen gehören sowohl alle gekochten Speisen, die erhitzt und goldbraun gebacken werden müssen (z.B. gebackene Teigwaren), als auch jene Speisen, die nur eine kurze Kochzeit benötigen, damit sie obenauf goldbraun gebacken sind.

Dieser Modus kann auch für dicke Teile von Speiseportionen verwendet werden, die eine goldbraun gebackene, knusprige Oberfläche haben sollen (z.B. Hähnchenteile, die nach halber Kochzeit umzudrehen sind).

Für weitere Einzelheiten, sehen Sie bitte in der Tabelle zum Grillen nach.

## ***Kochleitfaden (Fortsetzung)***

Die Speise muss umgedreht werden, wenn beide Seiten goldbraun gebacken werden sollen.

### **Grill-Anleitung für frische Speisen**

| <b>Frische Speisen</b> | <b>Portion</b>                                 | <b>Leistung</b> | <b>1. Seite<br/>Zeit<br/>(Min)</b> | <b>2. Seite<br/>Zeit<br/>(Min)</b> | <b>Anleitungen</b>                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------|------------------------------------------------|-----------------|------------------------------------|------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Lammkoteletts (medium) | 400g<br>(4 Stück)                              | Nur Grill       | 10-12                              | 8-9                                | Reiben Sie die Lammkoteletts mit Öl und Gewürzen ein. Ordnen Sie die Koteletts im Kreis auf das Rost an. Nach dem Grillen 2-3 Minuten ruhen lassen.                                                                                                  |
| Schweinesteaks         | 250 g<br>(2 Stück)<br>500 g<br>(4 Stück)       | MW + Grill      | C2                                 | (Grill allein)                     | Reiben Sie die Schweinesteaks mit Öl und Gewürzen ein. Ordnen Sie die Schweinesteaks im Kreis auf das Rost an. Nach dem Grillen 2-3 Minuten ruhen lassen.                                                                                            |
|                        |                                                |                 | 6-7                                | 5-6                                |                                                                                                                                                                                                                                                      |
|                        |                                                |                 | 8-10                               | 7-8                                |                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Rösthfisch             | 450g<br>650g                                   | C2              | 6-7<br>7-8                         | 7-8<br>8-9                         | Reiben Sie das Fell des ganzen Fisches mit Öl und Gewürzen. Legen Sie die Fische nebeneinander (Kopf neben Schwanz) auf das Rost.                                                                                                                    |
| Gebackene Äpfel        | 2 Apfel (airka. 400g)<br>4 Apfel (zirka. 800g) | C2              | 6-7                                | -                                  | Nehmen Sie das Kernhaus aus den Äpfel heraus und füllen Sie die Äpfel mit Rosinen und Schinken. Mit in Scheiben geschnittenen Mandeln belegen. Die Äpfel auf einen flachen Teller aus Pyrexglas legen. Den Teller direkt auf den Drehteller stellen. |
|                        |                                                |                 | 10-12                              |                                    |                                                                                                                                                                                                                                                      |

## Kochleitfaden (Fortsetzung)

### Grill-Anleitung für frische Speisen

Den Grill 4 Minuten lang auf der Grill-Einstellung vorheizen.

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien zum Grillen.

| Frische Speisen                               | Portion                           | Leistung  | 1. Seite Zeit (Min) | 2. Seite Zeit (Min) | Anleitungen                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------|-----------------------------------|-----------|---------------------|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Toastbrot-scheiben                            | 4 Stück (jede 25g)                | Nur Grill | 3½-4½               | 3-4                 | Legen Sie die Toastbrot-scheiben nebeneinander auf das Rost.                                                                                                               |
| Brötchen (bereits gebacken)                   | 2-4 Stück                         | Nur Grill | 2½-3½               | 1½-2½               | Ordnen Sie die Brötchen zuerst mit der oberen Seite nach oben direkt auf den Drehteller im Kreis an.                                                                       |
| Gegrillte Tomaten                             | 200 g (2 Stück)<br>400 g (4 Stk.) | C2        | 3½-4½<br>5-6        | -                   | Halbieren Sie die Tomaten. Geben Sie etwas Käse darauf. Ordnen Sie die Tomaten auf einem flachen Teller aus Pyrexglas im Kreis an. Stellen Sie den Teller auf das Rost.    |
| Toast mit Tomate und Käse                     | 4 Stk. (300g)                     | C2        | 4-5                 | -                   | Zuerst die Toastbrot-scheiben toasten. Die belegten Toastbrote auf das Rost legen. 2-3 Minuten ruhen lassen.                                                               |
| Toast Hawaii (Ananas, Schinken, Käsescheiben) | 2 Stk. (300g)<br>4 Stk. (600g)    | C1        | 3½-4½<br>6-7        | -                   | Zuerst die Toastbrot-scheiben toasten. Die belegten Toastbrote auf das Rost legen. Legen Sie 2 gegenüberliegende Toastbrote direkt auf das Rost. 2-3 Minuten ruhen lassen. |

## Kochleitfaden (Fortsetzung)

| FrISChe Speisen       | Portion                                             | Leistung | 1. Seite Zeit (Min)  | 2. Seite Zeit (Min) | Anleitungen                                                                                                                                                                                          |
|-----------------------|-----------------------------------------------------|----------|----------------------|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gebackene Kartoffeln  | 250g<br>500g                                        | C1       | 4½-5½<br>6½-7½       | -                   | Halbieren Sie die Kartoffeln. Ordnen Sie die Kartoffeln im Kreis mit der Schnittseite zum Grill auf das Rost an.                                                                                     |
| Fischgratin (Gekühlt) | 500g                                                | C1       | 9-11                 | -                   | Geben Sie das Fischgratin auf einen kleinen Teller aus Pyrexglas. Stellen Sie den Teller auf das Rost. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.                                                   |
| Hähnchenteile         | 450g (2 Stück)<br>650g (2-3 Stück)<br>850g (4Stück) | C2       | 7-8<br>9-10<br>11-12 | 7-8<br>8-9<br>9-10  | Reiben Sie die Hähnchenteile mit Öl und Gewürzen ein. Ordnen Sie die Teile mit dem Knochen zur Mitte hin im Kreis an. Ein Hähnchenteil nicht in die Mitte des Rosts legen. 2-3 Minuten ruhen lassen. |
| Brathähnchen          | 900g<br>1100g                                       | C1       | 10-12<br>12-14       | 9-11<br>11-13       | Reiben Sie das Hähnchen mit Öl und Gewürzen ein. Zuerst die Brust nach unten und dann mit der Brust nach oben direkt auf den Drehteller stellen. 5 Minuten ruhen lassen.                             |

## Kochleitfaden (Fortsetzung)

### Grill-Anleitung für gefrorene Speisen

Verwenden Sie die in dieser Tabelle angegebenen Leistungsgrade und Zeiten als Richtlinien zum Grillen.

| Frische Speisen                                     | Portion               | Leistung      | 1. Seite Zeit (Min)    | 2. Seite Zeit (Min)           | Anleitungen                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|---------------|------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Brötchen<br>(jedes ca. 50g)                         | 2 Stk.<br>4 Stk.      | MWG+<br>Grill | C2<br><br>1½-2<br>2½-3 | Grill<br>allein<br>2-3<br>2-3 | Brötchen auf der Rückseite im Kreis auf den Drehteller anordnen. Grillen Sie die zweite Seite der Brötchen so knusprig wie Sie möchten. 2-5 Minuten ruhen lassen.                           |
| Baguettes/<br>Knoblauchbrot                         | 200-250 g<br>(1 Stk.) | MWG+<br>Grill | C1<br><br>3½-4         | Grill<br>allein<br>2-3        | Legen Sie die gefrorene Baguette diagonal auf Backpapier auf das Rost. Nach der Grillzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.                                                                         |
| Gratin<br>(Gemüse oder<br>Kartoffeln)               | 400g                  | C1            | 13-15                  | -                             | Geben Sie das gefrorene Gratin auf einen kleinen, runden Teller aus Pyrexglas. Stellen Sie den Teller auf das Rost. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen.                             |
| Teigwaren<br>(Cannelloni,<br>Makkaroni,<br>Lasagne) | 400g                  | C1            | 14-16                  | -                             | Geben Sie die gefrorenen Teigwaren auf einen kleinen, flachen, rechteckigen Teller aus Pyrexglas. Den Teller direkt auf den Drehteller stellen. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen. |

---

***Kochleitfaden (Fortsetzung)***


---

| Frische Speisen | Portion | Leistung | 1. Seite Zeit (Min) | 2. Seite Zeit (Min) | Anleitungen                                                                                                                                                                         |
|-----------------|---------|----------|---------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Fisch-Gratin    | 400g    | C1       | 16-18               | -                   | Geben Sie das gefrorene Fisch-Gratin auf einen kleinen, viereckigen Teller aus Pyrexglas. Den Teller direkt auf den Drehteller stellen. Nach der Kochzeit 2-3 Minuten ruhen lassen. |