

SILVERCREST®



www.lidl-service.com



STAINLESS STEEL MICROWAVE SMW 900 EDS B4

GB IE

STAINLESS STEEL MICROWAVE

Operating instructions

NL BE

MAGNETRON

Gebruiksaanwijzing

FR BE

FOUR À MICRO-ONDES EN ACIER INOX

Mode d'emploi

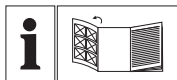
DE AT CH

EDELSTAHL-MIKROWELLE

Bedienungsanleitung

IAN 275170

NL BE



GB IE

Before reading, unfold the page containing the illustrations and familiarise yourself with all functions of the device.

FR BE

Avant de lire le mode d'emploi, ouvrez la page contenant les illustrations et familiarisez-vous ensuite avec toutes les fonctions de l'appareil.

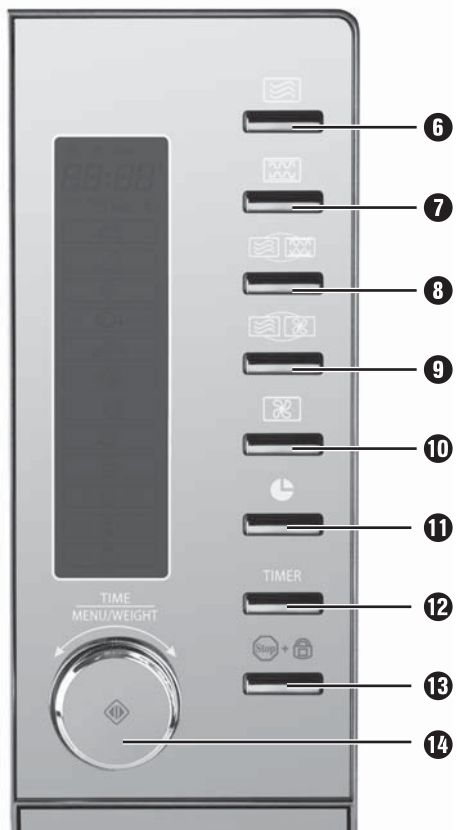
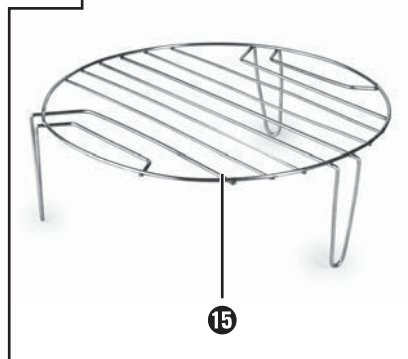
NL BE

Vouw vóór het lezen de pagina met de afbeeldingen open en maak u vertrouwd met alle functies van het apparaat.

DE AT CH

Klappen Sie vor dem Lesen die Seite mit den Abbildungen aus und machen Sie sich anschließend mit allen Funktionen des Gerätes vertraut.

GB/IE	Operating instructions	Page	1
FR/BE	Mode d'emploi	Page	43
NL/BE	Gebruiksaanwijzing	Pagina	85
DE/AT/CH	Bedienungsanleitung	Seite	127

A**B****C**

Contents

Introduction	3
Intended use	3
Package contents	3
Description of the appliance	4
Technical data	4
Important safety instructions	5
Before you begin	13
Basic principles of microwave cookery	13
Use suitable cookware	14
First use	15
Setting up the device	15
Preparing the appliance	16
Inserting the turntable	17
Operation	17
Setting the clock	17
Standby mode	18
Setting the kitchen timer	18
Child safety lock	18
Query functions	18
Pause/cancel cooking or defrosting operations	19
Heating and cooking	19
Microwave operation	19
Grill function	21
Combination cooking mode "Grill"	22
Convection operation	23
Convection operation with preheating	23
Combination cooking mode "Convection"	24
Automatic menu	25
Starting the Automatic Menu	25
Baking pizza	29
Defrosting	31
Defrosting by weight	31
Defrosting by time	33



Read these operating instructions carefully before using the appliance for the first time, and retain them for future reference. Please pass these operating instructions on to any future owner(s).

Recipes	34
Rissoles	34
Baking frozen ready-made bread rolls	34
Potato gratin	34
Muffins	35
Courgette soup	36
Chocolate apple cake	37
Meat loaf	38
Cleaning and care	39
Troubleshooting	40
Disposal	41
Warranty and service	41
Importer	42

Introduction

Congratulations on the purchase of your new device.

You have selected a high-quality product. The operating instructions are part of this product. They contain important information on safety, usage and disposal. Before using the product, please familiarise yourself with all operating and safety instructions. Use the product only as described and for the specified areas of application. Please also pass on these operating instructions to any future owner.

Intended use

This appliance is intended for the heating up and preparation of foodstuffs according to the described procedures.

Any modifications to the appliance shall be deemed to be improper use and implies substantial danger of accidents.

The manufacturer accepts no responsibility for damage(s) attributable to misuse. This appliance is intended solely for use in private homes.

Do not use it for commercial applications, or in industrial or laboratory situations!

Package contents

- Stainless Steel Microwave
- Turntable
- Grill stand
- Operating instructions
- Quick guide (2 items)

Description of the appliance

Figure A:

- ❶ Display
- ❷ Door opener button
- ❸ Turntable
- ❹ Rollers
- ❺ Ventilation slits


Figure B:

- ❻ Microwave button 
- ❼ Grill button 
- ❽ Microwave/grill combination button 
- ❾ Microwave/convection combination button 
- ❿ Convection button 
- ⓫ Clock button 
- ⓬ TIMER button (kitchen timer)
- ⓭ Stop/child safety lock button 
- ⓮ Control dial/start/quick start button 

Figure C:

- ❶ Grill stand

Technical data

Rated voltage	230 - 240 V ~, 50 Hz
Maximum power consumption:	
Microwave oven	1400 W
Grill	1500 W
Convection	1950 W
Maximum power delivery:	
Microwave oven	900 W +/- 10%
Microwave frequency:	2450 MHz
	All of the parts of this appliance that come into contact with food are food-safe.

Important safety instructions

Read the safety advice and these operating instructions carefully before using the appliance, and keep them for future reference.

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

If the hazardous situation is not avoided, it could result in death or serious physical injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to avoid the risk of death or serious injury.

WARNING – RISK OF INJURY/FIRE!

A warning notice at this hazard level indicates a potentially hazardous situation.

Failure to avoid this hazardous situation could result in injury.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent injury.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE

A warning notice at this hazard level indicates a potential for property damage.

Failure to avoid this situation could result in property damage.

- ▶ Follow the instructions in this warning notice to prevent property damage.

NOTE

- ▶ A note provides additional information that will assist you in using the appliance.

Safety precautions for the avoidance of excessive exposure to microwave energy

- ▶ Do not try to operate the appliance while the door is open, as this can lead to you being exposed to a potentially harmful dose of microwave radiation. It is also important not to break open or manipulate the safety locks.

- ▶ Do not jam anything between the front of the appliance and the door, and make sure that there is no food or cleaning agent residue left on the seals.

⚠ DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Never submerge the appliance, the power cable or the plug in water or other liquids.
- ▶ Keep the power cable well away from sources of heat. Do not route it in front of the microwave oven door. The heat could damage the cable.
- ▶ Never pour fluids into the ventilation openings or the safety locks. If liquids ever get into the vents, switch off the microwave oven immediately and pull the plug from the mains power socket.
Have the appliance checked by qualified specialists.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ If the door or the door seal is damaged, do not continue using the appliance under any circumstances. Have the appliance repaired as soon as possible by qualified specialists.
- ▶ Never attempt to repair the appliance yourself. Removal of the appliance housing could cause the release of microwave energy. Arrange for the repair to be carried out only by qualified specialists.
- ▶ This appliance may be used by children aged 8 years or more and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and/or knowledge if they are supervised, or have been instructed in the safe use of the appliance and have understood the potential risks.
- ▶ Do not allow children to use the appliance as a plaything.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ Cleaning and user maintenance must not be carried out by children, unless they are aged 8 or over and are supervised.
- ▶ Children younger than 8 years of age must be kept away from the appliance and the power cable.
- ▶ Use this appliance only for its intended purpose as described in this manual. Do not use any caustic chemicals or vapours in this appliance. This microwave oven is designed especially for heating, cooking or grilling foodstuffs. It is not intended for use in industrial applications or laboratories.
- ▶ Do not operate the microwave oven if the power cable or plug are damaged. To avoid injury, arrange for damaged power cables or plugs to be exchanged by qualified specialists before re-using the appliance.
- ▶ Keep children well away from the microwave oven when it is in use. Risk of burns!
- ▶ Under no circumstances should you remove the microwave oven housing.
- ▶ If the lamp in the interior of the microwave oven needs replacing, have this done by a qualified specialist.
- ▶ Never touch the microwave oven door, housing, ventilation openings, accessories or the crockery directly after the grill, combi or automatic menu process. The parts will be very hot. Allow them to cool down before cleaning them.
- ▶ Ensure that the plug is easily accessible at all times, so that it can be removed quickly in the event of an emergency.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!

- ▶ People fitted with a heart pacemaker should consult their doctor about the possible risks of using a microwave oven before using it.
- ▶ Do not allow the power cable to hang down from a table or work surface. Children could pull on it.
- ▶ After heating, always open containers, popcorn bags, etc. so that the opening faces away from your body. Escaping steam could cause scalds.
- ▶ Never stand directly in front of the microwave oven when opening the door. Escaping steam could cause scalds.
- ▶ Do not fry foods in the microwave. Hot oil can damage parts of the appliance and utensils and even cause skin burns.
- ▶ Always shake up or stir heated up jars of baby food or baby bottles! The contents can heat up unevenly and burn or scold your baby. Always check the temperature before you feed your baby!
- ▶ Do not modify the microwave oven.
- ▶ Microwave radiation is dangerous! Maintenance and repairs requiring the removal of access covers, which are intended for protection against contact with microwave radiation, are to be carried out by trained specialists only.
- ▶ Always check the temperature of the food before eating, to avoid a potentially life-threatening burning injury, for instance, to babies. Cooking utensils can become hot from the heat emitted by the food, therefore you may require oven gloves to touch them. Cooking utensils must also be checked to ensure they are microwaveable.

⚠ WARNING – RISK OF INJURY!



Caution! Hot surface!

⚠ WARNING – RISK OF FIRE!

- ▶ Never leave the microwave oven unattended if you are heating foodstuffs packed in plastics or paper.
- ▶ Do not place flammable materials close to the microwave oven or the ventilation openings.
- ▶ Remove all metallic closures from the packaging of the foodstuff that you intend to warm up. Risk of fire!
- ▶ When making popcorn, use only microwaveable popcorn bags.
- ▶ Do not use the microwave oven to warm up cushions filled with kernels, cherry stones or gels. Risk of fire!
- ▶ Do not use the microwave oven for storing foodstuffs or other objects.
- ▶ Do not exceed the cooking times given by the manufacturer.
- ▶ Do not place any objects on the microwave oven when it is in use. This will block the ventilation openings!
- ▶ Do not place the microwave oven next to other appliances discharging heat, for example, an oven.
- ▶ Clean the microwave oven thoroughly after warming up greasy foods, especially if they were not covered. Allow the appliance to cool down completely before cleaning it. Residues such as fat or grease cannot be allowed to collect on the heating elements of the grill. They could possibly ignite.

⚠ WARNING – RISK OF FIRE!

- ▶ Do not thaw frozen fat or oil in the microwave oven. The fat or oil could ignite.
- ▶ Do not use an external timer switch or a separate remote control system to operate the appliance.
- ▶ This microwave is designed for heating foods and drinks. Drying foods or clothing or the warming of heating pads, slippers, sponges, damp cloths or similar can lead to injuries, ignition of the material or fires.
- ▶ This cooking appliance should be cleaned regularly and all food residues should be removed.

⚠ CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ **Never operate the microwave when it is empty.**
The only exception to this is the first use (see section "First use"), during which the microwave may be operated empty for a brief period in the "Grill" operating mode "Grill".
- ▶ Never insert any foreign objects into the ventilation openings or the door safety locks.
- ▶ Do not use metallic utensils which could reflect microwaves and lead to sparking. Do not place cans in the microwave oven.
- ▶ Do not place plastic containers in the microwave oven immediately after a grill, combi or automatic menu process. The plastic could melt.
- ▶ The microwave oven may not be set up in areas with high humidity or where moisture could collect.

⚠ CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not heat liquids and other foods in airtight containers, as these may explode and damage the appliance.
- ▶ Do not lean on the microwave oven door.
- ▶ Insufficient cleanliness of the appliance could lead to the destruction of the upper surfaces, which themselves affect its useful lifespan and could possibly lead to dangerous situations.
- ▶ Use only microwave-suitable cookware.

NOTES ON SAFE USE


- ▶ To minimize the risk of fire in the microwave: When heating food in plastic or paper containers, always keep an eye on the microwave when it is in operation, as these materials can catch fire.
- ▶ When heating drinks in the microwave, bubbling may be delayed when the drink boils. Therefore, be careful when handling the container. To avoid sudden bubbling-up:
 - If possible, place a glass rod in the fluid for as long as it is being heated.
 - To avoid unexpected bubbling-up, leave the liquid to stand in the microwave oven for about 20 seconds after heating.
- ▶ Puncture the skins of potatoes, sausages and similar food items. Otherwise, they could explode.
- ▶ Be careful when heating liquids. Use only open containers, so that any air bubbles produced can escape.

NOTES ON SAFE USE

- ▶ If the appliance starts to give off smoke, switch it off immediately or remove the plug from the mains, and keep the door closed to smother any flames that might otherwise escape.
- ▶ Eggs in their shells and hard-boiled eggs should not be heated in the microwave oven as they could explode, even after completion of the heating process.
Food with thick skins, such as potatoes, whole pumpkins, apples and chestnuts must be pricked before cooking.
- ▶ Do not move the microwave oven when it is in use.

EARTHING INFORMATION / CORRECT INSTALLATION

- ▶ This appliance must be earthed. This appliance is to be connected only to a correctly earthed power socket. An individual circuit solely for the connection of the microwave is recommended.

 **DANGER!** Improper use of the earthing connector could increase the risk of an electric shock.

- ① **NOTE:** If you have any questions about earthing or the electrical aspects of these instructions, please consult an electrician or a maintenance technician.
- ▶ Neither the manufacturer nor the dealer can accept liability for damage to the microwave oven or injury to persons resulting from failure to comply with the instructions for electrical connection.

INTERFERENCE WITH OTHER APPLIANCES

- ▶ The operation of the microwave may cause interference on your radio, television or similar appliances. If such interference occurs, it can be reduced or corrected by the following remedial measures:
 - Clean the door and the seals of the microwave.
 - Realign the aerial of your radio or television.
 - Set up the microwave in a different place to the receiver.
 - Move the microwave away from the receiver.
 - Plug the microwave into another wall socket. The microwave and the receiver should be connected to different circuits.

Before you begin

Basic principles of microwave cookery

- Arrange the food in a sensible manner.
- Place the thickest parts near the edges.
- Pay attention to the cooking time. Select the shortest possible stated cooking time and increase as required. Food that is cooked too long can begin to smoke or catch fire.
- Cover the food during cooking with a lid suitable for microwave cookery. The lid prevents splashing and helps in the even cooking of the food.
- While cooking, turn the food in the microwave once so that items such as chicken or hamburgers are cooked more quickly.
- Large pieces of food, such as joints of meat, must be turned at least once.
- Completely rearrange foods, such as meatballs, after half the cooking time. Turn them and move the meatballs from the middle of the plate to the edge.

Use suitable cookware

- The ideal material for a microwave oven is microwave-permeable, allowing the energy to penetrate the container to heat the food. Microwaves cannot permeate metal. For this reason, metal containers and cookware should not be used.
- When using the microwave for heating, do not use products made of recycled paper. These can contain minute fragments of metal, which can generate sparks and/or fires.
- We recommend the use of round/oval cookware instead of square or oblong containers, as food in corner areas tends to overcook. The following list provides general hints to assist you in selecting the correct cookware.

Cookware	Micro-wave oven	Grill	Convec-tion	Combina-tion
Heatproof glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non-heatproof glass	No	No	No	No
Heatproof ceramic	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-suitable plastic dishes	Yes	No	No	No
Kitchen roll	Yes	No	No	No
Metal tray/plate	No	Yes	Yes	No
Grill stand 15	No	Yes	Yes	No
Aluminium foil & foil containers	No	Yes	Yes	No

WARNING – RISK OF FIRE!

- ▶ Never use the grill stand **15** or other metallic objects when you are using the appliance in the microwave mode or in combination cooking mode (the exception here is the turntable **3**). Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the appliance!

First use

NOTE ON HEATING UP FOR THE FIRST TIME


- ▶ Never operate the microwave in "Microwave" mode when it is empty!
- ▶ When heating up for the **first** time, operate the microwave without food or accessories in the operating mode "Grill" (Gr 3)!
(see section "Preparing the appliance")

Setting up the device

WARNING – RISK OF FIRE!

- ▶ This microwave oven is not suitable for installation in a kitchen cabinet. Sufficient ventilation for the appliance cannot be assured in enclosed cabinets. The appliance could be damaged and there is an additional risk of a fire!

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!

- ▶ Do not install the microwave above a cooker or any other appliance generating heat. Installation in such a location could cause damage to the appliance and thus invalidation of the warranty.
- Select an level surface offering sufficient space for the adequate ventilation of the appliance:
Ensure that you maintain a minimum clearance of 10 cm from neighbouring walls/surfaces. Make sure that the door of the microwave oven can be opened easily.
Keep a gap of at least 20 cm free above the microwave.
- Ensure that the power plug is easily accessible, so that it can be easily reached and unplugged in case of danger.
- Do not remove the feet underneath the microwave oven.
- Do not block the ventilation slits . If you do, it could cause damage to the appliance.
- Install the appliance as far away as possible from radios and televisions. The operation of the microwave oven can cause interference to radio and television reception.

Preparing the appliance

- Remove the packaging material and the protective films from the panel and the door opener button **2**.

CAUTION – PROPERTY DAMAGE!



Do not remove the light grey mica cover plate, which is mounted inside the cooking chamber to protect the magnetron.








- Insert the plug into a mains power socket. Use a 230–240 V ~, 50 Hz, mains power socket with a 16 amp fuse. It is recommended that the microwave oven is powered from its own power circuit. If you are unsure about how to connect the microwave oven, consult a specialist.
- Before the first regular usage of the microwave oven the appliance must be heated up to remove any remaining production residues.
- After inserting the mains plug into the socket, open the microwave door once by pressing the door opener button **2**.

Switch the appliance on in Grill mode without any food or accessories (turntable **3** and grill stand **15**):

NOTE ON HEATING UP FOR THE FIRST TIME

- ▶ Only operate the microwave without food or accessories when heating up for the **first** time.

Operate the microwave for a maximum of 5 minutes when empty!

- 1) Press the Grill button **7** . "Gr 1" appears on the display **1**.
- 2) Turn the control dial **14** , until "Gr 3" and the  and  symbols appear on the display **1** and confirm your choice by pressing the start/quick start button **14** .
- 3) Use the control dial **14**  to set a cooking time of 5 minutes.
- 4) Press start/quick start **14**  to start the grilling process.

NOTE

- ▶ The appliance may generate light smoke and a slight smell during initial use. This is due to the production residues and is not harmful. Provide for sufficient ventilation. For example, open a window.

After 5 minutes, the appliance will switch itself off automatically. Wait until it has cooled down completely.

- 5) Remove the plug from the mains power socket and clean the inside of the appliance with a moist cloth and then dry it carefully.




Inserting the turntable

Place the turntable **3** centrally on the axle in the cooking area. Ensure that it slides completely onto the axle and is firmly seated.


Operation





Setting the clock

After inserting the mains plug into the socket, open the microwave door once. The display **1** shows "1:00". Close the door again.


- 1) Press the clock button **11** . "Hr 12" appears on the display **1**.
- 2) Turn the control dial **14**  to select the required mode (24 HR or 12 HR) and confirm your selection by pressing the start/quick start button **14** .

NOTE

- ▶ The time display does not appear until you subsequently turn the control dial **14** , at which point you can set the time.

- 3) Turn the control dial **14**  to select the required hour and confirm your selection by pressing the start/quick start button **14** .
- 4) Turn the control dial **14**  to select the required minute and confirm your selection by pressing the start/quick start button **14** .

The time display is now programmed.




To read the current time of day while the microwave oven is in operation, press the Clock button **11** ; the time is then shown on the display **1** for a few seconds.

Standby mode

The microwave oven automatically switches to standby mode and the time is displayed if no button is pressed for a long time. A few seconds after switching to standby mode, the display lighting is also dimmed.

Setting the kitchen timer

The microwave oven is provided with a kitchen timer which you can use independently of the microwave operation.






- 1) Press the timer button **12** when the appliance is in standby mode. "0:00" and the symbol  will appear on the display **1**.
- 2) Set the desired time using the control dial **14** .
You can select any time from 10 seconds to 95 minutes.
- 3) Press the start/quick start button **14** . The appliance beeps. The time starts counting down. After approx. 3 seconds the current time is shown once again. The cooking timer continues to run in the background.
If you wish to check the progress of the kitchen timer, press the timer button **12**. The timer appears for a short time on the display.

As soon as the programmed time period has expired, you will hear some beeps.

Child safety lock


Activate this setting to prevent accidental activation by children and other persons not familiar with the operation of the appliance.

The symbol for the child safety lock  appears on the display **1**, and the appliance cannot be put into operation for as long as this function is activated.


- Press and hold the stop/child safety lock button **13**  +  until you hear a beep and the child safety lock symbol appears on the display **1**. The buttons and the control dial are now deactivated.
- To deactivate the child safety lock, press and hold the stop/child safety lock button **13**  +  until you hear a beep and the symbol for the child safety lock  disappears.

Query functions






Query the time during operation

During the cooking process, press the clock button **11** . The time is shown on the display **1** for a few seconds.

Query the power level during operation

During the cooking process press the microwave button **6** . The current power level appears for a few seconds on the display **1**.

Pause/cancel cooking or defrosting operations

- Press the stop button **15**  +  once to pause a cooking or defrosting process. The appliance pauses the process and stops countdown of the remaining time. Press the start/quick start button **14**  to resume the process.
- Press the stop button **15**  +  twice to stop the cooking process. The appliance reverts to standby mode.

Heating and cooking

NOTE

- ▶ This microwave is equipped with a cooling function. This means that after a cooking or grill process of at least two minutes, the appliance fan will continue running for approximately 3 minutes. This is not a malfunction of the appliance! The rapid cooling helps to prolong the life of the appliance.

Microwave operation




NOTE

- ▶ During the cooking process, drops of water can form on the oven door or on the housing. This is normal and is not an indication of a malfunction. When the appliance has cooled down, wipe the moisture off with a dry cloth.

RISK OF FIRE!

- ▶ Never use the grill stand **15** or other metallic objects when you are using the appliance in microwave mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the appliance!


Selecting the power level

- 1) Press the microwave button **6** . "900" (900 watts power level) appears on the display **1**.
- 2) Use the control dial **14**  to set the required power output.
- 3) Press the start/quick start button **14**  to confirm the power level.

Programming the cooking time




After you have selected the power level, programme in the desired cooking time:

- Turn the control dial  , until the desired cooking time has been set.






The increments for setting the time with the control dial   are as follows:

- from 0 sec to 5 min: in 10-second increments
- from 5 to 10 min: in 30-second increments
- from 10 to 30 min: in 1-minute increments
- from 30 to 95 min: in 5-minute increments

Aborting/stopping an input process

Press the stop button   +  once to cancel and end the input. The appliance reverts to standby mode.

Starting the cooking process







When you have set the power and cooking time, you can start the cooking process: To start the cooking process, press the start/quick start button  . The microwave symbol  appears on the display . The programmed time counts down. When the set time has elapsed, "End" and "Hot" will appear alternately in the display . You will hear a series of beeps.

Quick start function 1

In standby mode, turn the control dial   to the right and set the required cooking time. Start cooking at 900 W by pressing the start/quick start button  .

Quick start function 2

With this function, you can start cooking immediately for 30 seconds (or longer, up to 95 minutes) at 900 W.

- Press the start/quick start button   once. The microwave symbol  and "00:30" appear on the display . The microwave starts the cooking process for 30 seconds. The time starts counting down. If you wish to cook for longer than 30 seconds, press the start/quick start button   repeatedly until the desired time is reached.

The time increments are set as follows:




- from 30 sec to 5 min: in 30-second increments
- from 5 to 95 min: in 1-minute increments

Grill function

WARNING – RISK OF FIRE!

- ▶ When using the grill function, do not use any form of lid or cookware that is not heat resistant, as these could melt or set on fire!

NOTE

- ▶ Always use the grill stand  when grilling. This way you will achieve optimal grilling results. Always place the grill stand  on the turntable .

There are 3 grill levels available:

■ **Grill function "Top heat" (Gr 1):**












With this function, the heat comes only from above. Only the upper grill is activated. Therefore, this grill function is ideal for making topped sandwiches and gratins.






■ **Grill function "Bottom heat" (Gr 2):**

With this function, the heat comes only from below. Only the lower grill is activated. Therefore, this grill function is ideal for dishes or food that needs to be cooked/grilled from below.

■ **Grill function "Top and bottom heat" (Gr 3):**

With this function, the heat comes from above and below. The upper and lower grills are activated. This grill function is ideal for thin slices of meat, steaks, rissoles, sausages or chicken pieces.


- 1) Press the grill button   once to activate the grill function. The symbols for the grill function "top heat"  and "Gr 1" appear on the display .
- 2) Use the control dial  to set the required grill function:
 - "Gr 1" for top heat,
 - "Gr 2" for bottom heat,
 - "Gr 3" for top and bottom heat.
 Confirm your selection by pressing the start/quick start button  .
- 3) Set the required cooking time with the control dial  . The maximum possible cooking time setting is 95 minutes.
- 4) To start the grill function, press the start/quick start button  .

The display  shows the symbol for the selected grill function  /  / . The programmed time counts down. When the set time has elapsed, "End" and "Hot" will appear alternately on the display . You will hear a series of beeps.

Combination cooking mode "Grill"

This function combines the grill function and the normal microwave operation. In combination mode, a certain amount of time is automatically set aside for cooking and the remaining time for grilling in a single process. You may notice a quiet clicking noise when the oven is switching between modes.

WARNING – RISK OF FIRE!

- ▶ Never use the grill stand  or other metallic objects, when you are using the appliance in combination cooking mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the appliance!

When using the combination cooking mode "grill", do not use any form of lid or cookware that is not heat-resistant, as these could melt or set on fire!

The following 4 combinations are available:

■ **Combination 1 (C 1):**

In Combination 1 the microwave component is 30% and the grill element amounts to 70% of the cooking time. This is suitable for fish dishes or gratins. The microwave function and the grill function "top heat" are used.

■ **Combination 2 (C 2):**







In Combination 2, the microwave component is 55% and the grill element amounts to 45% of the cooking time. This is suitable for omelettes, puddings or lasagne. The microwave function and the grill function "top heat" are used.



■ **Combination 3 (C 3):**




In Combination 3, the microwave component is 30% and the grill element amounts to 70% of the cooking time. This is suitable for potatoes. The microwave function and the grill functions "top and bottom heat" are used.

■ **Combination 4 (C 4):**

In Combination 4 the microwave component is 55 % and the grill element amounts to 45 % of the cooking time. This is suitable for poultry dishes. The microwave function and the grill functions "top and bottom heat" are used.







- 1) Press the microwave/grill combination button  once to activate combination 1 (C 1). ,  and "C 1" appear on the display .
- 2) Set the required combination with the control dial .
"C 1" for combination 1,
"C 2" for combination 2,
"C 3" for combination 3,
"C 4" for combination 4.
Confirm your selection by pressing the start/quick start button .


- 3) Set the required cooking time with the control dial **14** . The maximum possible cooking time setting is 95 minutes.
- 4) To start, press the start/quick start button **14** .

The symbols of the cooking process being used , ,  appear on the screen **1**. The programmed time counts down. When the set time has elapsed, "End" and "Hot" will appear alternately in the display **1**. You will hear a series of beeps.

Convection operation

When cooking with convection, hot air circulates in the oven. Hot air is especially recommended for cooking gratins or crispy dishes. You can set a temperature of 110°C–200°C and a maximum cooking time of 95 minutes.










- 1) Press the convection button **10** . "200C" (= 200°C) appears on the display **1** and the convection symbol .
- 2) Turn the control dial **14**  to select the required temperature and confirm your selection by pressing the start/quick start button **14** .
- 3) Set the required cooking time with the control dial **14** .
- 4) To start the cooking process, press the start/quick start button **14** .


The convection symbol  appears on the display **1**. The programmed time counts down. When the set time has elapsed, "End" and "Hot" will appear alternately in the display **1**.

You will hear a series of beeps.

Convection operation with preheating

You can also preheat your microwave before you start a cooking process:

- 1) Select the desired temperature by pressing the convection button **10**  once and use the control dial **14**  set the desired temperature. Do NOT confirm this setting by pressing the start/quick start button **14** .
- 2) To start preheating, press the convection button **10** . "30:00" appears on the display **1** and the convection symbol  flashes. The time starts counting down. As soon as the set temperature has been reached, you will hear a beep and the time will stop.
- 3) Open the door and place the food to be cooked inside.
- 4) Turn the control dial **14**  to select the required temperature and confirm the temperature by pressing the start/quick start button **14** .
- 5) Set the required cooking time with the control dial **14** .
- 6) To start, press the start/quick start button **14** .

The convection symbol  appears permanently on the display **1**. The programmed time counts down. When the set time has elapsed, "End" and "Hot" will appear alternately in the display **1**.








You will hear a series of beeps.



Combination cooking mode "Convection"

This function combines the convection function with the normal microwave operation. With this, for example, meat is juicy and tender but still crisp.

WARNING – RISK OF FIRE!

- ▶ Never use the grill stand **15** or other metallic objects, when you are using the appliance in combination cooking mode. Metals reflect the microwave radiation and this leads to the generation of sparks. This can cause a fire and irreparably damage the appliance!

- 1) Press the microwave/convection combination button **9** . The pre-selected temperature "200C" and the symbols  and  appear on the display **1**.
- 2) Select the desired temperature using the control dial **14** :
110°C, 140°C, 170°C or 200°C. Confirm your selection by pressing the start/quick start button **14** .
- 3) Set the required cooking time with the control dial **14** . The maximum cooking time is 95 minutes. Confirm the set cooking time by pressing the start/quick start button **14** .

The combination process starts. The symbols for the combination cooking mode "Convection" ,  appear on the display **1**. The programmed time counts down. When the set time has elapsed, "End" and "Hot" will appear alternately in the display **1**. You will hear a series of beeps.

Automatic menu

It is not necessary to program the duration of the cooking process and the power level for foods that are prepared in the automatic menu mode. You only need to enter the type of food you wish to cook and its weight.




WARNING – RISK OF FIRE!

- ▶ Do not use lids or non-heat-resistant dishes for programmes using the grill function (A-01, A-02, A-03, A-04, A-05) as they can melt or catch fire!


NOTE




- ▶ The microwave calculates the time/powerful level for **fresh** foods. Frozen foods will not be fully cooked with the timings set by the microwave (except for automatic programme "Pizza").
If required, defrost frozen foods using the defrost programme beforehand (see section "Defrosting").










Starting the Automatic Menu

- 1) Turn the control dial  (in standby mode) slowly to the left to call up the automatic menu mode. A number (e.g. "A - 02" for automatic menu 2 (pork)) and the "Pork" symbol appears on the display . Use the control dial  to select the appropriate automatic menu for your dish.






NOTE





- ▶ If you turn the control dial  left to access the automatic menu mode, you can select the automatic menus in the order A01, A02, A03... by turning the dial to the right again.

Display	Symbol	Food	Weight
A-01		Beef	200-1400 g
A-02		Pork	200-1400 g
A-03		Poultry	400-1400 g


Display	Symbol	Food	Weight
A-04		Fish	200-1200 g
A-05		Pizza	*P1 150-450 g P2 150-450 g P3 150-450 g
A-06		Fruit/vegetables	100-1000 g
A-07		Potatoes	100-800 g
A-08		Heating up	300-700 g
A-09		Beverages	200-500 ml
A-10		Entrees	300 / 500 g
A-11		Defrosting by weight	-
A-12		Defrosting by time	-





*For more information about the pizza programmes, read the section "Baking pizza".



- 2) Confirm your selection by pressing the start/quick start button  .
- 3) Turn the control dial  to select the weight and confirm this by pressing the start/quick start button  .

The cooking process starts. The symbols for the cooking and grill functions that are being used for the selected automatic programme appear on the display . Microwave function , grill function "Top heat" , grill function "Bottom heat" .



NOTE













- ▶ To ensure uniform heating or cooking, some foods should be turned after 2/3 of the cooking time. The microwave oven will stop automatically after this time. You will hear four beeps and "Turn" appears on the display .

Display	Symbol	Food	turn over after...
A-01		Beef	2/3 of the time
A-02		Pork	2/3 of the time
A-03		Poultry	2/3 of the time
A-04		Fish	2/3 of the time

- 1) Turn the foods. Be careful, the food may already be very hot.
 - 2) Press the start/quick start button   to resume cooking.
- ▶ If you do not want to turn the food, just wait for the beeps to stop. The appliance will automatically resume cooking. We recommend that you do turn the food. This will ensure even cooking.

NOTE

- ▶ If the meal is not properly cooked upon completion of the automatic menu, continue cooking as described here.
 - Use the cooking process specified in the following table to finish cooking. Start this for a few minutes each time and check the cooking results.
 - When further cooking a pizza using the automatic menu "P2", pause the cooking process by pressing the stop/child safety lock button  +  as soon as the pizza is properly cooked.

Display	Symbol	Food	Finish cooking with...
A-01		Beef	Combination cooking mode "Grill" - C3
A-02		Pork	Combination cooking mode "Grill" - C3
A-03		Poultry	Combination cooking mode "Grill" - C3
A-04		Fish	Combination cooking mode "Grill" - C3
A-05		Pizza	Automatic menu "Pizza" - P2
A-06		Fruit/vegetables	Microwave at 900 W power
A-07		Potatoes	Microwave at 900 W power
A-08		Heating up	Microwave at 900 W power
A-09		Beverages	Microwave at 900 W power
A-10		Entrees	Microwave at 900 W power
A-11		Defrosting by weight	Microwave at 100 W power
A-12		Defrosting by time	Microwave at 100 W power

RISK OF INJURY!





- ▶ After a cooking cycle, the turntable **3** is very hot! You should therefore always use an oven cloth or heat resistant oven gloves when removing it from the cooking area.

NOTE

- ▶ Please note that the size, shape and the type of foodstuff affects the result of the cooking process.





Example 1:

Proceed as follows to cook 400 g vegetables or fruit:

- 1) Turn the control dial **14** , (in standby mode) until "A-06" appears on the display **1** and confirm your choice by pressing the start/quick start button **14** .
- 2) Set the weight to "400" with the control dial **14** .
- 3) Press the start/quick start button **14**  to start the cooking process.




Example 2:

To heat 300 ml water, proceed as follows:

- 1) Turn the control dial **14** , (in standby mode) until "A-09" appears on the display **1** and confirm your choice by pressing the start/quick start button **14** .
- 2) Set the weight to "300" with the control dial **14** .
- 3) Press the start/quick start button **14**  to start the cooking process.



Example 3:





To heat 300 g of entrees, proceed as follows:

- 1) Turn the control dial **14** , (in standby mode) until "A-10" appears on the display **1** and confirm your choice by pressing the start/quick start button **14** .
- 2) As "300" appears as the first selection on the display **1**, press the start/quick start button **14**  to start the cooking process.

Baking pizza

You can use the automatic programme "Pizza" to prepare delicious pizza in the microwave. You have the choice between the pizza programmes "P-01" (deep-frozen pizza), "P-02" (chilled pizza) and "P-03" (fresh pizza).

- 1) Turn the control dial **14** , (in standby mode) slowly to the left until "A-05" appears on the display **1**.
- 2) Press the start/quick start button **14** .







- 3) Use the control dial **14**  to select the appropriate pizza programme:
 - "P-01" for deep-frozen pizza,
temperature approx. -18 °C
Weight 150 g–450 g
("P-01" appears on the display **1**).
 - "P-02" for chilled pizza,
temperature approx. 5 °C,
Weight 150 g–450 g
("P-02" appears on the display **1**).
 - "P-03" for fresh pizza,
temperature approx. 20 °C,
Weight 150 g–450 g
("P-03" appears on the display **1**).
- 4) Confirm your selection by pressing the start/quick start button **14** .
- 5) Use the control dial **14**  to select the weight and confirm this by pressing the start/quick start button **14** . The cooking process will start.

NOTE

- ▶ If you cook pizza, you can place it directly on the turntable **3**. It will cook very crispy. Ensure that the edge of the pizza does not extend up to the walls of the cooking area during cooking.

Example:

Proceed as follows to cook a deep-frozen pizza with a weight of 450 g:

- 1) Turn the control dial **14**  (in standby mode) slowly to the left until "A-05" appears on the display **1**.
- 2) Press the start/quick start button **14** .
- 3) Use the control dial **14**  select the programme "P-01".
- 4) Press the start/quick start button **14** .
- 5) Set the weight to "450" with the control dial **14** .
- 6) Press the start/quick start button **14**  to start the cooking process.
The appliance calculates the time required automatically.





Defrosting








Defrosting by weight


NOTE


- ▶ Always place the food to be defrosted on dishes suitable for use in a microwave oven. Never directly onto the turntable **3**!

You can use this function to defrost meat, poultry, fish, fruit/vegetables and pizza. The defrosting time and the power level are calculated and set automatically once you have entered the weight.








- 1) In standby mode turn the control dial **14**  anticlockwise until "A -1 1" and  appear on the display **1** (see section "Automatic menu").
- 2) Press the start/quick start button **14** .
- 3) Now select the food to be defrosted by turning the control dial **14** . The display **1** shows the following for the respective food:


Display	Symbol	Food
d-01		Beef
d-02		Pork
d-03		Poultry
d-04		Fish
d-05		Pizza
d-06		Fruit/vegetables
d-07		Potatoes

4) Once the desired food item appears on the display **1**, press the start/quick start button **14** .


5) Now select the weight by turning the control dial **14** .

The following weights can be set:

Display	Symbol	Food	Weight
d-01		Beef	100 - 1800 g
d-02		Pork	100 - 1800 g
d-03		Poultry	100 - 1800 g
d-04		Fish	100 - 1800 g
d-05		Pizza	100 - 900 g
d-06		Fruit/vegetables	100 - 900 g
d-07		Potatoes	100 - 900 g






6) Once the desired weight appears on the display **1**, press the start/quick start button **14** . The appliance automatically calculates the defrosting time.

NOTE


- ▶ To ensure optimum defrosting, it is necessary to turn the food during the thawing process. The appliance reminds you of the need to turn by beeping and "turn" appears on the display **1**. Open the appliance door, turn the food and then reclose the door. Press the start/quick start button **14**  to resume the thawing process.
- ▶ If you do not want to turn the food, just wait for the beeps to stop. The appliance will automatically continue the thawing process. We recommend that you do turn the food. This will ensure an even thawing.

Defrosting by time

NOTE

- ▶ Always place the food to be defrosted on dishes suitable for use in a microwave oven. Never directly onto the turntable **3**!
- 1) In standby mode, turn the control dial **14**  anticlockwise until "A-12" and  appear on the display **1**.
 - 2) Press the start/quick start button **14** .
 - 3) Set the desired time using the control dial **14** .
 - 4) Press the start/quick start button **14**  to start the thawing process. The time starts counting down.

NOTE

- ▶ To ensure optimum defrosting, it is necessary to turn the food during the thawing process. The appliance reminds you of the need to turn by beeping and "turn" appears on the display **1**. Open the appliance door, turn the food and then reclose the door. Press the start/quick start button **14**  to resume the thawing process.
If you do not want to turn the food, just wait for the beeps to stop. The appliance will automatically continue the thawing process. We recommend that you do turn the food. This will ensure an even thawing.

Recipes

Rissoles

Preparation

- 1) Shape approx. 125 g of minced beef into a patty (roughly 75 mm in diameter and 35 mm thick).
- 2) Distribute the rissoles evenly on the turntable **3**.
- 3) You will get the best results if you use the convection and microwave functions alternately. Wait until each set cooking process is finished and then set the next operation:

- 1 Convection 200°C, 4:00 mins.
- 2 Microwave 900 W, 5:30 mins.
- 3 Convection 200°C, 2:00 mins (depending on personal taste, a time of up to 4:00 mins is also possible).

Baking frozen ready-made bread rolls

- 1) Select the convection function to bake the rolls.
- 2) Place 3 - 4 rolls on the turntable **3**.

Preheating of the microwave is not required. Select the following settings for the baking process:

- Convection 170°C, duration: 12 minutes

If you wish to bake additional rolls directly afterwards, shorten the baking time for these by about 1–2 minutes, as the appliance is now already preheated.

Potato gratin

Ingredients

- 750 g waxy potatoes, peeled
- 300 g cream
- 100 g grated cheese with a fat content of 25% to 30% fat in dry measure.
- Spices to taste (e.g. salt/pepper)

Use a microwave-proof, round dish with a lid, height 5–6 cm and a diameter of about 22 cm.

Preparation

- 1) Cut the potatoes into slices approximately 3–4 mm thick.
- 2) Lay about half of the potatoes in the casserole dish in the style of roof tiles.
- 3) Sprinkle the potatoes with about half of the cheese.
- 4) Then add half of the spices and about 150 g of cream.
- 5) Lay the rest of the sliced potatoes on top, also in the style of roof tiles.
- 6) Sprinkle the remaining cheese over the potatoes and pour the remaining cream over them.
- 7) Sprinkle the remaining spices over the gratin.
- 8) Cover the dish with the lid and place it in the centre of the turntable **3**.

Preparation

You will get the best results if you use the convection and microwave functions alternately. Wait until each set cooking process is finished and then set the next operation:

- 1 Microwave 900 W, 10:00 mins.
- 2 Convection 200°C, 13:00 mins.
- 3 Microwave 900 W, 10:00 mins.

Preheating is not required.

Muffins

Ingredients

This recipe yields 10 to 20 muffins.

- Baking margarine (80% fat content) or salted butter
- 170 g granulated sugar (up to 0.3 mm grain size)
- 3 eggs (55–60 g with shell/size M)
- 225 g wheat flour
- 7 g baking powder
- 0.25 g salt

Preparation

- 1) Mix all ingredients well.
- 2) Add the muffin pastry into standard commercial paper baking cases (diameter 45 mm, height 28 mm)
- 3) Preheat the oven with the convection function to 170°C.

NOTE

- ▶ If the number of muffins requires multiple baking operations are necessary, preheating is required only for the first batch.

- 4) Distribute the muffins evenly on the turntable ④.
- 5) Select the following settings for the baking process:
 - Convection 170°C, duration: 12 minutes

Courgette soup

Ingredients

- 1 courgette (approx. 250 g)
- 80 ml water
- 2 teaspoons of powdered vegetable stock
- approx. 150 g processed cheese (with herbs)
- 100 ml cream

Preparation

- 1) Finely dice the courgette.
- 2) Place the courgette, water and the powdered vegetable stock into a suitable microwaveable container.
- 3) Start microwave cooking at 700 watts for about 6 minutes.
- 4) Add the processed cheese and cream.
- 5) Start microwaving again for 10 minutes at 600 watts.

NOTE

- ▶ You can purée the soup with a hand blender before serving. This gives the soup a creamy consistency.

Chocolate apple cake

Ingredients

- 125 g butter
- 125 g sugar
- 1 packet of vanilla sugar
- 2 eggs
- 125 g flour
- 2 tbsp. cocoa powder
- 1/2 packet baking powder
- 1 apple
- a little icing sugar

Preparation

- 1) Mix the sugar, softened butter, vanilla sugar, eggs, flour, baking powder and cocoa powder to make a dough.
- 2) Peel and core the apples. Chop the apples into small pieces.
- 3) Fold the apple pieces into the dough.
- 4) Put the dough into a microwaveable dish.
- 5) Cook the cake at 900 watts for approx. 9 minutes in the microwave.
- 6) Allow the cake to cool a bit after cooking before knocking out of the form.
- 7) Sprinkle a little icing sugar over the cake.

NOTE

- ▶ The cooking time can vary depending on the shape.

Meat loaf

Ingredients

- 500 g minced meat (half and half)
- 1/2 onion
- 1 egg
- 1/2 bread roll
- Pepper, salt, paprika powder

For the sauce:

- 75 ml water
- 1 tbsp mustard
- 2 tbsp. tomato ketchup
- 2 tbsp. gravy
- Nutmeg, parsley, paprika powder
- a little sauce thickener (if required)

Preparation

- 1) Soften the bread in a little water.
- 2) Finely dice the onion.
- 3) Mix the mince, onion, egg and the softened bread to make a meat loaf dough and season with salt and pepper.
- 4) Form a meat loaf and place it in a microwaveable dish. Sprinkle the meat-loaf with paprika powder and cover the dish.
- 5) Cook the meat loaf for about 18–22 minutes at 700 watts.
- 6) After cooking, remove 2 tbsp. of stock and mix it with the water, tomato ketchup and mustard to make a gravy.
- 7) Pour the gravy over the meat loaf and cook without a lid using the grill combination 1 (C 1) for about 10 minutes.
- 8) If necessary, add a little sauce thickener to the gravy.

NOTE

- ▶ The cooking time can vary depending on the shape of the meat loaf.

Cleaning and care

DANGER! ELECTRIC SHOCK!

- ▶ Before cleaning, switch the microwave oven off and remove the plug from the mains power socket. Otherwise, there is the great risk of receiving an electric shock!



Never immerse the device in water or other liquids. This could result in you receiving a fatal electric shock and the appliance could be damaged.

- Always keep the interior of the microwave oven clean.
- If splashes of food or spilt liquids stick to the walls of the microwave, wipe them off with a damp cloth.
- Use a mild detergent if the microwave is more heavily soiled.
- Avoid using cleaning sprays and other aggressive cleaning agents, as they can cause stains, smears or clouding of the door surface.
- Clean the external surfaces with a damp cloth.
- To avoid damage to the functional components in the interior of the microwave, do not allow liquids to seep in through the ventilation slits **5**.
- Remove splashes or soiling. Clean the door, both sides of the viewing window, door seals and adjacent components with a damp cloth. Do not use abrasive cleaning agents.
- If condensation accumulates on or around the outside of the door, wipe it off with a soft cloth. This can happen if the microwave is operated in extremely humid conditions.
- Clean the turntable **3** regularly. Rinse it in warm, soapy water.
- Clean the grill stand **15** in warm washing up water and dry it well.
- Remove odours regularly. Put a deep microwave bowl with a cup of water, juice and peel of a lemon into the microwave. Heat for 5 minutes. Wipe off thoroughly and rub dry with a soft cloth.
- If the bulb in the microwave needs replacing, arrange for it to be exchanged by a dealer or consult our Service Department.

Troubleshooting

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
There is nothing on the display ❶.	The plug is not inserted into a mains power socket.	Check the plug.
	The mains power socket is defective.	Try another mains power socket.
	The display ❶ is defective.	Contact Customer Service.
The appliance does not respond to pressing the buttons.	The child safety lock is activated.	Deactivate the child safety lock (see section "Operation").
The appliance does not start the cooking/heating process.	The door is not properly closed.	Close the door properly.
The turntable ❸ makes a loud noise when turning.	The turntable ❸ is not correctly positioned on the axle.	Insert the turntable ❸ correctly into the cooking area.
	The small rollers ❹ and/or the floor of the cooking area are unclean.	Clean the rollers ❹ and the floor of the cooking area.
"E01" appears on the display ❶ and you hear beeps.	The microwave has overheated.	Terminate the current programme immediately. Remove the plug from the mains power socket, open the microwave door and allow the appliance to cool down.
"E02" appears on the display ❶ and you hear beeps.	There is a sensor error.	Stop the programme and let the appliance cool down. Then restart the microwave. If the error occurs again, contact Customer Support.
	There is an error during the heating up of the appliance.	Stop the programme and let the appliance cool down. Then restart the microwave. If the error occurs again, contact Customer Support.

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTIONS
"E03" appears on the display 1 and you hear beeps.	The microwave has switched into fault protection due to a short circuit or open-circuit voltage.	Stop the programme and remove the power plug. If possible, eliminate the problem, e.g. metals in the cooking area, which can lead to the above problem when using the microwave function. Otherwise, please contact our Customer Support.
The light inside the microwave is not working.	The light bulb is possibly defective.	Contact the Customer Service department.

⚠ RISK OF INJURY!

- ▶ Never try replace the light bulb yourself. Opening the appliance housing could cause the release of microwave energy.

Disposal



Do not dispose of the appliance in your normal domestic waste. This product is subject to the provisions of European Directive 2012/19/EU.

Dispose of the appliance via an approved waste disposal company or your municipal waste disposal facility.

Please comply with all applicable regulations.

Please contact your waste disposal facility if you are in any doubt.



Dispose of all packaging materials in an environmentally friendly manner.

Warranty and service

This appliance is provided with a 3-year warranty valid from the date of purchase. This appliance has been manufactured with care and inspected meticulously prior to delivery.

Please retain your receipt as proof of purchase. In the event of a warranty claim, please contact your Customer Service unit by telephone. This is the only way to guarantee free return of your goods.

NOTE

- ▶ The warranty only covers claims for material and manufacturing defects, not for transport damage, worn parts or damage to fragile components such as buttons or rechargeable batteries.

This product is intended solely for private use and not for commercial purposes. The warranty shall be deemed void in cases of misuse or improper handling, use of force and modifications/repairs which have not been carried out by one of our authorised Service centres.

Your statutory rights are not restricted by this warranty. The warranty period is not prolonged by repairs effected under the warranty. This also applies to replaced and repaired components.

Any damage and defects present at the time of purchase must be reported immediately after unpacking, but no later than two days after the date of purchase.

Repairs carried out after expiry of the warranty period shall be subject to charge.

GB Service Great Britain

Tel.: 0871 5000 720 (£ 0.10/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.co.uk

IAN 275170

IE Service Ireland

Tel.: 1890 930 034

(0,08 EUR/Min., (peak))

(0,06 EUR/Min., (off peak))

E-Mail: kompernass@lidl.ie

IAN 275170

Importer

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Table des matières

Introduction	45
Utilisation conforme à l'usage prévu	45
Matériel livré	45
Description de l'appareil	46
Caractéristiques techniques	46
Consignes de sécurité importantes	47
Avant de commencer	55
Principes fondamentaux lors de la cuisson au micro-ondes	55
Utiliser de la vaisselle de cuisson appropriée	56
Première mise en service	57
Installer l'appareil	57
Préparez l'appareil	58
Mettre le plateau tournant en place	59
Utilisation	59
Réglage de l'heure	59
Mode veille	60
Réglage de la minuterie de cuisine	60
Sécurité enfant	60
Fonctions d'affichage	60
Interrompre/stopper les opérations de décongélation ou de cuisson	61
Cuisson	61
Mode micro-ondes	61
Fonction gril	63
Processus de cuisson combinée "Gril"	64
Fonctionnement à air chaud	65
Fonctionnement à air chaud avec préchauffage	65
Opération de cuisson combinée "Air chaud"	66
Menu automatique	67
Démarrer le menu automatique	67
Cuisson de pizza	71
Décongeler	73
Décongélation selon le poids	73
Décongélation selon la durée	75



Veillez lire attentivement et entièrement le mode d'emploi avant la première utilisation et le conserver en vue d'une réutilisation ultérieure. Lors du transfert de l'appareil à une tierce personne, remettez-lui également le mode d'emploi.

Recettes	76
Boulettes de viande	76
Décongélation de petits pains surgelés	76
Gratin de pommes de terre	76
Muffins	77
Soupe aux courgettes	78
Gâteau au chocolat et aux pommes	79
Rôti de viande hachée	80
Nettoyage et entretien	81
Dépannage	82
Élimination	83
Garantie et service après-vente	83
Importateur	84

Introduction

Toutes nos félicitations pour l'achat de votre nouvel appareil.

Vous venez ainsi d'opter pour un produit de grande qualité. Le mode d'emploi fait partie intégrante de ce produit. Il contient des remarques importantes concernant la sécurité, l'usage et la mise au rebut. Avant d'utiliser le produit, veuillez vous familiariser avec toutes les consignes d'utilisation et de sécurité. N'utilisez le produit que conformément aux consignes et pour les domaines d'utilisation prévus. Si vous cédez le produit à un tiers, remettez-lui également tous les documents.

Utilisation conforme à l'usage prévu

Cet appareil est prévu pour le réchauffement et la préparation de denrées alimentaires selon les procédures décrites.

Chaque modification réalisée sur l'appareil est considérée comme non conforme et présente des risques d'accident.

Le fabricant n'assume aucune responsabilité pour les dommages résultant d'une utilisation non conforme à l'usage prévu.

Cet appareil est exclusivement réservé à un usage domestique.

Ne pas l'utiliser dans un cadre professionnel, pour des opérations de caractère industriel ou en laboratoire !

Matériel livré

- Four à micro-ondes en acier inox
- Plateau rotatif
- Support gril
- Mode d'emploi
- Brève notice (2 pièces)

Description de l'appareil

Figure A :

- ❶ Écran
- ❷ Touche d'ouverture de la porte
- ❸ Plateau tournant
- ❹ Roulettes
- ❺ Fentes d'aération

Figure B :











- ❻ Touche Micro-ondes 
- ❼ Touche Gril 
- ❽ Touche Combinaison micro-ondes - Gril 
- ❾ Touche Combinaison micro-ondes - air chaud 
- ❿ Touche Air chaud 
- ⓫ Touche Horloge 
- ⓬ Touche MINUTERIE (minuterie de cuisine)
- ⓭ Touche Stop/Sécurité enfant  + 
- ⓮ Bouton de sélection / Touche Démarrage/Démarrage rapide 

Figure C :

- ❶ Support gril

Caractéristiques techniques

Tension nominale	230 - 240 V ~, 50 Hz
Puissance maximale absorbée :	
Micro-ondes	1400 W
Gril	1500 W
Air chaud	1950 W
Puissance maximale délivrée :	
Micro-ondes	900 W +/- 10%
Fréquence du micro-ondes	2450 MHz
	Tous les éléments de cet appareil, entrant en contact avec les aliments sont approuvés pour le contact alimentaire.

Consignes de sécurité importantes

Lire attentivement et entièrement les consignes de sécurité et le mode d'emploi avant la première utilisation et les conserver pour une utilisation ultérieure.

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures graves, voire mortelles.

- ▶ Il faut impérativement suivre les instructions accompagnant cet avertissement pour éviter tout risque de blessures graves, voire mortelles.

AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE/D'INCENDIE !

Un avertissement à ce niveau de danger signale une situation potentiellement dangereuse.

Si la situation dangereuse ne peut être écartée, elle peut entraîner des blessures.

- ▶ Les consignes accompagnant cet avertissement doivent être suivies pour éviter de blesser des personnes.

ATTENTION - RISQUE DE DOMMAGES MATÉRIELS

Un avertissement à ce niveau de danger signale un risque de dégâts matériels.

Si la situation ne peut pas être écartée, elle risque d'entraîner des dégâts matériels.

- ▶ Les instructions stipulées dans cet avertissement doivent être suivies pour éviter tous dégâts matériels.

REMARQUE

- ▶ Une remarque contient des informations supplémentaires facilitant le maniement de l'appareil.

Mesures de précaution pour éviter un contact éventuellement trop important avec l'énergie du micro-ondes

- ▶ N'essayez pas de faire fonctionner l'appareil avec la porte ouverte étant donné que le fonctionnement avec la porte ouverte peut exposer à une dose nocive de rayons micro-ondes. Il est ici aussi important de ne pas casser ou manipuler les verrouillages de sécurité.

- ▶ Ne mettez rien entre l'avant de l'appareil et la porte et assurez-vous qu'aucune salissure ou résidu de détergent ne s'accumule sur les joints.

⚠ DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Ne plongez jamais le cordon d'alimentation ou la fiche secteur dans l'eau ou d'autres liquides.
- ▶ Maintenez le cordon d'alimentation à l'écart de sources de chaleur. Ne le faites pas passer devant la porte du micro-ondes. La chaleur risque d'endommager le cordon.
- ▶ Ne versez jamais de liquides dans les ouvertures d'aération ou les verrouillages de sécurité de la porte. Si de l'eau pénètre, éteignez immédiatement le micro-ondes et débranchez la fiche de la prise électrique.
Faites contrôler le micro-ondes par des techniciens qualifiés.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Si la porte ou les joints de porte sont endommagés, veuillez ne plus utiliser le micro-ondes. Faites-le immédiatement réparer par du personnel qualifié.
- ▶ N'essayez jamais de réparer l'appareil par vos propres soins. En retirant le boîtier, vous risquez de libérer de l'énergie du micro-ondes. Confiez les réparations exclusivement à des spécialistes qualifiés.
- ▶ Cet appareil peut être utilisé par des enfants à partir de 8 ans et par des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d'expérience et de connaissances à condition qu'elles aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'elles comprennent les dangers encourus.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Le nettoyage et la maintenance réalisée par l'utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants à moins qu'ils soient âgés de plus de 8 ans et surveillés.
- ▶ Éloignez l'appareil et son cordon de raccordement des enfants âgés de moins de 8 ans.
- ▶ N'utilisez cet appareil que de manière conforme à son usage prévu selon la description mentionnée dans ce manuel. N'utilisez pas de vapeurs ou de produits chimiques corrosifs dans cet appareil. Ce micro-ondes est construit spécialement pour réchauffer, cuire ou faire griller des aliments. Il n'est pas conçu pour une utilisation en laboratoire ou milieu industriel.
- ▶ N'utilisez pas le micro-ondes lorsque le cordon d'alimentation/la fiche secteur est endommagé. Faites remplacer le cordon d'alimentation/la fiche secteur par des techniciens spécialisés qualifiés, afin d'éviter tout danger.
- ▶ Gardez les enfants à l'écart de la porte du micro-ondes lorsque celui-ci est en marche. Risque de brûlure !
- ▶ Ne retirez jamais le boîtier du micro-ondes.
- ▶ Faites remplacer la lampe à l'intérieur du micro-ondes par des techniciens qualifiés uniquement.
- ▶ Ne touchez jamais la porte du micro-ondes, le boîtier, les ouvertures d'aération, les accessoires ou les couverts juste après le fonctionnement du mode gril, de la cuisson combinée ou du menu automatique. Ces pièces chauffent très fortement. Laissez refroidir ces pièces avant de les nettoyer.
- ▶ Veillez à ce que la fiche secteur soit toujours facilement accessible, afin que vous puissiez la débrancher rapidement du réseau en cas d'urgence.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

- ▶ Il est recommandé aux personnes portant un stimulateur cardiaque de s'informer auprès de leur médecin sur les risques éventuels avant la mise en service d'un appareil micro-ondes.
- ▶ Ne laissez jamais traîner le cordon d'alimentation sur la table ou le plan de travail. Les enfants pourraient le tirer.
- ▶ Ouvrez toujours les boîtes, les sachets de pop-corn, etc. après la cuisson en éloignant l'ouverture de votre corps. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
- ▶ Ne vous placez jamais directement devant le micro-ondes, lorsque vous ouvrez la porte. La vapeur qui s'échappe peut provoquer des brûlures.
- ▶ Ne pas faire frire des aliments dans le micro-ondes. L'huile très chaude peut endommager les pièces de l'appareil et les ustensiles, voire même causer des brûlures cutanées.
- ▶ Secouez ou remuez systématiquement les biberons en verre ou plastique réchauffés ! Le contenu peut avoir été réchauffé de manière irrégulière et le bébé risque de se brûler au contact du contenu. Contrôlez toujours la température avant de le donner à votre enfant !
- ▶ Ne modifiez pas la construction du micro-ondes.
- ▶ Les rayonnements micro-ondes sont dangereux ! Les travaux de maintenance ou de réparation nécessitant la dépose des capots destinés à protéger contre le contact avec les rayons micro-ondes doivent être exécutés uniquement par des techniciens spécialisés compétents.
- ▶ Avant la consommation, contrôlez la température pour éviter les brûlures qui pourraient s'avérer mortelles pour les bébés. Les ustensiles de cuisson peuvent être très chauds en raison de la chaleur transmise par les aliments réchauffés, ce qui nécessite éventuellement l'utilisation d'une manique. Il faut donc vérifier si les ustensiles de cuisine vont au micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE DE BLESSURE !

Attention ! Surface brûlante !

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Ne laissez jamais le micro-ondes sans surveillance lorsque vous chauffez des aliments dans des emballages en plastique ou en papier.
- ▶ Ne placez pas de matériaux inflammables à proximité du micro-ondes ou des ouvertures d'aération.
- ▶ Enlevez toutes les fermetures métalliques présentes sur les emballages des aliments à chauffer. Risque d'incendie !
- ▶ Pour la préparation du popcorn, utilisez uniquement des sachets de popcorn allant au micro-ondes.
- ▶ N'utilisez pas le micro-ondes pour réchauffer des coussins contenant des graines, des noyaux de cerise ou du gel. Risque d'incendie !
- ▶ N'utilisez pas le micro-ondes pour stocker des aliments ou d'autres choses.
- ▶ Ne dépassez jamais les temps de cuisson préconisés par le fabricant.
- ▶ Ne posez pas d'objets sur le micro-ondes lorsque celui-ci fonctionne. Les ouvertures d'aération seraient recouvertes !
- ▶ Ne placez pas le micro-ondes à proximité d'autres appareils diffusant de la chaleur tel qu'un four.
- ▶ Nettoyez soigneusement le micro-ondes après avoir chauffé des plats contenant des matières grasses notamment s'ils n'étaient pas recouverts. Laissez l'appareil refroidir complètement avant de le nettoyer. Il ne doit rester aucun résidu, de graisse notamment, sur les éléments chauffants du gril. Celui-ci pourrait surchauffer et s'enflammer.

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Ne décongelez pas de la graisse ou de l'huile congelée dans le micro-ondes. La graisse ou l'huile risque de s'enflammer.
- ▶ N'utilisez pas de minuterie externe ni de dispositif de commande à distance séparé pour opérer l'appareil.
- ▶ Ce micro-ondes est destiné au réchauffement de plats et de boissons. Le fait de sécher des plats ou des vêtements et de réchauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et similaires peut entraîner des blessures, inflammations ou un incendie.
- ▶ Il faudrait régulièrement nettoyer l'appareil de cuisson et supprimer les restes d'aliments.

⚠ ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ **Ne faites jamais fonctionner le micro-ondes lorsqu'il est vide.**

L'exception est constituée par la première mise en service (voir le chapitre "Première mise service"), au cours de laquelle le micro-ondes peut être brièvement utilisé en mode d'opération "Gril".

- ▶ N'insérez pas d'objets dans les ouvertures d'aération ou les verrouillages de sécurité de la porte.
- ▶ N'utilisez pas d'ustensiles métalliques, car ils réfléchissent les micro-ondes et produisent des étincelles. Ne placez pas de boîte en tôle dans le micro-ondes.
- ▶ Ne placez pas de récipient en plastique dans le micro-ondes immédiatement après avoir utilisé le mode Gril, combiné ou automatique.
Le plastique risque de fondre.
- ▶ Le micro-ondes ne doit pas être utilisé dans des locaux très humides ou dans lesquels l'humidité se concentre.

⚠ ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ Les liquides et autres denrées alimentaires ne doivent pas être réchauffés dans des récipients hermétiquement fermés, ces derniers pouvant exploser et endommager l'appareil.
- ▶ Ne vous appuyez pas sur la porte du micro-ondes.
- ▶ Si l'appareil de cuisson se trouve dans un état de propreté insuffisante, la surface risque de se détériorer, ce qui réduit sa durée de vie et peut entraîner des situations dangereuses.
- ▶ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée à l'utilisation en micro-ondes.

**REMARQUES CONCERNANT
UNE MANIPULATION SÛRE**

- ▶ Afin de réduire le risque d'incendie dans le micro-ondes :
Conservez toujours le micro-ondes à portée de vue lorsque vous réchauffez des denrées alimentaires emballées dans des récipients en plastique ou en papier étant donné que les matériaux peuvent éventuellement s'enflammer.
- ▶ Lors du réchauffement de boissons dans le micro-ondes, une ébullition tardive peut se produire lorsque la boisson est portée à la température d'ébullition. Soyez donc très prudent, lorsque vous manipulez le récipient. Pour éviter toute ébullition soudaine :
 - Placez si possible une baguette de verre dans le liquide pendant qu'il est mis à chauffer.
 - Laissez reposer le liquide pendant 20 secondes dans le micro-ondes après l'avoir chauffé, pour éviter tout bouillonnement inattendu.
- ▶ Piquez la peau des pommes de terre, des saucisses ou autres aliments sans quoi ils risquent d'éclater.
- ▶ Soyez très prudent lorsque vous faites chauffer des liquides. N'utilisez que des récipients ouverts afin de permettre aux bulles d'air qui se forment de s'échapper.

REMARQUES CONCERNANT UNE MANIPULATION SÛRE

- ▶ Si l'appareil dégage de la fumée, éteindre l'appareil ou le débrancher et laisser la porte fermée pour étouffer toutes flammes éventuelles.
- ▶ Les œufs à la coque et les œufs durs ne doivent pas être chauffés au micro-ondes, car ils risquent d'exploser même après la cuisson dans le micro-ondes.
Des denrées alimentaires avec une peau dure, comme des pommes de terre, des citrouilles entières, des pommes ou des châtaignes doivent être piquées avant d'être réchauffées.
- ▶ Ne déplacez pas le micro-ondes pendant qu'il fonctionne.

INDICATIONS RELATIVES À LA MISE À LA TERRE/ INSTALLATION CONFORME

- ▶ Le présent appareil doit être mis à la terre. Cet appareil doit être raccordé à une prise électrique mise à la terre de manière conforme. Il est recommandé d'utiliser un circuit électrique individuel qui alimente uniquement le micro-ondes.

⚠ DANGER ! Le maniement inadéquat du connecteur de mise à la terre peut entraîner un risque d'électrocution.

- ① **REMARQUE :** si vous avez encore des questions concernant la mise à la terre ou les instructions en matière de système électrique, demandez conseil à votre spécialiste de maintenance ou à votre électricien.
- ▶ Le fabricant et le distributeur n'endossent aucune responsabilité d'un endommagement du micro-ondes ou d'atteintes à des personnes, imputables au non-respect des procédures de raccordement électrique.

INTERFÉRENCES CHEZ D'AUTRES APPAREILS

- ▶ La mise en service du micro-ondes peut entraîner des perturbations sur votre radio, votre téléviseur ou appareils similaires. Si de telles interférences devaient se produire, il est possible de les réduire ou de les éliminer en prenant les mesures suivantes :
 - Nettoyage de la porte et joints du micro-ondes.
 - Nouvelle orientation de l'antenne de réception de la radio ou du téléviseur.
 - Positionnement du micro-ondes à un autre endroit que celui où le récepteur est placé.
 - Éloignez le micro-ondes du récepteur.
 - Branchez le micro-ondes dans une autre prise. Le micro-ondes et le récepteur doivent utiliser chacun deux ramifications différentes du circuit électrique.

Avant de commencer

Principes fondamentaux lors de la cuisson au micro-ondes

- Disposez les aliments de manière correcte.
- Placez notamment les morceaux les plus gros près des bords.
- Veillez au temps de cuisson. Sélectionnez le temps de cuisson le plus court indiqué et prolongez-le en cas de besoin. Des aliments cuits trop longtemps peuvent commencer à fumer ou s'enflammer.
- En cours de cuisson, recouvrez les plats avec un couvercle compatible au micro-ondes. Le couvercle empêche les éclaboussures et contribue également à la cuisson uniforme des aliments.
- Pendant la préparation au micro-ondes, retournez les aliments, afin que les plats comme le poulet ou les hamburgers soient plus rapidement cuits dans leur intégralité.
- Les aliments de grande taille comme un rôti doivent être retournés au moins une fois.
- Il est recommandé de remuer entièrement les aliments comme par exemple des boulettes de viande à mi-cuisson. Tournez-les et déplacez les boulettes du milieu de l'assiette vers le bord.

Utiliser de la vaisselle de cuisson appropriée

- Le matériau idéal pour un four à micro-ondes laisse passer les micro-ondes, et par conséquent l'énergie à travers le récipient, pour réchauffer les aliments. Les micro-ondes ne passent pas à travers le métal. C'est la raison pour laquelle il ne faut pas utiliser de récipient ou de vaisselle métallique.
- N'utilisez pas de produits en papier recyclé pour le réchauffement au micro-ondes. Ces derniers peuvent contenir de minuscules fragments métalliques et générer des étincelles et/ou un incendie.
- Il est recommandé d'utiliser de la vaisselle ronde/ovale plutôt que rectangulaire/oblongue étant donné que les aliments dans les angles risquent d'être trop cuits. La liste ci-après doit être considérée comme une aide générale pour le choix correct de la vaisselle.

Vaisselle de cuisson	Micro-ondes	Gril	Air chaud	Combinaison
Verre thermorésistant	Oui	Oui	Oui	Oui
Verre non thermorésistant	Non	Non	Non	Non
Céramique thermorésistante	Oui	Oui	Oui	Oui
Vaisselle en plastique adaptée au micro-ondes	Oui	Non	Non	Non
Essuie-tout	Oui	Non	Non	Non
Tablette/plaque métallique	Non	Oui	Oui	Non
Support gril 15	Non	Oui	Oui	Non
Papier aluminium & récipient flexible	Non	Oui	Oui	Non

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'utilisez jamais le support gril **15** ou d'autres objets métalliques lorsque vous utilisez le micro-ondes en mode micro-ondes ou en procédure de cuisson combinée (à l'exception du plateau tournant **3**). Le métal reflète le rayonnement des micro-ondes et entraîne ainsi la formation d'étincelles. Cela peut provoquer un incendie et endommager l'appareil de manière irréparable !

Première mise en service

REMARQUE CONCERNANT LE PREMIER ÉCHAUFFEMENT

- ▶ N'opérez jamais le micro-ondes vide en mode "Micro-ondes" !
- ▶ Utilisez le micro-ondes exclusivement sans accessoires et aliments en mode "Gril" (Gr.3) lorsque vous le faites chauffer pour la **première** fois !
(voir le chapitre "Préparer l'appareil")

Installer l'appareil

⚠ AVERTISSEMENT - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Ce micro-ondes n'est pas adapté au montage dans un placard de cuisine. En effet, dans des armoires fermées, l'aération de l'appareil est insuffisante. L'appareil peut être endommagé et il y a risque d'incendie !

⚠ ATTENTION- DÉGÂTS MATÉRIELS !

- ▶ N'installez pas le micro-ondes au-dessus d'une cuisinière ou d'un appareil générant de la chaleur. Une installation à un tel endroit pourrait provoquer l'endommagement de l'appareil et par conséquent l'annulation de la garantie.
- Choisissez une surface plane, pour disposer d'un espace suffisant pour l'aération et la ventilation de l'appareil :
Maintenez une distance minimale de 10 cm entre l'appareil et les murs.
Assurez-vous que la porte du micro-ondes puisse être ouverte correctement.
Maintenez un écart d'au moins 20 cm au-dessus du micro-ondes.
- Assurez-vous que la fiche secteur soit toujours aisément accessible afin de pouvoir y accéder et la débrancher sans peine en cas de danger.
- Ne retirez pas les pieds de l'appareil à micro-ondes.
- Ne bloquez pas les fentes d'aération ⑤. Sinon, l'appareil risque d'être endommagé.
- Installez l'appareil le plus loin possible des appareils radio et de télévision. Le fonctionnement du micro-ondes peut causer des interférences sur la radio ou le téléviseur.

Préparez l'appareil

- Retirez le matériau d'emballage et le film de protection fixé sur le panneau et la touche d'ouverture de porte ②.

⚠ ATTENTION - DÉGÂTS MATÉRIELS !



Ne retirez pas la plaque de recouvrement en mica gris clair car elle sert de protection pour les tubes magnétrons dans l'espace de cuisson.

- Branchez la fiche secteur dans une prise secteur. Utilisez une prise électrique de 230 - 240 V ~, 50 Hz avec un fusible de 16 A. Il est recommandé d'utiliser un circuit électrique individuel pour l'alimentation du micro-ondes. Si vous n'êtes pas sûr de la manière dont vous souhaitez raccorder le micro-ondes, faites appel à un expert.
- Avant de pouvoir l'utiliser, vous devez tout d'abord réchauffer l'appareil à vide afin de faire évaporer tous les résidus liés à la fabrication.
- Une fois que vous avez inséré la fiche de raccordement dans la prise de courant, ouvrez la porte du micro-ondes en appuyant sur la touche d'ouverture de porte ②.

Mettez l'appareil en marche sans aliments et sans accessoires (plateau tournant ③ et support de gril ⑮) en mode Gril :

REMARQUE CONCERNANT LE PREMIER ÉCHAUFFEMENT

- Utilisez le micro-ondes exclusivement sans accessoires et aliments lorsque vous le faites chauffer pour la **première** fois !

Ne faites pas fonctionner le micro-ondes plus de 5 minutes lorsqu'il est vide !

- 1) Appuyez sur la touche Gril ⑦ . Sur l'écran ① apparaît "Gr 1".
- 2) Tournez le bouton de sélection ⑭ jusqu'à ce que "Gr 3" et les icônes et apparaissent à l'écran ①, puis confirmez la sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide ⑭ .
- 3) Réglez avec le bouton de sélection ⑭ une durée de cuisson de 5 minutes.
- 4) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide ⑭ pour démarrer le gril.

REMARQUE

- En raison de résidus liés à la fabrication, la première mise en service peut entraîner de légères odeurs ou de la fumée. Ceci est absolument inoffensif. Veillez à une aération suffisante. Ouvrez par exemple une fenêtre.

L'appareil s'arrête automatiquement après 5 minutes. Attendez que l'appareil ait entièrement refroidi.

- 5) Retirez la fiche de raccordement de la prise secteur et nettoyez ensuite l'appareil de l'intérieur à l'aide d'un chiffon humide et séchez-le soigneusement.

Mettre le plateau tournant en place

Placez le plateau tournant **9** au milieu de l'axe, dans le compartiment de cuisson. Veillez à ce qu'il glisse sur l'axe dans son intégralité et qu'il soit fermement en assise.

Utilisation

Réglage de l'heure

Une fois que vous avez inséré la fiche dans la prise de courant, ouvrez une fois la porte du micro-ondes. L'écran **1** affiche "1:00". Refermez à nouveau la porte.

- 1) Appuyez sur la touche Horloge **11** . Sur l'écran **1** apparaît "Hr 12".
- 2) En tournant le bouton de sélection **14** sélectionnez le mode souhaité (Hr 24 ou Hr 12) et confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .

REMARQUE

- Ce n'est qu'en tournant ensuite le bouton de sélection **14** qu'apparaît l'affichage de l'heure et que l'heure peut être réglée.

- 3) En tournant le bouton de sélection **14** , sélectionnez l'heure souhaitée et confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 4) En tournant le bouton de sélection **14** , sélectionnez les minutes souhaitées et confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .

L'heure est maintenant réglée.







Pour lire l'heure actuelle pendant que le micro-ondes fonctionne, appuyez sur la touche Horloge **11** ; l'heure apparaît alors pendant quelques secondes à l'écran **1**.

Mode veille

Le micro-ondes passe automatiquement en mode veille et l'heure est affichée lorsqu'aucune touche n'est actionnée pendant quelque temps. Quelques secondes après le passage en mode veille, l'éclairage de l'écran est également assombri.

Réglage de la minuterie de cuisine



Le micro-ondes dispose d'une minuterie de cuisine que vous pouvez utiliser indépendamment du fonctionnement du micro-ondes.







- 1) Appuyez sur la touche Minuterie  lorsque l'appareil est en mode veille. Sur l'écran  apparaît "0:00" et l'icône .
- 2) À l'aide du bouton de sélection , réglez la durée souhaitée. Vous pouvez choisir une valeur entre 10 secondes et 95 minutes.
- 3) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide . Un signal sonore retentit. Le temps est compté à rebours. Au bout d'env. 3 secondes, l'heure normale s'affiche à nouveau. La minuterie de cuisine continue en arrière-plan.
Si vous voulez contrôler entre-temps l'heure de la minuterie de cuisine, appuyez sur la touche Minuterie . La minuterie de cuisine s'affiche brièvement.

Lorsque le temps réglé est écoulé, des signaux sonores retentissent.

Sécurité enfant



Activez ce réglage pour empêcher une mise en service accidentelle du micro-ondes par de jeunes enfants et d'autres personnes non familiarisées avec l'opération.

L'icône de la sécurité enfant  apparaît sur l'écran , et aussi longtemps que cette fonction est activée, l'appareil ne peut pas être mis en service.


- Appuyez sur la touche Stop/Sécurité enfants  +  et maintenez-la appuyée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que l'icône de la sécurité enfants apparaisse à l'écran . Maintenant, les touches et le bouton de réglage du micro-ondes ne sont plus fonctionnels.
- Pour désactiver la sécurité enfants, appuyez sur la touche Stop/Sécurité enfants  +  et maintenez-la appuyée jusqu'à ce qu'un signal sonore retentisse et que l'icône de la sécurité enfants  s'éteigne.

Fonctions d'affichage






Afficher l'heure pendant l'opération

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche Horloge . L'écran  affiche l'heure pendant quelques secondes.

Afficher le niveau de puissance pendant le fonctionnement

Pendant la cuisson, appuyez sur la touche Micro-ondes **6** . L'écran **1** affiche pendant quelques secondes le niveau de puissance activé.

Interrompre/stopper les opérations de décongélation ou de cuisson

- Appuyez une fois sur la touche Stop **13**  + , pour interrompre une opération de décongélation ou de cuisson. L'appareil interrompt l'opération et stoppe le temps restant. Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14**  pour poursuivre la cuisson.
- Appuyez deux fois sur la touche Stop **13**  +  pour interrompre une opération de cuisson. L'appareil passe de nouveau en mode veille.

Cuisson

REMARQUE

- ▶ Ce micro-ondes est équipé d'une fonction de refroidissement. Autrement dit, après un processus de cuisson ou de grillade qui dure au moins 2 minutes, le ventilateur de l'appareil continue encore de tourner pendant 3 minutes. Ce n'est pas un dysfonctionnement de l'appareil ! Un refroidissement plus rapide contribue à accroître la longévité de l'appareil.

Mode micro-ondes




REMARQUE

- ▶ Des gouttes d'eau peuvent se former sur la porte du micro-ondes durant la cuisson. C'est un phénomène normal qui n'indique aucun dysfonctionnement du micro-ondes. Essayez l'humidité à l'aide d'un chiffon sec une fois que l'appareil s'est refroidi.

RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'utilisez jamais le support de gril **15** ou d'autres objets métalliques lorsque vous utilisez le micro-ondes en mode micro-ondes. Le métal reflète le rayonnement des micro-ondes et entraîne ainsi la formation d'étincelles. Cela peut provoquer un incendie et endommager l'appareil de manière irréparable !

Sélectionner la puissance

- 1) Appuyez sur la touche Micro-ondes **6** . L'écran **1** affiche pendant quelques secondes l'heure "900" (puissance 900 watts).
- 2) À l'aide du bouton de sélection **14** , réglez la puissance souhaitée.
- 3) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14**  pour confirmer la puissance réglée.

Définir le temps de cuisson

Après avoir sélectionné la puissance, définissez le temps de cuisson souhaité :

- Tournez le bouton de sélection **14**  jusqu'à ce que le temps de cuisson souhaité soit réglé.



Les tranches de durée à régler par le bouton de sélection **14**  sont les suivantes :

- de 0 sec. à 5 min. : par tranches de 10 sec.
- de 5 à 10 min. : par tranches de 30 sec.
- de 10 à 30 min. : par tranches de 1 min.
- de 30 à 95 min. : par tranches de 5 min.



Interrompre/terminer la procédure de saisie

Appuyez une fois sur la touche Stop **13**  +  pour interrompre un processus de saisie et le conclure. L'appareil passe de nouveau en mode veille.

Démarrer l'opération de cuisson




Une fois que vous avez réglé la puissance et la durée de cuisson, vous pouvez faire démarrer l'opération de cuisson : Pour démarrer la cuisson, appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** . L'écran **1** affiche l'icône de mode micro-ondes . L'heure réglée fait l'objet d'un compte à rebours. Lorsque l'heure réglée s'est écoulée, vous voyez apparaître alternativement "End" et "Hot" à l'écran **1**. Un signal sonore retentit plusieurs fois de suite.

Démarrage rapide 1

En mode veille, tournez le bouton de sélection **14**  vers la droite et réglez la durée de cuisson souhaitée. Démarrez la cuisson avec une puissance de 900 W en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .

Démarrage rapide 2

Avec cette fonction, vous pouvez démarrer immédiatement la cuisson pour 30 secondes (ou plus longtemps, jusqu'à 95 minutes) avec une puissance de 900 W.

- Appuyez une fois sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** . L'écran **1** affiche l'icône de mode micro-ondes , ainsi que "00:30". Le micro-ondes démarre l'opération de cuisson pendant 30 secondes. Le temps est compté à rebours. Si vous voulez cuire pendant plus de 30 secondes, appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14**  jusqu'à ce que la durée souhaitée soit atteinte.

Les niveaux de temps se répartissent comme suit :

- de 30 sec. à 5 min. : par mesure de 30 sec.
- de 5 sec. à 95 min. : par mesure de 1 min.

Fonction gril

AVERTISSEMENT - RISQUE D'INCENDIE !

- Lors de l'utilisation des fonctions gril, n'utilisez en aucun cas des couvercles ou une vaisselle non thermorésistante car ils risquent de fondre ou de s'enflammer !

REMARQUE

- Pour le gril, utilisez toujours le support de gril **15**. Vous obtenez ainsi un résultat optimal. Placez toujours le support de gril **15** sur le plateau tournant **3**.

3 fonctions gril sont à votre disposition :

■ Fonction gril "chaleur de voûte" (Gr 1) :







avec cette fonction, la chaleur ne vient que du haut. Seul le gril supérieur est activé. Cette fonction est de ce fait adaptée aux croque-Monsieur, et aux gratins.




■ Fonction gril "Chaleur de sole" (Gr 2) :

avec cette fonction, la chaleur ne vient que du bas. Seul le gril inférieur est activé. C'est la raison pour laquelle cette fonction gril convient aux plats ou aux aliments qui doivent être cuits/grillés par le dessous.

■ Fonction gril "Chaleur de voûte et chaleur de sole" (Gr 3) :

avec cette fonction, la chaleur vient du haut et du bas. Les grils supérieur et inférieur sont activés. C'est la raison pour laquelle cette fonction gril convient à des tranches de viandes fines, à des steaks, boulettes de viande, saucisses ou morceaux de poulet.

- 1) Appuyez une fois sur la touche Gril **7** , pour activer la fonction gril. Sur l'écran **1** apparaît l'icône de la fonction gril "Chaleur de voûte"  et "Gr 1".
- 2) À l'aide du bouton de sélection **14** , réglez la fonction gril souhaitée :
"Gr 1" pour chaleur de voûte,
"Gr 2" pour chaleur de sole,
"Gr 3" pour chaleur de voûte et de sole.
Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 3) À l'aide du bouton de sélection **14** , réglez le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximal réglable est de 95 minutes.
- 4) Pour démarrer la fonction gril, appuyez sur la touche Démarrage/ Démarrage rapide **14** .


À l'écran **1** apparaît l'icône de la fonction gril sélectionnée  /  / .

Le temps réglé fait l'objet d'un compte à rebours. Lorsque l'heure réglée s'est écoulée, vous voyez apparaître alternativement "End" et "Hot" à l'écran **1**.
Un signal sonore retentit plusieurs fois de suite.

Processus de cuisson combinée "Gril"

Cette fonction associe la fonction d'un gril au fonctionnement normal du micro-ondes. Pendant la combinaison, une certaine durée de cuisson et la durée restante pour le gril sont appliquées automatiquement et dans un même processus. Le moment de commutation de l'appareil se caractérise par un léger clic audible.

AVERTISSEMENT - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ N'utilisez jamais le support de gril  ou d'autres objets métalliques lorsque vous utilisez le micro-ondes en procédure de cuisson combinée. Le métal reflète le rayonnement des micro-ondes et entraîne ainsi la formation d'étincelles. Cela peut provoquer un incendie et endommager l'appareil de manière irréparable !

Lors de l'utilisation des fonctions de cuisson combinées, n'utilisez en aucun cas des couvercles ou une vaisselle non thermorésistante car ils risquent de fondre ou de s'enflammer !

4 combinaisons sont à votre disposition :

■ **Combinaison 1 (C 1) :**

En combinaison 1, la puissance du micro-ondes s'élève à 30 % et la puissance du gril à 70 % du temps de cuisson. Cela convient par ex. pour le poisson ou les gratins. On utilise la fonction micro-ondes et la fonction gril "Chaleur de voûte".

■ **Combinaison 2 (C 2) :**






En combinaison 2, la puissance du micro-ondes s'élève à 55 % et la puissance du gril à 45 % du temps de cuisson. Cette fonction est par exemple appropriée pour les omelettes, les puddings ou les lasagnes. On utilise la fonction micro-ondes et la fonction gril "Chaleur de voûte".






■ **Combinaison 3 (C 3) :**

En combinaison 3, la puissance du micro-ondes s'élève à 30 % et la puissance du gril à 70 % du temps de cuisson. Cette fonction est par exemple appropriée pour les pommes de terre. On utilise la fonction micro-ondes et la fonction gril "Chaleur de voûte et de sole".

■ **Combinaison 4 (C 4) :**







En combinaison 4, la puissance du micro-ondes s'élève à 55 % et la puissance du gril à 45 % du temps de cuisson. Cette fonction est par exemple appropriée pour les plats de volaille. On utilise la fonction micro-ondes et la fonction gril "Chaleur de voûte et de sole".


- 1) Appuyez une fois sur la touche Combinaison Micro-ondes-Gril  pour activer la combinaison 1 (C 1). Sur l'écran  apparaissent  et "C 1".
- 2) À l'aide du bouton de sélection , réglez la combinaison souhaitée :
"C 1" pour la combinaison 1,
"C 2" pour la combinaison 2,
"C 3" pour la combinaison 3,
"C 4" pour la combinaison 4.
Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide .

- 3) À l'aide du bouton de sélection **14**  réglez le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximal réglable est de 95 minutes.
 - 4) Pour le démarrage, appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- À l'écran **1** apparaissent les icônes des opérations de cuisson respectivement utilisées , , . L'heure réglée fait l'objet d'un compte à rebours. Lorsque l'heure réglée s'est écoulée, vous voyez apparaître alternativement "End" et "Hot" à l'écran **1**. Un signal sonore retentit plusieurs fois de suite.

Fonctionnement à air chaud










Pendant la cuisson à air chaud, de l'air chaud circule dans l'espace de cuisson. Cet air chaud est particulièrement recommandé pour préparer des gratins ou des plats croustillants. Vous pouvez régler une température de 110°C-200°C et une durée de max. 95 minutes.


- 1) Appuyez sur la touche Air chaud **10** . À l'écran **1** apparaît "200C" (= 200°C) et l'icône du mode air chaud .
- 2) En tournant le bouton de sélection **14**  sélectionnez la température souhaitée et confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 3) À l'aide du bouton de sélection **14**  réglez le temps de cuisson souhaité.
- 4) Pour démarrer la procédure de cuisson, appuyez sur la touche Start/Démarrage rapide **14** .

L'écran **1** affiche l'icône de mode air chaud . L'heure réglée fait l'objet d'un compte à rebours. Lorsque l'heure réglée s'est écoulée, vous voyez apparaître alternativement "End" et "Hot" à l'écran **1**. Un signal sonore retentit plusieurs fois de suite.

Fonctionnement à air chaud avec préchauffage

Vous pouvez également préchauffer votre micro-ondes avant de démarrer une opération de cuisson :


- 1) Sélectionnez la température souhaitée en appuyant une fois sur la touche Air chaud **10**  et en réglant la température avec le bouton de sélection **14** . Ne confirmez PAS ce réglage en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 2) Pour démarrer le préchauffage, appuyez sur la touche Air chaud **10** . L'écran **1** affiche "30:00" et l'icône du mode Air chaud  clignote. Le temps est compté à rebours. Dès que la température réglée est atteinte, des signaux sonores retentissent et le temps s'arrête.
- 3) Ouvrez la porte et placez les aliments à cuire.
- 4) En tournant le bouton de sélection **14** , sélectionnez la température et confirmez-la en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 5) À l'aide du bouton de sélection **14**  réglez le temps de cuisson souhaité. Le temps de cuisson maximal réglable est de 95 minutes.
- 6) Pour le démarrage, appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .













L'écran ❶ affiche l'icône de mode air chaud  de manière permanente. L'heure réglée fait l'objet d'un compte à rebours. Lorsque l'heure réglée s'est écoulée, vous voyez apparaître alternativement "End" et "Hot" à l'écran ❶. Un signal sonore retentit plusieurs fois de suite.



Opération de cuisson combinée "Air chaud"

Cette fonction combine la fonction Air chaud au fonctionnement normal du micro-ondes. Elle permet par exemple de rendre la viande plus juteuse, tendre et malgré tout croustillante.

AVERTISSEMENT - RISQUE D'INCENDIE !

- N'utilisez jamais le support de gril  ou d'autres objets métalliques lorsque vous utilisez le micro-ondes en procédure de cuisson combinée. Le métal reflète le rayonnement des micro-ondes et entraîne ainsi la formation d'étincelles. Cela peut provoquer un incendie et endommager l'appareil de manière irréparable !

- 1) Appuyez sur la touche Combinaison micro-ondes-air chaud  .
L'écran ❶ affiche la température pré-réglée "200C" et les icônes  et .
- 2) Sélectionnez la température souhaitée à l'aide du bouton de sélection   : 110°C, 140°C, 170°C ou 200°C. Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide  .
- 3) À l'aide du bouton de sélection   réglez le temps de cuisson souhaité.
Le temps de cuisson maximal est de 95 minutes. Confirmez le temps de cuisson réglé en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide  .

Le mode de cuisson combinée démarre. L'écran ❶ affiche les icônes pour l'opération de cuisson combinée "Air chaud" , . L'heure réglée fait l'objet d'un compte à rebours. Lorsque l'heure réglée s'est écoulée, vous voyez apparaître alternativement "End" et "Hot" à l'écran ❶.

Un signal sonore retentit plusieurs fois de suite.

Menu automatique

Pour les plats devant être préparés en mode menu automatique, il n'est pas nécessaire de régler la durée de cuisson et le niveau de puissance. Il suffit plutôt d'indiquer le type de denrée alimentaire qui doit être cuit ainsi que son poids.




AVERTISSEMENT - RISQUE D'INCENDIE !

- ▶ Lors de l'utilisation des programmes avec une fonction gril activée (A-01, A-02, A-03, A-04, A-05), n'utilisez en aucun cas des couvercles ou une vaisselle non thermorésistante car ils risquent de fondre ou de s'enflammer !


REMARQUE




- ▶ Le micro-ondes calcule le temps/le niveau de puissance pour les aliments **frais**. Les produits alimentaires surgelés ne seront pas cuits avec les durées standards indiquées par le micro-ondes (à l'exception du programme automatique "Pizza").
Le cas échéant, décongelez au préalable les aliments congelés à l'aide du programme de décongélation (voir le chapitre "Décongeler").










Démarrer le menu automatique

- 1) Tournez le bouton de sélection  (en mode veille) lentement vers la gauche pour appeler le mode menu automatique. À l'écran  apparaît un numéro (par ex. "A - 02" pour programme "auto" 2 (porc)) et l'icône "Porc". En tournant le bouton de sélection  sélectionnez le menu automatique correspondant à vos plats.




REMARQUE




- ▶ Lorsque vous passez au mode menu automatique en effectuant une rotation vers la gauche avec le bouton de sélection , vous pouvez alors sélectionner les menus automatiques A01, A02, A03 en tournant ensuite vers la droite.

Écran	Icône	Aliments	Poids
A-01		Bœuf	200 - 1400 g
A-02		Porc	200 - 1400 g
A-03		Volaille	400 - 1400 g

Écran	Icône	Aliments	Poids
A-04		Poisson	200 - 1200 g
A-05		Pizza	*P1 150 - 450 g P2 150 - 450 g P3 150 - 450 g
A-06		Fruits/légumes	100 - 1000 g
A-07		Pommes de terre	100 - 800 g
A-08		Réchauffer	300 - 700 g
A-09		Boissons	200 - 500 ml
A-10		Hors-d'œuvre	300 / 500 g
A-11		Décongeler selon le poids	-
A-12		Décongeler selon le temps	-

* Pour plus d'informations sur les programmes pizza, lisez le chapitre "Cuisson de pizza".





- 2) Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 3) En tournant le bouton de sélection **14**  réglez le poids et confirmez-le en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .


Le mode de cuisson démarre. À l'écran **1** les icônes des fonctions de cuisson et de gril utilisées pour le programme automatique choisi s'affichent. Fonction micro-ondes , fonction gril chaleur de voûte , fonction gril chaleur de sole .

Le temps calculé est décompté à rebours.



REMARQUE













- Pour obtenir une cuisson uniforme, certains aliments doivent être retournés au bout des 2/3 du temps de cuisson. Le micro-ondes s'arrête automatiquement au bout de ce temps, 4 signaux sonores retentissent et "Turn" apparaît à l'écran ❶.

Écran	Icône	Aliments	Retourner au bout de ...
A-01		Bœuf	2/3 du temps
A-02		Porc	2/3 du temps
A-03		Volaille	2/3 du temps
A-04		Poisson	2/3 du temps

- 1) Retournez les aliments. Manipulez les aliments éventuellement déjà chauds avec précaution.
 - 2) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide 14  pour poursuivre l'opération de cuisson.
- Si vous ne voulez pas retourner les aliments, attendez simplement les signaux sonores. L'appareil poursuit automatiquement la cuisson. Nous recommandons cependant de retourner les denrées. Vous obtenez ainsi une cuisson uniforme.

REMARQUE

- Si le plat n'est pas vraiment cuit à la fin du menu automatique, faites-le cuire encore un peu comme suit :
- utilisez l'opération de cuisson indiquée dans le tableau suivant pour la fin de cuisson. Démarrez-la pour quelques minutes respectivement et contrôlez le résultat de cuisson.
 - Lors de la fin de cuisson d'une pizza à l'aide du menu automatique "P2" interrompez la cuisson en appuyant sur la touche Stop/Sécurité enfants  +  dès que la pizza est suffisamment cuite.

Écran	Icône	Aliments	Finir la cuisson avec ...
A-01		Bœuf	Combinaison de cuisson "Gril" - C3
A-02		Porc	Combinaison de cuisson "Gril" - C3
A-03		Volaille	Combinaison de cuisson "Gril" - C3
A-04		Poisson	Combinaison de cuisson "Gril" - C3
A-05		Pizza	Menu automatique "Pizza" - P2
A-06		Fruits/légumes	Mode micro-ondes avec une puissance de 900 W
A-07		Pommes de terre	Mode micro-ondes avec une puissance de 900 W
A-08		Réchauffer	Mode micro-ondes avec une puissance de 900 W
A-09		Boissons	Mode micro-ondes avec une puissance de 900 W
A-10		Hors-d'œuvre	Mode micro-ondes avec une puissance de 900 W
A-11		Décongélation selon le poids	Mode micro-ondes avec une puissance de 100 W
A-12		Décongélation selon la durée	Mode micro-ondes avec une puissance de 100 W

RISQUE DE BLESSURE !





- ▶ Le plateau tournant **3** est très chaud après une cuisson avec le grill ! Utilisez donc absolument des maniques ou des gants résistants à la chaleur pour le sortir de l'espace de cuisson.

REMARQUE

- ▶ Veuillez noter que la taille, la forme et les variétés des aliments déterminent en partie le résultat de la cuisson.





Exemple d'application 1 :

Procédez comme suit si vous souhaitez faire cuire 400 g de légumes ou de fruits :

- 1) Tournez lentement le bouton de sélection **14**  (en mode veille) vers la gauche jusqu'à ce que "A-06" apparaisse à l'écran **1** et confirmez la sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 2) À l'aide du bouton de sélection **14**  réglez le poids "400".
- 3) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14**  pour démarrer la cuisson.




Exemple d'application 2 :

Procédez comme suit si vous souhaitez faire chauffer 300 ml d'eau :

- 1) Tournez lentement le bouton de sélection **14**  (en mode veille) vers la gauche jusqu'à ce que "A-09" apparaisse à l'écran **1** et confirmez la sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 2) À l'aide du bouton de sélection **14**  réglez "300".
- 3) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14**  pour démarrer la cuisson.



Exemple d'application 3 :





Procédez comme suit lorsque vous voulez chauffer 300 g de hors-d'œuvre:

- 1) Tournez lentement le bouton de sélection **14**  (en mode veille) vers la gauche jusqu'à ce que "A-10" apparaisse à l'écran **1** et confirmez la sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 2) "300" apparaissant comme premier choix à l'écran **1** , appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** , pour démarrer la cuisson.

Cuisson de pizza

Avec le programme automatique "Pizza", vous pouvez préparer une pizza croustillante dans le micro-ondes. Vous avez pour cela le choix entre les programmes de pizza "P-01" (pizza surgelée), "P-02" (pizza réfrigérée) et "P-03" (pizza fraîche).

- 1) Tournez le bouton de sélection **14**  (en mode veille) lentement vers la gauche jusqu'à ce que "A-05" apparaisse à l'écran **1**.
- 2) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .







- 3) Sélectionnez à l'aide du bouton de sélection **14**  le programme de pizza approprié :
 - "P-01" pour une pizza surgelée,
Température : env. -18 degrés
Poids 150 g – 450 g
("P-01" apparaît à l'écran **1**).
 - "P-02" pour une pizza réfrigérée,
Température : env. 5 degrés,
Poids 150 g – 450 g
("P-02" apparaît à l'écran **1**).
 - "P-03" pour une pizza fraîche,
Température : env. 20 degrés,
Poids 150 g – 450 g
("P-03" apparaît à l'écran **1**).
- 4) Confirmez votre sélection en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 5) Avec le bouton de sélection **14**  sélectionnez le poids et confirmez-le en appuyant sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** . La cuisson démarre.

REMARQUE

- ▶ Lorsque vous préparez une pizza, vous pouvez la poser directement sur le plateau tournant **3**. Elle sera ainsi particulièrement croustillante. Faites attention que le bord de la pizza ne touche pas les parois de l'espace de cuisson pendant la cuisson.

Exemple d'application :

Procédez comme suit lorsque vous voulez cuire une pizza surgelée de 450 g :

- 1) Tournez le bouton de sélection **14**  (en mode veille) lentement vers la gauche jusqu'à ce que "A-05" apparaisse à l'écran **1**.
- 2) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 3) Sélectionnez à l'aide du bouton de sélection **14**  le programme "P-01".
- 4) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .
- 5) À l'aide du bouton de sélection **14** , sélectionnez le poids "450".
- 6) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14**  pour démarrer la cuisson. L'appareil calcule automatiquement le temps requis.


Décongeler








Décongélation selon le poids


REMARQUE


- Posez toujours sur des articles de vaisselle appropriés pour le micro-ondes les produits alimentaires à décongeler. Jamais directement sur le plateau tournant ❸!

Avec cette fonction, vous pouvez décongeler sans problème de la viande, de la volaille, des fruits et légumes et une pizza. Le temps de décongélation et le niveau de puissance sont automatiquement calculés et réglés après la saisie du poids.








- 1) En mode veille, tournez le bouton de sélection ❹ ⬅ dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran ❶ affiche "A-1 1" et que  clignote (voir chapitre "Menu automatique").
- 2) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide ❺ ⬅.
- 3) Sélectionnez maintenant le produit alimentaire à décongeler en tournant le bouton de sélection ❹ ⬅. L'aliment respectif apparaît à l'écran ❶.


Écran	Icône	Aliments
d-01		Bœuf
d-02		Porc
d-03		Volaille
d-04		Poisson
d-05		Pizza
d-06		Fruits/légumes
d-07		Pommes de terre

4) Lorsque l'aliment souhaité apparaît à l'écran **1** appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** .

5) Sélectionnez le poids en tournant le bouton de sélection **14** .

Vous pouvez régler les poids suivants :

Écran	Icône	Aliments	Poids
d-01		Bœuf	100 - 1800 g
d-02		Porc	100 - 1800 g
d-03		Volaille	100 - 1800 g
d-04		Poisson	100 - 1800 g
d-05		Pizza	100 - 900 g
d-06		Fruits/légumes	100 - 900 g
d-07		Pommes de terre	100 - 900 g

6) Lorsque le poids souhaité apparaît à l'écran **1** appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide **14** . L'appareil calcule le temps de décongélation nécessaire automatiquement.


REMARQUE

- ▶ Pour garantir une décongélation optimale, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la décongélation. L'appareil vous rappelle de les retourner en faisant retentir des signaux sonores et en affichant "turn" à l'écran ❶. Ouvrez la porte de l'appareil, retournez l'aliment, puis refermez la porte de l'appareil. Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide ❶ ⏏, pour poursuivre l'opération de décongélation.
- ▶ Si vous ne voulez pas retourner les aliments, attendez simplement les signaux sonores. L'appareil poursuit automatiquement le processus de décongélation. Nous recommandons cependant de retourner les denrées. Vous obtenez ainsi une décongélation uniforme.

Décongélation selon la durée

REMARQUE

- ▶ Posez toujours sur des articles de vaisselle appropriés pour le micro-ondes les produits alimentaires à décongeler. Jamais directement sur le plateau tournant ❸!

- 1) En mode veille, tournez le bouton de sélection ❶ ⏏ dans le sens contraire aux aiguilles d'une montre jusqu'à ce que l'écran ❶ affiche "A-12" et que  apparaisse.
- 2) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide ❶ ⏏.
- 3) Réglez le temps souhaité avec le bouton de sélection ❶ ⏏.
- 4) Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide ❶ ⏏ pour démarrer l'opération de décongélation. Le temps est compté à rebours.

REMARQUE

- ▶ Pour garantir une décongélation optimale, il est nécessaire de retourner les aliments pendant la décongélation. L'appareil vous rappelle de les retourner en faisant retentir des signaux sonores et en affichant "turn" à l'écran ❶. Ouvrez la porte de l'appareil, retournez l'aliment, puis refermez la porte de l'appareil. Appuyez sur la touche Démarrage/Démarrage rapide ❶ ⏏, pour poursuivre l'opération de décongélation. Si vous ne voulez pas retourner les aliments, attendez simplement les signaux sonores. L'appareil poursuit automatiquement le processus de décongélation. Nous recommandons cependant de retourner les denrées. Vous obtenez ainsi une décongélation uniforme.

Recettes

Boulettes de viande

Préparation

- 1) Formez des boulettes de viande avec environ 125 g de hachis de bœuf (diamètre : env. 75 mm, hauteur : env. 35 mm).
- 2) Répartissez maintenant les boulettes uniformément sur le plateau tournant ❸.
- 3) Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant l'air chaud et la fonction micro-ondes à tour de rôle. Patientez jusqu'à ce que l'opération de cuisson réglée soit terminée et réglez l'opération suivante :
 1. Air chaud 200°C, 4:00 min.
 2. Micro-ondes 900 W de puissance, 5:30 min.
 3. Air chaud 200°C, 2:00 min. (selon le goût personnel, une durée pouvant atteindre 4:00 min. est également possible).

Décongélation de petits pains surgelés

- 1) Pour cuire des petits pains, sélectionnez la fonction air chaud.
- 2) Placez 3 - 4 petits pains sur le plateau tournant ❸.

Aucun préchauffage du micro-ondes n'est nécessaire. Sélectionnez maintenant le réglage suivant pour le processus de cuisson:

- Air chaud 170°C, durée : 12 minutes

Lorsque vous voulez immédiatement décongeler d'autres petits pains, vous raccourcissez la durée d'env. 1 à 2 minutes, car l'appareil est maintenant déjà préchauffé.


Gratin de pommes de terre

Ingrédients

- 750 g de pommes de terre fermes et pelées
- 300 g de crème liquide
- 100 g de fromage râpé d'une teneur en matières grasses de 25 à 30 %.
- Épices selon votre goût (par ex. sel/poivre)

Utilisez un article de vaisselle rond et résistant aux micro-ondes, avec couvercle, d'une hauteur de 5 à 6 cm et d'un diamètre d'env. 22 cm.

Préparation

- 1) Coupez les pommes de terre en rondelles d'env. 3 à 4 mm d'épaisseur.
- 2) Posez à peu près la moitié des pommes de terre comme des tuiles dans le moule à gratin.
- 3) Parsemez à peu près la moitié du fromage sur les pommes de terre.
- 4) Ajoutez la moitié des épices et env. 150 g de crème.
- 5) Posez ensuite dessus, aussi comme des tuiles, le reste des pommes de terre coupées.
- 6) Répartissez le fromage restant sur les pommes de terre et versez le reste de la crème dessus.
- 7) Répartissez les épices restantes sur le gratin.
- 8) Recouvrez la vaisselle avec le couvercle et placez-la au milieu du plateau tournant .

Préparation

Vous obtiendrez le meilleur résultat en utilisant l'air chaud et la fonction micro-ondes à tour de rôle. Patientez jusqu'à ce que l'opération de cuisson réglée soit terminée et réglez l'opération suivante :

1. Micro-ondes 900 W de puissance, 10:00 min.
2. Air chaud 200 °C, 13:00 min.
3. Micro-ondes 900 W de puissance, 10:00 min.

Aucun préchauffage n'est nécessaire.

Muffins

Ingrédients

La recette permet d'obtenir env. 10 à 20 muffins.

- Margarine pour pâtisserie (80 % de matières grasses) ou beurre salé
- 170 g de sucre cristallisé (grosseur max 0,3 mm)
- 3 œufs (55 à 60 g avec coquille/taille M)
- 225 g de farine de blé
- 7 g de levure chimique
- 0,25 g de sel

Préparation

- 1) Mélangez bien ensemble tous les ingrédients.
- 2) Versez la pâte à muffin dans des petits moules à papier du commerce (diamètre env. 45 mm, hauteur env. 28 mm)
- 3) Préchauffez le micro-ondes avec la fonction d'air chaud à 170 °C.

REMARQUE

► Si vous avez besoin de plusieurs opérations de cuisson compte tenu du nombre de muffins, un seul préchauffage est nécessaire.

- 4) Répartissez maintenant les muffins uniformément sur le plateau tournant ③.
- 5) Sélectionnez maintenant le réglage suivant pour le processus de cuisson:
 - Air chaud 170 °C, durée : 12 minutes

Soupe aux courgettes

Ingrédients

- 1 courgette (env. 250 g)
- 80 ml d'eau
- 2 cc de bouillon de légumes en poudre
- env. 150 g de fromage à pâte fondue (aux herbes)
- 100 ml de crème fraîche

Préparation

- 1) Coupez les courgettes en petits dés.
- 2) Mettez la courgette, l'eau et le bouillon de légumes en poudre dans un récipient allant au micro-ondes.
- 3) Démarrez une opération de cuisson au micro-ondes pendant env. 6 minutes à 700 watts.
- 4) Ajoutez alors le fromage à pâte fondue et la crème.
- 5) Démarrez ensuite une autre opération de cuisson au micro-ondes pendant 10 minutes à 600 watts.

REMARQUE

► Vous pouvez passer la soupe au mixeur avant de la servir. Vous obtiendrez ainsi une soupe à la consistance crémeuse.

Gâteau au chocolat et aux pommes

Ingrédients

- 125 g de beurre
- 125 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 125 g de farine
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 1/2 paquet de levure chimique
- 1 pomme
- un peu de sucre glace

Préparation

- 1) Mélangez le sucre, le beurre ramolli, le sucre vanillé, les œufs, la farine, la levure chimique et le cacao en poudre pour obtenir une pâte.
- 2) Pelez et épépinez les pommes. Coupez les pommes en petits dés.
- 3) Incorporez les morceaux de pomme à la pâte.
- 4) Placez la pâte dans un plat allant au micro-ondes.
- 5) Faites cuire le gâteau à 900 watts pendant 9 minutes environ au micro-ondes.
- 6) Laissez le gâteau refroidir un peu après la cuisson avant de le démouler.
- 7) Saupoudrez un peu de sucre glace sur le gâteau.

REMARQUE

- En fonction de la forme du gâteau, le temps de cuisson peut varier.

Rôti de viande hachée

Ingrédients

- 500 g de viande hachée (moitié/moitié)
- 1/2 oignon
- 1 œuf
- 1/2 petit pain
- Poivre, sel et poudre de piment

pour la sauce :

- 75 ml d'eau
- 1 cs de moutarde
- 2 cs de ketchup
- 2 cs de jus de viande
- Muscade, persil, piment en poudre
- évtl. un peu de liant pour sauce

Préparation

- 1) Faites ramollir le petit pain dans un peu d'eau.
- 2) Coupez les oignons en petits dés.
- 3) Mélangez la viande hachée, les dés d'oignons, l'œuf, le petit pain ramolli pour former une boule de viande hachée, salez et poivrez.
- 4) Formez un rôti de viande hachée et mettez-le dans un plat allant au micro-ondes, saupoudrez le rôti de piment en poudre et couvrez-le.
- 5) Faites cuire le rôti de viande hachée pendant env. 18 - 22 minutes à 700 watts.
- 6) Une fois la cuisson terminée, prélevez 2 cuillères à soupe de jus de cuisson et mélangez-les à l'eau, au ketchup et à la moutarde pour obtenir une sauce de cuisson.
- 7) Versez la sauce sur le rôti de viande hachée et faites cuire à couvercle ouvert en combinaison Gril 1 (C 1) pendant 10 minutes environ.
- 8) Si nécessaire, liez la sauce du rôti avec un peu de liant pour sauce.

REMARQUE

- En fonction de la forme du rôti de viande hachée, le temps de cuisson peut varier.

Nettoyage et entretien

DANGER ! RISQUE D'ÉLECTROCUTION !

- ▶ Éteignez le micro-ondes avant de le nettoyer et retirez la fiche secteur de la prise secteur. Sinon, il y a un risque de choc électrique !



L'appareil ne doit sous aucun prétexte être plongé dans l'eau ou d'autres liquides ! Il peut en résulter un danger de mort par choc électrique et l'appareil peut être endommagé.

- Maintenez l'intérieur du micro-ondes toujours à l'état propre.
- Si des éclaboussures d'aliments ou des liquides renversés collent aux parois du micro-ondes, essuyez-les avec un chiffon humide.
- Utilisez un produit vaisselle doux si le micro-ondes présente des salissures plus importantes.
- Évitez l'utilisation de sprays de nettoyage et autres produits détergents puissants, car ces derniers peuvent créer des taches, des marques ou une opacité de la porte.
- Nettoyez les parois extérieures avec un chiffon humide.
- Pour éviter d'endommager les pièces fonctionnelles à l'intérieur du micro-ondes, ne laissez pas pénétrer de l'eau dans la fente d'aération **5**.
- Éliminez régulièrement les éclaboussures ou les encrassements. Nettoyez la porte et les fenêtres des deux côtés, les joints de porte et les pièces adjacentes avec un chiffon humide. N'utilisez pas de produits récurants.
- En cas de dépôt de condensation dans la porte ou à l'extérieur, essuyez-la avec un chiffon doux. C'est le cas, lorsque le micro-ondes est utilisé dans des conditions d'humidité extrêmes.
- Nettoyez également régulièrement le plateau tournant **3**. Rincez-le à l'eau savonneuse chaude.
- Nettoyez le support de gril **15** dans de l'eau chaude et séchez-le bien.
- Éliminez régulièrement les odeurs. Placez un récipient profond pour micro-ondes avec une tasse remplie d'eau, du jus et du zeste de citron dans le micro-ondes. Réchauffez ce dernier pendant 5 minutes. Essuyez-le bien et séchez-le avec un chiffon doux.
- S'il faut remplacer l'ampoule du micro-ondes, demandez alors à un revendeur de la remplacer ou contactez notre service après-vente.

Dépannage

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'écran ❶ n'affiche rien.	La fiche secteur n'a pas été insérée dans la prise secteur.	Contrôlez la fiche secteur.
	La prise électrique est défectueuse.	Essayez de brancher l'appareil sur une autre prise électrique.
	L'écran ❶ est défectueux.	Contactez le service après-vente.
L'appareil ne réagit pas, lorsque vous appuyez sur les touches.	La sécurité enfant est activée.	Désactiver la sécurité enfant (voir le chapitre "Opération").
L'appareil ne démarre pas la cuisson.	La porte n'est pas correctement fermée.	Fermez correctement la porte.
Le plateau tournant ❸ fait des bruits audibles lorsqu'il tourne.	Le plateau tournant ❸ ne repose pas correctement sur son axe.	Posez le plateau tournant ❸ correctement dans le compartiment de cuisson.
	Les petites roulettes ❹ et/ou le fond de l'espace de cuisson sont encrassés.	Nettoyez les roulettes ❹ et le fond.
L'écran ❶ affiche "E01" et des signaux sonores retentissent.	Le micro-ondes a surchauffé.	Interrompez immédiatement le programme en cours. Sortez la fiche de la prise de courant, ouvrez la porte du micro-ondes et laissez refroidir l'appareil.
L'écran ❶ affiche "E02" et des signaux sonores retentissent.	Une défaillance se manifeste sur le capteur.	Interrompez le programme et laissez refroidir l'appareil. Remettez ensuite le micro-ondes en marche. Si le défaut se reproduit, veuillez vous adresser au service clients.
	Une défaillance se manifeste lors du chauffage de l'appareil.	Interrompez le programme et laissez refroidir l'appareil. Remettez ensuite le micro-ondes en marche. Si le défaut se reproduit, veuillez vous adresser au service clients.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTIONS POSSIBLES
L'écran 1 affiche "E03" et des signaux sonores retentissent.	En raison d'un court-circuit ou d'une tension de marche à vide, le micro-ondes est passé en mode de protection contre les dysfonctionnements.	Interrompez le programme et débranchez la fiche secteur de la prise de courant. Réglez le problème si possible, par exemple s'il y a du métal dans le compartiment de cuisson qui peut provoquer les problèmes susmentionnés lorsque la fonction micro-ondes est utilisée. Autrement, veuillez vous adresser au service clients.
L'éclairage à l'intérieur du micro-ondes ne fonctionne pas.	La lampe est vraisemblablement défectueuse.	Adressez-vous au service clients.

RISQUE DE BLESSURE !

- N'essayez jamais de remplacer la lampe vous-même. En ouvrant le boîtier, vous risquez de libérer de l'énergie du micro-ondes.

Élimination



Ne jetez en aucun cas l'appareil avec les ordures ménagères. Ce produit est assujéti à la directive européenne 2012/19/EU (déchets d'équipements électriques et électroniques).

Éliminez l'appareil par l'intermédiaire d'une entreprise de traitement des déchets autorisée ou via le service de recyclage de votre commune.

Respectez la réglementation en vigueur.

En cas de doute, veuillez contacter votre centre de recyclage.



Mettez tous les matériaux d'emballage au rebut de manière respectueuse de l'environnement.

Garantie et service après-vente

Cet appareil est garanti 3 ans à partir de la date d'achat. L'appareil a été fabriqué avec soin et consciencieusement contrôlé avant sa livraison.

Veuillez conserver le ticket de caisse en guise de preuve d'achat. En cas d'exercice de la garantie, veuillez contacter le service après-vente compétent. Cette condition doit être respectée pour assurer l'expédition gratuite de votre marchandise.

REMARQUE

- ▶ La prestation sous garantie s'applique uniquement aux vices de matière ou de fabrication, non aux dégâts survenus pendant le transport, aux pièces d'usure ou aux dégâts subis par des pièces fragiles comme par ex. les commutateurs ou les batteries.

Le produit est uniquement destiné à un usage privé et ne répond pas à un usage professionnel. La garantie est annulée en cas d'entretien incorrect et inapproprié, d'usage de la force et en cas d'intervention non réalisée par notre centre de service après-vente agréé.

Vos droits légaux ne sont pas restreints par la présente garantie. L'exercice de la garantie ne prolonge pas la période de garantie. Cette disposition s'applique également aux pièces remplacées ou réparées.

Signaler sans attendre toute anomalie éventuelle sur le matériel au moment du déballage et au plus tard deux jours après la date d'achat.

Toute réparation survenant après la période sous garantie fera l'objet d'une facturation.

FR

Service France

Tel.: 0800 919270

E-Mail: kompennass@lidl.fr

IAN 275170

BE

Service Belgique

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompennass@lidl.be

IAN 275170

Importateur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompennass.com

Inhoud

Inleiding	87
Gebruik in overeenstemming met bestemming	87
Inhoud van het pakket	87
Productbeschrijving	88
Technische gegevens	88
Belangrijke veiligheidsvoorschriften	89
Voordat u begint	97
Basisprincipes van het koken in de magnetron	97
Maak gebruik van geschikt kookgerei	98
Ingebruikname	99
Apparaat plaatsen	99
Apparaat voorbereiden	100
Draaiplateau plaatsen	101
Bedienen	101
Tijd instellen	101
Stand-bymodus	102
Kookwekker instellen	102
Kinderslot	102
Controlefuncties	102
Garings- of ontdooiproces onderbreken/afbreken	103
Koken en garen	103
Magnetronmodus	103
Grillfunctie	105
Combinatie-garingsproces "Grill"	106
Heteluchtmodus	107
Heteluchtmodus met voorverwarmen	107
Combinatie-garingsproces "Hete lucht"	108
Automaat-modus	109
Automaat-modus starten	109
Pizza bakken	113
Ontdooien	115
Ontdooien op gewicht	115
Ontdooien op tijd	117



Lees de gebruiksaanwijzing vóór het eerste gebruik aandachtig door en bewaar deze voor toekomstig gebruik. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Recepten	118
Gehaktschijven	118
Afbakken van kant-en-klare diepvriesbroodjes	118
Aardappelgratin	118
Muffins	119
Courgettesoep	120
Choco-appeltaart	121
Gehaktbrood (meatloaf)	122
Reiniging en onderhoud	123
Problemen oplossen	124
Afvoeren	125
Garantie en service	125
Importeur	126

Inleiding

Hartelijk gefeliciteerd met de aankoop van uw nieuwe apparaat.

U hebt hiermee gekozen voor een hoogwaardig product. De gebruiksaanwijzing maakt deel uit van dit product. Deze bevat belangrijke aanwijzingen voor veiligheid, gebruik en afvoer. Lees alle bedienings- en veiligheidsaanwijzingen voordat u het product in gebruik neemt. Gebruik het product uitsluitend op de voorgeschreven wijze en voor de aangegeven doeleinden. Geef alle documenten mee als u het product doorgeeft aan een derde.

Gebruik in overeenstemming met bestemming

Dit apparaat is bestemd om levensmiddelen op te warmen en te bereiden volgens de beschreven procedures.

Elke verandering van het apparaat geldt als niet in overeenstemming met de bestemming en draagt aanzienlijke risico's voor ongevallen in zich.

De fabrikant aanvaardt geen enkele aansprakelijkheid voor schade die voortvloeit uit gebruik in strijd met de bestemming.

Dit apparaat is uitsluitend bestemd voor gebruik in privéhuishoudens.

Gebruik het niet bedrijfsmatig, in de industrie of in laboratoria!

Inhoud van het pakket

- Magnetron
- Draaiplateau
- Grillstandaard
- Gebruiksaanwijzing
- Beknopte informatie (2 stuks)

Productbeschrijving

Afbeelding A:

- 1 Display
- 2 Toets Deuropener
- 3 Draaiplateau
- 4 Rollen
- 5 Ventilatiesleuven


Afbeelding B:

- 6 Toets Magnetron 
- 7 Toets Grill 
- 8 Toets Combinatie magnetron - grill 
- 9 Toets Combinatie magnetron - hete lucht 
- 10 Toets Hete lucht 
- 11 Toets Klok 
- 12 Toets TIMER (kookwekker)
- 13 Toets Stop / Kinderslot 
- 14 Draaiknop / toets Start/Snelstart 

Afbeelding C:

- 15 Grillstandaard

Technische gegevens

Nominale spanning	230 - 240 V ~, 50 Hz
Maximaal opgenomen vermogen:	
Magnetron	1400 W
Grill	1500 W
Hete lucht	1950 W
Maximaal uitgaand vermogen:	
Magnetron	900 W +/- 10%
Frequentie magnetron:	2450 MHz
	Alle delen van het apparaat die in aanraking komen met levensmiddelen, zijn levensmiddelveilig.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees de veiligheidsvoorschriften en de gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat voor het eerst gebruikt en berg deze op voor toekomstig gebruik.

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit de dood of ernstig letsel tot gevolg hebben.

- ▶ Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om gevaar voor fataal of ernstig letsel van personen te voorkomen.

WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR/BRANDGEVAAR!

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op een mogelijk gevaarlijke situatie.

Als de gevaarlijke situatie niet wordt vermeden, kan dit letsel tot gevolg hebben.

- ▶ Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om persoonlijk letsel te voorkomen.

LET OP - MATERIËLE SCHADE

Een waarschuwing op dit niveau van gevaar duidt op mogelijke materiële schade.

Als de situatie niet wordt vermeden, kan dit materiële schade tot gevolg hebben.

- ▶ Neem de aanwijzingen in deze waarschuwing in acht om materiële schade te voorkomen.

OPMERKING

- ▶ Een opmerking bevat extra informatie die de omgang met het apparaat vergemakkelijkt.

Voorzorgsmaatregelen om een eventueel overmatig contact met microgolvenenergie te voorkomen.

- ▶ Probeer het apparaat niet met geopende deur te gebruiken, omdat het gebruik bij geopende deur kan leiden tot contact met een schadelijke dosis microgolvenstraling. Hierbij is het ook belangrijk geen veiligheidsvergrendelingen open te breken of te manipuleren.

- ▶ Klem niets tussen de voorzijde van het apparaat en de deur en zorg ervoor dat zich geen kleine verontreinigingen of restanten van schoonmaakmiddelen op de sluitvlakken kunnen ophopen.

⚠ GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Dompel het snoer of de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- ▶ Houd het snoer uit de buurt van warmtebronnen. Leid het snoer niet voor de deur van de magnetron langs. Door de hitte kan het snoer beschadigd raken.
- ▶ Giet nooit vloeistof in de ventilatiesleuven of in de veiligheidsvergrendelingen van de deur. Mocht er toch vloeistof in de magnetron komen, schakel de magnetron dan meteen uit en haal de stekker uit het stopcontact.
Laat de magnetron nakijken door gekwalificeerd en deskundig personeel.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag u de magnetron in geen geval verder gebruiken. Laat deze onmiddellijk door gekwalificeerd en deskundig personeel repareren.
- ▶ Probeer nooit het apparaat zelf te repareren. Bij het verwijderen van de behuizing kan energie in de vorm van microgolven vrijkomen. Laat reparaties alleen door gekwalificeerd en deskundig personeel uitvoeren.
- ▶ Dit apparaat mag worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, zintuiglijke of geestelijke vermogens of gebrek aan ervaring en/of kennis, mits ze onder toezicht staan of over het veilige gebruik van het apparaat zijn geïnstrueerd en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.
- ▶ Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Reiniging en onderhoud door de gebruiker mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.
- ▶ Houd het apparaat en het snoer buiten bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
- ▶ Gebruik dit apparaat uitsluitend in overeenstemming met het gebruiksdoel conform de beschrijving in deze gebruiksaanwijzing. Gebruik in dit apparaat geen bijtende chemicaliën of dampen. Deze magnetron is speciaal gemaakt voor het verwarmen, koken of grillen van voedingsmiddelen. Hij is niet ontworpen voor gebruik in de industrie of in een laboratorium.
- ▶ Gebruik de magnetron niet als het snoer/de stekker beschadigd zijn. Laat netsnoer/stekker vervangen door gekwalificeerd en deskundig personeel om risico's te vermijden.
- ▶ Houd kinderen uit de buurt van de deur van de magnetron terwijl deze in werking is. Verbrandingsgevaar!
- ▶ Verwijder onder geen beding de behuizing van de magnetron.
- ▶ Laat de lamp in de magnetron uitsluitend vervangen door gekwalificeerd en deskundig personeel.
- ▶ Raak nooit de deur of behuizing van de magnetron, de ventilatieopeningen, accessoires of het eetgerei aan direct na de grill-, combi- of automaatmenu-procedure. De onderdelen worden zeer heet. Laat de onderdelen afkoelen voordat u ze schoonmaakt.
- ▶ Zorg dat de stekker altijd goed te bereiken is, zodat u deze in geval van nood snel uit het stopcontact kunt halen.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

- ▶ Personen die een pacemaker dragen, dienen voor ingebruikname van de magnetron bij hun huisarts te informeren naar mogelijke risico's.
- ▶ Laat het snoer nooit over de rand van tafel of werkblad hangen. Kinderen zouden eraan kunnen trekken.
- ▶ Open verpakkingen, popcornzakjes enz. na het verwarmen altijd met de opening van uw lichaam af. Ontsnappende stoom kan verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Ga niet direct voor de magnetron staan wanneer u de deur opent. Ontsnappende stoom kan verbrandingen veroorzaken.
- ▶ Frituur niet in de magnetron. Hete olie kan onderdelen van het apparaat en hulpstukken beschadigen en zelfs brandwonden veroorzaken.
- ▶ Schud opgewarmde glazen potjes met babyvoeding of zuigflessen altijd na het verwarmen of roer de inhoud om! De kans bestaat dat de inhoud niet gelijkmatig is verhit en de baby zou zich aan de inhoud kunnen verbranden. Controleer altijd de temperatuur voordat u uw baby voedt!
- ▶ Verander de magnetron niet.
- ▶ Microgolfstralen zijn gevaarlijk! Laat onderhouds- of reparatiewerkzaamheden, waarbij afdekkingen moeten worden verwijderd die bescherming bieden tegen contact met microgofstraling, uitsluitend uitvoeren door deskundig personeel.
- ▶ Controleer vóór consumptie de temperatuur, om verbrandingen te voorkomen die voor baby's mogelijk levensgevaarlijk kunnen zijn. Kookbenodigdheden kunnen heet worden door de hitte die door de verwarmde gerechten wordt afgegeven, zodat u ze mogelijk alleen met pannenlappen kunt aanpakken. Controleer of het kookgerei geschikt is voor de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING - LETSELGEVAAR!

Let op! Heet oppervlak!

⚠ WAARSCHUWING - BRANDGEVAAR!

- ▶ Laat de magnetron nooit zonder toezicht wanneer u levensmiddelen in plastic- of papierverpakkingen verwarmt.
- ▶ Plaats geen brandbare materialen in de buurt van de magnetron of de ventilatiesleuven.
- ▶ Verwijder alle metalen sluitingen van de verpakking van de levensmiddelen die u wilt verwarmen. Brandgevaar!
- ▶ Gebruik voor het maken van popcorn uitsluitend popcornzakjes die geschikt zijn voor de magnetron.
- ▶ Gebruik de magnetron niet om korrels, kersenpitten of met gel gevulde kussens te verwarmen. Brandgevaar!
- ▶ Gebruik de magnetron niet voor het opbergen van levensmiddelen of andere zaken.
- ▶ Overschrijd nooit de door de fabrikant aangegeven garingstijden.
- ▶ Zet geen voorwerpen op de magnetron terwijl deze in werking is. De ventilatiesleuven worden dan afgedekt!
- ▶ Plaats de magnetron niet in de buurt van andere apparaten die warmte afgeven, zoals een oven.
- ▶ Reinig de magnetron grondig na het verwarmen van vethoudende gerechten, vooral als die niet waren afgedekt. Laat het apparaat volledig afkoelen voordat u het schoonmaakt. Op de verwarmingselementen van de grill mogen zich geen resten, bijvoorbeeld vet, bevinden. Deze kunnen oververhit raken en in brand vliegen.

⚠ WAARSCHUWING - BRANDGEVAAR!

- ▶ Ontdooi geen bevroren vet of olie in de magnetron. Het vet of de olie kan in brand vliegen.
- ▶ Gebruik geen externe timer of een aparte afstandsbediening om het apparaat te bedienen.
- ▶ Deze magnetron is bestemd voor het verwarmen van spijzen en dranken. Het drogen van spijzen of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen, vochtige poetslappen en dergelijke kan letsel, ontbranding of brand tot gevolg hebben.
- ▶ De magnetron moet regelmatig worden gereinigd en resten van levensmiddelen moeten worden verwijderd.

⚠ LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ **Gebruik de magnetron nooit in lege toestand.**
Een uitzondering hierop vormt de ingebruikname (zie hoofdstuk "Ingebruikname"), waarin de magnetron kortstondig in lege toestand in de modus Grillen mag worden gebruikt.
- ▶ Steek geen voorwerpen in de ventilatiesleuven of de veiligheidsvergrendelingen van de deur.
- ▶ Gebruik geen metalen voorwerpen die microgolven reflecteren en vonken kunnen veroorzaken. Plaats geen blikjes in de magnetron.
- ▶ Plaats geen plastic voorwerpen direct na een grill-, combi- of automaatmenu-proces in de magnetron.
Het plastic kan smelten.
- ▶ De magnetron mag niet worden geplaatst op plekken met een hoge luchtvochtigheid, of op plaatsen waar zich vocht verzamelt.

⚠ LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Vloeistoffen en overige voedingsmiddelen mogen niet in luchtdicht afgesloten voorwerpen verhit worden, omdat deze kunnen ontploffen en het apparaat kunnen beschadigen.
- ▶ Leun niet op de deur van de magnetron.
- ▶ Als het apparaat niet afdoende wordt schoongehouden, kan het oppervlak beschadigd raken. Hierdoor neemt de levensduur van het apparaat af en kunnen er gevaarlijke situaties ontstaan.
- ▶ Er mag alleen servies worden gebruikt dat geschikt is voor gebruik in magnetrons.

AANWIJZINGEN VOOR VEILIGE ONGANG


- ▶ Om het risico van brand in de magnetron tot een minimum te beperken: houd wanneer u spijzen in kunststof- of papieren schalen verwarmt ten alle tijde de magnetronoven in het oog, want deze materialen zouden vlam kunnen vatten.
- ▶ Bij het verwarmen van dranken in de magnetron kan er sprake zijn van borrelen enige tijd nadat de drank kookt. Wees derhalve voorzichtig bij het hanteren van de beker. Voorkom plotseling aan de kook komen:
 - Plaats zo mogelijk een glasstaafje in de vloeistof, zolang die wordt verwarmd.
 - Laat de vloeistof na het verwarmen 20 seconden in de magnetron staan, om onverwacht opborrelen te voorkomen.
- ▶ Prik op een paar plaatsen in de schil van aardappelen, worstjes of dergelijke. Ze kunnen anders exploderen.
- ▶ Wees voorzichtig bij het verwarmen van vloeistoffen. Gebruik alleen open vloeistofhouders, zodat luchtbelletjes die worden gevormd, kunnen ontsnappen.

AANWIJZINGEN VOOR VEILIGE OMGANG

- ▶ Als er rook uit het apparaat komt, moet u het uitschakelen of de stekker uit het stopcontact trekken en de deur gesloten houden om eventuele vlammen te doven.
- ▶ Eieren in de schaal en hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron worden verwarmd, aangezien ze zelfs na het verwarmen in de magnetron kunnen exploderen. Prik voor het koken een paar gaatjes in voedingsmiddelen met een dikke schil, zoals aardappelen, hele pompoenen, appels en kastanjes.
- ▶ Beweeg de magnetron niet terwijl deze in werking is.

AANWIJZINGEN OVER AARDING/ INSTALLATIE VOLGENS DE VOORSCHRIFTEN

- ▶ Dit apparaat moet geaard zijn. Dit apparaat mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geaard stopcontact. Aanbevolen wordt om een eigen stroomgroep te gebruiken, die alleen de magnetron van stroom voorziet.

 **GEVAAR!** Ondeskundige omgang met een geaarde stekker kan het risico van een elektrische schok tot gevolg hebben.

- ① **OPMERKING:** wend u met vragen over het aarden of voor instructies over de elektrische installatie tot een installateur of onderhoudsvakman.
- ▶ Zowel de fabrikant als de dealer wijzen de aansprakelijkheid van de hand voor een beschadiging van de magnetron of voor persoonlijke schade die voortvloeit uit de niet-naleving van de aanwijzingen voor de elektrische installatie.

INTERFERENTIESTORINGEN BIJ ANDERE APPARATUUR

- ▶ Het gebruik van de magnetron kan storingen bij uw radio, tv-toestel of vergelijkbare apparatuur veroorzaken. Indien dergelijke interferenties optreden, kunt u deze met behulp van de volgende maatregelen verminderen of wegnemen:
 - Reinig deur- en afdichtvlakken van de magnetron.
 - Richt de ontvangstantenne van de radio of het tv-toestel opnieuw.
 - Zet de magnetron op een andere plek dan de ontvanger.
 - Haal de magnetron weg bij de ontvanger.
 - Sluit de magnetron aan op een ander stopcontact. De magnetron en de ontvanger moeten elk hun voeding krijgen van een andere stroomgroep.

Voordat u begint

Basisprincipes van het koken in de magnetron

- Rangschik de spijzen op weloverwogen wijze.
- De dikste plekken komen zo dicht mogelijk bij de rand.
- Let op de garingstijd. Kies de kortst aangegeven garingstijd en verleng deze zo nodig. Veel te lang gekookte gerechten kunnen beginnen te roken of kunnen vlam vatten.
- Bedek de spijzen tijdens het garen met een voor de magnetron geschikt deksel. Het deksel voorkomt spatten en draag er voorts toe bij dat de gerechten gelijkmatig gaar worden.
- Draai de gerechten tijdens de bereiding in de magnetron één keer om, zodat gerechten zoals kip of hamburgers sneller van binnen gaar zijn.
- Levensmiddelen in grote stukken, zoals bijv. gebrad, moeten ten minste eenmaal worden omgedraaid.
- Rangschik delen van levensmiddelen, bijv. gehaktballen na de helft van de garingstijd helemaal anders. Draai ze om en verplaats de ballen van het midden van het servies naar de rand ervan.

Maak gebruik van geschikt kookgerei

- Het ideale materiaal voor een magnetronoven laat microgolven door en laat dus de energie door het reservoir heendringen om het gerecht te verwarmen. Microgolven kunnen niet door metaal dringen. Derhalve mogen geen metalen pannen of schalen en metalen keukengerei worden gebruikt.
- Gebruik bij het verwarmen in de magnetron geen voorwerpen van kringlooppapier. Deze kunnen minuscule metaalfragmenten bevatten die vonken en/of brand kunnen veroorzaken.
- Ronde of ovale schalen genieten de voorkeur boven hoekige/langwerpige schalen, omdat gerechten in de hoeken snel te lang koken. De onderstaande lijst is bedoeld als algemeen hulpmiddel voor de keuze van het juiste servies.

Kookgerei	Magne-tron	Grill	Hete lucht	Combi-natie
Hittebestendig glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Niet hittebestendig glas	Nee	Nee	Nee	Nee
Hittebestendige keramiek	Ja	Ja	Ja	Ja
Voor de magnetron geschikt kunststofservies	Ja	Nee	Nee	Nee
Keukenpapier	Ja	Nee	Nee	Nee
Metalen plateau/plaat	Nee	Ja	Ja	Nee
Grillstandaard 15	Nee	Ja	Ja	Nee
Alumiumfolie & folieverpakkingen	Nee	Ja	Ja	Nee

WAARSCHUWING - BRANDGEVAAR!

- ▶ Gebruik nooit de grillstandaard 15 of andere metaalhoudende voorwerpen als u de magnetron gebruikt in de magnetronmodus of in het gecombineerde garingsproces (hiervan uitgezonderd is het draaiplateau 3). Metaal reflecteert de microgolven en laat zodoende vonken ontstaan. Dat kan brand veroorzaken en het apparaat onherstelbaar beschadigen!

Ingebruikname

OPMERKING OVER DE EERSTE KEER OPWARMEN

- ▶ Gebruik de magnetron nooit in lege toestand in de magnetronmodus!
- ▶ Laat de magnetron bij de **eerste** keer opwarmen uitsluitend werken zonder accessoires en levensmiddelen in de grillmodus (Gr 3)!
(zie hoofdstuk "Apparaat voorbereiden")

Apparaat plaatsen

⚠ WAARSCHUWING - BRANDGEVAAR!

- ▶ Deze magnetron is ongeschikt voor de inbouw in een keukenkast. In gesloten kasten is de ventilatie van het apparaat onvoldoende gegarandeerd. Het apparaat kan beschadigd raken en er bestaat brandgevaar!

⚠ LET OP - MATERIËLE SCHADE!

- ▶ Zet de magnetronoven niet boven een fornuis of enig ander apparaat dat hitte produceert. Plaatsing op zo'n plek kan tot beschadiging van het apparaat leiden en dientengevolge ook tot het vervallen van de garantie.
- Kies een vlakke ondergrond die genoeg ruimte overlaat voor de luchttoevoer en -afvoer:
Houd tussen het apparaat en de aangrenzende wanden altijd een minimale afstand van 10 cm aan. Let er hierbij op dat de deur van de magnetron zonder problemen geopend kan worden.
Houd boven de magnetronoven een afstand van tenminste 20 cm vrij.
- Zorg dat de stekker altijd toegankelijk is, zodat u deze in geval van gevaar probleemloos kunt bereiken en uit het stopcontact kunt halen.
- Verwijder de voetjes onder de magnetron niet.
- Blokkeer de ventilatiesleuven **5** niet. Dit zou namelijk beschadigingen aan het apparaat kunnen veroorzaken.
- Zet het apparaat zo mogelijk ver uit de buurt van radio's en tv's. Het gebruik van de magnetron kan storingen van radio- of tv-ontvangst tot gevolg hebben.

Apparaat voorbereiden

- Verwijder het verpakkingsmateriaal en de op het paneel en de toets Deuropener ② aangebrachte beschermfolie.

⚠ LET OP - MATERIËLE SCHADE!



Verwijder niet de lichtgrijze mica afdekplaat die ter bescherming van de magneetveldbuizen in de gaarruimte aangebracht is.

- Steek de stekker in een stopcontact. Gebruik een stopcontact van 230 - 240 V ~, 50 Hz, met een zekering van 16 A. Het verdient aanbeveling om voor de magnetron een eigen stroomgroep te gebruiken. Raadpleeg een vakman als u niet zeker weet hoe u de magnetron moet aansluiten.
- Voordat de magnetron in gebruik wordt genomen, moet het apparaat eerst leeg worden opgewarmd zodat restanten die inherent zijn aan het productieproces kunnen verdampen.
- Nadat u de stekker in het stopcontact gestoken hebt, opent u de deur van de magnetron eenmaal door op de toets Deuropener ② te drukken.

Zet het apparaat aan zonder levensmiddelen en accessoires (draaiplateau ③ en grillstandaard ⑤) in de grillmodus:

OPMERKING OVER DE EERSTE KEER OPWARMEN

- Laat de magnetron bij de **eerste** keer opwarmen uitsluitend werken zonder accessoires en levensmiddelen!

Laat de magnetron in lege toestand maximaal 5 minuten werken!

- 1) Druk op de toets Grill ⑦ . Op het display ① verschijnt "Gr 1".
- 2) Draai de draaiknop ⑭ , tot "Gr 3" en de symbolen  en  op het display ① verschijnen en bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart ⑭  te drukken.
- 3) Stel met de draaiknop ⑭  een garingstijd in van 5 minuten.
- 4) Druk op de toets Start/Snelstart ⑭  om het grillen te starten.

OPMERKING

- ▶ Bij het eerste gebruik kan een lichte rook- en geurontwikkeling optreden, veroorzaakt door restanten die inherent zijn aan het productieproces. Dit is onschadelijk. Zorg voor voldoende ventilatie. Open bijvoorbeeld een raam.

Na 5 minuten wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. Wacht totdat het apparaat volledig is afgekoeld.

- 5) Haal de stekker uit het stopcontact en reinig het apparaat vervolgens van binnen met een vochtige doek en droog het zorgvuldig af.

Draaiplateau plaatsen

Plaats het draaiplateau **3** in het midden op de as in de kookruimte. Let erop dat het helemaal op de as glijdt en vastzit.

Bedienen

Tijd instellen

Nadat u de stekker in het stopcontact gestoken hebt, opent u de deur van de magnetron eenmaal. Het display **1** geeft "1:00" aan. Sluit de deur weer.


- 1) Druk op de toets Klok **11** . Op het display **1** verschijnt "Hr 12".
- 2) Kies door draaien van de draaiknop **14**  de gewenste modus (Hr 24 of Hr 12) en bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.

OPMERKING

- ▶ Pas als u daarna de draaiknop **14**  draait, verschijnt de weergave van de tijd en kunt u het uur instellen.

- 3) Stel door draaien van de draaiknop **14**  het gewenste uur in en bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.
- 4) Stel door draaien van de draaiknop **14**  de gewenste minuut in en bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.

Nu is de tijd ingesteld.




Om het actuele tijdstip af te lezen terwijl de magnetron in werking is, drukt u op de toets Klok **11** ; de tijd wordt dan enkele seconden op het display **1** weergegeven.

Stand-bymodus

Wanneer langere tijd niet op een toets wordt gedrukt, gaat de magnetron automatisch over op de stand-bymodus en wordt de tijd weergegeven. Enkele seconden na omschakeling op de stand-bymodus wordt ook de displayverlichting gedimd.

Kookwekker instellen


De magnetron beschikt over een kookwekker die u onafhankelijk van de magnetronmodus kunt gebruiken.

- 1) Druk op de toets TIMER **12** wanneer het apparaat in de stand-bystand staat. Op het display **1** verschijnt "0:00" en het symbool .
- 2) Stel nu met de draaiknop **14**  de gewenste tijd in. U kunt de tijd instellen van 10 seconden tot 95 minuten.
- 3) Druk op de toets Start/Snelstart **14** . Er klinkt een geluidssignaal. De tijd telt terug naar 0. Na ca. 3 seconden wordt de normale tijd opnieuw weergegeven. De kookwekker loopt op de achtergrond door. Als u de tijd van de kookwekker tussentijds wilt controleren, drukt u op de toets TIMER **12**. De kookwekker verschijnt dan even.

Als de ingestelde tijd is afgelopen, klinken er geluidssignalen.

Kinderslot


Activeer deze instelling om een onbedoelde ingebruikname van de magnetron door kleine kinderen of door andere personen die niet bekend zijn met het gebruik van de magnetron te voorkomen.

Het symbool voor het kinderslot  verschijnt op het display **1** en zo lang deze functie geactiveerd is, kan het apparaat niet worden gebruikt.


- Druk op de toets Stop/Kinderslot **15**  +  en houd deze zolang ingedrukt, tot er een geluidssignaal klinkt en het symbool voor het kinderslot op het display **1** verschijnt. De toetsen en de regelknop van de magnetron werken nu niet meer.
- Om het kinderslot uit te zetten, drukt u op de toets Stop/Kinderslot **15**  +  en houdt u deze zo lang ingedrukt, totdat er een lang geluidssignaal te horen is en het symbool voor het kinderslot  verdwijnt.

Controlefuncties

Tijd tijdens de werking opvragen

Druk tijdens het garingsproces op de toets Klok **11** . Op het display **1** verschijnt enkele seconden lang de tijd.

Vermogensniveau tijdens de werking opvragen

Druk tijdens het garingsproces op de toets Magnetron **6** . Op het display **1** verschijnt enkele seconden lang het geactiveerde vermogensniveau.

Garings- of ontdooiproces onderbreken/afbreken

- Druk één keer op de toets Stop **13**  +  om een garings- of ontdooiproces te onderbreken. Het apparaat onderbreekt het proces en zet de resterende tijd stil. Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om het proces te hervatten.
- Druk twee keer op de toets Stop **13**  +  om het proces af te breken. Het apparaat keert weer terug naar stand-by.

Koken en garen

OPMERKING

- ▶ Deze magnetron heeft een afkoelfunctie: na een garings- of grillproces dat minstens 2 minuten duurt, blijft de ventilator van het apparaat nog zo'n 3 minuten werken. Dit is geen storing van het apparaat! Het snellere afkoelen draagt bij aan een langere levensduur van het apparaat.

Magnetronmodus


OPMERKING

- ▶ Op de deur van de magnetron of op de behuizing kunnen waterdruppels ontstaan tijdens het garingsproces. Dit is normaal en duidt niet op een storing van de magnetron. Nadat de magnetron is afgekoeld veegt u het vocht met een droge doek af.

BRANDGEVAAR!


- ▶ Gebruik nooit de grillstandaard **15** of andere metaalhoudende voorwerpen als u de magnetron in de magnetronmodus gebruikt. Metaal reflecteert de microgolven en laat zodoende vonken ontstaan. Dat kan brand veroorzaken en het apparaat onherstelbaar beschadigen!

Vermogen kiezen

- 1) Druk op de toets Magnetron **6** . Op het display **1** verschijnt "900" (900 watt vermogen).
- 2) Stel met behulp van de draaiknop **14**  het gewenste vermogen in.
- 3) Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om het ingestelde vermogen te bevestigen.

Garingstijd instellen

Nadat het vermogen is gekozen, stelt u de gewenste garingstijd in:

- Draai de draaiknop **14**  totdat de gewenste garingstijd is ingesteld.

De standen voor de tijdsinstelling van de draaiknop **14**  zijn als volgt:

- van 0 sec. tot 5 min.: in stappen van 10 sec.
- van 5 tot 10 min.: in stappen van 30 sec.
- van 10 tot 30 min.: in stappen van 1 min.
- van 30 tot 95 min.: in stappen van 5 min.

Invoerprocedure afbreken/beëindigen

Druk één keer op de toets Stop **13**  +  om een invoerprocedure af te breken en te beëindigen. Het apparaat keert weer terug naar stand-by.

Garingsproces starten



Wanneer u het vermogen en de garingstijd hebt ingesteld, kunt u het garingsproces starten: Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om het garingsproces te starten.

Op het display **1** verschijnt het symbool voor de magnetronmodus .

De ingestelde tijd telt achteruit af. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt afwisselend "End" en "Hot" op het display **1**.




Er klinkt een aantal keren achtereenvolgend een geluidssignaal.

Snelstart 1

Draai in de stand-by-modus de draaiknop **14**  naar rechts en stel de gewenste garingstijd in. Start het garen met een vermogen van 900 W door op de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.

Snelstart 2

Met deze functie kunt u onmiddellijk 30 seconden lang (of langer, tot 95 minuten) op 900 W vermogen met het garen beginnen.

- Druk één keer op de toets Start/Snelstart **14** . Op het display **1** verschijnt het symbool voor de magnetronmodus , alsook "00:30". De magnetron start het garingsproces gedurende 30 seconden. De tijd telt terug naar 0. Als u iets langer dan 30 seconden gaar wilt laten worden, drukt u zo vaak op de toets Start/Snelstart **14**  totdat de gewenste tijd is bereikt.

De tijd niveaus zijn als volgt ingedeeld:

- van 30 sec. tot 5 min.: in stappen van 30 sec.
- van 5 min. tot 95 min.: in stappen van 1 min.

Grillfunctie

WAARSCHUWING - BRANDGEVAAR!

- Gebruik bij de grillfuncties in geen geval afdekkingen of niet hittebestendig servies, omdat deze kunnen smelten of in brand kunnen vliegen!

OPMERKING

- Gebruik voor het grillen altijd de grillstandaard **15**. Zo behaalt u een optimaal grillresultaat. Plaats de grillstandaard **15** altijd op het draaiplateau **3**.

Er zijn 3 grillfuncties beschikbaar:

■ Grillfunctie "Bovenverwarming" (Gr 1):

De hitte komt bij deze functie alleen van boven. Alleen de bovenste grill is geactiveerd. Dat maakt deze grillfunctie geschikt voor gegratineerde sandwiches en gratins.




■ Grillfunctie "Onderverwarming" (Gr 2):

De hitte komt bij deze functie alleen van onderen. Alleen de onderste grill is geactiveerd. Dat maakt deze grillfunctie geschikt voor gerechten of levensmiddelen die van onderaf moeten worden gegaard/gegrilld.

■ Grillfunctie "Boven- en onderverwarming" (Gr3):

De hitte komt bij deze functie van boven en van onderen. De bovenste en de onderste grill zijn geactiveerd. Dat maakt deze grillfunctie geschikt voor dunne plakken vlees, steaks, hamburgers, worstjes of stukken kip.


- 1) Druk één keer op de toets Grill **7**  om de grillfunctie te activeren. Op het display **1** verschijnt het symbool voor de grillfunctie "Bovenverwarming"  en "Gr 1".
- 2) Stel met de draaiknop **14**  de gewenste grillfunctie in.
"Gr 1" voor bovenverwarming,
"Gr 2" voor onderverwarming,
"Gr 3" voor boven- en onderverwarming.
Bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.
- 3) Stel met de draaiknop **14**  de gewenste garingstijd in. De maximaal instelbare garingstijd is 95 minuten.
- 4) Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om de grillfunctie te starten.

Op het display **1** verschijnt het symbool voor de geselecteerde grillfunctie  /  / . De ingestelde tijd telt achteruit af. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt afwisselend "End" en "Hot" op het display **1**. Er klinkt een aantal keren achtereen een geluidssignaal.

Combinatie-garingsproces "Grill"

Deze functie combineert de grillfunctie met de normale magnetronfunctie. Tijdens dit gecombineerde proces wordt een bepaalde tijd voor het garen en de resterende tijd voor het grillen automatisch en in een doorgaand proces uitgevoerd. Het omschakelmoment van het apparaat kunt u waarnemen door een zachte klik.

WAARSCHUWING - BRANDGEVAAR!

- Gebruik nooit de grillstandaard  of andere metaalhoudende voorwerpen als u de magnetron in het combinatie-garingsproces gebruikt. Metaal reflecteert de microgolven en laat zodoende vonken ontstaan. Dat kan brand veroorzaken en het apparaat onherstelbaar beschadigen!

Gebruik bij het combinatie-garingsproces "Grill" in geen geval afdekkingen of niet hittebestendig servies, omdat deze kunnen smelten of in brand kunnen vliegen!

Er zijn 4 combinaties beschikbaar:

■ **Combinatie 1 (C 1):**

Bij de combinatie 1 werkt de magnetron 30% en de grill 70% van de garings-tijd. Dit is bijv. geschikt voor vis of gratins. De magnetronfunctie en de grillfunctie "Bovenverwarming" worden gebruikt.

■ **Combinatie 2 (C 2):**

Bij de combinatie 2 werkt de magnetron 55 % en de grill 45 % van de garings-tijd. Dit is bijv. geschikt voor omelet, pudding of lasagne. De magnetronfunctie en de grillfunctie "Bovenverwarming" worden gebruikt.







■ **Combinatie 3 (C 3):**


Bij de combinatie 3 werkt de magnetron 30% en de grill 70% van de garings-tijd. Dit is bijvoorbeeld geschikt voor aardappelen.

De magnetronfunctie en de grillfunctie "Boven- en onderverwarming" worden gebruikt.




■ **Combinatie 4 (C 4):**

Bij de combinatie 4 werkt de magnetron 55 % en de grill 45 % van de garings-tijd. Dit is bijvoorbeeld geschikt voor gevogelte. De magnetronfunctie en de grillfunctie "Boven- en onderverwarming" worden gebruikt.

- 1) Druk één keer op de toets Combinatie magnetron-grill  om combinatie 1 (C 1) te activeren. Op het display  1 verschijnen , , alsmede "C 1".
- 2) Stel met de draaiknop  de gewenste combinatie in.
"C 1" voor combinatie 1,
"C 2" voor combinatie 2,
"C 3" voor combinatie 3,
"C 4" voor combinatie 4.
Bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart  te drukken.

3) Stel met de draaiknop **14**  de gewenste garingstijd in. De maximaal instelbare garingstijd is 95 minuten.



4) Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om te starten.

Op het display **1** verschijnen de symbolen van de gebruikte garingsprocessen , , . De ingestelde tijd telt achteruit af. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt afwisselend "End" en "Hot" op het display **1**.

Er klinkt een aantal keren achtereen een geluidssignaal.

Heteluchtmodus

Bij het gaar laten worden met hete lucht circuleert er hete lucht in de kookruimte. Hete lucht is bij uitstek geschikt voor het bereiden van soufflés of knapperige levensmiddelen. U kunt een temperatuur van 110 °C - 200 °C en een duur van max. 95 minuten instellen.

1) Druk op de toets Hete lucht **10** . Op het display **1** verschijnt "200C" (= 200 °C) en het symbool voor de heteluchtmodus .

2) Stel met de draaiknop **14**  de gewenste temperatuur in en bevestig uw keuze door de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.

3) Stel met de draaiknop **14**  de gewenste garingstijd in.

4) Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om het garingsproces te starten.

Op het display **1** verschijnt het symbool voor de heteluchtmodus .


De ingestelde tijd telt achteruit af. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt afwisselend "End" en "Hot" op het display **1**.

Er klinkt een aantal keren achtereen een geluidssignaal.

Heteluchtmodus met voorverwarmen


U kunt de magnetron ook voorverwarmen voordat u een garingsproces start:

1) Kies de gewenste temperatuur door één keer op de toets Hete lucht **10**  te drukken en met de draaiknop **14**  de temperatuur in te stellen. Bevestig deze instelling NIET door de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.

2) Druk op de toets Hete lucht **10**  om het voorverwarmen te starten. Op het display **1** verschijnt "30:00" en het symbool voor de heteluchtmodus  knippert. De tijd telt terug. Zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, klinken er geluidssignalen en stopt de tijd.

3) Open de deur en zet het te garen het levensmiddel in de magnetron.

4) Stel door draaien van de draaiknop **14**  de temperatuur in en bevestig uw keuze door de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.

5) Stel met de draaiknop **14**  de gewenste garingstijd in. De maximaal instelbare garingstijd is 95 minuten.

6) Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om te starten.








Op het display ❶ wordt continu het symbool voor de heteluchtmodus  weergegeven. De ingestelde tijd telt achteruit af. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt afwisselend "End" en "Hot" op het display ❶. Er klinkt een aantal keren achtereen een geluidssignaal.

Combinatie-garingsproces "Hete lucht"

Deze functie combineert de heteluchtfunctie met de normale magnetronfunctie. Daardoor wordt bijvoorbeeld vlees sappig, mals en toch krokant.

WAARSCHUWING - BRANDGEVAAR!

► Gebruik nooit de grillstandaard ❶ of andere metaalhoudende voorwerpen als u de magnetron in het combinatie-garingsproces gebruikt. Metaal reflecteert de microgolven en laat zodoende vonken ontstaan. Dat kan brand veroorzaken en het apparaat onherstelbaar beschadigen!

- 1) Druk op de toets Combinatie magnetron-hete lucht ❸ . Op het display ❶ verschijnen de vooringestelde temperatuur "200C" en de symbolen  en .
- 2) Kies de gewenste temperatuur met de draaiknop ❶ : 110 °C, 140 °C, 170 °C of 200 °C. Bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart ❶  te drukken.
- 3) Stel met de draaiknop ❶  de gewenste garingstijd in. De maximale garingstijd bedraagt 95 minuten. Bevestig de ingestelde garingstijd door op de toets Start/Snelstart ❶  te drukken.

Het combinatieproces start. Op het display ❶ verschijnen de symbolen voor het combinatie-garingsproces "Hete lucht"  . De ingestelde tijd telt achteruit af. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken, verschijnt afwisselend "End" en "Hot" op het display ❶. Er klinkt een aantal keren achtereen een geluidssignaal.

Automaat-modus

Het is niet nodig om voor gerechten die in de automaat-modus moeten worden bereid, de duur van het garingsproces en het vermogen in te voeren. Het volstaat dat u invoert welke soort levensmiddelen gegaard of gekookt moet worden, alsook het gewicht van deze levensmiddelen.



⚠ WAARSCHUWING - BRANDGEVAAR!

- Gebruik bij programma's met ingeschakelde grillfunctie (A-01, A-02, A-03, A-04, A-05) in geen geval afdekkingen of niet hittebestendig servies, omdat deze kunnen smelten of in brand kunnen vliegen!


OPMERKING




- De magnetron berekent de tijd/het vermogen voor **verse** levensmiddelen. Diepvrieslevensmiddelen worden met de standaard door de magnetron gebruikte tijden niet gaar (met uitzondering van het automaat-programma "Pizza").
In het voorkomende geval ontdooit u de levensmiddelen eerst met het ontdooiprogramma (zie hoofdstuk "Ontdooien").










Automaat-modus starten

- 1) Draai de draaiknop **14**  (in de stand-by-modus) langzaam naar links om de automaat-modus op te roepen. Op het display **1** verschijnt een cijfer (bijv. "A - 02" voor automaat-programma 2 (Varkensvlees) en het symbool "Varken". Selecteer door het draaien van de draaiknop **14**  het geschikte automaat-menu voor uw gerecht.







OPMERKING





- Wanneer u de draaiknop **14**  naar links hebt gedraaid en daardoor in de automaat-modus bent gekomen, kunt u door vervolgens naar rechts te draaien de automaat-menu's selecteren in de volgorde A01, A02, A03... .

Display	Symbol	Levensmiddel	Gewicht
A-01		Rundvlees	200 - 1400 g
A-02		Varkensvlees	200 - 1400 g
A-03		Gevogelte	400 - 1400 g

Display	Symbol	Levensmiddel	Gewicht
A-04		Vis	200 - 1200 g
A-05		Pizza	*P1 150 - 450 g P2 150 - 450 g P3 150 - 450 g
A-06		Fruit/groente	100 - 1000 g
A-07		Aardappels	100 - 800 g
A-08		Opwarmen	300 - 700 g
A-09		Dranken	200 - 500 ml
A-10		Voorgerechten	300 / 500 g
A-11		Ontdooien op basis van gewicht	-
A-12		Ontdooien op basis van tijd	-





*Verdere informatie over de pizzaprogramma's vindt u in het hoofdstuk "Pizza bakken".


- 2) Bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart   te drukken.
- 3) Stel met de draaiknop   het gewicht in en bevestig dit door op de toets Start/Snelstart   te drukken.

Het garingsproces start. Op het display  verschijnen de symbolen van de garings- en grillfuncties die kunnen worden gebruikt voor het automatische programma: magnetronfunctie , grillfunctie bovenverwarming , grillfunctie onderverwarming . De berekende tijd loopt terug.



OPMERKING













- ▶ Om tot een gelijkmatig kook- of garingsresultaat te komen, moeten de gerechten na 2/3 van de garingstijd worden omgedraaid. De magnetron stopt na deze tijd automatisch, er klinken 4 geluidssignalen en "Turn" verschijnt op het display ①.

Display	Symbol	Levensmiddel	Omdraaien na...
A-01		Rundvlees	2/3 van de tijd
A-02		Varkensvlees	2/3 van de tijd
A-03		Gevogelte	2/3 van de tijd
A-04		Vis	2/3 van de tijd

- 1) Draai de gerechten om. Ga voorzichtig te werk met de etenswaren, die mogelijk al heet zijn.
 - 2) Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om het garingsproces te hervatten.
- ▶ Wanneer u de etenswaren niet wilt omdraaien, wacht u na de geluidssignalen gewoon af. Het apparaat gaat automatisch door met garen. Wij bevelen het omkeren van de etenswaren wel aan. Hierdoor worden de etenswaren gelijkmatiger gaar.

OPMERKING

- ▶ Als het gerecht na afloop van de automaat-modus nog niet goed gaar is geworden, gaart u het als volgt na:
 - Gebruik voor het nagaren het in de volgende tabel aangegeven garingsproces. Start dit gedurende enkele minuten en controleer het garingsresultaat. Herhaal dit zo nodig.
 - Bij het nagaren van een pizza met behulp van het automaat-menu "P2" onderbreekt u het garingsproces door op de toets Stop/Kinder-slot  +  te drukken zodra de pizza voldoende is nagegaard.

Display	Symbol	Levensmiddel	Nagaren met...
A-01		Rundvlees	Combinatie-garings- proces "Grill" - C3
A-02		Varkensvlees	Combinatie-garings- proces "Grill" - C3
A-03		Gevogelte	Combinatie-garings- proces "Grill" - C3
A-04		Vis	Combinatie-garings- proces "Grill" - C3
A-05		Pizza	Automaat-menu "Pizza" - P2
A-06		Fruit/groente	Magnetronmodus met 900 W vermogen
A-07		Aardappels	Magnetronmodus met 900 W vermogen
A-08		Opwarmen	Magnetronmodus met 900 W vermogen
A-09		Dranken	Magnetronmodus met 900 W vermogen
A-10		Voorgerechten	Magnetronmodus met 900 W vermogen
A-11		Ontdooien op gewicht	Magnetronmodus met 100 W vermogen
A-12		Ontdooien op tijd	Magnetronmodus met 100 W vermogen

LETSELGEVAAR!





- ▶ Het draaiplateau **3** is erg heet na een garingsproces met grill! Gebruik daarom beslist ovenhandschoenen of hittebestendige handschoenen als u het draaiplateau uit de kookruimte haalt.

OPMERKING

- ▶ Bedenk dat bij levensmiddelen grootte, vorm en soort medebepalend zijn voor het kookresultaat.





Toepassingsvoorbeeld 1:

Ga als volgt te werk als u 400 g groente of fruit wilt garen:

- 1) Draai de draaiknop **14**  (in de stand-bymodus) langzaam naar links, tot "A-06" op het display **1** verschijnt en bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.
- 2) Stel met de draaiknop **14**  het gewicht "400" in.
- 3) Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om het garingsproces te starten.




Toepassingsvoorbeeld 2:

Ga als volgt te werk als u 300 ml water wilt verwarmen:

- 1) Draai de draaiknop **14**  (in de stand-bymodus) langzaam naar links, tot "A-09" op het display **1** verschijnt en bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.
- 2) Stel met de draaiknop **14**  "300" in.
- 3) Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om het garingsproces te starten.



Toepassingsvoorbeeld 3:





Ga als volgt te werk als u 300 ml voorgerecht wilt verwarmen:

- 1) Draai de draaiknop **14**  (in de stand-bymodus) langzaam naar links, tot "A-10" op het display **1** verschijnt en bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.
- 2) Omdat "300" als eerste keuze op het display **1** verschijnt, drukt u op de toets Start/Snelstart **14**  om het garingsproces te starten.

Pizza bakken

Met het automaat-programma "Pizza" kunt u in de magnetron krokante pizza bereiden. Hierbij kunt u kiezen uit de pizzaprogramma's "P-01" (diepvriespizza), "P-02" (pizza uit de koeling) en "P-03" (verse pizza).

- 1) Draai de draaiknop **14**  (in de stand-bymodus) langzaam naar links, tot "A-05" op het display **1** verschijnt.
- 2) Druk op de toets Start/Snelstart **14** .







- 3) Kies met de draaiknop **14**  het gewenste pizzaprogramma:
 - “P-01” voor diepvriespizza,
Temperatuur ca. -18 graden
Gewicht 150 g - 450 g
(“P-01” verschijnt op het display **1**).
 - “P-02” voor pizza uit de koeling,
Temperatuur ca. 5 graden,
Gewicht 150 g - 450 g
(“P-02” verschijnt op het display **1**).
 - “P-03” voor verse pizza,
Temperatuur ca. 20 graden,
Gewicht 150 g - 450 g
(“P-03” verschijnt op het display **1**).
- 4) Bevestig uw keuze door op de toets Start/Snelstart **14**  te drukken.
- 5) Selecteer nu met de draaiknop **14**  het gewenste gewicht en bevestig dit door op de toets Start/Snelstart **14**  te drukken. Het garingsproces start.

OPMERKING

- ▶ Wanneer u pizza maakt, kunt u deze direct op het draaiplateau **3** leggen. Zo wordt de pizza extra krokant. Let erop dat de rand van de pizza tijdens het garingsproces niet tegen de wanden van de kookruimte aankomt.

Toepassingsvoorbeeld:

Ga als volgt te werk wanneer u een diepvriespizza van 450 g gaar wilt laten worden:

- 1) Draai de draaiknop **14**  (in de stand-bymodus) langzaam naar links, tot “A-05” op het display **1** verschijnt.
- 2) Druk op de toets Start/Snelstart **14** .
- 3) Kies met de draaiknop **14**  het programma “P-01”.
- 4) Druk op de toets Start/Snelstart **14** .
- 5) Kies met de draaiknop **14**  het gewicht “450”.
- 6) Druk op de toets Start/Snelstart **14**  om het garingsproces te starten. Het apparaat berekent automatisch de benodigde tijd.

Ontdooien








Ontdooien op gewicht

OPMERKING

- Leg de te ontdooien levensmiddelen altijd op servies dat geschikt is voor magnetrons. Nooit direct op het draaiplateau ❸!








Met deze functie kunt u probleemloos vlees, gevogelte, vis, fruit/groente en pizza ontdooien. De ontdooitijd en het vermogen worden na de invoer van het gewicht automatisch berekend en ingesteld.

- 1) Draai in de stand-bymodus de draaiknop ❶  tegen de wijzers van de klok in, tot op het display ❶ "A-11" verschijnt en  knippert (zie het hoofdstuk "Automaat-menu").
- 2) Druk op de toets Start/Snelstart ❷ .
- 3) Draai nu de draaiknop ❶  om het te ontdooien levensmiddel te kiezen. Op het display ❶ verschijnt voor het betreffende levensmiddel:

Display	Symbool	Levensmiddel
d-01		Rundvlees
d-02		Varkensvlees
d-03		Gevogelte
d-04		Vis
d-05		Pizza
d-06		Fruit/groente
d-07		Aardappels


- 4) Wanneer het gewenste levensmiddel op het display **1** verschijnt, drukt u op de toets Start/Snelstart **14** .
- 5) Draai nu de draaiknop **14**  om het gewicht in te stellen.

De volgende gewichten kunnen worden ingesteld:

Display	Symbol	Levensmiddel	Gewicht
d-01		Rundvlees	100 - 1800 g
d-02		Varkensvlees	100 - 1800 g
d-03		Gevogelte	100 - 1800 g
d-04		Vis	100 - 1800 g
d-05		Pizza	100 - 900 g
d-06		Fruit/groente	100 - 900 g
d-07		Aardappels	100 - 900 g



- 6) Wanneer het gewenste gewicht op het display **1** verschijnt, drukt u op de toets Start/Snelstart **14** . Het apparaat berekent automatisch de benodigde ontdooitijd.

OPMERKING


- ▶ Voor een optimaal ontdooiresultaat moeten de etenswaren tijdens het ont-dooien worden omgedraaid. Het apparaat herinnert u aan het omdraaien doordat er geluidssignalen klinken en op het display ❶ "turn" verschijnt. Open de deur van de magnetron, draai de etenswaren om en sluit de deur weer. Druk op de toets Start/Snelstart ❷  om het ont-dooien te vervol-gen.
- ▶ Wanneer u de etenswaren niet wilt omdraaien, wacht u na de geluids-signalen gewoon af. Het apparaat vervolgt het ont-dooien automatisch. Wij bevelen het omkeren van de etenswaren wel aan. Hierdoor worden de etenswaren gelijkmatiger ont-dood.

Ontdooien op tijd

OPMERKING

- ▶ Leg de te ont-dooien levensmiddelen altijd op servies dat geschikt is voor magnetrons. Nooit direct op het draaiplateau ❸!
- 1) Draai in de stand-bymodus de draaiknop ❷  tegen de wijzers van de klok in, tot op het display ❶ "A-12" en  verschijnt.
 - 2) Druk op de toets Start/Snelstart ❷ .
 - 3) Stel met de draaiknop ❷  de gewenste tijd in.
 - 4) Druk op de toets Start/Snelstart ❷  om het ont-dooiproces te starten. De tijd telt terug naar 0.

OPMERKING

- ▶ Voor een optimaal ont-dooiresultaat moeten de etenswaren tijdens het ont-dooien worden omgedraaid. Het apparaat herinnert u aan het omdraaien doordat er geluidssignalen klinken en op het display ❶ "turn" verschijnt. Open de deur van de magnetron, draai de etenswaren om en sluit de deur weer. Druk op de toets Start/Snelstart ❷  om het ont-dooien te vervol-gen. Wanneer u de etenswaren niet wilt omdraaien, wacht u na de geluids-signalen gewoon af. Het apparaat vervolgt het ont-dooien automatisch. Wij bevelen het omkeren van de etenswaren wel aan. Hierdoor worden de etenswaren gelijkmatiger ont-dood.

Recepten

Gehaktschijven

Bereiding

- 1) Maak gehaktschijven van elk ca. 125 gram rundergehakt (diameter ca. 75 mm, hoogte ca. 35 mm).
- 2) Verdeel de gehaktschijven gelijkmatig over het draaiplateau **3**.
- 3) Het beste resultaat bereikt u door afwisselend hete lucht en de magnetronfunctie te gebruiken. Wacht steeds tot het ingestelde garingsproces gereed is en stel dan het volgende proces in:
 1. Hete lucht 200 °C, 4:00 min.
 2. Magnetron 900 W vermogen, 5:30 min.
 3. Hete lucht 200 °C, 2:00 min (al naar gelang de persoonlijke voorkeur kan ook een tijd tot 4:00 min. worden ingesteld).

Afbakken van kant-en-klare diepvriesbroodjes

- 1) Voor het afbakken van broodjes kiest u de heteluchtfunctie.
- 2) Leg 3 - 4 broodjes op het draaiplateau **3**.

De magnetron hoeft niet te worden voorverwarmd. Kies de volgende instelling voor het afbakproces:

- Hete lucht 170°C, duur: 12 minuten

Wanneer u meteen hierna nog meer broodjes wilt afbakken, stelt u een ca. 1 - 2 minuten kortere tijd in, omdat het apparaat al is voorverwarmd.

Aardappelgratin

Ingrediënten

- 750 g vastkokende, geschilde aardappelen
- 300 g room
- 100 g geraspte kaas met een vetgehalte van 25 % tot 30%
- Kruiden naar smaak (bijv. zout/peper)

Gebruik een voor de magnetron geschikte ronde schaal met deksel, met een hoogte van 5 tot 6 cm en een diameter van ca. 22 cm.

Bereiding

- 1) Snijd de aardappelen in schijfjes van ca. 3 - 4 mm dik.
- 2) Leg ongeveer de helft van de aardappelen dakpansgewijs in de vuurvaste schaal.
- 3) Bestrooi de aardappelen met ca. de helft van de kaas.
- 4) Voeg de helft van de kruiden toe, en ca. 150 g room.
- 5) Leg de rest van de aardappelschijfjes er ook dakpansgewijs overheen.
- 6) Verdeel de rest van de kaas over de aardappelen en giet de rest van de room erover.
- 7) Strooi de rest van de kruiden over de gratin.
- 8) Dek de schaal af met het deksel en plaats deze in het midden op het draaiplateau ③.

Bereiding

Het beste resultaat bereikt u door afwisselend hete lucht en de magnetronfunctie te gebruiken. Wacht steeds tot het ingestelde garingsproces gereed is en stel dan het volgende proces in:

1. Magnetron 900 W vermogen, 10:00 min.
2. Hete lucht 200 °C, 13:00 min.
3. Magnetron 900 W vermogen, 10:00 min.

Voorverwarmen is niet nodig.

Muffins

Ingrediënten

Dit recept is goed voor ca. 10 tot 20 muffins.

- Bakmargarine (vetgehalte 80%) of gezouten roomboter
- 170 g kristalsuiker (max. korrelgrootte 0,3 mm)
- 3 eieren (55 - 60 g, grootte M)
- 225 g tarwemeel
- 7 g bakpoeder
- 0,25 g zout

Bereiding

- 1) Meng alle ingrediënten goed door elkaar.
- 2) Doe het muffindeeg in papieren bakvormpjes die in de winkel te koop zijn (diameter ca. 45 mm, hoogte ca. 28 mm)
- 3) Verwarm de magnetron met de heteluchtfunctie voor op 170 °C.

OPMERKING

- ▶ Als er meerder bakbeurten nodig zijn (dit hangt af van het aantal muffins), is voorverwarmen maar één keer nodig.

- 4) Verdeel de muffins gelijkmatig over het draaiplateau **3**.
- 5) Kies de volgende instelling voor het afbakproces:
 - Hete lucht 170 °C, duur: 12 minuten

Courgettesoep

Ingrediënten

- 1 courgette (ca. 250 g)
- 80 ml water
- 2 theelepels groentebouillonpoeder
- Ca. 150 g roomkaas (met kruiden)
- 100 ml room

Bereiding

- 1) Snijd de courgette in kleine blokjes.
- 2) Doe de courgette, het water en het groentebouillonpoeder in een voor de magnetron geschikte kom of schaal.
- 3) Start een magnetron-garingsproces gedurende ca. 6 minuten bij 700 watt.
- 4) Voeg daarna de roomkaas en de room toe.
- 5) Start vervolgens een tweede magnetron-garingsproces gedurende 10 minuten bij 600 watt.

OPMERKING

- ▶ U kunt de soep met een staafmixer pureren voordat deze wordt opgediend. Zo wordt de soep nog romiger.

Choco-appeltaart

Ingrediënten

- 125 g boter
- 125 g suiker
- 1 pakje vanillesuiker
- 2 eieren
- 125 g meel
- 2 el cacaopoeder
- 1/2 pakje bakpoeder
- 1 appel
- Een beetje poedersuiker

Bereiding

- 1) Meng de suiker, de zachte boter, de vanillesuiker, de eieren, de bloem, het bakpoeder en het cacaopoeder tot een deeg.
- 2) Schil de appels en verwijder de klokhuizen. Snijd de appels in kleine stukjes.
- 3) Leg de stukjes appel onder het deeg.
- 4) Doe het deeg in een voor de magnetron geschikte vorm.
- 5) Laat de taart bij 900 watt ca. 9 minuten in de magnetron garen.
- 6) Laat de taart na het garen iets afkoelen, voordat u deze uit de vorm stort.
- 7) Strooi poedersuiker over de taart.

OPMERKING

- ▶ Afhankelijk van de vorm van de taart kan de gaartijd iets variëren.

Gehaktbrood (meatloaf)

Ingrediënten

- 500 g gehakt (half-om-half)
- 1/2 ui
- 1 ei
- 1/2 broodje
- Zout, peper, paprikapoeder

Voor de saus:

- 75 ml water
- 1 el mosterd
- 2 el tomatenketchup
- 2 el vleesjus
- Nootmuskaat, peterselie, paprikapoeder
- Eventueel een beetje bindmiddel voor saus

Bereiding

- 1) Week de boterham in een beetje water.
- 2) Snipper de ui.
- 3) Meng het gehakt, de gesnipperde ui, het ei en de geweekte boterham tot een gehaktbrooddeeg en kruid dit met zout en peper.
- 4) Maak een gehaktbrood, doe het in een voor de magnetron geschikte vorm, bestrooi het met paprikapoeder en dek het af.
- 5) Laat het gehaktbrood ca. 18 - 22 minuten bij 700 watt garen.
- 6) Schep na het garen 2 el vleesjus uit de vorm en meng dat met het water, de tomatenketchup en de mosterd tot een saus.
- 7) Giet de saus over het gehaktbrood en gaar dit onafgedekt met grill-combinatie 1 (C 1) gedurende ca. 10 minuten.
- 8) Zo nodig bindt u de saus met wat bindmiddel voor saus.

OPMERKING

- ▶ Afhankelijk van de vorm van het gehaktbrood kan de gaartijd iets variëren.




Reiniging en onderhoud

GEVAAR! ELEKTRISCHE SCHOK!

- ▶ Schakel de magnetron vóór het schoonmaken uit en haal de stekker uit het stopcontact. Anders bestaat het gevaar voor een elektrische schok!



Het apparaat mag in geen geval worden ondergedompeld in water of andere vloeistoffen! Hierdoor kan levensgevaar ontstaan door een elektrische schok en het apparaat kan beschadigd raken.

- Houd de magnetron van binnen altijd schoon.
- Als er voedselspatten of gemorste vloeistoffen aan de binnenwanden van de magnetron zitten, neemt u deze met een vochtige doek af.
- Gebruik een mild afwasmiddel als de magnetron vuiler blijkt te zijn.
- Gebruik geen schoonmaaksprays en andere scherpe schoonmaakmiddelen, want deze kunnen vlekken, strepen of een vertroebeling van het deuropervlak veroorzaken.
- Maak de buitenwanden schoon met een vochtige doek.
- Laat geen water in de ventilatiesleuven  sijpelen, om beschadiging van de componenten in de magnetron te voorkomen.
- Verwijder regelmatig spatten of andere verontreinigingen. Maak de deur, het glas aan weerszijden, de deurafdichtingen en de aangrenzende delen schoon met een vochtige doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Als op of rond de buitenkant van de deur wasem neerslaat, veeg dit dan met een zachte doek af. Dit kan gebeuren als de magnetron onder zeer vochtige omstandigheden wordt gebruikt.
- Reinig ook het draaiplateau  regelmatig. Was het af in warm zeepsop.
- Reinig de grillstandaard  in warm afwaswater en droog hem goed af.
- Reken regelmatig af met geurtjes. Zet een diepe magnetronschotel met een glas vol met water, citroensap en -schil in de magnetron. Warm dit gedurende 5 minuten op. Neem de magnetron grondig af en wrijf hem droog met een zachte doek.
- Mocht het nodig zijn om de lamp in de magnetron te vervangen, laat dit dan door een dealer doen of neem contact op met onze service.

Problemen oplossen

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het display ❶ geeft niets aan.	De stekker zit niet in het stopcontact.	Controleer de stekker.
	Het stopcontact is defect.	Probeer een ander stopcontact.
	Het display ❶ is defect.	Neem contact op met het servicecentrum.
Het apparaat reageert niet op het indrukken van de toetsen.	Het kinderslot is geactiveerd.	Schakel het kinderslot uit (zie hoofdstuk "Bediening").
Het apparaat start niet met de procedure voor garen/koken.	De deur zit niet goed dicht.	Doe de deur goed dicht.
Het draaiplateau ❸ maakt tijdens het draaien harde geluiden.	Het draaiplateau ❸ ligt niet correct op de as.	Leg het draaiplateau ❸ correct in de kookruimte.
	De kleine rollen ❹ en/of de bodem van de kookruimte zijn vuil.	Reinig de rollen ❹ en de bodem.
Het display ❶ geeft "E01" aan en er klinken geluidsignalen.	De magnetron is oververhit.	Breek meteen het lopende programma af. Haal de stekker uit het stopcontact, open de magnetrondeur en laat het apparaat afkoelen.
Het display ❶ geeft "E02" aan en er klinken geluidsignalen.	Er is een sensorfout.	Onderbreek het programma en laat het apparaat afkoelen. Start de magnetron daarna opnieuw. Mocht de fout zich opnieuw voordoen, neem dan contact op met de klantendienst.
	Er doet zich een fout voor bij het verwarmen van het apparaat.	Onderbreek het programma en laat het apparaat afkoelen. Start de magnetron daarna opnieuw. Mocht de fout zich opnieuw voordoen, neem dan contact op met de klantendienst.

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSINGEN
Het display ❶ geeft "E03" aan en er klinken geluidssignalen.	De storingsbeveiliging van de magnetron is geactiveerd door een kortsluiting of een nullastspanning.	Onderbreek het programma en haal de stekker uit het stopcontact. Verhelp indien mogelijk het probleem, bijv. metaal in de kookruimte, dat bij gebruik van de magnetronfunctie in het voornoemde probleem kan resulteren. Neem anders contact op met de klantendienst.
De verlichting in de magnetron werkt niet.	De lamp is mogelijk defect.	Neem contact op met de klantenservice.

LETSELGEVAAR!

- Probeer nooit zelf de lamp te vervangen. Bij het openen van de behuizing kan energie in de vorm van microgolven vrijkomen.

Afvoeren



Gooi het apparaat in geen geval weg bij het gewone huisvuil. Dit product voldoet aan de Europese richtlijn 2012/19/EU.

Voer het apparaat af via een erkend afvalverwerkingsbedrijf of via uw gemeentereiniging.

Neem de momenteel geldende voorschriften in acht.

Neem bij twijfel contact op met de verantwoordelijke instantie.



Voer alle verpakkingsmateriaal op een milieuvriendelijke wijze af.

Garantie en service

U hebt op dit apparaat 3 jaar garantie vanaf de aankoopdatum. Het apparaat is met de grootst mogelijke zorg vervaardigd en voorafgaand aan de levering nauwkeurig gecontroleerd.

Bewaar de kassabon als bewijs van aankoop. Neem telefonisch contact op met uw servicepunt, mocht u aanspraak willen maken op de garantie. Alleen op die manier is een kosteloze verzending van uw product gegarandeerd.

OPMERKING

- ▶ De garantie geldt uitsluitend voor materiaal- of fabricagefouten, echter niet voor transportschade, aan slijtage onderhevige delen of voor beschadigingen van breekbare delen, bijv. schakelaars of accu's.

Het product is uitsluitend bestemd voor privégebruik en niet voor bedrijfsmatige doeleinden. Bij verkeerd gebruik en ondeskundige behandeling, bij gebruik van geweld en bij reparaties die niet door ons erkend servicefiliaal zijn uitgevoerd, vervalt de garantie.

Uw wettelijke rechten worden door deze garantie niet beperkt.

De garantieperiode wordt door deze waarborg niet verlengd. Dat geldt ook voor vervangen en gerepareerde onderdelen.

Eventueel al bij aankoop aanwezige schade en gebreken moeten meteen na het uitpakken worden gemeld, echter uiterlijk twee dagen na de aankoopdatum.

Voor reparaties na afloop van de garantieperiode worden kosten in rekening gebracht.

NL Service Nederland

Tel.: 0900 0400223 (0,10 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.nl

IAN 275170

BE Service België

Tel.: 070 270 171 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.be

IAN 275170

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

Inhaltsverzeichnis

Einleitung	129
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	129
Lieferumfang	129
Gerätebeschreibung	130
Technische Daten	130
Wichtige Sicherheitshinweise	131
Bevor Sie beginnen	139
Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle	139
Geeignetes Kochgeschirr verwenden	140
Erste Inbetriebnahme	141
Gerät aufstellen	141
Gerät vorbereiten	142
Drehteller einsetzen	143
Bedienen	143
Uhr einstellen	143
Standby-Modus	144
Küchentimer einstellen	144
Kindersicherung	144
Abfragefunktionen	144
Gar- oder Auftauvorgänge unterbrechen/abbrechen	145
Kochen und Garen	145
Mikrowellenbetrieb	145
Grill-Funktion	147
Kombinations-Garvorgang „Grill“	148
Heißluftbetrieb	149
Heißluftbetrieb mit Vorheizen	149
Kombinations-Garvorgang „Heißluft“	150
Automatik-Menü	151
Automatik-Menü starten	151
Pizza backen	155
Auftauen	157
Auftauen nach Gewicht	157
Auftauen nach Zeit	159



Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf. Händigen Sie bei Weitergabe des Gerätes an Dritte auch die Anleitung aus.

Rezepte	160
Frikadellen	160
Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen	160
Kartoffelgratin	160
Muffins	161
Zucchini-suppe	162
Schoko-Apfel-Kuchen	163
Hackbraten	164
Reinigung und Pflege	165
Fehlerbehebung	166
Entsorgen	167
Garantie und Service	167
Importeur	168

Einleitung

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Gerätes.

Sie haben sich damit für ein hochwertiges Produkt entschieden. Die Bedienungsanleitung ist Bestandteil dieses Produkts. Sie enthält wichtige Hinweise für Sicherheit, Gebrauch und Entsorgung. Machen Sie sich vor der Benutzung des Produkts mit allen Bedien- und Sicherheitshinweisen vertraut. Benutzen Sie das Produkt nur wie beschrieben und für die angegebenen Einsatzbereiche. Händigen Sie alle Unterlagen bei Weitergabe des Produkts an Dritte mit aus.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist zum Erhitzen und Zubereiten von Lebensmitteln gemäß den beschriebenen Vorgehensweisen vorgesehen.

Jede Veränderung des Gerätes gilt als nicht bestimmungsgemäß und birgt erhebliche Unfallgefahren.

Für aus bestimmungswidriger Verwendung entstandene Schäden übernimmt der Hersteller keine Haftung.

Dieses Gerät ist ausschließlich für die Benutzung in privaten Haushalten bestimmt! Benutzen Sie es nicht gewerblich, in Industrie- oder Laborbereichen!

Lieferumfang

- Edelstahl-Mikrowelle
- Drehteller
- Grillständer
- Bedienungsanleitung
- Kurzinformation (2 Stück)

Gerätebeschreibung

Abbildung A:

- ❶ Display
- ❷ Taste Türöffner
- ❸ Drehteller
- ❹ Rollen
- ❺ Lüftungsschlitze


Abbildung B:

- ❻ Taste Mikrowelle 
- ❼ Taste Grill 
- ❽ Taste Kombination Mikrowelle - Grill 
- ❾ Taste Kombination Mikrowelle - Heißluft 
- ❿ Taste Heißluft 
- ⓫ Taste Uhr 
- ⓬ Taste TIMER (Küchentimer)
- ⓭ Taste Stop/Kindersicherung 
- ⓮ Drehregler/Taste Start/Schnellstart 

Abbildung C:

- ❶ Grillständer

Technische Daten

Nennspannung	230 - 240 V ~, 50 Hz
Maximale Leistungsaufnahme:	
Mikrowelle	1400 W
Grill	1500 W
Heißluft	1950 W
Maximale Leistungsabgabe:	
Mikrowelle	900 W +/- 10%
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
	Alle Teile dieses Gerätes, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind lebensmittelecht.

Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung vor der ersten Verwendung aufmerksam durch und heben Sie diese für den späteren Gebrauch auf.

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zum Tod oder schweren Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um die Gefahr des Todes oder schwerer Verletzungen von Personen zu vermeiden.

WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR/BRANDGEFAHR!

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet eine mögliche gefährliche Situation.

Falls die gefährliche Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Verletzungen von Personen zu vermeiden.

ACHTUNG - SACHSCHADEN

Ein Warnhinweis dieser Gefahrenstufe kennzeichnet einen möglichen Sachschaden.

Falls die Situation nicht vermieden wird, kann dies zu Sachschäden führen.

- ▶ Die Anweisungen in diesem Warnhinweis befolgen, um Sachschäden zu vermeiden.

HINWEIS

- ▶ Ein Hinweis kennzeichnet zusätzliche Informationen, die den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

Vorsichtsmaßnahmen zur Vermeidung eines möglichen übermäßigen Kontaktes mit Mikrowellenenergie

- ▶ Versuchen Sie nicht, das Gerät bei geöffneter Tür zu betreiben, da der Betrieb bei geöffneter Tür zum Kontakt mit einer schädlichen Dosis Mikrowellenstrahlung führen kann. Wichtig ist hierbei auch, nicht die Sicherheitsverriegelungen aufzubrechen oder zu manipulieren.

- ▶ Klemmen Sie nichts zwischen Gerätefront und Tür und sorgen Sie dafür, dass sich keine Verschmutzungen oder Reinigungsmittelrückstände auf den Dichtflächen ansammeln.

⚠ GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Tauchen Sie nie das Netzkabel oder den Netzstecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- ▶ Halten Sie das Netzkabel von Hitzequellen fern. Führen Sie es nicht vor der Mikrowellentür her. Die Hitze kann das Kabel beschädigen.
- ▶ Schütten Sie niemals Flüssigkeiten in die Lüftungsöffnungen oder die Sicherheits-Türverriegelungen. Sollte doch Flüssigkeit hineingelangen, stellen Sie die Mikrowelle sofort aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Lassen Sie die Mikrowelle von qualifiziertem Fachpersonal überprüfen.

⚠ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, betreiben Sie die Mikrowelle auf keinen Fall weiter. Lassen Sie sie sofort von qualifiziertem Fachpersonal reparieren.
- ▶ Versuchen Sie nie das Gerät selber zu reparieren. Durch das Abnehmen des Gehäuses kann Mikrowellenenergie freigesetzt werden. Lassen Sie Reparaturen nur von qualifiziertem Fachpersonal durchführen.
- ▶ Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- ▶ Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.
- ▶ Kinder jünger als 8 Jahre sind vom Gerät und der Anschlussleitung fernzuhalten.
- ▶ Verwenden Sie dieses Gerät nur zum bestimmungsgemäßen Gebrauch gemäß Beschreibung in diesem Handbuch. Verwenden Sie in diesem Gerät keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe. Diese Mikrowelle ist speziell für Erhitzen, Kochen oder Grillen von Nahrungsmitteln konstruiert. Sie ist nicht für eine Nutzung im Industrie- oder Laborbereich konzipiert.
- ▶ Betreiben Sie die Mikrowelle nicht, wenn Netzkabel/Netzstecker beschädigt sind. Lassen Sie Netzkabel/Netzstecker von qualifiziertem Fachpersonal austauschen, um Gefährdungen zu vermeiden.
- ▶ Halten Sie Kinder von der Mikrowellentür fern, während diese in Betrieb ist. Verbrennungsgefahr!
- ▶ Entfernen Sie unter keinen Umständen das Mikrowellengehäuse.
- ▶ Lassen Sie die Lampe im Inneren der Mikrowelle nur von qualifiziertem Fachpersonal austauschen.
- ▶ Berühren Sie nie die Mikrowellentür, das Mikrowellengehäuse, die Lüftungsöffnungen, Zubehörteile oder das Essgeschirr direkt nach dem Grill-, Kombi- oder Automatikmenü-Vorgang. Die Teile werden sehr heiß. Lassen Sie vor dem Reinigen die Teile abkühlen.
- ▶ Achten Sie darauf, dass der Netzstecker immer gut zu erreichen ist, damit Sie diesen im Notfall schnell vom Stromnetz trennen können.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

- ▶ Personen, die einen Herzschrittmacher tragen, sollten sich vor Inbetriebnahme der Mikrowelle bei ihrem Hausarzt über mögliche Risiken informieren.
- ▶ Lassen Sie das Netzkabel nie über den Tisch oder die Arbeitsplatte hängen. Kinder könnten daran ziehen.
- ▶ Öffnen Sie Dosen, Popcornütten etc. nach dem Erhitzen immer so, dass die Öffnung von Ihrem Körper weg zeigt. Austretender Dampf kann zu Verbrühungen führen.
- ▶ Stellen Sie sich nie direkt vor die Mikrowelle, wenn Sie die Tür öffnen. Austretender Dampf kann zu Verbrühungen führen.
- ▶ Frittieren Sie nicht in der Mikrowelle. Heißes Öl kann Geräteteile und Utensilien beschädigen und sogar Hautverbrennungen hervorrufen.
- ▶ Schütteln oder rühren Sie aufgewärmte Babygläschen oder Babyfläschchen auf jeden Fall um! Der Inhalt kann sich ungleichmäßig erhitzt haben und das Baby kann sich am Inhalt verbrennen. Kontrollieren Sie auf jeden Fall die Temperatur, bevor Sie Ihr Baby füttern!
- ▶ Bauen Sie die Mikrowelle nicht um.
- ▶ Mikrowellenstrahlen sind gefährlich! Lassen Sie Wartungs- oder Reparaturarbeiten, bei denen Abdeckungen zu entfernen sind, die vor einem Kontakt mit Mikrowellenstrahlen schützen, nur von geschultem Fachpersonal durchführen.
- ▶ Überprüfen Sie vor dem Verzehr die Temperatur, um für Babys u. U. lebensgefährliche Verbrennungen zu vermeiden. Kochutensilien können durch die von den erhitzten Speisen abgegebene Hitze heiß werden, so dass sie sich eventuell nur mit Topflappen anfassen lassen. Die Kochutensilien müssen daraufhin geprüft werden, ob sie mikrowelleneeignet sind.

⚠️ WARNUNG - VERLETZUNGSGEFAHR!

Achtung! Heiße Oberfläche!

⚠️ WARNUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Lassen Sie die Mikrowelle nie unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Plastikoder Papierverpackungen erhitzen.
- ▶ Stellen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe der Mikrowelle oder der Lüftungsöffnungen auf.
- ▶ Entfernen Sie alle metallischen Verschlüsse der Verpackungen der Lebensmittel, die Sie erhitzen wollen. Brandgefahr!
- ▶ Benutzen Sie zur Herstellung von Popcorn nur mikrowellengeeignete Popcorn-Tüten.
- ▶ Benutzen Sie die Mikrowelle nicht, um mit Körnern, Kirschkernen oder Gel gefüllte Kissen zu erhitzen. Brandgefahr!
- ▶ Benutzen Sie die Mikrowelle nicht zur Lagerung von Lebensmitteln oder anderen Dingen.
- ▶ Überschreiten Sie nie die vom Hersteller angegebenen Garzeiten.
- ▶ Stellen Sie keine Gegenstände auf die Mikrowelle, während diese in Betrieb ist. Die Lüftungsöffnungen werden verdeckt!
- ▶ Stellen Sie die Mikrowelle nicht in der Nähe von anderen Hitze absondernden Geräten, wie zum Beispiel einem Backofen, auf.
- ▶ Reinigen Sie die Mikrowelle nach dem Erhitzen von fetthaltigen Speisen, insbesondere wenn diese nicht abgedeckt waren, gründlich. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen. Auf den Heizelementen des Grills dürfen sich keine Rückstände, wie zum Beispiel Fett befinden. Dieses könnte überhitzen und sich entzünden.

⚠️ WARNUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Tauen Sie kein gefrorenes Fett oder Öl in der Mikrowelle auf. Das Fett oder Öl kann sich entzünden.
- ▶ Benutzen Sie keine externe Zeitschaltuhr oder ein separates Fernwirkssystem, um das Gerät zu betreiben.
- ▶ Diese Mikrowelle ist für die Erwärmung von Speisen und Getränken bestimmt. Trocknen von Speisen oder Kleidung und Erwärmung von Heizkissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem kann zu Verletzungen, Entzündungen oder Feuer führen.
- ▶ Das Kochgerät sollte regelmäßig gereinigt und Nahrungsmittelreste entfernt werden.

⚠️ ACHTUNG - SACHSCHADEN!

▶ **Betreiben Sie die Mikrowelle niemals im Leerzustand.**

Ausgenommen ist die erste Inbetriebnahme (siehe Kapitel „Erste Inbetriebnahme“), in der die Mikrowelle kurzzeitig in der Betriebsart „Grill“ im Leerzustand betrieben werden darf.

- ▶ Stecken Sie keine Gegenstände in die Lüftungsöffnungen oder die Sicherheits-Türverriegelungen.
- ▶ Benutzen Sie keine metallischen Utensilien, die Mikrowellen reflektieren und zu Funkenbildung führen. Stellen Sie keine Blechdosen in die Mikrowelle.
- ▶ Stellen Sie keine Plastikbehälter sofort nach einem Grill-, Kombi- oder Automatikmenü-Vorgang in die Mikrowelle. Das Plastik kann schmelzen.
- ▶ Die Mikrowelle darf nicht an Orten mit hoher Luftfeuchtigkeit, oder wo sich Feuchtigkeit sammelt, aufgestellt werden.

⚠ ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Flüssigkeiten und sonstige Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältern erhitzt werden, da diese explodieren und das Gerät beschädigen können.
- ▶ Lehnen Sie sich nicht auf die Mikrowellentür.
- ▶ Mangelhafte Sauberkeit des Kochgerätes kann zu einer Zerstörung der Oberfläche führen, die ihrerseits die Gebrauchsdauer beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.
- ▶ Es darf nur Geschirr benutzt werden, das für den Gebrauch in Mikrowellenkochgeräten geeignet ist.

HINWEISE ZUM SICHEREN UMGANG


- ▶ Um das Brandrisiko in der Mikrowelle zu minimieren: Behalten Sie, wenn Sie Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern erhitzen, die Mikrowelle immer im Auge, da sich die Materialien eventuell entzünden können.
- ▶ Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann es zu einem zeitlich verzögerten Sprudeln kommen, wenn das Getränk kocht. Seien Sie deshalb vorsichtig beim Hantieren mit dem Gefäß. Um plötzliches Sieden zu vermeiden:
 - Stellen Sie, wenn möglich, einen Glasstab in die Flüssigkeit, solange es erhitzt wird.
 - Lassen Sie die Flüssigkeit nach dem Erhitzen 20 Sekunden in der Mikrowelle stehen, um unerwartetes Aufbrodeln zu vermeiden.
- ▶ Durchstechen Sie die Haut von Kartoffeln, Würstchen oder ähnlichem. Sie können sonst explodieren.
- ▶ Seien Sie vorsichtig beim Erhitzen von Flüssigkeiten. Benutzen Sie nur offene Gefäße, damit entstehende Luftblasen entweichen können.

HINWEISE ZUM SICHEREN UMGANG

- ▶ Wenn das Gerät Rauch abgibt, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.
- ▶ Eier in der Schale und hart gekochte Eier dürfen nicht in der Mikrowelle erhitzt werden, da sie selbst noch nach der Beendigung des Erhitzens in der Mikrowelle explodieren können.
Nahrungsmittel mit dicker Schale, wie etwa Kartoffeln, ganze Kürbisse, Äpfel und Kastanien vor dem Kochen einstechen.
- ▶ Bewegen Sie die Mikrowelle nicht, während sie in Betrieb ist.

ERDUNGSHINWEISE/ ORDNUNGSGEMÄSSE INSTALLATION

- ▶ Das vorliegende Gerät muss geerdet sein. Dieses Gerät ist nur an eine vorschriftsmäßig geerdete Steckdose anzuschließen. Es wird empfohlen, einen eigenen Stromkreis zu verwenden, der nur die Mikrowelle versorgt.

 **GEFAHR!** Unsachgemäßer Umgang mit dem Erdungsstecker kann das Risiko eines elektrischen Schlages nach sich ziehen.

- ① **HINWEIS:** Sollten Sie Fragen zum Erden oder den Anweisungen in Sachen Elektrik haben, fragen Sie eine Elektro- oder Wartungsfachkraft.
- ▶ Weder der Hersteller noch der Händler können die Haftung für eine Beschädigung der Mikrowelle oder für Personenschäden übernehmen, die auf eine Nichtbeachtung der Verfahrenshinweise für den Elektroanschluss zurückgehen.

FUNKSTÖRUNGEN BEI ANDEREN GERÄTEN

- ▶ Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen bei Ihrem Radio, Fernseher oder ähnlichen Geräten hervorrufen. Falls solche Interferenzen auftreten sollten, lassen sie sich mit Hilfe der folgenden Maßnahmen vermindern oder ausschalten:
 - Tür und Dichtfläche der Mikrowelle säubern.
 - Empfangsantenne des Radios oder Fernsehers neu ausrichten.
 - Mikrowelle an einen anderen Ort stellen als den, an dem der Empfänger steht.
 - Entfernen Sie die Mikrowelle vom Empfänger.
 - Stecken Sie die Mikrowelle in eine andere Steckdose ein. Mikrowelle und Empfänger sollten einen unterschiedlichen Zweig des Stromkreises in Anspruch nehmen.

Bevor Sie beginnen

Grundprinzipien beim Kochen in der Mikrowelle

- Ordnen Sie die Speisen wohlbedacht an.
- Die dicksten Stellen kommen in Randnähe.
- Achten Sie auf die Garzeit. Wählen Sie die kürzeste angegebene Garzeit und verlängern Sie diese bei Bedarf. Massiv zu lange gekochte Speisen können zu rauchen beginnen oder sich entzünden.
- Versehen Sie die Speisen während des Garens mit einem für die Mikrowelle geeigneten Deckel. Der Deckel verhindert ein Spritzen und trägt außerdem dazu bei, dass Speisen gleichmäßig gar werden.
- Wenden Sie die Speisen während der Zubereitung in der Mikrowelle einmal, damit Gerichte wie Hähnchen oder Hamburger schneller „durch“ sind.
- Große Lebensmittelstücke wie etwa Braten müssen mindestens einmal gewendet werden.
- Sortieren Sie Lebensmittelteile wie etwa Hackbällchen nach der halben Garzeit komplett um. Wenden Sie sie und platzieren Sie die Bällchen von der Mitte des Geschirrs an den Rand.

Geeignetes Kochgeschirr verwenden

- Das ideale Material für einen Mikrowellenherd ist mikrowellendurchlässig, lässt also die Energie durch den Behälter hindurch, um die Speise zu erwärmen. Mikrowellen sind nicht in der Lage, Metall zu durchdringen. Aus diesem Grund dürfen keine Metallgefäße und kein Metallgeschirr verwendet werden.
- Verwenden Sie beim Erhitzen in der Mikrowelle keine Erzeugnisse aus Recyclingpapier. Diese können winzige Metallfragmente enthalten, die Funken und/oder Brände erzeugen können.
- Es empfiehlt sich eher rundes/ovales Geschirr statt eckiges/längliches, da Speisen im Eckbereich leicht verkochen. Die nachstehende Liste versteht sich als allgemeine Hilfe für die Wahl des korrekten Geschirrs.

Kochgeschirr	Mikrowelle	Grill	Heißluft	Kombination
Hitzebeständiges Glas	Ja	Ja	Ja	Ja
Nicht hitzebeständiges Glas	Nein	Nein	Nein	Nein
Hitzebeständige Keramik	Ja	Ja	Ja	Ja
Mikrowellen geeignetes Plastikgeschirr	Ja	Nein	Nein	Nein
Küchenpapier	Ja	Nein	Nein	Nein
Metalltablett/-platte	Nein	Ja	Ja	Nein
Grillständer 15	Nein	Ja	Ja	Nein
Alufolie & Folienbehälter	Nein	Ja	Ja	Nein

WARNUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie niemals den Grillständer **15** oder andere metallische Gegenstände, wenn Sie die Mikrowelle im Mikrowellenbetrieb oder im Kombinations-Garvorgang verwenden (ausgenommen hiervon ist der Drehteller **3**). Metall reflektiert die Mikrowellenstrahlung und führt so zu Funkenbildung. Das kann zu einem Brand führen und das Gerät irreparabel beschädigen!

Erste Inbetriebnahme

HINWEIS ZUM ERSTEN AUFHEIZEN

- ▶ Betreiben Sie die Mikrowelle niemals in der Betriebsart „Mikrowelle“ im Leerzustand!
- ▶ Betreiben Sie die Mikrowelle ausschließlich beim **ersten** Aufheizen ohne Zubehör und Lebensmittel in der Betriebsart „Grill“ (Gr 3)!
(siehe Kapitel „Gerät vorbereiten“)

Gerät aufstellen

⚠ WARNUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Diese Mikrowelle ist nicht für den Einbau in einen Küchenschrank geeignet. In geschlossenen Schränken ist die Belüftung des Gerätes nicht ausreichend gewährleistet. Das Gerät kann beschädigt werden und es besteht die Gefahr eines Brandes!

⚠ ACHTUNG - SACHSCHADEN!

- ▶ Stellen Sie die Mikrowelle nicht über einem Küchenherd oder einem sonstigen Hitze erzeugenden Gerät auf. Eine Aufstellung an einem solchen Ort könnte zur Beschädigung des Gerätes und damit auch zum Erlöschen der Garantie führen.
- Wählen Sie eine ebene Fläche, die genug Abstand für die Be- und Entlüftung des Gerätes lässt:
Halten Sie zwischen Gerät und den angrenzenden Wänden einen Mindestabstand von 10 cm unbedingt ein. Stellen Sie sicher, dass sich die Tür der Mikrowelle einwandfrei öffnen lässt.
Halten Sie über der Mikrowelle einen Abstand von mindestens 20 cm.
- Sorgen Sie dafür, dass der Netzstecker problemlos zugänglich ist, damit er im Fall von Gefahren mühelos erreicht und gezogen werden kann.
- Entfernen Sie nicht die Füße unter dem Mikrowellengerät.
- Blockieren Sie nicht die Lüftungsschlitze ⑤. Andernfalls kann es zu Beschädigungen des Geräts kommen.
- Stellen Sie das Gerät möglichst weit entfernt von Radio- und Fernsehgeräten auf. Der Betrieb der Mikrowelle kann Störungen des Radio- oder Fernsehempfangs hervorrufen.

Gerät vorbereiten

- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial und die auf dem Panel und der Taste Türöffner ② angebrachte Schutzfolie.

ACHTUNG - SACHSCHADEN!



Entfernen Sie nicht die hellgraue Glimmer-Abdeckplatte, die zum Schutz der Magnetfeldröhre im Garraum angebracht ist.








- Stecken Sie den Netzstecker in eine Netzsteckdose. Benutzen Sie eine 230 - 240 V ~, 50 Hz, Netzsteckdose mit einer 16 A Sicherung. Es wird empfohlen, dass ein eigener Stromkreis die Mikrowelle versorgt. Wenn Sie sich nicht sicher sind, wie Sie die Mikrowelle anschließen sollen, ziehen Sie einen Fachmann zu Rate.
- Vor dem Verwenden der Mikrowelle muss das Gerät zunächst leer aufgeheizt werden, damit fertigungsbedingte Rückstände verdampfen können.
- Nachdem Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben, öffnen Sie einmal die Tür der Mikrowelle durch Drücken der Taste Türöffner ②.

Schalten Sie das Gerät ohne Lebensmittel und ohne Zubehör (Drehteller ③ und Grillständer ⑤) in der Betriebsart Grillen ein:

HINWEIS ZUM ERSTEN AUFHEIZEN

- ▶ Betreiben Sie die Mikrowelle ausschließlich beim **ersten** Aufheizen ohne Zubehör und Lebensmittel!

Betreiben Sie die Mikrowelle maximal 5 Minuten im Leerzustand!

- 1) Drücken Sie die Taste Grill ⑦ . Im Display ① erscheint „Gr 1“.
- 2) Drehen Sie den Drehregler ⑭ , bis „Gr 3“ und die Symbole  und  im Display ① erscheinen und bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken auf die Taste Start/Schnellstart ⑭ .
- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler ⑭  eine Garzeit von 5 Minuten ein.
- 4) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart ⑭ , um den Grillvorgang zu starten.

HINWEIS

- ▶ Bei der ersten Inbetriebnahme kann es durch fertigungsbedingte Rückstände zu leichter Rauch- und Geruchsentwicklung kommen. Dieses ist unschädlich. Sorgen Sie für eine ausreichende Belüftung. Öffnen Sie zum Beispiel ein Fenster.

Nach 5 Minuten schaltet sich das Gerät automatisch aus. Warten Sie, bis es vollständig abgekühlt ist.

- 5) Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und reinigen Sie das Gerät anschließend innen mit einem feuchten Tuch und trocknen Sie es sorgfältig ab.



Drehteller einsetzen

Setzen Sie den Drehteller **3** mittig auf die Achse im Garraum. Achten Sie darauf, dass er komplett auf die Achse rutscht und fest sitzt.






Bedienen

Uhr einstellen


Nachdem Sie den Stecker in die Steckdose gesteckt haben, öffnen Sie die Tür der Mikrowelle einmal. Das Display **1** zeigt „1:00“ an. Schließen Sie die Tür wieder.

- 1) Drücken Sie die Taste Uhr **11** . Im Display **1** erscheint „Hr 12“.
- 2) Wählen Sie durch Drehen am Drehregler **14**  den gewünschten Modus (Hr 24 oder Hr 12) und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf die Taste Start/Schnellstart **14** .

HINWEIS

- ▶ Erst beim anschließenden Drehen des Drehreglers **14** , erscheint die Anzeige der Uhrzeit und man kann die Stunde einstellen.
- 3) Stellen Sie durch Drehen am Drehregler **14**  die gewünschte Stunde ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf die Taste Start/Schnellstart **14** .
 - 4) Stellen Sie durch Drehen am Drehregler **14**  die gewünschten Minuten ein und bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken auf die Taste Start/Schnellstart **14** .

Die Uhrzeit ist nun eingestellt.




Um die aktuelle Tageszeit abzulesen, während die Mikrowelle in Betrieb ist, drücken Sie die Taste Uhr **11** ; die Uhrzeit wird dann einige Sekunden im Display **1** angezeigt.

Standby-Modus

Die Mikrowelle schaltet automatisch in den Standby-Modus und die Uhrzeit wird angezeigt, wenn für längere Zeit keine Taste gedrückt wird. Wenige Sekunden nach der Umstellung in den Standby-Modus wird auch die Displaybeleuchtung gedimmt.

Küchentimer einstellen

Die Mikrowelle verfügt über einen Küchentimer, den Sie unabhängig vom Mikrowellenbetrieb einsetzen können.






- 1) Drücken Sie die Taste TIMER **12**, wenn das Gerät im Standby-Betrieb ist. Im Display **1** erscheint „0:00“ und das Symbol .
- 2) Stellen Sie nun mit dem Drehregler **14**  die gewünschte Zeit ein. Sie können Zeiteinstellungen von 10 Sekunden bis 95 Minuten vornehmen.
- 3) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** . Ein Signalton ertönt. Die Zeit zählt rückwärts herunter. Nach ca. 3 Sekunden wird die normale Uhrzeit wieder angezeigt. Der Küchentimer läuft im Hintergrund weiter. Wenn Sie zwischendurch die Zeit des Küchentimers kontrollieren wollen, drücken Sie die Taste TIMER **12**. Es erscheint für kurze Zeit der Küchentimer.

Sobald die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönen Signaltöne.

Kindersicherung

Aktivieren Sie diese Einstellung, um eine unbeaufsichtigte Inbetriebnahme der Mikrowelle durch Kleinkinder und andere nicht mit der Bedienung vertraute Personen zu verhindern.

Das Symbol für die Kindersicherung  erscheint im Display **1**, und das Gerät kann solange, wie diese Funktion aktiviert ist, nicht in Betrieb genommen werden.


- Drücken Sie die Taste Stop/Kindersicherung **13**  +  und halten Sie sie solange gedrückt, bis ein Signalton ertönt und das Symbol für die Kindersicherung im Display **1** erscheint. Die Tasten und der Regler der Mikrowelle haben nun keine Funktion mehr.
- Um die Kindersicherung zu deaktivieren, drücken Sie die Taste Stop/Kindersicherung **13**  +  und halten Sie sie solange gedrückt bis ein Signalton ertönt und das Symbol für die Kindersicherung  erlischt.

Abfragefunktionen






Uhrzeit während des Betriebs abfragen

Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste Uhr **11** . Im Display **1** erscheint für einige Sekunden die Uhrzeit.

Leistungsstufe während des Betriebs abfragen

Drücken Sie während des Garvorgangs die Taste Mikrowelle **6** . Im Display **1** erscheint für einige Sekunden die aktivierte Leistungsstufe.

Gar- oder Auftauvorgänge unterbrechen/abbrechen

- Drücken Sie einmal die Taste Stop **15**  + , um einen Gar- oder Auftauvorgang zu unterbrechen. Das Gerät unterbricht den Vorgang und stoppt die noch verbleibende Zeit. Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** , um den Vorgang wieder fortzusetzen.
- Drücken Sie zweimal die Taste Stop **15**  + , um einen Garvorgang abzubrechen. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Betrieb zurück.

Kochen und Garen

HINWEIS

- ▶ Diese Mikrowelle ist mit einer Abkühlfunktion ausgestattet. D.h., dass nach einem Gar- oder Grillvorgang, der mindestens 2 Minuten dauert, der Lüfter des Gerätes noch für etwa 3 Minuten nachläuft. Das ist keine Fehlfunktion des Gerätes! Das schnellere Abkühlen hilft, die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern.

Mikrowellenbetrieb

HINWEIS

- ▶ Auf der Mikrowellentür oder dem Gehäuse können sich während eines Garvorgangs Wassertropfen bilden. Das ist normal und kein Zeichen für eine Fehlfunktion der Mikrowelle. Wischen Sie die Feuchtigkeit nachdem sie abgekühlt ist mit einem trockenen Tuch ab.

BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie niemals den Grillständer **15** oder andere metallische Gegenstände, wenn Sie die Mikrowelle im Mikrowellenbetrieb verwenden. Metall reflektiert die Mikrowellenstrahlung und führt so zu Funkenbildung. Das kann zu einem Brand führen und das Gerät irreparabel beschädigen!

Leistung auswählen

- 1) Drücken Sie die Taste Mikrowelle **6** . Im Display **1** erscheint „900“ (900 Watt Leistung).
- 2) Stellen Sie mit Hilfe des Drehreglers **14**  die gewünschte Leistung ein.
- 3) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** , um die eingestellte Leistung zu bestätigen.

Garzeit einstellen

Nachdem Sie die Leistung ausgewählt haben, stellen Sie die gewünschte Garzeit ein:

- Drehen Sie den Drehregler **14** , bis die gewünschte Garzeit eingestellt ist.



Die Stufen für die Einstellungszeit des Drehreglers **14**  sind wie folgt:

- von 0 Sek. bis 5 Min.: in 10-Sek.-Schritten
- von 5 bis 10 Min.: in 30-Sek.-Schritten
- von 10 bis 30 Min.: in 1-Min.-Schritten
- von 30 bis 95 Min.: in 5-Min.-Schritten



Eingabevorgang abbrechen / beenden

Drücken Sie einmal die Taste Stop **18**  + , um einen Eingabevorgang abzubrechen und zu beenden. Das Gerät schaltet wieder in den Standby-Betrieb zurück.

Garvorgang starten




Wenn Sie die Leistung und die Garzeit eingestellt haben, können Sie den Garvorgang starten: Drücken Sie zum Starten des Garvorgangs die Taste Start/Schnellstart **14** . Im Display **1** erscheint das Symbol für Mikrowellenbetrieb . Die eingestellte Zeit zählt rückwärts herunter. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint abwechselnd „End“ und „Hot“ im Display **1**. Ein Signalton ertönt mehrmals hintereinander.

Schnellstart 1

Drehen Sie im Standby-Modus den Drehregler **14**  nach rechts und stellen Sie die gewünschte Dauer des Garens ein. Starten Sie den Garvorgang mit 900 W Leistung durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .

Schnellstart 2

Mit dieser Funktion können Sie unverzüglich für 30 Sekunden (oder länger, bis zu 95 Minuten) bei 900 W Leistung mit dem Garen beginnen.

- Drücken Sie einmal die Taste Start/Schnellstart **14** . Im Display **1** erscheint das Symbol für Mikrowellenbetrieb , sowie „00:30“. Die Mikrowelle startet den Garvorgang für 30 Sekunden. Die Zeit zählt rückwärts herunter. Wenn Sie länger als 30 Sekunden garen wollen, drücken Sie so oft auf die Taste Start/Schnellstart **14** , bis die gewünschte Zeit erreicht ist.

Die Zeit-Stufen teilen sich wie folgt auf:

- von 30 Sek. bis 5 Min.: in 30-Sek.-Schritten
- von 5 Min. bis 95 Min.: in 1-Min.-Schritten

Grill-Funktion

WARNUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie bei Verwendung der Grill-Funktionen auf keinen Fall Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschirr, da diese schmelzen oder in Brand geraten können!

HINWEIS

- ▶ Benutzen Sie zum Grillen immer den Grillständer **15**. So erzielen Sie ein optimales Grillergebnis. Stellen Sie den Grillständer **15** immer auf den Drehteller **3**.

Es stehen Ihnen 3 Grill-Funktionen zur Verfügung:

■ **Grill-Funktion „Oberhitze“ (Gr 1):**







Die Hitze kommt bei dieser Funktion nur von oben. Nur der obere Grill ist aktiviert. Daher eignet sich diese Grill-Funktion für überbackene Sandwiches und Gratins.




■ **Grill-Funktion „Unterhitze“ (Gr 2):**

Die Hitze kommt bei dieser Funktion nur von unten. Nur der untere Grill ist aktiviert. Daher eignet sich diese Grill-Funktion für Gerichte oder Lebensmittel, die von unten gegart/gegrillt werden müssen.

■ **Grill-Funktion „Ober- und Unterhitze“ (Gr 3):**

Die Hitze kommt bei dieser Funktion von oben und von unten. Der obere und der untere Grill sind aktiviert. Daher eignet sich diese Grill-Funktion für dünne Scheiben Fleisch, Steaks, Frikadellen, Würstchen oder Hähnchenteile.

- 1) Drücken Sie die Taste Grill **7**  einmal, um die Grill-Funktion zu aktivieren. Im Display **1** erscheint das Symbol für die Grill-Funktion „Oberhitze“  und „Gr 1“.
- 2) Stellen Sie mit dem Drehregler **14**  die gewünschte Grill-Funktion ein:
 „Gr 1“ für Oberhitze,
 „Gr 2“ für Unterhitze,
 „Gr 3“ für Ober- und Unterhitze.
 Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .
- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler **14**  die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
- 4) Drücken Sie zum Starten der Grill-Funktion die Taste Start/Schnellstart **14** .

Im Display **1** erscheint das Symbol für die ausgewählte Grill-Funktion  /  / . Die eingestellte Zeit zählt rückwärts herunter. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint abwechselnd „End“ und „Hot“ im Display **1**. Ein Signalton ertönt mehrmals hintereinander.

Kombinations-Garvorgang „Grill“

Diese Funktion vereint die Grill-Funktion mit dem normalen Mikrowellenbetrieb. Während des Kombinationsvorgangs wird eine bestimmte Zeit für Garen und die übrige Zeit für Grillen automatisch und in einem Vorgang ausgeführt. Den Umschaltzeitpunkt des Gerätes können Sie durch ein leises Klicken wahrnehmen.

WARNUNG - BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie niemals den Grillständer **15** oder andere metallische Gegenstände, wenn Sie die Mikrowelle im Kombinations-Garvorgang verwenden. Metall reflektiert die Mikrowellenstrahlung und führt so zu Funkenbildung. Das kann zu einem Brand führen und das Gerät irreparabel beschädigen! Benutzen Sie bei Verwendung der Kombinations-Garvorgängen „Grill“ auf keinen Fall Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschir, da diese schmelzen oder in Brand geraten können!

Es stehen Ihnen 4 Kombinationen zur Verfügung:

■ **Kombination 1 (C 1):**

Bei der Kombination 1 beträgt die Mikrowellenleistung 30 % und die Grillleistung 70 % der Garzeit. Dies ist z. B. geeignet für Fisch oder Gratins. Es wird die Mikrowellenfunktion und die Grill-Funktion „Oberhitze“ benutzt.

■ **Kombination 2 (C 2):**






Bei der Kombination 2 beträgt die Mikrowellenleistung 55 % und die Grillleistung 45 % der Garzeit. Dies ist z. B. geeignet für Omelettes, Puddings oder Lasagne. Es wird die Mikrowellenfunktion und die Grill-Funktion „Oberhitze“ benutzt.



■ **Kombination 3 (C 3):**




Bei der Kombination 3 beträgt die Mikrowellenleistung 30 % und die Grillleistung 70 % der Garzeit. Dies eignet sich beispielsweise für Kartoffeln. Es wird die Mikrowellenfunktion und die Grill-Funktion „Ober- und Unterhitze“ benutzt.

■ **Kombination 4 (C 4):**

Bei der Kombination 4 beträgt die Mikrowellenleistung 55 % und die Grillleistung 45 % der Garzeit. Dies eignet sich beispielsweise für Geflügelgerichte. Es wird die Mikrowellenfunktion und die Grill-Funktion „Ober- und Unterhitze“ benutzt.







- 1) Drücken Sie die Taste Kombination Mikrowelle-Grill **8**  einmal, um die Kombination 1 (C 1) zu aktivieren. Im Display **1** erscheinen , , sowie „C 1“.
- 2) Stellen Sie mit dem Drehregler **14**  die gewünschte Kombination ein:
„C 1“ für Kombination 1,
„C 2“ für Kombination 2,
„C 3“ für Kombination 3,
„C 4“ für Kombination 4.
Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .


- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler **14**  die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
- 4) Drücken Sie zum Starten die Taste Start/Schnellstart **14** .

Im Display **1** erscheinen die Symbole der jeweils verwendeten Garvorgänge , , . Die eingestellte Zeit zählt rückwärts herunter. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint abwechselnd „End“ und „Hot“ im Display **1**. Ein Signalton ertönt mehrmals hintereinander.

Heißluftbetrieb






Beim Garen mit Heißluft zirkuliert heiße Luft im Garraum. Heißluft ist besonders zum Zubereiten von Aufläufen oder knusprigen Lebensmitteln zu empfehlen. Sie können eine Temperatur von 110°C - 200°C einstellen und eine Dauer von max. 95 Minuten.


- 1) Drücken Sie die Taste Heißluft **10** . Im Display **1** erscheint „200C“ (= 200°C) und das Symbol für Heißluftbetrieb .
- 2) Stellen Sie mit dem Drehregler **14**  die gewünschte Temperatur ein und bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken auf die Taste Start/Schnellstart **14** .
- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler **14**  die gewünschte Garzeit ein.
- 4) Drücken Sie zum Starten des Garvorgangs die Taste Start/Schnellstart **14** .

Im Display **1** erscheint das Symbol für Heißluftbetrieb . Die eingestellte Zeit zählt rückwärts herunter. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint abwechselnd „End“ und „Hot“ im Display **1**. Ein Signalton ertönt mehrmals hintereinander.

Heißluftbetrieb mit Vorheizen

Sie können Ihre Mikrowelle auch vorheizen, bevor Sie einen Garvorgang starten:

- 1) Wählen Sie die gewünschte Temperatur, in dem Sie die Taste Heißluft **10**  einmal drücken und mit dem Drehregler **14**  die Temperatur einstellen. Bestätigen Sie diese Einstellung NICHT durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .
- 2) Drücken Sie, um das Vorheizen zu starten, die Taste Heißluft **10** . Im Display **1** erscheint „30:00“ und das Symbol für Heißluftbetrieb  blinkt. Die Zeit zählt herunter. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, erklingen Signaltöne und die Zeit stoppt.
- 3) Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das zu garende Lebensmittel hinein.
- 4) Stellen Sie die Temperatur durch Drehen des Drehreglers **14**  ein und bestätigen Sie die Temperatur durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .
- 5) Stellen Sie mit dem Drehregler **14**  die gewünschte Garzeit ein. Die maximal einstellbare Garzeit beträgt 95 Minuten.
- 6) Drücken Sie zum Starten die Taste Start/Schnellstart **14** .

Im Display ❶ erscheint das Symbol für Heißluftbetrieb  dauerhaft. Die eingestellte Zeit zählt rückwärts herunter. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint abwechselnd „End“ und „Hot“ im Display ❶. Ein Signalton ertönt mehrmals hintereinander.

Kombinations-Garvorgang „Heißluft“

Diese Funktion vereint die Heißluft-Funktion mit dem normalen Mikrowellenbetrieb. Dadurch wird zum Beispiel Fleisch saftig, zart und trotzdem knusprig.

WARNUNG - BRANDGEFAHR!

- Benutzen Sie niemals den Grillständer ❶❷ oder andere metallische Gegenstände, wenn Sie die Mikrowelle im Kombinations-Garvorgang verwenden. Metall reflektiert die Mikrowellenstrahlung und führt so zu Funkenbildung. Das kann zu einem Brand führen und das Gerät irreparabel beschädigen!

- 1) Drücken Sie die Taste Kombination Mikrowelle-Heißluft ❸ . Im Display ❶ erscheinen die voreingestellte Temperatur „200C“ und die Symbole  und .
- 2) Wählen Sie die gewünschte Temperatur mit Hilfe des Drehreglers ❹ : 110°C, 140°C, 170°C oder 200°C. Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken der Taste Start/Schnellstart ❺ .
- 3) Stellen Sie mit dem Drehregler ❻  die gewünschte Garzeit ein. Die maximale Garzeit beträgt 95 Minuten. Bestätigen Sie die eingestellte Garzeit durch Drücken der Taste Start/Schnellstart ❻ .

Der Kombinationsvorgang startet. Im Display ❶ erscheinen die Symbole für den Kombinations-Garvorgang „Heißluft“ . Die eingestellte Zeit zählt rückwärts herunter. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, erscheint abwechselnd „End“ und „Hot“ im Display ❶. Ein Signalton ertönt mehrmals hintereinander.

Automatik-Menü

Für Speisen, die im Automatik-Menümodus zubereitet werden sollen, ist es nicht notwendig, die Dauer des Garvorgangs und die Leistungsstufe einzugeben. Es reicht vielmehr aus, wenn Sie eingeben, welche Art Lebensmittel gegart/gekocht werden soll, sowie das Gewicht dieses Lebensmittels.




WARNUNG - BRANDGEFAHR!

- ▶ Benutzen Sie bei Programmen mit zugeschalteter Grillfunktion (A-01, A-02, A-03, A-04, A-05) auf keinen Fall Abdeckungen oder nicht hitzebeständiges Geschirr, da diese schmelzen oder in Brand geraten können!


HINWEIS




- ▶ Die Mikrowelle berechnet die Zeit/Leistungsstufe für **frische** Lebensmittel. Tiefgekühlte Lebensmittel werden mit den von der Mikrowelle vorgegebenen Zeiten nicht gar (ausgenommen Automatik-Programm „Pizza“). Tauen Sie ggf. tiefgekühlte Lebensmittel mit dem Auftau-Programm vorher auf (siehe Kapitel „Auftau“).










Automatik-Menü starten

- 1) Drehen Sie den Drehregler  (im Standby-Betrieb) langsam nach links, um den Automatik-Menümodus aufzurufen. Im Display  erscheint eine Nummer (z. B. „A - 02“ für Autoprogramm 2 (Schwein)) und das Symbol „Schwein“. Wählen Sie durch Drehen des Drehreglers  das passende Automatik-Menü zu Ihrer Speise aus.




HINWEIS

- ▶ Wenn Sie durch eine Linksdrehung des Drehreglers  in den Automatik-Menümodus gelangt sind, können Sie durch anschließendes Drehen nach Rechts die Automatik-Menüs in der Reihenfolge A01, A02, A03... auswählen.

Display	Symbol	Lebensmittel	Gewicht
A-01		Rind	200 - 1400 g
A-02		Schwein	200 - 1400 g
A-03		Geflügel	400 - 1400 g

Display	Symbol	Lebensmittel	Gewicht
A-04		Fisch	200 - 1200 g
A-05		Pizza	*P1 150 - 450 g P2 150 - 450 g P3 150 - 450 g
A-06		Obst / Gemüse	100 - 1000 g
A-07		Kartoffeln	100 - 800 g
A-08		Aufwärmen	300 - 700 g
A-09		Getränke	200 - 500 ml
A-10		Vorspeise	300 / 500 g
A-11		Auftauen nach Gewicht	-
A-12		Auftauen nach Zeit	-





*Für weitere Informationen über die Pizza-Programme lesen Sie das Kapitel „Pizza backen“.


- 2) Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .
- 3) Stellen Sie das Gewicht mit Hilfe des Drehreglers **14**  ein und bestätigen Sie dieses durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .

Der Garvorgang wird gestartet. Im Display **1** erscheinen die Symbole der Gar- und Grill-Funktionen, die für das gewählte Automatik-Programm verwendet werden: Mikrowellenfunktion , Grill-Funktion Oberhitze , Grill-Funktion Unterhitze . Die errechnete Zeit läuft rückwärts herunter.



HINWEIS













- ▶ Um ein gleichmäßiges Kochen oder Garen zu erreichen, sollten einige Speisen nach 2/3 der Garzeit gewendet werden. Die Mikrowelle stoppt nach dieser Zeit automatisch, 4 Signaltöne erklingen und „Turn“ erscheint im Display ❶.

Display	Symbol	Lebensmittel	Wenden nach...
A-01		Rind	2/3 der Zeit
A-02		Schwein	2/3 der Zeit
A-03		Geflügel	2/3 der Zeit
A-04		Fisch	2/3 der Zeit

- 1) Wenden Sie die Speisen. Gehen Sie vorsichtig mit den eventuell schon heißen Speisen um.
 - 2) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart ❶ , um den Garvorgang wieder fortzusetzen.
- ▶ Wenn Sie die Speisen nicht wenden wollen, warten Sie nach den Signaltönen einfach ab. Das Gerät setzt den Garvorgang automatisch fort. Wir empfehlen das Wenden der Speisen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Garen.

HINWEIS

- ▶ Wenn das Gericht nach dem Beenden des Automatik-Menüs nicht richtig durchgare ist, garen Sie es wie folgt nach:
 - Benutzen Sie zum Nachgaren den in der folgenden Tabelle angegebenen Garvorgang. Starten Sie diesen für jeweils wenige Minuten und kontrollieren Sie das Garergebnis.
 - Bei dem Nachgaren einer Pizza mit Hilfe des Automatikmenüs „P2“ unterbrechen Sie den Garvorgang durch Drücken der Taste Stop/Kindersicherung  + , sobald die Pizza genug nachgare ist.

Display	Symbol	Lebensmittel	Nachgaren mit...
A-01		Rind	Kombinations-Garvorgang „Grill“ - C3
A-02		Schwein	Kombinations-Garvorgang „Grill“ - C3
A-03		Geflügel	Kombinations-Garvorgang „Grill“ - C3
A-04		Fisch	Kombinations-Garvorgang „Grill“ - C3
A-05		Pizza	Automatikmenü „Pizza“ - P2
A-06		Obst / Gemüse	Mikrowellenbetrieb mit 900 W Leistung
A-07		Kartoffeln	Mikrowellenbetrieb mit 900 W Leistung
A-08		Aufwärmen	Mikrowellenbetrieb mit 900 W Leistung
A-09		Getränke	Mikrowellenbetrieb mit 900 W Leistung
A-10		Vorspeise	Mikrowellenbetrieb mit 900 W Leistung
A-11		Auftauen nach Gewicht	Mikrowellenbetrieb mit 100 W Leistung
A-12		Auftauen nach Zeit	Mikrowellenbetrieb mit 100 W Leistung

VERLETZUNGSGEFAHR!





- ▶ Der Drehteller **3** ist nach einem Garvorgang mit Grill sehr heiß! Benutzen Sie daher unbedingt Topflappen oder hitzebeständige Handschuhe wenn Sie ihn aus dem Garraum entnehmen.

HINWEIS

- ▶ Bitte beachten Sie, dass Größe, Form und die Sorten der Lebensmittel das Kochergebnis mitbestimmen.





Anwendungsbeispiel 1:

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie 400 g Gemüse oder Obst garen wollen:

- 1) Drehen Sie den Drehregler **14**  (im Standby-Betrieb) langsam nach links, bis „A-06“ im Display **1** erscheint und bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .
- 2) Stellen Sie mit dem Drehregler **14**  das Gewicht „400“ ein.
- 3) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** , um den Garvorgang zu starten.




Anwendungsbeispiel 2:

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie 300 ml Wasser erhitzen wollen:

- 1) Drehen Sie den Drehregler **14**  (im Standby-Betrieb) langsam nach links, bis „A-09“ im Display **1** erscheint und bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .
- 2) Stellen Sie mit dem Drehregler **14**  „300“ ein.
- 3) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** , um den Garvorgang zu starten.

Anwendungsbeispiel 3:





Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie 300 g Vorspeise erhitzen wollen:

- 1) Drehen Sie den Drehregler **14**  (im Standby-Betrieb) langsam nach links, bis „A-10“ im Display **1** erscheint und bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .
- 2) Da „300“ als erste Auswahl im Display **1** erscheint, drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** , um den Garvorgang zu starten.

Pizza backen

Mit dem Automatik-Programm „Pizza“ können Sie in der Mikrowelle knusprige Pizza zubereiten. Hierbei haben Sie die Auswahl zwischen den Pizza-Programmen „P-01“ (tiefgefrorene Pizza), „P-02“ (gekühlte Pizza) und „P-03“ (frische Pizza).

- 1) Drehen Sie den Drehregler **14**  (im Standby-Betrieb) langsam nach links, bis „A-05“ im Display **1** erscheint.
- 2) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** .







- 3) Wählen Sie mit Hilfe des Drehreglers **14**  das passende Pizza-Programm:
 - „P-01“ für tiefgefrorene Pizza,
Temperatur ca. -18 Grad
Gewicht 150 g - 450 g
(„P-01“ erscheint im Display **1**).
 - „P-02“ für gekühlte Pizza,
Temperatur ca. 5 Grad,
Gewicht 150 g - 450 g
(„P-02“ erscheint im Display **1**).
 - „P-03“ für frische Pizza,
Temperatur ca. 20 Grad,
Gewicht 150 g - 450 g
(„P-03“ erscheint im Display **1**).
- 4) Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** .
- 5) Wählen Sie nun das gewünschte Gewicht mit dem Drehregler **14**  und bestätigen Sie dieses durch Drücken der Taste Start/Schnellstart **14** . Der Garvorgang startet.

HINWEIS

- ▶ Wenn Sie Pizza zubereiten, können Sie diese direkt auf den Drehteller **3** legen. So wird sie besonders knusprig. Achten Sie darauf, dass der Rand der Pizza während des Garvorganges nicht bis an die Wände des Garraumes ragt.

Anwendungsbeispiel:


Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie eine tiefgefrorene, 450 g schwere Pizza garen wollen:

- 1) Drehen Sie den Drehregler **14**  (im Standby-Betrieb) langsam nach links, bis „A-05“ im Display **1** erscheint.
- 2) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** .
- 3) Wählen Sie mit Hilfe des Drehreglers **14**  das Programm „P-01“.
- 4) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** .
- 5) Wählen Sie mit dem Drehregler **14**  das Gewicht „450“.
- 6) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** , um den Garvorgang zu starten. Das Gerät errechnet automatisch die benötigte Zeit.







Auftauen








Auftauen nach Gewicht


HINWEIS


- ▶ Legen Sie die aufzutauenden Lebensmittel immer auf für Mikrowellen geeignetes Geschirr. Niemals direkt auf den Drehteller !

Mit dieser Funktion können Sie problemlos Fleisch, Geflügel, Fisch, Obst/Gemüse und Pizza auftauen. Die Auftauzeit und die Leistungsstufe werden nach Eingabe des Gewichts automatisch errechnet und eingestellt.








- 1) Drehen Sie im Standby-Modus den Drehregler  gegen den Uhrzeigersinn, bis im Display  „A-11“ erscheint und  blinkt (siehe Kapitel „Automatik-Menü“).
- 2) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart .
- 3) Wählen Sie nun durch Drehen des Drehreglers  das aufzutauende Lebensmittel. Im Display  erscheint für das jeweilige Lebensmittel:


Display	Symbol	Lebensmittel
d-01		Rind
d-02		Schwein
d-03		Geflügel
d-04		Fisch
d-05		Pizza
d-06		Obst / Gemüse
d-07		Kartoffeln

4) Wenn das gewünschte Lebensmittel im Display **1** erscheint, drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** .


5) Stellen Sie durch Drehen des Drehreglers **14**  das Gewicht ein.

Es lassen sich folgende Gewichte einstellen:

Display	Symbol	Lebensmittel	Gewicht
d-01		Rind	100 - 1800 g
d-02		Schwein	100 - 1800 g
d-03		Geflügel	100 - 1800 g
d-04		Fisch	100 - 1800 g
d-05		Pizza	100 - 900 g
d-06		Obst / Gemüse	100 - 900 g
d-07		Kartoffeln	100 - 900 g






6) Wenn das gewünschte Gewicht im Display **1** erscheint, drücken sie die Taste Start/Schnellstart **14** . Das Gerät errechnet die benötigte Auftauzeit automatisch.

HINWEIS


- ▶ Um ein optimales Auftauen zu gewährleisten, ist es nötig die Speisen während des Auftauvorganges zu wenden. Das Gerät erinnert Sie an das Wenden, indem Signaltöne erklingen und auf dem Display **1** „turn“ erscheint. Öffnen Sie die Gerätetür, wenden Sie die Speise und schließen Sie die Gerätetür wieder. Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** , um den Auftauvorgang fortzuführen.
- ▶ Wenn Sie die Speisen nicht wenden wollen, warten Sie nach den Signaltönen einfach ab. Das Gerät setzt den Auftauvorgang automatisch fort. Wir empfehlen das Wenden der Speisen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Auftauen.

Auftauen nach Zeit

HINWEIS

- ▶ Legen Sie die aufzutauenden Lebensmittel immer auf für Mikrowellen geeignetes Geschirr. Niemals direkt auf den Drehteller **3**!
- 1) Drehen Sie im Standby-Modus den Drehregler **14**  gegen den Uhrzeigersinn, bis im Display **1** „A-12“ und  erscheint.
 - 2) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** .
 - 3) Stellen Sie die gewünschte Zeit mit dem Drehregler **14**  ein.
 - 4) Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14**  um den Auftauvorgang zu starten. Die Zeit zählt rückwärts herunter.

HINWEIS

- ▶ Um ein optimales Auftauen zu gewährleisten, ist es nötig die Speisen während des Auftauvorganges zu wenden. Das Gerät erinnert Sie an das Wenden, indem Signaltöne erklingen und auf dem Display **1** „turn“ erscheint. Öffnen Sie die Gerätetür, wenden Sie die Speise und schließen Sie die Gerätetür wieder. Drücken Sie die Taste Start/Schnellstart **14** , um den Auftauvorgang fortzuführen.
Wenn Sie die Speisen nicht wenden wollen, warten Sie nach den Signaltönen einfach ab. Das Gerät setzt den Auftauvorgang automatisch fort. Wir empfehlen das Wenden der Speisen. Damit erreichen Sie ein gleichmäßiges Auftauen.

Rezepte

Frikadellen

Zubereitung

- 1) Formen Sie je ca. 125 g Rinderhackfleisch zu einer Frikadelle (Durchmesser ca. 75 mm, Höhe ca. 35 mm).
- 2) Verteilen Sie die Frikadellen gleichmäßig auf dem Drehteller **3**.
- 3) Das beste Ergebnis erzielen Sie wenn Sie Heißluft und Mikrowellen-Funktion abwechselnd benutzen. Warten Sie jeweils ab, bis der eingestellte Garvorgang beendet ist und stellen Sie den nächsten Vorgang ein:
 1. Heißluft 200°C, 4:00 Min.
 2. Mikrowelle 900 W Leistung, 5:30 Min.
 3. Heißluft 200°C, 2:00 Min (je nach persönlichem Geschmack kann auch eine Zeit von bis zu 4:00 Min. möglich sein).

Aufbacken von Tiefkühlfertigbrötchen

- 1) Zum Aufbacken von Brötchen wählen Sie die Heißluftfunktion.
- 2) Legen Sie 3 - 4 Brötchen auf den Drehteller **3**.

Ein Vorheizen der Mikrowelle ist nicht erforderlich. Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang:

- Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten

Wenn Sie direkt im Anschluss weitere Brötchen aufbacken möchten, verkürzen Sie die Zeit um ca. 1 - 2 Minuten, da das Gerät nun bereits vorgeheizt ist.

Kartoffelgratin

Zutaten

- 750 g festkochende, geschälte Kartoffeln
- 300 g Sahne
- 100 g geriebener Käse mit einem Fettgehalt von 25 % bis 30 % Fett i. Tr.
- Gewürze je nach Geschmack (z.B. Salz/Pfeffer)

Benutzen Sie ein mikrowellenfestes, rundes Geschirr mit Deckel, mit einer Höhe von 5 bis 6 cm und einem Durchmesser von ca. 22 cm.

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie die Kartoffeln in ca. 3 - 4 mm dicke Scheiben.
- 2) Legen Sie ungefähr die Hälfte der Kartoffeln dachziegelartig in die Auflaufform.
- 3) Bestreuen Sie die Kartoffeln mit ca. der Hälfte des Käses.
- 4) Geben Sie die Hälfte der Gewürze hinzu sowie ca. 150 g Sahne.
- 5) Legen Sie den Rest der geschnittenen Kartoffeln ebenfalls dachziegelartig darüber.
- 6) Verteilen Sie den restlichen Käse über den Kartoffeln und schütten Sie die restliche Sahne darüber.
- 7) Streuen Sie die restlichen Gewürze über das Gratin.
- 8) Decken Sie das Geschirr mit dem Deckel ab und stellen Sie es mittig auf den Drehteller ③.

Zubereitung

Das beste Ergebnis erzielen Sie wenn Sie Heißluft und Mikrowellen-Funktion abwechselnd benutzen. Warten Sie jeweils ab, bis der eingestellte Garvorgang beendet ist und stellen Sie den nächsten Vorgang ein:

1. Mikrowelle 900 W Leistung, 10:00 Min.
2. Heißluft 200 °C, 13:00 Min.
3. Mikrowelle 900 W Leistung, 10:00 Min.

Ein Vorheizen ist nicht erforderlich.

Muffins

Zutaten

Das Rezept ergibt ca. 10 bis 20 Muffins.

- Backmargarine (80% Fettgehalt) oder gesalzene Butter
- 170 g Kristallzucker (max. Körnung 0,3 mm)
- 3 Eier (55 - 60 g mit Schale/Größe M)
- 225 g Weizenmehl
- 7 g Backpulver
- 0,25 g Salz

Zubereitung

- 1) Mischen Sie alle Zutaten gut durch.
- 2) Füllen Sie den Muffinteig in handelsübliche Papier-Backförmchen (Durchmesser ca. 45 mm, Höhe ca. 28 mm)
- 3) Heizen Sie die Mikrowelle mit der Heißluft-Funktion auf 170°C vor.

HINWEIS

- ▶ Sollten Sie bedingt durch die Anzahl der Muffins mehrere Backvorgänge benötigen, ist das Vorheizen nur einmal erforderlich.

- 4) Verteilen Sie nun die Muffins gleichmäßig auf dem Drehteller ③.
- 5) Wählen Sie folgende Einstellung für den Backvorgang:
 - Heißluft 170°C, Dauer: 12 Minuten

Zucchini-Suppe

Zutaten

- 1 Zucchini (ca. 250 g)
- 80 ml Wasser
- 2 Teelöffel Gemüsebrühe-Pulver
- ca. 150 g Schmelzkäse (mit Kräutern)
- 100 ml Sahne

Zubereitung

- 1) Schneiden Sie die Zucchini in kleine Würfel.
- 2) Geben Sie die Zucchini, das Wasser und das Gemüsebrühe-Pulver in ein für Mikrowellen geeignetes Gefäß.
- 3) Starten Sie einen Mikrowellengarvorgang für ca. 6 Minuten bei 700 Watt.
- 4) Geben Sie dann den Schmelzkäse und die Sahne hinzu.
- 5) Starten Sie dann einen weiteren Mikrowellengarvorgang für 10 Minuten bei 600 Watt.

HINWEIS

- ▶ Sie können vor dem Servieren die Suppe mit einem Stabmixer pürieren. So erhält die Suppe eine cremige Konsistenz.

Schoko-Apfel-Kuchen

Zutaten

- 125 g Butter
- 125 g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 2 Eier
- 125 g Mehl
- 2 EL Kakaopulver
- 1/2 Päckchen Backpulver
- 1 Apfel
- etwas Puderzucker

Zubereitung

- 1) Vermischen Sie den Zucker, die weiche Butter, den Vanillezucker, die Eier, das Mehl, das Backpulver und das Kakaopulver zu einem Teig.
- 2) Schälen und entkernen Sie die Äpfel. Schneiden Sie die Äpfel in kleine Stücke.
- 3) Heben Sie die Apfelstücke unter den Teig.
- 4) Geben Sie den Teig in eine mikrowelleneignete Form.
- 5) Garen Sie den Kuchen bei 900 Watt ca. 9 Minuten in der Mikrowelle.
- 6) Lassen Sie den Kuchen nach dem Garen etwas abkühlen, bevor Sie ihn aus der Form stürzen.
- 7) Streuen Sie etwas Puderzucker über den Kuchen.

HINWEIS

- ▶ Je nach Form des Kuchens kann die Garzeit etwas variieren.

Hackbraten

Zutaten

- 500 g Hackfleisch (halb/halb)
- 1/2 Zwiebel
- 1 Ei
- 1/2 Brötchen
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver

für die Soße:

- 75 ml Wasser
- 1 EL Senf
- 2 EL Tomatenketchup
- 2 EL Bratensaft
- Muskat, Petersilie, Paprikapulver
- evtl. etwas Soßenbinder

Zubereitung

- 1) Weichen Sie das Brötchen in etwas Wasser ein.
- 2) Schneiden Sie die Zwiebel in kleine Würfel.
- 3) Vermengen Sie das Hackfleisch, die Zwiebelwürfel, das Ei und das eingeweichte Brötchen zu einem Hackbratenteig und würzen Sie diesen mit Salz und Pfeffer.
- 4) Formen Sie einen Hackbraten und geben Sie diesen in eine mikrowelleneignete Form, bestreuen Sie den Hackbraten mit Paprikapulver und decken Sie diesen ab.
- 5) Garen Sie den Hackbraten ca. 18 – 22 Minuten bei 700 Watt.
- 6) Entnehmen Sie nach dem Garen 2 EL Bratensaft und vermischen Sie diesen mit dem Wasser, dem Tomatenketchup und dem Senf zu einer Bratensoße.
- 7) Gießen Sie die Bratensoße über den Hackbraten und garen Sie diesen mit offenem Deckel mit der Grill-Kombination 1 (C 1) für ca. 10 Minuten.
- 8) Falls nötig, binden Sie die Bratensoße mit etwas Soßenbinder.

HINWEIS

- ▶ Je nach Form des Hackbratens kann die Garzeit etwas variieren.

Reinigung und Pflege

GEFAHR! ELEKTRISCHER SCHLAG!

- ▶ Schalten Sie vor dem Säubern die Mikrowelle ab und ziehen Sie den Netzstecker aus der Netzsteckdose. Ansonsten besteht die Gefahr eines elektrischen Schlages!



Auf keinen Fall darf das Gerät in Wasser oder andere Flüssigkeiten getaucht werden. Hierdurch kann Lebensgefahr durch elektrischen Schlag entstehen und das Gerät kann beschädigt werden.

- Halten Sie das Innere der Mikrowelle stets sauber.
- Sollten Speisespritzer oder verschüttete Flüssigkeiten an den Wänden der Mikrowelle haften, wischen Sie diese mit einem feuchten Tuch ab.
- Verwenden Sie ein mildes Spülmittel, sollte die Mikrowelle stärkere Verschmutzungen aufweisen.
- Vermeiden Sie die Benutzung von Reinigungssprays und anderen scharfen Putzmitteln, da diese Flecken, Streifen oder eine Trübung der Türoberfläche hervorrufen können.
- Säubern Sie die Außenwände mit einem feuchten Tuch.
- Um eine Beschädigung der Funktionsteile im Innern der Mikrowelle zu vermeiden, lassen Sie kein Wasser in die Lüftungsschlitze **5** einsickern.
- Entfernen Sie regelmäßig Spritzer oder Verunreinigungen. Reinigen Sie Tür, Sichtfenster beidseitig, Türdichtungen und benachbarte Teile mit einem feuchten Tuch. Verwenden Sie keine Scheuermittel.
- Sollte sich in oder um die Außenseite der Tür Dunst ablagern, wischen Sie ihn mit einem weichen Tuch ab. Hierzu kommt es, wenn die Mikrowelle unter hohen Feuchtigkeitsbedingungen betrieben wird.
- Reinigen Sie auch den Drehteller **3** regelmäßig. Spülen Sie ihn in warmer Seifenlauge.
- Reinigen Sie den Grillständler **15** in warmen Spülwasser und trocknen Sie ihn gut ab.
- Beseitigen Sie regelmäßig Gerüche. Stellen Sie eine tiefe Mikrowellenschüssel mit einer Tasse Wasser, Saft und Schale einer Zitrone gefüllt in die Mikrowelle. Erhitzen Sie diese für 5 Minuten. Gründlich abwischen und mit einem weichen Lappen trockenreiben.
- Sollte ein Auswechseln der Lampe in der Mikrowelle erforderlich werden, lassen Sie diese bitte von einem Händler ersetzen oder fragen Sie unseren Service.

Fehlerbehebung

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Display ❶ zeigt nichts an.	Der Netzstecker steckt nicht in der Netzsteckdose.	Kontrollieren Sie den Netzstecker.
	Die Netzsteckdose ist defekt.	Probieren Sie eine andere Netzsteckdose.
	Das Display ❶ ist defekt.	Kontaktieren Sie den Service.
Das Gerät reagiert nicht auf das Drücken der Tasten.	Die Kindersicherung ist aktiviert.	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe Kapitel „Bedienen“).
Das Gerät startet den Gar-/Kochvorgang nicht.	Die Tür ist nicht richtig verschlossen.	Schließen Sie die Tür richtig.
Der Drehteller ❸ erzeugt beim Drehen laute Geräusche.	Der Drehteller ❸ liegt nicht richtig auf der Achse.	Legen Sie den Drehteller ❸ korrekt in den Garraum ein.
	Die kleinen Rollen ❹ und / oder der Boden des Garraumes sind verschmutzt.	Reinigen Sie die Rollen ❹ und den Boden.
Das Display ❶ zeigt „E01“ an und Signaltöne erklingen.	Die Mikrowelle ist überhitzt.	Brechen Sie sofort das laufende Programm ab. Ziehen Sie den Netzstecker, öffnen Sie die Mikrowellentür und lassen Sie das Gerät abkühlen.
Das Display ❶ zeigt „E02“ an und Signaltöne erklingen.	Es liegt ein Fehler am Sensor vor.	Unterbrechen Sie das Programm und lassen Sie das Gerät abkühlen. Starten Sie dann die Mikrowelle erneut. Sollte der Fehler wiederholt auftreten, wenden Sie sich an den Kundendienst.
	Es liegt ein Fehler beim Aufheizen des Gerätes vor.	Unterbrechen Sie das Programm und lassen Sie das Gerät abkühlen. Starten Sie dann die Mikrowelle erneut. Sollte der Fehler wiederholt auftreten, wenden Sie sich an den Kundendienst.

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNGEN
Das Display 1 zeigt „E03“ an und Signaltöne erklingen.	Die Mikrowelle ist, aufgrund eines Kurzschlusses oder einer Leerlaufspannung, in den Fehlfunktion-Schutz gewechselt.	Unterbrechen Sie das Programm und ziehen Sie den Netzstecker. Beheben Sie, falls möglich das Problem, z.B. Metall im Garraum, welches bei Nutzung der Mikrowellenfunktion zu oben genannten Problem führen kann. Ansonsten wenden Sie sich bitte an den Kundendienst.
Die Beleuchtung im Inneren der Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Lampe ist möglicherweise defekt.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

VERLETZUNGSGEFAHR!

- Versuchen Sie niemals die Lampe selber auszutauschen. Durch das Öffnen des Gehäuses kann Mikrowellenenergie freigesetzt werden.

Entsorgen



Werfen Sie das Gerät keinesfalls in den normalen Hausmüll. Dieses Produkt unterliegt der europäischen Richtlinie 2012/19/EU.

Entsorgen Sie das Gerät über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.



Führen Sie alle Verpackungsmaterialien einer umweltgerechten Entsorgung zu.

Garantie und Service

Sie erhalten auf dieses Gerät 3 Jahre Garantie ab Kaufdatum. Das Gerät wurde sorgfältig produziert und vor Auslieferung gewissenhaft geprüft.

Bitte bewahren Sie den Kassenbon als Nachweis für den Kauf auf. Bitte setzen Sie sich im Garantiefall mit Ihrer Servicestelle telefonisch in Verbindung. Nur so kann eine kostenlose Einsendung Ihrer Ware gewährleistet werden.

HINWEIS

- ▶ Die Garantieleistung gilt nur für Material- oder Fabrikationsfehler, nicht aber für Transportschäden, Verschleißteile oder für Beschädigungen an zerbrechlichen Teilen, z. B. Schalter oder Akkus.

Das Produkt ist nur für den privaten und nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Bei missbräuchlicher und unsachgemäßer Behandlung, Gewaltanwendung und bei Eingriffen, die nicht von unserer autorisierten Service-Niederlassung vorgenommen wurden, erlischt die Garantie.

Ihre gesetzlichen Rechte werden durch diese Garantie nicht eingeschränkt. Die Garantiezeit wird durch die Gewährleistung nicht verlängert. Dies gilt auch für ersetzte und reparierte Teile.

Eventuell schon beim Kauf vorhandene Schäden und Mängel müssen sofort nach dem Auspacken gemeldet werden, spätestens aber zwei Tage nach Kaufdatum.

Nach Ablauf der Garantiezeit anfallende Reparaturen sind kostenpflichtig.

DE Service Deutschland

Tel.: 0800 5435 111 (Kostenfrei aus dem dt. Festnetz/Mobilfunknetz)

E-Mail: kompernass@lidl.de

IAN 275170

AT Service Österreich

Tel.: 0820 201 222 (0,15 EUR/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.at

IAN 275170

CH Service Schweiz

Tel.: 0842 665566 (0,08 CHF/Min., Mobilfunk max. 0,40 CHF/Min.)

E-Mail: kompernass@lidl.ch

IAN 275170

Importeur

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

GERMANY

www.kompernass.com

KOMPERNASS HANDELS GMBH

BURGSTRASSE 21

44867 BOCHUM

DEUTSCHLAND/GERMANY

www.kompernass.com

Last Information Update · Version des informations

Stand van de informatie · Stand der Informationen:

02/2016 · Ident.-No.: SMW900EDSB4-012016-1

IAN 275170