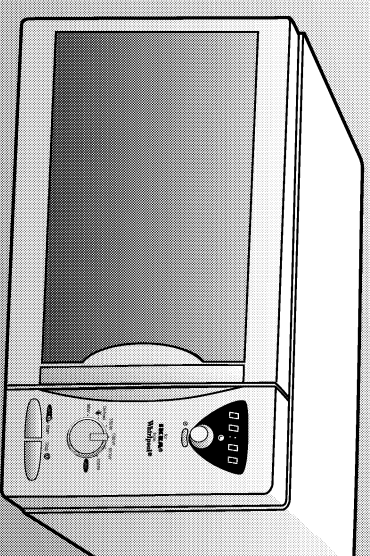



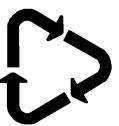
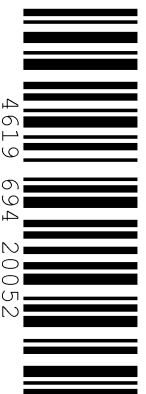
MBI 305 / 315 / 345

**Gebrauchsanweisung
Notice d'emploi**




Whirlpool

Whirlpool Sweden AB



Inhalt



Elektrischer Anschluß	Seite
4	4
Vor der Inbetriebnahme	4
Geräteübersicht	5
Bedienfeld	6
Symbole	6
Wichtige Hinweise für das Arbeiten mit dem Mikrowellengerät	7
Kindersicherheit / Automatischer Leerlaufschutz	8
Standardzubehör	9
Zusätzliche Tageszeitanzeige	9
Unterbrechen des Garvorgangs	11
Garzeit und Leistungsstufe	12
Funktion Auftauen	13
Wie wird die richtige Mikrowellenleistung gewählt?	13
Arbeiten mit Mikrowellen	13
Auftauen	19
Erwärmen	20
Garen	21
Wartung und Pflege	23
Kundendienst	24
Daten zur Prüfung der Heizleistung	25
Technische Daten	25

Données pour les essais de performance

selon la norme CEI 705.

La Commission Electrotechnique Internationale SC 59H, a développé une norme pour les essais comparatifs de performance de chauffage pour les différents fours micro-ondes. Nous recommandons ce qui suit pour ce four :

MBI 305 / 315 / 345				
Essai	Charge	Temps approx.	Niveau de puissance	Réceptient
A	750 g	9 min	750 W	Pyrex 3.220
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Décongélation de viande hachée	500 g	14 min	160 W	Pyrex 3.838.80 Placé sur un plat en plastique.

Spécifications techniques

N° de type	MBI 305 / 315 / 345
Tension d'alimentation	230 V/50 Hz
Puissance absorbée	1500 W
Fusible	10 A
Programmateurr	Electronique
Puissance micro-ondes restituée (selon CEI 705. 1000 g d'eau)	
JET (Puissance max)	900 W
	750 W
	650 W
	500 W
	350 W
Décongélation	160 W
Mantien au chaud	90 W
Dimensions:	H x L x P
extérieures :	277 x 525 x 328
cavité four :	185 x 335 x 290

Service

Si le four ne fonctionne pas, avant de contacter votre revendeur, effectuer les vérifications suivantes :

- * Le support tournant et le plateau tournant sont en place.
- * La prise de courant est bien branchée.
- * La porte est correctement fermée.
- * Le temps de cuisson a été sélectionné.
- * Les fusibles sont en bon état et la puissance de l'installation est adaptée.
- * Attendre 10 minutes et essayer à nouveau.

Cela vous évitera des appels inutiles et des frais qui pourraient vous incomber. En cas d'appel de votre revendeur, indiquer toujours le modèle et le numéro de série du four (voir plaque signalétique).

Important !

Si le câble d'alimentation doit être remplacé, il doit être remplacé par un câble d'origine disponible auprès du Service Après-Vente. Le câble d'alimentation doit être remplacé par un technicien spécialisé du Service Après-Vente.

⚠ ATTENTION!

Le service après-vente ne peut être effectué que par un technicien qualifié. Toute personne non qualifiée doit s'abstenir d'effectuer des réparations exigeant le retrait du couvercle qui protège contre l'exposition aux micro-ondes, cette opération risquant d'être dangereuse. **Ne pas ôter le couvercle.**

Si vous avez besoin du Service Après-Vente

Pour la BELGIQUE et la SUISSE

WHIRLPOOL possède un réseau national de techniciens et de sociétés de Service Après-Vente agréés. Les techniciens service WHIRLPOOL sont formés pour assurer la garantie de l'appareil et le Service Après-Vente après la garantie, partout en Europe. Afin d'obtenir le Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL de votre secteur, appeler votre vendeur ou consulter votre annuaire téléphonique à la rubrique:

Appareils électroménagers, Service Après-Vente et réparation. Voir:  Appareils WHIRLPOOL ou Service Après-Vente agréé WHIRLPOOL (exemple: XYZ Service - Après - Vente).

Sommaire



PageBranchement électrique	26
Avant d'utiliser le four	26
Vue générale	27
Bandeau de commande	28
Description des symboles	28
Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes	29
Sécurité enfant / Protection contre une mise en marche du four à vide	30
Accessoires standards	30
Horloge Optionnelle	31
Interruption de la cuisson	32
Temps et Puissance	33
Réglage précis du temps de cuisson	34
Fonction Décongélation	35
Comment choisir le niveau de puissance	35
Utilisation des Micro-ondes	35
Tableau de décongélation	41
Tableau de rechauffage	42
Tableau de cuisson	43
Entretien	45
Service	46
Données pour les essais de performance	47
Spécifications techniques	47

Elektrischer Anschluss

Vor dem Anschließen sollten Sie nachprüfen, ob die Spannung auf dem Typenschild der Spannungsversorgung in Ihrem Haus entspricht.

Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben. Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für Personen- oder Sachschäden, die aus der Nichterhaltung dieser Vorschrift resultieren.

⚠️ WARNUNG!

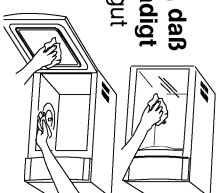
Dieses gerät muß geerdet werden ⚡

Vor der Inbetriebnahme

Bitte lesen Sie diese Gebrauchsanweisung und die Garantieinformationen aufmerksam durch und bewahren Sie diese gut auf.

Füllen Sie bitte Ihren Garantieschein aus und schicken Sie ihn an unseren Kundendienst.

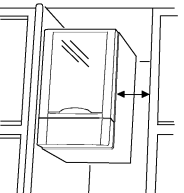
Vergewissern Sie sich, daß das Gerät nicht beschädigt ist. Die Gerätetür muß gut schließen, die



Anliegenflächen der Tür zum Gerät und umgekehrt dürfen nicht beschädigt sein. Räumen Sie das Gerät aus und reinigen Sie die Innenflächen mit einem weichen, feuchten Tuch.

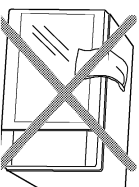
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, ebene Fläche, die das Gewicht des Geräts und der Speisen aushält. Die Geräteseite mit dem Bedienfeld ist die schwerere Seite. Gehen Sie mit dem Gerät vorsichtig um.

Stellen Sie das Gerät entfernt von anderen Wärmequellen auf, denn die durch die Ventilationsöffnungen angesaugte Kühlluft



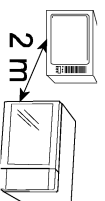
darf eine Temperatur von 35°C nicht überschreiten. Um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten, muß ein Mindestabstand von 15 cm zur Geräteoberseite eingehalten werden.

Die Ventilationsöffnungen des Geräts dürfen nicht abgedeckt werden. Wenn Lufteinlaß oder Abluftschlitze blockiert werden, kann das Gerät beschädigt und die Qualität der Kochergebnisse gemindert werden. Sorgen Sie dafür, daß die Standfüße des Mikrowellengeräts angebracht sind, damit der Luftstrom nicht behindert wird.



Nur wenn die Gerätetür richtig (festanliegend) schließt, kann das Gerät in Betrieb genommen werden.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen auf, es könnten Störungen entstehen.



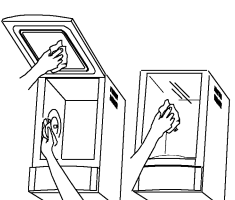
Das Verpackungsmaterial ist recyclingfähig und mit dem Recyclingsymbol versehen ♻️.

Entretien

Un nettoyage normal

est le seul entretien, après avoir toutefois débranché le four.

Eviter d'utiliser des éponges abrasives qui rayeraient la cavité.



A intervalles réguliers, surtout si des débordements se sont produits, enlever le plateau tournant et essuyer la sole du four. Le four est conçu pour fonctionner avec le plateau tournant.

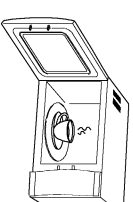
Ne pas le faire fonctionner quand celui-ci est enlevé pour le nettoyage.

Utiliser un détergent doux, de l'eau et un chiffon doux pour nettoyer l'intérieur, l'extérieur et les encadrements de la porte.

Eviter que la graisse ou les particules d'aliments ne s'accumulent autour de la porte.

Pour les saissures

tenaces, faites bouillir une tasse d'eau dans le four pendant 2 à 3 minutes. La vapeur permettra d'éliminer les saissures.



Éliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux rondelles de citron.

⚠️ ATTENTION!

L'entourage et l'encadrement de la porte doivent être surveillés. Si ces zones étaient endommagées, ne pas utiliser l'appareil, mais le faire vérifier par un technicien spécialisé.

Des nettoyeurs abrasifs, éponges métalliques, etc... peuvent abîmer le bandeau, et les surfaces intérieures et extérieures du four. Utiliser une éponge avec un détergent doux ou une serviette en papier avec un nettoyeur pour vitres. Ne pas vaporiser le produit directement sur le four.

Type de nourriture	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Epis de maïs frais	2 pièces	900 W	5-7 min	5 min	Ajoutez ½ dl d'eau. Cuire à couvert.
Surgelés Légumes surgelés	2 pièces 250 g 400 g	900 W 900 W 900 W	3-4 min 3-4 min 6-8 min	3-4 min 1-2 min 2-3 min	Cuire à couvert. Cuire à couvert. Cuire à couvert. Remuez une fois.
Pommes de terre en robe des champs	1 pomme 2 pièces	900 W	4-6 min	2 min	Figuez avec une fourchette. Retournez à mi-cuisson.
Pommes de terre	4 pièces 250 g 500 g	650 W	8-10 min 12-15 min 8-9 min	3 min 5 min 3-4 min	Ajoutez ½ dl d'eau. Cuire à couvert.
Riz	1 portion (½ dl riz) 4 portions (2 dl riz)	Étape 1: 900 W Étape 2: 250 W Étape 1: 900 W Étape 2: 250 W	½-2 min 8-9 min 5 min 12-14 min	5 min	Ajoutez le double d'eau et 2-4 ml de sel. Cuire à couvert.
Oeufs brouillés	1 oeuf 4 oeufs	750 W 750 W	½+½ min 2+1 min		Ajouter 2 cuillères à soupe de liquide par oeuf + sel. Faire fondre ½-1 cuillère à soupe de margarine à 750 W pendant environ ½ min. Ajouter le mélange d'oeuf. Remuer après le premier temps.

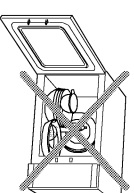
Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Kabel oder Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt oder fallengelassen wurde. Es könnten Elektroschocks, Brand oder sonstige Risiken auftreten.

Tauchen Sie Kabel oder Stecker nicht in Wasser. Halten Sie das Kabel von heißen Flächen fern.

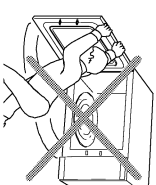
Lassen Sie das Kabel nicht über die Kante von Tisch oder Arbeitsfläche hängen.

Lagern Sie dieses Gerät nicht im Freien. Benutzen Sie das Produkt nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Schwimmbekens o.ä.

Legen Sie keine Gegenstände im Innenraum ab. Lassen Sie dort keine Papierzeugnisse, Kochutensilien oder Speisen liegen, wenn das Gerät nicht benutzt wird.

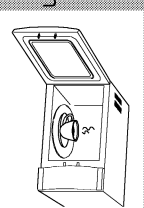


Lassen Sie die Tür niemals angelehnt, und lassen Sie nie ein Kind mit der geöffneten Tür spielen; es besteht Verletzungsgefahr.



⚠ Vorsicht!

Das Gerät darf niemals ohne Speisen im Garrraum betrieben werden, wenn Sie mit Mikrowellenfunktionen arbeiten, da sonst Ihr Gerät Schaden nehmen kann.

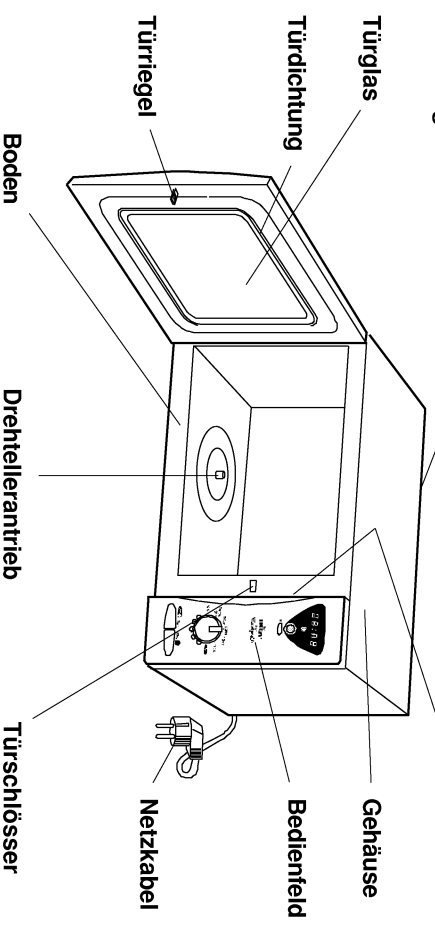


Wenn Sie sich mit dem Gerät vertraut machen wollen, stellen Sie ein Glas Wasser in den Garrraum. Das Wasser absorbiert die Mikrowellenenergie, so daß Ihr Gerät keinen Schaden nimmt.

Geräteübersicht

Belüftungsschlitze

Servicenummer



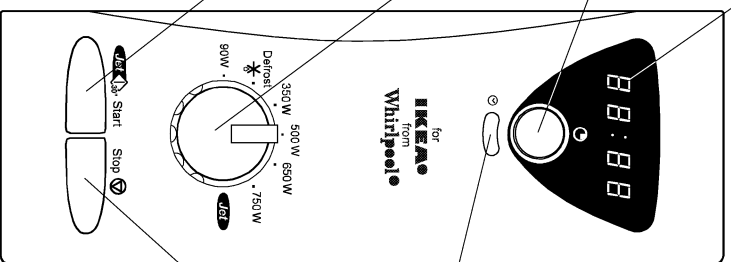
Bedienfeld

Digitalanzeige.
Hier werden Tageszeit oder Garzeit angezeigt.

Zeitschaltknopf.
Mit diesem Knopf können Sie die Garzeit oder die Tageszeit einstellen.

Leistungsknopf.
Mit diesem Knopf können Sie die gewünschte Leistungsstufe einstellen.

Starttaste.
Drücken Sie diese Taste, um automatisch für 30 Sekunden einzuschalten. Durch jedes weitere Drücken der Taste wird das Gerät für weitere 30 Sekunden geschaltet.



Zeitaste.
Drücken Sie diese Taste, damit die Uhr angezeigt wird, um Tageszeit oder Garzeit einzustellen.

Stoptaste.
Drücken Sie diese Taste, um das Gerät auszuschalten oder neu einzustellen.

Symbole



Garzeitsymbol



Aufausymbol



Symbol "akustisches Signal"



Startsymbol



Stoppsymbol

Tableau de cuisson

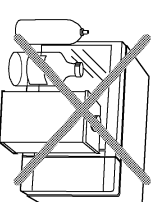
Type de nourriture	Quantité	Puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Rosbif	1000 g	Étape 1 : 900 W Étape 2 : 250 W	8-10 min 8-12 min	10-15 min	Retournez le rôti après l'étape 1.
Pain de viande	600 g	650 W	12-14 min	5 min	Retournez le rôti après l'étape 1.
Rôti de porc	800 g	Étape 1 : 900 W Étape 2 : 250 W	8-10 min 12-14 min	10-15 min	Retournez le rôti après l'étape 1.
Rôti d'agneau	800 g	Étape 1 : 900 W Étape 2 : 250 W	7-8 min 9-11 min	10-12 min	Retournez le rôti après l'étape 1.
Bacon	150 g	900 W	3-4 min	1 min	Placez sur du papier de cuisine sur une assiette, en 2 ou 3 couches. Couvrir avec du papier de cuisine. Incisez la peau. Cuisson à couvert.
Poisson (entier)	600 g	650 W	8-9 min	3-4 min	Placez les parties les plus minces vers le centre. Cuisson à couvert.
Poisson, tranches ou filets	400 g	650 W	5-6 min	2-3 min	Placez les parties les plus minces vers le centre. Cuisson à couvert.
Demi-poulets	1200 g	650 W	25-28 min	6-8 min	Placez le poulet le côté avec la peau au-dessus. Badigeonnez avec de l'huile pour griller. Vérifiez que le jus de viande est incolore, en fin de cuisson. Suivez les instructions relatives aux demi-poulets.
Blancs de poulet	500 g (2 pièces)	650 W	10-12 min	4-5 min	Suivez les instructions relatives aux demi-poulets.
Légumes surgelés	250 g	900 W	3-4 min	1-2 min	Faites cuire à couvert.
racines (p. ex. carottes émincées)	400 g	900 W	7-9 min	2-3 min	Cuire à couvert, ajouter 1/4-1/2 dl d'eau.
Chou-fleur / Brocoli	300 g	900 W	3-4 min	2 min	Ajoutez 1/2 dl d'eau. Cuire à couvert. Retournez le chou-fleur entier à mi-cuisson. Piquer avec une fourchette.
Pommes cuites	1 pièce	650 W	1-2 min	1-2 min	
Biscuits de Savoie	4 pièces	650 W	5-6 min	2-3 min	
Porridge	500 g	650 W	5-6 min	5 min	
	1 portion	650 W	2-3 min	1 min	Mélangez 1 dl de flocons d'avoine à 2 dl d'eau + 2 ml de sel dans une assiette ou un bol. Cuire sans couvrir.

Tableau de rechargepage

Type de nourriture (température du réfrigérateur)	Quantité	Niveau de puissance	Temps	Temps de repos	Suggestions
Mets sur un plat	300 g	750 W	2 1/2-3 min	1-2 min	Couvrir.
Mets sur un plat	450 g	750 W	3-3 1/2 min	1-2 min	Couvrir.
Riz cuisiné	2 dl 6 dl	750 W 750 W	1 min 2 1/2-3 min	1 min 2 min	Couvrir.
Boulettes de viande	250 g	750 W	1 1/2-2 min	1-2 min	
Hot dogs	1 pièce	750 W	1/2-3/4 min	1 min	
Lasagnes	2 pièces 450 g	750 W 650 W	3/4-1 min 5-6 min	1 min 2-3 min	
Ragoût de viande	4 portions (800 g)	750 W	6-7 min	2-3 min	Couvrir. Remuer une fois.
Légumes en boîte	2 portions (400 g)	750 W	3-4 min		
Tarte	425 g 230 g	750 W 750 W	1 1/2 min 2-2 1/2 min	1-2 min	Vider la plus grande partir du liquide.
Boisson	2 dl	JET	1-1 1/2 min	1 min	Placer une cuillère métallique dans le gobelet pour empêcher une surchauffe.
Bouillon	2 1/2 dl	JET	2-2 1/2 min	1 min	Réchauffer sans couvrir dans une assiette à soupe ou un bol.
Soupe à base de lait ou de sauce	2 1/2 dl	750 W	2 1/2-3 min	1 min	Ne pas remplir le récipient à plus des 3/4. Remuer une fois.

Wichtige Hinweise für das Arbeiten mit dem Mikrowellengerät

Erhitzen, lagern oder verwenden Sie keine entflammbaren Materialien in dem Gerät oder in seiner Nähe. Durch die Rauchentwicklung besteht Brand- oder Explosionsgefahr.

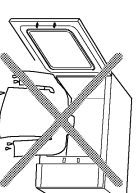


Verwenden Sie dieses Gerät nicht unsachgemäß, sondern nur wie in diesem Handbuch beschrieben.

Verwenden Sie keine angreifenden chemischen Stoffe oder Dämpfe im Gerät: dieses Mikrowellengerät wurde ausschließlich zum Erhitzen oder Kochen von Speisen für den Hausgebrauch entwickelt und eignet sich nicht zu Industrie- oder Laborzwecken.

Speisen nicht überhitzen: es besteht Brandgefahr.

Trocknen Sie keine Textilien, Papier, Gewürze, Holz, Pflanzen, Früchte oder andere brennbare Materialien in Ihrem Mikrowellengerät: es besteht Brandgefahr.



Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, insbesondere wenn Sie Behälter aus Papier, Kunststoff oder andere brennbaren Materialien verwenden. Papier kann verkohlen oder brennen und einige Kunststoffe schmelzen, wenn zum Erhitzen von Speisen verwendet werden. Wie jedes andere Gerät erfordert auch dieses aufmerksame Beaufsichtigung, wenn es von Kindern benutzt wird.

Entfernen Sie sämtliche Metallteile wie z.B. Verschlüsse von Folienverpackungen usw.

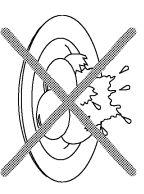


Wenn im Garräum Feuer ausbrechen sollte, halten Sie die Gerätetür geschlossen, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie den Netzstecker ab oder drehen Sie die Sicherung im Schaltkasten heraus.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten, wie z.B. Getränken oder Wasser in Ihrem Mikrowellengerät ist es möglich, daß der Siedepunkt bereits erreicht ist, jedoch keine Bläschen sichtbar sind. Beim Herausnehmen des Gefäßes (Tasse, Glas o.ä.) kann dies zu heftigem Überkochen führen. Um dies zu vermeiden, sollten Sie folgende Vorsichtsmaßnahmen ergreifen:

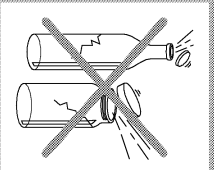
1. Verwenden Sie möglichst keine hohen, schmalen Gefäße mit engem Hals.
2. Rühren Sie die Flüssigkeit um, bevor Sie das Gefäß in den Garräum stellen, und lassen Sie den Teelöffel im Gefäß.
3. Nach dem Erhitzen lassen Sie die Flüssigkeit kurz stehen und rühren sie nochmals um, bevor Sie das Gefäß vorsichtig aus dem Gerät nehmen.

Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht zum Garen oder Wiedererwärmen von ganzen Eiern mit oder ohne Schale, da diese platzen können.



⚠ ACHTUNG!

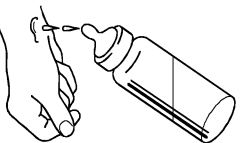
Keine Speisen oder Flüssigkeiten in fest verschlossenen Behältern im Mikrowellengerät erhitzen. Der Druck im Behälter nimmt sehr schnell zu, und dies kann beim Öffnen des Behälters zu Verletzungen führen.



Beachten Sie stets die Angaben im Mikrowellenkochbuch, insbesondere beim Garen oder Erhitzen von alkoholhaltigen Speisen.

Nach dem Erwärmen von Babynahrung oder-

getränken in Saugflaschen sollten Sie diese immer erst umrühren und deren Temperatur prüfen. So wird die Wärme gleichmäßig verteilt und Verbrennungsgefahr wird vermieden. **Schraubverschluss und Sauger** vor dem Erhitzen unbedingt abnehmen!



Einige Nahrungsmittel mit geringem Wassergehalt wie z.B. Öl, Schokolade und einige Backwaren mit süßer Füllung müssen vorsichtig erwärmt werden.

Fritieren im Mikrowellengerät sollte grundsätzlich unterbleiben, da Sie die Öltemperatur nicht kontrollieren können.

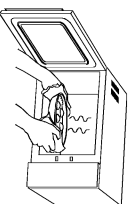
Einer der größten Vorteile der Mikrowelle ist die kurze Garzeit. Die empfohlenen Zeiten zum Garen oder Erwärmen sollten nicht überschritten werden.

Verwenden Sie Topfhandschuhe.

Die Behälter werden nicht durch die Mikrowellenenergie, wohl aber durch die heißen Speisen erhitzt.

Ziehen Sie immer Topfhandschuhe an,

bevor Sie nach dem Garen Behälter, Geräteteile und Geschir berühren, damit Sie keine Verbrennungen erleiden.



Kindersicherheit / Automatischer Leerlaufschutz:

Dieses Gerät umfaßt eine automatische Kindersicherheitsfunktion, die eine Minute nach Rückkehr des Geräts in den "Standby"-Betrieb aktiviert wird. Das Gerät befindet sich im "Standby", wenn die Tageszeit angezeigt wird oder, falls die Uhr nicht eingestellt wurde, das Anzeigefeld schwarz ist.

Die Tür

muß geöffnet und wieder geschlossen werden, beispielsweise zum Einlegen von Gargut, um die Sicherheitsperre aufzuheben. Wenn Sie versuchen, das Gerät einzuschalten, ohne Gargut einzulegen, leuchtet die Anzeige "door" als Hinweis darauf, daß Sie die Tür öffnen und schließen müssen, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.

Tableau de décongélation

Type d'aliment	Quantité	Temps de décongélation/160W	Temps de repos	Suggestions
Rôti	1000 g	25-30 min	15-20 min	Retourner à mi-temps de la décongélation.
Ragout	500 g	10-12 min	10 min	Retourner/séparer les morceaux à mi-temps de la décongélation.
Viande émincée	500 g	10-12 min	5-10 min	Retourner à mi-temps; séparer les morceaux décongelés.
Côtelettes, escalopes, steaks	500 g	9-11 min	5-10 min	Retourner à mi-temps.
Saucisses de Francfort	500 g	7-9 min	3-4 min	Retourner/séparer à mi-temps.
Bacon	150 g	2-2 1/2 min	2-3 min	
Poulet entier	1200 g	20-25 min	15-20 min	Retourner à mi-temps.
Poulet en morceaux	500 g	12-15 min	10 min	Retourner/séparer à mi-temps. Protéger les extrémités des ailes et les cuisses avec une feuille d'aluminium pour éviter une surcuisson.
Poisson entier	600 g	10-12 min	10 min	Retourner à mi-temps. Protéger la queue avec une feuille d'aluminium pour éviter une surcuisson.
Poisson filets/tranches	400 g	7-8 min	5-6 min	Retourner/séparer à mi-temps.
Crevettes	250 g	5-6 min	5 min	Séparer à mi-temps.
Epinards	375 g	6-7 min / 350 W	3-4 min	Retourner à mi-temps.
Légumes variés	250 gr	4-5 min / 350 W	2-3 min	Remuer à mi-temps.
Miche de pain	500 g	6-7 min	5 min	Retourner à mi-temps.
Petits pains	4 pièces (200 g)	3- 3 1/2 min	2-3 min	Les mettre en couronne.
Petits pains au lait	4 pièces (150 g)	2 1/2 min	2-3 min	Les mettre en couronne.
Fruits / Bâtes	200 g	5-6 min	2-3 min	Séparer pendant le temps de repos.

Les aliments de forme irrégulière, les poissons par exemple, seront placés la queue vers le centre du plat.

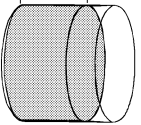
Si vous préparez un plat pour le réchauffer, placez les morceaux les plus épais et les plus denses à l'extérieur et les plus fins et les moins denses à l'intérieur.



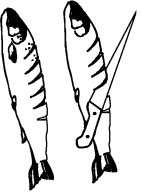
Placer les tranches de viande minces les unes au-dessus des autres.

Les tranches plus épaisses, telles que viande hachée et saucisses seront placées les unes à côté des autres.

Les sauces doivent être réchauffées dans un récipient séparé, plutôt haut et étroit que bas et large. Quand vous réchauffez des sauces ou de la soupe, remplissez le récipient aux 2/3 maximum.



Quand vous cuisez ou réchauffez un poisson entier, incisez la peau, cela évite des craquelures.



Protéger la queue et la tête avec des petits morceaux de papier aluminium sans que ceux-ci ne touchent les parois du four.



Composition des aliments

Les aliments contenant beaucoup de graisse et de sucre seront chauffés plus vite que ceux à base d'eau. La graisse et le sucre atteindront ainsi une température plus élevée que l'eau pendant la cuisson. Plus les aliments sont denses, plus ils sont longs à chauffer. La nourriture "très dense" telle que la viande prend plus de temps à réchauffer que la nourriture plus légère, plus poreuse comme le pain.

Taille et forme des aliments

A poids égal, plus les aliments sont petits ou minces, plus ils cuisent vite. De même, les aliments de forme régulière cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme irrégulière. Afin d'assurer une cuisson régulière, couper des morceaux de taille et de forme similaires.

Remuer et retourner les aliments pendant la cuisson

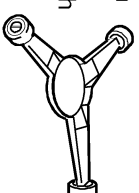
Remuer et retourner les aliments sont des techniques utilisées aussi bien dans la cuisine traditionnelle que dans la cuisson aux micro-ondes, pour répartir la chaleur d'une façon homogène et éviter une surcuisson des bords extérieurs. Retourner les aliments est spécialement important ici pour obtenir une cuisson encore plus homogène. Comme dans la cuisson conventionnelle, les aliments tels que les rôtis doivent être surveillés pour ne pas bouillir dans leur jus.

Standardzubehör

Drehstellerauflage

Die Drehstellerauflage

muß immer unter dem Glasteller eingesetzt werden. Ausschließlich den Glasteller auf die Drehstellerauflage stellen. Die Auflage kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

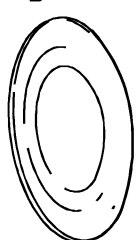


* Legen Sie die Drehstellerauflage in ihren Sitz im Garramboden des Geräts.

Glasteller

Der Glasteller

eignet sich für alle Funktionen. Er fängt heruntertropfenden Fleischsaft und Speiseeichen auf, wodurch eine unnötige Verschmutzung des Innenraums vermieden wird. Er kann auch direkt als Kochgeschir verwendet werden.



Der Glasteller kann in der Spülmaschine gereinigt werden.

* Den Glasteller auf die entsprechende Auflage stellen.

Zusätzliche Tageszeitanzeige

Wenn das Gerät zum ersten Mal an das Stromnetz angeschlossen wird oder auch nach einem Stromausfall, ist das Digitalanzeigefeld dunkel. Falls gewünscht, können Sie die Tageszeit (24 Std. Digitalanzeige) einstellen. Sollte die Tageszeit nicht eingestellt werden, bleibt das Anzeigefeld dunkel, bis Sie eine Garzeit eingeben.

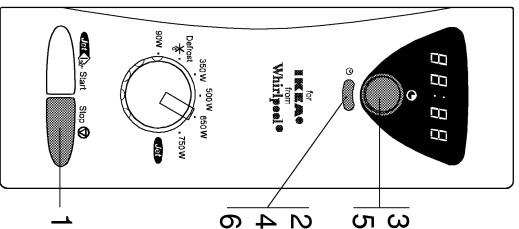
Die Garramtür sollte offenstehen,

solange Sie mit dem Einstellen der Uhr beschäftigt sind. Auf diese Weise haben Sie zum Einstellen der Uhr 10 Minuten Zeit.

Bei geschlossener Garramtür muß jeder Schritt innerhalb von 30 Sekunden abgeschlossen sein, sonst schaltet das Gerät auf "Stand by" und Sie müssen von vorn beginnen.

Bedienungsschritt

Reaktion



1. Drücken Sie die STOP-Taste.
 - * Die beiden Punkte leuchten auf.
2. Drücken Sie die ZEIT-Taste.
 - * Die beiden linken Ziffern (Stunden) blinken.
3. Zum Einstellen drehen Sie den Einstellknopf, bis die richtige Stunde angezeigt wird.
 - * Die eingestellte Stunde blinken weiter.
4. Drücken Sie wieder die ZEIT-Taste.
 - * Die beiden rechten Ziffern (Minuten) blinken.
5. Zum Einstellen drehen Sie den Einstellknopf, bis die richtigen Minuten angezeigt wird.
 - * Die eingestellten Minuten blinken weiter.
6. Drücken Sie wieder die ZEIT-Taste.
 - * Die Uhr läuft.

Anmerkung:
Wenn Sie die Anzeige der Tageszeit später rückgängig machen wollen, drücken Sie erst die Zeitaste und dann die Stoptaste. Zum Wieder einstellen der Tageszeit führen Sie die oben beschriebenen Schritte aus.

Condensation

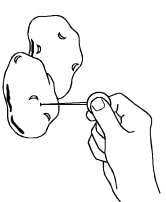
L'humidité des aliments provoquera parfois de la condensation sur les parois du four ou dans la porte. Ceci est normal. En général, les aliments couverts provoqueront moins de condensation.

Sucre

Pour la cuisson des aliments très sucrés ou très gras, tels que tartellettes et cake aux fruits, suivre soigneusement les instructions de cuisson. Un temps de cuisson excessif peut brûler les aliments et endommager le four.

Aliments recouverts d'une peau

Plusieurs catégories d'aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Ces aliments

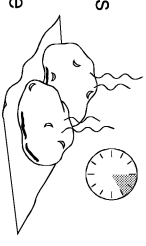


doivent être piqués avec la pointe d'un couteau pour permettre à la pression de s'échapper. Ceci les empêche de déclater au fur et à mesure de la dilatation des aliments pendant la cuisson. Ceci s'applique aux pommes de terre non

épluchées, foies de volailles, saucisses, jaunes d'oeufs et fruits non épluchés.

Temps de cuisson

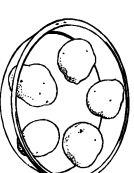
Laisser les aliments se reposer quelques instants après la cuisson. Le temps d'attente après



décongélation, réchauffage ou cuisson améliore le résultat car la chaleur se répartit uniformément dans les aliments. Dans un micro-ondes, les aliments continuent à cuire, même lorsque la source d'énergie micro-ondes a été stoppée. La cuisson ne s'effectue plus par micro-ondes mais continue par conduction de la chaleur vers le centre de l'aliment. La durée du temps d'attente dépend du volume et de la densité des aliments. Pour de petites quantités, le temps d'attente est très court : il correspond au temps qu'il vous faut pour servir votre plat. Pour des aliments plus gros et plus denses, telle une grosse pièce de viande, le temps d'attente est de 10 minutes. Durant ce temps, la température de l'aliment augmente et la cuisson se termine.

Disposition des aliments

d'un même aliment, par exemple des pommes de terre en robe des champs, les disposer en couronne.



Si vous faites cuire des aliments de forme irréguliers, placer la partie la plus petite ou la plus mince vers le centre du plat.



Les meilleurs résultats

sont obtenus si les aliments sont réparés régulièrement dans le plat. Il y a différents moyens dans un four micro-ondes pour obtenir les résultats de cuisson les plus uniformes.



Si vous faites cuire plusieurs morceaux

Réipients en aluminium et micro-ondes

Il est maintenant possible d'utiliser des barquettes en aluminium dans cette nouvelle génération de fours micro-ondes, à condition de suivre les simples règles suivantes :

- * Enlever toujours le couvercle des barquettes, sinon le four pourrait être endommagé.
- * N'utiliser que des barquettes en bon état.
- * La hauteur des barquettes doit être inférieure à 3 cm et elles doivent être remplies au moins aux 2/3.
- * Laisser au moins 1 cm entre la barquette et les parois du four afin d'éviter les arcs électriques.
- * N'utiliser qu'une seule barquette à la fois et la placer sur le plateau tournant en verre.

- * Suivre les indications données sur les barquettes pour obtenir le bon réchauffage.
- * Les temps de réchauffage sont plus longs qu'avec des réipients en matière plastique, verre, porcelaine ou papier. Vous assurer que la nourriture est assez chaude (72°C min.) avant de la servir.

Un conseil utile est de placer la barquette dans un récipient résistant à la chaleur, rempli d'eau chaude (pas plus d'un cm) pour chauffer le fond de la barquette. Agiter ou laisser les aliments reposer pendant 2 à 3 minutes après réchauffage, de façon à ce que la chaleur se répartisse uniformément à l'intérieur de la barquette.

Conseils

Conseils pour la décongélation (160 W)

- * Le temps de décongélation est lié à la forme des aliments à décongeler. Les blocs rectangulaires minces décongèlent plus vite que les blocs épais.
- * Séparer les morceaux dès qu'ils commencent à décongeler. Les tranches minces séparées décongèlent plus vite.
- * Protéger avec du papier d'aluminium les parties de l'aliment qui décongèlent plus vite afin d'éviter un début de cuisson.
- * Lorsque vous effectuez une décongélation, nous vous conseillons de ne pas décongeler complètement l'aliment. Le processus de décongélation se terminera pendant le temps de repos.

Quantité d'aliments

Plus vous augmentez la quantité d'aliments à préparer, plus les temps sont longs. A chaque fois que vous doublez la quantité d'aliments, le temps double presque. S'il faut 4 minutes pour cuire une pomme de terre, il faudra environ 7 minutes pour en cuire 2.

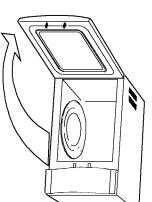
Teneur en eau des aliments

Le temps de cuisson variera selon la teneur en eau des aliments. Les aliments aqueux comme les légumes, poissons et volailles cuiront plus rapidement et uniformément. Pour les aliments plus secs comme le riz ou les haricots secs, il faut ajouter de l'eau pour la cuisson.

Unterbrechen des Garvorgangs

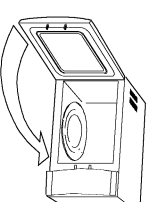
Unterbrechen des Garvorgangs:

falls Sie ein Gericht überprüfen, umzureden oder wenden möchten, öffnen Sie die Gerätetür und der Garvorgang wird automatisch unterbrochen. Nach dem Öffnen der Tür werden Garzeit und Funktionen noch 10 Minuten lang angezeigt als Hinweis, daß der Gar-/Aufwärmvorgang unterbrochen wurde. Nach dem Öffnen der Gerätetür bitte folgendes beachten:



Fortsetzen des Garvorgangs:

Gerätetür schließen und START-Taste drücken.



Anmerkung: Wenn Sie die START-Taste einmal drücken, wird der Garvorgang zu dem Zeitpunkt fortgesetzt, wo er unterbrochen wurde. Durch zweimaliges Drücken der START-Taste wird die Garzeit darüber hinaus um 30 Sekunden verlängert.

Wenn Sie den Garvorgang nicht fortsetzen möchten:

Gericht herausnehmen, Gerätetür schließen und STOP-Taste drücken.

Wenn Sie den Garvorgang nicht unterbrechen:

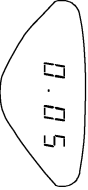



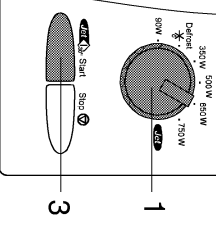

Nach Ablauf des Garvorganges ertönt ein akustisches Signal 10 Minuten lang in Abständen von einer Minute, wenn die Gerätetür geschlossen bleibt und die STOP-Taste nicht gedrückt wird. **Anmerkung:** Zeit und Leistung können während des Garvorganges geändert werden.



Fortlaufendes Garen:

Wenn der Garvorgang beendet ist, zeigt das Gerät weitere 10 Minuten lang die aktuelle Einstellung an, wenn die STOP-Taste nicht gedrückt wird. Sie können so den Garvorgang durch Drücken der START-Taste fortsetzen. In diesem Fall verlängert sich lediglich die Garzeit bei jedem Drücken um 30 Sekunden. Alle anderen Einstellungen bleiben unverändert. **Anmerkung:** die Einstellung bleibt nur 30 Sekunden lang im Gerät gespeichert, wenn nach Ablauf des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet und dann wieder geschlossen wird.

Garzei und Leistungsstufe

Bedienungsschritt	Reaktion
<p>1. LEISTUNGS-Knopf auf die gewünschte Leistungsstufe drehen.</p> 	<p>* Die Anzeige schaltet auf "Garzeit" um.</p> 
<p>2. ZEITSCHALT-Knopf auf die gewünschte Garzeit drehen. Für größere/kleinere Zeitschritte einfach die Zeittaste drücken und den Zeitschaltknopf erneut drehen.</p> 	<p>* Garzeiten bis zu 30 min. werden in Zeitschritten von 1 Sekunde angezeigt. Garzeiten über 30 min. werden in Zeitschritten von 1 Minute angezeigt.</p> 
<p>3. START-Taste drücken.</p> 	<p>* Die Garzeit wird jetzt angezeigt und läuft zurück. * Der Garvorgang wird gestartet. * Die Garraumbeleuchtung leuchtet auf. * Der Kühlventilator läuft.</p> 

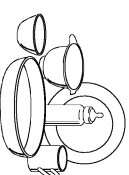


Nach Ablauf der Garzeit ertönt ein akustisches Signal und der Garvorgang wird ausgeschaltet.

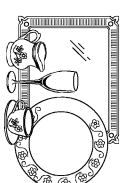
Anmerkung:
Nachdem der Garvorgang gestartet worden ist, kann die Garzeit einfach durch Drücken des Startknopfes um jeweils 30 Sekunden verlängert werden. Bei jedem Drücken verlängert sich die Garzeit um 30 Sekunden. Die Garzeit kann auch durch drehen des Zeitschaltknopfes verlängert oder verkürzt werden.

Anmerkung:
Sowohl die Garzeit, als auch die Leistungsstufe können während des Garvorgangs geändert werden.

Nachdem der größere Zeitschritt benutzt wurde, schaltet das Gerät automatisch auf den kleineren Zeitschritt (werkseitig eingestellt) zurück, wenn kein neuer Garvorgang innerhalb von 30 Sekunden eingestellt wird. Um festzustellen, welcher Zeitschritt eingestellt ist, die Punkte in der Mitte der Digitalanzeige beachten: wenn der obere Punkt leuchtet, ist der größere Zeitschritt eingestellt; wenn der untere Punkt leuchtet, ist der kleinere Zeitschritt eingestellt.



Convientment



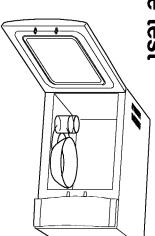
Ne convientment pas

Ne pas utiliser de récipients métalliques, par exemple saucières ou poêles à frire.

Les micro-ondes ne peuvent pas traverser le métal. Elles rebondiront sur tout objet métallique contenu dans le four, comme elles se réfléchiront sur les parois du four et créeront des "amorgages", un phénomène qui ressemble à un éclair.

De petites feuilles d'aluminium peuvent être utilisées, mais seulement pour protéger les parties qui risquent de surcuire (par exemple : les ailes ou les pattes de poulet et les queues de poisson), mais ces feuilles ne doivent pas toucher les parois pour éviter les arcs électriques.

Pour vérifier qu'un récipient convient, effectuer le simple test suivant :



Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé à vide ou avec des récipients vides. Faire fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté sera seulement tiède.

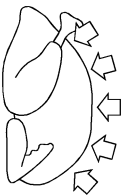
ATTENTION

De nombreux accessoires et ustensiles pour four à micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage.

Quand vous placez les aliments dans le four à micro-ondes, assurez-vous que les aliments et les récipients ne viennent pas en contact direct avec les parois ou la voûte de la cavité.

Ustensiles	Micro-Ondes
Verre d'usage courant	oui (1)
Verre résistant à la chaleur	oui
Céramique résistant à la chaleur	oui (1)
Porcelaine résistance à la chaleur	oui
Faïence spéciale	oui
Sachet de plastique	oui (2)
Plastique résistant à la chaleur	oui (2)
Aluminium / Barquettes	oui (3)
Métal	non
Papier	oui

1. Sans décors ou parties métalliques.
2. Attention : certain plastiques ont une résistance à la chaleur limitée à certaines températures.
3. Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une sur-cuisson).



Chauffage GRILL

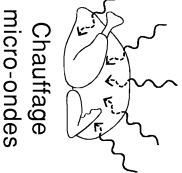
En cuisson avec infra-rouges (GRILL ou air chaud) dans un four conventionnel, la chaleur est transmise à la surface de la nourriture et ensuite transmise au centre.

La nourriture a une assez mauvaise conductibilité de la chaleur et l'échauffement est donc assez long.

Les aliments

contiennent toujours

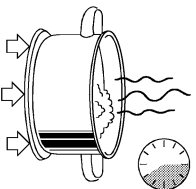
de l'eau La cuisson aux micro-ondes agit les molécules d'eau des aliments et les chauffe. Les micro-ondes pénètrent les aliments dans toutes les directions, ce qui explique qu'ils chauffent si rapidement sans que la surface ne brunisse.



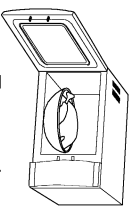
Chauffage micro-ondes

Vous gagnez du temps en utilisant un four micro-ondes. Vous économisez

aussi de l'énergie, surtout si vous cuisinez de petites quantités d'aliments. Si vous faites cuire un poisson dans une casserole avec de l'eau, l'énergie électrique doit d'abord chauffer la plaque électrique. La chaleur doit être transférée de la plaque à la casserole et de la casserole à l'eau qui chauffera le poisson. Dans un four micro-ondes, l'énergie électrique est convertie en micro-ondes et presque toute l'énergie micro-ondes est transformée en chaleur dans les aliments.



Temps de cuisson 20-25 min



Temps de cuisson 10 min

Quels ustensiles utiliser dans ce four ?

Les ustensiles et les récipients utilisés dans un four micro-ondes doivent être faits d'un matériau qui ne soit pas un écran à l'énergie micro-ondes. En général, cela signifie que vous devez utiliser des récipients en papier, plastique, verre ou porcelaine.

Les récipients en porcelaine et en céramique conviennent parfaitement pour l'utilisation dans votre four micro-ondes. Il en est de même pour la plupart des verres. Les verres en cristal de plomb risquent de se casser et ne doivent donc pas être utilisés. Éviter d'utiliser les assiettes ou la vaisselle décorées, car les décors peuvent être métalliques, par exemple dorures... et risquent d'être abîmés.

Les matières plastiques et le papier peuvent aussi être utilisés, s'ils sont prévus pour résister à la chaleur des aliments. Pour la cuisson, n'utiliser que des matières plastiques qui résisteront à une température de 120°C. Quelques matières plastiques, par exemple, la mélamine, seront échauffées par les micro-ondes et endommagées.

Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière. Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie. Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.

Fonction Auftauen

Befolgen Sie die Anweisungen unter "Zeit und Leistung" und wählen Sie * 160 W, wenn Sie auftauen wollen.

Zum Erweichen von Eiscreme oder Butter sollten Sie 90 W wählen.

Überprüfen und kontrollieren Sie die Speisen regelmäßig. Mit der Zeit werden Sie mit den erforderlichen Einstellungen für die verschiedenen Mengen Erfahrung sammeln. Im Abschnitt "TIPS und Hinweise" erfahren Sie mehr über die Regeln beim Auftauen.

Wie wird die richtige Mikrowellenleistung gewählt?

JET

– Schnelles Erwärmen von Getränken, Wasser, klaren Suppen, Kaffee, Tee oder von anderen Lebensmitteln mit hohem Wassergehalt. Falls die Gerichte Eier oder Sahne enthalten, wählen Sie bitte eine niedrigere Leistungsstufe.

750 W

– Zum Garen von Gemüse, Fisch, Fleisch usw.

650 W

– Zum Garen von Gerichten, die nicht umgerührt werden können.

500 W

– Zum schonenden Garen, z.B. für Soßen mit hohem Proteingehalt, Käse- und Eierspeisen und zum Fertigbaren von Eintopfgerichten.

350 W

– Zum Köcheln von Eintopfgerichten.

160 W *

– Zum Auftauen

90 W

– Zum Erweichen von Butter, Käse und Eis.

Arbeiten mit Mikrowellen

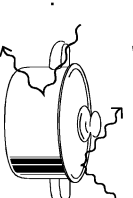
Was sind Mikrowellen?

Mikrowellen sind wie Funk- oder Lichtwellen. Sie können



sie nicht sehen, aber Sie können Ihre Wirkung wahrnehmen.

Wie das normale Tageslicht Glas,



Klarsichtfolie und Luft durchdringt, so durchdringen Mikrowellen Materialien wie Papier, Glas, Porzellan, Kunststoff und Luft. Diese Materialien enthalten weder Wasser noch Metall und werden deshalb von den Mikrowellen nicht erwärmt. Die Mikrowellen werden von

Metall genauso reflektiert, wie Licht von einem Spiegel.

Mikrowellen werden von Wasser, Öl und Fett absorbiert. Die Wasser-, Öl- und Fettmoleküle werden von den Mikrowellen erregt, reiben gegeneinander und erhitzen sich dabei, wie man sich die Hände reibt, um Wärme zu erzeugen. Die Geschwindigkeit der Reibung bestimmt die Stärke der Erwärmung. Mikrowellen-energie ist selbst nicht warm, sondern bringt nur die Lebensmittel dazu, sich selbst zu erhitzen.

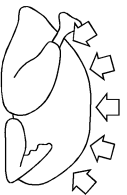
Beim Erwärmen von

Speisen mit

Infrarotwellen (Grill oder Heißluft) in

einem normalen Ofen, wird die Hitze auf die Oberfläche der Speise übertragen und von

dort zum Kern des Lebensmittels weitergeleitet. Lebensmittel haben keine große Leitfähigkeit und darum dauert es lange, bis sie ganz erhitzt sind.



Erwärmen mit einem Grill

Lebensmittel enthalten immer

Wasser. Beim

Erhitzen von

Lebensmitteln mit Mikrowellen werden

die Wassermoleküle

in den Lebensmitteln erregt und dadurch entsteht Wärme. Die Mikrowellen dringen von allen Seiten gleichzeitig in die Lebensmittel ein. Darum erwärmt sich das Gericht so schnell.



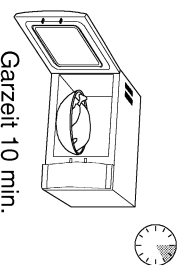
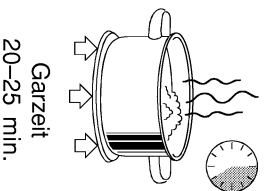
Erwärmen mit Mikrowellen

Welches Zubehör kann im Mikrowellengerät eingesetzt werden?

Zubehör und Kochgeschirr sollte mikrowellengeeignet sein. Sie können Glas, Porzellan, Keramik, Kunststoff oder auch bedingt Papier verwenden können.

Getäße aus Porzellan und Keramik eignen sich sehr gut zur Verwendung im Mikrowellengerät. Dies gilt ebenso für die meisten Glassorten (Kristall kann zerspringen und sollte daher nicht verwendet werden). Farbiges Glas oder Glas mit Dekor sollte nicht verwendet werden, da Dekor meistens Metall wie z.B. Gold enthält und beschädigt werden kann.

Sie sparen Zeit, wenn Sie mit dem Mikrowellengerät kochen. In der Regel sparen Sie außerdem Energie, vor allem wenn Sie Speisen in kleinen Mengen zubereiten. Wenn Sie Fisch in einem Topf mit Wasser kochen, muß die elektrische Energie zunächst die Kochplatte erhitzen. Die Wärme muß sich dann von der Kochplatte auf den Topf und vom Topf auf das Wasser übertragen, das dann den Fisch erhitzt. In einem Mikrowellen-gerät wird die elektrische Energie in Mikrowellen und anschließend fast die gesamte Mikrowellenenergie in der Speise in Wärme umgewandelt.



Kunststoff und Papier eignen nur, wenn sie hitzefest sind (gegen die Wärme der erhitzten Gerichte). Zum Garen sollten Sie nur Kunststoff verwenden, der bis zu 120°C hitzefest ist. Einige Kunststoffarten wie z.B. Melamin werden durch Mikrowellen erhitzt und können sich verformen.

Runde oder ovale Formen begünstigen einen gleichmäßigen Garvorgang. In quadratischen oder rechteckigen Behältern können die Speisen in den Ecken übergart werden, da dort mehr Energie absorbiert wird. Flache Behälter ermöglichen auch ein gleichmäßigeres Garen.

Fonction Décongélation

Suivre la même procédure que pour "Temps et Puissance" et choisir une Puissance de * 160 W.

Pour ramollir les glaces ou le beurre, choisir 90 W.

Contrôler et vérifier les aliments régulièrement. L'expérience vous donnera les temps nécessaires en fonction des quantités. Consulter le paragraphe Conseils pour plus d'information sur la Décongélation.

Comment choisir le niveau de puissance

JET

– Rechauffage rapide de boissons, eau, soupe, café, thé ou autres plats contenant beaucoup d'eau. Pour les plats préparés avec des oeufs ou de la crème, choisir une puissance plus basse.

750 W

– Pour cuire et réchauffer légumes, poisson, viande, etc...

650 W

– Pour cuire des plats qu'on ne peut remuer, par exemple : les gratins.

500 W

– Pour les cuissons plus délicates, par exemple : sauces à base de crème, fromage et oeufs ou pour terminer la cuisson des ragouits.

350 W

– Pour cuire à l'étouffée et cuire les plats de poissons.

*

– Décongélation.

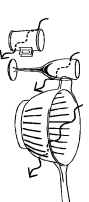
KEEP WARM

– Pour ramollir du beurre, du fromage à tartiner et des glaces.

– Maintenir au chaud.

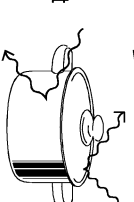
Utilisation des micro-ondes

Que sont les micro-ondes ?



Les micro-ondes sont comme les ondes TV ou les ondes lumineuses.

Elles ne sont pas visibles, mais on peut voir leur effet. Tout comme la lumière traverse le verre, le plastique fin et l'air,



les micro-ondes traversent les matériaux tels que le papier, le verre, la porcelaine, les matières plastiques et l'air. Ces matériaux ne contenant ni eau, ni métal, ne sont donc pas chauffés par les micro-ondes. Les micro-ondes sont

réfléchies par le métal comme la lumière est réfléchie par un miroir.

Les micro-ondes sont absorbées par l'eau, l'huile et la graisse. Les

molécules d'eau, d'huile et de graisse sont excitées par les micro-ondes et se frottent les unes contre les autres, tout comme lorsque vous vous frottez les mains rapidement, ce qui provoque de la chaleur. La vitesse de frottement détermine la température. L'énergie micro-ondes n'est pas la chaleur : ce sont les aliments qui induisent leur propre chaleur.

Réglage précis du temps de cuisson

Vous pouvez obtenir un réglage plus précis du temps de cuisson :

* de 0 à 30 minutes : pas d'une

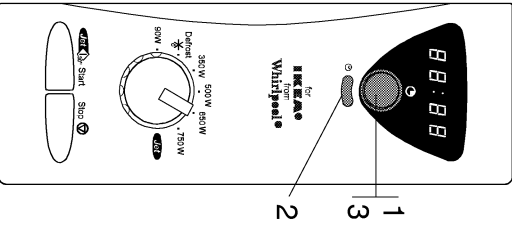



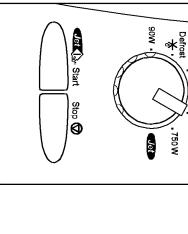

seconde

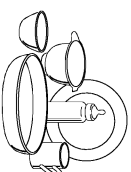
* de 30 à 90 minutes : pas d'une minute

A titre d'exemple de réglage plus précis du temps de cuisson, procéder comme suit (temps de cuisson choisi : 1'25") :

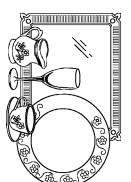
Action de l'utilisateur

Effet produit

	<p>1. Sélectionner le temps le plus proche du temps désiré à l'aide du bouton MINUTEUR.</p>		<p>* L'afficheur indique 1.15</p>
	<p>2. Appuyer sur la touche HORLOGE</p>		<p>* L'afficheur indique 1.15</p>
	<p>3. Régler le temps exactement souhaité à l'aide du bouton MINUTEUR</p>		<p>* L'afficheur indique 1.25</p>



Gééneet



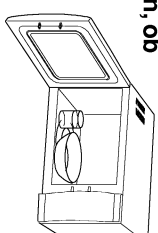
Ungééneet

Metalbehälter wie z.B. Kochtöpfe und Pfannen sollten im Mikrowellengerät **nicht** verwendet werden.

Mikrowellen können Metall nicht durchdringen. Sie werden von jedem metallischen Gegenstand im Gerät genauso reflektiert, wie von den Metallwänden des Geräts, und das führt zu "Lichtbogenbildung", einer dem Blitz ähnlichen physikalischen Erscheinung.

Mit kleinen Stücken Aluminiumfolie können Sie besonders empfindliche Teile wie z.B. Hähnchenschlegel oder -flügelspitzen, Fischschwänze usw. abdecken, damit diese nicht verbrennen. Achten Sie jedoch stets darauf, daß die Aluminiumfolie nicht mit den Innenwänden des Gerätes in Berührung kommt. Ihr Gerät könnte sonst beschädigt werden.

Um herauszufinden, ob ein Gefäß mikrowellengeeignet ist, machen Sie bitte kurz folgenden Test:



Stellen Sie das leere Gefäß zusammen mit einem Glas Wasser in den Garraum (das Wasser benötigen Sie, weil das Gerät niemals leer, bzw. mit einem leeren Gefäß bestückt eingeschaltet werden soll). Die Mikrowelle nun bei voller Leistung ca. 1 Min lang betreiben. Ein mikrowellengeeignetes Gefäß fühlt sich danach höchstens lauwarm an.

⚠ VORSICHT:

Im Handel sind die verschiedensten Arten von Sonderzubehör erhältlich. Überzeugen Sie sich vor dem Einkauf davon, daß das Sonderzubehör wirklich mikrowellengeeignet ist!

Wenn Sie Speisen in das Gerät stellen, so überzeugen Sie sich erst davon, daß Gericht, Behälter und/oder gegebenenfalls Abdeckung nicht mit den Seitenwänden oder der Decke des Garraums in Berührung kommen.

Material	Mikrowellen betrieb
Glas (allgemein)	Ja (1)
Glas (hitzebeständig)	Ja
Glaskeramik und Ceramic (hitzebeständig)	Ja (1)
Tongeschir	Ja
Porzellan (hitzebeständig)	Ja
Kunststoff (allgemein)	Ja (2)
Kunststoff (hitzebeständig)	Ja (2)
Aluminiumgeschir / Aluminiumfolie	Ja (3)
Metall (Töpfe, Pfannen usw.)	Nein
Papier	Ja

1. Ohne Metallteile oder Metalldekor.
2. Einige Kunststoffe sind nur bis zu einer bestimmten Temperatur hitzebeständig.
3. Aluminium kann zum Abdecken empfindlicher Speiseteile verwendet werden (es verhindert ein Übergaren der Speisen).

Einwegbehälter aus Aluminium und ihre Verwendung im Mikrowellengerät

Diese neue Generation von Mikrowellengeräten ermöglicht nun auch den Einsatz von Einwegbehältern aus Aluminium, wenn Sie die folgende einfache Regeln beachten:

- * Entfernen Sie vor dem Erhitzen immer den mit Folie überzogenen Pappdeckel des Behälters, da Ihr Gerät sonst beschädigt werden kann.
 - * Verwenden Sie nur unbeschädigte Aluminiumbehälter.
 - * Aluminiumbehälter, die höher als 3 cm sind, sollten nicht verwendet werden. Außerdem muß der Behälter immer mindestens zu zwei Drittel gefüllt sein.
 - * Zu den Seitenwänden des Garraums wie auch zwischen den einzelnen Behältern muß ein Mindestabstand von 1 cm eingehalten werden, um Funkenbildung zu vermeiden.
 - * Alu-Behälter sind im Mikrowellengerät ausschließlich einzeln einzusetzen und müssen immer auf dem Glasteller stehen.
 - * Für die im Handel erhältlichen Fertigerichte, die in Alu-Behältern abgefüllt sind, gilt immer der Hinweis auf der Verpackung.
 - * Bitte beachten Sie, daß das Erwärmen von Speisen in Alu-Behältern mehr Zeit benötigt als bei Verwendung von Kunststoff, Glas, Porzellan oder Papier. Vergewissern Sie sich vor dem Servieren immer, daß die Speise kochendheiß ist (mindestens 72°C).
- Es kann zweckmäßig sein**, den Alubehälter in ein hitzebeständiges Glas- oder Kunststoffgefäß mit etwas Wasser (nicht mehr als 1 cm hoch) zu stellen, damit auch der Behälterboden erhitzt wird. Rühren Sie gegebenenfalls um und lassen Sie die Speise nach dem Erhitzen weitere 2-3 Minuten stehen. Während dieser "Stehzeit" verteilt sich die Temperatur gleichmäßig.

Tips und Hinweise

Beachten Sie beim Auftauen (160 W) bitte folgendes:

- * Die Form der aufzutauenden Lebensmittel spielt eine nicht unbedeutende Rolle beim Errechnen der Auftauzeit. Flache, rechteckige Stücke tauen schneller und gleichmäßiger auf als dicke Stücke.
- * Trennen Sie bereits angeaute Teile. Freiliegende Teile tauen leichter auf.
- * Schützen Sie empfindliche Teile durch Abdecken mit kleinen Stücken Alufolie, sobald sie warm werden. Die Folienstückchen können Sie mit Zahnstochern feststecken.

- * Berechnen Sie die Zeit für einen Auftauvorgang lieber etwas knapper. Während der nachfolgenden Stehzeit wird dieser Auftauprozess fortgesetzt und das Lebensmittel taut vollständig auf.

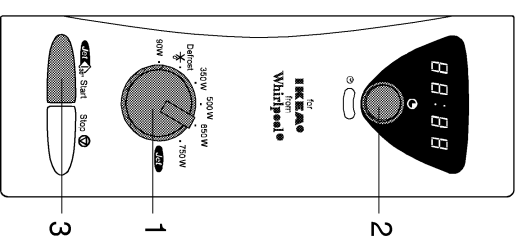
Lebensmittelmengen

Je größer die Menge, die zubereitet werden soll, desto länger die Zubereitungszeit. In der Regel benötigt man für die doppelte Menge auch fast die doppelte Zeit. Wenn Sie z.B. zum Garen einer Kartoffel 4 Minuten benötigen, können Sie die Garzeit für zwei Kartoffeln mit 7 Minuten ansetzen.

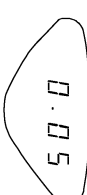
Temps et puissance

Action de l'utilisateur

Effet produit



1. Sélectionner la puissance désirée à l'aide du bouton MICRO-ONDES.



- * L'afficheur indique un temps de cuisson.

2. Afficher le temps désiré en tournant le bouton MINUTEUR.



- * Pour des temps inférieurs à une minute, le pas est de 5 sec
- * Pour des temps de 1 à 3 min, le pas est de 15 sec
- * Pour des temps de 3 à 6 min, le pas est de 30 sec
- * Pour des temps de 6 à 30 min, le pas est d'une min
- * Pour des temps de 30 à 90 min, le pas est de 5 min.

3. Appuyer sur la touche DÉPART.



- * La cuisson commence
- * La lampe du four s'allume
- * La ventilation fonctionne.
- * Le temps de cuisson est affiché et décompté



Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et la cuisson s'arrête.

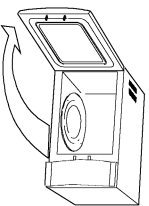
Note:
Quand la cuisson a démarré, le temps peut être augmenté facilement par pas de 30 secondes en appuyant sur la touche DÉPART. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes. Vous pouvez aussi modifier le temps en

tournant le bouton MINUTEUR pour l'augmenter ou le diminuer.
Note:
Le temps et la puissance peuvent être modifiés en cours de cuisson.

Interruption de la cuisson

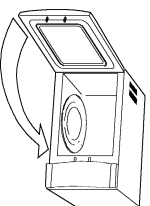
Pour interrompre la cuisson :

Si vous souhaitez vérifier, mélanger ou retourner les aliments, ouvrir la porte et la cuisson s'arrête automatiquement. Quand la porte est ouverte, le temps de cuisson et les fonctions restent affichés pendant 10 minutes pour indiquer que le réchauffage ou la cuisson ont été interrompus. Après avoir ouvert la porte :



Pour redémarrer la cuisson :

Fermer la porte et appuyer sur la touche DÉPART.



Note : La cuisson reprend là où elle avait été interrompue, si vous appuyez une fois sur la touche DÉPART. Si vous appuyez 2 fois sur la touche DÉPART, le temps sera augmenté de 30 secondes.

Si vous ne souhaitez pas continuer la cuisson :

Enlever les aliments, fermer la porte et appuyer sur la touche ARRÊT.

Si vous n'interrompez pas la cuisson :

Quand la cuisson est terminée, un BIP sonore sera émis toutes les minutes pendant 10 minutes, et ce tant que l'on n'ouvre pas la porte ou que l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT.



Note : Vous pouvez changer le temps et la puissance pendant la cuisson.

Cuisson continue :

Quand la cuisson est terminée, les réglages choisis restent affichés pendant 10 minutes si l'on n'appuie pas sur la touche ARRÊT. Ceci vous permet de continuer la cuisson en appuyant d'abord sur la touche DÉPART. Vous pouvez aussi continuer la cuisson en appuyant plusieurs fois sur la touche DÉPART. Chaque pression augmente le temps de 30 secondes, les autres réglages restant inchangés.

Note : Les réglages choisis ne restent affichés que 30 secondes, si l'on ouvre et referme la porte quand la cuisson est terminée.

Wassergehalt

Da Mikrowellen von Feuchtigkeit angezogen werden, ist die Garzeit je nach Wasseranteil unterschiedlich. Speisen mit hohem Wasseranteil, wie z.B. Gemüse, Fisch und Geflügel, garen schneller und gleichmäßiger als trockene Lebensmittel, und Reis oder getrocknete Bohnen muß zum Garen mit der Mikrowelle Wasser zugesetzt werden.

Kondenswasser

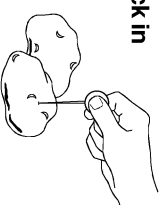
Durch die Feuchtigkeit in den Lebensmitteln kommt es manchmal zu Kondenswasserbildung im Innenraum und an der Türinnenseite. Das ist normal. In der Regel bildet sich bei abgedeckten Speisen weniger Kondenswasser als bei unbedeckten.

Zucker

Beim Kochen von Speisen mit hohem Zucker- oder Fettgehalt wie beispielsweise Pudding, Krapfen oder Obstkuchen sind die empfohlenen Garzeiten genau einzuhalten. Bei Überschreitung der angegebenen Garzeiten kann die Speise anbrennen und das Gerät beschädigt werden.

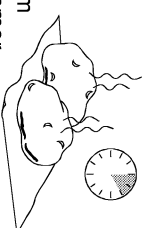
Vermeidung von Druck in den Lebensmitteln

In Lebensmitteln mit Schale oder Haut wie z.B. Kartoffeln, Tomaten, Eigelb, Geflüggelleber, einige Früchtesorten oder Würstchen, entsteht bei der Erwärmung Dampfdruck. Um einem Zerplatzen vorzubeugen, sticht wird die Schale oder Haut mit einer Gabel oder einem Zahnstocher angestochen.



Stehzeit

Lassen Sie die Gerichte nach der Zubereitung mit dem Mikrowellengerät immer etwas stehen. Eine Stehzeit nach dem Auftauen/Garen/Erwärmen verbessert das Ergebnis, da sich die Temperatur dadurch gleichmäßig ausbreiten kann. Nach Abschalten der Mikrowellenenergie garen die Speisen durch die Wärmeleitung der hohen Kerntemperatur noch weiter. Die Stehzeit hängt von der Größe und der Festigkeit der Speise ab. Manchmal genügt zum Nachgaren auch der Zeitraum zwischen der Entnahme aus dem Gerät und dem Servieren. Bei größeren, festen Speisen wie Braten kann die Stehzeit jedoch bis zu 10 Minuten betragen. Während dieser Zeit gart das Gericht zu Ende.



Anordnen der Speisen

Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, ist auf die Anordnung der Speisen besonders zu achten. Hierfür gibt es verschiedene Möglichkeiten:

Wenn Sie mehrere

Stücke der gleichen Art zubereiten wie z.B. Kartoffeln, Fleisch-



bällchen, Hamburger, so ordnen Sie diese kreisförmig in Ihrem Gefäß an und lassen Sie die Mitte frei.

Wenn Sie Stücke von

unterschiedlicher Form zubereiten, legen Sie die kleinen oder dünnen Stücke in die Mitte, da sie dort später gar werden.



Ungleichmäßig große Stücke wie z.B. mehrere Fische sollten Sie mit den dünneren/flacheren Teilen zur Tellermitte anordnen.

Achten Sie bitte bereits

beim Einfrieren oder bei der Vorbereitung von fertigen



Tellergerichten auf die Anordnung der Speisen:

legen Sie dicke/festere Teile eher an den Tellerrand und dünne/flache Teile zur Tellermitte hin.

Dünne

Fleischscheiben bitte immer übereinander oder überkreuz legen.



Dickere Fleischscheiben wie z.B.

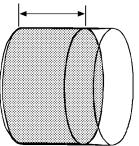
Braten, Würstchen stets dicht nebeneinander legen.

Fleischsaft oder Soße sollte immer in einem separaten Gefäß erhitzt werden.

Bevorzugen Sie dafür

schmale, hohe Gefäße statt flache und breite.

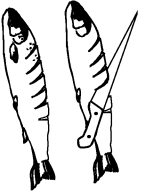
Beim Erwärmen von Fleischsaft, Soße oder Suppe sollte das Gefäß nur zu 2/3 gefüllt sein.



Beim Erwärmen oder

Zubereiten eines

ganzen Fisches die Haut einritzen, um das Einreißen der Haut zu vermeiden.



Schützen Sie Kopf



und Schwanz mit kleinen Stücken Aluminiumfolie, um ein Übergaren zu vermeiden; bitte achten Sie darauf, daß die Folie nicht mit den Garraumwänden in Berührung kommt.

Zusammensetzung der Lebensmittel

Speisen mit einem hohen Fett- und Zuckergehalt garen schneller als

Speisen mit hohem Wassergehalt, da Fett und Zucker Mikrowellenenergie sehr schnell aufnehmen. Außerdem werden sie während des Garens heißer als wasserhaltige Speisen. Je "festere"

Gerichte und Lebensmittel, desto länger die Garzeit. Lebensmittel mit besonders großer "Dichte", wie z.B. Fleisch, erfordern eine längere Garzeit als "lockere", die poröser sind, wie z.B. Brot.

Größe und Form

Kleine Stücke garen schneller als große und Stücke gleicher Größe

gleichmäßiger als solche verschiedener Form. Um ein gleichmäßiges Ergebnis zu erzielen, schneiden Sie möglichst alle Lebensmittel in gleiche Größe und Form.

Umrühren und Wenden der Gerichte beim Garen

Das Umrühren und Wenden der Gerichte dient beim Garen mit dem Mikrowellengerät, wie beim konventionellen Kochen zur besseren Wärmeverbreitung und Vermeidung des Übergarens der äußeren Teile.

Insbesondere das Wenden ist wichtig, um ein gleichmäßiges Garwerden zu erzielen. Wie beim herkömmlichen Kochen sollten Gerichte wie Braten erhitzt angeordnet werden, damit sie nicht im eigenen Saft dünsten.

Horloge Optionnelle

Lorsque l'on branche le four pour la première fois, ou après une coupure de courant, 2 points s'allument sur l'afficheur. L'horloge permet d'avoir un affichage digital de l'heure sur une séquence de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée pour le temps de cuisson, l'afficheur n'indique rien tant qu'un temps de cuisson n'est pas sélectionné.

Maintenir la porte ouverte pendant le réglage de l'horloge. Cela vous permet de disposer de 10 minutes pour l'effectuer.

Si la porte est fermée, chaque opération doit être effectuée en moins de 30 secondes, sinon il vous faut recommencer.

Action de l'utilisateur

Effet produit

1. Appuyer sur la touche ARRÊT		* Les 2 points s'affichent
2. Appuyer sur la touche HORLOGE		* Les 2 chiffres de gauche (heures) clignotent
3. Tourner le bouton MINUTEUR jusqu'à obtention du chiffre des heures voulu		* L'heure choisie continue de clignoter
4. Appuyer à nouveau sur la touche HORLOGE		* Les 2 chiffres de droite (minutes) clignotent
5. Tourner le bouton MINUTEUR jusqu'à obtention du chiffre des minutes voulu		* Les minutes choisies continuent de clignoter
6. Appuyer de nouveau sur la touche HORLOGE		* L'horloge fonctionne

Note : Si vous souhaitez supprimer l'affichage de l'heure après avoir réglé l'horloge, appuyer sur la touche HORLOGE puis sur la touche ARRÊT. Pour faire réapparaître l'heure, suivre la procédure ci-dessus.

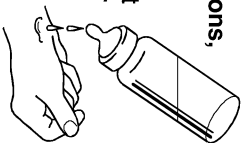
Les aliments qui ont une faible teneur en eau, par exemple l'huile, le chocolat et les pâtisseries sucrées, doivent être chauffés avec attention.

Ne pas utiliser le four micro-ondes pour frire, parce qu'il n'est pas possible de contrôler la température de l'huile.

L'un des grands avantages du four micro-ondes est le temps de cuisson réduit. Éviter de dépasser les temps recommandés pour cuire ou réchauffer les aliments.

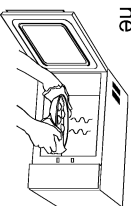
Vous pouvez vous référer à un livre de recettes micro-ondes pour plus de détails, spécialement si vous cuisez ou réchauffez des aliments contenant de l'alcool.

Après réchauffage de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agiter toujours pour répartir la chaleur et tester la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes. Enlever la tétine avant réchauffage.



Utiliser des gants isolants.

En effet, les récipients ne sont pas chauffés par l'énergie micro-ondes, mais par la chaleur des aliments.



Utiliser des gants isolants pour saisir les récipients, les parties du four, afin d'éviter les brûlures.

Sécurité enfant / Protection contre une mise en marche du four à vide

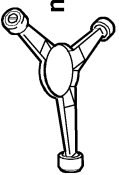
Ce four possède une sécurité enfant automatique qui est activée une minute après que le four soit revenu en position "repos". Le four est en position "repos" quand l'heure est affichée, ou 2 points affichés si l'horloge n'a pas été réglée.

La porte doit être ouverte et refermée pour annuler la sécurité enfant (par exemple en plaçant un plat à l'intérieur). Si vous essayez de faire fonctionner le four sans ouvrir puis refermer la porte, l'afficheur indiquera "door", pour vous informer que vous devez ouvrir puis refermer la porte.

Accessoires standards

Support plateau tournant

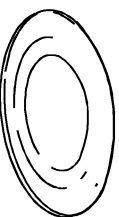
Utiliser le support plateau tournant sous le plateau tournant en verre. Ne jamais placer d'autres ustensiles que le plateau tournant directement sur le support plateau tournant. Le support peut être lavé dans le lave-vaisselle.



* Placer le support plateau tournant dans le bas du four.

Plateau tournant en verre

Utiliser le plateau tournant en verre pour tous les genres de cuisson. Il recueille les graisses de cuisson et les particules qui pourraient tomber et salir le four. Il peut être lavé dans le lave-vaisselle.



* Placer le plateau tournant en verre sur le support plateau tournant.

Auftauen

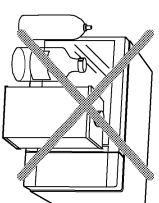
Lebensmittel	Menge	Auftauzeit/ 160 W	Standzeit	Ratschläge
Braten mittel	1000 g	25-30 min	15-20 min	Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Geschmortes	500 g	10-12 min	10 min	Nach der halben Auftauzeit umdrehen / Stücke trennen.
Fleischstücke	500 g	10-12 min	5-10 min	Nach der alben Auftauzeit umdrehen / aufgetaute Stücke trennen.
Rippchen, Koteletts, Steaks	500 g	9-11 min	5-10 min	Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Frankfurter	500 g	7-9 min	3-4 min	Nach der halben Auftauzeit umdrehen / trennen.
Speck	150 g	2-2½ min	2-3 min	Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Ganzes Hühnchen, Hühnchen, Stücke	1200 g 500 g	20-25 min 12-15 min	15-20 min 10 min	Nach der halben Auftauzeit umdrehen / trennen. Flügelspitzer und Schegel mit Auföle abschirmen, um Überhitzung zu vermeiden.
Ganzer Fisch	600 g	10-12 min	10 min	Nach der halben Auftauzeit umdrehen, Schwanz mit Alufolie abschirmen, um Überhitzung zu vermeiden.
Fischfilets/steaks Krabben	400 g 250 g	7-8 min 5-6 min	5-6 min 5 min	Nach der halben Auftauzeit umdrehen / trennen. Nach der halben Auftauzeit trennen.
Spinat	375g	6-7 min/350 W	3-4 min	Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Gemischtes Gemüse Brotteig	250 g 500 g	4-5 min/350 W 6-7 min	2-3 min 5 min	Nach der halben Auftauzeit umrühren. Nach der halben Auftauzeit umdrehen.
Brötchen Törtchen Obst/Beeren	4 Stck. (200 g) 4 Stck. (150 g) 200 g	3-3½ min 2½ min 5-6 min	2-3 min 2-3 min 2-3 min	In eine Ring legen. In eine Ring legen. Während der Standzeit trennen.

Erwärmen

Lebensmittel- (Kühlschrank- temperatur)	Menge	Leistungs- stufe	Erwärm- zeit	Stand- zeit	Ratschläge
Tellergericht	300 g	750 W	2½-3 min	1-2 min	Abdecken.
Tellergericht	450 g	750 W	2-3½ min	1-2 min	Abdecken.
Gekochter Reis	2 dl	750 W	1 min	1 min	Abdecken.
Klopse	6 dl	750 W	2½-3 min	2 min	Abdecken.
Würstchen	250 g	750 W	1½-2 min	1-2 min	
	1 pcs	750 W	½-¾ min	1 min	
	2 pcs	750 W	¾-1 min	1 min	
Lasagne	450 g	650 W	5-6 min	2-3 min	
Fleischreintopf	4 portionen	750 W	6-7 min	2-3 min	Abdecken. Einmal umrühren.
	2 portionen	750 W	3-4 min		
Dosengerichte	(400 g)	750 W	1½ min		
	425 g	750 W	2-2½ min	1-2 min	Meiste Flüssigkeit wegschütten.
Auflauf	230 g	750 W	2-2½ min	1-2 min	Löffel aus Metall hineinstellen, um Überkochen zu vermeiden.
Getränke	2 dl	JET	1-1½ min	1 min	
Klare Suppen	2 ½ dl	JET	2-2½ min	1 min	Unbedeckt auf Suppenteller oder -schale erhitzen.
Suppen, Soßen mit Milch	2½ dl	750 W	2½-3 min	1 min	Den Behälter nicht mehr als zu ¾ füllen. Einmal umrühren.

Recommandations importantes pour l'utilisation en micro-ondes

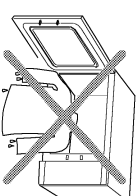
Ne pas chauffer, stocker ou utiliser de matériaux inflammables dans ou près du four. Les fumées peuvent provoquer un incendie ou une explosion.



N'utiliser cet appareil que pour l'usage décrit dans cette notice. Ne pas utiliser des produits chimiques ou des vapeurs corrosives dans cet appareil. Ce type de four est spécifiquement destiné à réchauffer ou cuire des aliments. Il n'est pas conçu pour un usage industriel, ni de laboratoire.

Ne pas surcuire les aliments, par exemple des pommes de terre, qui pourraient s'enflammer.

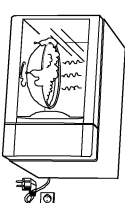
Ne pas utiliser votre four micro-ondes pour sécher des textiles, du papier, des épices, des herbes, du bois, des fleurs, des fruits ou d'autres matériaux combustibles : ils pourraient s'enflammer.



Ne pas laisser le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastiques peuvent fondre quand ils sont utilisés pour réchauffer les aliments. Comme tout autre appareil, il ne doit pas être utilisé par les enfants sans surveillance.

Enlever les fermetures métalliques des sachets papier ou plastique avant de les placer dans le four.

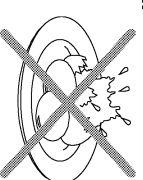
Si ce qui se trouve à l'intérieur du four venait à prendre feu, ne pas ouvrir la porte, mais arrêter le four et débrancher la prise de courant ou couper l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.



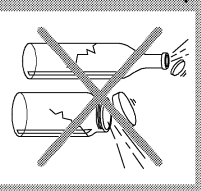
Lorsque vous réchauffez des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous risquez de vous brûler. Afin d'éviter cela, prendre les précautions suivantes :

1. Eviter d'utiliser des récipients à bord droit avec un col étroit.
2. Agiter le liquide avant de placer le récipient dans le four et laisser la cuillère dans le récipient.
3. Après chauffage, attendre un court instant, agiter à nouveau avant de sortir le récipient du four.

Ne pas utiliser votre four à micro-ondes pour cuire ou réchauffer des oeufs avec ou sans coquille car ils peuvent exploser.



ATTENTION!
Ne pas utiliser le four micro-ondes pour chauffer des aliments ou des liquides dans des récipients hermétiques. L'augmentation de pression peut les faire exploser.



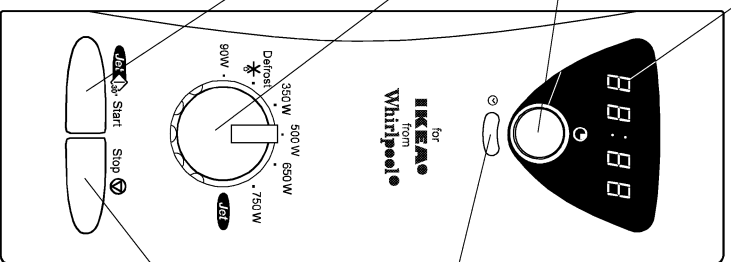
Bandeau de commande

Afficheur digital : Il comprend une horloge de 24 heures et vous indique l'heure ou le temps de cuisson.

Bouton MINUTEUR : Utiliser ce bouton pour régler le temps de cuisson ou l'horloge.

Bouton MICRO-ONDES : Utiliser ce bouton pour choisir le niveau de puissance désiré.

Touche DÉPART : Mise en marche de l'appareil, après le choix de la fonction et du temps désirés (max. pendant 30 secondes).
JET : Chaque pression supplémentaire augmente le temps de 30 secondes.



Touche HORLOGE : Appuyer sur cette touche pour régler l'horloge ou pour modifier l'intervalle de temps du minuteur (minutes ou secondes).

Touche ARRÊT : Utiliser cette touche pour arrêter le four ou annuler le réglage d'une des fonctions.

Description des symboles



Symbole Temps de Cuisson



Symbole Décongélation



Signal sonore



Symbole Départ



Symbole Arrêt

Garen

Lebensmittel	Menge	Leistungsstufe	Garzeit	Standzeit	Fatschläge
Roast beef	1000 g	Stufe 1: 750 W Stufe 2: 350 W	8-10 min 8-12 min	10-15 min 5 min	Braten nach der ersten Stufe umdrehen.
Fleischauflauf	600 g	750 W	10-12 min	5 min	Braten nach der ersten Stufe umdrehen.
Schw einbraten	800 g	Stufe 1: 750 W Stufe 2: 350 W	8-10 min 12-14 min	10-15 min	Braten nach der ersten Stufe umdrehen.
Lammbraten	800 g	Stufe 1: 750 W Stufe 2: 350 W	7-8 min 9-11 min	10-12 min	Auf Backpapier in 2-3 Schichten auf einen Teller legen und mit Backpapier abdecken.
Speck	150 g	750 W	4-5 min	1 min	Haut einstechen. Abdecken.
Fisch (am Stück)	600 g	650 W	8-9 min	3-4 min	Dünnere Teile gegen die Mitte des Tellers legen.
Fischfilet/steaks	400 g	650 W	5-6 min	2-3 min	Mit der Hautseite nach oben legen. Mit grilli einpinseln. Sicherstellen, daß nach dem Garen der austretende Saft farblos ist.
Halbes Hähnchen	1200 g	750 W	22-25 min	6-8 min	Wie halbes Hähnchen.
Hähnchenbrust	500 g (2 stücs)	750 W	9-10 min	4-5 min	Abdecken und 1/4-1/2 dl Wasser zugießen. 1/2 dl Wasser zugießen.
Wurzelgenüse (z.B. Möhren in Scheiben)	250 g 400 g	750 W 750 W	4-5 min 8-10 min	1-2 min 2-3 min	Abdecken. Ganzen Blumenkohl nach der halben Garzeit umdrehen.
Blumenkohl / Broccoli	300 g	750 W	4-5 min	2 min	Mit einer Gabel einstechen.
Gebratener Äpfel	1 Stück 4 Stücke	750 W	1 1/2-2 min 4-5 min	1-2 min 2-3 min	1 dl Haferflocken mit 2 dl Wasser + 2 ml Salz auf einem Teller oder in einer Schüssel mischen. Nicht abdecken.
Crèmes Porridge	500 g 1 portion	750 W 750 W	5 min 2-2 1/2 min	5 min 1 min	1/2 dl Wasser zugießen.
FrISChe Maiskoben	2 Stck.	750 W	6-8 min	5 min	Abdecken.
Tiefkühlware Maiskoben	2 Stck.	750 W	6-8 min	3-4 min	Abdecken.

Lebensmittel	Menge	Leistungsstufe	Garzeit	Standzeit	Ratschläge
Tiefgekühltes Gemüse	250 g 400 g	750 W 750 W	4-5 min 8-10 min	1-2 min 2-3 min	Abdecken. Abdecken.
Kartoffeln in der Schale	1 Kartoffel (250 g) 2 Kartoffel	JET	4-6 min 8-10 min	2 min 3 min	Abdecken. Einmal umrühren. Mit einer Gabel einstechen. Nach der halben Garzeit umdrehen. ½ dl Wasser zugießen.
Kartoffeln	4 Kartoffel 250 g 500 g	750 W	12-15 min 4-5 min 7-8 min	5 min 3-4 min 3-4 min	Abdecken. Abdecken.
Reis	1 portion (½ dl Reis) 4 portion (2 dl Reis)	Stufe 1: JET Stufe 2: 350 W Stufe 1: JET Stufe 2: 350 W	½-2 min 6-7 min 5 min 10-12 min	5 min 5 min 5 min	Doppelt soviel Wasser wie Reis zugießen und 2-4 ml Salz hinzufügen. Abdecken.
Rührei	1 Ei 4 Eier	750 W 750 W	½-1½ min 2+1 min	5 min	2 Suppenlöffel Flüssigkeit pro Ei + Salz zugeben. ½ - 1 Suppenlöffel Margarine bei 750 W ungefähr 1/2 min. zergehen lassen. Egemisch hinzufügen. Nach der erste Stufe umrühren.

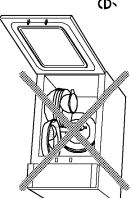
Les éléments de l'emballage sont recyclables et marqués du symbole de recyclage 

Ne pas immerger le cordon ou la prise dans l'eau. Eloigner le cordon d'alimentation des surfaces chaudes.

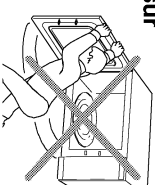
Ne pas laisser le cordon pendre sur le côté de la table ou du plan de travail.

Ne pas entreposer, ni utiliser près d'un évier, sur une surface mouillée, près d'une piscine ou autre.

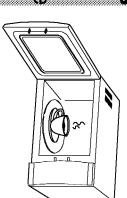
Ne pas utiliser la cavité à des fins de rangement. Ne pas laisser des papiers, des ustensiles de cuisine, ni des aliments dans la cavité, quand le four n'est pas utilisé.



Ne jamais s'appuyer sur la porte, ni laisser les enfants la tirer quand elle est ouverte.



ATTENTION!



Le four ne doit pas être utilisé à vide avec les micro-ondes : cela risque de l'endommager. Si vous vous exercez à le programmer, placer un verre d'eau à l'intérieur. L'eau absorbera l'énergie micro-ondes et le four ne sera pas abîmé.

Vue Générale

Ouvertures de ventilation

Vitre intérieure

Encadrement de porte

Gâches de porte

Plaque signalétique

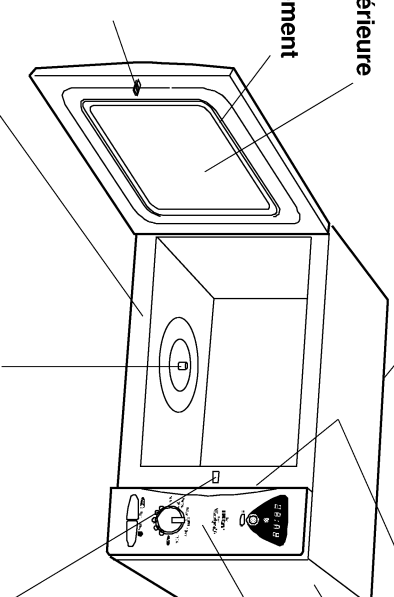
Etiquette Service

Carosserie

Bandeau de commande

Cable d'alimentation

Verrous de porte



Branchement électrique

Avant de brancher l'appareil, s'assurer que la tension électrique indiquée sur votre four correspond à celle de votre habitation. Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.

“Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel”. Cet appareil doit être alimenté en 230 Volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 10 ampères.

Vous assurer que :

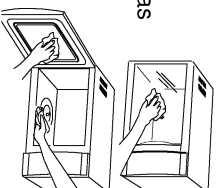
- * La prise de courant est accessible.
- * Le circuit électrique est protégé par un fusible de 10 A.

⚠ ATTENTION

L'APPAREIL DOIT ÊTRE OBLIGATOIREMENT RELIÉ À LA TERRE. ⚡

Avant d'utiliser le four

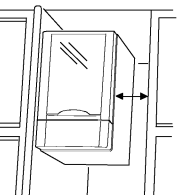
Veillez lire la notice d'emploi et la conserver pour vous y référer en cas de besoin.



S'assurer que l'appareil n'est pas endommagé. Vérifier que la porte ferme correctement et que l'encadrement inférieur de la porte n'est pas endommagé. Enlever les accessoires du four et essuyer l'intérieur avec un chiffon doux humide.

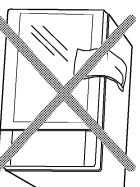
Placer le four sur une surface plane et stable capable de supporter le four et son contenu. Le côté du bandeau de commande est plus lourd.

Placer le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une ambiance qui ne dépasse pas



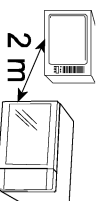
35°C. Pour une ventilation suffisante, laissez un espace de 15 cm minimum au-dessus du four.

Les ouvertures de ventilation ne doivent pas être recouvertes, cela pourrait endommager l'appareil et influencer négativement les résultats de cuisson. S'assurer que les pieds de l'appareil sont en place et que l'espace en-dessous de l'appareil est dégagé afin de permettre une bonne ventilation.



Le four ne peut être utilisé que si la porte est complètement fermée.

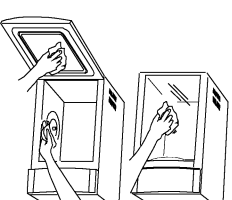
Les réceptions radio ou TV peuvent être perturbées par la proximité de cet appareil.



Wartung und Pflege

Normalerweise brauchen Sie das Gerät nur zu reinigen. Dabei immer erst den Netzstecker ziehen.

Verwenden Sie keine Metallwolle zur Reinigung des Garrarums, um die Oberfläche nicht zu verkratzen.



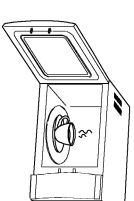
Der Garrarumboden sollte regelmäßig gereinigt werden, insbesondere wenn etwas übergelaufen ist. Entfernen Sie dabei auch den Drehteller, um evt. Verschmutzungen darunter zu entfernen. Nach dem Reinigen des Gerätes muß der Drehteller immer wieder eingesetzt werden.

Sicherstellen, daß das Gerät niemals ohne Drehteller in Betrieb genommen wird.

Benutzen Sie bitte ein mildes Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch, um die Flächen des Innenraums und die Front- und Innenseite der Gerätetür zu reinigen.

Um die Tür herum dürfen sich keine Fett- und Speiserückstände ansammeln.

Bei hartnäckiger Verschmutzung erhitzen Sie bitte ein Glas Wasser 2-3 Minuten lang im Garrarum. Durch den Dampf wird der Schmutz aufgeweicht.



Unangenehmer Geruch im Garrarum entfernen Sie, indem Sie ein Glas Wasser mit Zitronensaft ins Gerät stellen und zum Sieden bringen.

⚠ VORSICHT!

Bitte kontrollieren Sie bei der Reinigung die Türdichtung und die Türverriegelung des Gerätes regelmäßig auf Beschädigungen. Sollten diese beschädigt sein, darf das Gerät solange nicht mehr in Betrieb genommen werden, bis ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker das Gerät überprüft hat.

Schneermittel, Stahlwolle und ähnliches können das Bedienfeld sowie die Innen- und Außenflächen des Gerätes beschädigen. Verwenden Sie einen Schwamm mit mildem Reinigungsmittel oder ein Papiertuch mit Glasreiniger.

Sprühen Sie den Glasreiniger immer erst auf ein Haushaltstuch und niemals direkt in das Gerät.

Kundendienst

Falls das Gerät nicht arbeitet, überprüfen Sie bitte folgende Punkte, bevor Sie den Kundendienst anrufen:

- * Sind Drehtellerauflage und Drehteller richtig platziert?
- * Sitzt der Schutzkontaktstecker fest in der Steckdose?
- * Ist die Geräteeür geschlossen?
- * Überprüfen Sie Ihre Sicherungen und vergewissern Sie sich, daß die Stromversorgung gewährleistet ist.
- * Warten Sie 10 Minuten und versuchen Sie es nochmals.

Damit sollten überflüssige Anfahrten des Kundendiensttechnikers vermieden werden, die für Sie kostenpflichtig sind. Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die Seriennummer und Typbezeichnung Ihres Geräts an (siehe Typenschild).

Wichtig:

Falls das Stromkabel erneuert werden muß, sollten dies durch ein Originalkabel erfolgen, das über unsere Kundendienstorganisation erhältlich ist. Es darf nur von einem autorisierten Fachmann ausgetauscht werden.

⚠️ WARNUNG!

Eingriffe am Gerät dürfen nur von qualifizierten Fachkräften vorgenommen werden. Laien bringen sich durch Reparaturversuche, die die Entfernung von zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäusestellen erfordern, nur selbst in Gefahr.
Entfernen Sie keine Abdeckungen von Ihrem Gerät.

Wenn sie Hilfe brauchen

Whirlpool verfügt über eine gut ausgebaute Kundendienstorganisation für eine qualifizierte Instandsetzung sowie die Abwicklung von Garantie- und Anschlussleistungen überall in Europa. Ihre nächste autorisierte Kundendienststelle erfragen Sie bitte bei Ihrem Händler oder entnehmen Sie dem Telefonbuch unter der Rubrik:

Haushaltsgeräte, Kundendienst und Reparatur – Vgl. Whirlpool Geräte oder Autorisierter Whirlpool Service (Beispiel: XYZ Service Co.)



Daten zur Prüfung der Heizleistung

nach IEC 705.

Die Internationale Elektrotechnische Kommission, SC 59H, hat eine Norm für Vergleichsprüfungen der Heizleistung unterschiedlicher Mikrowellengeräte entwickelt. Für dieses Gerät empfehlen wir folgendes:

MBI 305 / 315 / 345				
Prüfung	Menge	Zeit ca	Leistungsstufe	Behälter
A	750 g	9 min	750 W	Pyrex 3.220
B	475 g	5 min	750 W	Pyrex 3.827.80
C	900 g	15 min	750 W	Pyrex 3.838.80
Auftauen, Hackfleisch	500 g	14 min	160 W	Pyrex 3.838.80 Auf einen Kunststoffplatte legen

Technische Daten

Typbezeichnung	MBI 305 / 315 / 345
Stromversorgung	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	1500 W
Sicherung	10 A
Zeitschalter	Elektronik
Mikrowellenleistung (nach IEC705. 1000 g Wasser)	
JET (Volle Leistung)	900 W
	750 W
	650 W
	500 W
	350 W
Auftauen	160 W
Warmhalten	90 W
Abmessungen	H x W x D
Außenmaße	277 x 525 x 328
Garraum	210 x 340 x 290