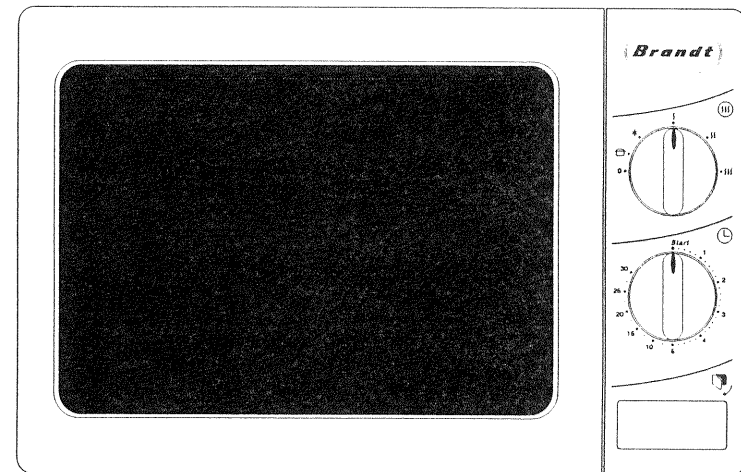


Guide d'utilisation

POUR VOTRE FOUR MICRO-ONDES



Gebrauchsanweisung

Mikrowellengerät

87 x3067

98166 01 04/99

Sommaire

INSTALLATION	3
CONSEILS	4
PRESENTATION	5
UTILISATION	6
EQUIVALENCE DES PUISSANCES	7
GUIDE CULINAIRE	8-11
ENTRETIEN & NETTOYAGE	12

Veillez lire attentivement ce guide d'utilisation.
Vous y trouverez des conseils importants concernant la sécurité,
l'installation, l'emplacement et l'utilisation de votre appareil

Gebrauchsanweisung 13

Installation

AVANT BRANCHEMENT

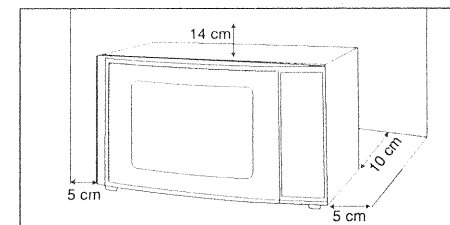
- **Vérifiez que votre appareil n'ait subi aucune avarie lors du transport (porte ou joint déformé, etc...).** Si vous constatez un dommage quelconque, avant toute utilisation, contactez votre revendeur.
- Vérifiez la tension du secteur. Dans le cas d'une sous-tension PERMANENTE (200-210 volts), consultez votre installateur électrique.

EMPLACEMENT

- Cet appareil est destiné à être posé sur un plan de travail situé à au moins 85 cm du sol.
- Posez l'appareil sur une surface plane et horizontale, éloigné de toute source de chaleur ou de vapeur.
- Assurez-vous de la libre circulation de l'air autour du four.

Choisissez un emplacement qui laisse un espace libre minimum de :

- 5 cm entre les faces latérales de l'appareil et les murs
- 14 cm au-dessus de votre appareil
- 10 cm pour la face arrière.



- **Veillez à ne pas obstruer les orifices de ventilation situés à l'arrière du four.**
- Le film plastique qui recouvre l'intérieur de la porte des appareils sans gril ne doit pas être retiré.
- Veillez à ce que la fiche de prise de courant soit accessible après installation.

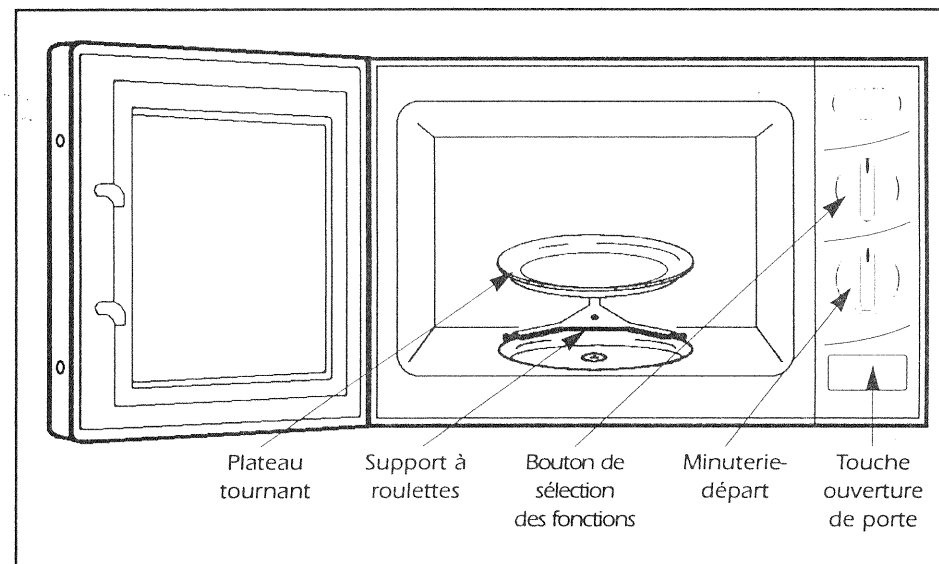
RACCORDEMENT ELECTRIQUE

- Votre installation doit être équipée d'une protection thermique de 10 Ampères.
- Utilisez impérativement une prise de courant comportant **une borne de mise à la terre** et raccordée conformément aux normes de sécurité en vigueur.
- Prévoyez dans votre installation électrique un dispositif accessible par l'utilisateur qui doit être en mesure de séparer l'appareil du secteur et dont l'ouverture de contact est d'au moins 3 mm au niveau de tous les pôles.
- Ne faites pas fonctionner le four si le cordon d'alimentation et/ou sa fiche sont abîmés. **Dans ce cas, faites appel au distributeur ou à un technicien spécialisé formé par le fabricant.**

Conseils

- Votre appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage ou la décongélation des aliments. Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisations non conformes.
- Avant toute utilisation, assurez-vous que les récipients et accessoires soient appropriés à l'usage de votre four à micro-ondes (par exemple : verre à feu, porcelaine...).
- Pour ne pas détériorer votre appareil, ne jamais le faire fonctionner à vide ou sans plateau.
- N'intervenez pas dans les orifices de la serrure en face avant; vous pourriez créer des dommages sur votre appareil qui nécessiteraient une intervention.
- Surveillez fréquemment le four lorsque les aliments sont chauffés ou cuits dans des récipients jetables en matière plastique, papier ou autre matériau combustible, à cause des risques d'inflammation.
- Il est déconseillé d'utiliser des récipients métalliques, des fourchettes, des cuillères, de couteaux ainsi que des liens et agrafes en métal pour sachets de congélation.
- Pour les enfants, il est impératif :
 - de réchauffer les biberons sans la tétine, d'agiter le liquide et de tester sa température sur le dos de la main avant absorption par l'enfant.
 - de mélanger et de vérifier la température des aliments pour enfants avant consommation, afin d'éviter des brûlures internes graves.
- **MISE EN GARDE :** Ne laissez les enfants utiliser l'appareil sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'une utilisation incorrecte.
- Avant de cuire des aliments ou de réchauffer des liquides dans une bouteille ou un récipient hermétique, vous devez retirer le bouchon ou le couvercle pour écarter tout risque d'explosion.
- Le réchauffage ou la cuisson au micro-ondes des œufs dans leur coquille est à proscrire. Ceux-ci peuvent éclater et risquent de provoquer des brûlures graves et/ou la dégradation irrémédiable de votre four.
- Lors du réchauffage des liquides, la température d'ébullition peut être atteinte sans que les bulles de vapeur typiques montent à la surface. Afin d'éviter un débordement et tout risque de brûlure, attendez 20 secondes avant de sortir le récipient de l'appareil ou d'y introduire un élément quelconque pour empêcher le liquide de gicler subitement.
- Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc...) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.
- Des temps trop longs peuvent dessécher l'aliment et le carboniser. Pour éviter de tels incidents, n'utilisez jamais les mêmes temps préconisés pour une cuisson au four traditionnel.
- Si l'on constate l'apparition de fumée, gardez la porte de l'appareil fermée, mettez-le hors tension ou déconnectez le four de l'alimentation électrique.

Présentation



● Le PATEAU TOURNANT :

permet une cuisson homogène de l'aliment sans manipulation.

- Il peut être utilisé comme plat de cuisson.
- Il est guidé dans sa rotation par l'axe d'entraînement et le support à roulettes.
- Il tourne indifféremment dans les 2 sens.
- S'il ne tourne pas, vérifiez que tous les éléments soient bien positionnés.

● Le SUPPORT A ROULETTES :

Ne cherchez pas à faire tourner manuellement le support à roulettes, vous risqueriez de détériorer le système d'entraînement. En cas de mauvaise rotation, assurez-vous de l'absence de corps étrangers sous le plateau.

● PUISSANCE RESTITUÉE : 750 W

Utilisation

La programmation se fait à l'aide du bouton de sélection des fonctions (☺), qui permet de régler la puissance micro-ondes, et la minuterie-départ (⌚).

Après avoir branché votre appareil :

- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'ouverture de porte (👉).
- Placez l'aliment dans l'appareil, fermez la porte.

Assurez-vous que la porte soit bien fermée; sinon, le four ne fonctionnera pas.

- Sélectionnez la puissance micro-ondes à l'aide du bouton de sélection des fonctions (☺).

- Programmez le temps à l'aide du bouton de minuterie-départ (⌚).

Lorsque le temps désiré est inférieur à deux minutes, tournez le bouton de la minuterie-départ au-delà de 2 minutes puis revenez en arrière sur la position choisie.

- Le plateau tourne, l'éclairage intérieur du four s'allume, l'appareil fonctionne.

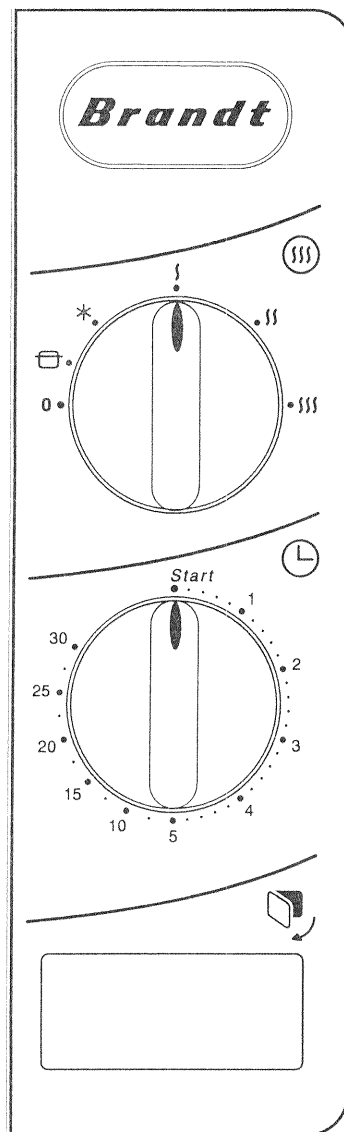
- La fin de la cuisson est signalée par une sonnerie, le four s'arrête, l'éclairage s'éteint.

- Ouvrez la porte à l'aide de la touche d'ouverture de porte (👉).

Si vous ouvrez la porte avant la fin du programme :

- dans le cas où l'aliment est prêt, ramenez la minuterie-départ sur la position "Start" avant de refermer la porte. Sinon, refermez la porte et la minuterie continuera son décompte.

Ne jamais faire fonctionner le four à vide.



Equivalence des puissances micro-ondes

Symbole	Puissance	Utilisation
☺	MAINTIEN / 80 Watt	Pour maintenir au chaud. Pour mettre à température ou décongeler du beurre, de la crème, du fromage, de la glace ou tout autre aliment délicat.
*	DÉCONGÉLATION ou CUISSON TRES DOUCE 200 Watt	Pour décongeler de la viande, du poisson, des fruits, du pain ou les aliments délicats. Pour terminer des cuissons délicates ou pour cuire très lentement.
S	MIJOTAGE / 400 Watt	Pour terminer les préparations commencées en "CUISSON FORTE", telles que haricots, lentilles, laitages.
SS	CUISSON DOUCE 600 Watt	Pour terminer la cuisson de plats commencée en "CUISSON FORTE" qui risquent de trop cuire en surface, tels que rôti de veau, de porc... Pour cuire en douceur des poissons tels que rougets, sardines...
SSS	CUISSON FORTE 750 Watt	Pour tous les légumes, poissons, volailles et potages. Pour chauffer tous les liquides. Pour réchauffer tous vos plats cuisinés frais ou congelés. Pour mettre à température les plats préparés et les légumes surgelés.

Un petit problème ? Que faire ?

Problèmes

- ▽ Le four est bruyant
- ▽ Le plateau ne tourne pas correctement
- ▽ L'aliment n'est pas chauffé
- ▽ L'appareil produit des étincelles

Conseils

- △ Nettoyer les roulettes et la zone de roulement sous le plateau tournant.
- △ Vérifier que les ustensiles conviennent aux fours à micro-ondes.
- △ Vérifier que le support à roulettes soit bien positionné. Bien nettoyer l'appareil : retirer graisses, particules de cuisson... Eloigner tout élément métallique des parois du four.

Guide culinaire

A titre indicatif, vous trouverez ci-après des tableaux de DÉCONGÉLATION / RÉCHAUFFAGE / CUISSON. Les temps peuvent varier en fonction du taux d'humidité, de l'épaisseur ou la forme de l'aliment, du récipient utilisé, mais aussi en fonction de la température initiale.

Pour une bonne utilisation, voici quelques conseils qui vous permettront de maîtriser rapidement toutes les possibilités de votre four à micro-ondes.

- **Qualité** : comme pour les autres procédés de cuisson, utiliser des aliments bien frais.
- **Quantité** : pour l'utilisation de grosses quantités il est préférable de cuire en deux fois. On doit retenir que le temps augmente avec la quantité, sans toutefois se multiplier.
- **Forme et disposition** des aliments : les morceaux de formes irrégulières cuisent plus vite sur les parties les moins épaisses ; il est préférable de disposer ces dernières vers le centre. Les aliments en portions individuelles cuiront plus régulièrement s'ils sont disposés en couronne.
- **Préparation** : des aliments de même grosseur cuisent plus régulièrement; ne pas hésiter à couper les pommes de terre ou les betteraves pour obtenir des aliments de taille homogène. Lavez les légumes et nettoyez-les avant de peser la quantité avant de les cuire. Emincer les légumes tels que carotes, poireaux, chou, céleri, fenouil.
 - Les légumes servant de garniture ou de base de préparation pour poissons, potages, etc. doivent être pré-cuits; ajouter matière grasse et assaisonnement à mi-cuisson.
 - Piquer tous les aliments avec peau. Ex: pommes de terre, saucisses, marrons etc... afin que la vapeur puisse s'échapper sans faire éclater la peau.
 - Réhydrater les légumes frais ou surgelés avec 2 ou 3 cuillerées d'eau.
- Retourner les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de cuisson, afin qu'elles cuisent de façon uniforme.
- **Couvrir** dans la plupart des cas afin de :
 - garder la saveur des aliments
 - obtenir une cuisson homogène
 - raccourcir le temps de cuisson
 - éviter les projections
 - éviter le dessèchement des aliments

Ne pas couvrir les viandes rouges rôties ainsi que les aliments à base de pâte.
- **Décongélation de viandes, de poissons et de volailles**
Retourner les grosses pièces de viande, de poisson et de volaille à la moitié du temps de décongélation. Séparer le plus tôt possible les pièces déjà décongelées des autres.
- **Décongélation des aliments délicats** tels que beurre, fromage blanc, tarte à la crème, pain...
Ils ne doivent pas être décongelés complètement par l'appareil. La décongélation complète doit avoir lieu à température ambiante. Ainsi, le résultat sera plus uniforme.
- **Temps de repos** : après la décongélation ou cuisson il faut respecter un temps de repos (ex. légumes=2 minutes). Les aliments épais et compacts nécessitent un temps de repos plus long que les aliments plats ou poreux. Dans la mesure du possible, cuisiner ou consommer les aliments immédiatement après la décongélation et ne pas les recongeler.
- **Les aliments fourrés ou farcis** ne doivent pas être dégustés trop rapidement car ils peuvent être tièdes à l'extérieur et très chauds à l'intérieur (ex. chausson aux pommes).
- Éviter de retirer les plats à mains nues, les récipients s'échauffent au contact des aliments.

Guide culinaire - décongélation

EN REGLE GENERALE / PUISSANCE *

	QUANTITÉ	TEMPS (min)	CONSEILS
LES CRUSTACES			
	100 g	2 / 3	Poser sur une assiette.
	250 g	5 / 8	Mélanger à mi-décongélation.
	500 g	11 / 13	" "
LES POISSONS			
	100 g	3 / 5	Poser sur une assiette.
	250 g	5 / 7	Tourner à mi-décongélation.
	500 g	10 / 12	" "
	750 g	12 / 14	" "
LES VIANDES			
	100 g	2 / 3	Poser sur une assiette.
	250 g	4 / 5	Tourner à mi-décongélation.
	500 g	8 / 10	Séparer les morceaux.
	750 g	17 / 20	" "
	1000 g	23 / 25	" "
LES LEGUMES			
	100 g	3 / 4	Mélanger à mi-décongélation.
	250 g	5 / 7	" "
	500 g	12 / 14	" "
LES FRUITS			
Fraises	250 g	5 / 7	Poser sur une assiette.
Framboises, griottes	250 g	4 / 6	
Groseilles, myrtilles, cassis	250 g	2 1/2 / 4	

Guide culinaire - réchauffage

EN REGLE GENERALE / PUISSANCE

QUANTITÉ	TEMPS (min)	CONSEILS
LES POISSONS REFRIGERES		
100 g	1 / 2	Couvrir.
250 g	2 / 3	"
500 g	3 / 5	"
750 g	5 / 8	"
1000 g	8 / 10	"
LES VIANDES REFRIGEREES		
100 g	45 s / 1	Couvrir.
250 g	2 / 3	"
500 g	3 / 4	"
750 g	5 / 6	"
1000 g	7 / 8	"
LES LEGUMES		
200 g	1 / 2	Couvrir.
400 g	3 / 4	"
600 g	5 / 6	"
800 g	7 / 8	"
LES CONSERVES ET LES PLATS REFRIGERES		
250 g	2 / 3	Couvrir et mélanger à mi-réchauffage
500 g	3 / 4	" "
750 g	5 / 6	" "
1000 g	7 / 8	" "
LES LIQUIDES ET POTAGES: (pour une consommation à 60/65° C)		
100 ml	40 s	
250 ml	1 1/2	
500 ml	2 1/2	
1000 ml	5	

Guide culinaire - cuisson

EN REGLE GENERALE / PUISSANCE

QUANTITÉ	TEMPS (min)	CONSEILS
LES CRUSTACES		
200 g	2 / 3	Cuire à couvert avec un peu de vin blanc, poivre (thym, laurier, persil).
500 g	4 / 5	
LES POISSONS		
100 g	1 / 2	Ajouter 2 cuillerées de jus de citron ou de vin blanc. Couvrir.
250 g	2 / 3	
500 g	4 / 6	" "
750 g	7 / 9	" "
1000 g	10 / 13	" "
LES LEGUMES FRAIS		
250 g	4 / 8	Réhydrater avec 2 ou 3 cuillerées d'eau.
500 g	8 / 12	Couvrir.
750 g	10 / 14	" "
LES LEGUMES SURGELES		
Carottes, champignons 250 g	6 / 9	Réhydrater avec 2 ou 3 cuillerées d'eau.
épinards, purée de brocolis, petits pois, haricots verts, céleri, choux-fleurs, choux de Bruxelles 500 g	7 / 13	Couvrir et mélanger à mi-cuisson.
LES PLATS PREPARES SURGELES		
250 g	6 / 9	
500 g	10 / 14	
750 g	15 / 17	
1000 g	18 / 22	
LES FRUITS		
<u>entiers</u>		
150 g	3	Ajouter 1 minute supplémentaire par fruit entier
300 g	4	
450 g	5	
600 g	6	
<u>en morceaux</u>		
250 g	4	Ajouter 2 minutes supplémentaires par 250 g de fruits en morceaux.
500 g	6	
750 g	8	
1000 g	10	

Entretien & Nettoyage

- **L'entretien régulier de votre appareil vous permettra de le garder en bon état de marche.** Pour éviter les salissures trop importantes, il est nécessaire de couvrir les récipients dans la plupart des cas.

- **Veillez à ce que le plan de travail sur lequel repose votre four reste toujours propre;** l'aspiration de saletés autour de votre four pourrait l'endommager.

- Utiliser une éponge humide et savonneuse, pour nettoyer l'intérieur et l'extérieur du four, ainsi que les pourtours de la porte et de l'enceinte. Ces parties doivent toujours rester propres. Si, par excès de salissures, ces surfaces se trouvent endommagées, faites appel à un technicien spécialisé avant d'utiliser votre appareil.

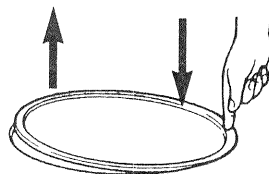


- En cas d'odeur ou de four encrassé, faites bouillir de l'eau additionnée de jus de citron ou de vinaigre dans une tasse pendant 2 minutes et nettoyez les parois avec un peu de liquide vaisselle.

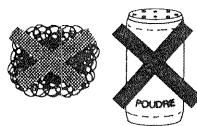
- Le plateau peut être retiré pour faciliter le nettoyage. Afin de faciliter son retrait, le faire basculer en appuyant sur le bord extérieur.

Si vous enlevez l'entraîneur, évitez de faire pénétrer de l'eau dans le trou de l'axe moteur.

N'oubliez pas de remettre le support à roulettes et le plateau tournant



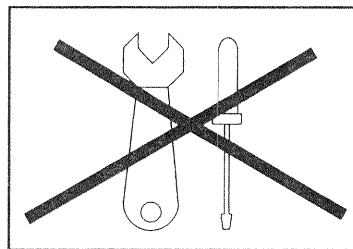
- L'emploi de produits abrasifs, d'alcool ou de diluant est déconseillé; ils sont susceptibles de détériorer l'appareil.



- Si l'appareil a subi une avarie quelconque :
- **Vérifiez que la porte ne soit pas déformée.**

- Si l'appareil ne fonctionne pas, **avant** d'appeler le réparateur :

- Vérifiez l'alimentation électrique.
- Vérifiez la bonne fermeture de la porte.
- Vérifiez votre programmation.



ATTENTION : ne cherchez jamais à intervenir vous-même.

MISE EN GARDE : il est dangereux pour quiconque autre qu'une personne formée, d'effectuer une opération de maintenance ou une réparation qui nécessite le retrait d'un couvercle protégeant contre l'exposition à l'énergie des micro-ondes.

Inhalt

AUFSTELLEN UND ANSCHLUß	3
SICHERHEITSHINWEISE	4
BESCHREIBUNG	5
BEDIENUNG	6
LEISTUNGSEINSTELLUNG	7
TABELLEN/TIPS	8-11
REINIGUNG UND PFLEGE	12

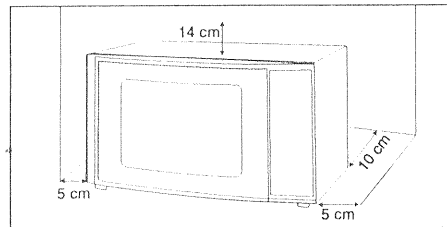
Lesen Sie die in dieser Gebrauchsanweisung aufgeführten Informationen aufmerksam durch. Sie geben wichtige Hinweise für die Sicherheit, die Installation/Aufstellung, Gebrauch und die Wartung des Gerätes. Bewahren Sie diese Gebrauchsanweisung sorgfältig auf.

Aufstellen und Anschluß

- Vergewissern Sie sich, daß Ihr Gerät beim Transport nicht beschädigt wurde (verbogene Tür oder Türdichtungen usw.). Sollten Sie vor der Benutzung irgendwelche Schäden feststellen, so wenden Sie sich an Ihren Händler.
- Überprüfen Sie die Netzspannung. Wenden Sie sich im Falle einer STÄNDIGEN Unterspannung (200-210 V) an Ihren Elektroinstallateur.
- Dieses Gerät ist zum Aufstellen auf eine Arbeitsplatte (bzw. Einbau) mit Mindesthöhe von 85 cm ab Fußboden vorgesehen.
- Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und waagerechte Fläche und wählen Sie einen Aufstellort, der sich nicht in der Nähe einer Wärme- oder Dampfquelle befindet.

Für eine einwandfreie Be- und Entlüftung sind folgende Mindestabstände erforderlich:

- nach oben: 14 cm
- nach hinten: 10 cm
- seitlich: 5 cm

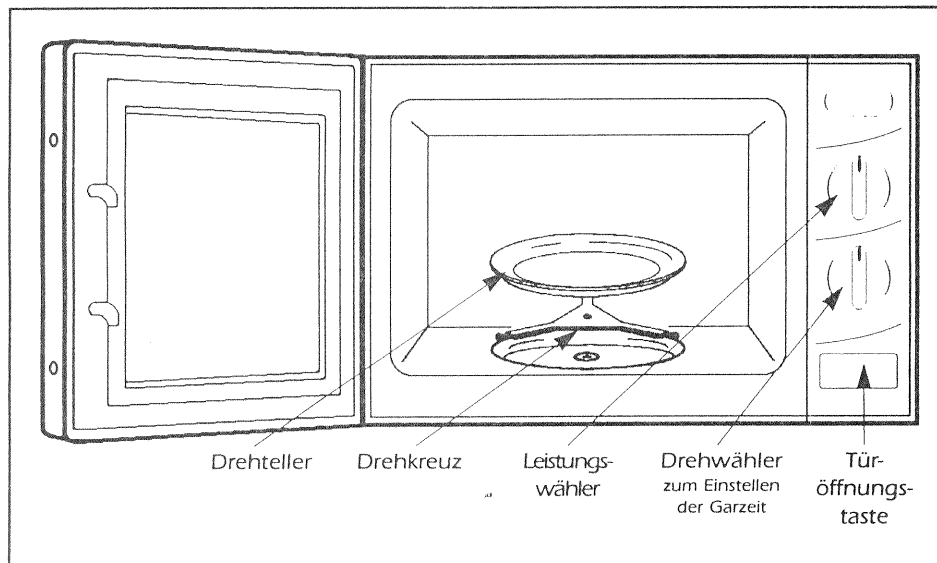


- Beim Aufstellen des Gerätes ist darauf zu achten, daß die Zu- und Abluft ungehindert am Geräteboden und an der Geräterückseite entweichen kann. Deshalb keine Gegenstände auf die Lüftungsschlitze legen, und den Raum zwischen dem Geräteboden und der Aufstellfläche nicht zustellen!
- Die Schutzfolie an der Innenseite der Tür (bei Modellen ohne Grillfunktion) darf nicht entfernt werden.
- Für den Einbau erhalten Sie den entsprechenden Montagesatz bei Ihrem Fachhändler.
- Anschluß an eine Schuko-Steckdose, abgesichert mit 10-A-L-Automat oder Sicherung 10 A trag.
- Beim Aufstellen des Gerätes ist darauf zu achten, daß der Netzstecker erreichbar ist. Sollte die Steckdose für den Benutzer nicht mehr zugänglich sein, muß installationsseitig eine Vorrichtung vorhanden sein, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von 3 mm allpolig vom Netz zu trennen. Als geeignete Trennvorrichtung gelten LS-Schalter, Sicherungen und Schütze.
- Die vorhandene Geräteleitung muß bei Beschädigung gegen eine baugleiche Geräteleitung ausgetauscht werden. Der Austausch darf nur durch Personal des Geräteherstellers bzw. durch vom Hersteller geschulte Elektro-Fachkräfte erfolgen.

Sicherheitshinweise

- Ihr Gerät ist ausschließlich im Haushalt zum Auftauen, Erhitzen und Garen von Lebensmitteln bestimmt. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch bestimmungswidrigen Gebrauch oder falsche Bedienung verursacht werden.
- Schalten Sie das Gerät erst ein, wenn sich Nahrungsgut im Garraum befindet, und betreiben Sie es nur mit eingesetztem Drehteller und Drehkreuz. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden.
- Halten Sie das Gerät immer sauber, ganz besonders im Bereich der Türdichtungen und Türdichtungsflächen.
- Sollten die Türdichtungen und die Türdichtungsflächen beschädigt sein, darf das Gerät bis zur Instandsetzung durch den Kundendienst oder durch eine geschulte Elektrofachkraft nicht in Betrieb genommen werden. Auch durch unsachgemäße Manipulation des Türverschlusses- und -sicherung kann das Gerät beschädigt werden, was einen Kundendienst einsetzt erfordern würde.
- Benutzen Sie nur mikrowellene geeignetes Geschirr (z.B. feuerfestes Glas und Porzellan). Es wird davon abgeraten, Gefäße aus Metall, Gabel, Löffel, Messer sowie Klips und Klammern aus Metall für Tiefgefrierutten zu verwenden
- Erwärmen Sie niemals Speisen oder Flüssigkeiten in verschlossenen Behältern oder Flaschen, da der entstehende Druck Behälter oder Flaschen explodieren lassen könnte.
- Stellen Sie, wenn Sie Kleinigkeiten aufwärmen wollen (eine Wurst, ein Croissant usw.) ein Glas Wasser neben das Nahrungsmittel.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Dieser sogenannte Siedeverzug kann die Flüssigkeit schon bei geringer Erschütterung plötzlich heftig überkochen oder verspritzen lassen. Warten Sie daher bitte 20 Sekunden, bevor Sie die erhitzte Flüssigkeit dem Garraum entnehmen, um jegliche Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Lebensmittel mit "Haut" oder "Schale" wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen vor dem Garen mit einer Gabel mehrfach anstechen, damit entstehender Dampf entweichen kann und das Lebensmittel nicht platzt.
- Erhitzen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen grundsätzlich ohne Deckel oder Verschuß (bei Babyflaschen müssen Sie vorher Verschußkappe **und** Sauger entfernen). Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln, damit sich die Wärme gleichmäßig verteilt. Bevor Sie dem Kind die Babynahrung geben, **bitte unbedingt die Temperatur überprüfen**.
- Bei Betrieb das Gerät nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn Nahrungsmittel in Einwegbehältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien erwärmt oder gegart werden, um jegliche Brandgefahr zu vermeiden.
- Wenn Rauchbildung beobachtet wird, ist die Gerätetür geschlossen zu halten, das Gerät auszuschalten und die Verbindung zur Stromversorgung zu unterbrechen.
- Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellengerät erwärmt werden, da sie auch nach dem Herausnehmen aus dem Garraum noch platzen können.
- Die Zeiten beim Erhitzen und Garen mit der Mikrowelle sind oft sehr viel kürzer als auf der Kochstelle oder im Backofen. Übergaren Sie die Speisen nicht durch zu lange Zeiten, stellenweise könnten sie sonst austrocknen und sogar verbrennen.
- Bei Geräten mit Heizelementen werden die Tür, die Oberfläche und die hinteren Luftausgänge sehr heiß. Berühren Sie diese Flächen deshalb nicht.
- **WARNUNG:** lassen Sie Kinder nur dann das Gerät unbeaufsichtigt bedienen, nachdem Sie die Bedienung des Gerätes erklärt und auf die Gefahren bei unsachgemäßer Bedienung hingewiesen haben.

Beschreibung



Drehteller Drehkreuz Leistungswähler Drehwähler zum Einstellen der Garzeit Türöffnungstaste

• Der Drehteller:

Er ermöglicht ein gleichmäßiges Auftauen, Erhitzen und Garen der Speisen ohne wenden oder umrühren.

- er kann als Kochgeschirr benutzt werden.
- er wird durch das Drehkreuz und den Antrieb bewegt
- er kann während des Betriebes rechts-oder linksherum laufen..
- Sollte er sich nicht drehen, überprüfen Sie, ob das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt.

• Das Drehkreuz:


Das manuelle Drehen des Drehkreuzes kann den Antriebsmotor beschädigen. Sollte sich der Drehteller ruckartig oder gar nicht drehen, entfernen Sie eventuelle, sich unter dem Drehteller befindliche, Speisereste.

• AUSGANGSLEISTUNG: 750 W

Bedienung

Die erforderlichen Einstellungen werden durch den Leistungswähler (SSS) und durch den Drehwähler für Zeit (L) eingegeben.


Nach dem Anschließen des Gerätes am Stromnetz:

- Tür öffnen durch Betätigen der Türöffnungstaste .
- Gargut auf den Drehteller stellen und Tür schließen.

Das Gerät funktioniert nur bei einwandfrei geschlossener Gerätetür.

- Mit dem Leistungswähler die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen (SSS).
- Mit dem Drehwähler für Zeit (L) die erforderliche Garzeit eingeben.

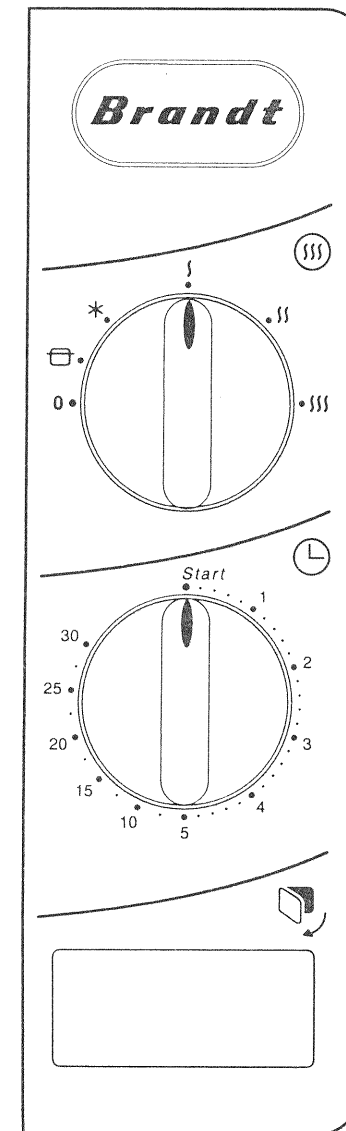
Bei einer Garzeit unter 2 Minuten drehen Sie den Drehwähler für Zeit über die 2 Minuten Skala und stellen ihn dann auf die gewünschte Garzeit zurück.

- Der Drehteller dreht sich, die Innenbeleuchtung schaltet sich ein und die eingestellte Zeit läuft ab.
- Das Ende des Garvorganges wird durch einen Signalton angezeigt, das Gerät schaltet sich aus.
- Tür öffnen durch Betätigen der Türöffnungstaste .






Öffnen der Tür vor Ende des Garvorganges:

- sollte das Nahrungsmittel warm genug bzw. gar sein, den Drehwähler für Zeit wieder auf **Start** stellen, das Nahrungsmittel entnehmen und die Tür schließen.
- Sollte ein Weitergaren erforderlich sein: die Gerätetür schließen, die restliche Garzeit läuft automatisch weiter.

Betreiben Sie das Gerät niemals ohne Speisen im Garraum!



Leistungseinstellung

Symbol	Leistung	Anwendung
	WARMHALTEN / 80 Watt	- Warmhalten von Speisen und Getränken - Anwärmen oder Auftauen von Butter, Sahne, Käse, Sahnetorte, Eis...
	AUFTAUEN / 200 Watt	- Auftauen von Fleisch, Fisch, Obst, Brot und anderer empfindlicher Speisen - (Fertig)garen empfindlicher Lebensmittel
	GAREN I / 400 Watt	- Fertigware von Lebensmittel wie Linsen, weiße Bohnen, Milchspeisen
	GAREN II / 600 Watt	- Schonendes Fertigware von Lebensmittel, deren Oberfläche bei zu starker Hitze austrocknen könnte, wie z.B. Kalbs- oder Schweinebraten... - Garen von Fisch
	GAREN III / 750 Watt	- Garen von frischem Gemüse, Geflügel und Suppen - Erhitzen von Flüssigkeiten - Erhitzen von Tellergerichten (frisch oder tiefgekühlt) - Auftauen und Erhitzen von tiefgekühlten Gemüse

Was ist zu tun, wenn...

- | | |
|---|---|
| ▽ beim Betrieb Geräusche entstehen?
▽ sich der Drehteller ruckartig dreht? | △ Reinigen Sie das Drehkreuz, das unter dem Drehteller liegt, und den darunter befindlichen Garraumboden. |
| ▽ die Speisen nicht warm werden? | △ Prüfen Sie, ob das Geschirr mikrowellengeeignet ist. |
| ▽ Funkenüberschlag auftritt? | △ Überprüfen Sie, ob das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. Entfernen Sie eventuelle Fett- oder Speisereste aus dem Garraum und halten Sie metallhaltige Teile mindestens 2 cm von den Gerätewänden fern. |

Tabellen/Tips

Auf den folgenden Seiten finden Sie Gartabellen zum Auftauen, Erwärmen und Garen. Die dort angegebenen Zeiten stellen Richtwerte dar und sind von der Menge, Beschaffenheit und Ausgangstemperatur der Speisen abhängig; auch das verwendete Geschirr spielt eine Rolle. Hier zunächst einige Tips und Hinweise, um Sie schnell und leicht mit den zahlreichen Anwendungsmöglichkeiten Ihres Mikrowellengerätes vertraut zu machen.

- **Qualität:** verwenden Sie nur einwandfrei frische Nahrungsmittel.
- **Menge:** Größere Speisemengen in zwei Schritten kochen. Die erforderliche Garzeit hängt von der Menge ab. Als grobe Richtlinie gilt: doppelte Menge = fast doppelte Zeit.
- **Form und Anordnung der Nahrungsmittel:** Nahrungsmittel erwärmen sich zuerst an den dünnsten Stellen, daher werden diese Teile am besten mittig auf den Drehteller gelegt. Einzelne Stücke oder Portionen werden gleichmäßiger gar, wenn sie ringförmig angeordnet werden.
- **Garen: Gemüse** vor der Zubereitung waschen, putzen und dann erst die erforderliche Menge für das Rezept abwägen und zerkleinern. Nahrungsmittel gleicher Größe kochen gleichmäßiger. **Gemüse** daher vor dem Kochen möglichst in gleichgroße Stücke oder Scheiben schneiden.
 - Würzen Sie wie gewohnt, aber salzen Sie in der Regel erst nach dem Garen. Nach der Hälfte der Garzeit umrühren oder wenden. Frischem oder tiefgekühltem Gemüse 2-3 Eßl Wasser beifügen.
 - Größere **Fleisch-, Fisch- und Geflügelstücke** nach der halben Garzeit wenden, so daß sie gleichmäßig gegart werden.
 - Bei Lebensmitteln mit fester Haut oder Schale wie Kartoffeln, Tomaten, Würstchen, diese vor dem Kochen mehrfach anstechen bzw. einkerben, damit sie nicht platzen.
- Möglichst abgedeckt garen um
 - den Eigengeschmack der Speise zu bewahren
 - gleichmäßiges Garen zu ermöglichen
 - Garzeiten zu verkürzen
 - Spritzer zu vermeiden
 - das Austrocknen der Speise zu verhindern

Ausnahmen: Rindfleisch (Hacksteak), Gebratenes mit Panade, sowie Nahrungsmittel mit (Teig)kruste (Quiches, Pizzas) nicht abdecken.

- Speisen mit Füllung (z. B. Apfeltaschen) dürfen nicht sofort verzehrt werden, da sie außen mäßig warm und innen sehr heiß sein können.
- **Standzeit**
Lassen Sie die Speisen nach dem Auftauen, Erhitzen oder Garen einige Minuten stehen (Standzeit). Dicke, kompakte Lebensmittel benötigen eine längere Standzeit als flache oder Lebensmittel mit poröser Struktur. Tiefgefrorene Lebensmittel nach der Standzeit möglichst sofort weiterverarbeiten oder verzehren und nicht wieder einfrieren.
- **Auftauen von Fleisch, Geflügel, Fisch**
- Das gefrorene, ausgepackte Lebensmittel auf einen umgedrehten kleinen Teller mit einem Gefäß darunter legen, damit die Auftauflüssigkeit ablaufen kann.
- Nach Hälfte der Auftauzeit das Lebensmittel wenden, falls möglich teilen, angetaute Stücke ablösen.
- **Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln** wie Butter, Tortenstücken, Quark, Brot
Im Gerät antauen und bei Raumtemperatur auftauen lassen. Dadurch wird das Ergebnis gleichmäßiger.
- Vorsicht beim Herausnehmen des Geschirrs, es kann heiß sein! Benutzen Sie daher einen Topflappen.

Tabellen zum Auftauen

Die angegebenen Zeiten stellen Richtwerte dar. Einstellung *

	<u>MENGE</u>	<u>ZEIT</u> (min)	<u>HINWEISE</u>
SCHALENTIERE			
	100 g	2 / 3	Auf einen Teller legen,
	250 g	5 / 8	nach halber Auftauzeit wenden.
	500 g	11 / 13	" "
FISCH			
	100 g	3 / 5	Auf einen Teller legen,
	250 g	5 / 7	nach halber Auftauzeit wenden.
	500 g	10 / 12	" "
	750 g	12 / 14	" "
FLEISCH			
	100 g	2 / 3	Auf einen Teller legen,
	250 g	4 / 5	nach halber Auftauzeit wenden.
	500 g	8 / 10	Aufgetaute Stücke abtrennen.
	750 g	17 / 20	" "
	1000 g	23 / 25	" "
GEMÜSE			
	100 g	3 / 4	Nach halber Auftauzeit umrühren
	250 g	5 / 7	" "
	500 g	12 / 14	" "
OBST			
Erdbeeren	250 g	5 / 7	Auf einen Teller legen.
Himbeeren, Kirschen	250 g	4 / 6	
Johannisbeeren	250 g	2 ¹ / ₂ / 4	

Tabellen zum Erhitzen

Die angegebenen Zeiten stellen Richtwerte dar. Einstellung SSS

	<u>MENGE</u>	<u>ZEIT</u> (min)	<u>HINWEISE</u>
FISCH (Kühlschranktemperatur)			
	100 g	1 / 2	Abdecken.
	250 g	2 / 3	"
	500 g	3 / 5	"
	750 g	5 / 8	"
	1000 g	8 / 10	"
FLEISCH (Kühlschranktemperatur)			
	100 g	45 s / 1	Abdecken.
	250 g	2 / 3	"
	500 g	3 / 4	"
	750 g	5 / 6	"
	1000 g	7 / 8	"
GEMÜSE			
	200 g	1 / 2	Abdecken.
	400 g	3 / 4	"
	600 g	5 / 6	"
	800 g	7 / 8	"
KONSERVEN UND GEKÜHLTE SPEISEN			
	250 g	2 / 3	Abdecken und nach Hälfte der Zeit
	500 g	3 / 4	umrühren
	750 g	5 / 6	" "
	1000 g	7 / 8	" "
GETRÄNKE UND SUPPEN: (Trink- bzw. Eßtemperatur 60/65° C)			
	100 ml	40 s	
	250 ml	1 ¹ / ₂	
	500 ml	2 ¹ / ₂	
	1000 ml	5	

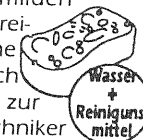
Gartabellen

Die angegebenen Zeiten stellen Richtwerte dar. Einstellung 

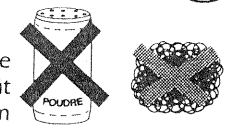
	MENGE	ZEIT (min)	HINWEISE
SCHALENTIERE			
	200 g	2 / 3	Abgedeckt mit Weißwein, Pfeffer
	500 g	4 / 5	(Thymian, Lorbeerblatt und Petersilie) garen.
FISCH			
	100 g	1 / 2	2 Eßl. Zitrone oder Weißwein hinzufügen, abdecken.
	250 g	2 / 3	
	500 g	4 / 6	
	750 g	7 / 9	" "
	1000 g	10 / 13	" "
FRISCHES GEMÜSE			
	250 g	4 / 8	2-3 Eßl. Wasser hinzugeben, abdecken.
	500 g	8 / 12	
	750 g	10 / 14	" "
TIEFGEFRORENES GEMÜSE			
Karotten, Pilze	250 g	6 / 9	2-3 Eßl. Wasser hinzugeben, nach
Brokkolipüree, Spinat, Erbsen, Bohnen, Sellerie, Blumenkohl, Rosenkohl	500 g	7 / 13	halber Garzeit umrühren.
TIEFKÜHLGERICHTE			
	250 g	6 / 9	
	500 g	10 / 14	
	750 g	15 / 17	
	1000 g	18 / 22	
OBST			
<u>ganz</u>			
	150 g	3	Pro Obststück 1 zusätzliche Minute einstellen.
	300 g	4	
	450 g	5	
	600 g	6	
<u>in Stücken</u>			
	250 g	4	Pro 250 g Obst 2 zusätzliche Minuten einstellen.
	500 g	6	
	750 g	8	
	1000 g	10	

Reinigung und Pflege

- **Regelmäßiges Reinigen des Gerätes trägt zu dessen Lebensdauer bei.** Um übermäßige Verschmutzung zu vermeiden, empfehlen wir, Speisen beim Erhitzen und Garen abzudecken.
- **Beachten sie bitte, daß die Arbeitsplatte, auf der das Gerät steht, stets sauber sein sollte,** denn es dürfen weder Wasser noch Gegenstände in die Lüftungsschlitze gelangen
- Sie können das **Gehäuse bzw. den Garraum** mit einem milden Reinigungsmittel auswischen und dann mit einem weichen Tuch trockenreiben. Die **Türinnenseite** stets sauber halten. Verwenden Sie keine Scheuermittel, weil dadurch das Material verkratzt wird. Sollte die Tür durch zu starke Verschmutzung beschädigt sein, darf das Gerät bis zur Instandsetzung durch einen vom Hersteller geschulten Kundendiensttechniker nicht benutzt werden.



- Gerüche im Garraum werden neutralisiert, wenn eine Tasse Wasser mit etwas Essig oder Zitronensaft zwei Minuten im Gerät erhitzt wird. Reinigen Sie danach die Garraumwände mit einem Spritzer Spülmittel.

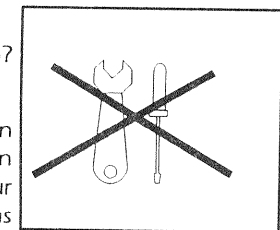


- Der Drehteller kann zum Reinigen durch Drücken auf den Rand herausgenommen werden (s. Abb.). Beachten Sie bitte, daß kein Wasser in die Öffnung des Antriebes eindringen darf.



Vergessen Sie nicht, das Drehkreuz und den Drehteller nach dem Reinigen wieder in das Gerät einzusetzen.

- Sollte das Gerät Schaden erlitten haben: **überprüfen Sie, ob die Gerätetür unbeschädigt ist**
- Sollte das Gerät nicht störungsfrei funktionieren, so überprüfen Sie bitte folgende Punkte, bevor Sie sich an Ihre Kundendienststelle wenden:
 - ist der Netzstecker des Gerätes richtig eingesteckt?
 - ist die Gerätetür geschlossen?
 - haben Sie die gewünschte Funktion korrekt eingegeben?



WARNUNG: Reparaturen, insbesondere an stromführenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller geschulten Kundendiensttechnikern durchgeführt werden. Dies gilt auch für Reparaturen, die das Entfernen der Schutzvorrichtung gegen das Austreten von Mikrowellenenergie erfordern. Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.