Juno

User manual

Benutzerhand-buch

Notice D'utilisation

Gebruiksaan-wijzing

Microwave oven

Mikrow-ellengerät

Four À Micro-Ondes

Magnetronoven

JM60170111

CONTENTS

1. SAFETY INFORMATION 3
2. INSTALLATION 7
3. PRODUCT DESCRIPTION 11
4. BEFORE FIRST USE 12
5. OPERATION 13
6. COOKING CHARTS 16
7. HINTS AND TIPS 22
8. TROUBLESHOOTING 24
9. TECHNICAL INFORMATION 25
10. ENVIRONMENT CONCERNS 25

⚠ SAFETY INFORMATION

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

This appliance is not intended for use at altitudes above 2000m.

⚠ **IMPORTANT!** IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS: READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

⚠ **WARNING!**

If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

⚠ **WARNING!**

It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

⚠ **WARNING!**

Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; farm houses; by clients in hotels, motels and other residential environments; bed and breakfast type environments.

Only use microwave-safe containers and utensils.

Metallic containers for food and beverages are not allowed during microwave cooking.

Do not leave the oven unattended when using disposable plastic, paper or other combustible food containers.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If food being heated begins to smoke, DO NOT OPEN THE DOOR. Turn off and unplug the oven and wait until the food has stopped smoking. Opening the door while food is smoking may cause a fire.

Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.

The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Do not cook eggs in their shells and whole hard boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave cooking has ended.

CARE AND CLEANING

Door:
To remove all trace of dirt, regularly clean both sides of the door, the door seals and sealing surfaces with a soft, damp cloth. Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

Oven interior:
For cleaning, wipe any splatters or spills with a soft damp cloth or sponge after each use while the oven is still warm. For heavier spills, use a mild soap and wipe several times with a damp cloth until all residues are removed. Do not remove the waveguide cover. Make sure that mild soap or water does not penetrate the small vents in the walls which may cause damage to the oven.
Do not use spray type cleaners on the oven interior. Clean the waveguide cover, the oven cavity, the turntable and turntable support after use. These must be dry and free from grease. Built-up grease may overheat and begin to smoke or catch fire.

Oven exterior:
The outside of your oven can be cleaned easily with mild soap and water. Make sure the soap is wiped off with a moist cloth, and dry the exterior with a soft towel.

Control panel:
Open the door before cleaning to de-activate the control panel. Care should be taken when cleaning the control panel. Using a cloth dampened with water only, gently wipe the panel until it becomes clean. Avoid using excessive amounts of water. Do not use any sort of chemical or abrasive cleaner.

Turntable and turntable support:
Remove the turntable and turntable support from the oven. Wash the turntable and turntable support in mild soapy water. Dry with a soft cloth. Both the turntable and the turntable support are dishwasher safe.

⚠ **IMPORTANT!**

Clean the oven at regular intervals and remove any food deposits. Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to a deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Care should be taken not to displace the turntable when removing containers from the appliance.

⚠ **IMPORTANT!**

A steam cleaner should not be used.

The microwave oven is intended to be used built-in.

The appliance and its accessible parts become hot during use.

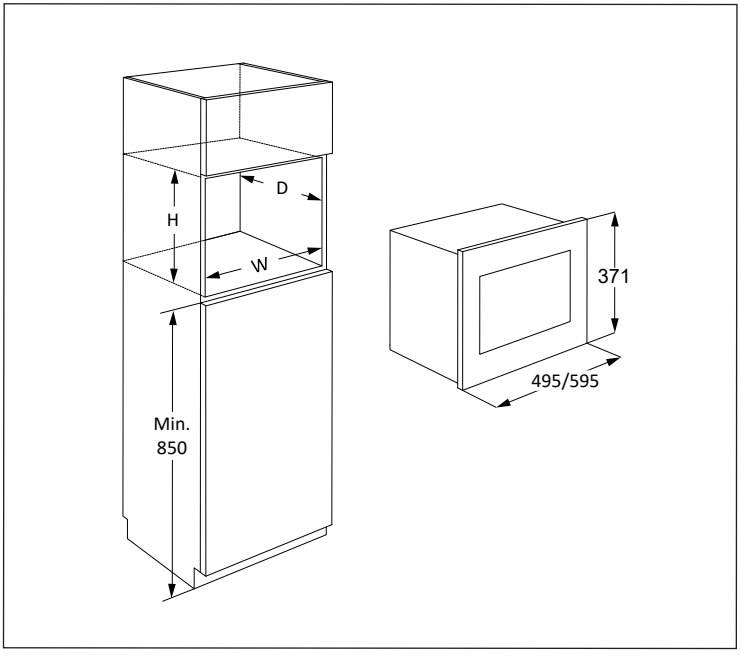
⚠ **WARNING!**

Keep children away from the door to prevent them burning themselves.

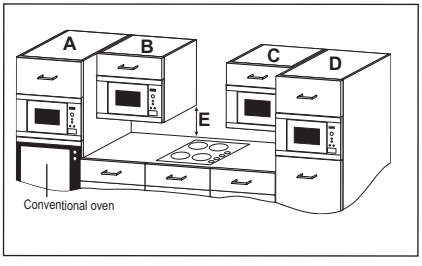
⚠ **IMPORTANT!**

Do not use commercial oven cleaners, steam cleaners, abrasive, harsh cleaners, any that contain sodium hydroxide or scouring pads on any part of your microwave oven.

INSTALLATION



The microwave can be fitted in position A, B, C or D:



Position	Niche size W D H
A	562 x 550 x 360
B+C	562 x 300 x 350 562 x 300 x 360
D	562 x 500 x 350 562 x 500 x 360

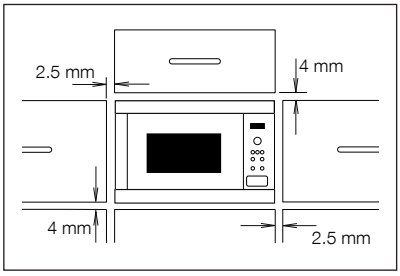
Measurements in (mm)

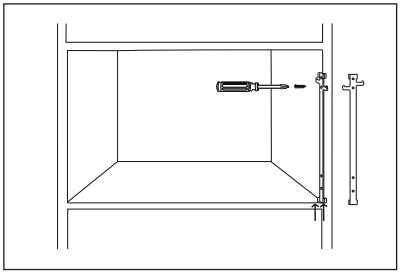
SAFE USE OF THE APPLIANCE

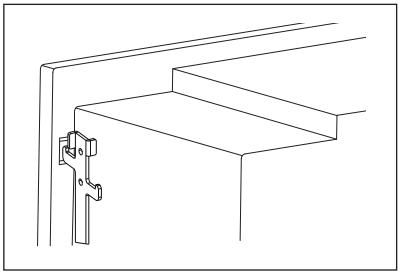
If fitting the microwave in position B or C:

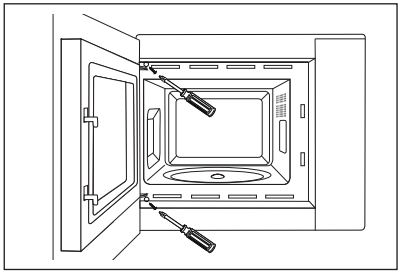
- The cupboard must be a minimum of 500 mm (E) above the worktop and must not be installed directly above a hob.
- This appliance has been tested and approved for use near domestic gas, electric and induction hobs only.
- Sufficient space between hob and microwave should be allowed to prevent overheating of microwave oven, surrounding cupboard and accessories.
- Do not operate the hob without pans when the microwave oven is operating.
- Care should be taken when attending to the microwave oven while the hob is on.

INSTALLING THE APPLIANCE



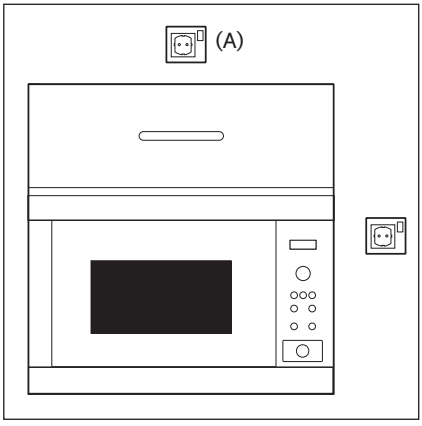






1. Remove all packaging and check carefully for any signs of damage.
2. This oven is designed to fit into a 350 mm high cupboard as standard. When fitting into a 360 mm high cupboard:- Unscrew and remove the 4 feet from the bottom of the oven. Rotate the feet 90 degrees and refit with the long side to the front of the oven.
3. Fit the fixing hook to the right hand side of the kitchen cupboard using the instruction sheet supplied.
4. Fit the appliance into the kitchen cupboard slowly, and without force. The appliance should be lifted onto the fixing hook and then lowered into place. Fix the oven on the left hand side using the two screws provided.
5. Ensure the appliance is stable and not leaning. Ensure that a 2.5 mm gap is kept between the cupboard door above and the top of the frame (see diagram).

CONNECTING THE APPLIANCE TO THE POWER SUPPLY



- The electrical outlet should be readily accessible so that the unit can be unplugged easily in an emergency. Or it should be possible to isolate the oven from the supply by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- The power supply cord may only be replaced by an electrician.
- If the supply cord is damaged it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- The socket should not be positioned behind the cupboard.
- The best position is above the cupboard, see (A).
- Connect the appliance to a single phase 220-240 V/50 Hz alternating current via a correctly installed earth socket. The socket must be fused with a 10 A fuse.
- Before installing, tie a piece of string to the power supply cord to facilitate connection to point (A) when the appliance is being installed.
- When inserting the appliance into the high-sided cupboard, DO NOT crush the power supply cord.
- Do not immerse the power supply cord or plug in water or any other liquid.
- Do not allow the power supply cord to run over any hot or sharp surfaces, such as the hot air vent area at the top rear of the oven.

ADDITIONAL ADVICE

Do not use the microwave oven to heat oil for deep frying. The temperature cannot be controlled and the oil may catch fire. To make popcorn, only use special microwave popcorn makers.

Individuals with PACEMAKERS should check with their doctor or the manufacturer of the pacemaker for precautions regarding microwave ovens.

Never spill or insert any objects into the door lock openings or ventilation openings. In the event of a spill, turn off and unplug the oven immediately and call an authorised service agent.

Never modify the oven in any way.

Only use the turntable and the turntable support designed for this oven. Do not operate the oven without the turntable.

To prevent the turntable from breaking:

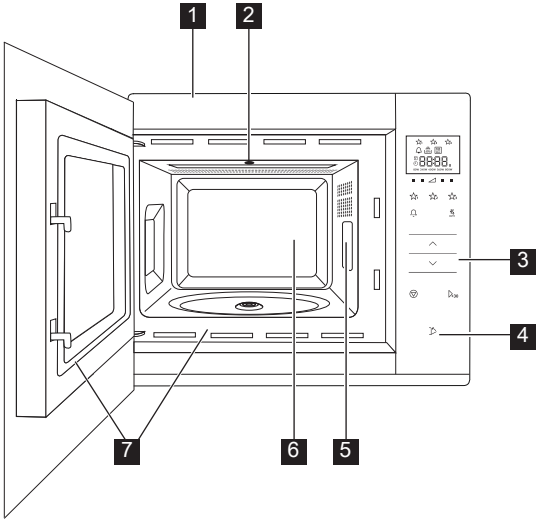
- Before cleaning the turntable with water, leave the turntable to cool.
- Do not put hot foods or hot utensils on a cold turntable.
- Do not put cold foods or cold utensils on a hot turntable.

Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the correct electrical connection procedure. Water vapour or drops may occasionally form on the oven walls or around the door seals and sealing surfaces. This is a normal occurrence and is not an indication of microwave leakage or a malfunction.

Concerning the lamp(s) inside this product and spare part lamps sold separately:
These lamps are intended to withstand extreme physical conditions in household appliances, such as temperature, vibration, humidity, or are intended to signal information about the operational status of the appliance. They are not intended to be used in other applications and are not suitable for household room illumination.

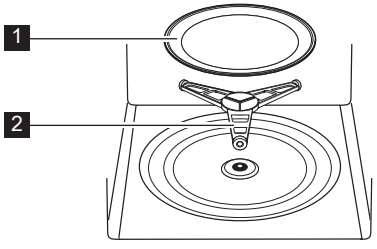
PRODUCT DESCRIPTION

MICROWAVE OVEN



1 Front trim
2 Oven light
3 Control panel
4 Door open key
5 Waveguide cover
6 Oven cavity
7 Door seals and sealing surfaces

ACCESSORIES



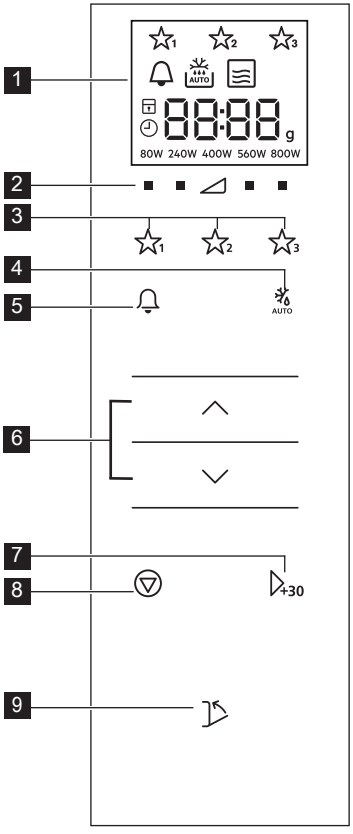
Check to make sure the following accessories are provided:

1 Turntable
2 Turntable support

- Place the turntable support in the hole on the floor of the cavity.
- Then place the turntable on the turntable support.
- To avoid turntable damage, ensure dishes or containers are lifted clear of the turntable rim when removing them from the oven.

When you order accessories, please mention two items: part name and model name to your dealer or an authorised service agent.

CONTROL PANEL



1 Digital display indicators:

- Favourites
- Kitchen timer
- Auto defrost
- Microwave
- Stop/Cancel
- Child safety lock
- Set clock
- Display segments
- g Weight
- 80W 240W 400W 560W 800W Power levels

2 Power level keys
3 Favourites keys
4 Auto defrost key
5 Kitchen timer key
6 More/Less keys
7 Start/Confirm/ Quick start key
8 Stop key
9 Door open key

BEFORE FIRST USE

PLUG IN

When the oven is plugged in for the first time you have the option of setting the clock. The oven has a 24hr clock.

1. The oven will beep and all of the display icons will be switched on for half a second.
   Press the **MORE/LESS** keys until ‘on’ or ‘oFF’ is displayed.

2a. To turn the clock off, press the **MORE/LESS** keys until ‘oFF’ is displayed then press the **START** key. The oven is ready to use.

If you have turned the clock off and want to turn it back on, press the **KITCHEN TIMER** key twice and follow 2b.

2b. To turn the clock on, press the **MORE/LESS** keys until ‘on’ is displayed then press the **START** key.

Example: To set the clock to 18:45.

1. Press the **MORE/LESS** keys to adjust the hour.
2. Press the **START** key to confirm.
3. Press the **MORE/LESS** keys to adjust the minutes.
4. Press the **START** key to confirm.

When the clock is set, the time of day will not be shown in the display.

STANDBY (ECONOMY MODE)

The oven will automatically enter standby mode if it is not used within a 5 min period.
Example: If the clock has not been set:
The display will switch off.
Open the door or press any key to exit standby mode.
Example: If the clock has been set:
After the 5 minute period, the time will be displayed.

ADJUSTING THE CLOCK WHEN SET

You can adjust the clock after the time has been set.
Example: To change from 18.45 to 19.50.
1. Press the **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Press the **START** key.
3. Press the **MORE/LESS** keys until '19' is displayed.
4. Press the **START** key.
5. Press the **MORE/LESS** keys until '50' is displayed.
6. Press the **START** key.

TO CANCEL THE CLOCK AND SET STANDBY (ECONOMY MODE)

1. Press the **KITCHEN TIMER** key twice.
2. Press the **MORE/LESS** keys until 'oFF' is displayed.
3. Press the **START** key to confirm.

CHILD SAFETY LOCK

The oven has a safety feature which prevents the accidental running of the oven by a child. When the lock has been set, no part of the microwave will operate until the lock feature has been turned off.
Switching the lock on or off is only possible when the oven is not running.
Example: To switch the lock on.
Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches on.
Example: To switch the lock off.
Press and hold the **STOP** key until the 'child lock' symbol switches off.

When child lock is switched on, all keys are disabled except the **STOP** key.

OPERATION

MICROWAVE COOKING

Example: To heat soup for 2 minutes and 30 seconds on 560 W microwave power.
1. Press the **POWER LEVEL** key to the right of the triangle until '560 W' is displayed.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press the **START** key.

In microwave cooking mode, you can adjust the power level of the oven by pressing the key directly below the required setting.

You can set the power level when the oven is running by pressing and holding the required **POWER LEVEL** key until the new power setting is highlighted on the display. Power levels that are too high or cooking times that are too long may overheat foods resulting in a fire.

If 800 W is selected then the maximum microwave time that can be input is 15 minutes.

If the oven runs in any mode for 3 minutes or longer, the fan will stay on for 2 minutes after the cooking ends. Open the door and it will stop, close the door it will start again until 2 minutes is finished (including door open time). If the oven runs for less than 3 minutes the fan will not come on.

After cooking the turntable will continue to rotate until the cooking vessel returns to its initial start position. The cavity light will remain on until completion of the rotation, or for 5 seconds (whichever is greater). The oven will beep when complete. If the door is opened during this process, the rotation will stop.

POWER LEVELS

Power setting	Suggested use
800 W/HIGH	Used for fast cooking or reheating (e.g. soup, casseroles, canned food, hot beverages, vegetables, fish).
560 W	Used for longer cooking of dense foods such as roast joints, meat loaf and plated meals, also for sensitive dishes such as cheese sauce and sponge cakes. At this reduced setting, the sauce will not boil over and food will cook evenly without over cooking at the sides.
400 W	For dense foods which require a long cooking time when cooked conventionally (e.g. beef dishes) it is advisable to use this power setting to ensure the meat will be tender.
240 W/ DEFROST	To defrost, select this power setting, to ensure that the dish defrosts evenly. This setting is also ideal for simmering rice, pasta, dumplings and cooking egg custard.
80 W	For gentle defrosting (e.g. cream gateaux or pastry).
0 W	For standing/kitchen timer.

W = WATT

REDUCED POWER LEVEL

Cooking mode	Standard time	Reduced power level
Microwave 800 W	15 minutes	Microwave 560 W

ADJUSTING THE COOKING TIME DURING COOKING

You can adjust the cooking time during cooking.
Example: To add 2 minutes (120 seconds) using the **START** key.

1. Press the **START** key four times.
   The cooking time will increase by 120 seconds.

USING THE STOP KEY

Press the **STOP** key once to enter Pause mode.
Press the **STOP** key again to cancel the cooking time.

KITCHEN TIMER

To set the kitchen timer.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press the **START** key. The timer will automatically start.

The time can be extended when the timer is running by pressing the **START** key.
The timer function can only be used when the oven is not running.

QUICK START

You can directly start cooking on 800 W/HIGH for 30 seconds by pressing the **START** key.

To add more time press the **START** key.

MUTE

To turn the sound off.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key 3 times until 'Soun' is displayed.
2. Press the **MORE/LESS** keys until 'oFF' is displayed.
3. Press the **START** key.

To turn the sound on.

1. Press the **KITCHEN TIMER** key 3 times until 'Soun' is displayed.
2. Press the **MORE/LESS** keys until 'on' is displayed.
3. Press the **START** key.

PAUSE

To pause whilst the microwave is running.

1. Press the **STOP** key or open the door.
2. The oven will pause for up to 5 minutes.
3. Press **START** to continue cooking.

FAVOURITES

The oven has 3 Favourite recipes.

☆1 Soften Butter

☆2 Melt Chocolate

☆3 Mug Cake

Example: To soften butter.

1. Press the **FAVOURITE 1** key once.
2. Press the **MORE/LESS** keys to select the weight.
3. Press the **START** key.

If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over. To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop. The power levels for the pre-set Favourite recipes cannot be adjusted.
1-4 Mug cakes can be cooked.

WARNING! Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer cooking time then add 10 seconds.
Take care with chocolate as it may overheat and burn.

To overwrite Favourites for your own recipes.

1. Press the **POWER** level key to select the power.
2. Press the **MORE/LESS** keys to enter the time.
3. Press and hold the **FAVOURITE** key you want to set until you hear a single beep and the favourite star is visible.

To re-set Favourites to the factory settings.

1. Press the **STOP** key.
2. Press and hold **POWER LEVEL** 400 W for 3 seconds.
   The oven will reset Favourites to the factory settings.

AUTO DEFROST

Auto defrost automatically works out the correct cooking mode and cooking time based on the weight of the food.

You can choose from 2 auto defrost menus.

1. Auto Defrost: Meat/Fish/Poultry
2. Auto Defrost: Bread

Example: To defrost 0.2 kg steak.

1. Select the auto defrost menu by pressing the **AUTO DEFROST** key once.
2. Press the **MORE/LESS** keys to select the weight.
3. Press the **START** key.

If display segments exhibit a rotating pattern this indicates that the food needs to be stirred or turned over. To continue cooking, press the **START** key. At the end of the auto defrost time, the programme will automatically stop. Time/Power adjustment is not available in auto defrost.

COOKING CHARTS

FAVOURITES

Favourites	Weight	Key	Procedure
Soften Butter	0.05-0.25 kg	☆1	• Place the butter into a pyrex dish. Stir well after cooking.
Melt Chocolate	0.1-0.2 kg	☆2	• Break up the chocolate into small pieces. Place the chocolate into a pyrex dish. Stir when audible bell sounds. Stir well after cooking. ⚠ **WARNING:** Chocolate may become very hot! If the chocolate needs longer then add 10 seconds cooking time. Take care with chocolate as it may overheat and burn.
Mug Cake	1-4 mugs	☆3	• Make the cake as the recipe. Place the mug towards the edge of the turntable. Stand for 30 seconds after cooking.

MUG CAKE RECIPES

Rich Chocolate Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (12 g)	Cocoa Powder
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
¼ tsp	Vanilla Extract
1	Medium Egg

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using ☆3. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of chocolate buttercream.
Tip: To make Chocolate Orange Mug Cake replace the vanilla extract with ½ tsp orange extract.

Raspberry Ripple Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
½ tsp	Vanilla Extract
1	Medium Egg
1½ tbsp	Seedless Raspberry Jam

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract and egg, mix well.
3. Fold in the jam using a spoon so that it streaks the mixture.
4. Place the mug off centre on the turntable.
5. Cook using ☆3. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Decorate with a swirl of vanilla buttercream.

Apple Crumble Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (30 g)	Soft Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
¼ tsp	Ground Cinnamon
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
1	Medium Egg
1½ tbsp (30 g)	Apple Sauce
half (7 g)	Digestive Biscuit, crushed

Method:

1. Put all of the dry ingredients (except for the biscuit) into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil and egg, mix well.
3. Gently fold in the apple sauce using a spoon so that it streaks the mixture.
4. Top with the crushed digestive biscuit.
5. Place the mug off centre on the turntable.
6. Cook using ☆3. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with a scoop of vanilla ice cream.

⚠ **WARNING!** The apple sauce will be hot.

Peanut Butter Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2 tbsp (30 g)	Soft Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
¼ tsp	Vanilla Extract
2 tbsp (30 g)	Smooth Peanut Butter
1	Medium Egg

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, vanilla extract, peanut butter, and egg mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using ☆₃. The cake will rise out of the mug during cooking.

After cooking, stand for 30 seconds.

Top with chocolate spread.

Tip: Use crunchy peanut butter if you prefer.

Lemon Drizzle Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2½ tbsp (25 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Castor Sugar
¼ tsp	Baking Powder
1½ tbsp (15 g)	Vegetable Oil
1 tsp	Lemon Zest
1	Medium Egg
Topping:	1 tbsp Lemon Juice mixed with 2 tbsp Castor Sugar

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the vegetable oil, lemon zest and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using ☆₃. The cake will rise out of the mug during cooking.
5. Make the drizzle topping by mixing the lemon juice with the castor sugar.
6. After cooking, loosen the cake, pierce the top all over with a skewer, then drizzle the topping over the cake, stand for 30 seconds.

Carrot Mug Cake	
Ingredients for 1 Mug:	
2 tbsp (20 g)	Plain Flour
2½ tbsp (30 g)	Light Brown Sugar
¼ tsp	Baking Powder
¼ tsp	Ground Cinnamon
¼ tsp	Ground Nutmeg
1 tbsp	Ground Almonds
1½ tbsp (15 g)	Sunflower Oil
	zest from ½ Orange
30 g	Grated Carrot
1	Medium Egg
Cream Topping:	15 g Butter, Softened 40 g Icing Sugar 40 g Full-fat Cream Cheese ½ tsp Orange Juice

Method:

1. Put all of the dry ingredients into a mug, mix well with a fork.
2. Add the sunflower oil, orange zest, grated carrot and egg, mix well.
3. Place the mug off centre on the turntable.
4. Cook using ☆₃. The cake will rise out of the mug during cooking.
5. Make the topping by mixing the butter, icing sugar, cream cheese and orange juice together.

After cooking, stand for 30 seconds.

Allow the cake to cool, then add the topping.

AUTO DEFROST

Auto defrost	Weight	Key	Procedure
Meat/fish/poultry (Whole fish, fish steaks, fish fillets, chicken legs, chicken breast, minced meat, steak, chops, burgers, sausages)	0.2-0.8 kg	AUTO x1	• Place the food in a flan dish in the centre of the turntable. • When the audible bell sounds, turn the food over, rearrange and separate. Shield thin parts and warm spots with aluminium foil. • After defrosting, wrap in aluminium foil for 15-45 min, until thoroughly defrosted. • Minced meat: When the audible bell sounds, turn the food over. Remove the defrosted parts if possible. ⓘ Not suitable for whole poultry.
Bread	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Distribute in a flan dish in the centre of the turntable. For 1.0 kg, distribute directly on the turntable. • When the audible bell sounds, turn over, rearrange and remove defrosted slices. • After defrosting cover in aluminium foil and stand for 5-15 min until thoroughly defrosted.

ⓘ Enter the weight of the food only. Do not include the weight of the container.
For food weighing more or less than weights/quantities given in the chart, use manual operation.
The final temperature will vary according to the initial temperature.
Steaks and chops should be frozen in one layer.
Minced meat should be frozen in a thin shape.

HEATING FOOD AND DRINK

Food/drink	Quantity -g/ml-	Power Level	Time -Min-	Method
Milk, 1 cup	150	800 W	1	do not cover
Water, 1 cup 6 cups 1 bowl	150 900 1000	800 W 800 W 800 W	1-2 10-12 11-13	do not cover do not cover do not cover
One plate meal	400	800 W	3-6	cover, stir halfway through cooking
Soup/stew	200	800 W	1-2	cover, stir after heating
Vegetables	500	800 W	4-5	cover, stir halfway through cooking
Meat, 1 slice[1)]	200	800 W	3-4	thinly spread sauce over the top, cover
Fish fillet[1)]	200	800 W	2-3	cover
Cake, 1 slice	150	400 W	½	place in a flan dish
Baby food, 1 jar	190	400 W	1	transfer into a suitable microwaveable container, after heating stir well and test the temperature
Melting margarine or butter[1)]	50	800 W	½	cover
Melting chocolate	100	400 W	2-3	stir occasionally

[1)] from chilled

DEFROSTING

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	stir halfway through defrosting	10-30
Cake, 1 slice	150	80 W	2-5	place in a flan dish	5
Fruit	250	240 W	4-5	spread out evenly, turn over halfway through defrosting	5

COOKING FROM FROZEN

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Fish fillet	300	800 W	10-12	cover	2
One plate meal	400	800 W	9-11	cover, stir after 6 minutes	2

COOKING

Food	Quantity -g-	Power Level	Time -Min-	Method	Standing time -Min-
Broccoli/ Peas	500	800 W	9-11	add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Carrots	500	800 W	10-12	cut into rings, add 4-5 tbsps water, cover, stir halfway through cooking	-
Roasts	1000	800 W	19-21	season to taste, place in a shallow flan dish, turn over halfway through cooking	10
Fish fillet	200	800 W	3-4	season to taste, place in a flan dish, cover	2

If the oven runs in any mode for 3 minutes or longer, the fan will stay on for 2 minutes after the cooking ends. Open the door and it will stop, close the door it will start again until 2 minutes is finished (including door open time). If the oven runs for less than 3 minutes the fan will not come on.

HINTS AND TIPS

MICROWAVE SAFE COOKWARE

Cookware	Microwave safe	Comments
Aluminium foil/ containers	✓ / ✗	Small pieces of aluminium foil can be used to shield food from overheating. Keep foil at least 2 cm from the oven walls, as arcing may occur. Foil containers are not recommended unless specified by the manufacturer. Follow instructions carefully.
China and ceramics	✓ / ✗	Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually suitable, except for those with metallic decoration.
Glassware e.g. Pyrex ®	✓	Care should be taken if using fine glassware as it can break or crack if heated suddenly.
Metal	✗	It is not recommended to use metal cookware when using microwave power as it will arc, which can lead to fire.
Plastic/polystyrene e.g. fast food containers	✓	Care must be taken as some containers warp, melt or discolour at high temperatures.
Freezer/roasting bags	✓	Must be pierced to let steam escape. Ensure bags are suitable for microwave use. Do not use plastic or metal ties, as they may melt or catch fire due to the metal arcing.
Paper-plates, cups and kitchen paper	✓	Only use for warming or to absorb moisture. Care must be taken as overheating may cause fire.
Straw and wooden containers	✓	Always attend the oven when using these materials as overheating may cause fire.
Recycled paper and newspaper	✗	May contain extracts of metal which will cause arcing and may lead to fire.

MICROWAVE COOKING ADVICE

Microwave cooking advice	
Composition	Foods high in fat or sugar (e.g. Christmas pudding, mince pies) require less heating time. Care should be taken as overheating can lead to fire.
Size	For even cooking make all the pieces the same size.
Temperature of food	The initial temperature of food affects the amount of cooking time needed. Cut into foods with fillings (e.g. jam doughnuts) to release heat or steam.
Arrange	Place the thickest parts of food towards the outside of the dish (e.g. chicken drumsticks).
Cover	Use vented microwave cling film or a suitable lid.
Pierce	Foods with a shell, skin or membrane must be pierced in several places before cooking or reheating as steam will build up and may cause food to explode (e.g. potatoes, fish, chicken, sausages). **IMPORTANT!** Eggs should not be heated using microwave power as they may explode, even after cooking has ended (e.g. poached, hard boiled).
Stir, turn and rearrange	For even cooking it is essential to stir, turn and rearrange food during cooking. Always stir and rearrange from the outside towards the centre.
Stand	Standing time is necessary after cooking to enable the heat to disperse equally throughout the food.
Shield	Warm areas can be shielded with small pieces of foil, which reflect microwaves (e.g. legs and wings on a chicken).

Use pot holders or oven gloves when removing food from the oven to prevent burns. Always open containers, popcorn makers, oven cooking bags, etc., away from the face and hands to avoid steam burns.
Always stand back from the oven door when opening to avoid burns from escaping steam and heat. Slice stuffed baked foods after heating to release steam and avoid burns.

TROUBLESHOOTING

Problem	Check if . . .
The microwave appliance is not working properly?	• The fuses in the fuse box are working. • There has not been a power outage. • If the fuses continue to blow, please contact a qualified electrician.
The microwave mode is not working?	• The door is properly closed. • The door seals and their surfaces are clean. • The **START** key has been pressed.
The turntable is not turning?	• The turntable support is correctly connected to the drive. • The ovenware does not extend beyond the turntable. • Food does not extend beyond the edge of the turntable preventing it from rotating. • There is nothing in the well beneath the turntable.
The microwave will not switch off?	• Isolate the appliance from the fuse box. • Call an authorised service agent.
The interior light is not working?	• Call your authorised service agent. The interior light can be exchanged only by a trained authorised service agent.
The food is taking longer to heat through and cook than before?	• Set a longer cooking time (double quantity = nearly double time) or • If the food is colder than usual, rotate or turn from time to time or • Set a higher power setting.
The door will not open due to power cut?	• Open the door carefully by pulling outward at the bottom right hand corner of the door glass.

TECHNICAL INFORMATION

AC Line Voltage		220-240 V, 50 Hz, single phase
Distribution line fuse/circuit breaker		Minimum 10 A
AC Power required:	Microwave	1.25 kW
Output power:	Microwave	800 W (IEC 60705)
Microwave Frequency		2450 MHz[1] (Group 2/Class B)
Outside Dimensions:	JM60170111	595 mm (W) x 371 mm (H) x 312 mm (D)
Cavity Dimensions		285 mm (W) x 202 mm (H) x 298 mm (D)[2]
Oven Capacity		17 litres[2]
Turntable		ø 272 mm, glass
Weight		approx. 16 kg

[1] This Product fulfils the requirement of the European standard EN55011.
In conformity with this standard, this product is classified as group 2 class B equipment.
Group 2 means that the equipment intentionally generates radio-frequency energy in the form of electromagnetic radiation for the heat treatment of food.
Class B equipment means that the equipment is suitable to be used in domestic establishments.

[2] Internal capacity is calculated by measuring maximum width, depth and height.
Actual capacity for holding food is less.

ENVIRONMENT CONCERNS

Recycle materials with the symbol. Put the packaging in applicable containers to recycle it.

Help protect the environment and human health and recycle waste electrical and electronic appliances.

Do not dispose of appliances marked with the symbol with household waste. Return the product to your local recycling facility or contact your municipal office.

INHALT

1. WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 27
2. AUFSTELLANWEISUNGEN 32
3. GERÄTEÜBERBLICK 36
4. VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME 37
5. ANWENDUNG 38
6. GARTABELLEN 42
7. HINWEISE UND TIPPS 48
8. WAS TUN, WENN 50
9. TECHNISCHE DATEN 51
10. UMWELTINFORMATION 51

⚠ WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung verwendet werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder in die sichere Benutzung eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder sind zu beaufsichtigen und sollten nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Benutzerwartung darf nicht von Kindern ausgeführt werden, es sei denn, sie sind über 8 Jahre alt und stehen dabei unter Aufsicht.

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch in Höhen über 2000m vorgesehen.

⚠ **WICHTIG!** WICHTIG FÜR IHRE SICHERHEIT: LESEN SIE DIE FOLGENDEN HINWEISE AUFMERKSAM DURCH, UND BEWAHREN SIE DIE BEDIENUNGSANLEITUNG AUF.

⚠ **WARNUNG!**

Falls die Tür bzw. die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät nicht weiter betrieben werden, bevor es durch eine kompetente Person repariert wurde.

⚠ **WARNUNG!**

Reparaturen, insbesondere solche, bei denen eine Abdeckung des Geräts entfernt werden muss, die vor Mikrowellenenergie schützt, dürfen ausschließlich von entsprechend qualifizierten Technikern vorgenommen werden.

⚠ **WARNUNG!**

Speisen in flüssiger und anderer Form dürfen nicht in verschlossenen Gefäßen erhitzt werden, da sie explodieren könnten.

Dieses Gerät ist für die Benutzung im Haushalt und für ähnliche Anwendungen ausgelegt, wie zum Beispiel: Personal-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und anderen Arbeitsumge-bungen; Bauernhäuser; zur Verwendung durch Kunden in Hotels, Motels und anderen Wohnumfeldern; in Pensionen und ähnlichen Beherbergungsbetrieben.

Nur für Mikrowellengeräte vorgesehene Behälter und Geschirr verwenden.

Metallbehälter für Lebensmittel und Getränke sind für das Kochen in der Mikrowelle nicht erlaubt.

Niemals das Gerät unbeaufsichtigt lassen, wenn Kunststoff-, Papier- oder andere brennbare Lebensmittelbehälter verwendet werden.

Der Mikrowellenherd ist nur für das Erwärmen von Nahrungsmitteln und Getränken vorgesehen. Das Trocknen von Nahrungsmitteln oder Bekleidung und das Erwärmen von Wärmekissen, Hausschuhen, Schwämmen, feuchten Tüchern und ähnlichen Produkten kann ein Verletzungs-, Entzündungs- oder Brandrisiko verursachen.

NIEMALS DIE TÜR ÖFFNEN, wenn im Gerät erwärmte Lebensmittel zu rauchen beginnen. Das Gerät ausschalten, den Netzstecker ziehen und warten, bis die Lebensmittel nicht mehr rauchen. Öffnen der Tür während der Rauchentwicklung kann Feuer verursachen.

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten in Mikrowellengeräten beim Entnehmen des Behälters vorsichtig sein, da es zu einem verspätetem Aufwallen durch Siedeverzug kommen kann.

Der Inhalt von Saugflaschen und Babynahrungsbehältnissen sollte vor dem Gebrauch geschüttelt bzw. gerührt und die Temperatur sollte vor dem Verzehr geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden.

Eier nicht in der Schale kochen. Hartgekochte Eier dürfen nicht in Mikrowellengeräten erwärmt werden, da sie selbst nach der Erwärmung explodieren können.

REINIGUNG & PFLEGE

Gerätetür:
Die Tür, die Türdichtung und die Dichtungsoberflächen des öfteren mit einem feuchten Tuch abwischen, um Verschmutzungen zu entfernen. Keine starken, scheuernden Reinigungsmittel oder Metallschaber zum Reinigen der Glasscheibe des Geräts verwenden, da diese Hilfsmittel die Oberfläche verkratzen und das Glas somit zum Zerspringen bringen könnten.

Geräteinnenraum:
Nach jedem Gebrauch das noch warme Gerät zur Reinigung mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm abwischen, um leichte Verschmutzungen zu entfernen. Für starke Verschmutzungen eine milde Seifenlauge verwenden und mehrmals mit einem weichen, feuchten Tuch oder Schwamm gründlich nachwischen, bis alle Rückstände vollständig entfernt sind. Entfernen Sie nicht den Spritzschutz für den Hohlleiter. Sicherstellen, dass weder Seifenlauge noch Wasser durch die kleinen Öffnungen an der Wand eindringen, da dies das Gerät beschädigen kann.
Verwenden Sie keine Sprühreiniger im Garraum.
Den Spritzschutz für den Hohlleiter, den Garraum, den Drehteller und den Drehteller-Träger nach der Verwendung des Gerätes reinigen. Diese Bauteile sollten trocken und fettfrei sein. Zurückbleibende Fettspritzer können überhitzen, zu rauchen beginnen oder sich entzünden.

Gerätegehäuse:
Die Außenseite des Gerätes mit einer milden Seifenlauge reinigen. Die Seifenlauge gründlich mit einem feuchten Tuch abwischen und mit einem Handtuch nachtrocknen.

Bedienfeld:
Vor dem Reinigen die Tür öffnen, um das Bedienfeld zu inaktivieren. Das Bedienfeld vorsichtig mit einem feuchten Tuch reinigen. Niemals zuviel Wasser und keine chemischen oder scheuernden Reiniger verwenden, da das Bedienfeld dadurch beschädigt werden kann.

Drehteller und drehteller-träger:
Entfernen Sie zuerst den Drehteller und den Drehteller-Träger aus dem Garraum. Den Drehteller und den Träger mit einer milden Seifenlauge reinigen und mit einem weichen Tuch trocknen. Beide Teile sind spülmaschinenfest.

⚠ **WICHTIG!**

Säubern sie die mikrowelle in regelmässigen abständen und entfernen sie alle möglichen essensreste. Wird das Gerät nicht saubergehalten, kann dies die Oberfläche beeinträchtigen und sich negativ auf die Lebensdauer des Geräts auswirken. Schlimmstenfalls kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigt werden.

Wenn Sie Behälter aus dem Gerät nehmen, müssen Sie aufpassen, dass Sie den Drehteller nicht verstellen.

⚠ **WICHTIG!**

Dampfreiniger dürfen nicht verwendet werden.

Die Mikrowelle ist für den Einbau vorgesehen.

Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

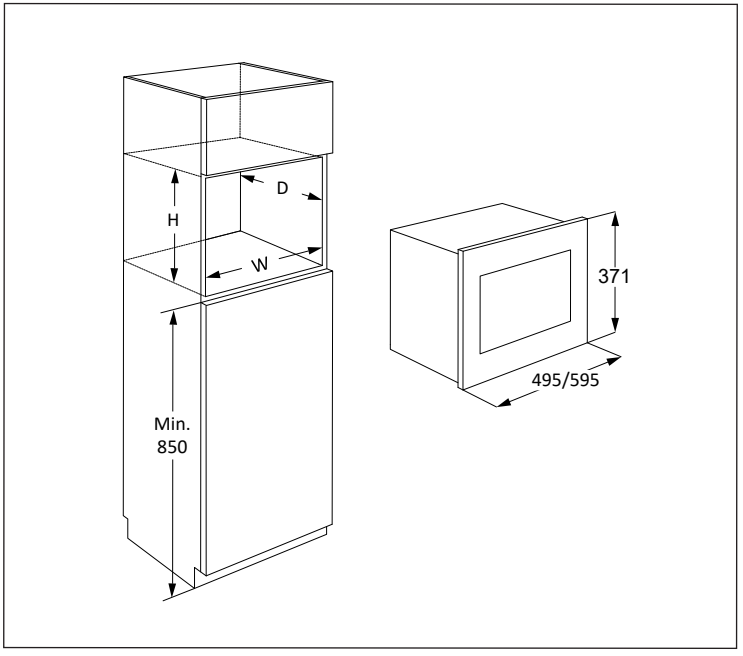
⚠ **WARNUNG!**

Kinder vom Türglas fernhalten, um Verbrennungen zu vermeiden.

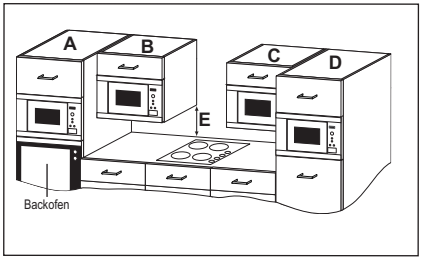
WICHTIG!

Zur reinigung dürfen keinesfalls kommerzielle ofenreiniger, dampfreiniger, scheuermittel, scharfe reinigungsmittel, natriumhydroxid enthaltende reinigungsmittel oder scheuerschwämme verwendet werden. Dies gilt für alle teile des geräts.

AUFSTELLANWEISUNGEN



Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position A, B, C oder D einbauen:



Position	Nischengröße B T H
A	562 x 550 x 360
B+C	562 x 300 x 350 562 x 300 x 360
D	562 x 500 x 350 562 x 500 x 360

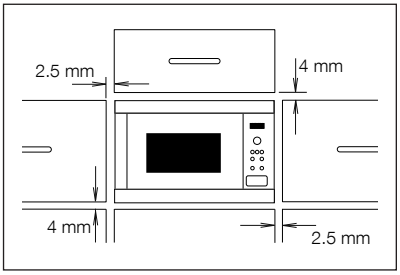
Abmessungen in (mm)

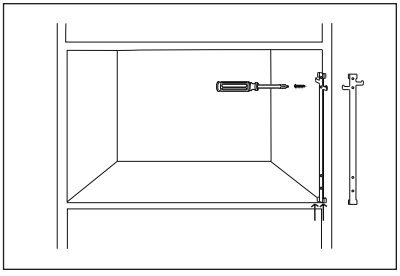
SICHERER GEBRAUCH DES GERÄTES

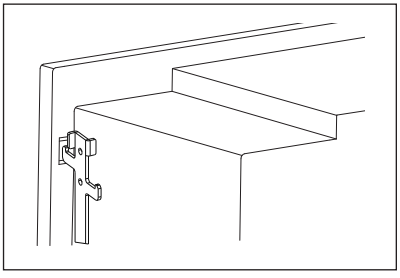
Wenn Sie den Mikrowellenherd in Position B oder C einbauen:

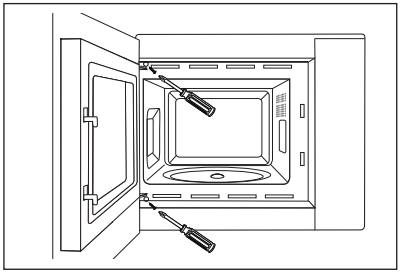
- Der Oberschrank muss einen Abstand von mindestens 500 mm (E) zur Arbeitsfläche habehabe. Die Mikrowelle darf nicht direkt über einem Kochfeld installiert werden.
- Das Gerät wurde nur für den Gebrauch in der Nähe von Gasmulden, elektrisch betriebenen Kochfeldern, sowie Induktionskochfeldern getestet und zugelassen.
- Zwischen Kochfeld und Mikrowellenherd muss genug Platz gelassen werden, um ein Überhitzen des Mikrowellenherdes, des Einbauschranks und des Zubehörs zu vermeiden.
- Nehmen Sie das Kochfeld nicht ohne Kochtöpfe in Betrieb, wenn der Mikrowellenherd in Betrieb ist.
- Lassen Sie bei der Bedienung der Mikrowelle besondere Vorsicht walten, wenn das Kochfeld gleichzeitig eingeschaltet ist.

INSTALLIEREN DES GERÄTES



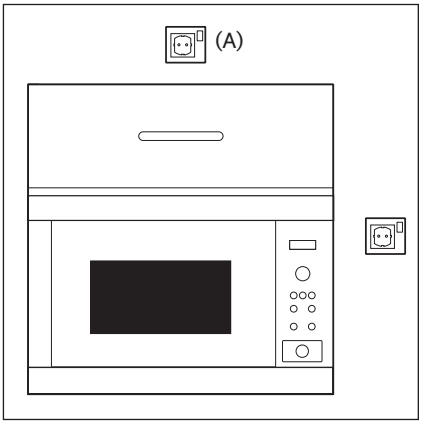






1. Entfernen Sie die gesamte Verpackung und überprüfen Sie das Gerät auf eventuelle Beschädigungen.
2. Die Standardausführung dieses Herdes ist passend für einen Einbauschrank von 350 mm Höhe ausgelegt. Wenn der Herd in einen 360 mm hohen Schrank eingebaut werden soll: Schrauben Sie die 4 Füße an der Unterseite des Herdes ab. Drehen Sie die Füße um 90 Grad und bringen Sie sie mit der langen Seite zur Ofenvorderseite wieder an.
3. Befestigen Sie den Befestigungshaken an der rechten Seite des Küchenschranks entsprechend der mitgelieferten Gebrauchsanweisung.
4. Setzen Sie das Gerät langsam in den Küchenschrank ein, ohne dabei übermäßig Kraft anzuwenden. Heben Sie das Gerät auf die Befestigungshaken und senken Sie es anschließend in die richtige Position. Montieren Sie den Ofen an der linken Seite mit den beiden mitgelieferten Schrauben.
5. Achten Sie darauf, dass das Gerät stabil ist und gerade steht. Stellen Sie sicher, dass ein Abstand von 2.5 mm zwischen der darüber befindlichen Schranktür und dem Oberteil des Rahmens eingehalten wird (siehe Schaubild).

NETZANSCHLUSS



- Darauf achten, dass die Netzsteckdose leicht erreichbar ist, damit der Stecker im Notfall schnell abgezogen werden kann. Andernfalls sollte es möglich sein, das Gerät mithilfe eines Schalters vom Stromkreis zu trennen. Dabei sollten die geltenden Bestimmungen der elektrischen Sicherheitsnormen berücksichtigt werden.
- Das Netzkabel darf nur von einem Elektriker ausgetauscht werden.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, einem seiner Servicetechniker oder einer ähnlich qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Steckdose nicht hinter dem Schrank anordnen.
- Die beste Stelle ist über dem Schrank, vgl. (A).
- Das Gerät an einer korrekt installierten geerdeten Steckdose mit einem einphasigen Wechselstromanschluss (220-240 V/50 Hz) verbinden. Steckdose mit einer Sicherung (10 A) absichern.
- Vor dem Aufstellen ein Stück Schnur am Netzkabel anbringen. Dadurch wird dann beim Einbau der Anschluss am Punkt (A) erleichtert.
- Beim Einsetzen des Gerätes in einen hohen Schrank darf das Netzkabel NICHT eingeklemmt werden.
- Netzkabel oder Stecker nicht in Wasser oder eine andere Flüssigkeit eintauchen.
- Das Netzkabel darf nicht über heiße oder scharfe Oberflächen geführt werden, wie zum Beispiel über den heißen Lüftungsöffnungen an der oberen Rückwand des Gerätes.

ZUSÄTZLICHE HINWEISE

Das Mikrowellengerät nicht zum Frittieren von Lebensmitteln in Öl oder Fett verwenden. Temperaturen können nicht kontrolliert werden und das Fett kann sich entzünden. Zum Herstellen von Popcorn sollte nur für Mikrowellengeräte vorgesehenes Popkorngeschirr verwendet werden.

Personen mit HERZSCHRITTMACHERN sollten ihren Arzt oder den Hersteller des Herzschrittmachers nach Vorsichtsmaßnahmenbei Umgang mit Mikrowellengeräten befragen.

Niemals Flüssigkeiten in die Öffnungen der Türsicherheitsverriegelung oder Lüftungsöffnungen kommen lassen oder Gegenstände in diese Öffnungen stecken. Im Fall eines Lecks schalten Sie den Ofen sofort aus und ziehen Sie Stecker und rufen einen Service-Agenten an.

Niemals das Gerät auf irgendeine Weise verändern.

Nur den für dieses Gerät vorgesehenen Drehteller und den Drehteller-Träger verwenden. Benutzen Sie das Mikrowellengerät nicht ohne den Drehteller.

Um das Zerspringen des Drehtellers zu vermeiden:

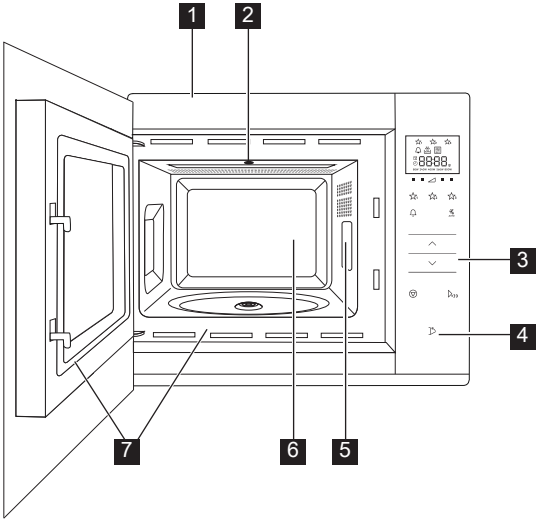
- Vor dem Reinigen, den Drehteller abkühlen lassen.
- Kein heißes Gargut oder heißes Geschirr auf den kalten Drehteller stellen.
- Keine kalten Lebensmittel oder kaltes Geschirr auf den heißen Drehteller stellen.

Sowohl der Hersteller als auch der Händler können keine Verantwortung für Beschädigungen des Gerätes oder Verletzungen von Personen übernehmen, die als Folge eines falschen elektrischen Anschlusses entstehen. Wasserdampf und Tropfen können sich auf den Wänden im Innenraum bzw. um die Türdichtungen und Dichtungsoberflächen bilden. Dies ist normal und ist kein Anzeichen für den Austritt von Mikrowellen oder einer sonstigen Fehlfunktion.

Bezüglich der Lampe(n) in diesem Gerät und separat verkaufter Ersatzlampen: Diese Lampen müssen extremen physikalischen Bedingungen in Haushaltsgeräten standhalten, wie z.B. Temperatur, Vibration, Feuchtigkeit, oder sollen Informationen über den Betriebszustand des Gerätes anzeigen. Sie sind nicht für den Einsatz in anderen Geräten vorgesehen und nicht für die Raumbeleuchtung geeignet.

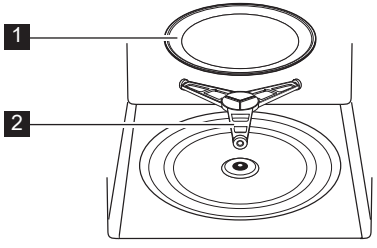
GERÄTEÜBERBLICK

MIKROWELLENGERÄT



1 Gerätefront
2 Backofenbeleuchtung
3 Bedienblende
4 Türöffnertaste
5 Spritzschutz für den Hohlleiter
6 Garraum
7 Türdichtungen und Dichtungsoberlächen

ZUBEHÖR



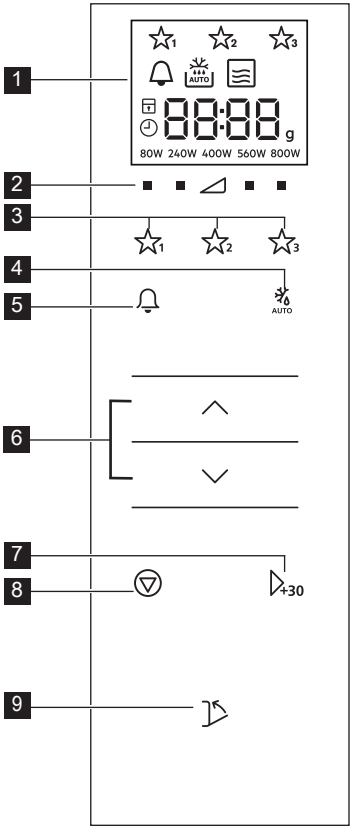
Überprüfen Sie, dass folgende Zubehörteile mitgeliefert wurden:

1 Drehteller
2 Drehteller-Träger

- Setzen Sie den Drehteller-träger in der Dichtung auf dem Boden des Hohlraums zu packen.
- Dann den Drehteller darauf legen.
- Um Schäden am Drehteller zu vermeiden, ist darauf zu achten, dass Geschirr und Behälter bei der Entnahme nicht den Rand des Drehtellers berühren.

Wenn Sie Zubehör bestellen, erwähnen Sie zwei Dinge: Bezeichnungen der Teile und Modellbezeichnung bei Ihrem Händler oder einem autorisierten Service-Agenten.

BEDIENBLENDE



1 Anzeigefeld symbole:

- Favoriten
- Küchenzeitschaltuhruhr
- Auftauautomatik
- Mikrowellen
- Stopp/Abbrechen
- Kindersicherung
- Uhr einstellen
- Anzeige-Segmente
- Menge
- 80W 240W 400W 560W 800W Leistungsstufen

2 Leistungsstufe-Tasten

3 Favoriten-Tasten

4 Auftauautomatik-Taste

5 Küchenzeitschaltuhr-Taste

6 Mehr/Weniger-Tasten

7 Starten/Bestätigen/ Schnellstart-Taste

8 Stopp-Taste

9 Türöffnertaste

VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME

PLUGIN

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingesteckt wird, haben Sie die Möglichkeit, die Uhr einzustellen. Der Ofen verfügt über eine 24-Stunden-Uhr.

1. Der Ofen piept und alle Symbole der Anzeige werden für eine halbe Sekunde eingeschaltet. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „on“oder „oFF“ angezeigt wird.

2a. Um die Uhr auszuschalten, drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „oFF“ angezeigt wird und drücken Sie anschließend die Taste **START**. Das Gerät ist betriebsbereit.

Wenn Sie die Uhr ausgeschaltet haben und sie wieder einschalten möchten, drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** und befolgen Punkt 2b.

2b. Um die Uhr einzuschalten, drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, bis „on“ angezeigt wird und drücken anschließend die Taste **START**.

Beispiel: Einstellung der Uhr auf 18:45 Uhr.

1. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Stunde einzustellen.

2. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

3. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

Wenn die Uhr eingestellt ist, ist die Uhrzeit auf der Anzeige zu sehen.

STANDBY (ECONOMY-MODUS)

Der Ofen wird automatisch in den Standby-Modus wechseln, wenn er nicht innerhalb von 5 Minuten verwendet wird.
Beispiel: Wenn die Uhr nicht eingestellt wurde: Die Anzeige schaltet sich ab.
Öffnen Sie die Tür oder drücken Sie eine beliebige Taste, um den Stand-by-Modus zu verlassen.
Beispiel: Wenn die Tür eingestellt wurde: Nach der Dauer von 5 Minuten wird die Zeit angezeigt.

ANPASSEN DER UHR NACH DEM EINSTELLEN

Sie können die Uhr einstellen, nachdem die Zeit eingestellt wurde.
Beispiel: Um 18:45 auf 19:50 zu ändern.
1. Drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR**.
2. Drücken Sie die **START**-Taste.
3. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, bis „19” angezeigt wird.
4. Drücken Sie die **START**-Taste.
5. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, bis „50” angezeigt wird.
6. Drücken Sie die **START**-Taste.

UM DIE UHR ABZUBRECHEN UND DEN STANDBY-MODUS (ECONOMY -MODUS) EINZUSTELLEN

1. Drücken Sie zweimal die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR**.
2. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „oFF“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste zum Bestätigen.

KINDERSICHERUNG

Der Ofen hat eine Sicherheitsfunktion, die den versehentlichen Betrieb des Ofens durch ein Kind verhindert. Wenn die Sperre eingestellt wurde, wird keine Funktion der Mikrowelle arbeiten bis die Sperrfunktion ausgeschaltet wurde. Das An- oder Ausschalten der Sperre ist nur möglich, wenn der Ofen nicht genutzt wird.
Beispiel: Einschalten der Sperre.
Drücken und halten Sie die **STOPP**-Taste bis sich das „Kindersicherung" Symbol einschaltet.
Beispiel: Ausschalten der Sperre.
Drücken und halten Sie die **STOPP**-Taste bis sich das „Kindersicherung" Symbol ausschaltet.

Wenn die Kindersicherung eingeschaltet ist, sind alle Tasten, außer der **STOPP**-Taste, deaktiviert.

ANWENDUNG

GAREN MIT MIKROWELLEN

Beispiel: Erhitzen von Suppe für 2 Min. 30 Sek. mit 560 W Mikrowellenleistung.
1. Betätigen Sie die **LEISTUNGSSTUFEN-**Taste auf der rechten Seite des Dreiecks bis „560 W” angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

In dem Mikrowellen-Koch-Modus können Sie die Leistungsstufe des Ofens einstellen, indem Sie die Taste direkt unterhalb der gewünschten Einstellung drücken.

Sie können die Leistungsstufen einstellen, wenn der Ofen läuft, indem Sie die gewünschte **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste gedrückt halten bis die neue Leistungseinstellung auf dem Display aufleuchtet. Zu hohe Leistungsstufen oder zu lange Garzeiten können das Gargut überhitzen und Feuer verursachen.

Wenn 800 W ausgewählt wird, dann kann die maximale Laufzeit der Mikrowelle, die eingegeben werden kann, 15 Minuten betragen.

Wenn der Ofen 3 Minuten lang oder länger in einem beliebigen Modus, dann wird der Lüfter für 2 Minuten nach dem Ende des Kochens an bleiben. Öffnen Sie die Tür und es wird aufhören, schließen Sie die Tür und es fängt wieder an, bis 2 Minuten zum Beenden (einschließlich der Türöffnungszeit). Falls der Ofen für weniger als 3 Minuten verwendet wird, wird der Lüfter nicht eingeschaltet.

Nach dem Garen dreht sich der Drehteller weiter, bis das Kochgefäß an seine anfängliche Startposition zurückgekehrt ist. Das Garraumlicht leuchtet, bis die Drehung abgeschlossen ist oder 5 Sekunden lang (was auch immer länger dauert). Nach dem Abschluss gibt der Ofen einen Piepton ab. Wenn während dieses Prozesses die Tür geöffnet wird, hört die Drehung auf.

LEISTUNGSSTUFEN

Leistungseinstellung	Empfohlene Benutzung
800 W/ HÖHER	Für schnelles Garen oder Erwärmen, (z.B. für Suppen, Eintöpfe, Dosengerichte, heiße Getränke, Gemüse, Fisch usw).
560 W	Zum längeren Garen von kompakteren Speisen wie Braten, Hackbraten und Tellergerichten, auch für empfindliche Gerichte wie Käsesossen oder Rührkuchen. Mit dieser niedrigeren Einstellung kochen Soßen nicht über und die Speisen garen gleichmäßig, ohne am Rand hart zu werden oder überzulaufen.
400 W	Für kompaktere Speisen, die beim Garen mit herkömmlichen Methoden eine lange Garzeit erfordern, (z.B. Rindfleischgerichte), wird diese Leistungsstufe empfohlen, damit das Fleisch zart bleibt.
240 W/ AUFTAU-EINSTELLUNG	Wählen Sie diese Stufe zum Auftauen, damit Speisen gleichmäßig auftauen. Diese Stufe ist auch bestens geeignet, um Reis, Nudeln und Klöße zu köcheln und gebackenen Eierpudding zu kochen.
80 W	Zum sanften Auftauen, (z.B. für Sahnetorten oder Blätterteig).
0 W	Für Stehzeit/Zeitschaltuhr.

W = WATT

REDUZIERTE LEISTUNGSSTUFE

Kochmodus	Standardzeit	Reduzierte Leistung
Mikrowelle 800 W	15 Minuten	Mikrowelle 560 W

EINSTELLEN DER KOCHDAUER WÄHREND DES KOCHENS

Sie können die Kochdauer während des Kochens einstellen.
Beispiel: Hinzufügen von 2 Minuten (120 Sekunden) durch die Verwendung der **START**-Taste.

1. Drücken Sie die **START**-Taste vier mal. Die Kochzeit wird um 120 Sekunden erhöht.

VERWENDUNG DER STOPP-TASTE

Drücken Sie die **STOPP**-Taste einmal Pause-Modus aufzurufen.
Drücken Sie die **STOPP**-Taste erneut, um die Kochdauer abzubrechen.

KÜCHENZEITSCHALTUHRUHR

Einstellung der Küchenzeitschaltuhr.

1. Drücken Sie die **KÜCHENZEITSCHALTUHR**-Taste.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken Sie die **START**-Taste. Die Zeitschaltuhr wird automatisch gestartet.

Die Zeit kann verlängert werden, während der Zeitmesser läuft, indem Sie die Taste **START** drücken.
Die Zeitschaltuhr-Funktion kann nur verwendet werden, wenn der Ofen nicht verwendet wird.

SCHNELLSTART

Sie können direkt mit dem Kochen beginnen 800 W/HOCH für 30 Sekunden durch das Drücken der **START**-Taste.

Um mehr Zeit hinzufügen, Drücken Sie die **START**-Taste.

STUMM

Abschalten des Tons.

1. Drücken Sie die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** 3-mal, bis „Soun" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „oFF“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

Anschalten des Tons.

1. Drücken Sie die Taste **KÜCHENZEITSCHALTUHR** 3-mal, bis „Soun" angezeigt wird.
2. Drücken Sie die Taste **MEHR/WENIGER**, bis „on“ angezeigt wird.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

PAUSE

Pausieren der Mikrowelle, während diese läuft.

1. Drücken Sie die **STOPP**-Taste oder öffnen Sie die Tür.
2. Der Ofen wird für bis zu 5 Minuten pausieren.
3. Drücken Sie **START**, um mit dem Kochen fortzufahren.

FAVORITEN

Der Ofen verfügt über 3 Lieblingsrezepte.

☆1 Erweichen von Butter
☆2 Schmelzen von Schokolade
☆3 Becher-Kuchen

Beispiel: Zum Erweichen von Butter.

1. Drücken Sie die **FAVORIT 1** einmal.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um das Gewicht auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das Essen gerührt oder umgedreht werden muss. Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-Taste. Am Ende der Auto-Entfrostenzeit, wird das Programm automatisch beendet.
Die Leistungsstufen für die voreingestellten Lieblingsrezepte können nicht eingestellt werden.
1-4 Becher-Kuchen können zubereitet werden.

WARNUNG! Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr Kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu.
Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.

Überschreiben der Favoriten für Ihre eigenen Rezepte.

1. Drücken Sie die **LEISTUNGSSTUFEN**-Taste, um die Leistung zu wählen.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um die Zeit einzugeben.
3. Drücken und halten Sie die **FAVORIT**-Taste, die Sie auswählen wollen, bis Sie einen einmal erklingenden Signalton hören und der Favoritenstern sichtbar wird.

Reset der Favoriten auf die Werkseinstellungen.

1. Drücken Sie die **STOP**-Taste.
2. Drücken und halten Sie **LEISTUNGSSTUFEN** 400 W für 3 Sekunden gedrückt.
   Der Ofen wird die Favoriten auf die Werkseinstellungen zurücksetzen.

AUFTAUAUTOMATIK

Die Auftauautomatik erarbeitet automatisch den richtigen Kochmodus und die richtige Kochdauer basierend auf dem Gewicht des Nahrungsmittels.

Sie können zwischen 2 Auftauautomatik-Menüs wählen.

1. Auftauautomatik: Fleisch/Fisch/Geflügel
2. Auftauautomatik: Brot

Beispiel: Auftauen von 0,2 kg Steak.

1. Wählen Sie das Auto-Entfrosten Menü durch das einmalige Drücken der **AUFTAUAUTOMATIK**-Taste.
2. Drücken Sie die Tasten **MEHR/WENIGER**, um das Gewicht auszuwählen.
3. Drücken Sie die **START**-Taste.

Wenn Anzeigesegmente ein rotierendes Muster aufweisen, zeigt dies an, dass das Essen gerührt oder umgedreht werden muss. Um mit dem Kochen fortzufahren, drücken Sie die **START**-Taste.
Am Ende der Auto-Entfrostenzeit, wird das Programm automatisch beendet.
Zeit-/Leistungseinstellung ist beim automatischen Auftauen nicht verfügbar.

GARTABELLEN

FAVORITEN

Favoriten	Menge	Taste	Verfahren
Weiche Butter	0,05-0,25 kg	☆1	• Legen Sie die Butter in eine Pyrexschale. Gut umrühren nach dem Kochen.
Geschmolzene Schokolade	0,1-0,2 kg	☆2	• Brechen Sie die Schokolade in kleine Stücke. Legen Sie die Schokolade in eine Pyrexschale. Umrühren, wenn eine hörbare Klingel ertönt. Gut umrühren nach dem Kochen. ⚠ **WARNUNG:** Schokolade kann sehr heiß werden! Wenn die Schokolade mehr Kochzeit benötigt, fügen Sie 10 Sekunden hinzu. Achten Sie auf die Schokolade, da sie überhitzen und verbrennen kann.
Becher-Kuchen	1-4 Becher	☆3	• Becher-Kuchen Machen Sie den Kuchen wie in dem Rezept. Stellen Sie den Becher in Richtung der Kante des Plattentellers. Für 30 Sekunden nach dem Kochen stehen lassen.

BECHER-KUCHEN REZEPTE

Reichhaltiger Schokoladen-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (12 g)	Kakaopulver
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ TL (15 g)	Pflanzenöl
¼ TL	Vanille-Extrakt
1	mittelgroßes Ei

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆3. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren Sie mit einem Schlag der Schokoladen-Buttercreme.
Tipp: Um Schokoladen-Orangen Becher-Kuchen zu machen, ersetzen Sie das Vanille-Extrakt mit ½ TL Orangen-Extrakt.

Himbeerwellen Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
½ TL	Vanille-Extrakt
1	mittelgroßes Ei
1½ TL	kernlose Himbeermarmelade

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Schlagen Sie die Konfiture mit einem Löffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
4. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
5. Kochen mit ☆3. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Dekorieren mit einem Drall von Vanille Buttercreme.

Apfelkrümel-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (30 g)	weicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
¼ TL	gemahlener Zimt
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
1	mittelgroßes Ei
1½ EL (30 g)	Apfelmus
Halber (7 g)	Vollkorn-Keks, zermahlen

Methode:

1. Setzen Sie alle trockenen Zutaten (außer dem Keks) in einen Becher, gut mit einer Gabel vermischen.
2. Fügen Sie Pflanzenöl und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Schlagen Sie sanft das Apfelmus mit einem Löffel ein, so dass es Streifen in der Mischung zieht.
4. Setzen Sie einen zerkleinerten Vollkorn-Keks auf die Spitze.
5. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
6. Kochen mit ☆3. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie eine Kugel Vanilleeis auf die Spitze.

WARNUNG! Der Apfelmus wird heiß.

Erdnussbutter-Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2 EL (30 g)	weicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
¼ TL	Vanille-Extrakt
2 EL (30 g)	glatte Erdnussbutter
1	mittelgroßes Ei

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Vanille-Extrakt, Erdnussbutter und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆₃. Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Setzen Sie Schokoladenstückchen auf die Spitze.
Tipp: Verwenden Sie knusprige Erdnussbutter, wenn Sie dies bevorzugen.

Karotten Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2 EL (20 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	leicher brauner Zucker
¼ TL	Backpulver
¼ TL	gemahlener Zimt
¼ TL	geriebene Muskatnuss
1 EL	geriebene Mandeln
1½ EL (15 g)	Sonnenblumenöl
	Schale von einer ½ Orange
30 g	geriebene Möhre
1	mittelgroßes Ei
Creme Topping: 15g weiche Butter 40g Puderzucker 40 g Vollmilch Frischkäse ½ TL Orangensaft	

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Sonnenblumenöl, Orangenschale, geriebene Karotten und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆₃ . Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
5. Erstellen Sie den Belag durch das Mischen von Butter, Puderzucker, Frischkäse und Orangensaft.

Nach dem Backen für 30 Sekunden stehen lassen.

Lassen Sie den Kuchen abkühlen, geben dann das Topping hinzu.

Zitronenregen Becher-Kuchen	
Zutaten für 1 Becher:	
2½ EL (25 g)	reines Mehl
2½ EL (30 g)	Streuzucker
¼ TL	Backpulver
1½ EL (15 g)	Pflanzenöl
1 TL	Zitronenschale
1	mittelgroßes Ei
Topping: 1 EL Zitronensaft gemischt mit 2 EL Streuzucker	

Methode:

1. Geben Sie alle trockenen Zutaten in einen Becher und vermischen diese gut mit einer Gabel.
2. Fügen Sie Pflanzenöl, Zitronenschale und Ei hinzu, gut vermischen.
3. Setzen Sie den Becher in die Mitte der Drehscheibe.
4. Kochen mit ☆3 . Der Kuchen wird während des Backens aus dem Becher quellen.
5. Erstellen das Sprüh-Topping durch das Mischen von Zitronen mit dem Streuzucker.
6. Lösen Sie, nach dem Kochen, den Kuchen, stechen Sie überall in die Spitze mit einem Spieß, dann fügen Sie das Topping zu dem Kuchen hinzu und lassen den Kuchen für 30 Sekunden stehen.

AUFTAUAUTOMATIK

Auftauautomatik	Menge	Taste	Verfahren
Fleisch/fisch/ geflügel (Ganzer Fisch, Fischsteaks, Fischfilets, Hühnerbeine, Hähnchenbrust, Hackfleisch, Steak, Koteletts, Frikadellen, Würstchen)	0,2-0,8 kg	AUTO x1	• Die Speisen in eine flache Schüssel geben und in die Mitte des Drehtellers stellen. • Beim Ertönen des akustischen Signals die Speisen umdrehen, umarrangieren und von einander trennen. Dünne Teile und warme kleinen Stellen mit Aluminiumfolie abschirmen. • Nach dem Auftauen 15-45 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Fleisch ganz aufgetaut ist. • Hackfleisch: Beim Ertönen des akustischen Signals die das Speisen umdrehen. Wenn möglichen, die aufgetauten Teile entnehmen ⓘ Nicht für ganzes Geflügel geeignet.
Brot	0,1-1,0 kg	AUTO x2	• In einer flachen Schüssel verteilen und in die Mitte des Drehtellers stellen. Brote von 1,0 kg direkt auf den Drehteller geben. • Beim Ertönen des akustischen Signals das Brot umdrehen, umarrangieren und aufgetaute Scheiben entnehmen. • Nach dem Auftauen 5-15 Min. in Aluminiumfolie einwickeln, bis das Brot ganz aufgetaut ist.

ⓘ Nur das Gewicht des Garguts eingeben. Das Gewicht des Geschirrs nicht mit einbeziehen.
Für Lebensmittel, die mehr oder weniger wiegen als die Gewichte/Mengen, die in der angegebenen Tabelle aufgeführt sind, verwenden Sie die manuelle Bedienung.
Die Temperatur am Ende der Garzeit hängt von der Ausgangstemperatur ab.
Steaks und Koteletts sollten nebeneinander (einlagig) eingefroren werden.
Hackfleisch sollte flach eingefroren werden.

ERHITZEN VON GETRÄNKEN & SPEISEN

Getränk/Speise	Menge -g/ml-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise
Milch, 1 Tasse	150	800 W	1	nicht abdecken
Wasser, 1 Tasse 6 Tassen 1 Schüssel	150 900 1000	800 W 800 W 800 W	1-2 10-12 11-13	nicht abdecken nicht abdecken nicht abdecken
Tellergericht	400	800 W	3-6	etwas Wasser auf die Sauce geben, bedecken, nach halber Kochzeit umrühren
Eintopf/suppe	200	800 W	1-2	abdecken, nach dem Erhitzen umrühren
Gemüse	500	800 W	4-5	wenn nötig, etwas Wasser hinzufügen, nach halber Kochzeit umrühren
Fleisch,1 Scheibe [1)]	200	800 W	3-4	die Sauce dünn darüber verteilen, bedecken
Fischfilet [1)]	200	800 W	2-3	abdecken
Kuchen,1 Scheibe	150	400 W	½	in eine flache Schüssel legen
Babynahrung,1 Glas	190	400 W	1	in einen geeigneten mikrowellensicheren Behälter umfüllen, nach dem Erwärmen gut umrühren und die Temperatur überprüfen
Margarine oder Butter schmelzen [1)]	50	800 W	½	abdecken
Schmelzen von Schokolade	100	400 W	2-3	gelegentlich umrühren

[1)] ab Kühlschranktemperatur

AUFTAUEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Gulasch	500	240 W	8-12	nach halber Auftauzeit umrühren	10-30
Kuchen, 1 Stück	150	80 W	2-5	in eine flache Schüssel legen	5
Obst	250	240 W	4-5	gleichmäßig verteilen, nach halber Auftauzeit umdrehen	5

KOCHEN VON GEFRORENEM

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Fischfilet	300	800 W	10-12	abdecken	2
Tellergericht	400	800 W	9-11	bedecken, nach 6 min. umrühren	2

KOCHEN

Lebensmittel	Menge -g-	Leistung Stufe	Zeit -Min-	Verfahrenshinweise	Standzeit -Min-
Brokkoli/ Erbsen	500	800 W	9-11	bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Möhren	500	800 W	10-12	in Stücke schneiden, bedecken, 4-5 Essl. Wasser hinzufügen, bedecken, während des Kochens gelegentlich umrühren	-
Braten	1000	800 W	19-21	abschmecken, in eine flache Tortenschale geben, nach der Hälfte der Kochzeit wenden	10
Fischfilet	200	800 W	3-4	nach Geschmack würzen, in eine flache Schüssel geben, bedecken	2

Wenn der Ofen 3 Minuten lang oder länger in einem beliebigen Modus, dann wird der Lüfter für 2 Minuten nach dem Ende des Kochens an bleiben. Öffnen Sie die Tür und es wird aufhören, die Tür schließen es beginnt wieder bis 2 Minuten (einschließlich Türöffnungszeit) vergangen sind. Falls der Ofen für weniger als 3 Minuten verwendet wird, wird der Lüfter nicht eingeschaltet.

HINWEISE UND TIPPS

MIKROWELLENSICHERES KOCHGESCHIRR

Kochgeschirr	Mikrowell-ensicher	Kommentare
Alufolie/Behälter aus Alufolie	✓ / ✗	Ein kleines Stück Alufolie kann dazu benutzt werden, die Nahrungsmittel vor dem Überhitzen zu schützen. Halten Sie die Folie mindestens 2 cm von den Herdwänden entfernt, da sonst Lichtbögen auftreten können. Behälter aus Alufolie sind nicht zu empfehlen, es sei denn sie sind vom Hersteller hierfür vorgesehen, befolgen Sie die Anweisungen sorgfältig.
Porzellan & Keramik	✓ / ✗	Porzellan, Keramik, glasiertes Tongeschirr und feines Porzellan sind in der Regel geeignet, außer wenn es mit metallischem Dekor verziert ist.
Glaswaren, z. B. Pyrex ®	✓	Bei der Benutzung von Glaswaren sollte Vorsicht walten, da diese durch plötzliche Erhitzung zerbrechen oder springen können.
Metall	✗	Kochgeschirre aus Metall sind bei der Benutzung von Mikrowellenenergie nicht geeignet da es zur Bildung von Lichtbögen kommen kann, die einen Brand auslösen können.
Kunststoff/ Styropor, z. B. Fastfood-Behälter	✓	Hierbei ist Vorsicht angesagt, da manche Behälter sich bei hohen Temperaturen verbiegen, schmelzen oder verfärben.
Gefrier-/Bratbeutel	✓	Müssen eingestochen werden, damit der Dampf entweichen kann. Stellen Sie sicher, dass die Beutel für die Benutzung in der Mikrowelle geeignet sind. Benutzen Sie keine Verschlüsse aus Kunststoff oder Metall, da diese schmelzen oder aufgrund der Bildung von Lichtbögen Feuer fangen können.
Papierteller undtassen und Küchenpapier	✓	Nur zum Erwärmen oder zum Absorbieren von Feuchtigkeit benutzen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Stroh- und Holzbehälter	✓	Behalten Sie den Herd ständig im Auge, da ein Überhitzen dieser Materialien Feuer verursachen kann.
Recyceltes Papier und Zeitungen	✗	Können u. U. Metallrückstände enthalten, die Lichtbögen verursachen und einen Brand auslösen können.

HINWEIS FÜR DAS KOCHEN MIT MIKROWELLEN

Hinweis für das Kochen mit Mikrowellen	
Zusammen-setzung	Nahrungsmittel mit hohem Fett-oder Zuckergehalt (z. B. Plumpudding, gefülltes Gebäck) benötigen eine geringere Zeit zum Erwärmen. Hier sollte Sorgfalt walten, da ein Überhitzen Feuer verursachen kann.
Größe	Damit alle Stücke gleichmäßig gekocht werden, schneiden Sie sie alle gleichgroß.
Temperatur	Die Ausgangstemperatur der Nahrungsmittel beeinträchtigt die für sie erforderliche Kochzeit. Schneiden Sie gefüllte Nahrungsmittel, (wie einen Berliner), ein, um Wärme oder Dampf entweichen zu lassen.
Anordnen	Legen Sie die Nahrungsmittel mit dem dicksten Teil nach außen in die Schüssel. (z.B. Hähnchenkeule).
Abdecken	Benutzen Sie Mikrowellen-Folie oder einen geeigneten Deckel.
Einstechen	Nahrungsmittel mit Schale, Haut oder Membran müssen vor dem Kochen oder Aufwärmen an mehreren Stellen eingestochen werden, da sich sonst Dampf entwickeln würde, der das Nahrungsmittel zum explodieren bringen könnte. (z. B. Kartoffeln, Fisch, Hühnchen, Würstchen). ⚠ **WICHTIG!** Eier sollten nicht mit Mikrowellenenergie gekocht werden, da sie explodieren können, und dies sogar, nachdem der Kochvorgang abgeschlossen ist; (z. B. pochieren, hartkochen).
Umrühren, umdrehen & umarrangieren	Für gleichmäßiges Kochen ist es wichtig, dass die Nahrungsmittel während des Kochens umgerührt, umgedreht und umarrangiert werden. Immer von außen zur Mitte hin umrühren und umarrangieren.
Standzeit	Die Standzeit nach dem Kochen ist erforderlich, damit die Hitze sich gleichmäßig den Nahrungsmitteln verteilen kann.
Abdecken	Warme Bereiche können durch kleine Stücke Alufolie, welche die Mikrowellen reflektieren, abgedeckt und geschützt werden; (z. B. Hühnerflügel und –beine).

ⓘ Beim Entnehmen von Gargut aus dem Garraum sollten Topflappen o.ä. verwendet werden. Behälter, Popcorngeschirr, Kochbeutel, usw. immer vom Gesicht und den Händen abgewandt öffnen, um Verbrennungen durch Dampf zu vermeiden.
Halten Sie beim Öffnen der Gerätetür ausreichenden Abstand, um Verbrennungen durch austretende Hitze oder Dampf zu vermeiden. Schneiden Sie gefüllte, gebackene Speisen nach dem Garen in Scheiben, um den Dampf entweichen zu lassen und Verbrennungen zu vermeiden.

WAS TUN, WENN

Symptom	Überprüfen/Empfehlung . . .
Das Mikrowellengerät nicht arbeitet?	• Der Netzstecker eingesteckt ist. • Die Sicherungen in der Installation in Ordnung sind. • Eventuell der Strom ausgefallen ist. Sollten die Sicherungen mehrfach auslösen, rufen Sie bitte einen zugelassenen Elektroinstallateur.
Die Mikrowelle nicht arbeitet?	• Die Tür richtig geschlossen ist. • Die Türdichtungen und Türdichtungsflächen sauber sind. • Die **START**-Taste wurde gedrückt.
Sich der Drehteller nicht dreht?	• Das Drehkreuz richtig auf dem Antrieb sitzt. • Geschirr verwendet wird, das über den Drehteller herausragt oder. • Lebensmittel über den Drehteller ragen und ihn somit blockieren. • Sich Speisereste unter dem Drehteller befinden.
Die Mikrowelle nicht abschaltet?	• Ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung aus. • Rufen Sie einen autorisierten Service-Agenten an.
Die Garraumlampe ausfällt?	• Rufen Sie Ihren autorisierten Service-Agenten an. Die Innenbeleuchtung kann nur von einem geschulten autorisierten Service-Agenten ausgetauscht werden.
Die Speisen langsamer heiß und gar werden als bisher?	• Stellen Sie eine längere Garzeit ein (doppelte Menge = fast doppelte Zeit) oder, • Wenn die Speisen kälter waren als sonst, drehen Sie diese zwischendurch um oder wenden Sie sie oder, • Stellen Sie eine höhere Leistung ein.
Die Tür öffnet sich nicht, weil der Strom ausgefallen ist?	• Öffnen Sie die Tür vorsichtig, indem Sie an der unteren rechten Ecke des Türglases nach außen ziehen.

TECHNISCHE DATEN

Stromversorgung		220-240 V, 50 Hz, Einphasenstrom
Sicherung/Sicherungsautomat		Mindestens 10 A
Leistungsaufnahme:	Mikrowelle	1.25 kW
Leistungsabgabe:	Mikrowelle	800 W (IEC 60705)
Mikrowellenfrequenz		2450 MHz [1] (Gruppe 2/Klasse B)
Außenabmessungen:	JM60170111	595 mm (B) x 371 mm (H) x 312 mm (T)
Garraumabmessungen		285 mm (B) x 202 mm (H) x 298 mm (T) [2]
Garrauminhalt		17 liter [2]
Drehteller		ø 272 mm, glass
Gewicht		ca. 16 kg

[1] Dieses Produkt erfüllt die Anforderungen des europäischen Standards EN55011.
Das Produkt wird standardkonform als Gerät der Gruppe 2, Klasse B eingestuft.
Gruppe 2 bedeutet, dass das Gerät zweckbestimmt hochfrequente Energie in Form elektromagnetischer Strahlen zur Wärmebehandlung von Lebensmitteln erzeugt.
Gerät der Klasse B bedeutet, dass das Gerät für den Einsatz im häuslichen Bereich geeignet ist.

[2] Der Garrauminhalt wird aus der max. gemessenen Breite, Tiefe und Höhe errechnet.
Die tatsächliche Aufnahmekapazität von Lebensmitteln ist jedoch geringer.

UMWELTINFORMATION

Recyceln Sie Materialien mit dem Symbol . Entsorgen Sie die Verpackung in den entsprechenden Recyclingbehältern.

Recyceln Sie zum Umwelt- und Gesundheitsschutz elektrische und elektronische Geräte.

Entsorgen Sie Geräte mit diesem Symbol nicht mit dem Hausmüll. Bringen Sie das Gerät zu Ihrer örtlichen Sammelstelle oder wenden Sie sich an Ihr Gemeindeamt.

Lors de sa fabrication, cet appareil a été construit selon des normes, directives et/ou décrets pour une utilisation sur le territoire français.

Pour la sécurité des biens et des personnes ainsi que pour le respect de l'environnement, vous devez d'abord lire impérativement les préconisations suivantes avant toute utilisation de votre appareil.

Pour éviter tout risque de détérioration de l'appareil, transportez-le dans sa position d'utilisation muni de ses cales de transport (selon modèle).

Au déballage de celui-ci, et pour empêcher des risques d'asphyxie et corporel, tenez les matériaux d'emballage hors de la portée des enfants.

Pour éviter tout risque (mobilier, immobilier, corporel,…), l'installation, les raccordements (eau, gaz, électricité, évacuation selon modèle), la mise en service et la maintenance de votre appareil doivent être effectués par un professionnel qualifié.

Votre appareil a été conçu pour être utilisé par des adultes. Il est destiné à un usage domestique normal. Ne l'utilisez pas à des fins commerciales ou industrielles ou pour d'autres buts que ceux pour lesquels il a été conçu. Vous éviterez ainsi des risques matériel et corporel.

Débranchez votre appareil avant toute opération de nettoyage manuel. N'utilisez que des produits du commerce non corrosifs ou non inflammables. Toute projection d'eau ou de vapeur est proscrite pour écarter le risque d'électrocution.

Si votre appareil est équipé d'un éclairage, débranchez l'appareil avant de procéder au changement de l'ampoule (ou du néon, etc.) pour éviter de s'électrocuter.

Afin d'empêcher des risques d'explosion et d'incendie, ne placez pas de produits inflammables ou d'éléments imbibés de produits inflammables à l'intérieur, à proximité ou sur l'appareil.

Lors de la mise au rebut de votre appareil, et pour écarter tout risque corporel, mettez hors d'usage ce qui pourrait présenter un danger : coupez le câble d'alimentation au ras de l'appareil. Informez-vous auprès des services de votre commune des endroits autorisés pour la mise au rebut de l'appareil.

Attention : l'aliment cuit ou réchauffé au micro-ondes est beaucoup plus chaud que le récipient. Remuez et testez la température de l'aliment avant de le consommer pour empêcher de se brûler.

Veuillez maintenant lire attentivement cette notice pour une utilisation optimale de votre appareil.

SOMMAIRE

1. AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ 54
2. INSTALLATION 58
3. VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL 63
4. AVANT LA MISE EN SERVICE 64
5. FONCTIONNEMENT 65
6. ILLUSTRATIONS DE CUISSON 68
7. ASTUCES ET CONSEILS 75
8. EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT 77
9. CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES 78
10. INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES 78

⚠ AVERTISSEMENTS IMPORTANTS DE SÉCURITÉ

Cet appareil peut être utilisé par des enfants d'au moins 8 ans et par des personnes dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou qui manquent d'expérience ou de connaissances, à condition qu'ils soient supervisés ou qu'ils aient reçu des instructions préalables concernant l'utilisation en toute sécurité de l'appareil et qu'ils en comprennent les dangers. Les enfants ne doivent se servir du four que sous la surveillance d'un adulte. Les enfants ne doivent pas nettoyer l'appareil ni effectuer d'opérations d'entretien utilisateur, à moins qu'ils aient au moins 8 ans et qu'ils le fassent sous surveillance.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé à des altitudes de plus de 2 000 m.

⚠ **IMPORTANT !** AVERTISSEMENTS DE SECURITE IMPORTANTES : LES LIRE ATTENTIVEMENT ET LES CONSERVER SOIGNEUSEMENT POUR CONSULTATIONS ULTERIEURES.

⚠ **ADVERTISSEMENT !**

Si la porte ou les joints de la porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé avant d'avoir été réparé par une personne compétente.

⚠ **ADVERTISSEMENT !**

Il est dangereux pour toute personne autre qu'une personne compétente d'effectuer toute opération de maintenance ou de réparation qui implique le retrait d'une couverture qui protège contre l'exposition aux micro-ondes.

⚠ **ADVERTISSEMENT !**

Les liquides ou autres aliments ne doivent pas être réchauffés dans des récipients fermés car ils risquent d'exploser.

Cet appareil est conçu pour une utilisation domestique et des situations similaires telles que : dans les cuisines réservées au personnel de commerces, bureaux et autres environnements de travail ; dans les exploitations agricoles ; par les clients dans les hôtels, motels et autres environnements résidentiels ; dans les chambres d'hôtes et structures similaires.

N'utilisez que des récipients et des ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Les récipients métalliques contenant des aliments ou des boissons ne sont pas compatibles avec la cuisson au micro-ondes.

Surveillez le four lorsque vous utiliser des récipients en matière plastique à jeter, des récipients en papier ou tout autre récipient pouvant s'enflammer.

Le four micro-ondes est conçu pour réchauffer des aliments et boissons. Son utilisation pour sécher des aliments ou vêtements, ou pour chauffer des coussins chauffants, chaussons, éponges, chiffons humides et articles similaires peut provoquer des risques de blessures, d'inflammation de la matière ou d'incendie.

Si les aliments que chauffe le four viennent à fumer, N'OUVREZ PAS LA PORTE. Mettez le four hors tension, débranchez la prise du cordon d'alimentation et attendez que la fumée se soit dissipée. Ouvrez le four alors que les aliments fument peut entraîner leur enflammation.

Le chauffage par micro-ondes des boissons peut avoir comme conséquence l'ébullition éruptive retardée, donc le soin doit être pris en manipulant le récipient.

Le contenu des biberons et des pots d'aliments pour bébés doit être remué ou secoué et la température doit être vérifiée avant consommation afin d'éviter les brûlures.

Ne pas cuire les oeufs dans leur coquille et ne pas réchauffer les oeufs durs entiers dans le four micro-ondes car ils risquent d'exploser même après que le four ait fini de chauffer.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

Porte :
Pour enlever toutes les impuretés, nettoyez fréquement la porte des deux côtes, le joint de la porte ainsi que la surface des joints à l'aide d'un chiffon humide. Il est déconseillé d'utiliser des produits de nettoyage abrasifs ou des grattoirs en métal pointus pour nettoyer la vitre de la porte du four afin de ne pas rayer sa surface ni affaiblir le verre.

Intérieur du four :
Pour un nettoyage facile, essuyez les éclaboussures et les dépôts à l'aide d'un chiffon doux et mouillé ou une éponge après chaque utilisation et pendant que le four est encore tiède. Si les tâches résistent à un simple nettoyage, utilisez de l'eau savonneuse puis essuyez à plusieurs reprises à l'aide d'un chiffon mouillé jusqu'à ce que tous les résidus soient éliminés. Les éclaboussures accumulées peuvent chauffer, commencer à fumer, pendre feu et provoquer la formation d'un arc. Ne retirez pas le cadre du rèpartiteur d'ondes. Assurez-vous que l'eau savonneuse ou l'eau ne pénètre pas dans les petites ouvertures des parois. Sinon, elle risque de causer des dommages au four. N'utilisez pas de vaporisateur pour nettoyer l'intérieur du four. Nettoyez le cadre du répartiteur d'ondes, la cavité du four, le plateau tournant et le pied du plateau après chaque utilisation du four. Ces pièces doivent être toujours sèches et dépourvues de graisse. Les accumulations de graisse peuvent s'échauffer au point de fumer ou de s'enflammer.

Extérieur du four :
Nettoyez l'extérieur du four au savon doux et à l'eau. Rincez pour éliminer l'eau savonneuse et séchez avec un chiffon doux.

Bandeau de commande :
Ouvrez la porte avant de le nettoyer pour rendre inopérants le minuteur et le bandeau de commande. Evitez de mouiller

abondamment le bandeau. N’utilisez pas de produit chimique ou abrasif.

Plateau tournant et pied du plateau :
Enlevez tout d’abord le plateau tournant et le pied du plateau. Puis, lavez le plateau tournant et le pied du plateau au moyen d’eau savonneuse. Enfin, essuyez le plateau tournant et le pied du plateau avec un chiffon doux et mettez-les tous deux sur l’égouttoir à vaisselle avant de les remettre en place.

⚠ **IMPORTANT !**

Veillez à ce que le couvercle de guide d’ondes et les accessoires soient constamment propres. Si vous laissez de la graisse s’accumuler dans la cavité ou sur les accessoires, celle-ci risquera de chauffer et de provoquer la formation d’un arc et de fumée, voire même de prendre feu lors de l’utilisation suivante du four.

Faites attention à ne pas déplacer le plateau tournant lorsque vous retirez des récipients de l'appareil.

⚠ **IMPORTANT !**

Veillez à ne pas utiliser de décape four.

Le four à micro-ondes est destiné à être utilisé intégré.

L’appareil et ses éléments accessibles deviennent très chauds en cours d’utilisation.

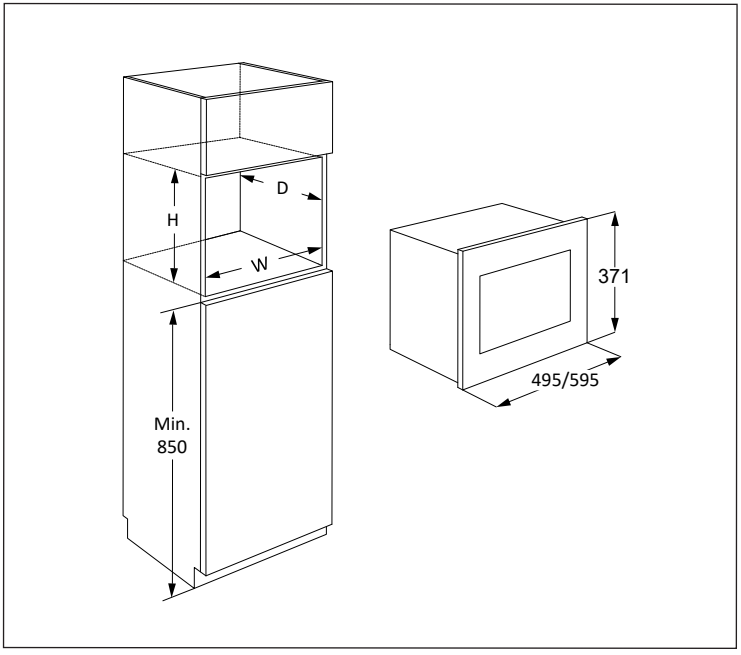
⚠ **ADVERTISSEMENT !**

Maintenez les enfants à l'écart de la porte pour éviter qu'ils ne se brûlent.

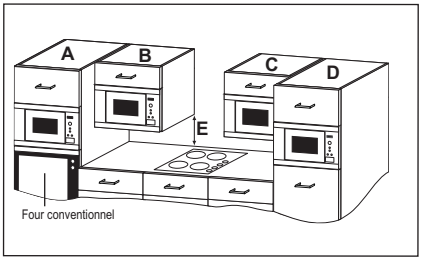
⚠ **IMPORTANT !**

N’utilisez pas de décape fours vendus dans le commerce ou de produits abrasifs ou agressifs, ou de produits qui contiennent de la soude caustique, ou de tampons abrasifs sur une partie quelconque de votre four à micro-ondes.

INSTALLATION



Si vous installez le four à micro-ondes en position A, B, C ou D :



Position	Taille du logement L P H
A	562 x 550 x 360
B+C	562 x 300 x 350 562 x 300 x 360
D	562 x 500 x 350 562 x 500 x 360

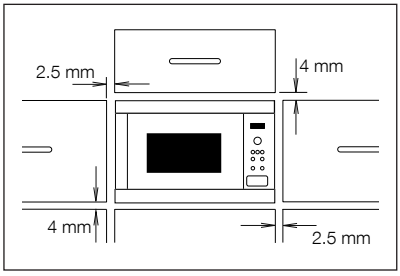
Mesures en mm

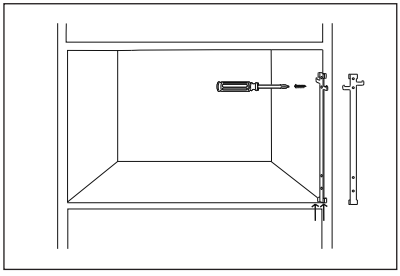
SÉCURITÉ D'UTILISATION

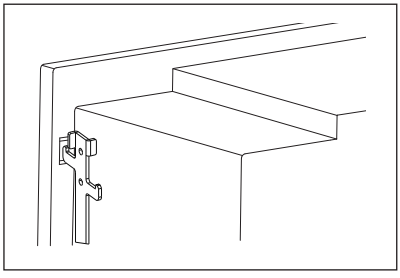
Si vous installez le four à micro-ondes en position B ou C :

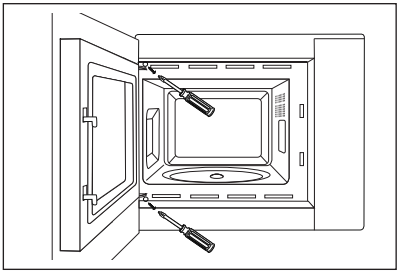
- L'élément de cuisine doit être au minimum à 500 mm (E) au-dessus du plan de travail et il ne doit pas être installé directement au-dessus d'une cuisinière ou plaque de cuisson.
- Cet appareil a été testé et homologué pour l'utilisation à proximité de cuisinières à gaz, électrique et à induction uniquement.
- Un espace suffisant doit être prévu entre la cuisinière et le four à micro-ondes pour éviter la surchauffe du four à micro-ondes, des éléments de cuisine et des accessoires environnants.
- Ne laissez pas la cuisinière allumée sans casserole pendant l'utilisation du four à micro-ondes.
- Procédez avec soin quand vous utilisez le four à micro-ondes avec la cuisinière allumée.

INSTALLATION DE L'APPAREIL



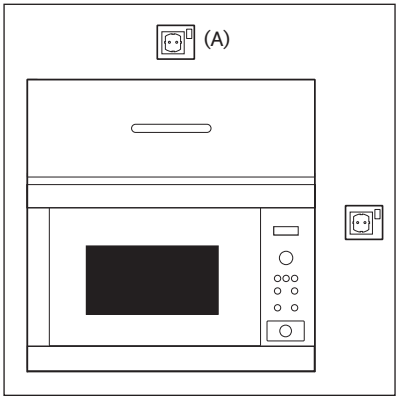






1. Retirez tout l'emballage et contrôlez soigneusement pour détecter les traces de détérioration possibles.
2. Ce four est conçu pour s'adapter de façon standard dans un élément de cuisine de 350 mm de haut. Pour l'installation dans un élément de 360 mm de haut: - Dévissez et retirez les quatre pieds de la partie inférieure du four. Faites pivoter les pieds de 90 degrés et remonter avec le long côté à l'avant du four.
3. Montez le crochet de fixation sur le côté droit de l'armoire de cuisine à l'aide de la notice fournie.
4. Installer l'appareil dans le placard de cuisine lentement et sans forcer. L'appareil doit être soulevé pour être installé sur les crochets de fixation, puis il doit être rabaissé pour être mis en place. Fixer le four sur le côté gauche à l'aide des deux vis fournies.
5. Confirmez que l'appareil est stable et qu'il ne penche pas. Confirmez qu'il y a bien un jeu de 2.5 mm entre la porte de l'élément de cuisine au-dessus et le haut du cadre de l'appareil (voir illustration).

RACCORDEMENT ÉLECTRIQUE



- La prise électrique doit être facile d'accès pour que l'appareil puisse être débranché rapidement en cas d'urgence. Sinon, il devrait être possible d'isoler le four électriquement au niveau du secteur en incorporant un sectionneur dans le câblage fixe conformément à la réglementation concernant le câblage.
- Le cordon d'alimentation ne peut être remplacé que par un électricien.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes qualifiées afin d'éviter tout danger.
- La prise ne doit pas se trouver derrière le meuble.
- La meilleure position est au-dessus du meuble, comme illustré au point (A).
- Branchez l'appareil à une prise de terre et de courant alternatif 220-240 V/50 Hz correctement installée. Cette prise doit contenir un fusible de 10 ampères.
- Avant installation, nouez un morceau de ficelle autour du cordon d'alimentation pour faciliter le branchement au point (A).
- Si l'appareil est encastré dans un meuble haut, N'ÉCRASEZ PAS le cordon d'alimentation.
- N'immergez pas le cordon ni la prise dans de l'eau ou tout autre liquide.
- L'appareil ne doit pas être raccordé à l'aide d'un prolongateur, d'une prise multiple ou d'un raccordement multiple (risque d'incendie).
- Vérifiez que la prise de terre est conforme aux règlements en vigueur.
- Veillez à ce que le cordon d'alimentation ne pende pas à l'extérieur de la table ou du meuble sur lequel est posé le four.

CONSEIL SUPPLÉMENTAIRE

N'utilisez pas ce four pour faire de la friture. La température de l'huile ne peut pas être contrôlée et l'huile peut s'enflammer. Pour faire des popcorns, n'utilisez que les ustensiles conçus pour les fours à micro-ondes.

Si vous avez un STIMULATEUR CARDIAQUE, consultez votre médecin ou le fabricant du stimulateur afin de connaître les précautions que vous devez prendre lors de l'utilisation du four. Dans le cas de petites quantités (une saucisse, un croissant, etc.) posez un verre d'eau à côté de l'aliment.

N'introduisez aucun objet ou liquide dans les ouvertures des verrous de la porte ou dans les ouïes d'aération. En cas de déversement, éteignez et débranchez l'appareil immédiatement et appelez un agent de service agréé.

Ne modifiez pas ou n'essayez pas de modifier le four.

N'utilisez que le plateau tournant et le pied du plateau conçus pour ce four. N'utilisez jamais le four sans plateau tournant.

Pour éviter de casser le plateau tournant :

- Avant de nettoyer le plateau tournant, laissez-le refroidir.
- Ne placez pas des aliments chauds ou un plat chaud sur le plateau tournant lorsqu'il est froid.
- Ne placez pas des aliments froids ou un plat froid sur le plateau tournant lorsqu'il est chaud.

Ni le fabricant ni le distributeur ne peuvent être tenus pour responsable des dommages causés au four ou des blessures personnelles qui résulteraient de l'inobservation des consignes de branchement électrique. Des gouttes d'eau peuvent se former sur les parois de la cavité du four, autour des joints et des portées d'étanchéité. Cela ne traduit pas un défaut de fonctionnement ni des fuites de micro-ondes. Assurez-vous également que les décors ne sont pas à base d'éléments métalliques. Dans le doute, n'hésitez pas à procéder au test du verre d'eau.

- Test du verre d'eau. Ce test très simple vous permet de juger si un récipient est apte à la cuisson par micro-ondes. Placez dans le four le récipient à tester vide et posez à l'intérieur ou à côté de celui-ci un verre rempli d'eau qui absorbera l'énergie micro-ondes. Faites fonctionner le four pendant 1 minute à la puissance maximum. Si le récipient à tester reste froid, il convient à la cuisson par micro-ondes.
- Le papier absorbant vous rendra de grands services, vous l'utiliserez par exemple pour envelopper le pain, les brioches, les cakes.à décongeler, pour griller le bacon dont il absorbera l'excès de matières grasses. Evitez l'emploi des serviettes en papier de couleur qui pourraient déteindre. Le papier sulfurisé et le papier paraffiné conviennent parfaitement pour les cuissons en papillotes et pour couvrir les plats. Les assiettes et les gobelets en carton seront réservés pour réchauffer à faible température.
- Les matières plastiques (plats, tasses, boîtes de congélation et emballages en plastique) de qualité alimentaire réagissent plus ou moins bien aux températures élevées et aux matières grasses chaudes. Réservez plutôt ces récipients aux utilisations à faibles températures et à la décongélation. Respectez les instructions du fabricant en utilisant du plastique dans le four. Evitez d'utiliser des matières plastiques avec des aliments ayant une forte teneur en matières grasses ou en sucre, (ou des boissons) car ceux-ci atteignent des températures élevées et pourraient faire fondre certains plastiques.

Certaines formes de récipients favorisent une pénétration plus homogènes des micro-ondes dans les aliments. Préférez les récipients peu profonds aux angles arrondis (plats ronds ou ovales), adaptez au mieux les dimensions du plat au volume des préparations, choisissez un plat de forme circulaire du genre moule à savarin chaque fois que la nature de la préparation le permet.

Les barquettes en aluminium peuvent être utilisées en toute sécurité pour réchauffer des aliments dans le four à micro-ondes, dans les conditions suivantes :

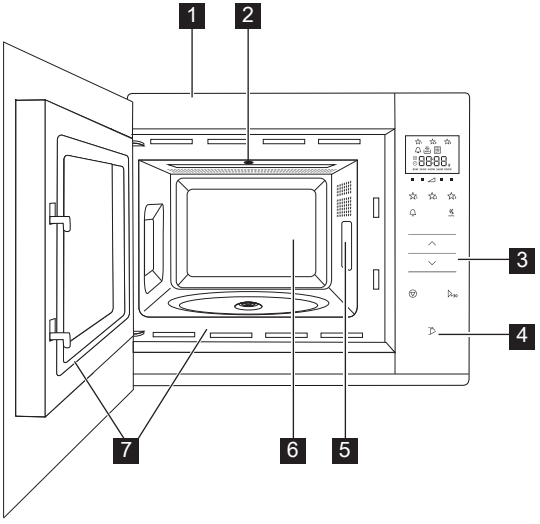
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas dépasser 4 cm de profondeur.
- N'utilisez pas de couvercles en film d'aluminium.
- Les barquettes en aluminium doivent être remplis d'aliments au moins aux deux tiers. N'utilisez jamais de récipients vides.
- Les barquettes en aluminium ne doivent pas être en contact ou proche des parois du four (distance minimum 1 cm). La barquette en aluminium devra être placée sur un plat retourné allant au four.
- Les barquettes en aluminium ne doivent jamais être réutilisées dans le four à micro-ondes.

- Si le four à micro-ondes a été utilisé pendant 15 minutes ou plus, laissez-le refroidir avant de le réutiliser.
- Le récipient et le plateau tournant peuvent devenir très chauds pendant leur utilisation. Utilisez des gants de protection.
- Les durées de réchauffage ou de cuisson peuvent être prolongées avec un récipient en film d'aluminium. Assurez-vous que les aliments sont chauds avant de servir.

Concernant la/les lampe(s) à l'intérieur de ce produit et les lampes de rechange vendues séparément : Ces lampes sont conçues pour résister à des conditions physiques extrêmes dans les appareils électroménagers, telles que la température, les vibrations, l'humidité, ou sont conçues pour signaler des informations sur le statut opérationnel de l'appareil. Elles ne sont pas destinées à être utilisées dans d'autres applications et ne conviennent pas à l'éclairage des pièces d'un logement.

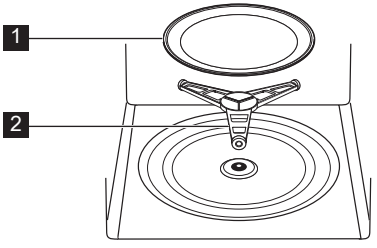
VUE D'ENSEMBLE DE L'APPAREIL

FOUR MICRO-ONDES



1 Encadrement avant
2 Lampe du four
3 Bandeau de commande
4 Touche d'ouverture de porte
5 Cadre du répartiteur d'ondes
6 Cavité du four
7 Cadre d'ouverture de la porte

ACCESSOIRES



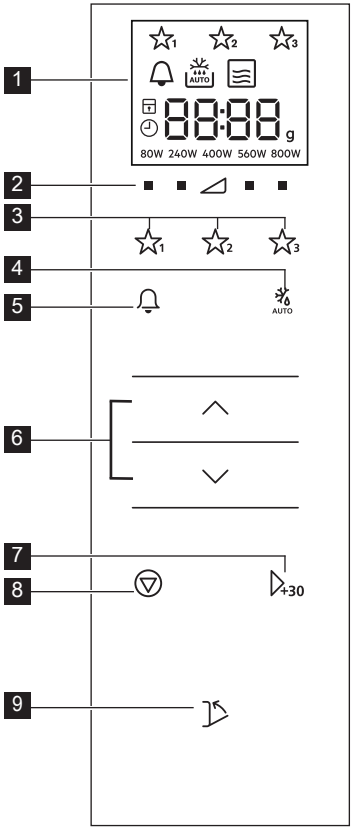
Vérifiez que les accessoires suivants sont fournis :

1 Plateau tournant
2 Support d'entraînement

- Placez le support d'entrainement dans le trou sur la base de la cavité.
- Placez ensuite le plateau tournant sur le support de rotation.
- Pour éviter d'endommager le plateau tournant, veillez à ce que les plats ou les récipients soient levés sans toucher le bord du plateau tournant lorsque vous les enlevez du four.

Lorsque vous commandez des accessoires, veuillez mentionner le nom de pièce et le nom de modèle à votre revendeur ou agent de service agréé.

BANDEAU DE COMMANDE



1 Affichage numérique :

- Favoris
- Minuteur de cuisine
- Décongélation automatique
- Micro-ondes
- Arrêter/Annuler
- Verrouillage de sécurité enfant
- Réglage de l'horloge
- Affichage des segments
- g Quantité
- 80W 240W 400W 560W 800W Niveaux de puissance

2 Touches de niveau de puissance

3 Touches de favoris

4 Touche de décongélation automatique

5 Touche du minuteur de cuisine

6 Touches Plus/Moins

7 Démarrer/Confirmer/ Touche de démarrage rapide

8 Touche d'arrêt

9 Touche d'ouverture de porte

AVANT LA MISE EN SERVICE

BRANCHEMENT

Lorsque le four est branché pour la première fois, vous pouvez régler l'horloge. Le four dispose d'une horloge de 24 heures.

1. Le four émet un bip et toutes les icônes de l'écran s'allument pendant une demi-seconde. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » ou « oFF » s'affiche.

2a. Pour éteindre l'horloge, appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « oFF » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**. Le four est prêt à l'utilisation.

Si vous avez désactiver l'horloge et souhaitez la réactiver, pressez la touche **MINUTEUR DE CUISINE** deux fois et suivez 2b.

2b. Pour allumer l'horloge, appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » s'affiche, puis, appuyez sur la touche **START**.

Exemple : Pour régler l'horloge sur 18h45.

1. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler l'heure.

2. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

3. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler les minutes.

4. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

Lorsque l'horloge est réglée, l'heure est affichée à l'écran.

VEILLE (MODE ÉCONOMIE)

Le four entrera automatiquement en mode veille s'il n'est pas utilisé dans un délai de 5 minutes.
Exemple : Si l'horloge n'a pas été réglée :
L'écran s'éteindra.
Ouvrez la porte ou appuyez sur n'importe quelle touche pour quitter le mode veille.
Exemple : Si l'horloge a été réglée :
Après une période de 5 minutes, l'heure s'affiche.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE LORSQU'ELLE A DÉJÀ ÉTÉ DÉFINIE

Vous pouvez régler l'horloge même une fois l'heure définie.
Exemple : Pour changer de 18h45 à 19h50.
1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur la touche **START**.
3. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « 19 » s'affiche.
4. Appuyez sur la touche **START**.
5. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « 50 » s'affiche.
6. Appuyez sur la touche **START**.

POUR ANNULER L'HORLOGE ET RÉGLER LA VEILLE (MODE ÉCONOMIE D'ÉNERGIE)

1. Appuyez deux fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « oFF » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START** pour confirmer.

VERROUILLAGE DE SÉCURITÉ ENFANT

Le four possède un dispositif de sécurité qui empêche l'utilisation accidentelle du four par un enfant. Lorsque le verrou a été placé, aucune partie du four à micro-ondes ne fonctionnera tant que cette fonction n'a pas été désactivée.
Activer ou désactiver le verrou n'est possible que lorsque le four n'est pas en cours d'utilisation.
Exemple : Pour activer le verrou.
Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'allume.
Exemple : Pour désactiver le verrou.
Appuyez sur et maintenez la touche **STOP** jusqu'à ce que le symbole de verrouillage enfant s'éteigne.

Lorsque le verrouillage enfant est activé, toutes les touches à l'exception de la touche **STOP** sont désactivées.

FONCTIONNEMENT

CUISSON AUX MICRO-ONDES

Exemple : Vous souhaitez réchauffer une soupe pendant 2 minutes et 30 secondes à mi-puissance 560 W.
1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** sur la droite du triangle jusqu'à ce que « 560 W » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**.

En mode de cuisson au micro-ondes, vous pouvez régler le niveau de puissance du four en appuyant sur la touche directement sous le paramètre souhaité.

Vous pouvez définir le niveau de puissance lorsque le four est en cours de fonctionnement en appuyant sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** et en la maintenant enfoncée jusqu'à ce que le nouveau réglage de puissance soit en surbrillance sur l'écran. Un niveau de puissance trop élevé, ou un temps de cuisson trop long, peuvent entraîner une augmentation de la température des aliments conduisant à leur enflammation.

Si vous sélectionnez 800 W, la durée maximale pouvant être saisie est de 15 minutes pour le micro-ondes.

Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.

Après la cuisson, le plateau tournant continue de tourner jusqu'à ce que le récipient de cuisson revienne à sa position initiale. La lumière du four reste allumée jusqu'à la fin de la rotation, ou pendant 5 secondes (selon la durée de rotation). Le four émet un signal sonore une fois la rotation terminée. Si la porte est ouverte durant ce processus, la rotation s'arrête.

NIVEAUX DE PUISSANCE

Réglage de la puissance	Suggestions d'utilisation
800 W/HAUT	Pour une cuisson rapide ou pour réchauffer un plat (par ex. soupes, ragoûts, conserves, boissons chaudes, légumes, poisson, etc).
560 W	Pour cuire plus longtemps les aliments plus denses, tels que les rôtis, les pains de viande, les plats sur assiettes et les plats délicats tels que les sauces au fromage et les gâteaux de Savoie. Ce niveau de puissance réduit évitera de faire déborder vos sauces et assurera une cuisson uniforme de vos aliments (les côtés ne seront pas trop cuits).
400 W	Convient aux aliments denses nécessitant une cuisson traditionnelle prolongée (les plats de bœuf par exemple). Ce niveau de puissance est recommandé pour obtenir une viande tendre.
240 W/ DECON-GÈLATION	Utilisez ce niveau de puissance pour décongeler vos plats de manière uniforme. Idéal pour faire mijoter le riz, les pâtes, les boulettes de pâte et cuire la crème renversée.
80 W	Pour décongeler délicatement les aliments tels que les gâteaux à la crème ou les pâtisseries.
0 W	Minuterie autonome/de cuisine.

W = WATT

NIVEAU DE PUISSANCE RÉDUIT

Mode de cuisson	Temps standard	Puissance réduite
Micro-ondes 800 W	15 minutes	Micro-ondes 560 W

RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON PENDANT LA CUISSON

Vous pouvez régler la durée de cuisson pendant la cuisson.
Exemple : Pour ajouter 2 minutes (120 secondes) avec la touche **START**.

1. Appuyez sur la touche **START** quatre fois. La durée de cuisson augmente de 120 secondes.

UTILISATION DE LA TOUCHE STOP

Appuyez une fois sur la touche **STOP** pour passer en mode Pause.
Appuyez à nouveau sur la touche **STOP** pour annuler la durée de cuisson.

MINUTEUR DE CUISINE

Pour régler le minuteur de cuisine.

1. Appuyez sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur la touche **START**. Le minuteur démarre automatiquement.

La durée peut être prolongée lorsque la minuterie est en cours d'exécution en appuyant sur la touche **START**.
La fonction de minuteur peut uniquement être utilisée lorsque le four n'est pas en cours de fonctionnement.

DÉMARRAGE RAPIDE

Vous pouvez directement commencer la cuisson 800 W/HAUT pendant 30 secondes en appuyant sur la touche **START**.

Pour ajouter plus de temps, appuyez sur la touche **START**.

MUET

Pour couper le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « oFF » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

Pour activer le son.

1. Appuyez 3 fois sur la touche **MINUTEUR DE CUISINE** jusqu'à ce que « Soun » s'affiche.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** jusqu'à ce que « on » s'affiche.
3. Appuyez sur la touche **START**.

PAUSE

Pour mettre le four à micro-ondes en pause en cours de fonctionnement.

1. Appuyez sur la touche **STOP** ou ouvrez la porte.
2. Le four sera en pause pendant jusqu'à 5 minutes.
3. Appuyez sur **START** pour poursuivre la cuisson.

FAVORIS

Le four dispose de 3 recettes en favori.

☆1 Beurre ramolli

☆2 Chocolat fondu

☆3 Mug cake

Exemple : Pour ramollir le beurre.

1. Appuyez une fois sur la touche **FAVORI 1**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.

Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**. Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement.

Les niveaux de puissance pour les recettes en favori ne peuvent pas être réglés.
Vous pouvez cuire de 1 à 4 mug cakes.

ADVERTISSEMENT ! Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.

Pour écraser les favoris avec vos propres recettes.

1. Appuyez sur la touche **NIVEAUX DE PUISSANCE** pour sélectionner la puissance.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour régler la durée.
3. Appuyez sur et maintenez la touche **FAVORI** que vous souhaitez configurer jusqu'à entendre un seul bip, l'étoile de favori s'affiche alors.

Pour rétablir les favoris aux réglages d'usine.

1. Appuyez sur la touche **STOP**.
2. Appuyez sur et maintenez les touches **NIVEAUX DE PUISSANCE** 400 W pendant 3 secondes.
   Le four réinitialisera les favoris aux réglages d'usine.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

La décongélation automatique détermine le bon mode de cuisson et la durée de cuisson en fonction du poids de la nourriture.

Vous pouvez choisir parmi 2 menus de décongélation automatique.

1. Décongélation automatique : Viande/Poisson/Volaille
2. Décongélation automatique : Pain

Exemple : Pour décongeler un steak de 0,2 kg.

1. Sélectionnez le menu de décongélation automatique en appuyant une fois sur la touche **DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE**.
2. Appuyez sur les touches **PLUS/MOINS** pour sélectionner le poids.
3. Appuyez sur la touche **START**.

Si les segments de l'écran présentent un motif rotatif, cela indique que la nourriture doit être mélangée ou retournée. Pour continuer la cuisson, appuyez sur la touche **START**. Au terme de la durée de décongélation, le programme s'arrête automatiquement. Le réglage de durée/puissance n'est pas disponible en mode de décongélation automatique.

ILLUSTRATIONS DE CUISSON

FAVORIS

Favoris	Quantité	Touche	Procédure
Beurre ramolli	0,05-0,25 kg	☆1	• Placez le beurre dans un plat en pyrex. Mélangez bien après la cuisson.
Chocolat fondu	0,1-0,2 kg	☆2	• Brisez le chocolat en petits morceaux. Placez le chocolat dans un plat en pyrex. Mélangez lorsque l'alarme audible retentit. Mélangez bien après la cuisson. ⚠ **ADVERTISSEMENT :** Le chocolat peut devenir très chaud ! Si le chocolat a besoin de plus de cuisson, ajoutez 10 secondes. Attention au chocolat, car il peut surchauffer et brûler.
Mug Cake	1-4 tasses	☆3	• Préparez le gâteau en suivant la recette. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant. Laissez reposer 30 secondes après la cuisson.

RECETTES DE MUG CAKE

Mug cake au chocolat riche en cacao	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2 cuillères à soupe (12 g) de poudre de cacao	
2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule	
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
¼ cuillère à café	d'extrait de vanille
1	œuf moyen

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆3 . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre au chocolat.

Astuce : Pour faire un mug cake au chocolat orangé, remplacez l'extrait de vanille par ½ cuillère à café d'extrait d'orange.

Mug cake ondulé à la framboise	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2½ cuillères à soupe (30 g) de sucre semoule	
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
¼ cuillère à café	d'extrait de vanille
1	œuf moyen
1½ cuillère à soupe	de confiture de framboise sans pépins

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez la confiture avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
5. Faites cuire avec ☆₃ . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Décorez avec un tourbillon de crème au beurre à la vanille.

Mug cake crumble à la pomme	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2 cuillères à soupe	(30 g) de cassonade
¼ cuillère à café	de poudre à lever
¼ cuillère à café	de cannelle moulue
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
1	œuf moyen
1½ cuillère à soupe	(30 g) de compote
Un demi-biscuit, écrasé (7 g)	

Methode :

1. Placez tous les ingrédients secs (sauf le biscuit) dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale et l'œuf, mélangez bien.
3. Incorporez délicatement la compote de pommes avec une cuillère pour qu'elle s'imprègne dans le mélange.
4. Placez le biscuit écrasé sur le dessus.
5. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
6. Faites cuire avec ☆₃ . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Placez une boule de glace à la vanille sur le dessus.

⚠ **AVERTISSEMENT !** La compote sera chaude.

Mug cake au beurre d'arachide	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2 cuillères à soupe	(30 g) de cassonade
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
¼ cuillère à café	d'extrait de vanille
2 cuillères à soupe	(30 g) de beurre d'arachide crémeux
1	œuf moyen

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, l'extrait de vanille, le beurre d'arachide et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆3. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Étalez du chocolat à tartiner sur le dessus.
Astuce : Vous pouvez utiliser du beurre d'arachide croquant si vous le souhaitez.

Mug cake à la bruine de citron	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2½ cuillères à soupe	(25 g) de farine
2½ cuillères à soupe	(30 g) de sucre semoule
¼ cuillère à café	de poudre à lever
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile végétale
1 cuillère à café	de zeste de citron
1	œuf moyen
Garniture : 1 cuillère à café de jus de citron mélangé à 2 cuillères de sucre semoule	

Méthode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile végétale, le zeste de citron et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆3. Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
5. Créez la garniture en bruine en mélangeant le jus de citron avec le sucre semoule.
6. Après cuisson, détachez le gâteau, percez le dessus partout avec une brochette, puis versez la garniture en bruine sur le gâteau et laissez reposer 30 secondes.

Mug cake à la carotte	
Ingrédients pour 1 tasse :	
2 cuillères à soupe	(20 g) de farine
2½ cuillères à soupe	(30 g) de cassonade dorée
¼ cuillère à café	de poudre à lever
¼ cuillère à café	de cannelle moulue
¼ cuillère à café	de muscade moulue
1 cuillère à soupe	d'amandes moulues
1½ cuillère à soupe	(15 g) d'huile de tournesol
	1 zeste de ½ orange
30 g	de carotte râpée
1	œuf moyen
Garniture de crème : 15 g de beurre, ramolli, 40 g de sucre glace, 40 g de fromage à la crème riche en matière grasse, ½ cuillère à café de jus d'orange	

Methode :

1. Placez tous les ingrédients secs dans une tasse, mélangez bien avec une fourchette.
2. Ajoutez l'huile de tournesol, le zeste d'orange, la carotte râpée et l'œuf, mélangez bien.
3. Placez la tasse vers le bord du plateau tournant.
4. Faites cuire avec ☆₃ . Le gâteau s'élèvera hors de la tasse pendant la cuisson.
5. Préparez la garniture en mélangeant le beurre, le sucre glace, le fromage à la crème et le jus d'orange ensemble.

Après cuisson, laissez reposer 30 secondes.

Laissez le gâteau refroidir, et ajoutez la garniture.

DÉCONGÉLATION AUTOMATIQUE

Décongélation automatique	Quantité	Touche	Procédure
Viande/poisson/ volaille (Poisson entier, tranches de poisson, filets de poisson, pattes de poulet, poitrine de poulet, viande hachée, steaks, côtelettes, hamburgers, saucisses)	0,2-0,8 kg	AUTO x1	• Placer les aliments dans un plat à gratin au centre du plateau tournant. • Quand que le signal sonore retentit, retourner les aliments, redisposer et séparer. Protéger lesparties minces et les parties déjà chaudes avec du papier aluminium. • Après décongélation, emballer dans du papier aluminium pendant 15-45 min, jusqu'à complète décongélation. • Viande hachée : Quand le signal sonore retentit, retourner la viande. Retirer les parties décongelées si possible. Ne convient pas à une volaille entière.
Pain	0,1-1,0 kg	AUTO x2	• Répartir sur un plat à gratin, au centre du plateau tournant. Pour un pain de 1,0 kg, disposer directement sur le plateau tournant. • Quand le signal sonore retentit, retourner, redisposer et enlever les tranches décongelées. • Après décongélation, couvrir de papier aluminium et laisser reposer pendant 5-15 min, jusqu'à complète décongélation.

Indiquez le poids des aliments seulement. N'incluez pas le poids du récipient.
Pour le pesage de la nourriture à des quantités/poids différents de ceux du tableau, utilisez le fonctionnement manuel.
La température finale varie selon la température initiale des aliments.
Les steaks et côtelettes doivent être congelés en une couche.
Congelez la viande hachée en tranches fines.

RECHAUFFAGE DE BOISSONS ET DE METS

Boissons/mets	Quant -g/ml-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation
Lait, 1 tasse	150	800 W	1	ne pas couvrir
Eau, 1 tasse	150	800 W	1-2	ne pas couvrir
6 tasses	900	800 W	10-12	ne pas couvrir
1 terrine	1000	800 W	11-13	ne pas couvrir
Une assiette-repas	400	800 W	3-6	asperger la sauce d'eau, couvrir, mélanger à mi-réchauffage
Potée/Consommé	200	800 W	1-2	couvrir, remuer après le réchauffage
Légumes	500	800 W	4-5	au besoin, ajouter de l'eau, couvrir et mélanger à mi-réchauffage
Viande, 1 Tranche [1)]	200	800 W	3-4	tartiner d'un peu de sauce, couvrir
Filet de Poisson [1)]	200	800 W	2-3	couvrir
Gâteau, 1 portion	150	400 W	½	poser dans un plat à gratin
Aliments pour bébés 1 pot	190	400 W	1	transférer dans un récipient convenant aux micro-ondes, bien mélanger après le réchauffage et vérifier la température
Faire fondre de la margarine ou du beurre [1)]	50	800 W	½	couvrir
Chocolat à fondre	100	400 W	2-3	mélanger de temps en temps

[1)] température du réfrigérateur

DÉCONGÉLATION D'ALIMENTS

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Goulasch	500	240 W	8-12	mélanger à mi-décongélation	10-30
Gâteau, 1 portion	150	80 W	2-5	poser dans un plat à gratin	5
Fruit	250	240 W	4-5	répartir uniformément, retourner à mi-décongélation	5

CUISSON DE SURGELÉS

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Filet de poisson	300	800 W	10-12	couvrir	2
Une assiette-repas	400	800 W	9-11	couvrir, mélanger au bout de 6 minutes	2

CUISSON

Aliments	Quant -g-	Puissance Niveau	Temps -Min-	Conseils de préparation	Repos -Min-
Brocoli/ Pois	500	800 W	9-11	ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Carottes	500	800 W	10-12	coupez les carottes en morceaux ajouter 4-5 CS d'eau, couvrir, remuer de temps en temps pendant la cuisson	-
Rôtis	1000	800 W	19-21	assaisonnez à votre goût, placez dans un moule à tarte peu profond et retournez en milieu de cuisson	10
Filet de poisson	200	800 W	3-4	assaisonner, placer dans un plat à gratin, couvrir	2

Si le four fonctionne dans n'importe quel mode pendant 3 minutes ou plus, le ventilateur fonctionnera pendant 2 minutes après la fin de la cuisson. Ouvrez la porte et il s'arrêtera, fermez la porte et il se remettra en marche jusqu'à ce que les 2 minutes soient écoulées (durée d'ouverture de la porte comprise). Si le four fonctionne depuis moins de 3 minutes, le ventilateur ne s'allume pas.

ASTUCES ET CONSEILS

VAISSELLE POUR FOURS À MICRO-ONDES

Plats	Transparent aux micro-ondes	Remarques
Film aluminium/ barquettes en aluminium	✓ / ✗	Il est possible d'utiliser de petites sections de film aluminium pour prévenir la surchauffe des aliments. Le film aluminium doit être distant de 2 cm au moins des parois du four pour éviter la formation d'arcs électriques. Il est déconseillé d'utiliser des barquettes en aluminium, à moins que leur usage ne soit spécifié par le fabricant. Respectez soigneusement les consignes d'utilisation.
Porcelaine et céramique	✓ / ✗	Les plats en porcelaine, poterie, faïence et porcelaine tendre conviennent généralement à une utilisation en micro-ondes, sauf s'ils comportent des décorations métalliques.
Plats en verre (p. ex. Pyrex ®)	✓	Procédez avec soin en cas d'utilisation de plats en verre fin, car ils risquent de se casser ou de se fendre en cas de changement de température soudain.
Métal	✗	L'utilisation de plats en métal dans un four à micro-ondes est déconseillée, en raison du risque d'arc électrique et d'incendie.
Récipient en plastique/polystyrène (contenants de restauration rapide)	✓	Procédez avec soin car certains récipients peuvent se déformer, fondre ou se décolorer à température élevée.
Sacs de congélation/ brunisseurs	✓	Ils doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper. Vérifiez que les sacs conviennent à une utilisation en micro-ondes. N'utilisez pas d'attaches en plastique ou en métal, car elles risqueraient de fondre ou de prendre feu (arc électrique).
Assiettes, gobelets essuie-tout en papier	✓	Ils ne doivent être utilisés que pour réchauffer ou absorber l'humidité. Procédez avec soin car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Récipients en paille ou en bois	✓	Ne laissez pas le four sans surveillance lorsque vous utilisez ces matériaux car ils peuvent prendre feu en cas de surchauffe.
Papier recyclé journaux	✗	Ils peuvent contenir des fragments de métal, susceptibles et journaux de produire un arc électrique et de provoquer un incendie.

CONSEILS DE CUISSON AUX MICRO-ONDES

Cuisson aux micro-ondes	
Composition	Les aliments riches en graisse ou en sucre (p. ex. les plum-puddings et les pièces minces) exigent un temps de cuisson moindre. Procédez avec soin, car ils pourraient prendre feu en cas de surchauffe.
Taille	La cuisson est d'autant plus régulière que les morceaux ont la même taille.
Température	La température initiale des aliments affecte le temps de cuisson nécessaire. Les aliments de forme arrondie cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme carrée.
Disposez les aliments	Placez les parties les plus épaisses des aliments vers l'extérieur du plat (p. ex. pilons).
Recouvrez	Utilisez un film alimentaire pour micro-ondes ou un couvercle adéquat.
Percez	Les aliments qui comportent une coquille, une peau ou une membrane doivent être percés à plusieurs reprises avant d'être cuits ou réchauffés, car l'accumulation de vapeur pourrait les faire exploser (p. ex. pommes de terre, poisson, poulet, saucisses). ⚠ **IMPORTANT !** il est déconseillé de cuire les oeufs au four à micro-ondes, car ceux-ci risquent d'exploser, même une fois la cuisson terminée (p. ex. oeufs pochés, durs).
Remuez, tournez et redisposez les aliments	Pour obtenir une cuisson uniforme, il est essentiel de remuer, tourner et redisposer les aliments pendant la cuisson. Remuez et redisposez toujours les aliments en partant de l'extérieur vers le centre.
Laissez reposer	Il est nécessaire de laisser les aliments reposer après la cuisson, afin de permettre à la chaleur de se propager de manière uniforme.
Protégez	Protégez ces parties à l'aide de petites sections de film aluminium qui refléteront les micro-ondes (p. ex. les pattes et les ailes d'un poulet).

ⓘ Utilisez un porte-récipient ou des gants de protection lorsque vous retirez les aliments du four de façon à éviter toute brûlure. Ouvrez les récipients, les plats à popcorn, les sacs de cuisson, etc. de telle manière que la vapeur qui peut s’en échapper ne puisse vous brûler les mains ou le visage. Tenez-vous éloigné du four au moment où vous ouvrez sa porte de manière à éviter toute brûlure due à la vapeur ou à la chaleur. Coupez en tranches les plats cuisinés farcis après chauffage afin de laisser s’échapper la vapeur et d’éviter les brûlures.

EN CAS D'ANOMALIE DE FONCTIONNEMENT

Symptôme	Vérifiez/conseil . . .
Le four micro-ondes ne fonctionne pas correctement ?	• Que les fusibles de la boîte à fusibles n'ont pas disjoncté. • Qu'il n'y a pas de coupure de courant. • Si les fusibles continuent de disjoncter faites appel à un électricien qualifié.
Le mode micro-ondes ne fonctionne pas ?	• Que la porte est bien fermée. • Que les joints de la porte et leurs surfaces sont propres. • La touche **START** a été utilisée.
Le plateau tournant ne fonctionne pas ?	• Que le support du plateau tournant est raccordé correctement à l'entraînement. • Que le plat de cuisson ne dépasse pas du plateau tournant. • Que les aliments ne dépassent pas du plateau tournant l'empêchant de tourner. • Qu'il n'y a rien dans la cavité située sous le plateau tournant.
Le four à micro-ondes ne se met pas à l'arrêt ?	• Isolez l'appareil de la boîte à fusibles. • Appelez un agent de service agréé.
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas ?	• Appelez votre agent de service agréé. La lampe intérieure peut uniquement être remplacée par un agent de service agréé et formé.
Les aliments mettent plus longtemps à chauffer et à cuire qu'auparavant ?	• Réglez un temps de cuisson plus long (pour quantité double = temps presque double) ou • Si l'aliment est plus froid que d'habitude, tournez-le ou retournez-le de temps en temps ou • Réglez à une puissance de cuisson supérieure.
La porte ne s'ouvre pas en raison d'une coupure de courant ?	• Ouvrez la porte précautionneusement en tirant le coin inférieur droit de la vitre de la porte vers l'extérieur.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Tension d'alimentation		220-240 V, 50 Hz, monophasé
Fusible/disjoncteur de protection		Minimum 10 A
Consommation électrique :	Micro-ondes	1.25 kW
Puissance :	Micro-ondes	800 W (IEC 60705)
Fréquence des micro-ondes		2450 MHz [1] (Groupe 2/Classe B)
Dimensions extérieures :	JM60170111	595 mm (L) x 371 mm (H) x 312 mm (P)
Dimensions intérieures		285 mm (L) x 202 mm (H) x 298 mm (P) [2]
Capacité		17 litres [2]
Plateau tournant		ø 272 mm, verre
Poids		env. 16 kg

[1] Ce produit répond aux exigences de la norme européenne EN55011.
Conformément à cette norme, ce produit est un équipement de groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que cet équipement génère volontairement de l'énergie RF sous forme de rayonnement électromagnétique pour le traitement thermique d'aliments.
Classe B signifie que l'équipement est adapté à une utilisation domestique.

[2] La capacité intérieure est calculée en multipliant la largeur, la profondeur et la hauteur maximales. La contenance réelle pour les aliments est inférieure à celle-ci.

INFORMATIONS ENVIRONNEMENTALES

Recyclez les matériaux portant le symbole . Déposez les emballages dans les conteneurs prévus à cet effet.

Contribuez à la protection de l'environnement et à votre sécurité, recyclez vos produits électriques et électroniques.

Ne jetez pas les appareils portant le symbole avec les ordures ménagères. Emmenez un tel produit dans votre centre local de recyclage ou contactez vos services municipaux.

INHOUD

1. BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID....80
2. INSTALLATIE-AANWIJZING....84
3. OVERZICHT VAN HET APPARAAT....88
4. VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN....89
5. WERKING....90
6. KOOKTABELLEN....93
7. HINTS EN TIPS....100
8. WAT TE DOEN ALS....102
9. TECHNISCHE GEGEVENS....103
10. MILIEUINFORMATIE....103

⚠ BELANGRIJKE AANWIJZINGEN M.B.T. DE VEILIGHEID

Dit apparaat mag alleen door kinderen vanaf acht jaar, personen met verminderde fysieke, motorieke of mentale vaardigheden of personen die onbekend zijn met het apparaat worden gebruikt, wanneer ze instructies voor veilig gebruik hebben gekregen en de risico's van het apparaat begrijpen of wanneer ze het apparaat onder toezicht van een volwassene bedienen. Op kinderen moet toezicht worden gehouden om te voorkomen dat ze met het apparaat spelen. Kinderen van acht jaar of ouder mogen het apparaat alleen reinigen of onderhouden als dit onder toezicht van een volwassene gebeurt.

Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op hoogtes hoger dan 2000 m.

⚠ **BELANGRIJK!** BELANGRIJK VOOR UW VEILIGHEID: LEES DE VOLGENDE AANWIJZINGEN GOED DOOR EN BEWAAR DEZE GEBRUIKSAANWIJZING.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Als de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, dan mag de oven niet in gebruik worden genomen voordat deze door een bevoegd persoon is gerepareerd.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Het is gevaarlijk voor iemand anders dan een bevoegd persoon om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarbij een afdekking moet worden verwijderd die bescherming biedt tegen blootstelling aan microgolfenergie.

⚠ **WAARSCHUWING!**

Levensmiddelen in vloeibare en andere vorm mogen niet in afgesloten bakjes verwarmd worden; ze zouden kunnen exploderen.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijke en vergelijkbare toepassingen, zoals: keukens voor personeel in winkels, kantoor en andere werkplekken; woonboerderijen; door gasten van hotels, motels en andere overnachtingsaccommodaties; omgevingen zoals bed-and-breakfasts.

Alleen voor magnetrons geschikt servies gebruiken.

Metalen houders voor eten of drinken zijn niet toegestaan in de magnetron.

Het apparaat nooit zonder toezicht laten, als u verpakkingen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal gebruikt.

De magnetronoven is bedoeld voor het verwarmen van voedsel en drank. Het drogen van voedsel of kleding en het verwarmen van warmtekussens, pantoffels, sponzen en vochtige doeken en dergelijke kan leiden tot kans op letsel, ontvlamming of brand.

NOOIT DE DEUR OPENEN, als in het apparaat verwarmde levensmiddelen beginnen te roken. Het apparaat uitschakelen, de stekker uit het stopcontact trekken en wachten tot de levensmiddelen niet meer roken. Als u de deur opent tijdens de rookontwikkeling kan dat brand veroorzaken.

Wees bij het verwarmen van vloeistoffen in de magnetron voorzichtig als u het kopje of de beker uit de oven neemt; het kan tot kookpuntvert-raging komen en de vloeistof kan plotseling hevig overkoken of spatten.
Om verbrandingen te voorkomen, dient de inhoud van zuigflessen en glazen potten met babyvoeding omgeroerd of geschud worden en de temperatuur gecontroleerd te worden, voordat u uw baby de voeding geeft.

Eieren niet in de dop koken. Hardgekookte eieren mogen niet in de magnetron verwarmd worden, omdat ze zelfs na het verwarmen kunnen exploderen.

REINIGING & ONDERHOUD

Apparaatdeur:
De deur, de deurafdichting en de afsluitvlakken regelmatig met een vochtige doek afnemen om verontreinigingen te verwijderen. Gebruik geen agressieve schuurmiddelen of scherpe metalen schrapers om de ruit van de ovendeur te reinigen aangezien hierdoor krassen op het oppervlak kunnen ontstaan waardoor de ruit kan breken.

Ovenruimte:
Na elk gebruik het nog warme apparaat met een zachte, vochtige doek of spons afnemen, om lichte verontreinigingen te verwijderen. Voor sterke verontreinigingen een mild sopje gebruiken en verschillende keren met een zachte, vochtige doek of spons grondig afnemen, tot alle resten volledig verwijderd zijn. Verwijder nooit de afdekking van de microgolvengeleider. Let erop dat er geen zeepsop of water door de kleine openingen in de wand dringt, omdat het apparaat daardoor beschadigd kan raken. Gebruik geen reinigingsspray in de ovenruimte. De afdekking van de microgolvengeleider, de ovenruimte, het draaiplateau en het draaimechanisme na gebruik van het apparaat reinigen. Deze onderdelen moeten droog en vetvrij zijn. Achterblijvende vetspatten kunnen oververhit raken, gaan roken of ontbranden.

Ommanteling:
De buitenkant van het apparaat met een mild sopje schoonmaken. Goed met een droge doek afnemen en met een handdoek nadrogen.

Bedieningspaneel:
Voor het reinigen de deur openen om het bedieningspaneel te deactiveren. Het paneel voorzichtig met een vochtige doek schoonmaken. Nooit te veel water en geen chemische of schurende reinigingsmiddelen gebruiken, omdat het bedieningspaneel daardoor kan worden beschadigd.

Draaiplateau & draimechanisme:
Verwijder eerst het draaiplateau en het draaimechanisme uit de ovenruimte. Draaiplateau en mechanisme met een mild sopje schoonmaken en met een zachte doek afdrogen. Beide delen kunnen in de afwasautomaat worden gereinigd.

⚠ **BELANGRIJK!**

Reinig de magnetronoven regelmatig en verwijder alle voedselresten. Als u de oven niet regelmatig reinigt dan kan dit slijtage van ovenbekleding veroorzaken waardoor de levensduur van het apparaat wordt verkort en gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

U dient ervoor te zorgen dat het draaiplateau niet wordt verplaatst als de houders uit het apparaat worden gehaald.

⚠ **BELANGRIJK!**

Gebruik geen stoomreiniger.

De magnetron is bedoeld om ingebouwd te worden.

Het apparaat en de toegankelijke onderdelen worden heet tijdens gebruik.

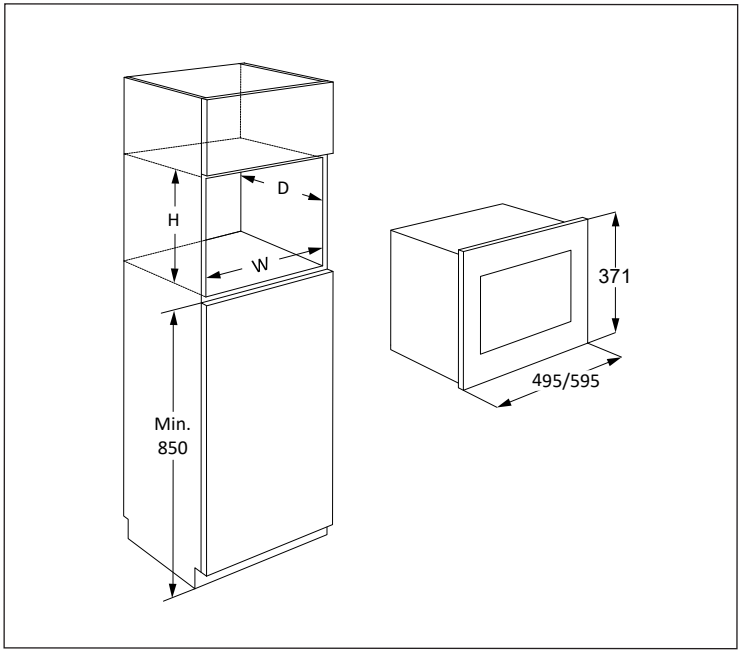
⚠ **WAARSCHUWING!**

Houd kinderen uit de buurt van het deurvenster om verbranding te voorkomen.

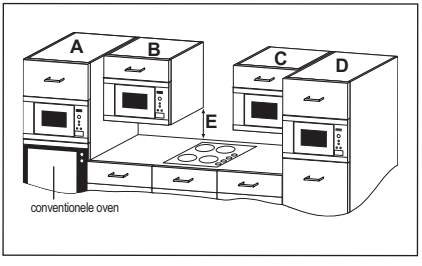
⚠ **BELANGRIJK!**

Gebruik geen commerciële ovenreinigers, stoomreinigers, schurende reinigingsmiddelen, schoonmaakmiddelen die natriumhydroxide bevatten of schuursponsjes. dit geldt voor alle delen van uw magnetron.

INSTALLATIE-AANWIJZING



De magnetron kan worden ingebouwd in positie A, B, C of D:



Positie	Nismaat B D H
A	562 x 550 x 360
B+C	562 x 300 x 350 562 x 300 x 360
D	562 x 500 x 350 562 x 500 x 360

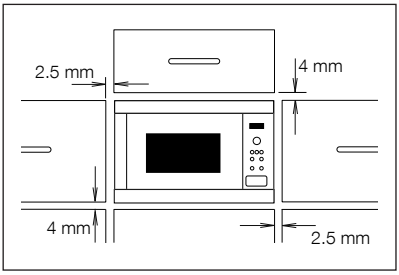
Afmetingen in (mm)

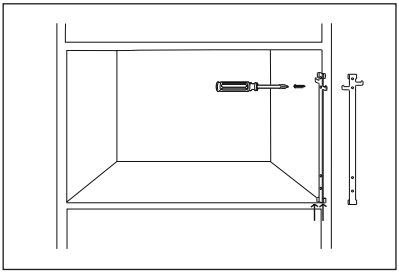
VEILIG GEBRUIK VAN HET APPARAAT

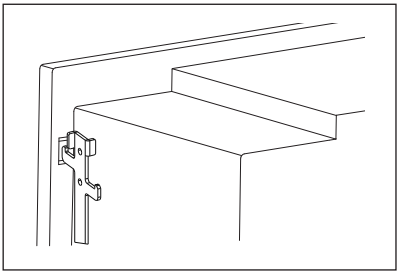
Als u de magnetron in positie B of C inbouwt:

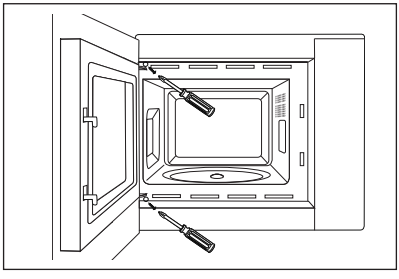
- De kast moet een afstand van min. 500 mm (E) tot het werkblad hebben en de magnetron mag niet direct boven een kookplaat worden ingebouwd.
- Het apparaat is alleen getest en toegestaan voor gebruik in de buurt van gaskookplaten, elektrische kookplaten en inductiekookplaten.
- Tussen kookplaat en magnetron moet genoeg ruimte worden gelaten om oververhitting van de magnetron, van de inbouwkast en van de toebehoren te voorkomen.
- Als de magnetron in gebruik is, schakel dan de kookplaat niet in als er geen pannen op staan.
- Wees bij het bedienen van de magnetron bizonder voorzichtig als de kookplaat ook ingeschakeld is.

INSTALLEREN VAN HET APPARAAT



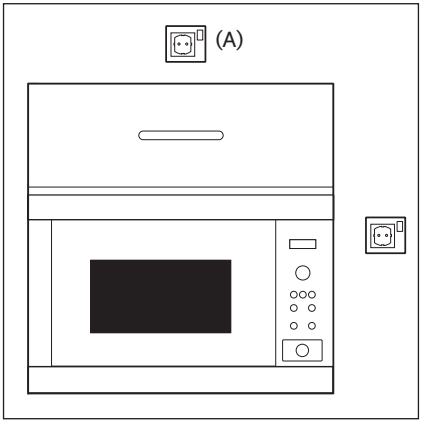






1. Verwijder de verpakking en controleer het apparaat op transportschade.
2. Dit apparaat is bedoeld voor inbouw in een kast van 350 mm hoog. Als het apparaat in een 360 mm hoge kast moet worden inge mbouwd: - De 4 voeten (3 hoge en 1 lage) aan de on derkant van het apparaat losschroeven. Draai de voetjes 90 graden en plaats deze met de lange kant richting de voorkant van de oven weer terug.
3. Monteer de bevestigingshaak aan de rechterkant van het keukenkastje met behulp van het meegeleverde instructieblad.
4. Maak het apparaat langzaam en zonder kracht te zetten vast aan het keukenkastje. U moet het apparaat op de bevestigingshaken tillen en daarna op zijn plaats laten zakken. Plaats de oven aan de linkerkant met de twee meegeleverde schroeven.
5. Let erop dat het apparaat stabiel is en recht staat. Zorg ervoor dat een afstand van 2.5 mm tussen de kastdeur erboven en het bovenste deel van de lijst wordt aangehouden (zie afbeelding).

AANSLUITING OP HET STROOMNET



- Zorg ervoor dat de stekker makkelijk bereikbaar is, zodat hij in geval van nood snel uit het stopcontact kan worden getrokken. Of het moet mogelijk zijn om de stroom naar de oven uit te schakelen door middel van een schakelaar die volgens de bedradingsvoorschriften is opgenomen in de vaste bedrading.
- Het aansluitsnoer mag alleen door een erkend installateur worden vervangen.
- Als het netsnoer beschadigd is, dan dient dit vervangen te worden door de fabrikant, zijn servicevertegenwoordiger of een andere gekwalificeerde personen om gevaar te voorkomen.
- Plaats het stopcontact niet achter de kast.
- De best plek is boven de kast (A).
- Het apparaat aansluiten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd stopcontact met randaarde met een eenfasige wisselspanningaansluiting (220-240 V/50 Hz). Stopcontact met 10 A zekeren.
- Vóór het opstellen een stuk touw aan het aansluitsnoer aanbrengen. Daardoor wordt dan bij het inbouwen de aansluiting aan punt (A) vereenvoudigd.
- Bij het inschuiven van het apparaat in een hoge kast mag het aansluitsnoer NOOIT beklemd raken.
- Aansluitsnoer of stekker niet in water of andere vloeistof dompelen.
- Het aansluitsnoer mag niet over hete of scherpe oppervlakken geleid worden, zoals voorbeeld de hete ventilatie-openingen bovenaan de achterwand van het apparaat.

AANVULLEND ADVIES

De magnetron niet gebruiken om levensmiddelen in olie of vet te frituren. De temperatuur kan niet gecontroleerd worden en het vet kan vlam vatten. Alleen speciaal daarvoor geschikte popcorn in de magnetron bereiden.

Personen met PACEMAKERS moeten bij hun arts of bij de fabrikant informeren naar voorzorgs-maatregelen bij het omgaan met magnetrons.

Nooit vloeistof in de openingen van de veiligheidsvergrendelingen van de deur of ventilatie-openingen laten komen of voorwerpen in deze openingen steken. In het geval van een lekkage dient u de oven onmiddellijk uit te schakelen, de stekker uit het stopcontact te halen en een erkende service agent van te bellen.

Breng op geen enkele wijze veranderingen aan het apparaat aan.

Alleen het voor dit apparaat bedoelde draaiplateau en draaimechanisme gebruiken. Gebruik de oven niet zonder het draaiplateau.

Om te voorkomen dat het draaiplateau barst:

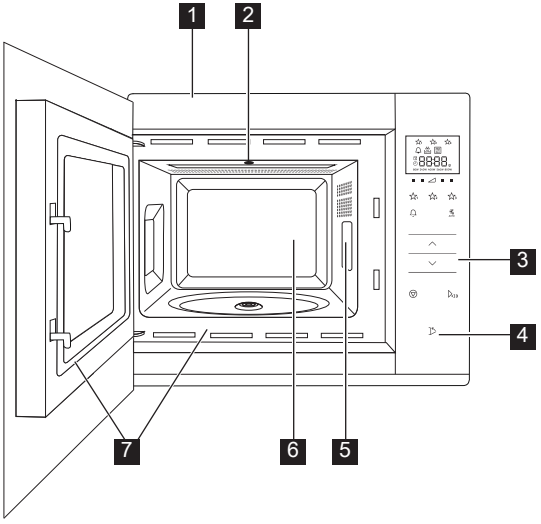
- Vóór het reinigen het draaiplateau laten afkoelen.
- Geen hete gerechten of heet servies op het koude draaiplateau zetten.
- Geen koude levensmiddelen of koud servies op het hete draaiplateau zetten.

Zowel de fabrikant als de handelaar kunnen geen verantwoording op zich nemen voor beschadigingen van het apparaat of verwondingen van personen, die als gevolg van een foutieve elektrische aansluiting ontstaan. Op de wanden in de ovenruimte resp. Rond de deurafdichtingen en afsluitvlakken kunnen zich waterdamp en druppels vormen. Dit is normaal en is geen aanwijzing dat er microgolven naar buiten komen of dat er van een andere storing sprake is.

Met betrekking tot de lamp(en) in dit product en reservelampen die afzonderlijk worden verkocht: Deze lampen zijn bedoeld om bestand te zijn tegen extreme fysieke omstandigheden in huishoudelijke apparaten, zoals temperatuur, trillingen, vochtigheid, of zijn bedoeld om informatie te geven over de operationele status van het apparaat. Ze zijn niet bedoeld voor gebruik in andere toepassingen en zijn niet geschikt voor verlichting in huishoudelijke ruimten.

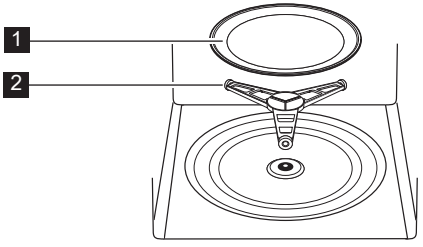
OVERZICHT VAN HET APPARAAT

MAGNETRONOVEN



1 front
2 ovenlampje
3 bedieningspaneel
4 deur open-toets
5 afdekking van de microgolvengeleider
6 ovenruimte
7 deurafdichtingen en afsluitvlakken

TOEBEHOREN



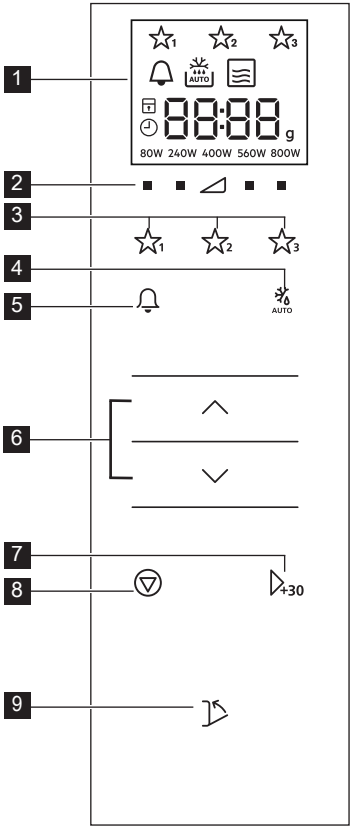
Controleer of de volgende onderdelen zijn meegeleverd:

1 draaiplateau
2 draaimechanisme

- Plaats het draaimechanisme in het gat in de bodem van de ovenruimte.
- Dan het draaiplateau erop zetten.
- Om schade aan het draaiplateau te voorkomen, moet u erop letten, dat servies bij het uitnemen niet de rand van het draaiplateau raakt.

Wanneer u accessoires wilt bestellen, gelieve dan twee gegevens te vermelden aan uw dealer of een erkende service agent van naam van het onderdeel en het model.

BEDIENINGSPANEEL



1 Display symbolen:

- Favorieten
- Keukenwekker
- Automatisch ontdooien
- Vermogensstand
- Stop/Annuleren
- Kinderslot
- Klok instellen
- Display-segmenten
- Hoeveelheid
- Vermogensstanden

2 vermogensstand-toetsen

3 favoriete toetsen

4 automatische ontdooiingstoets

5 keukenwekkertoets

6 hoger/Lager-toetsen

7 starten/bevestigen/ snelle starttoets

8 stoptoets

9 deur open-toets

VÓÓR HET IN GEBRUIK NEMEN

INPLUGGEN

Wanneer de oven voor het eerst wordt aangesloten, kunt u de klok instellen. De oven heeft een 24-uurs klok.

1. De oven zal piepen en alle schermpictogrammen zullen voor een halve seconde worden ingeschakeld.
Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'on' of 'oFF' wordt weergegeven.

2a. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'oFF' wordt getoond en druk vervolgens op de **START**-toets om de klok uit te schakelen. De oven is klaar voor gebruik.

Als u de klok heeft uitgeschakeld, en u wilt deze weer inschakelen, drukt u tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**. Daarna volgt u 2b.

2b. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'on' wordt getoond en druk vervolgens op de **START**-toets om de klok in te schakelen.

Voorbeeld: De klok op 18:45u instellen.

1. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het uur in te stellen.

2. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

3. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de minuten in te stellen.
4. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

Als de klok is ingesteld, dan wordt de tijd weergegeven op het display.

STANDBY (ECONOMY-MODUS)

De oven gaat automatisch in de standby-modus als deze niet binnen een periode van 5 minuten wordt gebruikt.
Voorbeeld: Als de klok niet is ingesteld:
De display wordt uitgeschakeld.
Open het deurtje of druk op een willekeurige toets om de stand-bymodus te verlaten.
Voorbeeld: Als de klok is ingesteld:
Na de periode van 5 minuten wordt de tijd weergegeven.

DE KLOK AANPASSEN NA EEN INSTELLING

U kunt de klok aanpassen, nadat de tijd is ingesteld.
Voorbeeld: Om te veranderen van 18:45u in 19:50u.
1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Druk op de **START**-toets.
3. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat '19' wordt weergegeven.
4. Druk op de **START**-toets.
5. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat '50' wordt weergegeven.
6. Druk op de **START**-toets.

OM DE KLOK TE ANNULEREN EN STANDBY IN TE STELLEN (ECONOMY-MODUS)

1. Druk tweemaal op de toets **KEUKENWEKKER**.
2. Draai de knop tot 'oFF' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets om te bevestigen.

KINDERSLOT

De oven heeft een veiligheidsfunctie, die voorkomt dat de oven per ongeluk door een kind kan worden aangezet. Als het kinderslot is ingesteld, kan geen enkel onderdeel van de magnetron functioneren totdat het kinderslot is uitgeschakeld. Het in- of uitschakelen van het kinderslot is alleen mogelijk als de oven niet aanstaat.
Voorbeeld: Het kinderslot inschakelen.
Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslot-symbool wordt ingeschakeld.
Voorbeeld: Om het kinderslot uit te schakelen.
Houd de **STOP**-toets ingedrukt totdat het kinderslot-symbool wordt uitgeschakeld.

Wanneer het kinderslot is ingeschakeld, zijn alle toetsen uitgeschakeld behalve de **STOP**-toets.

WERKING

KOKEN MAGNETRONOVEN

Voorbeeld: Soep verwarmen, 2 minuten en 30 seconden met 560 watt vermogen.
1. Druk op de **VERMOGENSSTAND**-toets aan de rechterkant van de driehoek totdat '560 W' wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets.

In de magnetronmodus kunt u het vermogen van de oven aanpassen door op de toets direct onder de gewenste instelling te drukken.

U kunt het vermogen instellen wanneer de oven aanstaat door de gewenste **VERMOGENSSTAND**-toets ingedrukt te houden totdat het gewenste vermogen wordt weergegeven op de display. Te hoge vermogens of te lange bereidingstijden kunnen de l evensmiddelen oververhitten en brand veroorzaken.

Als 800 W is geselecteerd, dan kan de magnetron voor maximaal 15 minuten worden ingesteld.

Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. De oven zal stoppen als de deur wordt geopend. Na het sluiten van de deur zal de oven weer functioneren totdat de 2 minuten zijn afgelopen (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.

Na de bereiding blijft de draaitafel draaien, totdat het kookgerei terugkeert naar de oorspronkelijke startpositie. Het ovenlicht blijft branden totdat het ronddraaien stopt, of gedurende 5 seconden (waar het eerst sprake van is). De oven piept als deze klaar is. Als u de deur opent tijdens het bereidingsproces, dan stopt de draaitafel met draaien.

VERMOGENNIVEAUS

Vermogens-stand	Aangeraden gebruik
800 W/ HOOG	Voor snel koken of verwarmen, bijv. voor soep, éénpansgerechten, gerechten uit blik, hete dranken, groente, vis enz.
560 W	Voor langer koken van compactere levensmiddelen zoals vlees en gehakt en voor gerechten als cake. Bij deze lage instelling koken sauzen niet over en de gerechten worden gelijkmatig gaar, zonder dat ze aan de rand hard worden of overlopen.
400 W	Voor compactere gerechten die bij het bereiden op traditionele wijze een langere tijd nodig hebben, bijv. rundvleesgerechten. Bij deze instelling blijft het vlees mals.
240 W/ ONTDOOI	Kiest u om gelijkmatig te ontdooien. Deze stand is ook geschikt om rijst en pasta te koken.
80 W	Voor voorzichtig ontdooien, bijv. voor slagroomtaart of bladerdeeg.
0 W	Voor kooktimer.

W = WATT

VERMINDERD VERMOGENSNIVEAU

kookmethode	standaardtijd	verlaagd vermogen
Magnetron 800 W	15 minuten	Magnetron 560 W

DE KOOKTIJD AANPASSEN TIJDENS HET KOKEN

U kunt de kooktijd tijdens het koken aanpassen.
Voorbeeld: Om de kooktijd met 2 minuten (120 seconden) te verlengen gebruikt u de **START**-toets.

1. Druk 4x op de **START**-toets.
   De kooktijd zal worden verlengd met 120 seconden.

DE STOP-TOETS GEBRUIKEN

Druk 1x op de **STOP**-toets voor de pauze-modus. Druk nogmaals op de **STOP**-toets om de kooktijd te annuleren.

KEUKENWEKKER

De kookwekker instellen.

1. Druk op de **KEUKENWEKKER**-toets.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Druk op de **START**-toets. De timer zal automatisch starten.

De tijd kan verlengd worden als de timer loopt door op de **START**-toets te drukken. De timer-functie kan alleen worden gebruikt wanneer de oven niet actief is.

SNELSTART

U kunt direct beginnen met koken op 800W/HOOG gedurende 30 seconden door te drukken op de **START**-toets.

Om deze tijd te verlengen drukt u op de **START**-toets.

DEMPEN

Om het geluid uit te schakelen.
1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat 'Soun' wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'oFF' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

Om het geluid in te schakelen.
1. Druk 3x op de **KEUKENWEKKER**-toets totdat 'Soun' wordt weergegeven.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen totdat 'on' wordt weergegeven.
3. Druk op de **START**-toets.

PAUZE

Om te pauzeren terwijl de magnetron actief is.
1. Druk op de **STOP**-toets of open de deur.
2. De oven wordt voor maximaal 5 minuten onderbroken.
3. Druk op **START** om het koken voort te zetten.

FAVORIETEN

De oven heeft 3 favoriete recepten.

☆1 Boter zachter maken

☆2 Chocolade smelten

☆3 Mug Cake

Voorbeeld: Boter zachter maken.
1. Druk 1x op de **FAVORIET 1**-toets.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.

Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid.
Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. Het vermogen van de oven van de vooraf ingestelde favoriete recepten kan niet worden aangepast.
1-4 Mug cakes kunnen tegelijkertijd worden bereid.

WAARSCHUWING! Chocolade kan heel heet worden!
Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden. Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.

Favorieten overschrijven met uw eigen recepten.
1. Druk op het **VERMOGENSSTAND**-niveau om het vermogen te selecteren.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om de tijd in te voeren.
3. Houd de **FAVORIET**-toets ingedrukt, die u wilt instellen, totdat u een enkele pieptoon hoort en de ster voor de favoriet zichtbaar is.

Om de favorieten te resetten naar de fabrieksinstellingen.
1. Druk op de **STOP**-toets.
2. Houd **VERMOGENSSTAND** 400 W gedurende 3 seconden ingedrukt.
   De oven zal de favorieten daarna resetten naar de fabrieksinstellingen.

AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Automatisch ontdooien is een automatische bereidingsfunctie in de juiste modus en met de juiste kooktijd, gebaseerd op het gewicht van het voedsel.

U kunt kiezen uit 2 Automatisch ontdooi-menu's.
1. Automatisch ontdooien: Vlees/Vis/Gevogelte
2. Automatisch ontdooien: Brood

Voorbeeld: Om 0,2 kg biefstuk te ontdooien.
1. Selecteer het menu voor de automatische ontdooiing door 1x te drukken op de toets **AUTOMATISCH ONTDOOIEN**.
2. Druk op de **HOGER/LAGER**-toetsen om het gewicht te selecteren.
3. Druk op de **START**-toets.

Als er op de display een roterend patroon wordt getoond, dan wordt hiermee aangegeven dat het voedsel dient te worden geroerd of omgedraaid.
Om door te gaan met koken drukt u op de **START**-toets. Aan het einde van de automatische ontdooitijd zal het programma automatisch stoppen. De aanpassing van de tijd/het vermogen is niet beschikbaar in de Automatisch Ontdooien-modus.

KOOKTABELLEN

FAVORIETEN

Favorieten	Hoeveelheid	Toets	Tips
Boter zachter maken	0,05-0,25 kg	☆1	• Leg de boter op een ovenvaste schaal. Roer goed door na het koken.
Chocolade smelten	0,1-0,2 kg	☆2	• Leg de chocolade in een ovenvaste schaal. Roer goed door als u het geluidssignaal hoort. Roer goed door na het koken. ⚠ **WAARSCHUWING!** Chocolade kan heel heet worden! Als de chocolade een langere bereidingstijd nodig heeft, dan kunt u deze verlengen met 10 seconden. Wees voorzichtig met chocolade, omdat deze oververhit kan raken en kan verbranden.
Mug Cake	1-4 mokken	☆3	• Maak de cake volgens het recept. Plaats de mok tegen de rand van de draaitafel. Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

MUG CAKE-RECEPTEN

Mug cake met pure chocolade	
iingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (12 g)	cacaopoeder
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand ☆3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje chocolade botercrème.

Tip: Voor het maken van een chocolade-sinaasappel mug cake vervangt u het vanille-extract door ½ theelepel sinaasappelextract.

Gestreepte frambozen mug cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
1	middelgroot ei
1½ eetlepel	frambozenjam zonder zaadjes

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de jam er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
5. Kook in stand ☆3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een toefje vanille-botercrème.

Appelkruimel mug cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1	middelgroot ei
1½ eetlepel (30 g)	appelmoes
een half (7 g)	digestive-koekje, verkruimeld

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten (met uitzondering van het koekje) in een mok en vermeng dit goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Roer de appelmoes er voorzichtig in met een lepel zodat er een gestreept mengsel ontstaat.
4. Verkruimel het digestive-koekje erboven.
5. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
6. Kook in stand ☆3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met een bolletje vanille-ijs.

WAARSCHUWING! De appelmoes wordt heet.

Mug cake met pindakaas	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2 eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
¼ theelepel	vanille-extract
2 eetlepels (30 g)	pindakaas
1	middelgroot ei

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, het vanille-extract, de pindakaas en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand: ☆₃ . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Versier met chocolade-pasta.
Tip: Gebruik desgewenst pindakaas met stukjes pinda.

Mug cake met citroenglazuur	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2½ eetlepels (25 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	kristalsuiker
¼ theelepel	bakpoeder
1½ eetlepel (15 g)	plantaardige olie
1 theelepel	citroenrasp
1	middelgroot ei
Topping: 1 eetlepel citroensap gemengd met 2 eetlepels kristalsuiker	

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de plantaardige olie, citroenrasp en een ei toe en vermeng dit goed.
3 Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand ☆₃ . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak glazuur door het mengen van citroensap en de poedersuiker.
6. Maak na het koken de cake los van de wand en prik aan de bovenkant gaatjes met een prikker. Besprenkel daarna het glazuur over de cake en laat hem 30 seconden staan.

Wortel Mug Cake	
ingrediënten voor 1 mug cake:	
2 eetlepels (20 g)	bloem
2½ eetlepels (30 g)	fijne bruine suiker
¼ theelepel	bakpoeder
¼ theelepel	gemalen kaneel
¼ theelepel	gemalen nootmuskaat
1 eetlepel	gemalen amandelen
1½ eetlepel (15 g)	zonnebloemolie
	geraspte schil van een ½ sinaasappel
30 g	geraspte wortel
1	middelgroot ei
Crème-topping: 15 g zachte boter, 40 g poedersuiker, 40 g volvette roomkaas, ½ theelepel jus d'orange	

Methode:

1. Doe alle droge ingrediënten in een mok en vermeng deze goed met een vork.
2. Voeg de zonnebloemolie, sinaasappelrasp, geraspte wortel en een ei toe en vermeng dit goed.
3. Plaats de mok uit het midden op de draaitafel.
4. Kook in stand ☆3 . De cake zal uit de mok rijzen tijdens het koken.
5. Maak de topping door de boter, poedersuiker, roomkaas en jus d'orange te vermengen.

Laat na het koken gedurende 30 seconden staan.

Laat de cake afkoelen en voeg vervolgens de topping toe.

AUTOMATISCH ONTDOOIEN

Automatisch ontdooien	Hoeveelheid	Toets	Tips
Vlees/vis/gevogelte (Hele vis, vissteaks, visfilets, kippenpoten, kippenborst, gehakt, biefstuk, karbonades, hamburgers, worstjes)	0,2-0,8 kg	AUTO 1x	• Leg de voedingsmiddelen op een platte schaal in het midden van het draaiplateau. • Zodra het geluidssignaal klinkt, dient het omgedraaid te worden, dienen de delen van elkaar gehaald te worden en vervolgens anders neergelegd te worden. Dek de dunne delen en warme plekken af met aluminiumfolie. • Wikkel na het ontdooien in aluminiumfolie en laat 15-45 minuten staan totdat het volledig is ontdooid. • Gehakt: Draai het gehakt om zodra het geluidssignaal klinkt. Verwijder de reeds ontdooide delen indien mogelijk. ⓘ Niet geschikt voor hele kippen.
Brood	0,1-1,0 kg	AUTO 2x	• Verdeel de boterhammen over een platte schaal in het midden van het draaiplateau. Een brood met een gewicht van 1 kg kunt u rechtstreeks over het draaiplateau verdelen. • Als het geluidssignaal klinkt, dienen de boterhammen omgedraaid te worden, anders neergelegd te worden en reeds ontdooide boterhammen uitgenomen te worden. • Dek na het ontdooien af met aluminiumfolie en laat het 5-15 minuten staan totdat het volledig is ontdooid.

ⓘ Alleen het gewicht van de levensmiddelen invoeren. Het gewicht van het servies niet meerekenen.
Voor voedsel dat meer of minder weegt dan het gewicht of de hoeveelheden in de grafiek, gelieve de handmatige bediening te gebruiken.
De temperatuur aan het einde van de bereidingstijd hangt af van de uitgangstemperatuur.
Biefstukken en karbonades naast elkaar (in 1 laag) invriezen.
Gehakt moet in dunne plakjes ingevroren worden.

DRANKEN & GERECHTEN VERWARMEN

Drank/gerecht	Hoeveelheid -g/ml-	Vermogen-sstand	Tijd -Min-	Tips
Melk, 1 kopje	150	800 W	1	niet afdekken
Water, 1 kopje 6 kopjes 1 kom	150 900 1000	800 W 800 W 800 W	1-2 10-12 11-13	niet afdekken niet afdekken niet afdekken
Gerecht geserveerd op een bord	400	800 W	3-6	wat water op de saus sprenkelen, afdekken, halverwege het opwarmproces roeren
Éénpansgerecht/ soep	200	800 W	1-2	afdekken, na het verwarmen omroeren
Groente	500	800 W	4-5	indien nodig water toevoegen, halverwege het opwarmproces roeren
Vlees, 1 plak [1)]	200	800 W	3-4	saus dun over de toplaag verdelen, afdekken
Visfilet [1)]	200	800 W	2-3	afdekken
Gebak, 1 stuk	150	400 W	½	plaats in een platte schaal
Babyvoeding, 1 potje	190	400 W	1	in een voor de magnetron geschikt bakje plaatsen, na het opwarmen goed roeren en de temperatuur testen
Margarine of boter smelten [1)]	50	800 W	½	afdekken
Chocolade smelten	100	400 W	2-3	af en toe roeren

[1)] vanaf koelkasttemperatuur

ONTDOOIEN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen-sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Goulash	500	240 W	8-12	halverwege de ontdooitijd roeren	10-30
Gebak, 1 stuk	150	80 W	2-5	plaats in een platte schaal	5
Fruit	250	240 W	4-5	gelijkmatig verdelen, halverwedge de oontdootijd omdraaien	5

HET KOKEN VAN BEVROREN PRODUCTEN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen-sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Visfilet	300	800 W	10-12	afdekken	2
Maaltijd op bord	400	800 W	9-11	afdekken, na 6 minuten roeren tijd omroeren	2

KOKEN

Gerecht	Hoeveelheid -g-	Vermogen-sstand	Tijd -Min-	Tips	Standtijd -Min-
Broccoli/ Erwtjes	500	800 W	9-11	afdekken, 4-5 el water toevoegen, tijdens het koken af en toe roeren	-
Wortels	500	800 W	10-12	in plakjes snijden, 4-5 el water toevoegen, afdekken tijdens het koken af en toe roeren	-
Braadvlees	1000	800 W	19-21	breng op smaak met kruiden, plaats in een ondiepe schaal, keer halverwege de kooktijd om	10
Visfilet	200	800 W	3-4	op smaak brengen, in platte schaal leggen, afdekken	2

Als de oven in iedere gewenste modus 3 minuten of langer functioneert, dan zal de ventilator na het kookproces nog 2 minuten aan blijven staan. Open de deur en de oven zal stoppen; sluit de deur en hij zal opnieuw beginnen totdat de 2 minuten voorbij zijn (inclusief de tijd dat de deur openstaat). Als de oven korter dan 3 minuten aanstaat, dan zal de ventilator niet functioneren.

HINTS EN TIPS

MAGNETRONBESTENDIG KOOKGEREI

Servies	Geschikt voor de magnetron	Opmerkingen
Aluminiumfolie/servies van folie	✓ / ✗	Kleine stukjes aluminiumfolie kunnen worden gebruikt om het voedsel tegen oververhitting te beschermen. Zorg ervoor dat het folie minstens 2 cm van de ovenwanden is verwijderd aangezien vonkvorming kan optreden. Servies van folie is niet aanbevolen, tenzij voorgeschreven door de fabrikant. Alle voorschriften nauwgezet opvolgen.
Porselein en keramiek	✓ / ✗	Porselein, keramiek en geglazuurd aardewerk zijn doorgaans geschikt, behalve aardewerk met metalen versiering.
Glas bijv. Pyrex ®	✓	Wees voorzichtig met dun glas aangezien dit kan breken of scheuren als het plotseling wordt verwarmd.
Metaal	✗	Het is niet aanbevolen om metalen servies in de magnetron te gebruiken. Dit veroorzaakt vonkvorming en kan tot brand leiden.
Kunststof/polystyreen bijv. servies waarin fastfood wordt verkocht	✓	Wees voorzichtig aangezien dergelijk servies kan vervormen, smelten of verkleuren bij hoge temperaturen.
Vries-/braadzakken	✓	Moeten ingeprikt worden om de stoom te laten ontsnappen. Controleer of de zakken geschikt zijn voor gebruik in de magnetron. Gebruik geen plastic of metalen binddraad aangezien dit kan smelten of vlam vatten door vonkvorming van het metaal.
Papier - borden, kopjes en keukenrol	✓	Gebruik papier uitsluitend om op te warmen of vocht te absorberen. Wees voorzichtig aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Stro en hout	✓	Let altijd goed op bij het gebruik van dit materiaal aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Kringlooppapier en krantenpapier	✗	Kan stukjes metaal bevatten die vonkvorming veroorzaken en tot brand kunnen leiden.

TIPS VOOR HET KOKEN IN DE MAGNETRONOVEN

Tips voor het koken in de magnetronoven	
Samenstelling	Voedsel met een hoog vet- of suikergehalte (bijv. pasteitjes) vereist een kortere verwarmingstijd. Voorzichtigheid is geboden aangezien oververhitting brand kan veroorzaken.
Afmetingen	Zorg ervoor dat alle stukken dezelfde afmetingen hebben zodat ze gelijkmatig gaar worden.
Temperatuur	De oorspronkelijke temperatuur van het voedsel heeft invloed op de vereiste kooktijd. Prik met een vork in voedsel met vulling, (voorbeeld donuts met jam), om de warmte of stoom te laten ontsnappen.
Rangschikken	Plaats de dikste gedeelten van het voedsel dichtbij de rand van de schaal. (Bijv. kippenpoten.)
Afdekken	Gebruik magnetronfolie of een geschikt deksel.
Doorprikken	Voedsel met een schil of vel moet op verschillende plaatsen worden ingeprikt voor het koken of opwarmen aangezien de hoeveelheid stoom toeneemt en het voedsel kan laten ontploffen. (Bijv. aardappelen, vis, kip, worst.) ⚠ **BELANGRIJK!** Eieren mogen niet in de magnetron worden opgewarmd omdat ze kunnen ontploffen, zelfs na het koken. Bijv. gepocheerde, hardgekookte eieren.
Roeren, omkeren en anders rangschikken	Voor een gelijkmatig resultaat is het belangrijk om voedsel om te roeren, om te kerenen te anders rangschikken tijdens het koken. Het voedsel altijd vanaf de buitenkant naar het midden omroeren en herschikken.
Standtijd	Standtijd is nodig na het koken aangezien de warmte zich hierdoor gelijkmatig door het voedsel verspreidt.
Afdekken	De warme delen kunnen worden afgedekt met kleine stukjes folie die de microgolven weerkaatsen. (Bijv. kippenpoten en kippenvleugels.)

ⓘ Gebruik pannenlappen als u levensmiddelen uit de ovenruimte neemt. Schalen, popcorn-verpakkingen, braadzakjes enz. altijd van gezicht en handen afgewend openen om verbranding door stoom te voorkomen.
Houd bij het openen van de ovendeur voldoende afstand, om verbranding door vrijkomende hitte of stoom te voorkomen. Snijd gevulde, gebakken gerechten na het bereiden in plakken om de stoom te laten ontsnappen en verbranding te voorkomen.

WAT TE DOEN ALS

Symptoom	Mogelijke oorzaken/oplossingen . . .
De magnetron niet goed functioneert?	• De zekering in de huisinstallatie in orde is. • De stroom misschien uitgevallen is. • Als de zekeringen in de huisinstallatie meermaals uitschakelen, neem dan contact op met een erkend elektro-installateur.
De magnetron neit werkt?	• De deur goed gesloten is. • De deurafdichtingen en de afsluitvlakken schoon zijn. • De **START**-toets is ingedrukt.
Het draaiplateau niet draait?	• Het draaimechanisme goed op de aandrijving zit. • Het gebruikte servies niet buiten het draaiplateau uitsteekt. • Levensmiddelen niet buiten het draaiplateau uitsteken en het zo blokkeren. • Zich geen etensresten onder het draaiplateau bevinden.
De magnetron niet uitschakelt?	• Trek de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de huisinstallatie uit. • Bel een erkende service agent van.
De ovenverlichting uitvalt?	• Bel uw erkende service agent van. De binnenverlichting kan alleen worden vervangen door een erkende service agent van, die hiervoor opgeleid is.
De levensmiddelen langzamer heet en gaar worden dan voorheen?	• Stel een langere tijd in (dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd) of • Als de levensmiddelen kouder zijn dan anders, tussendoor omroeren of omkeren of • Een hoger vermogen instellen.
Gaat de deur niet open vanwege een stroomstoring?	• Open de deur voorzichtig door deze aan de rechteronderhoek van het deurvenster naar u toe te trekken.

TECHNISCHE GEGEVENS

Aansluiting aan		220-240 V, 50 Hz, één fase
Zekering		min. 10 A
Opgenomen vermogen:	magnetron	1.25 kW
Nuttige vermogen:	magnetron	800 W (IEC 60705)
Microgolvenfrequentie		2450 MHz [1] (Groep 2/Klasse B)
Buitenafmetingen:	JM60170111	breedte x hoogte x diepte: 595 mm x 371 mm x 312 mm
Afmetingen ovenruimte		breedte x hoogte x diepte: 285 mm x 202 mm x 298 mm [2]
Inhoud ovenruimte		17 liter [2]
Draaiplateau		ø 272 mm, glass
Gewicht		ca 16 kg

[1] Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese norm EN55011.
Het apparaat wordt overeenkomstig deze norm als apparaat in groep 2, klasse B geclassificeerd.
Groep 2 betekent dat het apparaat hoogfrequente energie in de vorm van elektromagnetische straling voortbrengt voor het verwarmen van levensmiddelen.
Apparaat uit klasse B betekent dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

[2] De inhoud van de ovenruimte wordt bepaald door max. gemeten breedte, diepte en hoogte.
De daadwerkelijke opnamecapaciteit van levensmiddelen is echter geringer.

MILIEUINFORMATIE

Recycle de materialen met het symbool . Gooi de verpakking in een geschikte verzamelcontainer om het te recyclen.

Help om het milieu en de volksgezondheid te beschermen en recycle het afval van elektrische en elektronische apparaten.

Gooi apparaten gemarkeerd met het symbool  niet weg met het huishoudelijk afval. Breng het product naar het milieustation bij u in de buurt of neem contact op met de gemeente.

TINS-B416URR0