

BOMANN®

MIKROWELLENGERÄT MIT GRILL UND DAMPFGARER MWG 1212 D CB

Magnetron met grill en stoomkoker
Four à micro-ondes avec grill et vaporisateur
Microwave Oven with Grill and Steam Cooker



CE

Bedienungsanleitung/Garantie

Gebruiksaanwijzing/Garantie
Mode d'emploi/Garantie
Instruction Manual/Guarantee

DEUTSCH**FRANÇAIS****Inhalt**

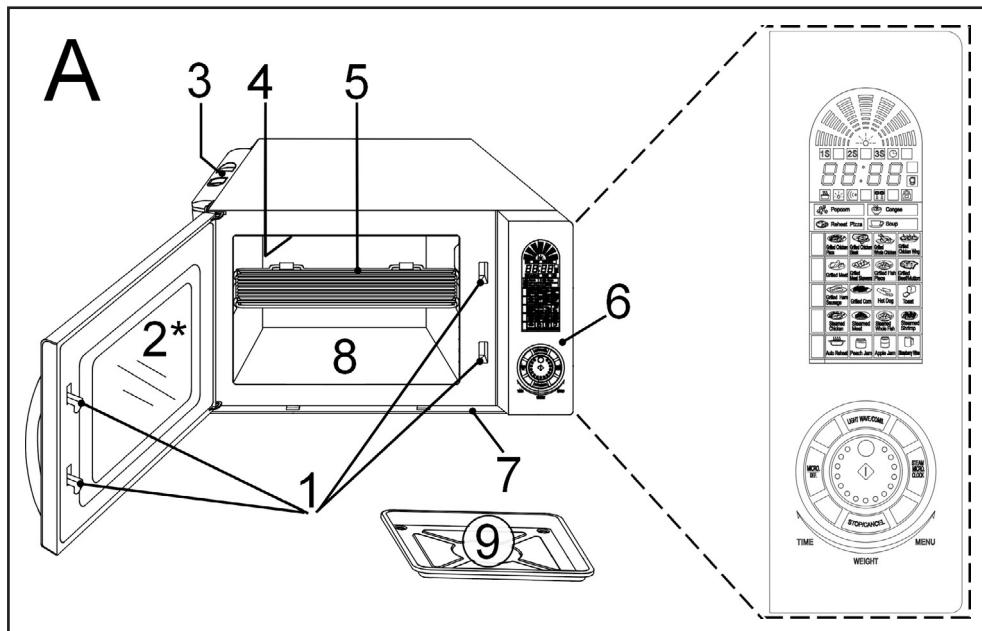
Übersicht der Bedienelemente	Seite	3	Liste des différents éléments de commande	Page	3
Bedienungsanleitung	Seite	4	Mode d'emploi	Page	28
Technische Daten	Seite	14	Données techniques	Page	39
Garantie.....	Seite	15	Garantie.....	Page	39

NEDERLANDS**ENGLISH****Inhoud**

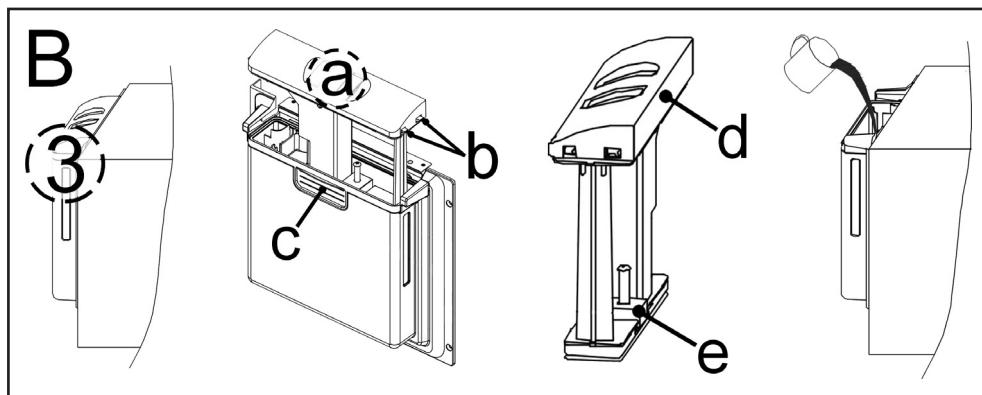
Overzicht van de bedieningselementen.....	Pagina	3	Overview of the Components	Page	3
Gebruiksaanwijzing.....	Pagina	16	Instruction Manual.....	Page	40
Technische gegevens	Pagina	26	Technical Data	Page	50
Garantie.....	Pagina	27	Guarantee	Page	50

Übersicht der Bedienelemente

Overzicht van de bedieningselementen • Liste des différents éléments de commande • Overview of the Components



- * **Achtung:** Entfernen Sie keine montierten Teile aus dem Garraum und von der Innenseite der Tür!
Bitte entfernen Sie in keinem Fall Folien auf der Innenseite der Tür!
- * **Let op:** Verwijder géén vast gemonteerde onderdelen uit de gaarruimte en niets van de binnenzijde van de deur!
Verwijder in géén geval folie die op de binnenzijde van de deur is aangebracht!
- * **Attention:** Ne démontez jamais aucun pièce de l'intérieur de l'appareil ni de l'intérieur de la porte!
N'enlevez en aucun cas les feuilles du côté intérieur de la porte!
- * **Caution:** Do not remove any installed parts from inside the oven or anything from the inside of the door!
The foils on the inside of the door must not be removed!



Allgemeine Sicherheitshinweise

Lesen Sie vor Inbetriebnahme dieses Gerätes die Bedienungsanleitung sehr sorgfältig durch und bewahren Sie diese inkl. Garantieschein, Kassenbon und nach Möglichkeit den Karton mit Innenverpackung gut auf. Falls Sie das Gerät an Dritte weitergeben, geben Sie auch die Bedienungsanleitung mit.

- Benutzen Sie das Gerät ausschließlich für den privaten und den dafür vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist nicht für den gewerblichen Gebrauch bestimmt. Benutzen Sie es nicht im Freien (außer es ist für den bedingten Einsatz im Freien vorgesehen). Halten Sie es vor Hitze, direkter Sonneneinstrahlung, Feuchtigkeit (auf keinen Fall in Flüssigkeiten tauchen) und scharfen Kanten fern. Benutzen Sie das Gerät nicht mit feuchten Händen. Bei feucht oder nass gewordenem Gerät sofort den Netzstecker ziehen.
- Schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie immer den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel) wenn Sie das Gerät nicht benutzen, Zubehörteile anbringen, zur Reinigung oder bei Störung.
- Betreiben Sie das Gerät **nicht** unbeaufsichtigt. Sollten Sie den Arbeitsplatz verlassen, schalten Sie das Gerät bitte immer aus, bzw. ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose (ziehen Sie am Stecker, nicht am Kabel).
- Prüfen Sie Gerät und Kabel regelmäßig auf Schäden. Ein beschädigtes Gerät bitte nicht in Betrieb nehmen.
- Reparieren Sie das Gerät nicht selbst, sondern suchen Sie bitte einen autorisierten Fachmann auf. Um Gefährdungen zu vermeiden, ein defektes Netzkabel bitte nur vom Hersteller, unserem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person durch ein gleichwertiges Kabel ersetzen lassen.
- Verwenden Sie nur Original-Zubehör.
- Beachten Sie bitte die nachfolgenden „Speziellen Sicherheitshinweise“.

Kinder und gebrechliche Personen

- Zur Sicherheit Ihrer Kinder lassen Sie keine Verpackungssteile (Plastikbeutel, Karton, Styropor, etc.) erreichbar liegen.
- Achtung!** Lassen Sie kleine Kinder nicht mit Folie spielen. Es besteht **Erstickungsgefahr**!
- Um Kinder oder gebrechliche Personen vor den Gefahren elektrischer Geräte zu schützen, beachten Sie, das dieses Gerät nur unter Aufsicht verwendet wird. Dieses Gerät ist kein Spielzeug. Lassen Sie kleine Kinder **nicht** damit spielen.

Wichtige Sicherheitsanweisungen!

Bitte sorgfältig lesen und für den weiteren Gebrauch aufbewahren.

- **Warnung:** Wenn die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Kochgerät nicht betrieben werden, bevor es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist.
- **Warnung:** Bitte reparieren Sie das Gerät auf keinen Fall selbst, sondern suchen Sie einen autorisierten Fachmann auf. Es ist für alle anderen, außer für einen Fachmann, gefährlich, irgendwelche Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die die Entfernung einer Abdeckung erfordern,

die den Schutz gegen Strahlenbelastung durch Mikrowellenenergie sicherstellt.

- **Warnung:** Erwärmten Sie Flüssigkeiten oder andere Speisen nicht in geschlossenen Behältern. Explosionsgefahr!
- **Warnung:** Stellen Sie Ihre Mikrowelle **nicht** in einen Schrank. Halten Sie zu den Seiten des Gerätes einen Ventilationsabstand:
 - nach oben von mindestens 20 cm
 - zur Rückwand von mindestens 10 cm
 - und von mindestens 5 cm zu den Seiten
- **Kinder und gebrechliche Personen** dürfen die Benutzung des Kochgerätes ohne Aufsicht nur erlaubt werden, wenn eine angemessene Anweisung gegeben wurde, die die Personen in die Lage versetzt, das Kochgerät in sicherer Weise zu benutzen und die Gefahren falscher Bedienung zu verstehen.
- **Warnung:** Wenn das Gerät im Kombibetrieb betrieben wird, dürfen Kinder wegen der vorkommenden Temperaturen, das Gerät **nur** unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
- **Hinweis:** Das Mikrowellengerät ist **nicht** zum Erwärmen/ Erhitzen von **lebenden Tieren** vorgesehen.
- Verwenden Sie nur geeignetes Geschirr wie: - Glas, Porzellan, Keramik, hitzebeständiges Kunststoff- oder spezielles Mikrowellengeschirr.
- Beim Erwärmen oder Kochen von Speisen in **brennbaren Materialien**, wie Kunststoff- oder Papierbehälter, muss das Mikrowellenkochgerät häufig wegen der Möglichkeit einer Entzündung überwacht werden.
- Bei Rauchentwicklung ist das Gerät abzuschalten und der Netzstecker zu ziehen. Halten Sie die Tür geschlossen, um evtl. auftretende Flammen zu ersticken.
- **Warnung Sieleverzug:** Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) kann es vorkommen, dass die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Sieleverzug kann beim Entnehmen des Gefäßes durch leichte Erschütterung zu einer plötzlichen Dampfblasenbildung und damit zum Überkochen führen. Verbrennungsgefahr! Um ein gleichmäßiges Sieden zu erreichen, stellen Sie bitte einen Glasstab oder etwas Ähnliches, nichtmetallisches in das Gefäß.
- Der Inhalt von Babyfläschchen und Gläsern mit Kindernahrung muss umgerührt oder geschüttelt und die Temperatur vor dem Verbrauch überprüft werden. Es besteht Verbrennungsgefahr.
- Speisen mit Schale oder Haut, wie Eier, Würste, geschlossene Glaskonserven usw. dürfen nicht in Mikrowellenkochgeräten erwärmt werden, da diese explodieren können, selbst wenn die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist.
- Türrahmen/Türdichtung und benachbarte Teile müssen bei Verschmutzung sorgfältig mit einem feuchten Tuch gereinigt werden.
- Reinigen Sie das Mikrowellenkochgerät regelmäßig und entfernen Sie Nahrungsmittelreste aus dem Innenraum.
- Bei mangelhafter Sauberkeit des Gerätes, kann es zu einer Zerstörung der Oberfläche kommen, welches die Lebensdauer des Gerätes beeinflusst und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führt.

- Lagern Sie keine Speisen oder andere Gegenstände im Garraum.
- Symbole auf dem Gerät!**



WARNUNG: Heiße Oberfläche!

Während des Betriebs des Gerätes kann die Temperatur der berührbaren Oberflächen sehr hoch sein.

Symbole in dieser Bedienungsanleitung

Wichtige Hinweise für Ihre Sicherheit sind besonders gekennzeichnet. Beachten Sie diese Hinweise unbedingt, um Unfälle und Schäden am Gerät zu vermeiden:



WARNUNG:
Warnt vor Gefahren für Ihre Gesundheit und zeigt mögliche Verletzungsrisiken auf.



ACHTUNG:
Weist auf mögliche Gefährdungen für das Gerät oder andere Gegenstände hin.



HINWEIS: Hebt Tipps und Informationen für Sie hervor.

Beschreibung der Bedienelemente

Grafik A: Teilebezeichnung

- Türverschluss
- Sichtfenster
- Tank Dampfgarer
- Grillheizung
- Grillrost
- Bedienfeld
- Wasserrinne
- Garraum
- Zwei Tablets aus Kunststoff, davon einmal gelocht

Grafik B: Bedienelemente

	START-Taste	Taste drücken, um das Programm zu starten.
	LIGHT WAVE/COMB.-Taste	<ul style="list-style-type: none"> Wählen Sie die Funktion LIGHT WAVE (Grill) oder COMB.: Mikrowelle und LIGHT WAVE arbeiten abwechselnd
	STEAM. MICRO. CLOCK-Taste	<ul style="list-style-type: none"> Wählen Sie die Dampfgarfunktion oder stellen Sie die Uhrzeit
	STOP/CANCEL-Taste	<ul style="list-style-type: none"> Einmal drücken zum Stoppen des Garvorgangs. Zweimal drücken zum Löschen des Programms 3 Sekunden halten zum Sperrn/Entsperrn des Gerätes

	MICRO.DEF.-Taste	<ul style="list-style-type: none"> Wahl der Leistungsstufen der Mikrowelle
	Drehknopf mit Starttaste	<ul style="list-style-type: none"> Einstellung von <ul style="list-style-type: none"> Uhrzeit Automatikprogrammen Gewichtsangaben etc.

Inbetriebnahme

- Sollten sich Fertigungs- oder Ölrückstände am Gehäuse oder auf dem Heizelement befinden, kann es im Anfang zu Rauch- oder Geruchsentwicklung kommen. Dies ist ein normaler Vorgang und wird nach wiederholtem Gebrauch nicht mehr auftreten.
Es wird dringend geraten, wie folgt zu verfahren: Stellen Sie das Gerät auf LIGHT WAVE (Grill) Funktion und lassen Sie es mehrmals ohne Gargut laufen. Sorgen Sie bitte für ausreichende Belüftung.



HINWEIS:

Ohne Gargut kann das Gerät nur bei LIGHT WAVE (Grill) betrieben werden. Dies ist nicht im Kombi- oder Mikrowellenbetrieb möglich!

- Nehmen Sie das Zubehör aus dem Garraum und packen Sie es aus.
- Kontrollieren Sie das Gerät auf sichtbare Schäden, besonders im Bereich der Tür. Bei Schäden jeglicher Art darf das Gerät auf keinen Fall in Betrieb genommen werden.
- Um beim Betrieb Störungen anderer Geräte zu vermeiden, stellen Sie Ihr Gerät nicht in unmittelbarer Nähe von anderen elektronischen Geräten auf.
- Entfernen Sie evtl. auf dem Gehäuse haftende Schutzfolien.
- Stecken Sie den Netzstecker in eine korrekt installierte Schutzkontaktsteckdose 230 V, 50 Hz.



ACHTUNG:
Für den Notfall sollte die Steckdose immer gut erreichbar sein.

Benutzung des Gerätes

Wissenswertes zum Mikrowellenbetrieb:

- Ihr Gerät arbeitet mit Mikrowellenstrahlung, welche Wasserteilchen in Speisen in sehr kurzer Zeit erhitzt. Hier gibt es keine Wärmestrahlung und somit auch kaum Bräunung.
- Erwärmen Sie mit diesem Gerät nur Lebensmittel.
- Frittieren Sie nicht in der Mikrowelle, denn heißes Öl kann den Ofen beschädigen und zu Hautverbrennungen führen.
- Erhitzen Sie nur 1-2 Portionen auf einmal. Das Gerät verliert sonst an Effizienz.
- Zur Unterbrechung des Garvorgangs drücken Sie die STOP/ CANCEL-Taste.
- Mikrowellen liefern sofort volle Energie. Ein Vorheizen ist somit nicht erforderlich.
- Betreiben Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb niemals leer.

- Der Mikrowellenherd ersetzt nicht Ihren herkömmlichen Herd. Er dient hauptsächlich zum:
 - aufauen von Tiefgekühltem/Gefrorenem
 - schnellen erhitzen/aufwärmen von Speisen oder Getränken
 - Garen von Speisen

Hinweise zum Grill- und Kombibetrieb

- Da im Grill- und Kombibetrieb Strahlungshitze benutzt wird, benutzen Sie bitte nur hitzebeständiges Geschirr.
- Im reinen Grillbetrieb dürfen Sie auch Metall- oder Alugeschirr verwenden – nicht jedoch bei Kombi- oder Mikrowellenbetrieb.
- Stellen Sie nichts auf die Oberseite des Gehäuses. Diese wird heiß. Lassen Sie die Lüftungsschlitzte immer frei.
- Verwenden Sie bitte den Grillrost, um das Gargut näher an das Heizelement heranzuführen.

Geeignetes Mikrowellengeschirr

- Das ideale Material für den Gebrauch in einer Mikrowelle ist durchsichtig und erlaubt der Mikrowellenstrahlung die Speisen gleichmäßig zu erhitzen.
- Mikrowellenstrahlen können kein Metall durchdringen, deshalb sollten Metallbehälter oder -teller nicht verwendet werden.
- Benutzen Sie keine Papierschalen aus recyceltem Material, denn sie können geringe Anteile an Metall enthalten, was zu Funkschlag oder Bränden führen kann.
- Runde/ovale Schalen und Teller sind besser geeignet als eckige, denn die Speisen in den Ecken könnten überkochen.

Mit der unten aufgeführte Liste wird Ihnen die Auswahl von geeignetem Mikrowellengeschirr erleichtert:

Material	Geeignet für			
	Mikro	LIGHT WAVE (Grill)	Dampf-garen	Kombi-nation *
Hitzebeständiger Glasbehälter	ja	ja	ja	ja
Nicht hitzebeständiger Glasbehälter	nein	nein	nein	nein
Hitzebeständiger Keramikbehälter/-teller	ja	ja	ja	ja
Mikrowellengeeigneter Plastikbehälter	ja	nein	ja	nein
Küchenpapier	ja	nein	nein	nein
Metall-Tablett	nein	ja	ja	nein
Grillrost	nein	ja	ja	ja
Aluminiumfolie und Folienbehälter	nein	ja	ja	nein
Tablets aus Kunststoff	ja	nein	ja	nein

*) Kombination von Mikrowelle mit LIGHT WAVE (Grill).

⚠️ WARNUNG:

Überwachen Sie den Garvorgang, wenn Sie brennbare Materialien wie Papier oder Kunststoff in der Mikrowelle haben.

Einstellen der Uhrzeit:

- Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste.
- Halten Sie die STEAM.MICRO.CLOCK-Taste gedrückt. Im Display erscheint „Hr 24“. Drücken Sie die STEAM.MICRO.CLOCK-Taste erneut, um ggf. in den „Hr 12“ Modus zu gelangen.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Stunde ein.
- Drücken Sie die STEAM.MICRO.CLOCK-Taste erneut.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Minute ein.
- Drücken Sie die STEAM.MICRO.CLOCK-Taste erneut zum Aktivieren der neuen Uhrzeit.

Bedienung Mikrowelle

- Geben Sie die zu erhitzende Speise in ein geeignetes Geschirr.
- Öffnen Sie die Tür und stellen Sie das Gefäß in die Mitte des Garraumes.
- Schließen Sie die Tür.

ℹ️ HINWEIS:

Das Gerät arbeitet aus Sicherheitsgründen nur mit fest geschlossener Tür.

- Drücken Sie die MICRO.DEF.-Taste. Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der MICRO.DEF.-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.

Leistung im Display wie gewählt in %	Leistung in Watt (ca.)	Anwendungsgebiet
HI	800	Schnelles Erhitzen
80	640	Garen
60	480	Fortkochen
40	320	Schmelzen von Käse usw.
20	160	Auftauen von Gefrorenem
0	0	nur Timerfunktion z.B. zum zeitgesteuerten Abkühlen

- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
- Drücken Sie zum Starten die START-Taste. Die Gardauer richtet sich nach Menge und Beschaffenheit des Inhaltes. Bei etwas Übung lernen Sie schnell, die Gardauer einzuschätzen.

ℹ️ HINWEIS:

Die Garung im Mikrowellenherd geschieht sehr viel schneller als in einem Wärmeherd. Stellen Sie die Gardauer, wenn Sie sich nicht sicher sind, gering ein und garen Sie ggf. nach.

- Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“. Entnehmen Sie dann die Speise.

Garvorgang unterbrechen oder abbrechen

- Möchten Sie den Garvorgang unterbrechen, drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste oder öffnen Sie einfach die Tür.
- Soll der Garvorgang dann fortgesetzt werden, müssen Sie die Tür schließen und die START-Taste drücken.
- Möchten Sie den Garvorgang ganz abbrechen, drücken Sie zweimal die STOP/CANCEL-Taste.

Erwärmen

Das Erwärmen und Erhitzen ist eine besondere Stärke der Mikrowelle. Kühlenschrankkalte Flüssigkeiten und Speisen lassen sich sehr leicht auf Zimmertemperatur oder Verzehrttemperatur bringen, ohne viele Töpfe benutzen zu müssen.

Die in der folgenden Tabelle angegebenen Erhitzungszeiten können nur Richtwerte sein, da die Zeit sehr stark von der Ausgangstemperatur und der Zusammensetzung der Speise abhängt. Es empfiehlt sich deshalb, ab und zu nachzusehen, ob das Gericht schon heiß genug ist.

Tabelle Erwärmen

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Flüssigkeiten				
Wasser, 1 Tasse	150 g	800	0,5 - 1	nein
Wasser, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nein
Wasser, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nein
Kaffee, 1 Tasse	150 g	800	0,5 - 1	nein
Milch, 1 Tasse	150 g	800	0,5 - 1	nein
Tipp: 1 Teelöffel gegen Siedeverzug in das Gefäß geben, vor dem Trinken gut umrühren.				
Tellergerichte				
Schnitzel + Kartoffeln und Gemüse	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Gulasch mit Nudeln	450 g	800	2 - 2,5	ja
Fleisch + Kloß + Soße	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten, zwischendurch umrühren.				
Fleisch				
Schnitzel, paniert	200 g	800	1 - 2	nein
Frikadellen, 4 Stück	500 g	800	3 - 4	nein
Bratenstück	250 g	800	2 - 3	nein
Tipp: Mit Öl bepinseln, damit die Panade bzw. die Kruste nicht aufweicht.				
Geflügel				
1/2 Hähnchen	450 g	800	3,5 - 5	nein
Hühnerfrikassee	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tipp: Mit Öl bepinseln, zwischendurch umrühren.				
Beilagen				
Nudeln, Reis 1 Port. 2 Port.	150 g 300 g	800 800	1 - 2 2,5 - 3,5	ja ja
Kartoffeln	500 g	800	3 - 4	ja
Tipp: Vorher leicht anfeuchten.				
Suppen / Soßen				
Klare Brühe, 1 Teller	250 g	800	1 - 1,5	ja
Suppe mit Einlagen	250 g	800	1,5 - 2	ja
Soße	250 g	800	1 - 2	ja

Lebensmittel/Spiese	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Babykost				
Milch	100 ml	480	0,5 - 1	nein
Brei	200 g	480	1 - 1,5	nein
Tipp: Gut durchschütteln oder umrühren. Temperatur überprüfen!				

Garen

Praktische Tipps zum Garen

Halten Sie sich an die Richtwerte in der Gartabelle und den Rezepten. Beobachten Sie den Kochgang, solange Sie noch nicht soviel Übung haben.

Die Tür des Gerätes können Sie jederzeit öffnen. Das Gerät schaltet automatisch ab.

Es arbeitet erst wieder, wenn die Tür geschlossen ist und die START-Taste erneut betätigt wurde.

Lebensmittel aus dem Kühlschrank, benötigen eine etwas längere Garzeit als solche mit Raumtemperatur.

Je kompakter eine Speise ist, desto länger ist die Garzeit. So benötigt z.B. ein größeres Stück Fleisch eine längere Garzeit als geschnetzeltes Fleisch gleicher Menge. Es empfiehlt sich, größere Mengen bei maximaler Leistung anzukochen und für ein gleichmäßiges Garen auf mittlerer Leistung fortzukochen.

Flache Speisen garen schneller als hohe, die Lebensmittel daher möglichst flach verteilen. Dünner Teile, z.B. Hähnchenschenkel oder Fischfilet, nach innen legen oder überlappen lassen.

Kleinere Mengen garen schneller als große. Es gilt die Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
Halbe Menge = halbe Zeit

Wenn Sie für ein Gericht keine passende Zeitangabe finden können, gilt die Regel:

pro 100 g ca. 1 Minute Garzeit

Alle Speisen, die Sie am Herd abdecken, sollten Sie auch im Mikrowellengerät abdecken.

Ein Deckel verhindert, dass die Speisen austrocknen. Zum Abdecken eignen sich ein umgedrehter Teller, Pergamentpapier oder Mikrowellenfolie. Speisen, die eine Kruste erhalten sollen, offen garen.

Tabelle Garen

Lebensmittel/Spiese	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Gemüse				
Auberginen	500 g	640	7 - 10	ja
Blumenkohl	500 g	640	8 - 11	ja
Brokkoli	500 g	640	6 - 9	ja
Chicoree	500 g	640	6 - 7	ja
Erbsen	500 g	640	6 - 7	ja
Fenchel	500 g	640	8 - 11	ja
Grüne Bohnen	300 g	640	13 - 15	ja
Kartoffeln	500 g	640	9 - 12	ja

Lebensmittel/Speise	Menge	Leistung Watt	Zeit ca. Min.	Abdecken
Kohlrabi	500 g	640	8 - 10	ja
Lauch	500 g	640	7 - 9	ja
Maiskolben	250 g	640	7 - 9	ja
Möhren	500 g	640	8 - 10	ja
Paprika	500 g	640	6 - 9	ja
Rosenkohl	300 g	640	7 - 10	ja
Spargel	300 g	640	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	640	6 - 7	ja
Zucchini	500 g	640	9 - 10	ja

Tipp: Gemüse kleinschneiden und mit 2 - 3 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.

Obst

Apfel-, Birnenkompott	500 g	640	5 - 8	ja
Pflaumenmus	250 g	640	4 - 6	nein
Rhabarberkompott	250 g	640	5 - 8	ja
Bratäpfel, 4 Stück	500 g	640	7 - 9	ja

Tipp: 125 ml Wasser zufügen. Zitronensaft verhindert, dass das Obst sich verfärbt, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

Fleisch*)

Fleisch mit Soße	400 g	640	10 - 12	ja
Gulasch, Geschnetzeltes	500 g	640	10 - 15	ja
Rindsrouladen	250 g	640	7 - 8	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.

Geflügel*)

Hühnerfrikassee	250 g	640	6 - 7	ja
Geflügelsuppe	200 g	640	5 - 6	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. ruhen lassen.

Fisch

Fischfilet	300 g	640	7 - 8	ja
	400 g	640	8 - 9	ja

Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

Gemüse auftauen und garen

Apfelsrotkohl	450 g	640	14 - 16	ja
Blattspinat	300 g	640	11 - 13	ja
Blumenkohl	200 g	640	7 - 9	ja
Brechbohnen	200 g	640	8 - 10	ja
Brokkoli	300 g	640	8 - 9	ja
Erbsen	300 g	640	7 - 8	ja
Kohlrabi	300 g	640	13 - 15	ja
Lauch	200 g	640	10 - 11	ja
Mais	200 g	640	4 - 6	ja
Möhren	200 g	640	5 - 6	ja
Rosenkohl	300 g	640	7 - 8	ja
	450 g	640	12 - 13	ja
Spinat	600 g	640	15 - 17	ja

Tipp: Mit 1 - 2 El Flüssigkeit garen, zwischendurch umrühren bzw. vorsichtig zerteilen, 2 - 3 Min. nachgaren lassen, erst vor dem Servieren würzen.

Suppen / Eintöpfe*)

Eintopf	500 g	640	13 - 15	ja
Suppe mit Einlage	300 g	640	7 - 8	ja
Crèmesuppe	500 g	640	13 - 15	ja

Tipp: Zwischendurch umrühren, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.

*) Bereits vorgefertigte Speisen

QUICK START

Sie möchten eine Speise oder ein Getränk kurz auf höchster Mikrowellenleistung erhitzen?

- Drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn, um eine Garzeit einzustellen.
- Drücken Sie die START-Taste und schon beginnt der Garvorgang.

Automatisches Kochen

Ihre Mikrowelle verfügt über Programme mit denen Sie verschiedene Speisen automatisch garen können.

Dazu wählen Sie im ersten Schritt Ihr Produkt, im zweiten Schritt wählen Sie aus dem Programm ein Gewicht oder eine Tassenanzahl aus. Nach dem Start läuft das Programm automatisch ab. Hierzu ein Beispiel: Nehmen wir an, Sie möchten Hähnchenteile zubereiten:

- Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste.
- Drehen Sie den Drehknopf gegen den Uhrzeigersinn und wählen Sie das gewünschte Automatikprogramm aus. In unserem Beispiel erscheint „GRILLED CHICKEN PIECE“.
- Drücken Sie die START-Taste. Im Display erscheint ein Gewicht oder eine Tassenanzahl oder auch eine Anzahl, je nachdem was für ein Programm gewählt wurde. In unserem Beispiel erscheint „200g“.
- Drehen Sie den Drehknopf, um das gewünschte Gewicht oder die Anzahl auszuwählen.
- Um Ihre Auswahl zu bestätigen und das Programm zu starten, drücken Sie die START-Taste. Im Display erscheint die Programmlänge in Minuten und Sekunden. Die möglichen Einstellungen entnehmen Sie bitte der nachfolgenden Tabelle.

Symbol	Programm	Hinweise
	Popcorn	Bitte verwenden Sie nur spezielles Mikrowellen-Popcorn im Beutel.
	Reisbrei	Messen Sie den Reis und das Wasser entsprechend der Gewichtsangabe ab. Beobachten Sie den Garvorgang.
	Pizza	Wenn die Pizza aus dem Kühlschrank kommt.
	Suppe	ca. 200 bis 250ml pro Tasse.
	Gegrillte Hähnchen-teile	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das geschlossene Tablett (Ölpfanne) ein. Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gartut. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen.

Symbol	Programm	Hinweise	Symbol	Programm	Hinweise
	Gegrilltes Hähnchen-steak	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das geschlossene Tablett (Ölpfanne) ein. Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. Bitte wenden Sie nach der Hälfte der Zeit das Gargut. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen. 		Gegrillter Fisch in Teilen	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das geschlossene Tablett (Ölpfanne) ein. Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. Nach der Hälfte der Garzeit werden Sie durch einen Signalton zum Wenden des Garguts aufgefordert. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen.
	Ganzes Hähnchen grillen	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das geschlossene Tablett (Ölpfanne) ein. Nach der Hälfte der Garzeit werden Sie durch einen Signalton zum Wenden des Garguts aufgefordert. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen. 		Gegrilltes Hammel-fleisch	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das geschlossene Tablett (Ölpfanne) ein. Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. Nach der Hälfte der Garzeit werden Sie durch einen Signalton zum Wenden des Garguts aufgefordert. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen.
	Gegrillte Hähnchen-flügel	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das geschlossene Tablett (Ölpfanne) ein. Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. Nach der Hälfte der Garzeit werden Sie durch einen Signalton zum Wenden des Garguts aufgefordert. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen. 		Grillwurst	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das geschlossene Tablett (Ölpfanne) ein. Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. Nach der Hälfte der Garzeit werden Sie durch einen Signalton zum Wenden des Garguts aufgefordert. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen.
	Gegrilltes Fleisch	<ul style="list-style-type: none"> Schneiden Sie das Fleisch in dünne Scheiben. Verwenden Sie auf dem Grillrost einen Teller. Nach der Hälfte der Garzeit werden Sie durch einen Signalton zum Wenden des Garguts aufgefordert. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen. 		Gegrillter Mais	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das geschlossene Tablett (Ölpfanne) ein. Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. Nach der Hälfte der Garzeit werden Sie durch einen Signalton zum Wenden des Garguts aufgefordert. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen.
	Gegrillte Fleisch-spieße	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das geschlossene Tablett (Ölpfanne) ein. Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. Nach der Hälfte der Garzeit werden Sie durch einen Signalton zum Wenden des Garguts aufgefordert. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen. 		Hot Dog	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie das geschlossene Tablett (Ölpfanne) ein Legen. Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. Nach der Hälfte der Garzeit werden Sie durch einen Signalton zum Wenden des Garguts aufgefordert. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen.

Symbol	Programm	Hinweise
	Toast	<ul style="list-style-type: none"> Legen Sie die Teile direkt auf den Grillrost. Nach der Hälfte der Garzeit werden Sie durch einen Signalton zum Wenden des Garguts aufgefordert. Drücken Sie erneut die START-Taste, um die zweite Hälfte des Garvorgangs zu beginnen.
	Huhn dampfgegart	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie eine hitzebeständige Keramikschale als Unterlage. Legen Sie das Gargut auf einen Teller.
	Fleisch dampfgegart	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie eine hitzebeständige Keramikschale als Unterlage. Legen Sie das Gargut auf einen Teller.
	Fisch dampfgegart	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie eine hitzebeständige Keramikschale als Unterlage. Legen Sie das Gargut auf einen Teller.
	Krabben dampfgegart	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie eine hitzebeständige Keramikschale als Unterlage. Legen Sie das Gargut auf einen Teller.
	Automatisches Erwärmen	<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur vor dem Aufwärmen sollte ca. 5°C betragen. Verwenden Sie hitzebeständiges Geschirr. Decken Sie die Speise ggf. ab.
	Pfirsich-marmelade	<p>Zutaten: 4 Pfirsiche, 150g Zucker, 500ml Wasser</p> <ul style="list-style-type: none"> Pfirsiche waschen, schälen und kleine Stücke schneiden. Geben Sie alle Zutaten in ein hitzebeständiges Gefäß und stellen Sie es in die Mitte des Garraums.
	Apfel-marmelade	<p>Zutaten: 4 Äpfel, 150g Zucker, 250ml Zitronensaft</p> <ul style="list-style-type: none"> Äpfel waschen, schälen und kleine Stücke schneiden. Geben Sie alle Zutaten in ein hitzebeständiges Gefäß. Gut umrühren und abdecken. Stellen Sie das Gefäß in die Mitte des Garraums.
	Erdbeer-wein	<p>Zutaten: 500g Erdbeeren, ca. 250-400g Zucker, 4 Zitronen, ca. 1250ml Reiswein</p> <ul style="list-style-type: none"> Erdbeeren waschen, schälen und kleine Stücke schneiden. Geben Sie alle Zutaten in ein hitzebeständiges Gefäß. Gut umrühren und abdecken. Stellen Sie das Gefäß in die Mitte des Garraums.

Grillen mit der LIGHT WAVE

Zum Grillen benutzen Sie bitte den Grillrost. Verwenden Sie eine geeignetes hitzebeständiges Geschirr oder legen Sie das Grillgut direkt auf den Grillrost.

Ein „Vorheizen“ des Grills ist nicht erforderlich, da der Strahlungsgrill unmittelbar Hitze erzeugt.

Zum Grillen und Überbacken gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste.
2. Drücken Sie die LIGHT WAVE/COMB(INATION)-Taste. Im Display erscheint das LIGHT WAVE-Symbol.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Grilldauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Lebensmittel/Speise	Menge	Zeit ca. Min.	Abdecken
Toast mit Käse überbacken	2-3	3-4	nein

COMBI Mikrowellen- und LIGHTWAVE- Betrieb

In diesen Einstellungen arbeiten Mikrowelle und LIGHTWAVE (Grill) abwechselnd innerhalb der vorgewählten Zeit nach dem Verhältnis:

Co-1	Co-2
30% Mikrowelle	55% Mikrowelle
70% Grill	45% Grill

1. Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste.
2. Drücken Sie die LIGHT WAVE/COMB(INATION)-Taste 2 mal bzw. 3 mal.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Tipps zum Kombibetrieb

Wenn Sie Speisen im Kombibetrieb Mikrowelle-Grill zubereiten, sollten Sie folgendes beachten:

Für große, dicke Lebensmittel, wie z.B. Schweinebraten, ist die Mikrowellenzeit entsprechend länger als für kleine, flache Lebensmittel. **Beim Grill verhält es sich jedoch umgekehrt.**

Je näher das Lebensmittel an den Grill gelangt, desto schneller wird es braun. Das heißt, wenn Sie große Bratenstücke im Kombibetrieb zubereiten, ist die Grillzeit gegebenenfalls kürzer als für kleinere Bratenstücke.

Für das Grillen benutzen Sie den Grillrost, um eine schnelle und gleichmäßige Bräunung zu erzielen.

Tabelle Kombibetrieb

Lebensmittel/Spieße	Menge	Zeit ca. Min.	Ab- decken
Fleisch, Wurstwaren			
Rind-, Schwein oder Kalbfleisch im Stück	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	nein
Kasseler	500 g	12 - 14	nein
Hackbraten	500 g	13 - 15	nein
Wiener Würstchen	200 g	2 - 3	nein
Bockwurst	200 g	2 - 3	nein
Tipp: Fleisch nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 – 5 Min. nachgaren lassen; Hackbraten mit Eiklar bestreichen; Würstchen mit einer Gabel anstechen.			
Geflügel			
Suppenhuhn	1000 g	13 - 15	nein
Hähnchenteile	250 g	4 - 5	nein
Tipp: Ohne Flüssigkeit im eigenen Saft garen lassen, einmal wenden, 4 - 5 Min. nachgaren lassen.			
Fisch			
Forelle, blau	300 g	5 - 6	nein
Fischfilet	300 g	3 - 4	nein
Tipp: Nach der Hälfte der Zeit wenden, 3 - 5 Min. nachgaren lassen.			

Dampfgaren

Bauteile siehe Abb. B

- a Tasten
- b Schließer
- c Wassertank mit Heizung
- d Deckel
- e Schwimmer

Sicherheitshinweise zum Dampfgaren

Die Funktion des Dampfgärters macht besondere Sicherheitshinweise notwendig, mit denen Sie sich bitte vertraut machen.

- Reinigen Sie vor dem ersten Betrieb die Bauteile Deckel, Wassertank und Schwimmer. Spülen Sie die Teile mit warmen Wasser ab.
- Zur Reinigung können Sie den Wassertank (c) entnehmen. Tauchen Sie ihn aber nicht unter Wasser, da er elektrische Bauteile enthält.
- Kontrollieren Sie vor jedem Betrieb den Schwimmer (e). Er muss sich leichtgängig bewegen.
- **Warnung! Heißer Dampf**
 - Öffnen Sie während des Dampfbetriebs nicht den Deckel (d).
 - Öffnen Sie den Deckel auch nicht kurz nach dem Ende des Dampfbetriebs. Warten Sie damit ca. 2-3 Minuten.
- Füllen Sie vor dem Betrieb Wasser auf. Nehmen Sie ein Gefäß zur Hilfe. Das Wasser soll bis zur Maximalmarke stehen, aber überfüllen Sie den Tank auch nicht!

- **Warnung! Heiße Oberfläche**
Der Tank (c) enthält ein Heizelement und wird im Betrieb sehr heiß.
 - Entnehmen Sie ihn nicht, um Wasser nachzufüllen.
 - Entnehmen Sie ihn zum Reinigen erst nachdem er abgekühlt ist.
- Nach dem Garvorgang schütten Sie das Restwasser aus dem Tank weg.
- Kontrollieren und reinigen Sie regelmäßig den Schwimmer (e). Er darf aber nicht verdreht werden.

Wasser einfüllen

- Drücken Sie die Tasten (a), um den Deckel vom Wassertank zu nehmen.
- Füllen Sie den Wassertank mit klarem, kalten Wasser bis zur Maximalmarke.

i HINWEIS:

Füllen Sie den Tank immer bevor Sie mit dem Garen beginnen. Aus Sicherheitsgründen lässt sich das Dampfgarprogramm mit zuwenig oder ohne Wasser nicht starten.

- Setzen Sie den Deckel wieder auf den Wassertank. Die Schließer (b) müssen einrasten.

Die Kunststofftablets

- Legen Sie das geschlossene Tablet auf den Boden des Garraumes. Hier soll sich Wasser oder andere Flüssigkeiten sammeln.
- Das gelochte Tablet schieben Sie auf mittlerer Höhe in den Garraum ein. Hier drauf legen Sie Ihr Gargut, damit es ganz vom Dampf umschlossen wird.

Dampfgaren

1. Öffnen Sie die Tür und legen Sie das Gargut auf das Tablet. Bei Reis o. ä. Produkten nehmen Sie ein geeignetes Gefäß zu Hilfe.
2. Drücken Sie die STEAM.MICRO.CLOCK-Taste oder wählen Sie in bekannter Weise ein Automatikprogramm aus.
3. Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein bzw. wählen Sie ein Gewicht aus.
4. Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

i HINWEIS:

Während der ersten 40 Sekunden arbeitet die LIGHT WAVE (Grill) mit, um den Garraum leicht vorzuwärmen.

5. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“.

Wasser nachfüllen

Sollte im Laufe des Garvorgangs der Wasserstand unter die Minimalmarke fallen, wird der Vorgang abgebrochen und es ertönt ein Signal.

- Warten Sie ca. 2 bis 3 Minuten, damit sich der Dampf etwas abkühlen kann.
- Öffnen Sie vorsichtig den Deckel, da sich im Wassertank immer noch Dampf und heißes Wasser befindet.
- Füllen Sie den Wassertank bis zur Maximalmarke auf. Nehmen Sie ein Gefäß zur Hilfe.
- Schließen Sie den Deckel.

Ende des Garvorganges

Während des Garvorganges wird ein Grossteil des Dampfes über Lüftungsschlitz an der Oberseite der Mikrowelle abgegeben. Ein Teil bleibt aber auch als Kondensat in der Mikrowelle zurück.

- Öffnen Sie langsam die Tür, denn an ihr und an den Innenwänden hat sich Kondensat gesammelt.
- Ein Teil dieses Wassers wird ggf. auch auf die Arbeitsfläche tropfen. Seien Sie bereit es abzuwaschen.
- Wenn Sie Ihr Gargut entnehmen, nehmen Sie Topflappen o. ä. zur Hilfe.
- Nachdem sich der Garraum abgekühlt hat, wischen Sie den Innenraum mit einem Tuch trocken.

Wasserrinne (7)

HINWEIS:

Beim Garen bestimmter (wasserhaltigen) Produkte, kommt es zu einem erhöhten Kondenswasserniederschlag an der Innenseite der Tür, welches beim Öffnen der Tür auf die Arbeitsplatte tropfen kann. Dabei handelt es sich um „sauberer“ Kondenswasser!

Schieben Sie die Wasserrinne unter die Tür, so dass das Kondenswasser in die Wasserrinne abtropfen kann.

Nach jedem Garvorgang oder nach einer Betriebszeit von mehr als 30 Minuten muss die Wasserrinne geleert werden.

Tabelle Dampfgaren

Allgemeines

- Die folgenden Zeitangaben stellen nur Anhaltswerte dar und können je nach Umständen variieren.
- Wählen Sie nicht zu große oder zu viele Lebensmittel.
- Tauen Sie Fleisch und Geflügel auf, bevor es gegart wird.

Reis

- 1) Es gibt verschiedene Reissorten. Halten Sie sich an die individuelle Kochanleitung einer jeden Sorte.
- 2) Geben Sie den Reis und das Wasser genau abgemessen in die Reisschüssel. Legen Sie den Deckel auf, und schalten Sie den Dampfgarer ein.
- 3) Prüfen Sie, für jede Sorte zur festgelegten Mindestzeit, ob der Reis einheitlich gar ist. Rühren Sie den Reis um.

- 4) Wenn Sie den Reis prüfen/umrühren, achten Sie darauf, daß kein Kondenswasser in die Reisschüssel tropft. Es verändert Qualität und Geschmack des Reises.
- 5) Nach dem Dämpfen kann der Reis mit Salz, Pfeffer oder Butter gewürzt werden.

Reissorte	Zusammen in Reisschüssel		Ungefähr Zeit (Minuten)
	Reismenge	Wasser	
Brauner Reis			
- Normal	1/2 Tasse	1 Tasse	42-45
- Halbgar ("Parboiled")	1 Tasse	1 1/2 Tassen	45-50
Mix aus Langkorn und wildem Reis			
- Normal	1 Tasse	1 1/2 Tassen	56-58
- Schnell- kochkreis	1 Tasse	1 3/4 Tassen	18-20
Instantreis	1 Tasse	1 1/2 Tassen	12-15
Weißer Reis			
- Normal	1 Tasse	1 1/2 Tassen	45-50
- Langkorn	1 Tasse	1 2/3 Tassen	50-55

Gemüse/Obst

- 1) Waschen Sie das Gemüse gründlich sauber, schneiden Sie die Stengel ab. Säubern, schälen oder zerhacken Sie es je nach Bedarf. Kleinere Stücke dämpfen schneller als große.
- 2) Menge, Qualität, Frische und Größe/Einheitlichkeit, Temperatur von eingefrorenen Speisen können die Dämpfzeit beeinflussen. Die Wassermenge und die Kochzeit sind variabel, je nach gewünschtem Ergebnis.
- 3) Gefrorenes Gemüse sollte vor dem Dämpfen nicht aufgetaut werden.

Gemüse-/Obstart	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähr Zeit (Minuten)
Artischocken, ganz	4 ganze Stücke	30-32
Spargel, Spitzen	500 g	12-14
Bohnen		
- Grün/Wachs	250 g	12-14
- geschnitten oder ganz	500 g	20-22
- dicke Bohnen	500 g, enthüst	12-13
Rote Beete	500 g, geschnitten	25-28
Broccoli, Spitzen	500 g	20-22
Rosenkohl	500 g	24-26
Weißkohl	500 g, geschnitten	16-18
Sellerie	250 g, in Scheiben	14-16
Karotten	500 g, in Scheiben	18-20
Blumenkohl, ganz	500 g	20-22
Mais am Kolben	3-5 Kolben	14-16
Aubergine	500 g	16-18
Champignons, ganz	500 g	10-12
Zwiebeln	250 g, dünn schiebiert	12-14
Paprika, ganz	bis zu 4 mittelgr. (ungef.)	12-13
Kartoffeln ca.	500 g	30-32
Steckrübe	1 mittelgroße, gewürfelt	28-30
Spinat	250 g	14-16
Kürbis	500 g	16-18
Rüben	500 g, in Scheiben	20-22
gefrorenes Gemüse	285 g	28-50
Apfel	500 g, in Stücken	10-15
Birnen	500 g, in Stücken	10-15

Fisch und Meeresfrüchte

- Die in der Tabelle angegebenen Dämpfzeiten gelten für frische, gefrorene und aufgetauta Meeresfrüchte und Fisch. Reinigen und säubern Sie die frischen Meeresfrüchte und den Fisch vor dem Dämpfen.
- Fast alle Fisch- und Meeresfruchtsorten sind sehr schnell gar. Dämpfen Sie kleine Portionen oder die angegebenen Mengen.
- Große und kleine Muscheln und Austern öffnen sich zu unterschiedlichen Zeiten. Prüfen Sie die Schalen, um ein Verkochen zu vermeiden. Verzehren Sie keinesfalls Muscheln, deren Schale sich nach dem Garen nicht geöffnet hat, um eine eventuelle Fischvergiftung zu vermeiden!
- Fischfilet können Sie auch in der Reisschale dämpfen.

Meeresfrucht/Fisch	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähr Zeit (Minuten)
Große Muscheln in Schale	500 g	10-12
Krabben	250 g	20-22
Hummer		
- Schwanz	2-4	16-18
- zerschnitten	500-600 g	18-20
Kleine Muscheln (frisch in der Schale)	500 g	14-16
Austern (frisch in der Schale)	1500 g	18-20
Kammuschen (frisch)	500 g	16-18
Garnelen		
- mittelgroß in Schale	500 g	10-12
- groß/supergroß in Schale	500 g	16-18
Fisch		
- ganz	250-375 g	10-12
- Filet	500 g	10-12
- Steak	500 g, 2,5 cm dick	16-18

Fleisch

Fleisch-Sorte	Gewicht oder Stückzahl	Ungefähr Zeit (Minuten)
Rind		
- Stücke	500 g	28-30
- Hamburger / Frikadellen	500 g	16-18
- Hackbällchen	500 g	22-24
Huhn		
- Stücke / Scheiben	2-4	24-26
Lamm		
- Stücke / Scheiben	500 g	26-28
Schwein		
- Stücke / Scheiben	500 g	26-28
Hot Dog / Würstchen	500 g	14-18

Eier

Art	Stückzahl	Ungefähr Zeit (Minuten)
In der Schale		
- weichgekocht	1-12	15-18
- hartgekocht	1-12	19-22
Pochiert		
1. Schritt: 2 Tassen Wasser in Reisschale geben; dämpfen, um Wasser zu erhitzen.		7-8
2. Schritt: Ei aufschlagen und Inhalt in kleine Schüssel geben, Schüssel in die Reisschüssel mit heißem Wasser stellen, bis Ei pochiert ist.		7-8
Rührei		
6 Eier miteinander verrühren und zusammen mit 2 Esslöffeln Milch in Reisschale geben. Mit Salz und Pfeffer würzen. Während der ersten Minuten der Kochzeit Eier verrühren.		20-22

Kochen in mehreren Schritten

Mit dieser Mikrowelle haben Sie die Möglichkeit 3 verschiedene Funktionen hintereinander zu programmieren. Nehmen wir an Sie wählen das folgende Programm zum Kochen:

Erwärmen in der Mikrowelle



Grillen mit LIGHT WAVE

- Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste.
- Drücken Sie die MICRO. DEF.-Taste. Im Display erscheint „1S“.
- Wählen Sie durch ein-/mehrmaliges Drücken der MICRO. DEF.-Taste die gewünschte Mikrowellenleistung.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
- Drücken Sie die LIGHT WAVE/COMBI(NATION)-Taste. Im Display erscheint „2S“.
- Stellen Sie mit dem Drehknopf die gewünschte Gardauer zwischen 10 Sekunden und 95 Minuten ein.
- Drücken Sie zum Starten die START-Taste.

Nach Ablauf der Zeit schaltet sich das Gerät aus und im Display erscheint „END“. Entnehmen Sie dann die Speise.

Sonderfunktionen

Automatische Erinnerung

Nach Beenden eines Garvorgangs werden Sie alle 2 Minuten durch einen Piepton aufgefordert, die Speise zu entnehmen. Durch Öffnen der Tür oder Drücken der STOP/CANCEL-Taste wird diese Erinnerung ausgeschaltet.

Sperren

Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste länger als 3 Sek., um das Gerät zu sperren. Die Sperrung wird im Display angezeigt. Die Funktion der Bedienelemente ist blockiert. Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste erneut länger als 3 Sek., um die Sperrung aufzuheben.

Störungsmeldungen

Während des Betriebs erscheint im Display „E-1“, „E-2“, „E-3“ oder „E-4“. In diesem Fall gibt es ein Problem in der elektronischen Steuerung.

- Drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste und ziehen Sie den Netzstecker.
- Stecken Sie nach einigen Minuten den Stecker wieder ein und wiederholen Sie den Vorgang.
- Sollte der Fehler wieder auftreten drücken Sie die STOP/CANCEL-Taste und senden Sie das Gerät mit einer Fehlerbeschreibung an unser Servicecenter.

Reinigung

Schalten Sie die Mikrowelle aus und ziehen Sie den Netzstecker.

Innenraum

- Halten Sie das Ofenninnere sauber. Spritzer und übergegangene Flüssigkeiten an den Ofenwänden können mit einem feuchten Tuch entfernt werden. Ist der Ofen sehr verschmutzt, kann auch ein mildes Reinigungsmittel verwendet werden. Bitte verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel.
- Wischen Sie das Sichtfenster innen und außen mit einem feuchten Tuch ab und entfernen Sie regelmäßig Spritzer und Flecken von übergelaufenen Flüssigkeiten.

Außenwände

- Die Außenwände des Gehäuses sollten nur mit einem feuchten Tuch gereinigt werden. Achten Sie darauf, dass kein Wasser in die Gehäuseöffnungen und damit in das Geräteinne gelangt.
- Für die Reinigung der Schalter benutzen Sie bitte auch nur ein feuchtes Tuch. Zur Reinigung der Funktionsschalter öffnen Sie vorher die Mikrowellentür, um ein versehentliches Einschalten des Gerätes zu vermeiden.

Grillrost

- Reinigen Sie den Grillrost von Hand mit warmen Wasser und ein wenig Geschirrspülmittel.

Deckel mit Schwimmer

Diese Bauteile bitte nur von Hand reinigen und kein Spülmittel benutzen.

- Spülen Sie die Teile unter fließendem warmen Wasser ab.
- Bei stärkeren Verunreinigungen nehmen Sie eine Nylonbürste zu Hilfe.
- Trocknen Sie gut nach. Achten Sie darauf, dass die Dichtung unten am Bauteil sitzt.

Wassertank

Dieses Bauteil bitte nur von Hand reinigen und kein Spülmittel benutzen.



ACHTUNG:

Tauchen Sie den Wassertank niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten.

- Spülen Sie den Tank mit warmen Wasser aus.
- Bei stärkeren Verunreinigungen nehmen Sie eine Nylonbürste zu Hilfe.
- Trocknen Sie gut nach. Achten Sie darauf, dass die Dichtung oben am Bauteil sitzt.

Entkalkung

Bei hartem Wasser lagert sich auf dem Heizelement allmählich Kalk ab. Um dies zu vermeiden, geben Sie bitte nach 7-10-maliger Benutzung ein handelsübliches Entkalkungsmittel auf Zitronensäurebasis in den Wasserbehälter, und füllen Sie ihn bis zur Markierung „MAX“ mit Wasser auf. Dosieren Sie bitte nach Anleitung. Setzen Sie anschließend den Deckel wieder auf den Wassertank. Nehmen Sie das Gerät **nicht** in Betrieb!

- Entfernen Sie ggf. nach der Einwirkdauer, des Entkalkungsmittels, die Kalkrückstände mit einer Nylonbürste.
- Spülen Sie den Wasserbehälter mehrmals mit kaltem Wasser aus.
- Die Abstände der Entkalkung hängen vom Härtegrad des Wassers und der Häufigkeit der Verwendung ab.

Geruch

- Um unangenehme Gerüche aus der Mikrowelle zu beseitigen, stellen Sie eine mit Wasser und Zitronensaft gefüllte mikrowellengeeignete Schale in den Ofen und erhitzen Sie diese für ca. 5 Minuten. Wischen Sie danach den Ofen mit einem weichen Tuch aus.

Ofenbeleuchtung

- Zum Auswechseln der Ofenbeleuchtung wenden Sie sich bitte an eine Fachwerkstatt in Ihrer Nähe.

Technische Daten

Modell: MWG 1212 D CB

Spannungsversorgung: 230 V, 50 Hz

Leistungsaufnahme:

Mikrowelle: 1400 W

Dampf: 1250 W

Grill: 850 W

Bemessungs-Mikrowellenausgangsleistung: 800 W

Garraumvolumen: 23 Liter

Schutzklasse: I

Technische Änderungen vorbehalten!

Konformitätserklärung

Hiermit erklärt die Firma C. Bommann GmbH, dass sich das Gerät MWG 1212 D CB in Übereinstimmung mit den grundlegenden Anforderungen, der europäischen Richtlinie für elektromagnetische Verträglichkeit (89/336/EWG) und der Niederspannungsrichtlinie (93/68/EWG und 2006/95/EG) befindet.

Garantie

Wir übernehmen für das von uns vertriebene Gerät eine Garantie von 24 Monaten ab Kaufdatum (Kassenbon).

Innerhalb der Garantiezeit beseitigen wir unentgeltlich die Mängel des Gerätes oder des Zubehörs, die auf Material- oder Herstellungsfehler beruhen, durch Reparatur oder, nach unserem Ermessen, durch Umtausch. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiefrist, noch beginnt dadurch ein Anspruch auf eine neue Garantie!

Als Garantienachweis gilt der Kaufbeleg. Ohne diesen Nachweis kann ein kostenloser Austausch oder eine kostenlose Reparatur nicht erfolgen.

Im Garantiefall geben Sie bitte das **komplette** Gerät in der **Originalverpackung** zusammen mit dem Kassenbon an Ihren Händler.

Sowohl Defekte an Verbrauchszubehör bzw. Verschleißteilen, als auch Reinigung, Wartung oder der Austausch von Verschleißteilen, fallen nicht unter die Garantie und sind deshalb kostenpflichtig!

Die Garantie erlischt bei Fremdeingriff.



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll.

Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden.

Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden.

Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten.

Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

Nach der Garantie

Nach Ablauf der Garantiezeit können Reparaturen kostenpflichtig vom entsprechenden Fachhandel oder Reparaturservice ausgeführt werden.

Kostenlose Hotline*

Haben Sie Fragen zu Ihrem neuen Gerät? Unser Serviceteam steht gerne für Sie bereit. Kleinere Probleme lassen sich oft schon telefonisch lösen.

Rufen Sie deshalb bitte zunächst unsere Hotline an.

Hotline 02152/8998-927

oder per E-Mail:

hotline@bomann.de

Service Anschrift

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17
D-47906 Kempen/Germany

Algemene veiligheidsinstructies

Lees vóór de ingebruikname van dit apparaat de handleiding uiterst zorgvuldig door en bewaar deze goed, samen met het garantiebewijs, de kassabon en zo mogelijk de doos met de binnenverpakking. Geef ook de handleiding mee wanneer u de machine aan derden doorgeeft.

- Gebruik het apparaat uitsluitend privé en uitsluitend voor de voorgeschreven toepassing. Dit apparaat is niet geschikt voor commercieel gebruik. Gebruik het apparaat niet buiten (tenzij het bedoeld is voor beperkt gebruik in de buitenlucht). Beschermt het tegen hitte, directe zonnestralen, vocht (in geen geval in vloeistoffen dompelen) en scherpe randen. Gebruik het apparaat niet met vochtige handen. Bij vochtig of nat geworden apparaat onmiddellijk de stroomtoevoer onderbreken.
- Schakel het apparaat uit en onderbreek altijd de stroomtoevoer (trek aan de stekker, nooit aan de kabel) wanneer u het apparaat niet gebruikt, hulpstukken aanbrengt, reinigt of wanneer storingen optreden.
- Laat het ingeschakelde apparaat **niet** zonder toezicht werken. Schakel het apparaat altijd uit of trek de stekker uit het stopcontact (trek aan de stekker, niet aan de kabel) voordat u de werkplek verlaat.
- Controleer regelmatig of het apparaat beschadigingen vertoont. Een beschadigd apparaat mag niet in gebruik worden genomen.
- Repareer het apparaat nooit zelf, maar breng het naar een geautoriseerde vakman. Voorkom gevaren en laat een defecte kabel altijd alleen door de fabrikant, onze technische dienst of een eerder gekwalificeerde persoon vervangen door een soortgelijke kabel.
- Gebruik alleen originele reserveonderdelen.
- Neem de onderstaande "Speciale veiligheidsinstructies" in acht.

Kinderen en gebrekke personen

- Laat om veiligheidsredenen geen verpakkingsdelen (plasticzak, doos, piepschuim, enz.) binnen het bereik van uw kinderen liggen.

Let op! Laat kleine kinderen niet met de folie spelen. Er bestaat **gevaar voor verstikking!**

- Waarborg dat het apparaat alléén onder toezicht wordt gebruikt om kinderen of gebrekke personen tegen de gevaren van elektrische apparaten te beschermen. Dit apparaat is geen speelgoed. Laat kleine kinderen hier **niet** mee spelen.

Belangrijke veiligheidsinstructies!

A.u.b. zorgvuldig doorlezen en voor verder gebruik bewaren.

- **Waarschuwing:** wanneer de deur of de deurafdichtingen zijn beschadigd, mag het kookapparaat niet worden bediend voordat het door daarvoor opgeleid persoon is gerepareerd.
- **Waarschuwing:** repareer het apparaat in géén geval zelf, maar neem contact op met een geautoriseerde vakman. Het is voor iedereen, behalve voor de vakman, gevaarlijk

onderhouds- en reparatiwerkzaamheden uit te voeren die een verwijdering van de afdekking vereisen. De afdekking waarborgt de bescherming tegen stralenbelasting door magnetronenergie.

- **Waarschuwing:** Verhit de vloeistoffen niet in gesloten kommen of glazen. Explosiegevaar!
- **Waarschuwing:** plaats uw magnetron **niet** in een kast. Houd rondom het apparaat een ventilatieafstand aan:
 - naar boven minimaal 20 cm
 - naar de achterwand minimaal 10 cm
 - en minimaal 5 cm naar links en rechts
- **Kinderen en gebrekke personen** mogen het kookapparaat alleen zonder toezicht gebruiken wanneer een voldoende duidelijke instructie werd gegeven die de persoon in staat stelt, het kookapparaat op een veilige manier te gebruiken en de gevaren van een verkeerde bediening te begrijpen.
- **Waarschuwing:** wanneer het apparaat in combibedrijf wordt bediend, mogen kinderen het apparaat wegens de optredende temperaturen het apparaat **alleen** onder toezicht van volwassenen gebruiken.
- **Opmerking:** de magnetron is **niet** bedoeld voor het verwarmen/verhitten van **levende dieren**.
- Gebruik **alleen** geschikt serviesgoed zoals: glas, porselein, keramiek, hittebestendig kunststof- of speciaal magnetronserviesgoed.
- Bij het opwarmen of koken van maaltijden in **brandbare materialen** zoals kunststof- of papierbakjes moet de magnetron vaak worden gecontroleerd vanwege een mogelijk brandgevaar.
- In geval van rookontwikkeling dient het apparaat uitschakeld en de netsteker uit de contactdoos getrokken te worden. Houd de deur gesloten om eventueel optredende vlammen te verstikken.
- **Kookvertraging:** bij het koken en vooral bij het naverwarmen van vloeistoffen (water) kan het gebeuren dat de kooktemperatuur weliswaar bereikt is, maar de daarvoor karakteristieke stoombellen nog niet opstijgen. De vloeistof kookt niet gelijkmatig. Deze zogenaamde kookvertraging kan bij het verwijderen van de beker of kom door een lichte trilling tot een plotselinge stoombelvorming en daarmee tot overkoken leiden. Gevaar voor verbranding! Om een gelijkmatig koken te bereiken dient u een glasstaaf of een soortgelijk, niet-metaleen voorwerp in de beker of kom te plaatsen.
- De inhoud van babyflesjes en potjes met kindervoeding moet worden omgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd. Er bestaat gevaar voor verbranding!
- Maaltijden met schil of huid zoals eieren, worstjes, gesloten conserveren in een glas enz. mogen niet in magnetronapparaten worden verwarmd omdat ze kunnen exploderen – zelfs als de verwarming door de magnetron al is beëindigd.
- Wanneer het/deurframe/deurafdichtingen en aangrenzende delen verontreinigd zijn, dienen deze met een vochtige doek te worden gereinigd.
- Reinig de magnetron regelmatig en verwijder de levensmiddelresten uit de binnenuimte.
- Wanneer het apparaat niet regelmatig wordt gereinigd, kan het oppervlak onherstelbaar worden beschadigd, hetgeen

de levensduur van het apparaat kan verkorten en tot gevaarlijke situaties kan leiden.

- Bewaar nooit eten of andere voorwerpen in de gaarruimte.
- Symbolen op het apparaat!**



WAARSCHUWING: Heet oppervlak!

Tijdens het bedrijf van het apparaat kan de temperatuur van de aanraakbare oppervlakken zeer hoog zijn.

Symbolen in deze bedieningshandleiding

Belangrijke aanwijzingen voor uw veiligheid zijn speciaal gekenmerkt. Neem deze aanwijzingen strikt in acht om ongevallen en schade aan het apparaat te vermijden:



WAARSCHUWING:

waarschuwt voor gevaren voor uw gezondheid en toont mogelijk letselrisico's.



OPGELET:

wijst op mogelijke gevaren voor het apparaat of andere voorwerpen.



OPMERKING:

kenmerkt tips en informatie voor u.

Beschrijving van de bedieningselementen

Grafiek A: Onderdelen

- Deurslot
- Kijkraam
- Tank stoomkoker
- Grilverwarming
- Grilrooster
- Bedieningsveld
- Watergoot
- Gaarruimte
- Twee kunststofbladen, een daarvan geperforeerd

Grafiek B: Bedieningselementen

	START-toets	Toets indrukken om het programma te starten.
	LIGHT WAVE/ COMB.-toets	<ul style="list-style-type: none"> Kies de functie LIGHT WAVE (grill) of COMB.: magnetron en LIGHT WAVE werken afwisselend
	STEAM. MICRO. CLOCK-toets	<ul style="list-style-type: none"> Kies de stoomkookfunctie of stel de tijd in
	STOP/CANCEL-toets	<ul style="list-style-type: none"> Één keer indrukken om het gaarproces te stoppen Twee keer indrukken om het programma te wissen 3 seconden ingedrukt houden om het apparaat te blokkeren/deblokkeren

	MICRO.DEF.-toets	<ul style="list-style-type: none"> Keuze van de magnetronstanden
	Draaknop met starttoets	<ul style="list-style-type: none"> Instelling van <ul style="list-style-type: none"> tijd autom. programma's gewichtsgegevens enz.

Ingebruikname

- Wanneer zich productie- of olieresten aan de behuizing of op het verwarmingselement bevinden, kan dit in het begin tot rook- of gevorming leiden. Dit is een normaal proces en zal na enkele malen gebruik niet meer optreden. Wij adviseren, als volgt te werk te gaan: Zet het apparaat op de functie LIGHT WAVE (grill) en laat het meerdere malen zonder gaarproducten lopen. Zorg voor voldoende ventilatie. Zorg voor voldoende ventilatie.

i OPMERKING:

Zonder te garen product kan het apparaat alléén op LIGHT WAVE (grill) worden gebruikt. Dit is niet mogelijk in combi- of magnetronbedrijf!

- Neem het toebehoren uit de gaarruimte en pak het uit.
- Controleer het apparaat op zichtbare schade, let hierbij in het bijzonder op het bereik van de deur. Wanneer u een schade vaststelt, mag het apparaat in géén geval in gebruik worden genomen.
- Voorkom storingen tijdens het bedrijf door andere apparatuur en plaats de magnetron niet in de buurt van andere elektrische apparaten.
- Verwijder eventueel op de behuizing plakkende beschermfolie.
- Sluit de netsteker aan op een correct geïnstalleerde en geaarde contactdoos 230 V / 50 Hz.

OPGELET:

Waarschuwt dat de contactdoos in nood gevallen goed te bereiken is.

Gebruiksaanwijzing

Wetenswaardigheden over het magnetronbedrijf

- Uw apparaat werkt met microgolven die de waterdeeltjes in gerechten binnen zeer korte tijd verhitten. Hier ontstaat géén warmtestraling en dus ook nauwelijks bruining.
- Verwarm alléén levensmiddelen met dit apparaat!
- Gebruik de magnetron niet voor het frituren want hete olie kan de oven beschadigen en tot huidverbrandingen leiden.
- Verwarm slechts 1-2 porties in één keer. Het apparaat verliest in het andere geval aan efficiëntie.
- Druk voor onderbreking van het gaarproces op de toets STOP/CANCEL.
- Magnetrons werken direct met volle energie. Daarom komt het voorverwarmen te vervallen.
- Bedien het apparaat in de magnetronmodus nooit leeg.

- De magnetron is geen vervanging voor uw normale fornuis. De magnetron is uitsluitend bestemd voor:
 - het ontdooien van diepgevroren/gevroren levensmiddelen
 - het snel verhitten/verwarmen van gerechten of dranken
 - het garen van gerechten

Aanwijzingen voor het grill- en combibedrijf

- Omdat voor het grill- en combibedrijf stralingshitte wordt gebruikt, mag u alléén hittebestendig serviesgoed gebruiken.
- Bij het gebruik van alléén de grillfunctie kunt u ook metalen of aluminium serviesgoed gebruiken – dit is echter niet toegestaan bij combi- of magnetronbedrijf.
- Plaats géén voorwerpen op de bovenzijde van de behuizing. Deze wordt heet. Laat de ventilatieopeningen altijd vrij.
- Gebruik het grilrooster om het te grillen product dichter naar het verwarmingselement te voeren.

Geschikt magnetronserviesgoed

- Het ideale materiaal voor het gebruik in de magnetron is doorzichtig en zorgt ervoor dat de magnetronstralen de gerechten gelijkmatig verhitten.
- Magnetronstralen kunnen niet door metaal dringen, daarom dienen metalen schalen of borden niet worden gebruikt.
- Gebruik geen schalen van gerecycled papiermateriaal. Deze kunnen namelijk geringe aandelen metaal bevatten, hetgeen tot vonkoverslag of brand zou kunnen leiden.
- Ronde/ovale schalen en borden zijn beter geschikt dan hoekige, want het gerecht in de hoeken kan overkoken.

De volgende lijst helpt u bij de keuze van geschikt magnetron-serviesgoed vereenvoudigd.

Materiaal	Geschikt voor			
	magne-tron	LIGHT WAVE (grill)	Stoom-koken	combi-natie*
Hittebestendige schalen, bekers en kommen van glas	ja	ja	ja	ja
Niet-hittebestendige schalen, bekers en kommen van glas	nee	nee	nee	nee
Hittebestendige schalen, bekers, kommen, borden van keramiek	ja	ja	ja	ja
Voor magnetrongebruik geschikte plastic schalen, bekers of kommen	ja	nee	ja	nee
Keukenpapier	ja	nee	nee	nee
Metalen blad	nee	ja	ja	nee
Grilrooster	nee	ja	ja	ja
Aluminiumfolie en folieschalen of -bekers	nee	ja	ja	nee
Kunststofbladen	ja	nee	ja	nee

*) Combinatie van magnetron met LIGHT WAVE (grill).

WAARSCHUWING:

Observeer het gaarproces wanneer u brandbare materialen zoals papier of kunststof in de magnetron hebt.

De klokijd instellen

- Druk op de toets STOP/CANCEL.
- Houd de toets STEAM.MICRO.CLOCK ingedrukt. Op het display verschijnt "Hr 24". Druk opnieuw op de toets STEAM.MICRO.CLOCK om indien nodig naar de "Hr 12"-modus te schakelen.
- Stel met de draaiknop het gewenste uur in.
- Druk opnieuw op de toets STEAM.MICRO.CLOCK.
- Stel met de draaiknop de gewenste minuut in.
- Druk opnieuw op de toets STEAM.MICRO.CLOCK om de nieuwe klokijd te activeren.

Bediening magnetron

- Plaats het te verwarmen gerecht op een daarvoor geschikt bord.
- Open de deur en plaats het bord in het midden op het glazen draaiplateau.
- Sluit de deur.

OPMERKING:

Het apparaat werkt om veiligheidsredenen alléén met correct gesloten deur.

- Druk op de MICRO.DEF.-toets. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets MICRO.DEF. te drukken.

Het vermogen wordt volgens keuze in % op het display weergegeven	Vermogen in Watt (ca.)	Toepassingsgebied
HI	800	Snel verhitten
80	640	Garen
60	480	Doorkoken
40	320	Smelten van kaas enz.
20	160	Ontdooien van bevroren levensmiddelen
0	0	alléén timerfunctie, bijv. voor het tijdgestuurd afkoelen

- Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
- Druk op de START-toets om de magnetron te starten. De gaartijd is afhankelijk van de hoeveelheid en de aard van de inhoud. Met een beetje oefening leert u snel de gaartijd goed in te schatten.

OPMERKING:

Het garen in de magnetron gaat veel sneller dan in een oven. Wanneer u niet helemaal zeker bent, stelt u de gaartijd lager in en herhaalt dan eventueel de procedure.

7. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit. Op het display verschijnt "END". Verwijder dan het gerecht.

Onderbreken of beëindigen van het gaarproces

- Wanneer u het gaarproces wilt onderbreken, drukt u op de toets STOP/CANCEL of opent gewoon de deur.
- Wanneer u het gaarproces wilt voortzetten, moet u de deur sluiten en op de toets START drukken.
- Wanneer u het gaarproces helemaal wilt beëindigen, drukt u twee keer op de toets STOP/CANCEL.

Verwarmen

Het verwarmen en verhitten is een bijzonder sterk punt van de magnetron. Koelkastkoude vloeistoffen en gerechten kunnen heel eenvoudig op kamertemperatuur of consumptietemperatuur worden gebracht zonder dat u daarvoor veel potjes en pannetjes nodig hebt.

De in onderstaande tabel aangegeven verwarmingstijden zijn slechts richtwaarden omdat de tijd in grote mate afhankelijk is van de uitgangstemperatuur en de samenstelling van het gerecht. Het is dan ook raadzaam, af en toe te controleren of het gerecht al heet genoeg is.

Tabel verwarming

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Vloeistoffen				
Water, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Water 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	nee
Water 0,75 l	750 g	800	5 - 7	nee
Koffie, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Melk, 1 kop	150 g	800	0,5 - 1	nee
Let op: Doe geen glazen of metalen staven of andere voorwerpen die het koken vertragen in de beker. Goed roeren voor gebruik.				
Bordgerechten				
Schnitzel, aardappelen en groenten	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Goulash met macaroni	450 g	800	2 - 2,5	ja
Vlees, knoedels en saus	450 g	800	2,5 - 3,5	ja
Tip: eerst iets bevochtigen, tussendoor omroeren.				
Vlees				
Schnitzel, gepaneerd	200 g	800	1 - 2	nee
Gehaktballen, 4 stuks	500 g	800	3 - 4	nee
Braadvlees	250 g	800	2 - 3	nee
Tip: met olie bestrijken, zodat de panade of de korst niet zacht wordt.				
Gevogelte				
1/2 haan	450 g	800	3,5 - 5	nee
Kipfricassée	400 g	800	3 - 4,5	ja
Tip: met olie bestrijken, tussendoor omroeren.				
Bijlagen				
Macaroni, rijst 1 portie	150 g	800	1 - 2	ja
2 porties.	300 g	800	2,5 - 3,5	ja
Aardappelen	500 g	800	3 - 4	ja
Tip: eerst iets bevochtigen.				

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Soepen / sauzen				
Heldere bouillon, 1 bord	250 g	800	1 - 1,5	ja
Soep met ingrediënten	250 g	800	1,5 - 2	ja
Saus	250 g	800	1 - 2	ja
Babyvoeding				
Melk	100 ml	480	0,5 - 1	nee
Pap	200 g	480	1 - 1,5	nee

Tip: goed schudden of omroeren. Temperatuur controleren!

Garen

Handige tips voor het garen

Volg de richtwaarden in de gaartabel en de recepten op. Controleer het kookproces zolang u nog niet over genoeg ervaring beschikt.

U kunt de deur van het apparaat te allen tijde openen. Het apparaat schakelt automatisch uit.

Het apparaat functioneert pas weer wanneer de deur gesloten is en de START-toets opnieuw bediend wordt.

Levensmiddelen uit de koelkast hebben een iets langere gaartijd dan die op kamertemperatuur.

Hoe compacter een gerecht, hoe langer de gaartijd. Een groot stuk vlees heeft bijvoorbeeld een langere gaartijd dan dezelfde hoeveelheid in reepjes gesneden vlees. Het is raadzaam, grote hoeveelheden bij maximaal vermogen even te koken en voor een gelijkmatig gaarproces op de middelste stand door te koken.

"Lage" gerechten garen sneller dan hoge. Verdeel daarom de levensmiddelen zo gelijkmatig mogelijk. Dunnere delen zoals bijv. kippenboutjes of visfilet kunt u het best naar binnen plaatsen of laten overlappen.

Kleiner hoeveelheden worden sneller gaar dan grote. Hier geldt de vuistregel:

dubbele hoeveelheid = ongeveer twee keer zoveel tijd
halve hoeveelheid = half zoveel tijd

Wanneer u voor een gerecht geen passende tijdaanduiding kunt vinden, geldt de regel:

per 100 g ongeveer 1 minuut gaartijd

Alle gerechten die u op het fornuis afdekt, dient u ook in de magnetron af te dekken.

Een deksel voorkomt dat de gerechten uitdrogen. U kunt voor het afdekken een omgedraaid bord, perkamentpapier of magnetronfolie gebruiken. Gerechten die een korstje moeten krijgen, moet u open garen.

Tabel garen

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Groenten				
Aubergines	500 g	640	7 - 10	ja
Bloemkool	500 g	640	8 - 11	ja
Broccoli	500 g	640	6 - 9	ja
Witlof	500 g	640	6 - 7	ja
Erwten	500 g	640	6 - 7	ja
Vinkel	500 g	640	8 - 11	ja
Groene bonen	300 g	640	13 - 15	ja
Aardappelen	500 g	640	9 - 12	ja
Koolrabi	500 g	640	8 - 10	ja
Prei	500 g	640	7 - 9	ja
Maïskolven	250 g	640	7 - 9	ja
Wortels	500 g	640	8 - 10	ja
Paprika	500 g	640	6 - 9	ja
Spruitjes	300 g	640	7 - 10	ja
Asperges	300 g	640	6 - 9	ja
Tomaten	500 g	640	6 - 7	ja
Courgettes	500 g	640	9 - 10	ja
Tip: groenten klein snijden en met 2-3 eetlepels vloeistof gareren, tussendoor omroeren, 3-5 min laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden				
Fruit				
Appel-, perencomposte	500 g	640	5 - 8	ja
Pruimenmoes	250 g	640	4 - 6	nee
Rabarbercomposte	250 g	640	5 - 8	ja
Gebraden appels, 4 stuks	500 g	640	7 - 9	ja
Tip: 125 ml water toevoegen (een beetje citroensap voorkomt dat het fruit verkleurt), 3 - 5 minuten laten nagaren.				
Vlees*				
Vlees met saus	400 g	640	10 - 12	ja
Goulash, in reepjes gesneden vlees	500 g	640	10 - 15	ja
Runderrollade	250 g	640	7 - 8	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Gevogelte*				
Kipfricassée	250 g	640	6 - 7	ja
Kippensoep	200 g	640	5 - 6	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten rusten.				
Vis				
Visfilet	300 g	640	7 - 8	ja
Visfilet	400 g	640	8 - 9	ja
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3 - 5 minuten laten nagaren.				
Groenten ontdooen en garen				
Rode kool met appel	450 g	640	14 - 16	ja
Bladspinazie	300 g	640	11 - 13	ja
Bloemkool	200 g	640	7 - 9	ja
Sperziebonen	200 g	640	8 - 10	ja
Broccoli	300 g	640	8 - 9	ja
Erwten	300 g	640	7 - 8	ja
Koolrabi	300 g	640	13 - 15	ja
Prei	200 g	640	10 - 11	ja
Mais	200 g	640	4 - 6	ja

Levensmiddelen/ gerechten	Hoeveel- heid	Ver- mogen Watt	Tijd ca. min.	afdekken
Wortels	200 g	640	5 - 6	ja
Spruitjes	300 g	640	7 - 8	ja
Spinazie	450 g	640	12 - 13	ja
	600 g	640	15 - 17	ja
Tip: met 1 - 2 eetlepels vloeistof garen, tussendoor omroeren of voorzichtig kleinen, 2-3 minuten laten nagaren, pas kort vóór het serveren kruiden.				
Soepen / eenpansgerechten*				
Eenpansgerecht	500 g	640	13 - 15	ja
Soep met ingrediënten	300 g	640	7 - 8	ja
Crèmesoep	500 g	640	13 - 15	ja
Tip: tussendoor omroeren, 3 - 5 minuten laten nagaren.				

*) Reeds voorbereide gerechten

QUICK START

U wilt een gerecht of een drankje graag even op het hoogste magnetronvermogen verwarmen?

- Draai de draaiknop met de klok mee om een gaartijd in te stellen.
- Druk op de toets START en het gaarproces begint.

Automatisch koken

Uw magnetron beschikt over programma's waarmee u verschillende gerechten automatisch kunt garen.

Kies daarvoor in de eerste stap uw product, in de tweede stap kiest u uit het programma een gewicht of een aantal koppen. Na de start loopt het programma automatisch af. Een voorbeeld: u wilt kipdelen bereiden.

- Druk op de toets STOP/CANCEL.
- Draai de draaiknop tegen de klok in en kies het gewenste automatische programma. In ons voorbeeld GRILLED CHICKEN PIECE.

OPMERKING:

Het geselecteerde programmasymbool knippert.

- Druk op de START-toets. Op het display verschijnt een gewicht, het aantal koppen of een ander aantal, al naargelang het programma dat u gekozen hebt. In ons voorbeeld verschijnt "200g".
- Draai aan de draaiknop om het gewenste gewicht of aantal in te stellen.
- Druk op de toets START om uw keuze te bevestigen en het programma te starten. Op het display verschijnt de programmalengte in minuten en seconden. De mogelijke instellingen staan in de onderstaande tabel vermeld:

Symbol	Programma	Opmerkingen
	Popcorn	A.u.b. alléén magnetronpopcorn in een zakje gebruiken!
	Rijstpap	Meet de rijst en het water af overeenkomstig de gewichtsgegevens. Observeer het gaarproces.

Symbol	Programma	Opmerkingen	Symbol	Programma	Opmerkingen
	Pizza verwarmen	Wanneer de pizza uit de koelkast komt.		Gegrilde vis in stukken	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gesloten blad (oliepan). Plaats de delen direct op het grillrooster. Draai het te garen product na de helft van de tijd om. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen.
	Gegrilde kipdelen	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gesloten blad (oliepan). Plaats de delen direct op het grillrooster. Draai het te garen product na de helft van de tijd om. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen. 		Gegrild schapenvlees	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gesloten blad (oliepan). Plaats de delen direct op het grillrooster. Na de helft van de gaartijd wordt u door middel van een akoestisch signaal gewaarschuwd om het te garen product om te draaien. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen.
	Gegrild kipsteak	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gesloten blad (oliepan). Plaats de delen direct op het grillrooster. Draai het te garen product na de helft van de tijd om. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen. 		Grilworst	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gesloten blad (oliepan). Plaats de delen direct op het grillrooster. Na de helft van de gaartijd wordt u door middel van een akoestisch signaal gewaarschuwd om het te garen product om te draaien. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen.
	Hele kip grillen	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gesloten blad (oliepan). Na de helft van de gaartijd wordt u door middel van een akoestisch signaal gewaarschuwd om het te garen product om te draaien. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen. 		Gegrilde maïs	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gesloten blad (oliepan). Plaats de delen direct op het grillrooster. Na de helft van de gaartijd wordt u door middel van een akoestisch signaal gewaarschuwd om het te garen product om te draaien. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen.
	Gegrild vlees	<ul style="list-style-type: none"> Snid het vlees in dunne schijven. Gebruik een bord op het rooster. Na de helft van de gaartijd wordt u door middel van een akoestisch signaal gewaarschuwd om het te garen product om te draaien. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen. 		Hot dog	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gesloten blad (oliepan). Plaats de delen direct op het grillrooster. Na de helft van de gaartijd wordt u door middel van een akoestisch signaal gewaarschuwd om het te garen product om te draaien. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen.
	Gegrilde vleesspiesen	<ul style="list-style-type: none"> Plaats het gesloten blad (oliepan). Plaats de delen direct op het grillrooster. Na de helft van de gaartijd wordt u door middel van een akoestisch signaal gewaarschuwd om het te garen product om te draaien. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen. 			

Symbol	Programma	Opmerkingen
	Toast	<ul style="list-style-type: none"> Plaats de delen direct op het grillrooster. Na de helft van de gaartijd wordt u door middel van een akoestisch signaal gewaarschuwd om het te garen product om te draaien. Druk opnieuw op de toets START om de tweede helft van het gaarproces te beginnen.
	Kip, gestoomd	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik een hittebestendige keramische schaal. Plaats het te garen product op een bord.
	Vlees, gestoomd	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik een hittebestendige keramische schaal. Plaats het te garen product op een bord.
	Vis, gestoomd	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik een hittebestendige keramische schaal. Plaats het te garen product op een bord.
	Garnalen, gestoomd	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik een hittebestendige keramische schaal. Plaats het te garen product op een bord.
	Automatisch verwarmen	<ul style="list-style-type: none"> De temperatuur vóór het verwarmen dient ca. 5°C te bedragen. Gebruik hittebestendig serviesgoed. Dek de gerechten indien nodig af.
	Perzikenjam	<p>Ingrediënten: 4 perziken, 150 g suiker, 500 ml water</p> <ul style="list-style-type: none"> Perziken wassen, schillen en in kleine stukjes snijden. Voeg alle ingrediënten samen in een hittebestendige schaal en plaats deze in het midden van de gaarruimte.
	Appeljam	<p>Ingrediënten: 4 appels, 150 g suiker, 250ml citroensap</p> <ul style="list-style-type: none"> Appels wassen, schillen en in kleine stukjes snijden. Voeg alle ingrediënten samen in een hittebestendige schaal. Goed roeren en afdekken. Plaats de schaal in het midden van de gaarruimte.
	Aardbeien-wijn	<p>Ingrediënten: 500 g aardbeien, ca. 250-400 g suiker, 4 citroenen, ca. 1250 ml rijstwijn (sake)</p> <ul style="list-style-type: none"> Aardbeien wassen, schillen en in kleine stukjes snijden. Voeg alle ingrediënten samen in een hittebestendige schaal. Goed roeren en afdekken. Plaats de schaal in het midden van de gaarruimte.

Grillen met de LIGHT WAVE

Gebruik het grillrooster voor het grillen. Gebruik daarvoor geschikt hittebestendig serviesgoed of plaats het grillproduct direct op het grillrooster.

Het is niet nodig de grill voor te verwarmen omdat de stralingsgrill direct stralingswarmte produceert.

Bij het grillen en gratineren gaat u als volgt te werk:

- Druk op de STOP/CANCEL-toets.
- Druk op de LIGHT WAVE/COMB(INATION)-toets. Op het display verschijnt het symbool "LIGHT WAVE".
- Stel met de draaiknop de gewenste grilduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
- Druk op de START-toets om de grill te starten.

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Toast met kaas gratineren	2-3	3-4	nee

COMBI magnetron- en LIGHTWAVE-bedrijf

In deze instelling werken magnetron en LIGHTWAVE (grill) afwisselend binnen de voorgeselecteerde tijd in onderstaande verhouding:

Co-1	Co-2
30% magnetron	55% magnetron
70% grill	45% grill

- Druk op de STOP/CANCEL-toets.
- Druk 2 resp. 3 keer op de LIGHT WAVE/COMB(INATION)-toets.
- Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
- Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Tips voor het combibedrijf

Wanneer u gerechten in het combibedrijf magnetron-gril wilt toebereiden, dient u op het volgende te letten:

Voor grote, dikke levensmiddelen, zoals bijv. varkensfricandeau is de magnetontijd dienovereenkomstig langer dan voor kleine, vlakke levensmiddelen. **Bij het grillen is dit echter omgekeerd. Hoe dichter het levensmiddel tegen de grill ligt, hoe sneller het bruin wordt.** Dat wil zeggen: wanneer u grote braadstukken in combibedrijf toebereidt, is de griltijd eventueel korter dan voor kleinere braadstukken.

Gebruik bij het grillen het rooster om een snelle en gelijkmatige bruining te bereiken.

Tabel combibedrijf

Levensmiddelen/gerechten	Hoeveelheid	Tijd ca. min.	afdekken
Vlees, worstwaren			
Rund-, varkens-, of kalfsvlees aan het stuk	500 g 750 g	10 - 12 12 - 15	nee
Casselerib	500 g	12 - 14	nee
Gehakt	500 g	13 - 15	nee
Weense worstjes	200 g	2 - 3	nee
Kookworst	200 g	2 - 3	nee
Tip: na de helft van de tijd: omdraaien, 3-5 minuten laten nagaaren; gehakt met eiwit bestrijken; met een vork in de worstjes prikkken.			
Gevogelte			
Soepkip	1000 g	13 - 15	nee
Kipdelen	250 g	4 - 5	nee
Tip: zonder vloeistof in eigen jus laten garen, een keer omdraaien, 4 - 5 minuten laten nagaaren.			
Vis			
Forel, blauw	300 g	5 - 6	nee
Visfilet	300 g	3 - 4	nee
Tip: na de helft van de tijd omdraaien, 3-5 minuten laten nagaaren.			

Stoomkoken

Onderdelen zie aft. B

- a Toetsen
- b Sluitingen
- c Watertank met verwarming
- d Deksel
- e Vlotter

Veiligheidsinstructies voor het stoomkoken

De functie van de stoomkoker vereist bijzondere veiligheidsinstructies die in acht moeten worden genomen.

- Reinig vóór de eerste gebruikname de onderdelen deksel, watertank en vlotter. Spoel de onderdelen af met warm water.
- Verwijder de watertank (c) voor de reiniging. Dompel hem echter niet onder water omdat hij elektrische onderdelen bevat.
- Controleer de vlotter vóór ieder gebruik. Hij moet soepel bewegen.
- **Waarschuwing! Hete stoom**
 - Open het deksel (d) niet tijdens het stoombedrijf.
 - Open het deksel ook niet kort na afloop van het stoombedrijf. Wacht daarmee ca. 2 - 3 minuten.
- Vul water bij vóór het gebruik. Gebruik hiervoor een beker of kan. Het water moet tot de max.-markering staan, maar maak de tank niet te vol!
- **Waarschuwing! Heet oppervlak**
- De tank (c) bevat een verwarmingselement en wordt tijdens het gebruik zeer heet.
 - Verwijder de tank niet om water bij te vullen.
 - Verwijder de tank voor de reiniging pas nadat hij is afgekoeld.
- Schud na het gaarproces het resterende water uit de tank.
- Controleer en reinig de vlotter (e) regelmatig. Hij mag echter niet worden verdraaid.

Water bijvullen

- Druk de toetsen (a) in om het deksel van de watertank te verwijderen.
- Vul de watertank met schoon, koud water tot aan de max.-markering.

OPMERKING:

Vul de tank voordat u met het gaarproces begint. Om veiligheidsredenen kan het stoomkookprogramma niet worden gestart met te weinig of zonder water.

- Plaats het deksel terug op de watertank. De sluitingen (b) moeten inklekken.

De kunststofbladen

- Plaats het gesloten blad op de bodem van de gaarruimte. Hier moeten zich water en andere vloeistoffen verzamelen.
- Het geperforeerde blad schuift u op gemiddelde hoogte in de gaarruimte. Hierop legt u het te garen product, zodat het helemaal door de stoom wordt omhuld.

Stoomkoken

1. Open de deur en plaats het te garen goed op het blad. Bij rijst e.d. producten gebruikt u een geschikte schaal.
2. Druk op de toets STEAM.MICRO.CLOCK of kies op de eerder beschreven manier een automatisch programma.
3. Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in resp. kies een gewicht.
4. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

OPMERKING:

Tijdens de eerste 40 seconden werkt de LIGHT WAVE (grill) mee om de gaarruimte iets voor te verwarmen.

5. Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt "END".

Water bijvullen

Wanneer tijdens het gaarproces het waterpeil tot onder de min.-markering daalt, wordt het proces onderbroken hoort u een signaal.

- Wacht 2 - 3 minuten, zodat de stoom iets kan afkoelen.
- Open het deksel voorzichtig omdat zich in de watertank nog steeds stoom en heet water bevinden.
- Vul de watertank tot aan de max.-markering. Gebruik hiervoor een beker of kan.
- Sluit het deksel.

Einde van het gaarproces

Tijdens het gaarproces ontwikt het grootste gedeelte van de stoom via ventilatieopeningen aan de bovenzijde van de magnetron. Een deel blijft echter als condensaat in de magnetron achter.

- Open de deur langzaam, want het condensaat heeft zich aan de deur en de wanden van de magnetron verzameld.
- Een deel van het water zal eventueel ook op het werkblad druppelen. Houd een doek bij de hand om het weg te vegen.

- Gebruik pannenlappen of iets dergelijks wanneer u het te garen product verwijdert.
- Nadat de gaarruimte is afgekoeld, veegt u de binnenuitruimte uit met een droge doek.

Watergoot (7)

OPMERKING:

Het garen van bepaalde (waterhoudende) producten kan aan de binnenzijde van de deur extreme condensaatneerslag veroorzaken die bij het openen van de deur op het werkblad kan druppelen. Het betreft hierbij "schoon" condenswater!

Schuif de watergoot onder de deur, zodat het condenswater daarin kan druppelen.

Leeg de watergoot na ieder gaarproces of na een gebruikstijd van meer dan 30 minuten.

Tabel stoomkoken

Algemeen

- De volgende tijdgegevens vormen slechts richtwaarden en kunnen al naargelang de omstandigheden variëren.
- Kies niet te grote of te veel levensmiddelen.
- Ontdooi vlees en gevogelte voordat u het gaat.

Rijst

- Er zijn verschillende rijstsoorten. Houd u dus altijd aan de kookvoorschriften voor de desbetreffende soort.
- Doe de rijst met het water exact afgemeten in de rijstschaal. Leg het deksel erop en schakel het stoomapparaat in.
- Controleer na de voor elke rijstsoort vastgelegde minimale kooktijd of de rijst overal even gaar is. Roer de rijst om.
- Let, wanneer u de rijst controleert / omroert, op dat geen condenswater in de rijstschotel drupt. Het verandert namelijk de kwaliteit en de smaak van de rijst.
- Na het stomen kunt u de rijst op smaak brengen met peper, zout of boter.

Rijstsoort	Samen in de rijstschaal		Gemiddelde tijd (minuten)
	Rijsthoeveelheid	Water	
Bruine rijst			
- normaal	1/2 kopje	1 kopje	42-45
- half gaar ("parboiled")	1 kopje	1 1/2 kopjes	45-50
Mix van lange korrel en wilde rijst			
- normaal	1 kopje	1 1/2 kopjes	56-58
- snelkookrijst	1 kopje	1 3/4 kopjes	18-20
Instant-rijst	1 kopje	1 1/2 kopjes	12-15
Witte rijst			
- normaal	1 kopje	1 1/2 kopjes	45-50
- lange korrel	1 kopje	1 2/3 kopjes	50-55

Groente/fruit

- Was de groente zorgvuldig; snij stelen af. Indien nodig kunt u de groente schillen, hakken of snijden. Kleine stukjes garen natuurlijk sneller dan grote.
- De hoeveelheid, kwaliteit, versheid en grootte / gelijkmatigheid, temperatuur van de diepgevroren producten kunnen de stoomtijd beïnvloeden. De waterhoeveelheid en de kooktijd variëren al naargelang het gewenste resultaat.
- Diepgevroren groente hoeft voor het stomen niet onttdooid te worden.

Groente-/Fruitsoort	Gewicht of aantal	Gemiddelde tijd (minuten)
Artisjokken, heel	4 hele stukken	30-32
Asperges, punten	500 g	12-14
Bonen		
- groen / geel	250 g	12-14
- gesneden of heel	500 g	20-22
- tuinbonen	500 g, gedopt	12-13
Rode bieten	500 g, gesneden	25-28
Broccoli, roosjes	500 g	20-22
Spruitjes	500 g	24-26
Witte kool	500 g, gesneden	16-18
Selderrie	250 g, in schijfjes	14-16
Wortelen	500 g, in schijfjes	18-20
Bloemkool, heel	500 g	20-22
Maïs, kolven	3-5 kolven	14-16
Aubergine	500 g	16-18
Champignons, heel	500 g	10-12
Uien	250 g, dunne schijfjes	12-14
Paprika, heel	ca. 4 middelgrote	12-13
Aardappelen.	ca. 500 g	30-32
Knolraap	1 middelgroot, blokjes	28-30
Spinazie	250 g	14-16
Pompoen	500 g	16-18
Penen	500 g, in schijfjes	20-22
Bevroren groente	285 g	28-50
Appels	500 g, in stukjes	10-15
Peren	500 g, in stukjes	10-15

Vis en zeevruchten

- De in de tabel aangegeven stoomtijden gelden voor verse, bevroren en ontdooide zeevruchten en vis. Maak de verse zeevruchten en de vis goed schoon vóór het stomen.
- Bijna alle soorten vis en zeevruchten zijn zeer snel gaar. Stoom kleine porties of de aangegeven hoeveelheden.
- Grote en kleine oesters openen niet gelijktijdig. Controleer de schelpen om verkoken te voorkomen. Voorkom een visvergiftiging en eet nooit mossels waarvan de schelp na het stomen niet open is!
- U kunt visfilet soek in de rijstschaal stomen.

Zeevrucht / vis	Gewicht of aantal	Gemiddelde tijd (minuten)
Grote mosselen in schelp	500 g	10-12
Krabben	250 g	20-22
Kreeft		
- staart	2-4	16-18
- gesneden	500-600 g	18-20
Kleine mosselen (vers in de schelp)	500 g	14-16
Oesters (vers in de schelp)	1500 g	18-20
Mantelschelp (vers)	500 g	16-18
Garnalen		
- middelgroot, ongepeld	500 g	10-12
- groot/supergroot, ongepeld	500 g	16-18
Vis		
- heel	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- steak	500 g, 2,5 cm dik	16-18

Vlees

Vleessoort	Gewicht of aantal	Gemiddelde tijd (minuten)
Rund		
- stukken	500 g	28-30
- hamburgers / gehaktballen	500 g	16-18
- kleine gehaktballetjes	500 g	22-24
Kip		
- stukken/ filets	2-4	24-26
Lam		
- stukken/ filets	500 g	26-28
Varken		
- stukken/ filets	500 g	26-28
Hot dogs / worstjes	500 g	14-18

Eieren

Soort	Aantal	Gemiddelde tijd (minuten)
In de schaal		
- zachtgekookt	1-12	15-18
- hardgekookt	1-12	19-22
Gepocheerd		
1e stap: 2 kopjes water in de rijstschaal gieten, stomen om water te verhitten.		7-8
2e stap: Ei in een kleine schaal openslaan, schaal in de rijstschaal met heet water zetten totdat het ei gepocheerd is.		7-8
Roerei		
Zes (6) eieren iets opkloppen en samen met 2 eetlepels melk in de rijstschaal vullen. Zout en peper naar smaak toevoegen. Het mengsel gedurende de eerste minuten van de kooktijd omroeren.		20-22

Koken in meerdere stappen

Met deze magnetron kunt u 3 verschillende functies achter elkaar programmeren.

Bijvoorbeeld: u kiest het volgende programma om te koken:

Verwarmen in de magnetron**Grillen met LIGHT WAVE**

1. Druk op de STOP/CANCEL-toets.
2. Druk op de toets MICRO. DEF. Op het display verschijnt „1S“.
3. Kies het gewenste magnetronvermogen door dienovereenkomstig vaak op de toets MICRO. DEF. te drukken.
4. Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
5. Druk op de toets LIGHT WAVE/COMBI(NATION). Op het display verschijnt „2S“.
6. Stel met de draaiknop de gewenste gaarduur tussen 10 seconden en 95 minuten in.
7. Druk op de START-toets om de magnetron te starten.

Na afloop van de tijd schakelt het apparaat uit en op het display verschijnt "END". Verwijder dan het gerecht.

Speciale functies**Automatische herinnering**

Na afloop van een gaarproces wordt u om de 2 minuten door middel van een piepgeluid gewaarschuwd dat het gerecht uit de magnetron kan worden genomen.

U kunt de herinnering uitschakelen door de deur te openen of op de STOP/CANCEL-toets te drukken.

Blokkeren

Druk langer dan 3 seconden op de STOP/CANCEL-toets om het apparaat te blokkeren. De blokkade wordt op het display weergegeven. De functie van de bedieningselementen is geblokkeerd. Druk opnieuw langer dan 3 seconden op de STOP/CANCEL-toets om de blokkade te verwijderen.

Storingsmeldingen

Tijdens het bedrijf verschijnt "E-1", "E-2", "E-3" of "E-4" op het display. In dit geval is er een probleem in de elektronische besturing.

- Druk op de toets STOP/CANCEL en trek de netsteker uit de contactdoos.
- Steek de steker na enkele minuten weer in de contactdoos en herhaal het proces.
- Wanneer de fout nogmaals optreedt, drukt u op de toets STOP/CANCEL en stuurt het apparaat met een foutbeschrijving naar ons servicecenter.

Reiniging

Schakel de magnetron uit en trek de netsteker uit de contactdoos.

Binnenruimte

- Houd de binnenzijde van de oven schoon. Spatten en overgekookte vloeistoffen aan de ovenwanden kunnen met een vochtige doek worden verwijderd. Wanneer de oven ernstig verontreinigd is, kunt u ook een mild reinigingsmiddel gebruiken. Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen.
- Veg het kijkraam van binnen en buiten af met een vochtige doek en verwijder regelmatig spatten en vlekken van overgekookte vloeistoffen.

Buitenwanden

- De buitenwanden van de behuizing dienen alléén met een vochtige doek te worden gereinigd. Let op dat géén water in de behuizingsopeningen en zo in het apparaat kan dringen.
- Voor de reiniging van de schakelaar gebruikt u ook alléén een vochtige doek. Voor de reiniging van de functieschakelaars openet u eerst de magnetrondeur om een abusievelijk inschakelen van het apparaat te voorkomen.

Grillrooster

- Reinig het grillrooster handmatig met warm water en een beetje afwasmiddel.

Deksel met vlotter

Deze onderdelen mogen alleen handmatig, zonder afwasmiddel, worden gereinigd.

- Spoe de onderdelen af onder stromend, warm water.
- Bij hardnekkige verontreinigingen kunt u een nylonborstel voor de reiniging gebruiken.
- Droog alles goed af. Let op dat de afdichting onder aan het onderdeel zit.

Watertank

Dit onderdeel mag alleen handmatig, zonder afwasmiddel, worden gereinigd.

OPGELET:

Dompel de watertank nooit onder water of andere vloeistoffen.

- Spoe de tank uit met warm water.
- Bij hardnekkige verontreinigingen kunt u een nylonborstel voor de reiniging gebruiken.
- Droog alles goed af. Let op dat de afdichting boven aan het onderdeel zit.

Ontkalking

Bijs hard water vormt zich langzaam kalkaanslag op het verwarmingselement. Om kalkaanslag te verwijderen, vult u op gezette tijden (na 7 – 10 keer gebruiken) een in de handel verkrijgbare ontkalkingsmiddel op citroenzuurbasis in de watertank en vult water bij tot aan de max.-markering. Dosering volgens de gebruiksaanwijzing. Plaats het deksel vervolgens terug op de watertank. Neem het apparaat **niet** in bedrijf!

- Verwijder indien nodig na de inwerkijd van het ontkalkingsmiddel de kalkresten met een nylonborstel.
- Spoe de watertank meerdere keren uit met koud water.
- De intervallen voor de ontkalking zijn afhankelijk van de hardheid van het water en van de gebruiksfrequentie.

Geur

- Om onaangename geuren uit de magnetron te verhelpen, zet u een met water en citroensap gevulde en voor het gebruik in magnetrons geschikte schaal in de oven en verhit deze gedurende ca. 5 minuten. Veg daarna de oven uit met een zachte doek.

Ovenverlichting

- Neem voor het vervangen van de ovenverlichting a.u.b. contact op met een vakman in uw omgeving.

Technische gegevens

Model: MWG 1212 D CB

Spanningstoever: 230 V, 50 Hz

Opgenomen vermogen:

Magnetron: 1400 W

Stoom: 1250 W

Grill: 850 W

Gemeten uitgangsvermogen magnetron: 800 W

Volume gaarruimte: 23 liter

Beschermingsklasse: I

Dit apparaat is gekeurd conform de op dit moment van toepassing zijnde CE-richtlijnen zoals bijvoorbeeld elektromagnetische compatibiliteit en laagspanningsvoorschriften en is geconstrueerd volgens de nieuwste veiligheidstechnische voorschriften.

Technische wijzigingen voorbehouden!

Garantie

Voor het door ons geleverde apparaat verlenen wij een garantie van 24 maanden vanaf koopdatum (kassabon).

Eventuele gebreken aan het apparaat of aan het toebehoren die zijn ontstaan door productie- of materiaalfouten verhelpen wij binnen deze periode kosteloos door middel van reparatie of, naar ons oordeel, door vervanging. Eventuele garantiegevallen verlengen noch de geldigheidsduur van de garantie, noch begint daardoor een nieuwe garantieperiode!

Het koopbewijs geldt als garantiebewijs. Zonder dit bewijs kan geen kosteloze reparatie of vervanging plaatsvinden.

Geef in garantiegevallen het **complete** apparaat in de **originele verpakking** samen met de kassabon af bij uw handelaar.

Niet alleen defecten aan de hulpstukken of aan de slijtende onderdelen, maar ook reiniging, onderhoud of de vervanging van slijtende delen vallen niet onder de garantie en geschieden altijd tegen berekening!

Bij ingrepen door derden komt de garantieverlening te vervallen.



Betekenis van het symbool ‘vuilnisemmer’

Bescherm ons milieu, elektrische apparaten horen niet in het huisafval.

Maak voor het afvoeren van elektrische apparaten gebruik van de voorgeschreven verzamelpunten en geef daar de elektrische apparaten af die u niet meer gebruikt.

Daardoor helpt u de potentiële effecten te voorkomen die een verkeerde afvoer op het milieu en de menselijke gezondheid kunnen hebben.

Op deze wijze levert u uw bijdrage aan het hergebruik, de recycling en andere verwerkingsvormen voor oude elektronische en elektrische apparaten.

Voor informatie over verzamelpunten voor uw apparaten kunt u contact opnemen met uw gemeente of gemeenteadministratie.

Na de garantieperiode

Na afloop van de garantieperiode kunnen reparaties tegen berekening worden uitgevoerd door de betreffende vakhandelaar of de technische dienst.

Conseils généraux de sécurité

Lisez attentivement ce mode d'emploi avant de mettre l'appareil en marche pour la première fois. Conservez le mode d'emploi ainsi que le bon de garantie, votre ticket de caisse et si possible, le carton avec l'emballage se trouvant à l'intérieur. Si vous remettez l'appareil à des tiers, veuillez-le remettre avec son mode d'emploi.

- N'utilisez cet appareil que pour un usage privé et pour les tâches auxquelles il est destiné. Cet appareil n'est pas prévu pour une utilisation professionnelle. Ne l'utilisez pas en plein air (sauf s'il est indiqué que vous pouvez le faire). Protégez-le de la chaleur, des rayons directs du soleil, de l'humidité (ne le plongez en aucun cas dans l'eau) et des objets tranchants. N'utilisez pas cet appareil avec des mains humides. S'il arrive que de l'humidité ou de l'eau atteignent l'appareil, débranchez aussitôt le câble d'alimentation.
- Arrêtez l'appareil et débranchez toujours le câble d'alimentation de la prise de courant (tirez sur la fiche, pas sur le câble) si vous n'utilisez pas l'appareil, si vous installez les accessoires, pour le nettoyage ou en cas de panne.
- Ne laissez **jamais** fonctionner l'appareil sans surveillance. Arrêtez toujours l'appareil ou débranchez le câble d'alimentation (en tirant sur la fiche et non pas sur le câble) si vous devez vous absenter.
- Contrôlez régulièrement l'appareil et le câble. Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé.
- Ne réparez pas l'appareil vous-même. Contactez plutôt un technicien qualifié. Pour éviter toute mise en danger, ne faites remplacer le câble défectueux que par un câble équivalent et que par le fabricant, notre service après-vente ou toute personne de qualification similaire.
- N'utilisez que les accessoires d'origine.
- Respectez les „Conseils de sécurité spécifiques“ ci-dessous.

Enfants et personnes fragiles

- Par mesure de sécurité vis-à-vis des enfants, ne laissez pas les emballages (sac en plastique, carton, polystyrène) à leur portée.
- Attention!** Ne pas laisser les jeunes enfants jouer avec le film. Il y a **risque d'étouffement!**
- Pour protéger les personnes fragiles et les enfants des risques des appareils électriques, veillez à ce que cet appareil ne soit utilisé que sous surveillance. Cet appareil n'est pas un jouet. Ne laissez **pas** les enfants s'amuser avec.

Importantes mesures de sécurité!

A lire avec attention et à conserver.

- **Attention:** l'appareil ne doit en aucun cas être utilisé lorsque la porte ou le joint de la porte sont détériorés. L'appareil doit alors impérativement être réparé par une personne qualifiée.
- **Attention:** ne réparez jamais l'appareil vous-même. Adressez-vous plutôt à un spécialiste. Il est dangereux pour toute personne non qualifiée d'effectuer des travaux d'entretien ou des réparations nécessitant le démontage du

cache de l'appareil qui lui-même est une protection contre les irradiations des micro-ondes.

- **Attention:** Ne réchauffez pas les liquides dans des récipients fermés. Risque d'explosion!
- **Attention:** Ne placez **pas** votre four à micro-ondes dans un placard. Respectez une distance de ventilation au niveau des faces latérales de l'appareil:
 - au moins 20 cm vers le haut
 - au moins 10 cm vers la face arrière
 - et au moins 5 cm vers les faces latérales
- **Les enfants** ainsi que les **personnes séniles** ne sont autorisés à utiliser cet appareil sans surveillance que s'ils ont été correctement informés sur une utilisation sûre de l'appareil et s'ils sont capables de comprendre les risques d'une mauvaise utilisation.
- **Attention:** Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil **que** sous la surveillance d'un adulte, en raison des fortes températures produites, si l'appareil est utilisé en fonction combinée.
- **Remarque:** Le four à micro-ondes **n'est pas** prévu pour chauffer/réchauffer des **animaux vivants**.
- N'utiliser que de la vaisselle appropriée comme: la vaisselle en verre, porcelaine, céramique, plastique résistant à la chaleur ou la vaisselle spéciale micro-ondes.
- Cet appareil à micro-ondes doit souvent être surveillé pendant le réchauffement ou la cuisson de nourritures dans des **récipients inflammables**, comme le plastique ou le carton, en raison du risque d'inflammation.
- En cas de formation de fumée, éteindre l'appareil et retirez la prise. Laissez la porte fermée afin d'éteindre les éventuelles flammes.
- **Attention aux risques de surchauffe:** lors de la cuisson, en particulier lors de la chauffe de liquides (eau), il peut arriver que la température d'ébullition soit atteinte, mais que les bulles de vapeur typiques ne remontent pas encore à la surface. Le liquide n'arrive pas à ébullition régulièrement. Ce décalage d'ébullition peut lors du retrait du récipient entraîner une formation soudaine de bulles de vapeur en raison d'une légère secousse et ainsi un débordement en bouillant. Risque de brûlure! Afin de parvenir à une ébullition régulière, placez un bâton en verre ou un objet similaire non métallique dans le récipient.
- Le contenu des petits biberons et petits pots de bébé avec des aliments pour bébé doit être mélangé et secoué et leur température doit être contrôlée avant qu'ils soient consommés. Risque de brûlure.
- Il est interdit de réchauffer des aliments avec une coque ou une peau comme des œufs, des saucisses, des bocaux fermés, etc. car ils risquent d'explorer, même après avoir été réchauffés dans l'appareil.
- L'encadrement, le joint de la porte et toute pièce avoisinante doivent, s'ils sont sales, être nettoyés soigneusement avec un torchon humide.
- Nettoyez régulièrement l'appareil et retirez les dépôts de nourriture se trouvant à l'intérieur de l'appareil.
- Un mauvais entretien de l'appareil peut endommager la surface des parois, ce qui peut avoir une incidence sur la durée de vie de l'appareil et éventuellement être dangereux.
- Ne pas conserver de produits alimentaires ou autres objets dans l'espace de cuissson.

• **Pictogrammes sur l'appareil!**



DANGER: Surface chaude!

La température des surfaces en contact avec les mains peut être très élevée pendant le service.

Symboles de ce mode d'emploi

Les informations importantes pour votre sécurité sont particulièrement indiquées. Veillez à bien respecter ces indications afin d'éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil:



DANGER:
Prévient des risques pour votre santé et des risques éventuels de blessure.



ATTENTION:
Indique les risques pour l'appareil ou tout autre appareil.



REMARQUE:
Attire votre attention sur des conseils et informations.

Description des éléments de commande

Schéma A: description des différentes pièces

- 1 Fermeture de la porte
- 2 Fenêtre panoramique
- 3 Réservoir cuiseur à vapeur
- 4 Gril
- 5 Grille
- 6 Tableau de commande
- 7 Goulotte d'eau
- 8 Espace de cuisson
- 9 Deux plateaux en matière synthétique, dont un perforé

Schéma B: éléments de commande

	Touche START	Appuyer sur la touche pour lancer le programme.
	Touche LIGHT WAVE/COMB.	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionnez la fonction LIGHT WAVE (Grill) ou • COMB.: Micro-ondes et LIGHT WAVE fonctionnent en alternance
	Touche STEAM. MICRO.CLOCK	<ul style="list-style-type: none"> • Sélectionnez la fonction cuisson à la vapeur ou • Réglez l'heure
	Touche STOP/ CANCEL	<ul style="list-style-type: none"> • 1 pulsion pour stopper la cuisson • 2 pulsions pour effacer le programme • touche maintenue enfoncee pendant 3 secondes pour verrouiller/déverrouiller l'appareil

	Touche MICRO.DEF.	<ul style="list-style-type: none"> • Sélection des niveaux de puissance du four à micro-ondes
	Bouton tournant avec touche Start	<ul style="list-style-type: none"> Réglage • de l'heure • de programmes automatiques • d'indications du poids etc.

Mise en service

- Si des dépôts d'huile ou dus à la production se trouvent sur les parois de l'appareil ou sur la résistance, une émanation de fumée et d'odeur est au début possible. Ceci est tout à fait normal et ne se reproduira plus après quelques utilisations.
Il est vivement conseillé de procéder de la façon suivante:
Réglez l'appareil sur la fonction LIGHT WAVE (Grill) et faites-le fonctionner plusieurs fois à vide. Veillez à une ventilation suffisante.



REMARQUE:
Sans articles à cuire, l'appareil ne peut fonctionner qu'en mode LIGHT WAVE (Grill), à l'exclusion d'un service combiné ou à micro-ondes!

- Enlevez les accessoires de l'espace de cuisson et déballez-le.
- Vérifiez que l'appareil ne présente pas de dommages apparents, particulièrement dans la zone de la porte. L'appareil ne doit en aucun cas être mis en service s'il présente un endommagement quelconque.
- Afin d'éviter lors du service l'endommagement d'autres appareils, ne placez pas votre appareil à proximité directe d'autres appareils électriques.
- Enlevez les éventuelles feuilles collantes sur le boîtier.
- Connectez la fiche dans une prise de courant de sécurité correctement installée 230 V, 50 Hz.



ATTENTION:
Il convient que la prise électrique soit toujours facile à atteindre en cas d'urgence.

Utilisation de l'appareil

Ce qu'il faut savoir sur le service du micro-ondes

- Votre appareil fonctionne par rayonnement de micro-ondes qui chauffent très rapidement les particules d'eau dans les aliments. Vous n'avez ici pas de rayons de chaleur et donc pas de coloration brune.
- Ne faites chauffer avec cet appareil que des aliments.
- Ne pas frire dans le four à micro-ondes, car l'huile chaud risquerait d'endommager le four et de provoquer des brûlures sur la peau.
- Ne faites chauffer qu'1 ou 2 portions à la fois. L'appareil est autrement moins efficient.
- Pour interrompre la cuisson, enfoncez la touche STOP/CANCEL.

- Les micro-ondes fournissent immédiatement une pleine énergie. Il n'est ainsi pas nécessaire de préchauffer.
- N'utilisez jamais l'appareil à vide en position micro-ondes.
- Le four micro-ondes ne remplace pas le four traditionnel. Il sert uniquement à:
 - décongeler les aliments surgelés/congelés
 - faire chauffer/réchauffer rapidement les aliments ou les boissons
 - cuire des mets

Notes sur le service de grill et combiné

- Du fait qu'en service de grill et combiné de la chaleur de rayonnement est utilisée, n'utilisez que de la vaisselle résistante à la chaleur.
- En pur service de grill, vous pouvez aussi utiliser de la vaisselle en métal et en aluminium – toutefois pas dans le service combiné ou micro-ondes.
- Ne placer rien sur la partie supérieure du boîtier. Celui-ci chauffe. Laissez les fentes d'aération toujours dégagées.
- Utilisez la grille de cuisson pour approcher les aliments à cuire près de l'élément de chauffe.

Vaisselle allant au four à micro-ondes

- Le matériel idéal à utiliser dans un four à micro-ondes est transparent et permet aux micro-ondes de chauffer équitablement les aliments.
- Les micro-ondes ne peuvent pénétrer le métal, c'est pourquoi ne pas utiliser de récipients ou d'assiettes en métal.
- Ne pas utiliser de barquettes en carton recyclé, car elles pourraient contenir de faibles pourcentages de métal ce qui risquerait alors de provoquer des étincelles ou des incendies.
- Les bols et les assiettes ronds/ovales conviennent mieux que les bols et assiettes carrés, car les aliments dans les coins risqueraient de déborder.

La liste ci-dessous vous facilite le choix de la vaisselle convenant au four à micro-ondes:

Matériel	Convient au			
	micro-ondes	LIGHT WAVE (grill)	Cuisson à la vapeur	fond combi-née*
Récipient en verre résistant à la chaleur	oui	oui	oui	oui
Récipient en verre ne résistant pas à la chaleur	non	non	non	non
Récipient / assiette en céramique résistant à la chaleur	oui	oui	oui	oui
Récipient en plastique convenant au four à micro-ondes	oui	non	oui	non
Papier de cuisine	oui	non	non	non
Plateau en métal	non	oui	oui	non
Grille	non	oui	oui	oui

Matériel	Convient au			
	micro-ondes	LIGHT WAVE (grill)	Cuisson à la vapeur	fond combi-née*
Aluminium ou récipient en film d'aluminium	non	oui	oui	non
Plateaux en matière synthétique	oui	non	oui	non

*) Combinaison entre four à micro-ondes et LIGHT WAVE (Grill).

⚠ DANGER:

Surveillez la cuisson lorsque vous avez placé des matériaux inflammables comme le papier ou des matières synthétiques dans le four à micro-ondes.

Réglage de l'heure:

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
2. Maintenez enfoncée la touche STEAM.MICRO.CLOCK. L'écran affiche „Hr 24“. Appuyez de nouveau sur la touche STEAM.MICRO.CLOCK pour arriver au mode „Hr 12“ le cas échéant.
3. Réglez l'heure désirée à l'aide du bouton tournant.
4. Appuyez de nouveau sur la touche STEAM.MICRO.CLOCK.
5. Réglez la minute désirée à l'aide du bouton tournant.
6. Appuyez de nouveau sur la touche STEAM.MICRO.CLOCK pour activer la nouvelle heure.

Service du micro-ondes

1. Placez les mets à réchauffer dans la vaisselle adaptée.
2. Ouvrez la porte et placez le récipient au milieu de l'espace de cuisson.
3. Fermez la porte.

⚠ REMARQUE:

Pour des raisons de sécurité, l'appareil ne fonctionne que quand la porte est bien fermée.

4. Appuyez sur la touche MICRO.DEF.. Sélectionnez en appuyant une ou plusieurs fois sur la touche MICRO.DEF. la puissance de micro-ondes souhaitée.

Performance affichée comme sélectionnée en %	Puissance en Watt (environ)	Domaine d'utilisation
H1	800	Chauffe rapide
80	640	Cuisson
60	480	Poursuite de cuisson
40	320	Fonte de fromage etc.
20	160	Décongélation d'aliments surgelés
0	0	Uniquement fonction minuterie, par ex. pour le refroidissement minuté

5. Réglez la durée de cuisson désirée entre 10 secondes et 95 minutes à l'aide du bouton tournant.

6. Appuyez sur la touche START pour mettre en marche. La durée de cuisson dépend de la quantité et de la nature du contenu. Avec un peu d'entraînement, vous apprenez rapidement à estimer la durée de cuisson.

REMARQUE:

Le fait que la cuisson au micro-ondes est beaucoup plus rapide que dans un four thermique. Réglez un temps de cuisson court quand vous n'êtes pas sûrs et continuez la cuisson si nécessaire.

7. L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et „END“ apparaît sur l'écran. Sortez alors les aliments.

Interrompre ou arrêter la cuisson

- Si vous souhaitez interrompre la cuisson, enfoncez la touche STOP/CANCEL ou ouvrez tout simplement la porte du four.
- Si vous souhaitez poursuivre la cuisson, fermez la porte de l'appareil puis enfoncez la touche START.
- Si vous souhaitez arrêter complètement la cuisson, enfoncez la touche STOP/CANCEL deux fois.

Chauder

La chauffe est une force particulière du micro-ondes. Les liquides et les aliments à la température du réfrigérateur peuvent être facilement chauffés à la température ambiante ou de consommation, sans avoir à utiliser beaucoup de casseroles.

Les durées de chauffe indiquées dans le tableau suivant ne peuvent constituer que des valeurs de référence, car la durée dépend fortement de la température de départ et de la composition des mets. Il est donc recommandé de vérifier de temps en temps si le mets est assez chaud.

Tableau de chauffe

Aliments/mets	Quantité	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recou- vrir
Liquides				
Eau, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Eau, 0,5 l	500 g	800	3,5 - 5	non
Eau, 0,75 l	750 g	800	5 - 7	non
Café, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Lait, 1 tasse	150 g	800	0,5 - 1	non
Attention: Placez une baguette en verre ou autre. (pas d'ustensile métallique) dans le récipient pour éviter une surchauffe. Mélangez avant de boire.				
Mets				
Escalopes, pommes de terre et légumes	450 g	800	2,5 - 3,5	oui
Goulache avec nouilles	450 g	800	2 - 2,5	oui
Viande, boulette et sauce	450 g	800	2,5 - 3,5	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant, tourner de temps à autre.				

Aliments/mets	Quantité	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recou- vrir
Viande				
Escalope, panée	200 g	800	1 - 2	non
Fricadelles, 4	500 g	800	3 - 4	non
Rôti	250 g	800	2 - 3	non
Conseil: enduire d'huile au pinceau, afin que la panure ou la croûte ne s'amollisse pas.				
Volaille				
1/2 poulet	450 g	800	3,5 - 5	non
Fricassée de poulet	400 g	800	3 - 4,5	oui
Conseil: enduire d'huile au pinceau, tourner de temps en temps.				
Accompagnements				
Pâtes, riz, 1 portion	150 g	800	1 - 2	oui
2 portions	300 g	800	2,5 - 3,5	oui
Pommes de terre	500 g	800	3 - 4	oui
Conseil: humidifier légèrement auparavant.				
Soupes / sauces				
Bouillon, 1 assiette	250 g	800	1 - 1,5	oui
Soupe épaisse	250 g	800	1,5 - 2	oui
Sauce	250 g	800	1 - 2	oui
Aliments pour bébé				
Lait	100 ml	480	0,5 - 1	non
Bouillie	200 g	480	1 - 1,5	non
Conseil: bien secouer ou remuer. Contrôler la température!				

Cuisson

Conseils pratiques de cuisson

Respectez les valeurs de référence données dans le tableau de cuisson et dans les recettes. Observez l'opération de cuisson tant que vous n'avez pas encore beaucoup d'entraînement.

Vous pouvez ouvrir à tout moment la porte de l'appareil. L'appareil, s'arrête automatiquement.

L'appareil ne fonctionne à nouveau que lorsque la porte est fermée et que vous avez à nouveau enfoncez la touche START.

Les aliments sortant du réfrigérateur demandent une durée de cuisson un peu plus longue que ceux à température ambiante. Plus le mets est compact, plus la durée de cuisson est longue. Un gros morceau de viande demande par ex. une plus longue durée de cuisson que de la viande coupée en languettes d'une même quantité. Il est conseillé de faire cuire les grandes quantités à la puissance maximale et de poursuivre la cuisson à une puissance moyenne.

Les mets plats cuisent plus rapidement que les aliments hauts, donc répartissez le plus possible en largeur. Placez les pièces plus minces, comme par ex. les cuisses de poulet ou les filets de poisson vers l'intérieur ou les faisant se chevaucher.

Les plus petites quantités cuisent plus rapidement que les grandes qualités. On applique les règles suivantes:

Quantité double = presque durée double
Moitié de la quantité = moitié du temps

Si vous ne trouvez pas d'indication de temps adaptée pour un mets, appliquez la règle suivante:

Environ 1 minute de temps de cuisson pour 100 g

Tous les mets que vous recouvez sur la cuisinière, sont également à recouvrir dans le micro-ondes.

Un couvercle empêche que les mets se dessèchent. Une assiette retournée, du parchemin ou de la feuille micro-ondes sont appropriés à cet effet. Cuire sans couvercle les mets qui doivent obtenir une croûte.

Tableau de cuisson

Aliments/mets	Quantité	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recou- vrir
Légumes				
Aubergines	500 g	640	7 - 10	oui
Chou-fleur	500 g	640	8 - 11	oui
Brocoli	500 g	640	6 - 9	oui
Endives	500 g	640	6 - 7	oui
Petits poix	500 g	640	6 - 7	oui
Fenouil	500 g	640	8 - 11	oui
Haricots verts	300 g	640	13 - 15	oui
Pommes de terre	500 g	640	9 - 12	oui
Chou-rave	500 g	640	8 - 10	oui
Poireau	500 g	640	7 - 9	oui
Epis de maïs	250 g	640	7 - 9	oui
Carottes	500 g	640	8 - 10	oui
Poivrons	500 g	640	6 - 9	oui
Choux de Bruxelles	300 g	640	7 - 10	oui
Asperges	300 g	640	6 - 9	oui
Tomates	500 g	640	6 - 7	oui
Courgettes	500 g	640	9 - 10	oui
Conseil: couper les légumes en petits morceaux et faire cuire avec 2 à 3 cuillères à soupe d'eau, tourner de temps en temps, faire cuire ensuite 3 à 5 minutes, n'épicer qu'avant de servir.				
Fruits				
Compote de pommes, poires	500 g	640	5 - 8	oui
Compote de prunes	250 g	640	4 - 6	non
Compote de rhubarbe	250 g	640	5 - 8	oui
Pommes cuites, 4	500 g	640	7 - 9	oui
Conseil: ajouter 125 ml d'eau, le jus de citron empêche que les fruits se décolorent, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 min.				
Viande*				
Viande avec de la sauce	400 g	640	10 - 12	oui
Goulache, viande en lamelles	500 g	640	10 - 15	oui
Rouleaux de bœuf	250 g	640	7 - 8	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Volaille*				
Fricassée de poulet	250 g	640	6 - 7	oui
Soupe de volaille	200 g	640	5 - 6	oui
Conseil: tourner de temps en temps, laisser reposer 3 à 5 min.				
Poisson				
Filet de poisson	300 g	640	7 - 8	oui
Filet de poisson	400 g	640	8 - 9	oui
Conseil: tourner après la moitié du temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				

Aliments/mets	Quantité	Puis- sance Watt	Durée approx. en min.	Recou- vrir
Décongélation et cuisson des légumes				
Chou rouge	450 g	640	14 - 16	oui
Epinards en feuilles	300 g	640	11 - 13	oui
Chou-fleur	200 g	640	7 - 9	oui
Haricots verts	200 g	640	8 - 10	oui
Brocoli	300 g	640	8 - 9	oui
Petits poix	300 g	640	7 - 8	oui
Chou-rave	300 g	640	13 - 15	oui
Poireau	200 g	640	10 - 11	oui
Mais	200 g	640	4 - 6	oui
Carottes	200 g	640	5 - 6	oui
Choux de Bruxelles	300 g	640	7 - 8	oui
Epinards	450 g	640	12 - 13	oui
	600 g	640	15 - 17	oui
Conseil: faire cuire avec 1 à 2 cuillères à soupe de liquide, tourner de temps à autre ou répartir avec précaution, poursuivre la cuisson pendant 2 à 3 min., n'épicer qu'avant de servir.				
Soupes / plats uniques composés de viande et de légumes*)				
Plats composés	500 g	640	13 - 15	oui
Soupes légumes et viandes	300 g	640	7 - 8	oui
Potages	500 g	640	13 - 15	oui
Conseil: remuer de temps à autre, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.				

*) Mets déjà précuits

QUICK START

Vous souhaitez brièvement réchauffer un produit alimentaire ou une boisson à la puissance maximale du four à micro-ondes?

- Tournez le bouton tournant dans le sens des aiguilles d'une montre pour régler une durée de cuisson.
- Appuyez sur la touche START et la cuisson démarre.

Cuisson automatique

Votre four à micro-ondes dispose de programmes vous permettant la cuisson automatique de différents produits alimentaires.

À cet effet, vous sélectionnez, dans une première étape, votre produit, dans une deuxième étape vous sélectionnez un poids ou un nombre de tasses dans le programme. Une fois lancé, le programme se déroule automatiquement. En voici un exemple: Supposons que vous désirez préparer des morceaux d'un poulet:

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
2. Tournez le bouton tournant dans le sens contraire des aiguilles d'une montre et sélectionnez le programme automatique désiré. Dans notre exemple c'est GRILLED CHICKEN PIECE.

REMARQUE:

Le symbole du programme actuel sélectionné clignote.

3. Appuyez sur la touche START. L'écran affiche un poids ou un nombre de tasses ou encore un nombre, ceci en fonction du programme sélectionné. Dans notre exemple, il affiche „200g“.
4. Tournez le bouton tournant pour sélectionner le poids ou le nombre désiré.
5. Pour confirmer votre sélection et pour démarrer le programme, appuyez sur la touche START. L'écran affiche la durée du programme en minutes et en secondes. Vous trouverez les possibilités de réglage dans le tableau ci-après.

Symbole	Programme	Informations
 Popcorn	Pop-corn	Prière d'utiliser uniquement du pop-corn spécial en sachet pour le four à micro-ondes.
 Couscous	Purée de riz	Mesurez le riz et l'eau conformément aux indications du poids. Surveillez la cuisson.
 Reheat Pizza	Chauder des pizzas	Lorsque la pizza sort du réfrigérateur.
 Soupe	Soupe	env. 200 à 250ml par tasse.
 Grilled Chicken Piece	Morceaux de poulet grillé	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le plateau fermé (bac à huile) dans le four. • Placez les morceaux directement sur le grill. • Veuillez retourner les articles à griller après écoulement de la moitié de la durée de la cuisson. • Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson.
 Grilled Chicken Steak	Steak de poulet grillé	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le plateau fermé (bac à huile) dans le four. • Placez les morceaux directement sur le grill. • Veuillez retourner les articles à griller après écoulement de la moitié de la durée de la cuisson. • Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson.
 Grilled Whole Chicken	Poulet grillé entier	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le plateau fermé (bac à huile) dans le four. • Après écoulement de la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous invite à retourner les articles à griller. • Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson.

Symbole	Programme	Informations
 Grilled Chicken Wing	Ailes de poulet grillé	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le plateau fermé (bac à huile) dans le four. • Placez les morceaux directement sur le grill. • Après écoulement de la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous invite à retourner les articles à griller. • Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson.
 Grilled Meat	Viande grillée	<ul style="list-style-type: none"> • Coupez la viande en tranches minces. • Placez une assiette sur le grill. • Après écoulement de la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous invite à retourner les articles à griller. • Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson.
 Grilled Meat Skewers	Brochettes de viande grillée	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le plateau fermé (bac à huile) dans le four. • Placez les morceaux directement sur le grill. • Après écoulement de la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous invite à retourner les articles à griller. • Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson.
 Grilled Fish Piece	Poisson grillé en morceaux	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le plateau fermé (bac à huile) dans le four. • Placez les morceaux directement sur le grill. • Après écoulement de la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous invite à retourner les articles à griller. • Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson.
 Grilled Beef Fillet	Mouton grillé	<ul style="list-style-type: none"> • Placez le plateau fermé (bac à huile) dans le four. • Placez les morceaux directement sur le grill. • Après écoulement de la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous invite à retourner les articles à griller. • Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson.

Symbol	Programme	Informations	Symbol	Programme	Informations
	Saucisse à griller	<ul style="list-style-type: none"> Placez le plateau fermé (bac à huile) dans le four. Placez les morceaux directement sur le grill. Après écoulement de la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous invite à retourner les articles à griller. Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson. 		Crevettes cuites à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez comme support une écuelle en céramique résistant à la chaleur. Placez les articles à cuire sur une assiette.
	Maïs grillé	<ul style="list-style-type: none"> Placez le plateau fermé (bac à huile) dans le four. Placez les morceaux directement sur le grill. Après écoulement de la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous invite à retourner les articles à griller. Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson. 		Réchauffement automatique	<ul style="list-style-type: none"> La température avant le réchauffement doit être de 5°C. Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur. En cas de besoin, bien couvrir les produits alimentaires.
	Hot Dog	<ul style="list-style-type: none"> Placez le plateau fermé (bac à huile) dans le four. Placez les morceaux directement sur le grill. Après écoulement de la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous invite à retourner les articles à griller. Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson. 		Marmelade de pêche	Ingrédients: 4 pêches, 150g de sucre, 500 ml d'eau <ul style="list-style-type: none"> Laver, éplucher et couper les pêches en petits morceaux. Placez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur et placez-le au milieu de l'espace de cuisson.
	Pain grillé	<ul style="list-style-type: none"> Placez les morceaux directement sur le grill. Après écoulement de la moitié du temps de cuisson, un signal sonore vous invite à retourner les articles à griller. Appuyez de nouveau sur la touche START pour démarrer la deuxième moitié de la cuisson. 		Marmelade de pommes	Ingrédients: 4 pommes, 150 g de sucre, 250 ml de jus de citron <ul style="list-style-type: none"> Laver, éplucher et couper les pommes en petits morceaux. Placez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur. Bien remuer et couvrir. Placez le récipient au milieu de l'espace de cuisson.
	Poulet cuit à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez comme support une écuelle en céramique résistant à la chaleur. Placez les articles à cuire sur une assiette. 		Vin aux fraises	Ingrédients: 500 g de fraises, env. 250-400 g de sucre, 4 citrons, env. 1250 ml de vin de riz <ul style="list-style-type: none"> Laver, équeuter et couper les fraises en petits morceaux. Placez tous les ingrédients dans un récipient résistant à la chaleur. Bien remuer et couvrir. Placez le récipient au milieu de l'espace de cuisson.
	Viande cuite à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez comme support une écuelle en céramique résistant à la chaleur. Placez les articles à cuire sur une assiette. 			
	Poisson cuit à la vapeur	<ul style="list-style-type: none"> Utilisez comme support une écuelle en céramique résistant à la chaleur. Placez les articles à cuire sur une assiette. 			

Griller avec la fonction LIGHT WAVE

Pour griller, veuillez utiliser la plaque de grill. Utilisez de la vaisselle résistante à la chaleur et placer l'aliment à griller directement sur la plaque de grill.

Un „préchauffement“ du grill est inutile étant donné que le grill à rayons génère de la chaleur directement.

Pour griller et gratiner, procédez comme suit:

- Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
- Appuyez sur la touche LIGHT WAVE/COMBINATION. L'écran affiche le symbole LIGHT WAVE.
- Réglez avec le bouton tournant la durée de grill souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
- Appuyez sur la touche START pour démarrer.

Aliments/mets	Quantité	Durée approx. en min.	Recouvrir
Toast gratiné au fromage	2-3	3-4	non

Fonctionnement en COMBI micro-ondes et LIGHTWAVE

Avec ces réglages, le four à micro-ondes et LIGHTWAVE (Grill) fonctionnent en alternance pendant la durée sélectionnée et proportionnellement comme suit:

Co-1	Co-2
30% micro-ondes	55% micro-ondes
70% grill	45% grill

- Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
- Enfoncez la touche LIGHT WAVE/COMB(INATION) 2 ou 3 fois.
- Réglez avec le bouton tournant la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
- Appuyez sur la touche START pour démarrer.

Conseils pour le service combiné

Si vous voulez préparer des mets en service combiné micro-ondes/grill, vous devez respecter les points suivants:

Pour les aliments gros et épais, comme par ex. les rôtis de porc, la durée au micro-ondes est par conséquent plus longue que pour les aliments petits et minces. **Pour le grill, le rapport est inverse. Plus l'aliment est proche du grill, plus il doré rapidement.** Cela signifie que si vous préparez des gros rôtis en service combiné, la durée de grill est éventuellement plus courte que pour les petits rôtis.

Pour griller, vous utilisez la grille afin de parvenir à un doré rapide et régulier.

Tableau service combiné

Aliments/mets	Quantité	Durée approx. en min.	Recouvrir
Viande, charcuterie			
Bœuf, porc ou	500 g	10 - 12	non
Veau en morceau	750 g	12 - 15	non
Côtelette de porc fumée et salée	500 g	12 - 14	non
Rôti de viande hachée	500 g	13 - 15	non
Saucisses viennoises	200 g	2 - 3	non
Saucisses de Francfort	200 g	2 - 3	non
Conseil: tourner la viande à la mi-temps, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes; Enduire le rôti de viande hachée de blanc d'œuf; piquer les saucisses avec une fourchette.			
Volaille			
Bouillon de volaille	1000 g	13 - 15	non
Morceaux de poulet	250 g	4 - 5	non
Conseil: faire cuire dans le propre jus sans liquide, tourner une fois, poursuivre la cuisson pendant 4 à 5 minutes.			
Poisson			
Truite, bleue	300 g	5 - 6	non
Filet de poisson	300 g	3 - 4	non
Conseil: tourner à la mi-temps de cuisson, poursuivre la cuisson pendant 3 à 5 minutes.			

Cuisson à la vapeur

Éléments cf. illustr. B

- a Touches
- b Fermoir
- c Réservoir d'eau avec chauffage
- d Couvercle
- e Flotteur

Informations de sécurité et cuisson à la vapeur

La fonction de la cuisson à vapeur nécessite des informations de sécurité spéciales auxquelles vous êtes priés de vous initier.

- Veuillez nettoyer les éléments couvercle, réservoir d'eau et flotteur avant la première utilisation. Rincez les pièces à l'eau chaude.
- Pour le nettoyage, vous pouvez enlever le réservoir d'eau (c). Mais ne le plongez pas dans l'eau, étant donné qu'il comporte des éléments électriques.
- Contrôlez le flotteur (e) avant toute utilisation. Il doit être mobile sans le moindre problème.
- Attention! Vapeur chaude**
 - Ne pas ouvrir le couvercle pendant le fonctionnement à la vapeur (d).
 - Ne pas non plus ouvrir le couvercle juste après la fin du fonctionnement à la vapeur. Patientez pendant env. 2-3 minutes.
- Remplissez le réservoir d'eau avant la mise en service. Servez-vous d'un récipient. L'eau doit arriver à la marque maximale, mais ne surchargez pas non plus le réservoir!
- Attention! Surface chaude**
- Le réservoir (c) comporte un élément de chauffage et chauffe beaucoup pendant le service.
 - Ne pas l'enlever pour y rajouter de l'eau.
 - Enlevez-le pour le nettoyage seulement après qu'il ait refroidi.
- Après la cuisson éliminez l'eau résiduelle.
- Contrôlez et nettoyez régulièrement le flotteur (e) en évitant toutefois de le tordre.

Remplir le réservoir d'eau

- Appuyez sur la touche (a), pour enlever le couvercle du réservoir d'eau.
- Remplissez le réservoir d'eau claire et froide jusqu'à la marque maximale.

i REMARQUE:

Toujours remplir le réservoir avant de commencer la cuisson. Pour des raisons de sécurité, il est impossible de démarrer le programme de cuisson à la vapeur le réservoir d'eau à vide ou presque.

- Remettez le couvercle sur le réservoir d'eau. Les fermoirs (b) doivent s'encliqueter.

Les plateaux en matière synthétique

- Placez le plateau fermé sur le fond de l'espace de cuisson. Il sert à récupérer de l'eau ou d'autres liquides.
- Glissez le plateau perforé dans l'espace de cuisson à hauteur moyenne. Vous y placerez les articles à cuire pour les entourer entièrement de vapeur.

Cuisson à la vapeur

- Ouvrez la porte et placez les articles à cuire sur le plateau. Dans le cas de riz ou de produits similaires, servez-vous d'un récipient adapté.
- Appuyez sur la touche STEAM.MICRO.CLOCK ou sélectionnez un programme automatique de manière connue
- Réglez la durée de cuisson entre 10 secondes et 95 minutes à l'aide du bouton tournant voire sélectionnez un poids.
- Appuyez sur la touche START pour lancer la cuisson.

i REMARQUE:

Pendant les 40 premières secondes, le LIGHT WAVE (Grill) fonctionne également pour légèrement préchauffer l'espace de cuisson.

- Une fois le temps écoulé, l'appareil s'arrête et l'écran affiche „END“.

Rajouter de l'eau

Si le niveau d'eau tombait en dessous de la marque minimale pendant la cuisson, celle-ci serait arrêtée et un signal sonore retentirait.

- Patientezenviron 2 à 3 minutes pour que la vapeur puisse refroidir un peu.
- Ouvrez le couvercle délicatement, car le réservoir d'eau contient toujours de la vapeur et de l'eau chaude.
- Remplissez le réservoir d'eau jusqu'à la marque maximale. Servez-vous d'un récipient.
- Fermez le couvercle.

Fin de la cuisson

Pendant la cuisson, une grande partie de la vapeur est évacuée à travers des fentes d'aération sur la face supérieure du four à micro-ondes. Mais une partie reste aussi sous forme de condensé au four à micro-ondes.

- Ouvrez la porte délicatement, car du condensé s'y est accumulé tout comme sur les parois latérales.
- Il est possible qu'une partie de cette eau s'égoutte également sur le plan de travail. Préparez-vous à l'en essuyer.
- Pour enlever vos articles grillés, servez-vous d'une manique.
- Une fois l'espace de cuisson refroidi, essuyez l'espace intérieur ou similaire avec un chiffon pour le sécher.

Goulotte d'eau (7)

i REMARQUE:

La cuisson de certains produits (contenant de l'eau) génère la précipitation d'eau condensée sur les parois intérieures de la porte, cette eau étant susceptible de s'égoutter sur le plan de travail au moment de l'ouverture de la porte. Il s'agit alors d'eau condensée „propre“!

Glissez la goulotte d'eau sous la porte de sorte que l'eau condensée puisse s'égoutter dans la goulotte d'eau.

Il y a lieu de vider la goulotte d'eau après chaque cuisson ou après une durée de fonctionnement de plus de 30 minutes.

Tableau cuisson à la vapeur

Généralités

- Les indications de temps ne sont que des repères et peuvent varier selon les cas.
- Choisissez des produits alimentaires dont la taille ou le nombre n'est pas trop important(e).
- Décongelez la viande et la volaille avant de les cuire.

Riz

- Il existe différentes sortes de riz. Respectez les conseils de cuisson indiqués pour chaque sorte.
- Versez le riz et l'eau, après les avoir mesurés précisément, dans le récipient à riz. Fermez avec le couvercle et mettez l'appareil en marche.
- Vérifiez, à la fin du temps de cuisson minimum conseillé pour la sorte de riz choisie, si le riz est uniformément cuit. Mélangez le riz.
- Lorsque vous contrôlez et mélangez le riz, veillez à ne pas laisser tomber de goutte d'eau de condensation dans le récipient. Ce la modifie la qualité et le goût du riz.
- Après la fin de la cuisson, vous pouvez agrémenter le riz de sel, poivre ou de beurre.

Sortes de riz	Ensemble dans le récipient à riz		Temps approx. (minutes)
	Quantité de riz	Eau	
Riz brun			
- Normal	1/2 Tasse	1 Tasse	42-45
- Mi-cuit „parboiled“	1 Tasse	1 1/2 Tasses	45-50
Mélange de riz long et riz sauvage			
- Normal	1 Tasse	1 1/2 Tasses	56-58
- Riz à cuisson rapide	1 Tasse	1 3/4 Tasses	18-20
Riz instantané	1 Tasse	1 1/2 Tasses	12-15
Riz blanc			
- Normal	1 Tasse	1 1/2 Tasses	45-50
- Longs grains	1 Tasse	1 2/3 Tasses	50-55

Légumes/Fruits

- 1) Lavez consciencieusement les légumes et coupez les tiges. Nettoyez-les, épicez-les ou tranchez-les à votre guise. Les petits morceaux cuisent plus vite que les gros.
- 2) Le temps de cuisson peut être influencé par la quantité, la qualité, la fraîcheur, la grosseur/l'uniformité et la température, pour les produits congelés. La quantité d'eau et le temps de cuisson varient selon les résultats désirés.
- 3) Il est déconseillé de décongeler les légumes surgelés au préalable.

Sortes de légumes/ fruits	Poids ou quantité	Temps approx. (minutes)
Artichauts, entiers	4 pièces entières	30-32
Asperges, pointes	500 g	12-14
Haricots		
- Haricots verts/ jaunes	250 g	12-14
- Coupés ou entiers	500 g	20-22
- Haricots blancs	500 g, écossés	12-13
Betteraves	500 g, coupés	25-28
Brocoli, pointes	500 g	20-22
Chou de Bruxelles	500 g	24-26
Chou blanc	500 g, coupés	16-18
Céleri	250 g, en tranches	14-16
Carottes	500 g, en tranches	18-20
Chou fleur, entier	500 g	20-22
Epi de maïs	3-5 épis	14-16
Aubergine	500 g	16-18
Champignons, entiers	500 g	10-12
Oignons	250 g, émincés	12-14
Poivrons, entiers	jusqu'à 4 de taille moyenne (env.)	12-13
Pommes de terre	env. 500 g	30-32
Rutabaga	1 seule, coupée en dés	28-30
Epinards	250 g	14-16
Citrouille	500 g	16-18
Navet	500 g, tranché	20-22
Légumes congelés	285 g	28-50
Pommes	500 g, en morceaux	10-15
Poires	500 g, en morceaux	10-15

Poissons et fruits de mer

- 1) Les temps de cuisson indiqués dans le tableau s'appliquent pour les poissons et fruits de mer frais, congelés et décongelés. Lavez et nettoyez les poissons et fruits de mer avant de les cuire.
- 2) Presque toutes les sortes de poissons et fruits de mer cuisent très vite. Ne faites cuire que de petites proportions ou les quantités indiquées.
- 3) Les coquillages et les huîtres ne cuisent pas tous à la même vitesse, selon leur grosseur. Contrôlez les coques afin d'éviter de les faire trop cuire. Ne mangez en aucun cas de fruits de mer qui ne se sont pas ouverts pendant la cuisson, afin d'éviter tout risque d'empoisonnement!
- 4) Vous pouvez également cuire les filets de poisson dans le récipient à riz.

Fruits de mer / poissons	Poids ou quantité	Temps approx. (minutes)
Gros coquillages avec coque	500 g	10-12
Crabes	250 g	20-22
Homard		
- queue	2-4	16-18
- en morceaux	500-600 g	18-20
Petits coquillages (frais, avec coque)	500 g	14-16
Huîtres (frais, avec coque)	1500 g	18-20
Coquille Saint-Jacques (fraîches)	500 g	16-18
Crevettes		
- moyennes, non décortiquées	500 g	10-12
- grosses / très grosses, non décortiquées	500 g	16-18
Poissons		
- entiers	250-375 g	10-12
- en filets	500 g	10-12
- en tranches	500 g, 2,5 cm d'épaisseur	16-18

Viandes

Sortes de viandes	Poids ou quantité	Temps approx. (minutes)
Boeuf		
- en morceaux	500 g	28-30
- Hamburger / steaks hachés	500 g	16-18
- Boulettes hachées	500 g	22-24
Poulet		
- en morceaux, en tranches	2-4	24-26
Agneau		
- en morceaux, en tranches	500 g	26-28
Porc		
- en morceaux, en tranches	500 g	26-28
Hot Dog / Saucisses	500 g	14-18

Oeufs

Type de cuisson	Quantité	Temps approx. (minutes)
Avec la coque		
- Oeufs à la coque	1-12	15-18
- Oeufs durs	1-12	19-22
Pochés		
1ère étape: 2 tasses d'eau dans le récipient à riz. Mettre en marche pour faire bouillir l'eau		7-8
2ème étape: Casser l'oeuf dans le petit récipient. Placer le petit récipient dans celui à riz rempli d'eau bouillante, jusqu'à ce que l'oeuf soit poché.		7-8
Oeufs brouillés		
Mélanger 6 oeufs avec 2 cuillerées à soupe de lait. Verser dans le récipient à riz. Saler et poivrer. Mélanger les oeufs pendant les premières minutes de cuisson.		20-22

Cuisson en plusieurs étapes

Ce four à micro-ondes vous permet de programmer successivement 3 fonctions différentes.

Vous choisissez par exemple le programme de cuisson suivant:

Réchauffer aux micro-ondes



Griller avec LIGHT WAVE

1. Appuyez sur la touche STOP/CANCEL.
2. Appuyez sur la touche MICRO. DEF.. L'écran affiche „1S“.
3. Choisissez la puissance de micro-ondes en enfonçant une ou plusieurs fois la touche MICRO. DEF.
4. Réglez avec le bouton tournant la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
5. Appuyez sur la touche LIGHT WAVE/COMBI(NATION). L'écran affiche „2S“.
6. Réglez avec le bouton tournant la durée de cuisson souhaitée entre 10 secondes et 95 minutes.
7. Appuyez sur la touche START pour démarrer.

L'appareil s'arrête à la fin du temps programmé et „END“ apparaît sur l'écran. Sortez alors les aliments.

Fonctions spéciales

Rappel automatique

Une fois l'opération de cuisson terminée, un bip sonore vous rappelle toutes les 2 minutes que vous devez retirer les mets.

Ce rappel se désactive quand vous appuyez sur la touche STOP/CANCEL.

Bloage

Appuyez sur la touche STOP/CANCEL pendant plus de 3 secondes pour bloquer l'appareil. Le blocage est affiché dans le display. La fonction des éléments de commande est bloquée. Appuyez de nouveau sur la touche STOP/CANCEL pendant plus de 3 secondes pour supprimer le déblocage.

Messages d'erreur

L'écran affiche „E-1“, „E-2“, „E-3“ ou „E-4“ pendant le fonctionnement. Dans ce cas le problème se situe au niveau du système de commande électronique.

- Appuyez sur la touche STOP/CANCEL et débranchez l'appareil.
- Après quelques minutes, rebranchez l'appareil et répétez l'opération.
- Si le dysfonctionnement devait se reproduire, appuyez sur la touche STOP/CANCEL et envoyez l'appareil accompagné d'une description du dysfonctionnement à notre centre de services.

Nettoyage

Arrêtez le four à micro-ondes et débranchez la fiche du secteur.

Espace intérieur

- Maintenez l'intérieur du four propre. Les éclaboussures et les liquides ayant débordé sur les parois du four peuvent être enlevés à l'aide d'un chiffon mouillé. Lorsque le four est très encastré, on peut aussi se servir d'un détergent doux. Prière de ne pas utiliser des détergents agressifs.
- Essuyez la fenêtre à l'intérieur et à l'extérieur avec un chiffon mouillé et enlevez régulièrement les éclaboussures et les taches en provenance de liquides débordés.

Parois extérieures

- Les parois extérieures du four ne doivent être nettoyées qu'avec un chiffon mouillé. Veillez à ce qu'il n'y a pas d'eau qui pénètre par les ouvertures dans le four.
- Veuillez n'utiliser qu'un chiffon mouillé pour le nettoyage du four. Pour nettoyer les touches des fonctions, ouvrez d'abord la porte du four à micro-ondes pour éviter une mise en marche intempestive de l'appareil.

Grill

- Nettoyez le grill à la main à l'eau chaude et à l'aide d'un peu de liquide à laver la vaisselle.

Couvercle avec flotteur

Veuillez nettoyer ces éléments à la main uniquement sans utiliser de liquide à laver la vaisselle.

- Rincez les éléments sous le robinet à l'eau chaude.
- En cas de salissures plus prononcées, servez-vous d'une brosse en nylon.
- Bien sécher les éléments. Veillez à ce que le joint sur la partie inférieure de l'élément soit correctement placé.

Réservoir d'eau

Prière de nettoyer cet élément à la main uniquement sans utiliser du liquide à laver la vaisselle.

ATTENTION:

Ne jamais plonger le réservoir d'eau dans de l'eau ou d'autres liquides.

- Rincez le réservoir à l'eau chaude.
- En cas de salissures plus prononcées, servez-vous d'une brosse en nylon.
- Bien sécher les éléments. Veillez à ce que le joint sur la partie supérieure de l'élément soit correctement placé.

Désentartrage

Par une eau dure, du calcaire se dépose progressivement sur l'élément de chauffage. Pour éviter cela, veuillez introduire dans le réservoir d'eau un agent de désentartrage à base d'acide de citron du commerce après 7-10 utilisations et remplissez-le d'eau jusqu'à la marque „MAX“. Prière de respecter les instructions de dosage. Ensuite, remettez le couvercle sur le réservoir d'eau. **Ne pas** mettre l'appareil en marche!

- En cas de besoin, enlevez les résidus calcaires à l'aide d'une brosse en nylon après écoulement de la durée d'effets du produit de désentartrage.
- Rincez le réservoir d'eau plusieurs fois à l'eau froide.
- La fréquence du désentartrage dépend du degré de dureté de l'eau et de la fréquence de l'utilisation de l'appareil.

Odeur

- Pour enlever les odeurs désagréables du four à micro-ondes, placez une écuelle remplie d'eau et de jus de citron allant au four à micro-ondes dans le four et chauffez-la pendant env. 5 minutes. Essuyez ensuite le four avec un chiffon mouillé.

Éclairage four

- Pour remplacer l'éclairage du four, veuillez-vous adresser à un magasin spécialisé près de chez vous.

Données techniques

Modèle: MWG 1212 D CB

Alimentation: 230 V, 50 Hz

Consommation:

Four à micro-ondes: 1400 W

Vapeur: 1250 W

Grill: 850 W

Puissance micro-ondes: 800 W

Volume du four: 23 litres

Classe de protection: I

Cet appareil a été contrôlé d'après toutes les directives européennes actuelles applicables, comme par exemple concernant la compatibilité électromagnétique et la basse tension. Cet appareil a été fabriqué en respect des réglementations techniques de sécurité les plus récentes.

Sous réserve de modifications techniques.

Garantie

Nous accordons une garantie de 24 mois à dater de la date d'achat (ticket de caisse) pour l'appareil que nous vendons.

Pendant la durée de la garantie, nous éliminons gratuitement les défauts de l'appareil ou des accessoires découlant d'un vice de matériau ou de fabrication au moyen d'une réparation ou, selon notre estimation, au moyen d'un remplacement. Les prestations dans le cadre de la garantie n'entraînent aucune prorogation de la durée de garantie et ne donnent pas droit à une nouvelle garantie!

Le justificatif de garantie est le reçu. Sans ce justificatif, aucun remplacement gratuit ni aucune réparation gratuite ne peuvent être effectués.

En cas de recours à la garantie, ramenez votre appareil **complet**, dans son **emballage d'origine**, accompagné de votre preuve d'achat, à votre revendeur.

Les défauts sur les accessoires ou les pièces d'usure ainsi que le nettoyage, l'entretien ou le remplacement de pièces d'usure ne sont pas garantis et sont donc payants!

En cas d'intervention étrangère, la garantie devient caduque.

Après la garantie

Après écoulement de la durée de garantie, les réparations peuvent être effectuées, contre paiement, par le commerce spécialisé ou le service de réparation.



Signification du symbole „Elimination“

Protégez votre environnement, ne jetez pas vos appareils électriques avec les ordures ménagères.

Utilisez, pour l'élimination de vos appareils électriques, les bornes de collecte prévues à cet effet où vous pouvez vous débarrasser des appareils que vous n'utilisez plus.

Vous contribuez ainsi à éviter les impacts potentiels dans l'environnement et sur la santé de chacun, causés par une mauvaise élimination de ces déchets.

Vous contribuez aussi au recyclage sous toutes ses formes des appareils électriques et électroniques usagés.

Vous trouverez toutes les informations sur les bornes d'élimination des appareils auprès de votre commune ou de l'administration de votre communauté.

General Safety Instructions

Read the operating instructions carefully before putting the appliance into operation and keep the instructions including the warranty, the receipt and, if possible, the box with the internal packing. If you give this device to other people, please also pass on the operating instructions.

- The appliance is designed exclusively for private use and for the envisaged purpose. This appliance is not fit for commercial use. Do not use it outdoors (except if it is designed to be used outdoors). Keep it away from sources of heat, direct sunlight, humidity (never dip it into any liquid) and sharp edges. Do not use the appliance with wet hands. If the appliance is humid or wet, unplug it immediately.
- When cleaning or putting it away, switch off the appliance and always pull out the plug from the socket (pull on the plug, not the cable) if the appliance is not being used and remove the attached accessories.
- Do not** operate the machine without supervision. If you should leave the workplace, always switch the machine off or remove the plug from the socket (pull the plug itself, not the lead).
- Check the appliance and the cable for damage on a regular basis. Do not use the appliance if it is damaged.
- Do not try to repair the appliance on your own. Always contact an authorized technician. To avoid the exposure to danger, always have a faulty cable be replaced only by the manufacturer, by our customer service or by a qualified person and with a cable of the same type.
- Use only original spare parts.
- Pay careful attention to the following "Special Safety Instructions".

Children and Frail Individuals

- In order to ensure your children's safety, please keep all packaging (plastic bags, boxes, polystyrene etc.) out of their reach.
- Caution!** Do not allow small children to play with the foil as there is a **danger of suffocation**!
- In order to protect children or frail individuals from the hazards of electrical equipment, please ensure that this device is only used under supervision. This device is not a toy. Do **not** allow small children to play with it.

Important Safety Information!

Please read carefully and keep for future use.

- Warning:** When the door or the door seals are damaged, the microwave oven must not be used until it has been repaired by a qualified specialist.
- Warning:** Please do not repair the device yourself, but have it repaired by an authorised specialist. Carrying out maintenance or repair work which involves removal of the cover that protects the surroundings from microwave radiation is dangerous unless carried out by an expert.
- Warning:** Do not heat liquids in closed containers. Danger of explosion!

- Warning:** Do not place your microwave in a cupboard. Please maintain the following distances to the sides of the device for the purposes of ventilation:
 - at least 20 cm from the top
 - at least 10 cm from the rear wall
 - and at least 5 cm from the sides
- Children and frail individuals** may only use the oven without supervision if they have been instructed in its use in such a way that they are able to use the device safely and understand the dangers of incorrect operation.
- Warning:** If the device is operated using combined mode children may use the device **only** when supervised by adults due to the temperatures that are produced.
- Note:** The microwave oven is **not** suitable for warming/heating up **living animals**.
- Only suitable tableware should be used such as: glass, porcelain, ceramics, heat-resistant plastic or special microwave tableware.
- If food is being heated or cooked in **combustible materials**, such as plastic or paper containers, the microwave oven should be checked frequently due to the risk of fire.
- If smoke is produced, turn the device off and remove the plug. Keep the door closed in order to suffocate any flames.
- Delay in boiling:** During boiling, particularly during the reheating of liquids (water), it may happen that the boiling temperature has been reached but the typical bubbles have not yet started to rise. The liquid does not boil evenly. When the vessel is removed this so-called delay in boiling may result in the sudden formation of bubbles when the vessel is knocked, causing the water to boil over. There is a serious danger of burns! In order to achieve even boiling, please place a glass rod or similar item, but nothing metallic, in the vessel.
- The contents of babies' bottles and jars of baby food must be stirred or shaken and the temperature checked before use. There is a danger of burns.
- Food with a shell or skin, such as eggs, sausages, sealed jars etc. must not be heated up in the microwave as they may explode even when heating by the microwaves is finished.
- Any dirt on the door frame/door seal and neighbouring parts must be carefully cleaned with a damp cloth.
- Clean the microwave oven regularly and remove any food residues from the interior.
- If the machine is not clean the surface may be damaged, affecting its serviceable life and possibly resulting in hazardous situations.
- Do not store any food or other items inside the oven.
- Symbols on the device!**



WARNING: Hot surface!

During operation of the device the temperature of the exposed surfaces may be very hot.

Symbols in these Instructions for Use

Important information for your safety is specially marked. It is essential to comply with these instructions in order to avoid accidents and prevent damage to the machine:

WARNING:

This warns you of dangers to your health and indicates possible injury risks.

CAUTION:

This refers to possible hazards to the machine or other objects.

NOTE: This highlights tips and information.

Description of the Components

Diagram A: Description of Parts

- 1 Door lock
- 2 Viewing window
- 3 Steam cooker tank
- 4 Grill heating
- 5 Grilling grid
- 6 Control panel
- 7 Water channel
- 8 Oven compartment
- 9 Two trays made of plastic, one of which contains holes

Diagram B: Operating Controls

	START Button	Press the button to start the programme.
	LIGHT WAVE/COMB. Button	<ul style="list-style-type: none"> • Select the LIGHT WAVE (Grill) or • COMB. function: The microwave and LIGHT WAVE work alternately.
	STEAM.MICRO.CLOCK button	<ul style="list-style-type: none"> • Select the steam cooking function or • set the time
	STOP/CANCEL button	<ul style="list-style-type: none"> • Press once to stop the cooking process. • Press twice to delete the programme. • Hold down for 3 seconds to disable/reactivate the device.
	MICRO.DEF. button	<ul style="list-style-type: none"> • For selecting the power settings of the microwave
	Rotating knob with start button	<ul style="list-style-type: none"> For setting the <ul style="list-style-type: none"> • time • automatic programmes • weight information etc.

Initial Operation

- If there are any oil or other residues from the manufacturing process on the housing or heating element, smoke or odours may initially be produced. This is normal and will not occur after the oven has been used a few times.

The following procedure is strongly recommended: Turn the device to the LIGHT WAVE (Grill) function and allow it to run several times without any food inside. Zorg voor voldoende ventilatie. Please ensure adequate ventilation.

NOTE:

Without any food inside the device can only be operated on LIGHT WAVE (Grill). This is not possible in combi or microwave operation!

- Remove the accessories from the oven compartment and unpack them.
- Check the device for any visible damage, particularly in the area of the door. If any damage is found, the machine must not be used.
- In order to avoid interference to other machines when the microwave oven is operated, do not place it in the direct vicinity of other electronic devices.
- Remove any protective foils that may be adhered to the housing.
- Insert the mains plug into a properly installed 230 V, 50 Hz power socket.

CAUTION:

The socket should always be within easy reach in case of emergency.

Using the Device

What you should know about microwave operation:

- Your device works with microwave radiation, which heats up water particles in food in a very short time. There is no heat radiation and therefore hardly any browning.
- Only food should be heated up with this device.
- Do not fry food in the microwave as hot oil may damage the oven and lead to skin burns.
- Only 1-2 portions should be heated up at the same time. Otherwise the microwave will become less efficient.
- In order to interrupt the cooking process, press the STOP/CANCEL button.
- Microwaves provide their full energy levels immediately. Pre-heating is therefore not necessary.
- Never operate the microwave function when the oven is empty.
- The microwave oven does not replace your traditional cooker. It is used mainly for:
 - defrosting deep-frozen food
 - rapid warming/heating of food or drinks
 - cooking meals

Information on Grilling and Combined Operation

- As heat radiation is used during grilling and combined operation, please use only heat-resistant tableware.
- When food is only being grilled, metal or aluminium tableware may also be used -but not during combined or microwave operation.
- Do not place anything on top of the housing as this becomes hot. Always leave the ventilation slits uncovered.
- Please use the grilling grid to move the food to be cooked nearer to the heating element.

Suitable Microwave Tableware

- The ideal material for use in a microwave is transparent and allows the microwave radiation to heat the food evenly.
- Microwaves are not able to penetrate metal, so that no metal vessels or plates should be used.
- Do not use any paper dishes made of recycled material as these may contain small amounts of metal, which may result in sparks or fires.
- Round/oval dishes and plates are more suitable than rectangular ones as the food in the corners may overcook.

The list below is intended to help you select suitable microwave tableware:

Material	Suitable for			
	micro-wave	LIGHT WAVE (grill)	Steam Cooking	combi-nation*
Heat-resistant glass vessel	yes	yes	yes	yes
Non-heat-resistant glass vessel	no	no	no	no
Heat-resistant ceramic vessel/plate	yes	yes	yes	yes
Plastic vessels suitable for microwave use	yes	no	yes	no
Kitchen roll	yes	no	no	no
Metal tray	no	yes	yes	no
Grilling grid	no	yes	yes	yes
Aluminium foil and foil containers	no	yes	yes	no
Trays made of plastic	yes	no	yes	no

*) Combination of microwave and LIGHT WAVE (Grill).



WARNING:

You should monitor the cooking process if you have combustible materials such as paper or plastic in the microwave oven.

Setting the Time:

- Press the STOP/CANCEL button.
- Keep the STEAM.MICRO.CLOCK button pressed down. "Hr 24" appears in the display. Press the STEAM.MICRO.CLOCK button again to change to "Hr 12" mode if necessary.
- Set the desired hour figure by means of the rotating knob.

- Press the STEAM.MICRO.CLOCK button again.
- Use the rotating knob to set the desired minute figure.
- Press the STEAM.MICRO.CLOCK button again to activate the new time.

Operating the Microwave

- Place the food to be heated up into suitable tableware.
- Open the door and place the vessel in the middle of the oven compartment.
- Close the door.

i NOTE:

For safety reasons the device only works when the door is firmly closed.

- Press the MICRO.DEF. button. Select the desired microwave power by pressing the MICRO.DEF. button once or several times.

Power in the display as selected in %	Power in watts (approx.)	Field of application
HI	800	Rapid heating
80	640	Cooking
60	480	Continued cooking
40	320	Melting cheese etc.
20	160	Defrosting deep-frozen food
0	0	Only timer function, e.g. for time-controlled cooling

- Use the rotating knob to set the cooking time between 10 seconds and 95 minutes.
- Press the START button to start the machine. The length of cooking depends on the quantity and consistency of the contents. With a little practice you will soon learn to estimate the cooking time.

i NOTE:

Cooking in the microwave oven is very much faster than in a standard cooker. If you are not sure, set the cooking time to low and continue cooking afterwards if necessary.

- After the time has expired, the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Interrupting or Stopping the Cooking Process

- If you would like to interrupt the cooking process, press the STOP/CANCEL button or simply open the door.
- If you wish to continue cooking, close the door and press the START button.
- If you would like to stop the cooking process altogether, press the STOP/CANCEL button twice.

Warming

The warming and heating of food is a particular strength of the microwave. Liquids and foods that are in the refrigerator can be easily brought up to room temperature or the right temperature for consumption without the need for many pots.

The heating times contained in the following table are only rough guides as the time depends very much on the starting temperature and the composition of the food. You are therefore advised to check from time to time whether the dish is already hot enough.

Heating Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Liquids				
Water, 1 cup	150 g	800	0.5 - 1	no
Water, 0.5 l	500 g	800	3.5 - 5	no
Water, 0.75 l	750 g	800	5 - 7	no
Coffee, 1 cup	150 g	800	0.5 - 1	no
Milk, 1 cup	150 g	800	0.5 - 1	no
Note: Place a glass rod or similar item (nothing metal) into the vessel in order to prevent delayed boiling. Stir well before drinking.				
One-Course Meals				
Schnitzel, potatoes and vegetables	450 g	800	2,5 - 3,5	yes
Goulash with noodles	450 g	800	2 - 2,5	yes
Meat, dumpling and sauce	450 g	800	2,5 - 3,5	yes
Tip: moisten slightly beforehand, stir from time to time.				
Meat				
Schnitzel, coated with breadcrumbs	200 g	800	1 - 2	no
Meatballs, 4 in total	500 g	800	3 - 4	no
Joint	250 g	800	2 - 3	no
Tip: brush with oil so that the breadcrumbs or crust do not become soft.				
Poultry				
Half a chicken	450 g	800	3,5 - 5	no
Chicken fricassee	400 g	800	3 - 4,5	yes
Tip: brush with oil, stir from time to time.				
Extras				
Noodles, rice 1 portion	150 g	800	1 - 2	yes
2 portions	300 g	800	2,5 - 3,5	yes
Potatoes	500 g	800	3 - 4	yes
Tip: moisten slightly beforehand.				
Soups/Sauces				
Clear soup, 1 plate	250 g	800	1 - 1,5	yes
Soup with garnish	250 g	800	1,5 - 2	yes
Sauce	250 g	800	1 - 2	yes
Baby Food				
Milk	100 ml	480	0,5 - 1	no
Mash	200 g	480	1 - 1,5	no
Tip: shake well or stir. Check the temperature!				

Cooking

Practical Cooking Tips

Please keep to the recommended values in the cooking table and the recipes. Keep an eye on the cooking process until you have more experience.

The door of the microwave can be opened at any time. The machine switches off automatically.

This only starts to work again when the door is closed and the START button is pressed a second time.

Foods taken directly from the refrigerator require a slightly longer cooking time than those at room temperature.

The more compact a food is, the longer is the cooking time. For example, a large piece of meat has to be cooked longer than the same quantity of sliced meat. It is advisable to start cooking sizeable quantities on maximum power and then to continue cooking evenly on medium power.

Flat dishes cook faster than thick ones. Therefore it is advisable to spread the food as thinly as possible. Thinner pieces, e.g. chicken legs or fish fillets should be placed towards the inside or allowed to overlap.

Smaller quantities cook faster than large ones.
The following rule of thumb applies:

Double the quantity = almost double the time
Half the quantity = half the time

If you are not able to find a suitable time for a dish, the following rule applies:

approx. 1 minute cooking time for each 100 g.

All dishes which are covered up on a normal cooker should also be covered in the microwave oven.

A lid prevents the food from drying out. Suitable covers are an inverted plate, parchment paper or microwave foil. Dishes which are to be given a crust should not be covered when cooked.

Cooking Table

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Vegetables				
Aubergines	500 g	640	7 - 10	yes
Cauliflower	500 g	640	8 - 11	yes
Broccoli	500 g	640	6 - 9	yes
Chicory	500 g	640	6 - 7	yes
Peas	500 g	640	6 - 7	yes
Fennel	500 g	640	8 - 11	yes
Green beans	300 g	640	13 - 15	yes
Potatoes	500 g	640	9 - 12	yes
Turnip cabbage	500 g	640	8 - 10	yes
Leek	500 g	640	7 - 9	yes
Maize cob	250 g	640	7 - 9	yes
Carrots	500 g	640	8 - 10	yes
Paprika	500 g	640	6 - 9	yes
Sprouts	300 g	640	7 - 10	yes

Food/dish	Quantity	Power in watts	Approx. time in minutes	Cover
Asparagus	300 g	640	6 - 9	yes
Tomatoes	500 g	640	6 - 7	yes
Courgettes	500 g	640	9 - 10	yes

Tip: Cut the vegetables into small pieces and cook with 2 - 3 tablespoons of liquid, stir from time to time, continue cooking for 3 - 5 minutes, season just before serving.

Fruit

Stewed apple, pear	500 g	640	5 - 8	yes
Plum jam	250 g	640	4 - 6	no
Stewed rhubarb	250 g	640	5 - 8	yes
4 baked apples	500 g	640	7 - 9	yes

Tip: add 125 ml water. Lemon juice prevents the fruit from changing colour. Cook for a further 3 - 5 minutes.

Meat*)

Meat with sauce	400 g	640	10 - 12	yes
Goulash, stewed strips of meat	500 g	640	10 - 15	yes
Roulade of beef	250 g	640	7 - 8	yes

Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.

Poultry*)

Chicken fricassee	250 g	640	6 - 7	yes
Poultry soup	200 g	640	5 - 6	yes

Tip: stir from time to time, allow to stand for 3 - 5 minutes.

Fish

Fish fillet	300 g	640	7 - 8	yes
	400 g	640	8 - 9	yes

Tip: turn halfway through, continue cooking for 3 - 5 minutes.

Defrosting and Cooking Vegetables

Apple and red cabbage	450 g	640	14 - 16	yes
Leaf spinach	300 g	640	11 - 13	yes
Cauliflower	200 g	640	7 - 9	yes
French beans	200 g	640	8 - 10	yes
Broccoli	300 g	640	8 - 9	yes
Peas	300 g	640	7 - 8	yes
Turnip cabbage	300 g	640	13 - 15	yes
Leek	200 g	640	10 - 11	yes
Corn	200 g	640	4 - 6	yes
Carrots	200 g	640	5 - 6	yes
Sprouts	300 g	640	7 - 8	yes
Spinach	450 g	640	12 - 13	yes
	600 g	640	15 - 17	yes

Tip: cook in 1 - 2 tablespoons of liquid, stir from time to time or divide carefully into pieces. Continue cooking for 2 - 3 minutes and season just before serving.

Soups / Stews*)

Stew	500 g	640	13 - 15	yes
Soup with garnish	300 g	640	7 - 8	yes
Crème soup	500 g	640	13 - 15	yes

Tip: stir from time to time and continue cooking for 3 - 5 minutes.

*) Ready-made meals

QUICK START

If you would like to heat food or a drink briefly on maximum microwave power:

- Turn the rotating knob clockwise to set a cooking time.
- Press the START button to start the cooking process.

Automatic Cooking

Your microwave has various programmes with which you can automatically cook different foods.

In the first step you should choose your product and in the second step select a weight or number of cups from the programme. Once the programme starts it continues automatically. Here is an example: Let us assume you would like to prepare pieces of chicken:

1. Press the STOP/CANCEL button.
2. Turn the rotating knob in an anticlockwise direction and select the desired automatic programme. In our example GRILLED CHICKEN PIECE.

NOTE:

The currently selected programme symbol flashes.

3. Press the START button. A weight or number of cups appears in the display, or also a number, depending on the programme that has been selected. In our example „200g“ appears.
4. Turn the rotating knob to select the desired weight or number.
5. In order to confirm your selection and start the programme, press the START button. The programme length appears in the display in minutes and seconds. For the possible settings please see the following table.

Symbol	Programme	Remarks
	Popcorn	Please use only special microwave popcorn in a bag.
	Creamed rice	Measure out the rice and the water in accordance with the indicated weight. You should monitor the cooking process.
	Heating up pizza	When the pizza is taken out of the refrigerator.
	Soup	approx. 200 to 250ml per cup.
	Grilled pieces of chicken	<ul style="list-style-type: none"> • Insert the closed tray (drip pan). • Place the pieces directly on the grilling grid. • Please turn the food over after half of the cooking time. • Press the START button again to begin the second half of the cooking process.

Symbol	Programme	Remarks	Symbol	Programme	Remarks
	Grilled chicken steak	<ul style="list-style-type: none"> Insert the closed tray (drip pan). Place the pieces directly on the grilling grid. Please turn the food over after half of the cooking time. Press the START button again to begin the second half of the cooking process. 		Grilled lamb	<ul style="list-style-type: none"> Insert the closed tray (drip pan). Place the pieces directly on the grilling grid. After half of the cooking time you are reminded by a beep to turn the food over. Press the START button again to begin the second half of the cooking process.
	Grilling a whole chicken	<ul style="list-style-type: none"> Insert the closed tray (drip pan). After half of the cooking time you are reminded by a beep to turn the food over. Press the START button again to begin the second half of the cooking process. 		Grilled sausage	<ul style="list-style-type: none"> Insert the closed tray (drip pan). Place the pieces directly on the grilling grid. After half of the cooking time you are reminded by a beep to turn the food over. Press the START button again to begin the second half of the cooking process.
	Grilled chicken wings	<ul style="list-style-type: none"> Insert the closed tray (drip pan). Place the pieces directly on the grilling grid. After half of the cooking time you are reminded by a beep to turn the food over. Press the START button again to begin the second half of the cooking process. 		Grilled corn	<ul style="list-style-type: none"> Insert the closed tray (drip pan). Place the pieces directly on the grilling grid. After half of the cooking time you are reminded by a beep to turn the food over. Press the START button again to begin the second half of the cooking process.
	Grilled meat	<ul style="list-style-type: none"> Cut the meat up into thin slices. Please use a plate on the grilling grid. After half of the cooking time you are reminded by a beep to turn the food over. Press the START button again to begin the second half of the cooking process. 		Hot Dog	<ul style="list-style-type: none"> Insert the closed tray (drip pan). Place the pieces directly on the grilling grid. After half of the cooking time you are reminded by a beep to turn the food over. Press the START button again to begin the second half of the cooking process.
	Grilled meat spits	<ul style="list-style-type: none"> Insert the closed tray (drip pan). Place the pieces directly on the grilling grid. After half of the cooking time you are reminded by a beep to turn the food over. Press the START button again to begin the second half of the cooking process. 		Toast	<ul style="list-style-type: none"> Place the pieces directly on the grilling grid. After half of the cooking time you are reminded by a beep to turn the food over. Press the START button again to begin the second half of the cooking process.
	Grilled fish in pieces	<ul style="list-style-type: none"> Insert the closed tray (drip pan). Place the pieces directly on the grilling grid. After half of the cooking time you are reminded by a beep to turn the food over. Press the START button again to begin the second half of the cooking process. 		Steamed chicken	<ul style="list-style-type: none"> Use a heat-resistant ceramic dish as a base. Place the food to be cooked on a plate.
				Steamed meat	<ul style="list-style-type: none"> Use a heat-resistant ceramic dish as a base. Place the food to be cooked on a plate.
				Steamed fish	<ul style="list-style-type: none"> Use a heat-resistant ceramic dish as a base. Place the food to be cooked on a plate.

Symbol	Programme	Remarks
	Steamed prawns/shrimps	<ul style="list-style-type: none"> Use a heat-resistant ceramic dish as a base. Place the food to be cooked on a plate.
	Automatic heating	<ul style="list-style-type: none"> The temperature before heating should be approx. 5°C. Please use heat-resistant tableware. Cover the food if necessary.
	Peach jam	<p>Ingredients: 4 peaches, 150g sugar, 500ml water</p> <ul style="list-style-type: none"> Wash and peel the peaches and cut into small pieces. Put all the ingredients into a heat-resistant vessel and place this in the centre of the oven compartment.
	Apple jam	<p>Ingredients: 4 apples, 150g sugar, 250ml lemon juice</p> <ul style="list-style-type: none"> Wash and peel the apples and cut into small pieces. Put all the ingredients into a heat-resistant vessel. Stir well and cover. Place the vessel in the centre of the oven compartment.
	Strawberry wine	<p>Ingredients: 500g strawberries, approx. 250-400g sugar, 4 lemons, approx. 1250ml rice wine</p> <ul style="list-style-type: none"> Wash and clean the strawberries and cut into small pieces. Put all the ingredients into a heat-resistant vessel. Stir well and cover. Place the vessel in the centre of the oven compartment.

Grilling with the LIGHT WAVE

For grilling please use the grilling grid. Use suitable heatresistant tableware or place the food to be grilled directly on the grid.

Preheating of the grill is not necessary as the radiating grill produces heat immediately.

To grill and gratinade food, proceed as follows:

- Press the STOP/CANCEL button.
- Press the LIGHT WAVE/COMB(INATION) button. The LIGHT WAVE symbol appears in the display.
- Set the desired grilling time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating button.
- To start cooking press the START button.

Food/dish	Quantity	Approx. time in minutes	Cover
Toast gratinated with cheese	2-3	3-4	no

COMBI Microwave and LIGHTWAVE Operation

In these settings the microwave and LIGHTWAVE (Grill) work alternately within the preset period in the following ratios:

Co-1	Co-2
30% microwave	55% microwave
70% grill	45% grill

- Press the STOP/CANCEL button.
- Press the LIGHT WAVE/COMB(INATION) button 2 or 3 times.
- Set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating button.
- To start cooking press the START button.

Tips on Combined Operation

If you prepare food using the combined microwave-grill functions you should note the following:

For large, thick foods such as roast pork the microwave time is correspondingly longer than for small, flat foods. However, in the case of the grill it is the other way round. The closer the food is to the grill, the faster it turns brown. This means that when large joints are prepared using combined operation the grilling time may be shorter than for smaller joints.

Please use the grid for grilling in order to achieve rapid and even browning.

Combined Operation Table

Food/dish	Quantity	Approx. time in minutes	Cover
Meat, Sausages			
Beef, pork or veal in pieces	500 g	10 - 12	no
	750 g	12 - 15	no
Smoked pork loin	500 g	12 - 14	no
Meat loaf	500 g	13 - 15	no
Wienerwurst	200 g	2 - 3	no
Frankfurter	200 g	2 - 3	no
Tip: turn the meat halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes; coat the meat loaf with egg white; prick the sausages with a fork.			
Poultry			
Boiling fowl	1000 g	13 - 15	no
Chicken pieces	250 g	4 - 5	no
Tip: allow to cook without liquid in its own juice, turn once and continue cooking for 4 - 5 minutes.			
Fish			
Trout, blue	300 g	5 - 6	no
Fish fillet	300 g	3 - 4	no
Tip: turn halfway through and continue cooking for 3 - 5 minutes.			

Steam Cooking

For the **components** see illustrations B

- a Buttons
- b Closer
- c Water tank with heating
- d Lid
- e Float

Safety Instructions for Steam Cooking

The function of the steam cooker necessitates special safety instructions, with which you should familiarise yourself.

- Before using the device for the first time, please clean the lid, water tank and float. Rinse the components off with warm water.
- For the purposes of cleaning you can remove the water tank (c). However, the tank should not be immersed in water as it contains electrical components.
- Check the float (e) every time before you use the device. It must move freely.
- **Warning! Hot steam**
 - Do not open the lid (d) during steam operation.
 - You should also not open the lid immediately after steam operation. Wait approx. 2-3 minutes.
- Fill with water before operation. Use a vessel to do so. The water should be filled in up to the maximum mark, but do not overfill the tank!
- **Warning! Hot surface**
- The tank (c) contains a heating element and becomes very hot during operation.
 - Do not remove this to replenish with water.
 - The tank should only be removed for the purposes of cleaning after it has cooled down.
- After the cooking process please throw the residual water in the tank away.
- Check and clean the float (e) regularly. It must not be twisted.

Filling with Water

- Press the buttons (a) to remove the lid from the water tank.
- Fill the water tank with clear, cold water up to the maximum mark.

i NOTE:

Always fill the tank before you begin cooking. For safety reasons the steam cooking programme cannot be started with too little or no water.

- Place the lid back on the water tank. The closer (b) must click into place.

The Plastic Trays

- Place the closed tray on the floor of the oven compartment. This is used to collect water or other liquids.
- The tray containing the holes is inserted at medium height in the oven compartment. The food to be cooked is placed on this tray so that it is completely surrounded by steam.

Steam Cooking

1. Open the door and place the food to be cooked on the tray. In the case of rice or similar products you should use an appropriate vessel.
2. Press the STEAM.MICRO.CLOCK button or select an automatic programme as described above.
3. Use the rotating knob to set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes, or select a weight.
4. Press the START button to start.

i NOTE:

During the first 40 seconds the LIGHT WAVE (Grill) is also operated to preheat the oven compartment slightly.

5. After the time has elapsed the device switches off and „END“ appears in the display.

Replenishing with Water

If during the cooking process the water level falls below the minimum mark, the cooking process is interrupted and a beep is heard.

- Wait for approx. 2 to 3 minutes so that the steam can cool down a little.
- Open the lid carefully, as there is still steam and hot water in the water tank.
- Fill the water tank up to the maximum mark. You can use a vessel to help you.
- Then close the lid.

End of the Cooking Process

During the cooking process most of the steam is emitted through ventilation slits on the top of the microwave oven. However, some of the steam remains inside the oven in the form of condensation.

- Open the door slowly as together with the inner walls it is covered with condensation.
- Some of the water may drip on to the working surface. Be prepared to wipe it up.
- When you remove the cooked food, use an oven cloth or similar items to help you.
- After the oven compartment has cooled down, wipe the inside dry with a cloth.

Water Channel (7)

i NOTE:

When certain (water-containing) products are cooked, increased quantities of condensation are produced on the inside of the door, which may drip on to the worktop when the door is opened. This is „clean“ condensation!

Push to the water channel under the door so that the condensation can drain into the channel.

After every cooking procedure or after an operating time of more than 30 minutes the water channel must be emptied.

Steam Cooking Table

General

- The following times are only a guide and may vary depending upon circumstances.
- The size/quantity of food selected should not be too much.
- Defrost meat and poultry before cooking it.

Rice

- There are various types of rice. Follow the specific cooking instructions for each type.
- Measure the rice and water precisely and pour into the rice bowl. Put the lid on and switch on the steam cooker.
- Check whether the rice is cooked as specified by the cooking time. Stir the rice.
- When checking/stirring the rice, make sure that the condensed water does not drip into the rice bowl. It will alter the quality and the taste of the rice.
- After steaming the rice, spice it with salt, pepper or butter.

Type of vegetable/fruit	Weight or pieces	Estimated time (Minutes)
White cabbage	500 g, cut	16-18
Celery	250 g, diced	14-16
Carrots	500 g, diced	18-20
Cauliflower, whole	500 g	20-22
Corn on the cob	3-5 cobs	14-16
Eggplant	500 g	16-18
Champignon, whole	500 g	10-12
Onions	250 g, finely diced	12-14
Pepper, whole	up to 4 average-sized	12-13
Potatoes	ca. 500 g	30-32
Turnips	1 average-sized, diced	28-30
Spinach	250 g	14-16
Pumpkin	500 g	16-18
Beets	500 g, sliced	20-22
Frozen vegetables	285 g	28-50
Apples	500 g, in Pieces	10-15
Pears	500 g, in Pieces	10-15

Rise types	Together in the Rice Bowl		Estimated time (Minutes)
	Rice quantity	Water	
Brown rice			
- Normal	1/2 cup	1 cup	42-45
- Parboiled	1 cup	1 1/2 cups	45-50
Long grain and wild rice mix			
- Normal	1 cup	1 1/2 cups	56-58
- Precooked rice	1 cup	1 3/4 cups	18-20
Instant rice	1 cup	1 1/2 cups	12-15
White rice			
- Normal	1 cup	1 1/2 cups	45-50
- Long grain	1 cup	1 2/3 cups	50-55

Vegetables/Fruit

- Wash the vegetables well. Cut the stems and peal or chop the vegetables as required by the recipe. Smaller pieces cook faster than large ones.
- The quantity, freshness, size/consistency and the temperature of frozen foods can influence the steaming time. The quantity of water and the cooking time vary according to the desired result.
- Frozen vegetables are not to be thawed before steaming.

Type of vegetable/fruit	Weight or pieces	Estimated time (Minutes)
Artichokes, whole	4 whole pieces	30-32
Asparagus, tips	500 g	12-14
Beans		
- Green/wax	250 g	12-14
- cut or whole	500 g	20-22
- thick beans	500 g, shelled	12-13
Red beets	500 g, cut	25-28
Broccoli, tips	500 g	20-22
Brussels sprouts	500 g	24-26

Fish and Seafood

- The cooking time provided in the table is for fresh, frozen and thawed seafood and fish. Clean and wash the fresh seafood and fish well before steaming.
- Almost all types of fish and seafood cook fast. Steam cook them in small portions or in the specified quantities.
- The time varies for the opening of large and small mussels and oysters. Check the shells to avoid that they boil. Do not eat mussels whose shell does not open after steaming to avoid food poisoning!
- Fish filets can be steamed also in the rice bowl.

Seafood/Fish	Weight or pieces	Estimated time (Minutes)
Whole mussels in the shell	500 g	10-12
Crabs	250 g	20-22
Lobster		
- Tail	2-4	16-18
- cut	500-600 g	18-20
Small mussels (fresh in the shell)	500 g	14-16
Oysters (fresh in the shell)	1500 g	18-20
Scallops (fresh)	500 g	16-18
Shrimps		
- average-sized in shell	500 g	10-12
- large/jumbo in shell	500 g	16-18
Fish		
- whole	250-375 g	10-12
- filet	500 g	10-12
- steak	500 g, 2.5 cm thick	16-18

Meat

Meat type	Weight or pieces	Estimated time (Minutes)
Beef		
- Pieces	500 g	28-30
- Hamburger/Rissoles	500 g	16-18
- Meatballs	500 g	22-24
Chicken		
- Pieces/slices	2-4	24-26
Lamb		
- Pieces/slices	500 g	26-28
Pork		
- Pieces/slices	500 g	26-28
Hot dogs/Frankfurters	500 g	14-18

Eggs

Type	Quantity	Estimated time (Minutes)
In the shell		
- soft-boiled	1-12	15-18
- hard-boiled	1-12	19-22
Poached		
1st step: Put 2 cups of water in the rice bowl; Steam to heat the water.		7-8
2nd step: Beat the eggs and put the contents in the small bowl, put the bowl in the rice bowl with hot water until the egg is poached.		7-8
Scrambled eggs		
Beat 6 eggs with 2 tablespoons of milk and pour into the rice bowl.		
Spice with salt and pepper. Beat the eggs during the first minutes of the cooking.		20-22

Cooking in Several Steps

With this microwave it is possible to programme three different functions one after the other.

Let us assume you select the following programmes for cooking:

Heating up Food in the Microwave**Grilling with LIGHT WAVE**

1. Press the STOP/CANCEL button.
2. Press the MICRO. DEF. button. „1S“ appears in the display.
3. Select the desired microwave power level by pressing the MICRO. DEF. button once or several times.
4. Set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating button.
5. Press the LIGHT WAVE/COMBI(NATION) button. „2S“ appears in the display.
6. Set the desired cooking time between 10 seconds and 95 minutes using the rotating button.
7. To start cooking press the START button.

After the time has elapsed the oven switches off and the word „END“ appears in the display. Then you can remove the food.

Special Functions**Automatic Reminder**

After cooking has finished you are reminded every 2 minutes by a beep to remove the food.

This reminder is switched off by opening the door or pressing the STOP/CANCEL button.

Disabling

Press the STOP/CANCEL button for more than 3 seconds to disable the machine. The fact that the machine is disabled is then shown in the display. The function of the operating controls is now blocked. Press the STOP/CANCEL button again for more than 3 seconds to reactivate the machine.

Error Messages

The symbols „E-1“, „E-2“, „E-3“ or „E-4“ may appear in the display during operation. In this case there is a problem with the electronic control system.

- Press the STOP/CANCEL button and remove the mains plug from the socket.
- After a few minutes re-insert the plug and repeat the process.
- If the fault recurs, press the STOP/CANCEL button and send the device with a description of the fault to our service centre.

Cleaning

Turn the microwave off and remove the mains plug.

Interior

- Keep the interior of the oven clean. Splashes and overflowing liquids on the walls of the oven can be removed with a damp cloth. If the oven is very dirty a mild detergent can also be used. Please do not use any abrasive detergents.
- Wipe off the viewing window on the inside and outside with a damp cloth and remove splashes and stains from overflowing liquids regularly.

External Walls

- The external walls of the microwave should only be cleaned with a damp cloth. Please ensure that no water enters the openings in the housing and therefore inside the device.
- The switches should also only be cleaned with a damp cloth. In order to clean the function switch, first open the microwave door to avoid switching on the device so accidentally.

Grilling Grid

- Clean the grilling grid by hand with warm water and a little washing-up liquid.

Lid with Float

These components should only be cleaned by hand and no washing-up liquid should be used.

- Rinse the parts under warm running water.
- In the case of severe soiling you can use a nylon brush.
- Dry thoroughly. Make sure that the seal located at the bottom of the component is correctly positioned.

Water Tank

This component should only be cleaned by hand and no washing-up liquid should be used.



CAUTION:

Never immerse the water tank in water or other liquids.

Descaling

In the case of hard water, lime gradually accumulates on the heating element. In order to prevent this, please put a standard commercially available decalcifier on a citric acid base into the water container after the device has been used between 7 and 10 times and fill it up to the "MAX" mark with water. Please use the quantities as instructed. Then replace the lid on the water tank. Do **not** operate the device!

- After the decalcifier has been allowed to act for the designated period the lime residues can be removed with a nylon brush if necessary.
- Rinse out the water container several times with cold water.
- The descaling intervals depend on the degree of hardness of the water and the frequency of use.

Odours

- In order to remove any unpleasant odours that may emanate from the microwave, place a dish filled with water and lemon juice that is suitable for microwave use in the oven and heat it for approximately 5 minutes. Then wipe out the oven with a soft cloth.

Oven light

- If you need to replace the lighting in the oven, please contact a specialist workshop near you.

Technical Data

Model:	MWG 1212 D CB
Power supply:	230 V, 50 Hz
Power consumption:	
Microwave:	1400 W
Steam:	1250 W
Grill:	850 W
Rated microwave power output:	800 W
Cavity volume:	23 litres
Protection class:	I

This device has been tested according to all relevant current CE guidelines, such as electromagnetic compatibility and low voltage directives, and has been constructed in accordance with the latest safety regulations.

Subject to technical changes without prior notice!

Guarantee

The device supplied by our Company is covered by a 24 month guarantee starting on the date of purchase (receipt).

During the life of the guarantee any fault of the device or its accessories ascribable to material or manufacturing defects will be eliminated free of charge by repairing or, at our discretion, by replacing it. The guarantee services do not entail an extension of the life of the guarantee nor do they give rise to any right to a new guarantee!

Proof of the guarantee is provided by the proof of purchase. Without proof of purchase no free replacement or repair will be carried out.

If you wish to make a claim under the guarantee please return the **entire** machine in the **original packaging** to your dealer together with the receipt.

Defects to consumables or parts subject to wearing as well as cleaning, maintenance or the replacement of said parts are not covered by the guarantee and hence are to be paid!

The guarantee lapses in case of unauthorized tampering.

After the expiry of the guarantee

After the expiry of the guarantee repairs can be carried by the competent dealer or repair service against the payment of the ensuing costs.



Meaning of the “Dustbin” Symbol

Protect our environment: do not dispose of electrical equipment in the domestic waste.

Please return any electrical equipment that you will no longer use to the collection points provided for their disposal.

This helps avoid the potential effects of incorrect disposal on the environment and human health.

This will contribute to the recycling and other forms of reutilisation of electrical and electronic equipment.

Information concerning where the equipment can be disposed of can be obtained from your local authority.

BOMANN®

C. Bomann GmbH
Heinrich-Horten-Str. 17 · 47906 Kempen
Tel.: 02152/8998-0 · Fax: 02152/8998911
e-mail: mail@bomann.de · Internet: www.bomann.de