

## **Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen**

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Mikrowellen-Gerätes nutzen. Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie für viele gebräuchliche Gerichte und Einstellwerte. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**D** **Bosch Info-Team 01 805/304050** (EUR 0,14/Min.)

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

**A** **0800-295995**

<http://www.bosch-hausgeraete.at>

<b>Gebrauchsanleitung</b> .....	<b>1-32</b>
<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>33-66</b>
<b>Istruzioni per l'uso</b> .....	<b>67-100</b>
<b>Gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>101-136</b>

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vor dem Anschluss des neuen Gerätes</b> .....	<b>4</b>
Vor dem Einbau .....	4
<b>Aufstellen und Anschließen</b> .....	<b>5</b>
<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>6</b>
Sicherheitshinweise .....	6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	9
<b>Das Bedienfeld</b> .....	<b>12</b>
Die Heizarten .....	13
Das Zubehör .....	13
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>14</b>
Garraum aufheizen .....	14
<b>Die Mikrowelle</b> .....	<b>15</b>
Geschirr .....	15
Die Mikrowellen-Leistungen .....	16
So stellen Sie ein .....	16
<b>Tabellen und Tipps</b> .....	<b>18</b>
Hinweise zu den Tabellen .....	18
Auftauen .....	18
Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen	19
Speisen erhitzen .....	20
Speisen garen .....	22
Tipps zur Mikrowelle .....	23
<b>Grillen</b> .....	<b>24</b>
So stellen Sie ein .....	24
Grilltabelle .....	25

# Inhaltsverzeichnis

<b>Mikrowelle und Grill kombiniert</b> .....	<b>26</b>
So stellen Sie ein .....	26
Grill mit Mikrowelle kombiniert .....	27
Prüfgerichte nach EN 60705 .....	28
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>29</b>
Reinigungsmittel .....	29
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>30</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>31</b>
Technische Daten .....	32

QUELMICROONDES.COM

---

# Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

## Wichtige Sicherheitshinweise

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanleitung. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchsanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitung bei.

---

## Vor dem Einbau

### Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

### Transportschäden

Prüfen Sie das Gerät nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie es nicht anschließen.

### Elektrischer Anschluss

Wenn die Anschlussleitung beschädigt ist, muss sie von einem Fachmann, der vom Hersteller geschult ist, ausgetauscht werden, um Gefahren zu vermeiden.

QUELMICROPHONES.COM

---

# Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Das Tischgerät auf eine feste, ebene Unterlage (mindestens 85 cm über dem Fußboden) stellen. Die Lüftungsschlitze an der Rück-, Ober- und an der Unterseite müssen frei bleiben.

Die Minimale Höhe des freien Raumes über der Geräte-Oberseite beträgt 30 cm.

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 10 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Der Geräte-Stecker muss immer erreichbar sein.

Keine Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

QUELMICHTOENDE.COM

---

# Worauf Sie achten müssen

---

## Sicherheitshinweise

Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben.

- wenn sie körperlich oder geistig nicht in der Lage sind
- oder wenn ihnen Wissen und Erfahrung fehlen, das Gerät richtig und sicher zu bedienen.

### Kinder und Mikrowellen

Kinder dürfen Mikrowellengeräte nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

### Heiße Flächen

Nie die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Diese werden bei Betrieb heiß. Die Geräteinnenflächen und Heizelemente werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!  
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Anschlusskabel von Elektrogeräten nie mit der Gerätetür einklemmen. Die Isolierung könnte beschädigt werden.

Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Die Geräte-Oberseite nie als Ablagefläche verwenden. Brandgefahr!

## Garraum

Brennbare Gegenstände nie im Garraum aufbewahren. Sie könnten sich beim Einschalten entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Bei Rauch im Garraum nie die Gerätetür öffnen. Ziehen Sie den Netzstecker.

Das Gerät nie ohne Speisen im Garraum einschalten. Es könnte überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr).

Das Mikrowellengerät nie ohne Drehteller benutzen.

Lebensmittel nie direkt auf den Drehteller legen. Verwenden Sie immer ein Geschirr.

Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Beobachten Sie den Vorgang. Verwenden Sie eine kurze Dauer und stellen Sie wenn nötig nach.

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Gerät entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

## Gerätetür und Dichtung



Nie das Gerät in Betrieb nehmen, wenn die Gerätetür beschädigt ist. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Gerätetür muss gut schließen.

Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.

## Umgebung



Das Mikrowellengerät nie großer Hitze und Nässe aussetzen.

## Reinigung



Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden!  
Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Das Gerät regelmäßig reinigen. Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche zerstört werden und das Gerät mit der Zeit durchrosten.  
Mikrowellen-Energie entweicht!

## Reparaturen



Reparaturen dürfen nur Kundendienst-Techniker durchführen, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Nie Reparatur- oder Wartungsarbeiten vornehmen, bei denen die Schutzabdeckung gegen Mikrowellen-Energie abgenommen werden muss.  
Rufen Sie den Kundendienst.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Nie ein defektes Gerät einschalten. Ziehen Sie den Netzstecker. Rufen Sie den Kundendienst.

Nie die Garraumlampe selbst austauschen. Rufen Sie den Kundendienst.

**ACHTUNG!** Reparatur- und Wartungsarbeiten, bei denen die Schutzabdeckung gegen Mikrowellenenergie abgenommen werden muss, dürfen wegen der dabei bestehenden Risiken nur von Fachpersonal vorgenommen werden.

QUELMICROONDES.COM



# Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

## Zubereitung von Lebensmitteln



Die Mikrowelle ausschließlich zur Zubereitung von Lebensmitteln verwenden. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Brandgefahr!

Kinder dürfen Mikrowellen-Geräte nur benutzen, wenn Sie angeleitet wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen werden.

## Mikrowellen-Leistung und -Zeit



Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden. Das Gerät kann beschädigt werden. Brandgefahr! Richten Sie sich nach den Angaben in der Gebrauchsanleitung.

## Geschirr



Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen. Verletzungsgefahr!

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Verbrennungsgefahr!

Nehmen Sie Geschirr und Zubehör immer mit Topflappen aus dem Gerät.

## Verpackungen

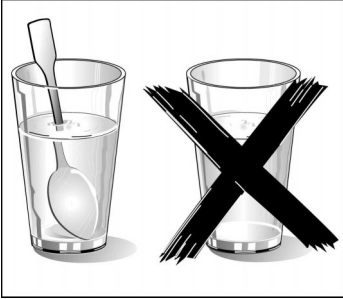


Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!

Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!  
Richten Sie sich nach den Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

## Getränke



Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Verbrennungsgefahr!  
Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.

Nie Getränke oder andere Lebensmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen. Explosionsgefahr!

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Gerät entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

## Babynahrung



Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder Sauger.

Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Nur so verteilt sich die Wärme gleichmäßig.

Verbrennungsgefahr!

Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

**Lebensmittel mit Schalen  
oder Häuten**



Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können auch nachdem der Mikrowellen-Betrieb beendet ist explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Verbrennungsgefahr!  
Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale bzw. Haut an.

**Lebensmittel trocknen**



Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Brandgefahr!

**Lebensmittel mit geringem  
Wassergehalt**



Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen. Brandgefahr!

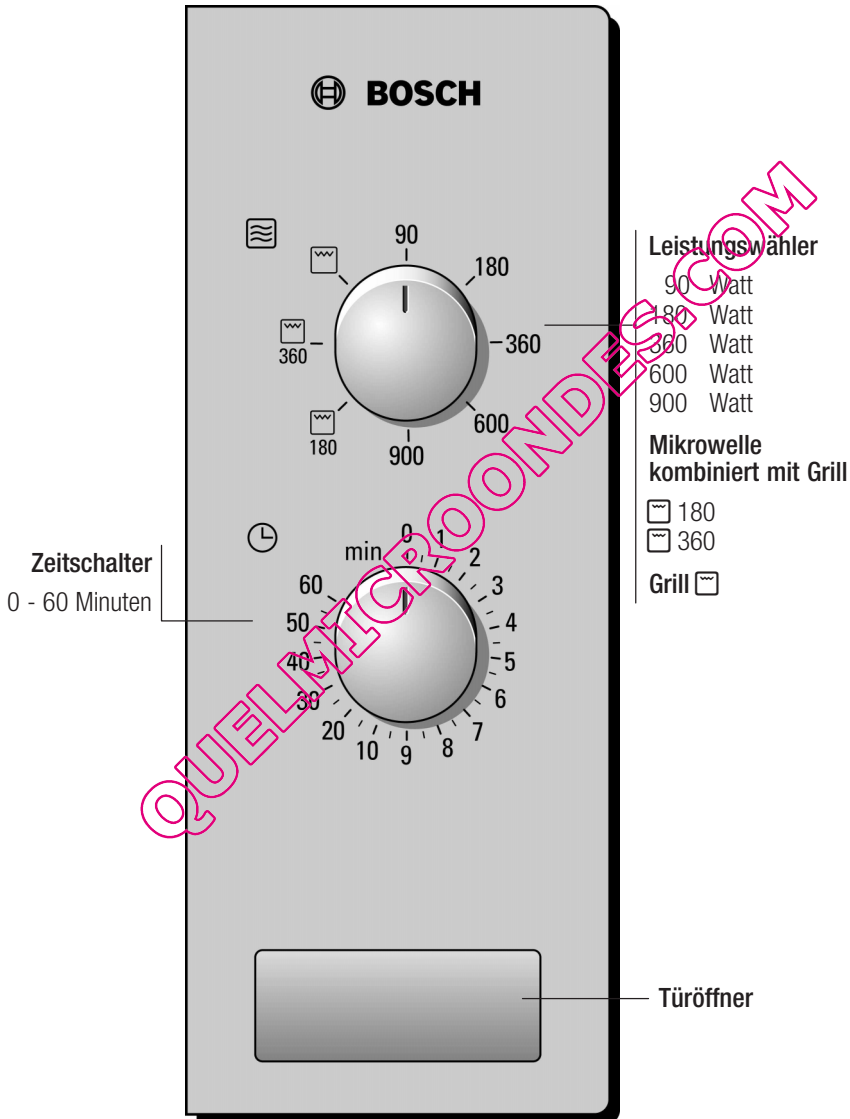
**Speiseöl**



Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen. Brandgefahr!

QUELMICROONDDES.COM

# Das Bedienfeld



---

## Die Heizarten

### Mikrowellen

Sie werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellenleistungen:

- 900 W zum Erhitzen von Flüssigkeiten.
- 600 W zum Erhitzen und Garen von Speisen.
- 360 W zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.
- 180 W zum Auftauen und Weitergaren.
- 90 W zum Auftauen empfindlicher Speisen.

### Grill

Damit können Sie Aufläufe gratinieren oder überbacken.

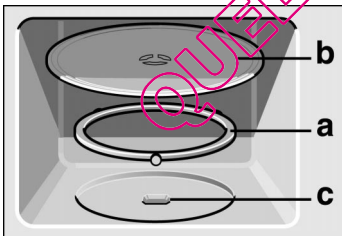
### Grill kombiniert mit Mikrowelle

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Der kombinierte Betrieb ist besonders gut für Aufläufe und Gratins geeignet. Die Gerichte werden knusprig und braun. Es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

---

## Das Zubehör

### Der Drehteller



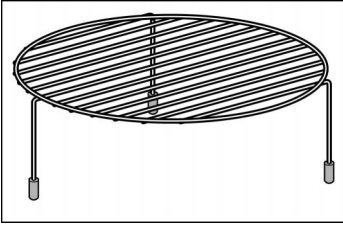
So setzen Sie den Drehteller ein:

1. Den Rollenring **a** in die Vertiefung im Garraum legen.
2. Den Drehteller **b** in den Antrieb **c** in der Mitte des Garraum-Bodens einrasten lassen.

Benutzen Sie das Gerät nur mit eingesetztem Drehteller. Achten Sie darauf, dass er richtig eingerastet ist.

Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

## Rost



Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast oder als Stellfläche, z. B. für flache Auflaufformen.

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.


---

# Vor der ersten Benutzung

---

## Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Garraum mit eingesetztem Drehteller 10 Minuten lang auf.

1. Leistungswähler auf Grill  stellen.
2. Mit dem Zeitschalter 10 Minuten einstellen.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür.

---

# Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln zu Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle ist zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen geeignet.

Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Probieren Sie die Mikrowelle doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser für Ihren Tee.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Stellen Sie die Tasse mit dem Wasser auf den Drehteller.

1. Leistungswähler auf 900 Watt stellen.
2. Mit dem Zeitschalter 2 Minuten einstellen.

Nach 2 Minuten ertönt ein Signal. Das Wasser für den Tee ist heiß.

Während Sie den Tee trinken, lesen Sie bitte nochmals die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

---

## Geschirr

### Geeignetes Geschirr

Geeignet ist hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan, Keramik oder temperaturfestem Kunststoff. Diese Materialien lassen Mikrowellen durch.

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen.

Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

### Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr.

Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achtung! Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

### Geschirrtest:

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten.  
Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowelleneignet ist, machen Sie diesen Test: Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

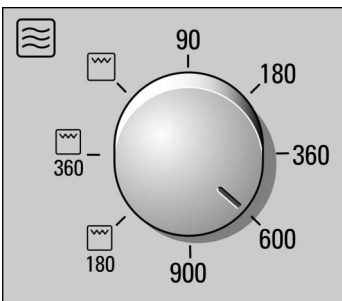
## Die Mikrowellen-Leistungen

### Mikrowellen-Leistung geeignet zum

900 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten
600 Watt	Erhitzen und Garen von Speisen
360 Watt	Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
180 Watt	Auftauen und Weitergaren
90 Watt	Auftauen empfindlicher Speisen

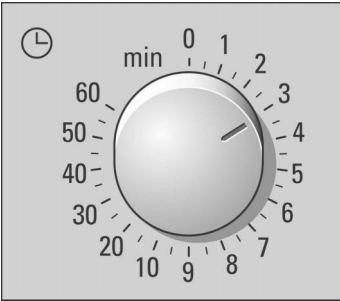
## So stellen Sie ein

Beispiel:  
Mikrowellen-Leistung 600W,  
3 Minuten



1. Leistungswähler auf die gewünschte Mikrowellen-Leistung stellen.





2. Mit dem Zeitschalter die Garzeit einstellen. Bei weniger als zwei Minuten zuerst auf eine längere und dann gleich zurück auf die gewünschte Zeit drehen.

Die eingestellte Garzeit läuft ab.  
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.

### Korrigieren

Die Garzeit können Sie jederzeit verändern.

### Vorzeitig beenden

Der Mikrowellenbetrieb wird beendet, wenn Sie den Zeitschalter auf 0 stellen.

### Hinweise

Wenn Sie während des Betriebes die Gerätetür öffnen, wird die Mikrowelle unterbrochen und der eingestellte Zeitablauf angehalten. Nach dem Schließen läuft die Mikrowelle weiter.

Sind in den Tabellen zwei Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten angegeben, zuerst die erste Mikrowellen-Leistung und -Zeit einstellen und nach dem Signal die zweite.

QUELMICROWELLEN.COM

---

# Tabellen und Tipps

---

## Hinweise zu den Tabellen

In den folgenden Tabellen finden Sie viele Möglichkeiten und Einstellwerte zur Mikrowelle.

Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind abhängig vom Geschirr, von der Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel.

In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge - fast doppelte Dauer,

halbe Menge - halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

---

## Auftauen

Setzen Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.

Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Die Speisen zwischendurch 1-2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen. Das Fleisch kann auch mit einem kleinen gefrorenen Kern weiterverarbeitet werden.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10 - 20 Min. 180 W, 20 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. 180 W, 30 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufge- tautes Fleisch entfernen.
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g 1200 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
Butter	125 g 250 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2 - 3 Min. 180 W, 1 Min. + 90 W, 3 - 4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasuren, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.

## Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 8-11 Min.	
Suppen	400 g	600 W, 8-10 Min.	
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-13 Min.	
Fleisch in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	Evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 2-5 Min. 600 W, 8-10 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 8-10 Min. 600 W, 14-17 Min.	Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	Ohne Zusatz von Wasser garen.

## Speisen erhitzen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.



Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffelöffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.

Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatureausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertigergericht (2 - 3 Komponenten)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Getränke	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 Min. 900 W, 2 - 3 Min. 900 W, 3 - 4 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca ½ Min. 360 W, ca - 1 Min. 360 W, ca 1½ Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 4 - 5 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8 - 11 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 Min. 600 W, 8 - 11 Min.	
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 5 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.

## Speisen garen

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß.

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.

Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2-5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
Hackbraten	750 g	600 W, 20 - 25 Min.	Am besten offen garen.
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 25 - 30 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 5 - 10 Min.	
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 Min. 600 W, 10 - 15 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1 - 2 EL Wasser zugeben.
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 Min. 600 W, 11 - 14 Min. 600 W, 15 - 22 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Etwa 1 cm hoch im Gefäß Wasser zugeben, umrühren.
Reis	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 Min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 Min.	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6 - 8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 - 3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9 - 12 Min.	

## Tipps zur Mikrowelle

**Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.**

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:  
Doppelte Menge = doppelte Zeit  
halbe Menge = halbe Zeit

**Die Speise ist zu trocken geworden.**

Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

**Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.**

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.

**Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.**

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

**Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.**

Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals.

**Hinweis**


An Türfenster, Innenwänden und Boden kann sich Kondenswasser bilden. Das ist normal. Die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

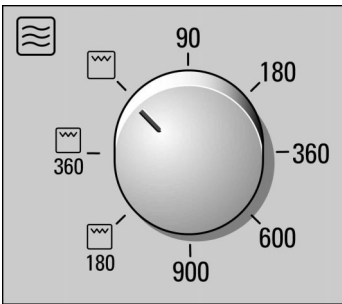
QUELMICHAEL.COM

# Grillen

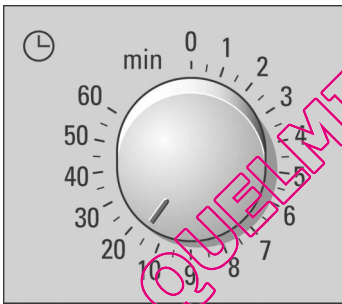
Ein leistungsstarker Grill sorgt für eine intensive Oberflächenhitze und eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel.

## So stellen Sie ein

Beispiel:  
Grill , 15 Minuten.



1. Leistungswähler auf  stellen.



2. Mit dem Zeitschalter 15 Minuten einstellen.

**Die Dauer ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus.

**Korrektur**

Die eingestellte Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

**Anhalten**

Die Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen läuft die eingestellte Dauer weiter.

**Löschen**

Den Zeitschalter auf Null drehen. Stellen Sie neu ein.



## Grilltabelle

Grillen Sie immer bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.

Alle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

	<b>Menge</b>	<b>Zubehör</b>	<b>Zeit in Minuten</b>
Toastbrot vortoasten	2 - 4 Scheiben	Rost	1. Seite: ca. 2 - 4 Min. 2. Seite: ca. 2 - 4 Min.
Toast überbacken	2 - 4 Scheiben	Rost	Je nach Belag: ca. 7 - 10 Min.
Suppen überbacken, z.B. Zwiebelsuppe	2 - 4 Tassen	Drehteller	15 - 20 Min.

QUELMICROONDES.COM

# Mikrowelle und Grill kombiniert

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb.

Die Kombinationen sind möglich

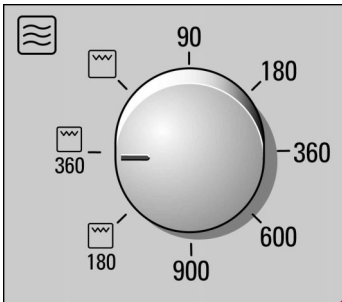
Grill + 180 Watt

Grill + 360 Watt

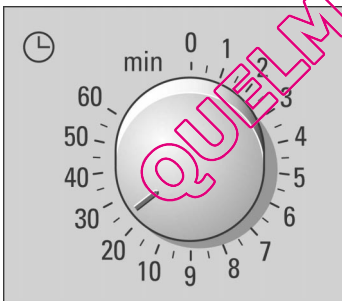
## So stellen Sie ein

Beispiel:

 360, 25 Minuten.



1. Mit dem Leistungswähler  360 einstellen.



2. Mit dem Zeitschalter die Dauer eingeben.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.

## Hinweise

Wenn Sie während des Betriebes die Gerätetür öffnen, wird die Mikrowelle unterbrochen und der eingestellte Zeitablauf angehalten. Nach dem Schließen läuft die Mikrowelle weiter.

Benötigt Ihr Gericht mehr als 60 Minuten, stellen Sie nach dem Signal die restliche Zeit ein.

## Grill mit Mikrowelle kombiniert

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller und decken Sie die Speisen nicht ab.

Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein, der Drehteller muss sich noch drehen können.

Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Speise nach der kürzeren angegebenen Zeit.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 - 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.

Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

Der kombinierte Betrieb ist besonders gut für Aufläufe und Gratins geeignet.

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Zubehör	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	360 W + Grill 40 - 50 min.	Derhteller	1 - 2 mal wenden.
Hackbraten	ca. 750 g	360 W + Grill 25 - 35 min.	Drehteller	Maximal 6 cm hoch.
Hähnchenteile klein, z. B. Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel	ca. 800 g	360 W + Grill 30 - 40 min.	Geschirr auf dem Rost	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wen- den.
Hähnchenflügel, mariniert, gefroren	ca. 800 g	360 W + Grill 15 - 25 min.	Geschirr auf dem Rost	Nicht wenden.

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Zubehör	Hinweise
Nudelauflauf (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	360 W + Grill 25 - 35 min.	Drehteller	Mit Käse bestreuen. Maximal 5 cm hoch.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln)	ca. 1000 g	360 W + Grill 30 - 40 min.	Drehteller	Maximal 4 cm hoch.
Fisch, überbacken	ca. 400 g	360 W + Grill 20 - 25 min.	Drehteller	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf	ca. 1000 g	360 W + Grill 30 - 35 min.	Drehteller	Maximal 5 cm hoch.
Gemüsespieße	4 - 5 Stück	180 W + Grill 15 - 20 Min.	Rost	Holzspieße verwenden.
Fisch-Spieße	4 - 5 Stück	180 W + Grill 10 - 15 Min.	Rost	Holzspieße verwenden.
Speckscheiben	ca. 8 Scheiben	180 W + Grill 10 - 15 Min.	Rost	

## Prüfgerichte nach EN 60705

Qualität und Funktion von Mikrowellengeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

### Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch, 750 g	360 W, 12 - 17 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	Pyrex-Form 20 x 25 cm auf den Drehteller stellen
Biskuit	600 W, 8 - 10 Min.	Pyrex-Form Ø 22 cm auf den Drehteller stellen
Hackbraten	600 W, 20 - 25 Min.	Pyrex-Form auf den Drehteller stellen




### Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 5 - 7 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Pyrex-Form Ø 22 cm auf den Drehteller stellen

## Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Kartoffelgratin	Grill+360 W, 35-40	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen

## Pflege und Reinigung

-  Kurzschlussgefahr!  
Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.
-  Stromschlag-Gefahr!  
Nie das Gerät in Wasser tauchen oder unter einem Wasserstrahl reinigen.
-  Verbrennungsgefahr!  
Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Gerät auskühlen lassen.

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Die Oberfläche kann beschädigt werden. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

## Reinigungsmittel

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen.  
Gerät außen und Garraum mit einem feuchten Tuch und mildern Reinigungsmittel säubern. Mit einem sauberen Tuch nachtrocknen.

## Gerät außen

### mit Edelstahlfront

Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen.  
Bevor Sie das Gerät wieder bedienen, alle Teile und die Oberfläche gut trocknen lassen.  
Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.

<b>Garraum</b>	Innenflächen gründlich trocknen lassen.
<b>Vertiefung im Garraum</b>	Feuchtes Tuch, es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.
<b>Drehteller und Rollenring</b>	Spüllauge. Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.
<b>Rost</b>	Heiße Spüllauge. Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler.
<b>Türscheiben</b>	Glasreiniger
<b>Dichtung</b>	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

## Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Hinweise/Abhilfe</b>
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen, ob die Küchenlampe funktioniert
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Zeitschalter nicht eingestellt	Zeitschalter einstellen
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt	höhere Leistung wählen
	die Speisemenge im Gerät ist größer als sonst	doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	die Speisen waren kälter als sonst	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs	Rollenring und Garraumvertiefung reinigen

**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.** Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

## Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

### E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Garraumbür öffnen, rechts. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
-------	----

Kundendienst ☎
----------------

## Technische Daten

Eingangsspannung	AC220-230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1450 W
Maximale Ausgangsleistung	900 W
Grill-Leistung	1200 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	30,5x51,3x40,8 cm
- Garraum	21,5x33,7x26,3 cm
Gewicht	17,0 kg
TÜV-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11.

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden.

Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.



**Afin que cuisiner fasse autant de plaisir quemanger**

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre four compact à micro-ondes.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre nouvel appareil en détail. Nous vous montrons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettrons de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table des matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

QUELMICROONDES.COM

# Table de matières

<b>Avant le branchement de votre nouvel appareil</b>	<b>36</b>
Avant l'encastrement .....	36
<b>Installation et branchement</b> .....	<b>37</b>
<b>Remarques importantes</b> .....	<b>38</b>
Consignes de sécurité .....	38
Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes .....	41
<b>Le bandeau de commande</b> .....	<b>44</b>
Les modes de cuisson .....	45
Les accessoires .....	45
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>46</b>
Chauffer l'enceinte de cuisson .....	46
<b>Les micro-ondes</b> .....	<b>46</b>
Vaisselle .....	47
Les puissances micro-ondes: .....	48
Réglages .....	48
Remarques concernant les tableaux .....	50
Décongélation .....	50
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	52
Réchauffer des mets .....	53
Cuire des mets .....	55
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	56

## Table de matières

<b>Gril</b> .....	<b>57</b>
Réglages .....	57
Tableau de grillages .....	58
<b>Micro-ondes et gril combinés</b> .....	<b>59</b>
Réglages .....	59
Gril combiné aux micro-ondes .....	60
Plats tests selon EN 60705 .....	62
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>63</b>
Nettoyants .....	63
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>64</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>65</b>
Caractéristiques techniques .....	66

QUELMICROONDES.COM

---

# Avant le branchement de votre nouvel appareil

## Consignes de sécurité importantes

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Seulement dans ce cas vous pouvez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conservez soigneusement cette notice d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre la notice.

---

## Avant l'encastrement

### Elimination écologique



Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

### Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

### Branchement électrique

Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par un spécialiste formé par le fabricant, afin d'éviter tout danger.

---

# Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Placez le four de table sur une surface plate et stable (d'au moins 85 cm au-dessus du sol). Les fentes d'aération à l'arrière, sur le dessus et sur le dessous doivent rester dégagées.

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité réglementairement installée. Le fusible/disjoncteur la protégeant doit supporter 10 ampères. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de branchement. Le connecteur de l'appareil doit toujours être accessible.

N'utilisez pas de multiprise, de boîtes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

QUELMICRONDES.COM

# Remarques importantes

## Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez-le uniquement pour préparer des aliments.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance.

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

## Enfants et micro-ondes



Les enfants ne doivent utiliser des appareils à micro-ondes que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.

Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## Surfaces chaudes



Ne jamais toucher les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson. Elles deviennent chaudes lors du fonctionnement. Les parois internes de l'appareil et les résistances chauffantes deviennent très chaudes. Risque de brûlures !  
Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique avec la porte chaude de l'appareil. Ceci pourrait endommager leur gaine isolante. Court-circuit, risque d'électrocution !

Ne jamais utiliser le dessus de l'appareil comme surface de rangement. Risques d'incendie !

## Enceinte de cuisson



Ne jamais conserver des objets inflammables dans l'enceinte de cuisson. Ils risquent de s'enflammer lors de la mise en marche du micro-ondes. Risque de brûlures !

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de fumée dans l'enceinte de cuisson. Retirez la fiche secteur.

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans mets dans l'enceinte de cuisson. Il pourrait subir une surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, vaisselle).

Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.

Ne jamais poser un aliment directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient.

Du liquide débordé ne doit pas parvenir par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil. Observez le processus. Utilisez une courte durée et rajoutez une durée si nécessaire.

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans l'appareil. Risque de brûlures !

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

## Porte de l'appareil et joint



Ne jamais utiliser l'appareil si sa porte est endommagée. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper. Appelez le service après-vente.

La porte de l'appareil doit fermer correctement. Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Le joint doit toujours être propre.

## Environnement



Ne jamais exposer l'appareil micro-ondes à une forte chaleur ou à l'humidité.

## Nettoyage



Ne jamais utiliser un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur !  
Court-circuit, risque d'électrocution !

Nettoyer régulièrement l'appareil. En cas de nettoyage insuffisant, la surface peut être endommagée et l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie micro-ondes s'échappe !

## Réparations



Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Ne jamais procéder à des travaux de réparation ou de maintenance lors desquels il est nécessaire d'enlever le recouvrement de protection contre l'énergie micro-ondes. Appelez le service après-vente.

Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.

Ne jamais mettre en marche un appareil défectueux. Retirez la fiche secteur. Appelez le service après-vente.

Ne jamais changer soi-même la lampe de l'enceinte de cuisson. Appelez le service après-vente.

**ATTENTION !** Les travaux de réparation et de maintenance lors desquels la protection contre l'énergie micro-ondes doit être retirée doivent uniquement être effectués par du personnel spécialiste en raison des risques existants pendant ces opérations.

QUELMICROONDES.COM



# Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes

## Préparation d'aliments



Utiliser les micro-ondes exclusivement pour préparer des aliments. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer encore après plusieurs heures. Risque d'incendie !

Les enfants ne doivent utiliser des appareils à micro-ondes que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation.

## Puissance et temps des micro-ondes



Ne réglez jamais une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer. L'appareil peut être endommagé. Risque d'incendie !  
Suivez les indications dans la notice d'utilisation.

## Vaisselle



N'utilisez jamais de la vaisselle qui n'est pas appropriée aux micro-ondes.

La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater l'ustensile. Risque de blessures !

Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Risque de brûlures !  
Servez-vous toujours de maniques pour retirer la vaisselle et les accessoires de l'appareil.

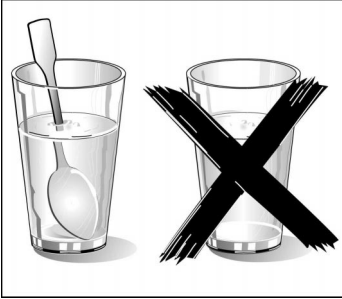
## Emballages



Ne réchauffez jamais les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Risque d'incendie !  
Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Risque de brûlures !  
Suivez les indications figurant sur l'emballage. Servez-vous toujours de maniques pour retirer les mets.

## Boissons



Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder ou jaillir. Risque de brûlures !  
Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.

Ne chauffez jamais des boissons ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion !

Ne jamais chauffer trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion !

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le four. Risque de brûlures !

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du four.

## Aliments pour bébé



Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou la tétine.

Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. Ce n'est qu'ainsi que la chaleur se répartit uniformément. Risque de brûlures !  
Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

**Aliments avec des coquilles ou des peaux**



Ne faites jamais cuire des oeufs dans leur coquille. Ne faites jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion, même après avoir désactivé les micro-ondes. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Risque de brûlures !  
Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percez leur jaune.

Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

**Déshydrater des aliments**



Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Risque d'incendie !

**Aliments avec une faible teneur en eau**



Ne décongelez ou ne réchauffez jamais des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risque d'incendie !

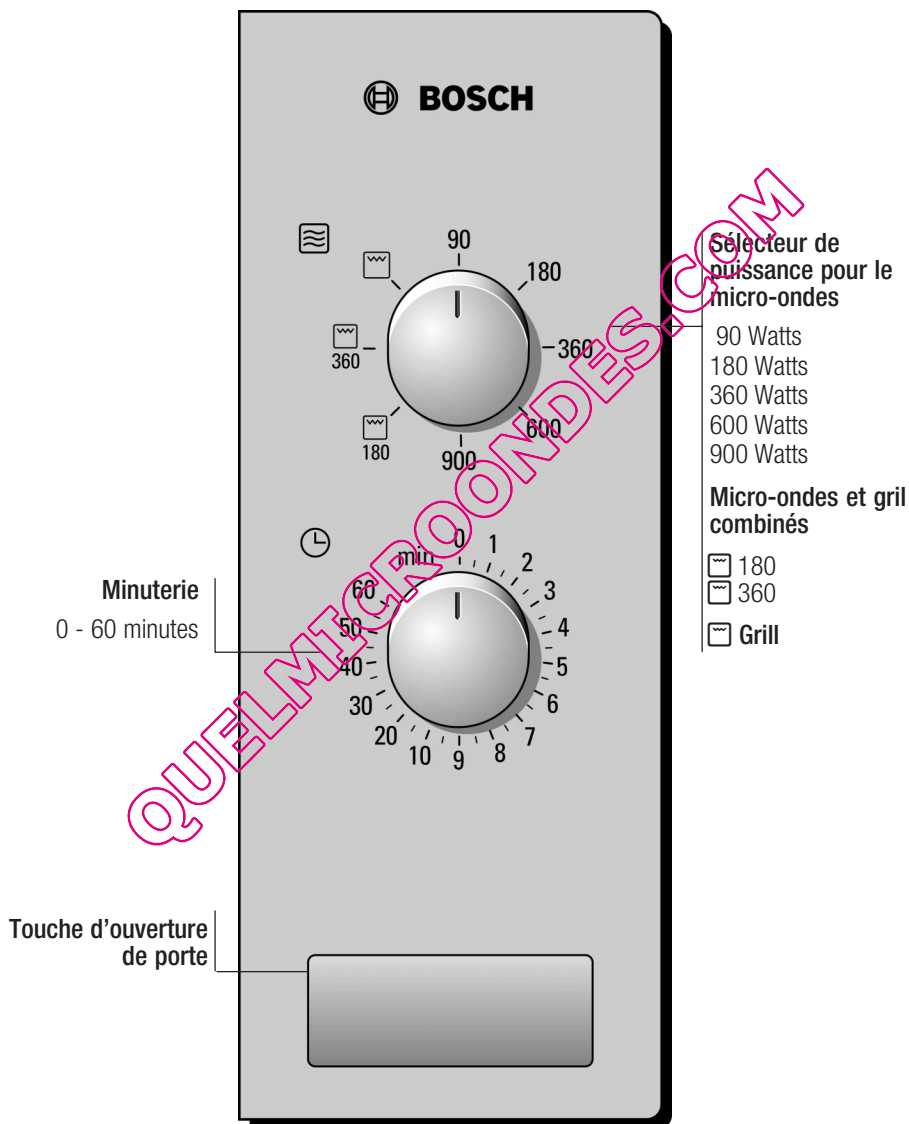
**Huile alimentaire**



Ne chauffez pas aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire. Risque d'incendie !

QUELMICROONDES.COM

# Le bandeau de commande



---

## Les modes de cuisson

### Micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fondre et cuire.

Puissances mirco-ondes:

- 900 W Pour réchauffer des liquides.
- 600 W Pour réchauffer et faire cuire des préparations.
- 360 W Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.
- 180 W Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
- 90 W Pour décongeler des préparations délicates.

### Grillades

Vous pouvez ainsi griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

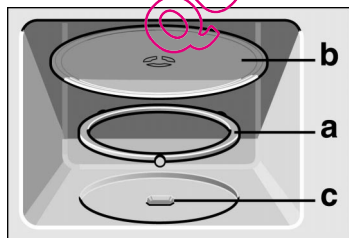
### Micro-ondes combinées au grill

Dans ce cas, le grill fonctionne en même temps que les micro-ondes. Les mets seront croustillants et dorés comme d'habitude, mais cuiront beaucoup plus vite et vous économiserez de l'énergie.

---

## Les accessoires

### Le plateau tournant

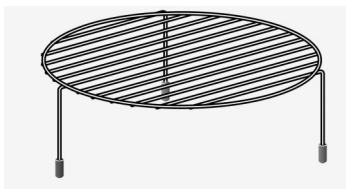


Comment mettre le plateau tournant en place:

1. Insérez le support **a** dans l'entraînement **c** situé au milieu du plancher du four.
- 2 Placez le plateau tournant **b** sur le support **a**.

N'utilisez pas l'appareil sans que le plateau tournant soit en place. Veillez à ce que le support soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

## Grille



Grille pour griller p.ex. des steaks, saucisses ou des toasts ou comme surface support, p.ex. pour des moules à soufflé de faible hauteur.


---

# Avant la première utilisation

---

## Chauffer l'enceinte de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, chauffez l'appareil à vide pendant 10 minutes, porte fermée, le plateau tournant en place.

1. Régler le sélecteur de puissance sur Gril .
2. Régler la minuterie sur 10 minutes.

Un signal retentit après écoulement du temps. Ouvrez la porte de l'appareil.

---

# Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fondre et cuire.

Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec le gril.

Testez directement le four à micro-ondes une première fois. Vous pouvez par exemple faire chauffer une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dedans.

**1.** Réglez le sélecteur de puissance sur 900 Watts.

**2.** A l'aide de la minuterie, réglez sur 2 minute.

Au bout de 2 minute un signal sonore se fait entendre. L'eau pour votre thé est chaude.

Pendant que vous buvez le thé, veuillez lire encore une fois les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

---

## Vaisselle

### Récipients appropriés

Sont appropriés des récipients en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matières laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser.

Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

### Vaisselle inappropriée

La vaisselle métallique est inappropriée.

Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal les mets restent froids.

Attention! Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

### Test de la vaisselle

Ne jamais enclencher les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant :

Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. La vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas appropriée.

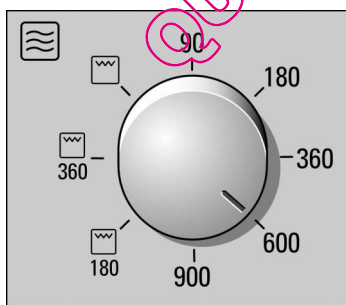
## Les puissances micro-ondes:

### Les puissances micro-ondes:

900 W	Pour réchauffer des liquides.
600 W	Pour réchauffer et faire cuire des préparations.
360 W	Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
90 W	Pour décongeler des préparations délicates.

## Réglages

Exemple:  
Puissance micro-ondes  
600 W, 3 minutes



1. Mettez le sélecteur de puissance sur la puissance micro-ondes souhaitée.





**2.** A la minuterie, réglez la durée de cuisson.

Si vous souhaitez une durée de cuisson inférieure à deux minutes, tournez le bouton d'abord à une durée plus longue et mettez-le ensuite sur la durée souhaitée.

Le micro-ondes se met en marche  
Une fois le temps écoulé, un signal retentit.

### Corriger

Vous pouvez à tout moment modifier la durée de cuisson.

### Arrêt anticipé

Le mode micro-ondes sera terminé si vous mettez la minuterie sur 0.

### Remarques

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, le mode micro-ondes est interrompu et l'écoulement de la durée réglée s'arrête. Une fois la porte refermée, le micro-ondes continue de marcher.

Si les tableaux indiquent deux puissances de micro-ondes et deux durées, réglez d'abord sur la plus faible puissance micro-ondes et la plus courte durée et réglez la deuxième puissance et durée après le signal sonore.

QUELMICROONDES.COM

---

# Tableaux et conseils

---

## Remarques concernant les tableaux

Les tableaux suivants vous indiquent de nombreuses possibilités et valeurs de réglage pour le micro-ondes.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la vaisselle, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux.

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité → Quasiment double durée,

Demi-quantité → Demi-durée.

Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant.

---

## Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le plateau tournant.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien l'enrobage gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.

Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 - 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 20 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. Ensuite, vous pouvez vider les volailles. Vous pouvez continuer à préparer la viande même si un petit noyau est encore surgelé.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Séparez les morceaux lorsque vous les retournez.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10 min.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Volailles ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Enlevez l'emballage complètement
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pain, entier	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Séparez les morceaux de gâteau lorsque vous les retournez. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage ou gélatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. N'empilez pas les aliments.

Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

Entre-temps, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.

Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Viandes en sauce, p.ex. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat.
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis	450 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Acompagnements	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Ajoutez un peu l'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond.
Epinards à la crème	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau.

## Réchauffer des mets

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.



Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.

Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Boissons	150 ml	900 W, 1 - 2 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-tremps.
	300 ml	900 W, 2 - 3 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
	100 ml	360 W, env. 1 min.	
	200 ml	360 W, env. 1½ min.	
Potage, 1 tasse 2 tasses	200 g	600 W, 2 - 3 min.	
	400 g	600 W, 4 - 5 min.	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Séparez les tranches de viande.
Ragoût	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Ajoutez un peu de liquide.
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

QUELMICROONDES.COM

## Cuire des mets

Faites cuire les mets dans des récipients fermés. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.

Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc employer du sel et des épices avec modération.

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. Dans la mesure du possible, n'empilez pas les aliments.

Une fois cuits, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
Accompagnements, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuez.
Riz	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.

---

## Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

---

**Les quantités de mets préparées ne sont pas accompagnées de données de réglage.**

Allongez ou réduisez les temps de cuisson en suivant la règle approximative suivante:

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

---

**Le mets est trop sec.**

La fois suivante, réglez une plus courte durée de cuisson ou sélectionnez une puissance micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez plus de liquide.

---

**Une fois la durée écoulée, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.**

Réglez le temps de cuisson plus long. Des quantités plus importantes et des mets plus hauts demandent une durée de cuisson plus longue.

---

**Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.**

Remuez de temps en temps: la fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.

---

**Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.**

La fois suivante, sélectionnez une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

---

**Remarque**

De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et au plancher. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

QUELMICRONDES.COM

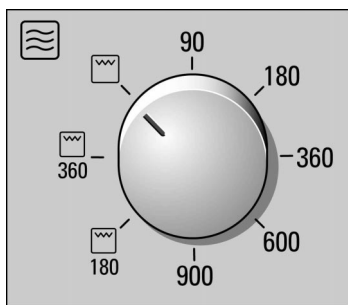


# Gril

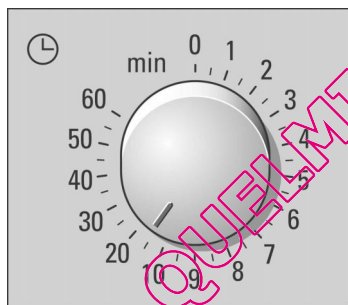
Un gril puissant assure une chaleur intensive à la surface et que les aliments sont uniformément dorés.

## Réglages

Exemple :  
Gril ☐, 15 min.



1. Régler le sélecteur de puissance sur ☐.



2. Régler la minuterie sur 15 minutes.

**La durée s'est écoulée**

Un signal retentit. L'appareil s'éteint.

**Correction**

Vous pouvez modifier à tout moment la durée réglée.

**Arrêter**

Ouvrir la porte de l'appareil. Une fois la porte refermée, la durée continue de s'écouler.

**Effacement**

Tourner la minuterie sur zéro. Réglez de nouveau.

## Tableau de grillages

Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.

Toutes les valeurs indiquées sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la nature des aliments.

Placez la grille sur le plateau tournant.

	Quantité	Accessoire	Temps en minutes
Brunir des toasts	2 - 4 toasts	Grille	1. face: env. 2 - 4 min. 2. face: env. 2 - 4 min.
Gratiner des toasts	2 - 4 toasts	Grille	Selon la garniture: env. 7 - 10 min.
Gratiner des soupes, p.ex. soupe à l'oignon	2 - 4 bols	Plateau tournant	15 - 20 min.

QUELMICROONDES.COM

# Micro-ondes et gril combinés

Dans ce cas, le gril fonctionne en même temps que les micro-ondes.


Combinaisons possibles

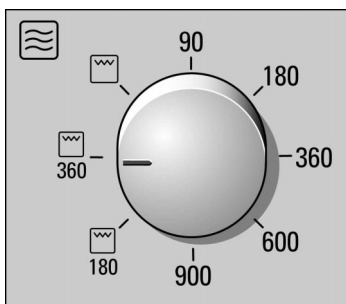
Gril + 180 W

Gril + 360 W

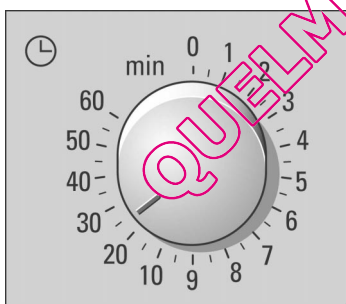
## Réglages

Exemple :

 360, 25 min.



1. Régler le sélecteur de puissance sur  360.



2. Programmer la durée au moyen de la minuterie.

Un signal retentit après écoulement du temps.

## Remarques

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, le mode micro-ondes est interrompu et l'écoulement de la durée réglée s'arrête. Une fois la porte refermée, le micro-ondes continue de marcher.

Si votre mets demande plus de 60 minutes, réglez le temps restant après le signal.

## Gril combiné aux micro-ondes

Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant et ne couvrez pas les aliments.

Pour faire rôtir des aliments, utilisez un plat haut. Ainsi l'intérieur du four reste propre.

Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Le récipient ne doit pas être trop grand, car le plateau tournant doit pouvoir tourner.

Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez l'aliment après le temps plus court indiqué.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer encore 5 - 10 minutes. Le jus de viande se répartira uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous coupez la viande.

Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W durée en minutes	Accessoire	Remarques
Rôti de porc, p.ex.échine	750 g env.	360 W + gril 40 - 50 min.	Plateau tournant	Retourner 1 - 2 fois.
Rôti de viande hachée	750 g env.	360 W + gril 25 - 35 min.	Plateau tournant	Maximum 6 cm de hauteur.
Petits morceaux de poulet, p.ex. cuisses ou ailes de poulet	800 g env.	360 W + gril 30 - 40 min.	Vaisselle sur la grille	Les placer coté peau vers le haut. Ne pas retourner.
Ailes de poulet marinées, surgelées	800 g env.	360 W + gril 15 - 25 min.	Vaisselle sur la grille	Ne pas retourner.

	<b>Quantité</b>	<b>Puissance micro-ondes, W durée en minutes</b>	<b>Accessoire</b>	<b>Remarques</b>
Gratin de pâtes (d'ingrédients précuits)	1000 g env.	360 W + gril 25 - 35 min.	Plateau tournant	Parsemez de fromage. Maximum 5 cm de hauteur.
Gratin dauphinois (de pommes de terre cruées)	1000 g env.	360 W + gril 30 - 40 min.	Plateau tournant	Maximum 4 cm de hauteur.
Poisson, gratiné	400 g env.	360 W + gril 20 - 25 min.	Plateau tournant	Décongeler au préalable du poisson surgelé.
Soufflé au fromage blanc	1000 g env.	360 W + gril 30 - 35 min.	Plateau tournant	Maximum 5 cm de hauteur.
Brochettes de légumes	4 - 5 brochettes	180 W + gril 15 - 20 min.	Grille	Retourner les brochettes.
Brochettes de poisson	4 - 5 brochettes	180 W + gril 10 - 15 min.	Grille	Retourner les brochettes.
Tranches de poitrine	env. 8 tranches	180 W + gril 10 - 15 min.	Grille	

QUELMICROONDES.COM

## Plats tests selon EN 60705

Les laboratoires de contrôle se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils à micro-ondes.

### Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux œufs, 750 g	360 W, 12 - 17 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Placer un moule en Pyrex 20 x 25 cm sur le plateau tournant
Biscuit	600 W, 8 - 10 min.	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant
Rôti de viande hachée	600 W, 20 - 25 min.	Placer un moule en Pyrex sur le plateau tournant

### Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant

### Cuisson en mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Gratin dauphinois	Gril+360 W, 35-40	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant

# Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur. Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants. La surface peut être endommagée. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

## Nettoyants

<b>Extérieur de l'appareil</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.
<b>avec une façade en inox</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux. Enlever immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. Des nettoyeurs spéciaux pour inox s'achètent au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
<b>Creux dans l'enceinte de cuisson</b>	Chiffon humide, de l'eau ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant.
<b>Enceinte de cuisson</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau au vinaigre, sécher avec un chiffon doux.
<b>Plateau tournant et anneau à roulettes</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle. Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veiller à ce qu'il s'enclenche correctement.
<b>Grille</b>	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyant pour inox ou au lave-vaisselle.
<b>Vitres de la porte</b>	Nettoyant pour vitres.
<b>Joint</b>	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.

# Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes:

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche mâle n'est pas enfoncée	La connecter
	Coupure de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	La minuterie n'est pas réglée	Réglez la minuterie.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	La puissance micro-ondes réglée est trop faible	Sélectionnez une puissance de chauffe plus forte
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude	Double quantité - quasiment double durée
	Les mets étaient plus froids que d'habitude	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant	Nettoyer le support et le creux dans l'enceinte de cuisson.

**Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.** Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.



---

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

## Numéros de produit E-N° et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. En ouvrant la porte du micro-ondes, vous trouverez à droite la plaque signalétique comportant ces numéros. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, reportez de suite ces numéros dans l'encadré ci-dessous.

E-n°	FD
Service après-vente 🏠	

QUELMICROONDÉS.COM

## Caractéristiques techniques

Alimentation en courant	AC220-230 V, 50 Hz
Puissance totale connectée	1450 W
Puissance micro-ondes	900 W
Gril	1200 W
Fréquence	2450 MHz
Dimensions (h x la x p)	
- Appareil	30,5x51,3x40,8 cm
- Enceinte de cuisson	21,5x33,7x26,3 cm
Poids	17,0 kg
Contrôlé par le TÜV	oui
Marque CE de conformité	oui

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.

C'est un produit du groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments.

Classe B signifie que l'appareil est approprié pour l'environnement domestique de particuliers.

### **Affinché cucinare diventi piacevole quanto mangiare**

Leggere le presenti istruzioni per l'uso. In questo modo sarà possibile usufruire di tutti i vantaggi tecnici offerti dal forno compatto a microonde.

Vi verranno fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e si potranno conoscere meglio i singoli componenti del nuovo apparecchio. Vi verrà mostrato passo a passo come effettuare le impostazioni. La procedura è estremamente semplice.

Le tabelle indicano i parametri di impostazione e i livelli di inserimento per molte ricette comuni. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, vi vengono fornite informazioni utili per eliminare da soli i piccoli guasti.

Un accurato indice vi consentirà di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

QUELMICROONDES.COM

# Indice

<b>Prima del collegamento di un nuovo apparecchio</b> .....	<b>70</b>
Prima del montaggio .....	70
<b>Installazione e allacciamento</b> .....	<b>71</b>
<b>Aspetti cui prestare attenzione</b> .....	<b>72</b>
Norme di sicurezza .....	72
Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde .....	75
<b>Pannello comandi</b> .....	<b>78</b>
Tipi di riscaldamento .....	79
Accessori .....	79
<b>Prima di iniziare a utilizzare il forno</b> .....	<b>80</b>
Riscaldare il vano di cottura .....	80
<b>Il forno a microonde</b> .....	<b>81</b>
Stoviglie .....	81
Gradi di potenza delle microonde .....	82
Regolazione: .....	83
<b>Tabelle e consigli</b> .....	<b>84</b>
Avvertenze per la lettura delle tabelle .....	84
Scongelare .....	84
Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati .....	86
Riscaldare le pietanze .....	87
Cottura delle pietanze .....	89
Consigli per l'uso della funzione microonde .....	90

# Indice

<b>Cottura al grill</b> .....	<b>91</b>
Regolazione .....	91
Tabella per cuocere al grill .....	92
<b>Microonde e Funzione grill combinati</b> .....	<b>93</b>
Regolazione .....	93
Modalità combinata di grill e microonde .....	94
Pietanze sperimentali secondo EN 60705 .....	96
<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>97</b>
Deodorante .....	97
<b>Cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>98</b>
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>99</b>
Dati tecnici .....	100

QUELMICROONDES.COM

---

# Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

## Avvertenze di sicurezza importanti

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo in questo modo è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare con cura le istruzioni per l'uso. Nel caso in cui cediate l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

---

## Prima del montaggio

### Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e smaltire il materiale di imballaggio conformemente alle disposizioni in materia di tutela ambientale.

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

### Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non allacciare l'apparecchio qualora vengano rilevati danni da trasporto.

### Allacciamento elettrico

Se danneggiato, il cavo di collegamento deve essere sostituito da personale tecnico adeguatamente formato dall'azienda costruttrice, in modo da evitare possibili pericoli.

---

# Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Posizionare l'apparecchio da tavolo su una base piana solida (ad almeno 85 cm dal pavimento). Lasciare libere le fessure di aerazione poste sul lato anteriore, posteriore e sui lati.

L'apparecchio è munito di spina elettrica ed è pronto per l'allacciamento. Deve essere collegato esclusivamente ad una presa con contatto di terra. La protezione deve equivalere a 10 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere alla tensione indicata sulla targhetta di identificazione.

L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Il connettore dell'apparecchio deve essere sempre accessibile.

E' vietato l'uso di connettori e prese multiple o di prolunghes. In caso sovraccarico, sussiste il pericolo di incendio.

QUELMICROAPPARECCHI.COM

---

# Aspetti cui prestare attenzione

---

## Norme di sicurezza

Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

L'apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzarlo esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

- se non sono in condizioni fisiche o mentali
- o se mancano loro istruzioni ed esperienza per utilizzarlo in sicurezza.

## Bambini e microonde



I bambini possono usare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono saperli utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati nelle istruzioni per l'uso.

Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.

## Superfici ad alta temperatura



Non toccare mai le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura. Durante il funzionamento queste superfici si surriscaldano. Le superfici interne dell'apparecchio e gli elementi riscaldanti si surriscaldano. Pericolo di scottature! Tenere lontano i bambini.

Non chiudere il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici nella porta dell'apparecchio. In caso contrario, si rischia di pregiudicare l'isolamento. Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Non utilizzare la parte superiore dell'apparecchio come superficie d'appoggio. Pericolo di incendio!



## Vano di cottura



Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Potrebbero infatti incendiarsi in caso di attivazione dell'apparecchio.  
Pericolo di scottature!

In caso di fumo nel vano di cottura non aprire la porta dell'apparecchio. Staccare la spina.

Non attivare mai l'apparecchio vuoto in quanto potrebbe sovraccaricarsi. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (vedere il capitolo Microonde, stoviglie).

Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.

Non riporre gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Utilizzare sempre una stoviglia.

Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Utilizzare una durata di cottura breve e, se necessario, posticiparla.

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, rum).

Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno dell'apparecchio.  
Pericolo di scottature!

Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

## Porta dell'apparecchio e guarnizione



Se la porta è danneggiata non azionare l'apparecchio. Si potrebbe originare dell'energia a microonde.  
Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

La porta dell'apparecchio deve potersi chiudere perfettamente.

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.

## Ambiente



Non esporre mai l'apparecchio a eccessivo calore o umidità.

## Pulizia



Non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.  
Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Pulire l'apparecchio a intervalli regolari. In caso di pulizia insufficiente, la superficie può essere gravemente danneggiata e l'apparecchio può col tempo arrugginire. Perdita di energia a microonde!

## Riparazioni



Le riparazioni devono essere effettuate unicamente da tecnici del servizio di assistenza tecnica qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

Non effettuare interventi di riparazione o di manutenzione, per i quali occorre rimuovere la copertura di protezione contro le microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non aprire mai l'alloggiamento. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non sostituire la lampadina del vano di cottura. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

**ATTENZIONE!** Gli interventi di riparazione e di manutenzione, per i quali deve essere asportata la copertura di protezione contro le microonde, devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico qualificato a causa dei rischi residui presenti.

QUELMICROONDE.COM

# Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde

## Preparazione di alimenti

Utilizzare la funzione microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni. I cuscini di grano e cereali riscaldati, per esempio, possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Pericolo di incendio!

I bambini possono usare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono saperli utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli indicati nelle istruzioni per l'uso.

## Potenza microonde e durata

Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono incendiarsi. L'apparecchio può danneggiarsi. Pericolo di incendio! Attenersi alle indicazioni riportate nelle istruzioni per l'uso.

## Stoviglie

Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Le stoviglie di porcellana e di ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la parte potrebbe esplodere. Pericolo di lesioni!

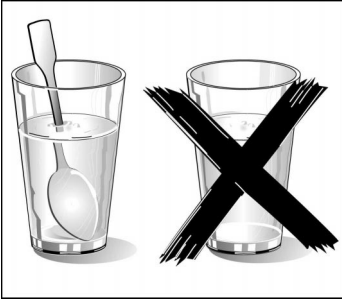
Gli alimenti riscaldati rilasciano calore e le stoviglie possono surriscaldarsi. Pericolo di scottature! Servirsi sempre delle presine per estrarre le pentole e gli accessori dall'apparecchio.

## Confezioni

Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Pericolo di incendio! Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Pericolo di scottature!  
Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione.  
Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

## Bevande



Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un leggero urto del recipiente può causare un improvviso trabocco del liquido o la formazione di spruzzi.

Pericolo di scottature!

Quando si fanno scaldare ingredienti liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.

Non far mai riscaldare le bevande o altri tipi di alimenti in contenitori con coperchio. Pericolo di esplosione!

Non fare mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Pericolo di esplosione!

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, um).

Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno del forno. Pericolo di scottature!

Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta del forno.

## Alimenti per neonati



Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.

Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura in questo modo che il calore si distribuisca omogeneamente. Pericolo di scottature!

Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

### **Alimenti con pelle o buccia**



Non far mai cuocere le uova con guscio. Non far mai scaldare le uova sode. Possono esplodere anche dopo la disattivazione del microonde. Questo vale anche per molluschi e crostacei. Pericolo di scottature!

Nel caso delle uova al tegamino è necessario forare dapprima il tuorlo.

Nel caso di alimenti con pelle o buccia rigida, quali mele, pomodori, patate, salsicce, la buccia può esplodere. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia.

### **Essiccazione degli alimenti**



Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Pericolo di incendio!

### **Alimenti a basso contenuto d'acqua**



Non scongelare o riscaldare gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane, con un valore di potenza troppo elevato o per un periodo di tempo troppo lungo. Pericolo di incendio!

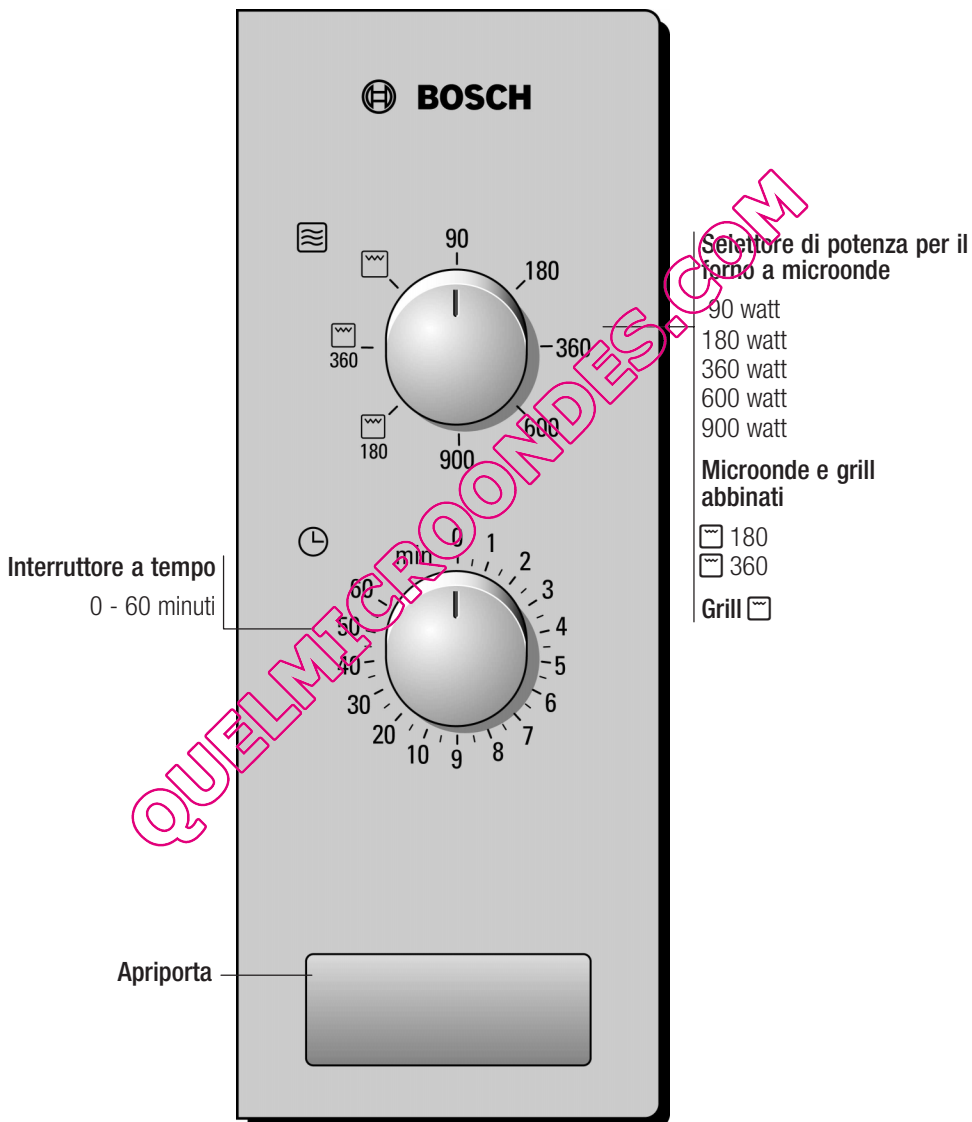
### **Olio**



Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio. Pericolo di incendio!

QUELMICROONDE.COM

# Pannello comandi



---

## Tipi di riscaldamento

### Microonde

Esse vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde è ideale per scongelare rapidamente, riscaldare, fondere e cuocere.

Gradi di potenza delle microonde:

- 900 W Per riscaldare i liquidi.
- 600 W Per riscaldare e cuocere i cibi.
- 360 W Per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati.
- 180 W Per scongelare e continuare la cottura.
- 90 W Per scongelare cibi delicati.

### Cottura al grill

E' possibile cuocere al grill bistecche, salsicciotti, pesce o toast.

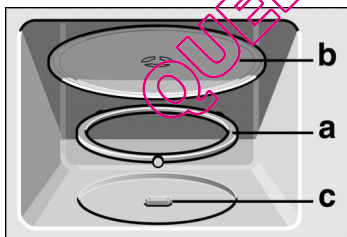
### Combinazione di grill e microonde

Questa modalità consente l'uso simultaneo di grill e microonde. Le pietanze risultano croccanti e dorate, ma la procedura è molto più rapida e consente di risparmiare energia.

---

## Accessori

### Piatto girevole

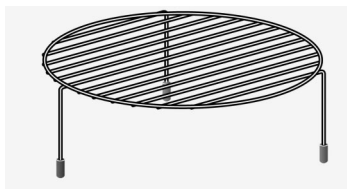


Regolazione del piatto girevole:

1. Inserire il supporto **a** nel sistema di azionamento **c** al centro del fondo del vano cottura.
- 2 Posizionare il piatto girevole **b** sul supporto **a**.

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente dopo aver montato il piatto girevole. Il piatto girevole può ruotare sia verso sinistra sia verso destra.

## Griglia



Griglia per cuocere al grill, ad esempio bistecche, salsicciotti o toast. Può essere inoltre utilizzata come superficie di appoggio per gli stampi per soufflé piani.

---

# Prima di iniziare a utilizzare il forno

---

## Riscaldare il vano di cottura

Per eliminare l'odore di nuovo, riscaldare per 10 minuti il vano di cottura chiuso e vuoto con il piatto girevole inserito.

1. Impostare il selettore di potenza su Funzione grill.
2. Impostare 10 minuti con il timer.

Una volta trascorso il tempo impostato risuona un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio.



---

# Il forno a microonde

Negli alimenti le microonde sono trasformate in calore. Il forno a microonde è ideale per scongelare rapidamente, riscaldare, fondere e cuocere.

Il microonde si può utilizzare da solo o combinato con il grill.

Fate subito una prova con il forno a microonde. Riscaldare ad esempio una tazza d'acqua per preparare un tè.

Prendere una tazza grande senza alcuna decorazione in oro od in argento ed introdurre un cucchiaino da tè.

**1.** Impostare il selettore di potenza sul valore 900 watt.

**2.** Impostare l'interruttore a tempo su 2 minuto.

Dopo 2 minuto sarà emesso un segnale acustico. L'acqua per il tè è calda.

Mentre si beve il tè, leggere nuovamente le istruzioni di sicurezza fornite all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

---

## Stoviglie

### Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

E' anche possibile utilizzare piatti da servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti.

Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

## Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non é permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione! I componenti in metallo, per esempio i cucchiari contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

## Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver dapprima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:

introdurre la pentola vuota nel forno per ½ - 1 minuto alla massima potenza. Controllare regolarmente la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

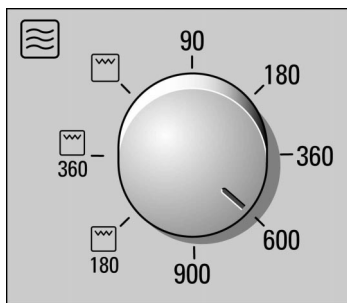
## Gradi di potenza delle microonde

### Gradi di potenza delle microonde

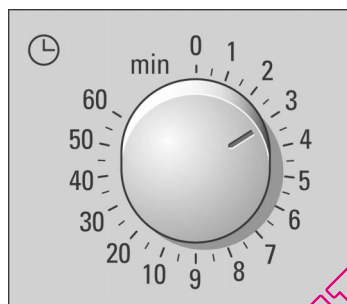
900 watt	Per riscaldare i liquidi.
600 watt	Per riscaldare e cuocere i cibi.
360 watt	Per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati.
180 watt	Per scongelare e continuare la cottura.
90 watt	Per scongelare cibi delicati.

## Regolazione:

Esempio:  
potenza microonde 600 W,  
3 minuti



1. Impostare il selettore di potenza sul grado di potenza microonde desiderato.



2. Impostare il tempo di cottura mediante l'interruttore a tempo.  
Per tempi inferiori a due minuti, impostare dapprima un valore più elevato e ritornare quindi immediatamente al tempo desiderato.

Il forno a microonde si attiva.

Una volta trascorso il tempo, viene emesso un segnale acustico.

### Correzione

Il tempo di cottura può essere modificato in qualunque momento.

### Conclusione anticipata

Per concludere il funzionamento a microonde, posizionare l'interruttore a tempo sul valore 0.

### Avvertenze

Aperto la porta mentre l'apparecchio è in funzione, si interrompe l'esercizio del microonde e lo scorrere del tempo impostato viene momentaneamente sospeso. Richiudendo la porta, si consentirà al forno a microonde di riprendere il funzionamento.

Nel caso in cui le tabelle riportino due tempi e due gradi di potenza, si consiglia di impostare dapprima il primo tempo ed il primo grado di potenza, per impostare poi successivamente il secondo valore dopo il segnale acustico.

---

## Tablelle e consigli

---

### Avvertenze per la lettura delle tabelle

Nelle tabelle seguenti sono indicate molte possibilità e valori di regolazione per le microonde.

I valori riportati dalle tabelle sono valori orientativi che dipendono dalla qualità, dalla temperatura e dalla natura degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso indicati campi di durata. Impostare dapprima la durata più breve e prolungarla se necessario.

Può accadere che le proprie quantità siano differenti da quelle indicate dalle tabelle.

A questo scopo esiste una regola approssimativa:  
quantità doppia - durata pressoché doppia,  
mezza quantità - metà durata.

Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole.

---

### Scongellare

Disporre gli alimenti surgelati in un contenitore aperto e posizionarlo sul piatto girevole.

Le parti delicate, quali le zampe e le ali di pollo, oppure le parti marginali grasse dell'arrosto possono essere coperte con pezzetti di foglio di alluminio. Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del forno. Una volta trascorsa la metà del tempo di scongelamento, si può togliere il foglio di alluminio.

Mescolare o voltare gli alimenti 1 o 2 volte. Gli alimenti di maggiori dimensioni devono essere voltati più volte.

Lasciare riposare l'alimento scongelato per altri 10 - 20 minuti a temperatura ambiente per compensare la temperatura. Per il pollame si può quindi procedere all'estrazione delle interiora. La carne può continuare ad essere trattata anche qualora conservi un piccolo nucleo congelato.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Quando si voltano le fette, separare l'una dall'altra.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10 min.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pollame e parti di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Rimuovere completamente la confezione
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pane, intero	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Quando si voltano le fette di dolce, separarle l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.

Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Non disporre gli alimenti a strati.

Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.

Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.

Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2-5 minuti per compensare la temperatura.

Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.

	<b>Quantità</b>	<b>Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti</b>	<b>Avvertenze</b>
Menu, piatti pronti, pietanze pronte a 2-3 componenti	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Minestre	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Piatti unici	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Quando si mescola, separare le fette di carne l'una dall'altra.
Pesce, ad esempio filetto	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessario, aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad esempio lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Contorni	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Aggiungere del liquido.
Riso, pasta	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola.
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cuocere senza aggiungere acqua.

## Riscaldare le pietanze

Estrarre le pietanze pronte dall'imballaggio. In una stoviglia adatta al forno a microonde, si riscaldano più rapidamente ed in modo più uniforme. Diversi componenti delle pietanze possono essere riscaldati a velocità differenti.



Durante il riscaldamento di liquidi, mettere sempre un succhiaino da caffè nel contenitore al fine di evitare un ritardo di ebollizione. In caso di ritardo di ebollizione, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza sviluppo delle tipiche bolle di vapore. Anche scuotendo minimamente il contenitore, il liquido può improvvisamente traboccare o emettere spruzzi con violenza. Questo può causare ferite e scottature.

Coprire sempre le pietanze. Se non si dispone di un coperchio appropriato per il contenitore, utilizzare un piatto od uno speciale foglio per forni a microonde.

Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti. Controllare la temperatura.

Una volta concluso il riscaldamento, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatto pronto, pietanza pronta (2-3 componenti)	300-400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bevande	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 min. 900 W, 2 - 3 min. 900 W, 3 - 4 min.	Mettere il cucchiaino nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
Alimenti per bambini, ad esempio biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, circa ½ min. 360 W, circa 1 min. 360 W, circa 1½ min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
Minestra, 1 tazza 2 tazze	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Carne in salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separare le fette di carne l'una dall'altra.
Piatto unico	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verdura, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Aggiungere del liquido.

QUELMICROONDES.COM



## Cottura delle pietanze

Per la cottura delle pietanze, utilizzare stoviglie con coperchio. Mescolare o voltare gli alimenti di tanto in tanto.

Il gusto caratteristico delle pietanze resta inalterato. Evitare pertanto di utilizzare sale e spezie in grande quantità.

Poiché gli alimenti con minore spessore cuociono più rapidamente, si consiglia di distribuire, per quanto possibile, le pietanze sul fondo del contenitore. Evitare, se possibile, di disporre gli alimenti a strati.

Una volta conclusa la cottura, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W, Tempo, minuti	Avvertenze
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua.
Contorno, ad esempio patate	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cm di altezza, mescolare.
Riso	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
Dolci, ad esempio budino (istantaneo), frutta, composta di frutta	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.

---

## Consigli per l'uso della funzione microonde

---

**Non sono qui fornite indicazioni in merito alla regolazione delle quantità di alimenti.**

Prolungare o ridurre i tempi di cottura secondo la seguente regola approssimativa:

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

---

**La pietanza è diventata troppo secca.**

La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve oppure selezionare una potenza microonde inferiore. Togliere il coperchio e aggiungere più liquido.

---

**Una volta trascorso l'intervallo di tempo, la pietanza non è ancora scongelata, oppure non è ancora calda o cotta.**

Impostare un intervallo di tempo più lungo. Le pietanze con maggiori dimensioni e maggiore quantità necessitano di tempi maggiori.

---

**Una volta terminato il tempo di cottura, la pietanza è surriscaldata sui bordi, mentre al centro non è ancora pronta.**

Mescolare durante la cottura e la prossima volta impostare una potenza inferiore e una durata maggiore.

---

**Dopo essere scongelato, la carne è pressoché cotta all'esterno, mentre al centro non è ancora scongelata.**

La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore. In caso di prodotti da scongelare di grosse dimensioni, voltare anche più volte.

---

### Avvertenza

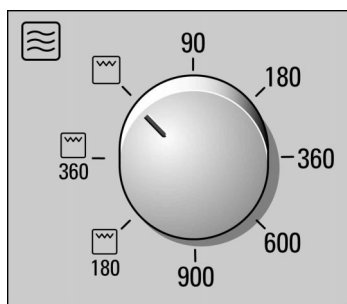
Sulla finestra della porta, sulle pareti interne e sul pavimento può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Eliminare la condensa una volta terminata la fase di cottura.

# Cottura al grill

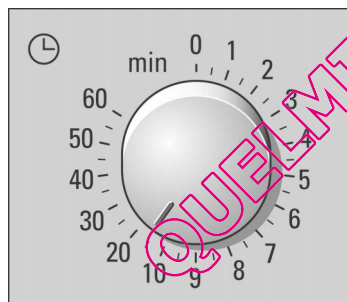
Con una funzione grill con potenza più elevata si ottengono un riscaldamento superficiale intenso e una doratura uniforme degli alimenti.

## Regolazione

Esempio:  
Funzione grill , 15 minuti.



1. Impostare il selettore di potenza su .



2. Impostare 15 minuti con il timer.

**La durata è trascorsa**

Risuona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne.

**Correzione**

La durata impostata può essere modificata in qualsiasi momento.

**Arresto**

Aprire la porta dell'apparecchio. Dopo la chiusura della porta la durata riprende a scorrere.

## Cancellazione

Impostare il timer su zero. Effettuare nuovamente la regolazione.

## Tabella per cuocere al grill

Cuocere al grill sempre con la porta del vano cottura chiusa e non preriscaldare.

Tutti i valori indicati sono valori orientativi, che possono variare in base allo stato dell'alimento.

Porre la griglia sul piatto girevole.

	Quantità	Accessori	Tempo in minuti
Pretostare il pane per toast	2 - 4 fette	Griglia	1. lato: ca. 2 - 4 min. 2. lato: ca. 2 - 4 min.
Gratinare toast	2 - 4 fette	Griglia	A seconda della farcitura: ca. 7 - 10 min.
Gratinare le minestre, ad es. la minestra di cipolle	2 - 4 tazze	Piatto girevole	15 - 20 min.

QUELMICROONDES.COM

# Microonde e Funzione grill combinati

La funzione grill è attiva contemporaneamente al microonde.


Sono possibili le combinazioni

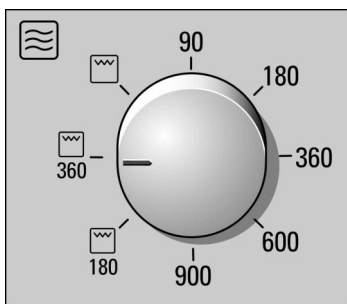
Funzione grill + 180 Watt

Funzione grill + 360 Watt

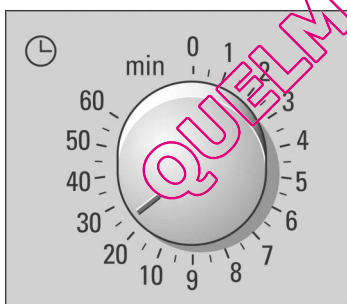
## Regolazione

Esempio:

 360, 25 minuti.



1. Impostare  360 con il selettore di potenza.



2. Inserire la durata servendosi del timer.

Una volta trascorso il tempo impostato risuona un segnale acustico.

## Avvertenze

Se si apre la porta mentre l'apparecchio è in esercizio, il microonde si interrompe e il tempo impostato smette di scorrere. Dopo la chiusura della porta il microonde riprende a funzionare.

Se per la preparazione della pietanza sono necessari più di 60 minuti, impostare il tempo rimanente dopo il segnale.

## Modalità combinata di grill e microonde

Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole e non coprirle.

Per la preparazione di arrostiti, si consiglia di utilizzare stampi alti. In questo modo è possibile garantire una maggiore pulizia del vano cottura.

Per la preparazione di soufflé e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In stoviglie strette e alte, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Accertarsi che le proprie stoviglie entrino nel vano cottura. Non devono essere troppo grandi, in quanto il piatto girevole deve poter ruotare senza difficoltà.

Impostare sempre il tempo di cottura massimo. Controllare la pietanza una volta trascorso l'intervallo di tempo minimo indicato.

Lasciare riposare la carne per altri 5 - 10 minuti prima di tagliarla. In questo modo, il sugo della carne potrà distribuirsi in modo uniforme e non fuoriuscirà nel momento in cui si affetta la carne.

Per i soufflé e i gratin, lasciare proseguire la cottura per altri 5 minuti dopo aver disattivato l'apparecchio.

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Accessori	Avvertenze
Arrostito di maiale, ad es. collo	circa 750 g	360 W + grill 40 - 50 min.	Piatto girevole	Girare una o due volte.
Polpettone	circa 750 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Piatto girevole	Altezza massima 6 cm.
Porzioni di pollo piccole, ad es. coscia o ali di pollo	circa 800 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Stoviglie sulla griglia	Disporre con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Ali di pollo, marinate, surgelate	circa 800 g	360 W + grill 15 - 25 min.	Stoviglie sulla griglia	Non girare.

	<b>Quantità</b>	<b>Potenza microonde in watt, durata in minuti</b>	<b>Accessori</b>	<b>Avvertenze</b>
Sformato di pasta (con ingredienti precotti)	circa 1000 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Piatto girevole	Cospargere con il formaggio. Altezza massima 5 cm.
Gratin di patate (con patate crude)	circa 1000 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Piatto girevole	Altezza massima 4 cm.
Pesce, gratinato	ca. 400 g	360 W + grill 20 - 25 min.	Piatto girevole	Fare prima scongelare il pesce surgelato.
Sformato di quark	circa 1000 g	360 W + grill 30 - 35 min.	Piatto girevole	Altezza massima 5 cm.
Spiedini di verdura	4-5 pezzi	180 W + grill 15 - 20 min.	Griglia	Utilizzare spiedi di legno.
Spiedini di pesce	4-5 pezzi	180 W + grill 10 - 15 min.	Griglia	Utilizzare spiedi di legno.
Fette di speck	ca. 8 fette	180 W + grill 10 - 15 min.	Griglia	

QUELMICROONDES.COM

## Piatti sperimentati secondo EN 60705

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

### Cuocere con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Note
Latte all'uovo, 750 g	360 W, 12 - 17 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Posizionare lo stampo pirex 20 x 25 cm sul piatto girevole
Biscotto	600 W, 8 - 10 min.	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul piatto girevole
Polpettone	600 W, 20 - 25 min.	Posizionare lo stampo pirex sul piatto girevole

### Scongellare con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Note
Carne	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul piatto girevole

### Cottura combinata con il microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Note
Gratin di patate	Grill+360 W, 35-40	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul piatto girevole



---

# Cura e manutenzione

 Non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore. Pericolo di corto circuito!

Non utilizzare detersivi abrasivi o corrosivi. Ne potrebbe infatti conseguire il danneggiamento della superficie. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

---

## Detergente

<b>Esterno dell'apparecchio con parte frontale in acciaio inox</b>	Soluzione di lavaggio, asciugare con un panno morbido. Soluzione di lavaggio, asciugare con un panno morbido. Eliminare sempre immediatamente le macchie prodotte da calcare, grasso, amido e albume. Speciali detersivi per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
<b>Incavo del vano di cottura</b>	Panno umido, non far colare acqua nel comando del piatto girevole all'interno dell'apparecchio.
<b>Vano di cottura</b>	Soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto, asciugare con un panno morbido.
<b>Piatto girevole e anello</b>	Soluzione alcalina di lavaggio. Quando viene nuovamente montato, il piatto girevole deve innestarsi correttamente in posizione.
<b>Griglia</b>	Soluzione di lavaggio calda. Detersivi per superfici in acciaio inox o detersivo per piatti.
<b>Vetri delle porte</b>	Detergente per vetri.
<b>Guarnizione</b>	Soluzione alcalina di lavaggio, asciugare con un panno morbido.

# Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un qualche malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, tener presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Inserire la spina.
	Interruzione di energia elettrica	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Il forno a microonde non si accende	La porta non è completamente chiusa	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di pietanza o da un corpo estraneo.
	L'interruttore a tempo non è impostato	Impostare l'interruttore a tempo.
Gli alimenti si riscaldano più lentamente che in precedenza	E' stata impostata una potenza microonde troppo bassa	Selezionare una potenza superiore
	E' stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito	Quantità doppia - tempo quasi doppio
	Gli alimenti erano più freddi del solito	Mescolare o voltare di tanto in tanto gli alimenti
Il piatto girevole gratta o produce un rumore strascicato	E' presente dello sporco od un corpo estraneo nel sistema di azionamento del piatto girevole	Pulire il supporto e l'incavo del vano cottura.

**Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza adeguatamente qualificati.** Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

---

# Servizio di assistenza tecnica

Se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza tecnica. L'indirizzo ed il numero telefonico del più vicino centro di assistenza tecnica è indicato nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

**Sigla del prodotto (E-Nr.) e numero di fabbricazione (FD-Nr.)**

Comunicare sempre al centro di assistenza tecnica la sigla del prodotto (E-Nr.) ed il numero di fabbricazione (FD-Nr. ) relativi al proprio apparecchio. La targhetta di identificazione è accessibile aprendo la porta del vano cottura a destra. Per evitare di perdere tempo in ricerche in caso di malfunzionamento, si consiglia di riportare qui subito i dati relativi al proprio apparecchio.

E-Nr.	FD
Servizio di assistenza tecnica ☎	

QUELMICRONDES.COM

## Dati tecnici

Alimentazione di energia elettrica	AC220-230 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita	1450 W
Potenza microonde	900 W
Grill	1200 W
Frequenza	2450 MHz
Dimensioni (H x Largh. x P)	
- Apparecchio	80,5x51,3x40,8 cm
- Vano cottura	27,5x33,7x26,3 cm
Peso	17,0 kg
Controllo TÜV	si
Certificazione CE	si

Questo apparecchio è conforme alla normativa EN 55011 e CISPR 11.

Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti.

'Classe B' indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

**Om net zo veel te genieten van het koken als van de maaltijd,**

raden wij u aan de gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw magnetron-compactoven benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid en u maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe apparaat. En wij laten u stap voor stap zien hoe u kunt instellen. Het is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio uitgetest.

En voor het geval er eens een storing mocht optreden, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen ongedaan kunt maken.

De uitvoerige inhoudsopgave helpt u om snel uw weg te vinden.

Wij wensen u smakelijk eten.

QUELMICROONDES.COM

# Inhoudsopgave

<b>Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten</b>	<b>104</b>
Voor het inbouwen	104
<b>Opstellen en aansluiten</b>	<b>105</b>
<b>Hierop moet u letten</b>	<b>106</b>
Veiligheidsvoorschriften	106
Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron	109
<b>Het bedieningspaneel</b>	<b>112</b>
De verwarmingsmethoden	113
Het toebehoren	113
<b>Voor het eerste gebruik</b>	<b>114</b>
Ovenruimte opwarmen	114
<b>De magnetron</b>	<b>115</b>
Servies	115
De magnetronvermogens	116
Zo stelt u in	117
Aanwijzingen bij de tabellen	118
Ontdooien	118
Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten	120
Verhitten van gerechten	121
Koken van gerechten	123
Tips voor de magnetron	124

# Inhoudsopgave

<b>Grillen</b> .....	<b>125</b>
Zo stelt u in .....	125
Grilltabel .....	126
<b>Magnetron en grill gecombineerd</b> .....	<b>126</b>
Zo stelt u in .....	126
De grill in combinatie met de magnetron .....	127
Testgerechten volgens EN 60705 .....	129
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>130</b>
Schoonmaakmiddelen .....	130
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>131</b>
<b>Klantenservice</b> .....	<b>132</b>
Technische gegevens .....	133

QUELMICROONDES.COM

---

# Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing zorgvuldig. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de handleiding er dan bij.

---

## Voor het inbouwen

### Milieuvriendelijk afvoeren



Het apparaat uitpakken en de verpakking milieuvriendelijk afvoeren.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU gelidse terugneming en verwerking von oude.

### Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

### Elektrische aansluiting

Wanneer de voedingskabel beschadigd is, dient deze te worden vervangen door een vakman die geschoold is door de producent, ter voorkoming van gevaren.



---

# Opstellen en aansluiten

Dit apparaat is enkel voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Plaats het tafeloestel op een stevige, effen ondergrond (minstens 85 cm boven de vloer). De ventilatiesleuven aan de achter-, boven- en onderkant dienen vrij te blijven.

Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Er moet een zekering van 10 ampère worden gebruikt (L- of B-automaat). De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

Laat het installeren van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel alleen door een elektricien uitvoeren. De toestelstekker moet altijd bereikbaar zijn.

Multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels mag u niet gebruiken. Bij overbelasting bestaat brandgevaar.

QUELMICROONDES.COM

---

# Hierop moet u letten

---

## Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparatuur. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn geïnstrueerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen ertoe leiden dat er gevaarlijke situaties voor u ontstaan.

Het apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen nooit zonder het toezicht het toestel gebruiken

- als ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn
- of als ze niet over de nodige kennis en ervaring beschikken om het toestel op een juiste en veilige manier te bedienen.

### Kinderen en de magnetron



Kinderen mogen magnetrons alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en dienen zich bewust te zijn van de gevaren waar in de gebruiksaanwijzing op wordt gewezen. Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

### Hete oppervlakken



Nooit de oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Deze worden heet tijdens het gebruik. De vlakken van de binnenruimte en de verwarmingselementen worden zeer heet.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de ovendeur beklemd laten raken. Daardoor kan de isolatie beschadigd worden.

Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

Gebruik de bovenzijde van het apparaat nooit als vlak om iets op te zetten. Brandgevaar!

## Ovenruimte



Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Deze kunnen bij het inschakelen vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

In geval van rook in de ovenruimte nooit de deur van het apparaat openen. Haal de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat nooit inschakelen wanneer zich geen gerechten in de ovenruimte bevinden. Dit kan hierdoor worden beschadigd. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie het hoofdstuk Magnetron, servies).

De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

Nooit levensmiddelen direct op de draaischijf plaatsen. Gebruik altijd een vorm.

Er mag geen overgekookte vloeistof via de aandrijving van de draaischijf in het binnenste van het apparaat komen. Houd het proces in het oog. Stel een korte tijdsduur in en pas deze zo nodig aan.

Opgelen bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (bijv. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen in het apparaat vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

## Deur en dichting



Het apparaat nooit in gebruik nemen wanneer de deur beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Neem contact op met de klantenservice.

De deur van het apparaat moet goed sluiten. Is de dichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de dichting altijd schoon.

## Omgeving



Stel de magnetron nooit bloot aan grote hitte of vochtigheid.

## Reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!  
Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

Het apparaat regelmatig reinigen. Bij een onvoldoende reiniging kan het oppervlak worden aangetast en het apparaat op den duur doorroesten. Er komt energie vrij van de magnetron!

## Reparaties



Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn geïnstrueerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen ertoe leiden dat er gevaarlijke situaties voor u ontstaan.

Nooit reparatie- of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren waarbij de veiligheidsafdekking tegen magnetronenergie dient te worden afgenomen. Neem contact op met de klantenservice.

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning.

Nooit een defect apparaat inschakelen. Haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

De lamp in de ovenruimte nooit zelf vervangen. Neem contact op met de klantenservice.

Attentie! Reparaties en onderhoudswerkzaamheden waarbij de veiligheidsafdekking tegen magnetronenergie moet worden afgenomen, mogen vanwege de hierbij bestaande risico's alleen door vakkrachten worden uitgevoerd.

# Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron

## Bereiding van levensmiddelen



De magnetron uitsluitend gebruiken voor de bereiding van levensmiddelen. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld vlam vatten. Brandgevaar!

Kinderen mogen een magnetron alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en dienen zich bewust te zijn van de gevaren waar in de gebruiksaanwijzing op wordt gewezen.

## Magnetronvermogen en -tijd



Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. De levensmiddelen kunnen vlam vatten. Het apparaat kan beschadigd worden. Brandgevaar!

Houd u aan de informatie in de gebruiksaanwijzing.

## Vormen



Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken. Gevaar voor letsel!

Verwarmde gerechten geven hitte af. De vorm kan heet worden. Verbrandingsgevaar!

Neem servies en toebehoren altijd met behulp van pannenlappen uit de magnetron.

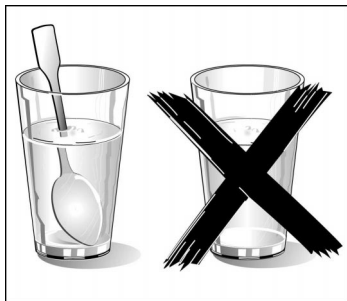
## Verpakkingen



Nooit gerechten opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Brandgevaar! Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Verbrandingsgevaar! Houd u aan de informatie op de verpakking. Verwijder de gerechten altijd met behulp van pannenlappen.

## Dranken



Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. D.w.z. de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat de typische bellen opstijgen. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Verbrandingsgevaar!

Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.

Nooit drank of andere levensmiddelen in afgesloten vormen verhitten. Kans op explosie!

Alcoholische dranken nooit te veel verwarmen. Kans op explosie!

Opgelet bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (bijv. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcoholvlampen in de oven vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de oven deur voorzichtig.

## Babyvoeding



Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen. Verwijder altijd het deksel of de speen.

Na het verwarmen goed roeren of schudden. Alleen op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld. Verbrandingsgevaar!

Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

## Levensmiddelen met vel of schil



Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren verwarmen. Deze kunnen ook na gebruik van de magnetron op een explosieve manier uit elkaar barsten. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Verbrandingsgevaar!

Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.

Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, zoals appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik hier voor het verwarmen gaatjes in.

**Levensmiddelen drogen** ⚠

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.  
Brandgevaar!

**Levensmiddelen met een laag watergehalte** ⚠

Nooit levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen met een te hoog vermogen of gedurende te lange tijd. Brandgevaar!

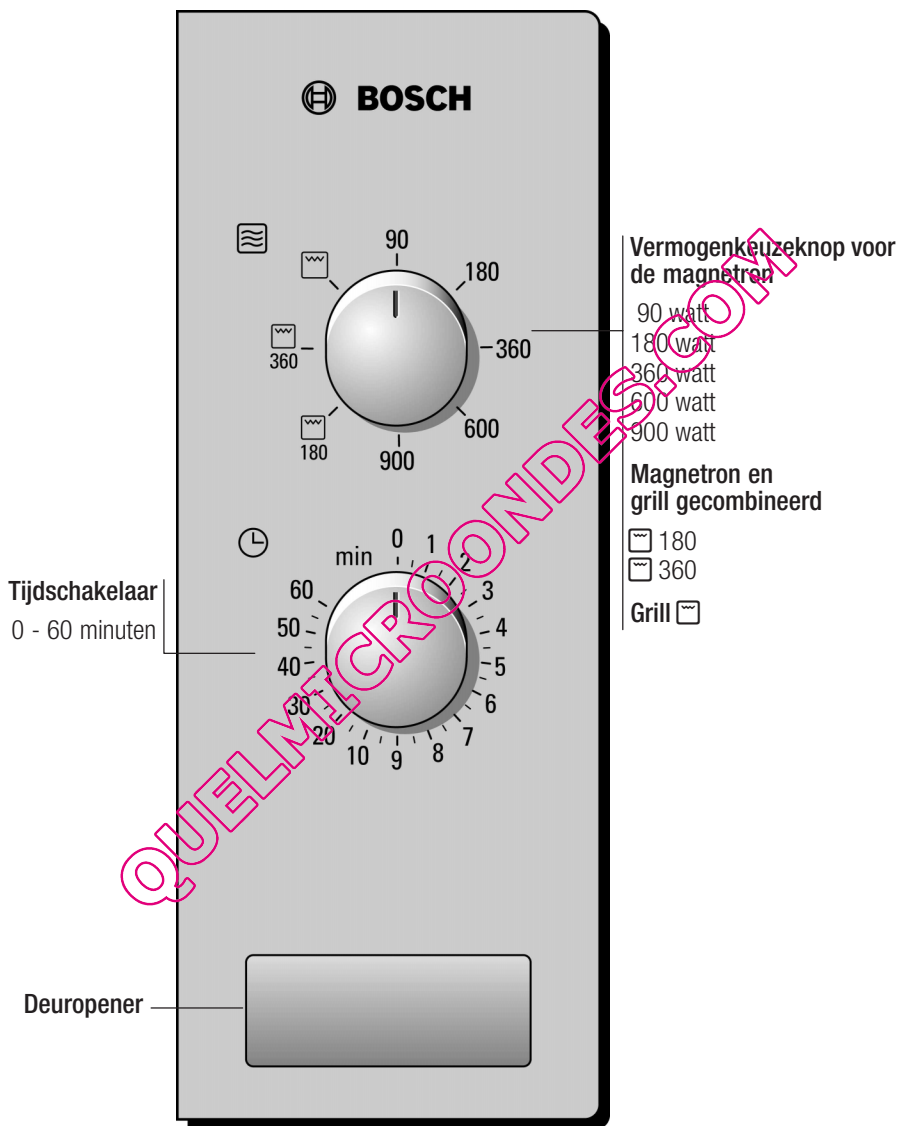
**Spijsolie**



Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.  
Brandgevaar!

QUELMICROONDES.COM

# Het bedieningspaneel





---

## De verwarmingsmethoden

### Magnetron

De microgolven worden bij levensmiddelen omgezet in warmte. De magnetron is geschikt voor snel ontdooien, opwarmen, smelten en koken.

Magnetronvermogensstanden:

- 900 W Voor het verwarmen van vloeistoffen.
- 600 W Voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
- 360 W Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
- 180 W Voor het ontdooien en doorkoken.
- 90 W Voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

### Grillen

U kunt daardoor biefstukken, worstjes, vis of toast grillen.

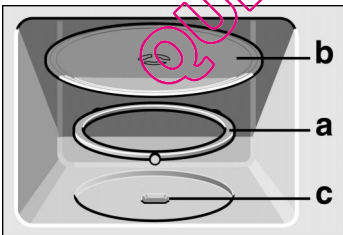
### Grill gecombineerd met magnetron

Hierbij wordt de grill gebruikt in combinatie met de magnetron. De gerechten worden even krokant en bruin als gebruikelijk, maar het gaat veel sneller en u spaart energie.

---

## Het toebehoren

### De draaischijf

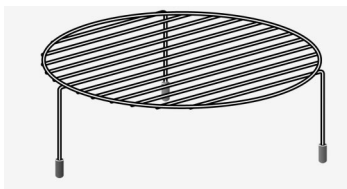


Zo plaatst u de draaischijf:

1. De houder **b** in de aandrijving **c** in het midden van de bodem van de oven vastzetten.
- 2 De draaischijf **b** op de houder **a** zetten.

Gebruik de magnetron enkel met de draaischijf. Zorg ervoor dat de houder goed vastzit. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.

## Rooster



**Rooster** voor het grillen van b.v. biefstukken, worstjes of toast of om er vlakke ovenschotels op te plaatsen.

---

## Voor het eerste gebruik

---

### Ovenruimte opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de gesloten, lege ovenruimte met de draaischijf erin 10 minuten lang op.

1. Vermogenkiezer op Grill  zetten.
2. Met de tijdschakelaar 10 minuten instellen.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.  
Open de deur.

QUELMICROOVENS.COM

---

# De magnetron

De microgolven worden bij levensmiddelen omgezet in warmte. De magnetron is geschikt voor snel ontdooien, opwarmen, smelten en koken.

De magnetron kunt u solo, d.w.z. alleen of gecombineerd met de grill gebruiken.

Probeer u de magnetron eens uit. Verwarm bijvoorbeeld een kopje water voor thee.

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepel in.

**1.** De vermogenskeuzeknop op 900 watt instellen.

**2.** De tijdschakelaar op 2 minuut instellen.

Na 2 minuut klinkt een signaal. Het water voor de thee is heet.

Lees bij uw kopje thee de veiligheidsvoorschriften voor de magnetron aan het begin van de gebruiksaanwijzing nog eens door. Deze zijn heel belangrijk.

---

## Servies

### Geschikt servies

Geschikt is hittebestendig servies van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen.

Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

### Ongeschikt servies

Servies van metaal is niet geschikt.

Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen voorwerpen blijven de gerechten koud.

Attentie! Metaal - zoals een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm afstand van de overwanden of de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

## Serviestest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten.

De enige uitzondering hierop is de volgende serviestest.

Wanneer u niet zeker weet of uw servies geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

Plaats het lege servies ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. Het servies moet goed koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, is het niet geschikt.

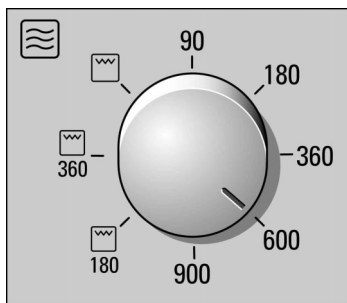
---

## De magnetron- vermogens

Magnetronvermogen	geschikt voor
900 watt	het verwarmen van vloeistoffen.
800 watt	het verwarmen en bereiden van gerechten.
360 watt	het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
180 watt	het ontdooien en doorkoken
90 watt	het ontdooien van gevoelige gerechten.

## Zo stelt u in

Voorbeeld:  
magnetronvermogen 600 W,  
3 minuten



1. Vermogenskeuzeschakelaar op het gewenste magnetronvermogen instellen.



2. Met de tijdschakelaar de bereidingstijd instellen. Bij minder dan twee minuten bereidingstijd, eerst op een langere tijd en dan onmiddellijk terugdraaien op de gewenste tijd.

De magnetron loopt af.

Na het verstrijken van de tijd klinkt een signaal.

### Corrigeren

De bereidingstijd kunt u altijd veranderen.

### Voortijdig beëindigen

Het gebruik van de magnetron wordt beëindigd als u de tijdschakelaar op 0 zet.

### Aanwijzingen

Als u de ovendeur tijdens het gebruik opent, dan wordt de magnetron onderbroken en de ingestelde bereidingstijd wordt gestopt. Na het sluiten van de deur loopt de magnetron voort.

Wanneer in de tabellen twee magnetronvermogens en -tijden opgegeven zijn, dan eerst het eerste vermogen en de eerste tijd instellen en na het belsignaal het tweede vermogen en de tweede tijd.

---

# Tabellen en tips

---

## Aanwijzingen bij de tabellen

In de volgende tabellen vindt u diverse mogelijkheden en instelwaarden van de magnetron.

De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van het servies, van de kwaliteit, temperatuur en de toestand van het levensmiddel.

In de tabellen zijn vaak bereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd en verleng de tijd wanneer dit nodig is.

Het is mogelijk dat u andere hoeveelheden wilt gebruiken dan de hoeveelheden in de tabellen.

Hiervoor bestaat de volgende vuistregel:

Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.

Halve hoeveelheid - halve tijd.

Plaats het serviesgoed altijd op de draaischijf.

---

## Ontdooien

Diepvriesproducten worden in een open recipiënt op de draaischijf gelegd.

Kwetsbare delen als poten of vleugels van kippen of vette randen van vlees kunt u met kleine stukjes aluminiumfolie afdekken. De folie mag de ovenwanden niet aanraken. Na de helft van de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

De gerechten tussentijds 1-2 keer omroeren of omkeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien.

Laat het ontdooide product nog circa.

10 - 20 minuten bij kamertemperatuur rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen. Het vlees kan ook met een kleine bevroren kern verder verwerkt worden.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vlees in compacte stukken	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Vlees in stukken of plakken van het rund, varken, kalf	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10 min.	Zo vlak mogelijk invriezen.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Vis Filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Groenten, b.v. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit, b.v. frambozen	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Boter	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Brood, op z'n geheel	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gebak, droog b.v. cake	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken gebak van elkaar scheiden.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Enkel voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, smeugig b.v. fruittaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Enkel voor gebak zonder glazuur of gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.

Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen geen verschillende lagen boven elkaar vormen.

Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.

De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.

Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.

	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd 2-3 componenten	300-400 g	600 W, 8 - 11 min.	
Soepen	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Vlees in saus, b.v. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Bij het omdraaien de stukken vlees van elkaar scheiden.
Vis, b.v. stukken filet	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Evt. water, citroensap of wijn toevoegen.
Ovenschotels, b.v. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	



	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Bijgerechten	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Een beetje vloeistof toevoegen.
Rijst, noedels	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Groenten, b.v. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8 - 10 min.	De bodem van het servies met water vullen.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Spinazie met room	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Zonder toevoeging van water koken.

## Verhitten van gerechten

Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.



Plaats bij het verhitten van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Hierbij kan zelfs een geringe beweging van het glas ertoe leiden dat de vloeistof heftig overkookt of gaat spatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.

Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.

De gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of omkeren. Controleer de temperatuur.

Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	300-400 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Dranken	150 ml	900 W, 1 - 2 min.	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
	300 ml	900 W, 2 - 3 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Babyvoeding, b.v. melkflesjes	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
	100 ml	360 W, ca. 1 min.	
	200 ml	360 W, ca. 1½ min.	
Soep, 1 kom 2 kommen	200 g	600 W, 2 - 3 min.	
	400 g	600 W, 4 - 5 min.	
Vlees in saus	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Plakken vlees van elkaar scheiden.
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Groenten, 1 portie 2 porties	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Een beetje vloeistof toevoegen.
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

QUELMICROONDDES.COM

## Koken van gerechten

Kook de gerechten in gesloten serviesgoed. De gerechten moeten tussendoor omgedraaid worden.

De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.

Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen, indien mogelijk, geen verschillende lagen boven elkaar vormen.

Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 cm water in het recipiënt doen, omroeren.
Rijst	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.

---

## Tips voor de magnetron

---

**U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.**

Verleng of verkort de bereidingstijden volgens de volgende vuistregel:  
dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd  
halve hoeveelheid = halve tijd

---

**Het gerecht is te droog geworden.**

Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en doe er meer vloeistof bij.

---

**Het gerecht is aan het einde van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.**

Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.

---

**Aan het einde van de bereidingstijd is het gerecht aan de randen oververhit maar in het midden nog niet klaar.**

Roer het tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.

---

**Na het ontdooien is het gevogelte of vlees aan de buitenkant licht gekookt maar in het midden nog niet ontdooid.**

Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Keer het te ontdooien gerecht meerdere keren bij grote hoeveelheden.

---

**N.B.**

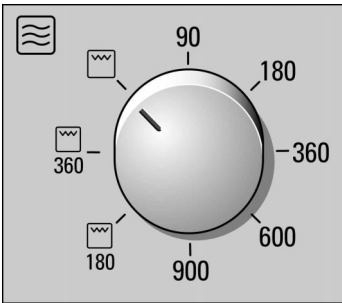
Aan het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan er condenswater optreden. Dat is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na het koken weg.

# Grillen

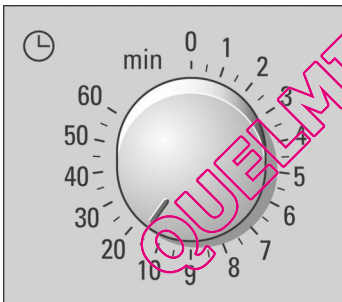
Een sterke grill zorgt voor een intensieve oppervlaktehitte en een gelijkmatige bruining van de levensmiddelen.

## Zo stelt u in

Voorbeeld:  
Grill , 15 minuten.



1. Vermogenkiezer op  zetten



2. Met de tijdschakelaar 15 minuten instellen.

**De tijdsduur is afgelopen**

Er klinkt een signaal. Het apparaat schakelt uit.

**Corrigeren**

U kunt de ingestelde tijdsduur op elk gewenst moment corrigeren.

**Stoppen**

De deur van het apparaat openen. Na het sluiten loopt de ingestelde tijdsduur verder.

**Uitschakelen**

De tijdschakelaar op nul draaien. Stel opnieuw in.

## Grilltabel

Altijd met een gesloten overdeur grillen en niet voorverwarmen.

Alle opgegeven waarden zijn richtwaarden, die naargelang de kwaliteit van het levensmiddel kunnen variëren.

Plaats de grillrooster op de draaischijf.

	Hoeveelheid	Toebehoren	Tijd in minuten
Toastbrood voortoasten	2 - 4 sneetjes	Rooster	1e kant: ca. 2 - 4 min. 2e kant: ca. 2 - 4 min.
Toast grillen	2 - 4 sneetjes	Rooster	Naargelang het beleg: ca. 7 - 10 min.
Soep gratineren, bijv. uiensoep	2 - 4 koppen	Draaischijf	15-20 min.

## Magnetron en grill gecombineerd

Hierbij is de grill gelijktijdig in combinatie met de magnetron in gebruik.


De volgende combinaties zijn mogelijk

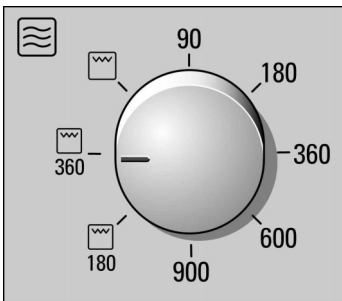
Grill + 180 watt

Grill + 360 watt

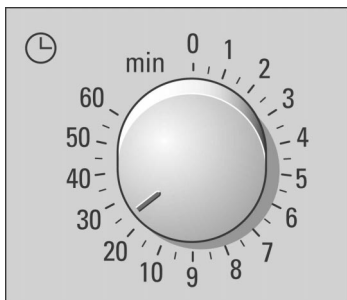
### Zo stelt u in

Voorbeeld:

 360, 25 minuten.



1. Met de vermogenkiezer  360 instellen.



2. Met de tijdschakelaar de tijdsduur instellen.

## Aanwijzingen

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Wanneer u tijdens het gebruik de deur van het apparaat opent, wordt de magnetron onderbroken en blijft de ingestelde tijdsduur behouden. Na het sluiten van de deur loopt de magnetron verder.

Heeft u gerecht meer dan 60 minuten nodig, stel dan na het signaal de resterende tijd in.

---

## De grill in combinatie met de magnetron

Plaats de vorm altijd op de draaischijf en dek de gerechten niet af.

Gebruik een hoge vorm voor braadstukken, dan blijft de ovenruimte schoner.

Gebruik voor ovenschotels en gratins een grote, lage schaal. In kleine, hoge schalen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

Probeer of uw vorm in de ovenruimte past. Hij mag niet te groot zijn, de draaischijf moet nog kunnen draaien.

Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer de gerechten na de kortste tijd die staat aangegeven

Laat het vlees nog 5 - 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. Zo wordt het vleessap gelijkmatig verdeeld en komt het niet vrij bij het aansnijden.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten dienen in het uitgeschakelde apparaat nog 5 minuten na te bakken.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W tijdsduur in minuten	Toebehoren	Aanwijzingen
Gebraden varkensvlees, bijv. halsstuk	ca. 750 g	360 W + grill 40 - 50 min.	Draaischijf	1 - 2 maal keren.
Gehakt	ca. 750 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Draaischijf	Maximaal 6 cm hoog.
Kleine stukken kip, bijv. kippenpoten of -vleugels	ca. 800 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Vorm op het rooster	Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Kippenvleugels, gemarineerd, diepvries	ca. 800 g	360 W + grill 15 - 25 min.	Vorm op het rooster	Niet omdraaien.
Noedelsoufflé (van voorgegaarde ingrediënten)	ca. 1000 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Draaischijf	Bestrooien met kaas. Maximaal 5 cm hoog.
Aardappelgratin (van ongekookte aardappels)	ca. 1000 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Draaischijf	Maximaal 4 cm hoog.
Vis, gegratineerd	ca. 400 g	360 W + grill 20 - 25 min.	Draaischijf	Diepvriesvis eerst ontdooien.
Kwarksoufflé	ca. 1000 g	360 W + grill 30 - 35 min.	Draaischijf	Maximaal 5 cm hoog.
Groentepennen	4 - 5 stuks	180 W + grill 15 - 20 min.	Rooster	Houten pennen gebruiken.
Vispennen	4 - 5 stuks	180 W + grill 10 - 15 min.	Rooster	Houten pennen gebruiken.
Plakken spek	ca. 8 plakken	180 W + grill 10 - 15 min.	Rooster	

QUELMICROONDES.COM



## Testgerechten volgens EN 60705

Aan de hand van deze gerechten worden de kwaliteit en de werking van magnetrons door testinstituten gecontroleerd.

### Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Kandeel, 750 g	360 W, 12 - 17 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Pyrex-vorm 20 x 25 cm op de draaischijf plaatsen
Biscuittaart	600 W, 8 - 10 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen
Gebraden gehakt (in broodvorm)	600 W, 20 - 25 min.	Pyrex-vorm op de draaischijf plaatsen

### Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen

### Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	Grill+360 W, 35-40	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen

---

# Onderhoud en reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat! Gevaar voor kortsluiting!

Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Het oppervlak kan beschadigd worden. Wanneer zo'n middel op de voorkant terechtkomt, neem het dan direct af met water.

---

## Schoonmaakmiddelen

<b>Buitenzijde apparaat met RVS front</b>	Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven. Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd direct verwijderen. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
<b>Verdieping in de ovenruimte</b>	Vochtige doek, er mag geen water door de draaischijfaandrijving in het binnenste van het apparaat lopen.
<b>Ovenruimte</b>	Heet zeepsop of water met azijn, met een zachte doek goed droogmaken.
<b>Draaischijf en binnenring</b>	Zeepsop. Wanneer u de draaischijf weer inbrengt, moet hij goed inklikken.
<b>Rooster</b>	Warm zeepsop. Reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine.
<b>Ruiten van de deur</b>	Glasreiniger
<b>Afdichting</b>	Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven.

# Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Opmerking/oplossing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Insteken
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur niet helemaal gesloten	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld	Tijdschakelaar instellen.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal	Te klein magnetronvermogen ingesteld	Groter vermogen kiezen
	Een grotere hoeveelheid dan anders wordt in het apparaat geplaatst	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd
	De gerechten waren kouder dan anders	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.	Vuile of vreemde voorwerpen in het bereik van de draaischijfaandrijving	Bakplaat en verdieping in de oven schoonmaken.

**Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.** Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

---


# Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

## E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de ovendeur opent. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD
-------	----

Klantenservice 
--

QUELMICROONDES.COM

## Technische gegevens

Stroomvoorziening	AC220-230 V, 50 Hz
Totale aansluitwaarde	1450 W
Magnetronvermogen	900 W
Grill	1200 W
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (H x B x D)	
- Toestel	30,5x51,3x40,8 cm
- Oven	21,5x33,7x26,3 cm
Gewicht	17,0 kg
TÜV-getest	ja
CE-teken	ja

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11.

Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

# Notities

QUELMICROONDES.COM

# Notities

QUELMICROONDES.COM

