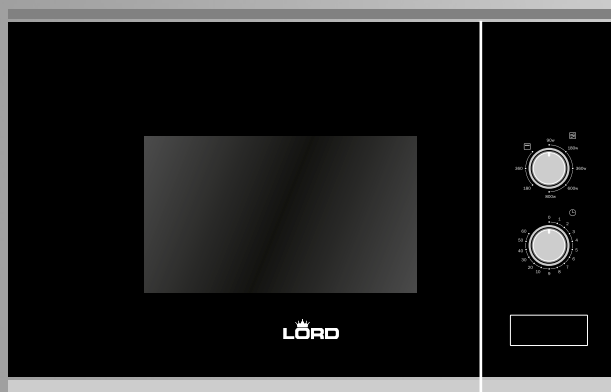




[de] Gebrauchsanleitung .....	2
[en] Instruction manual .....	18



**Mikrowelle  
Microwave  
M1**

# Inhaltsverzeichnis

	<b>Bestimmungsgemäßer Gebrauch</b> . . . . .	<b>2</b>
	<b>Wichtige Sicherheitshinweise</b> . . . . .	<b>3</b>
	Generell . . . . .	3
	Mikrowelle . . . . .	3
	<b>Aufstellen und Anschließen</b> . . . . .	<b>5</b>
	<b>Ursachen für Schäden</b> . . . . .	<b>5</b>
	<b>Umweltschutz</b> . . . . .	<b>5</b>
	Umweltgerecht entsorgen . . . . .	5
	<b>Gerät kennen lernen</b> . . . . .	<b>6</b>
	Bedienfeld . . . . .	6
	Bedienfeld Bedruckung . . . . .	6
	<b>Zubehör</b> . . . . .	<b>7</b>
	Sonderzubehör . . . . .	7
	<b>Vor dem ersten Gebrauch</b> . . . . .	<b>7</b>
	Garraum reinigen und Drehteller einsetzen . . . . .	7
	Garraum und Zubehör reinigen . . . . .	7
	<b>Mikrowelle</b> . . . . .	<b>8</b>
	Geschirr . . . . .	8
	Mikrowellen-Leistungen . . . . .	8
	Mikrowelle einstellen . . . . .	8
	<b>Grillen</b> . . . . .	<b>9</b>
	So stellen Sie ein . . . . .	9
	Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen . . . . .	9
	<b>Reinigen</b> . . . . .	<b>10</b>
	Reinigungsmittel . . . . .	10
	<b>Störungen, was tun?</b> . . . . .	<b>11</b>
	<b>Kundendienst</b> . . . . .	<b>12</b>
	E-Nummer und FD-Nummer . . . . .	12
	<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> . . . . .	<b>12</b>
	Geeignetes Geschirr . . . . .	12
	Ungeeignetes Geschirr . . . . .	12
	Auftauen . . . . .	12
	Tiefgefrorenen Speisen erwärmen . . . . .	14
	Speisen erwärmen . . . . .	14
	Speisen garen . . . . .	15
	Tipps zur Mikrowelle . . . . .	16
	<b>Prüfgerichte</b> . . . . .	<b>17</b>

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen. → *"Vor dem ersten Gebrauch" auf Seite 7*

## **Wichtige Sicherheitshinweise**

### Generell

#### **Warnung – Brandgefahr!**

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Das Gerät wird sehr heiß. Wird das Gerät in einem Einbaumöbel mit Dekortür aufgestellt, kommt es bei geschlossener Dekortür zum Hitzestau. Gerät nur bei geöffneter Dekortür betreiben.

#### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

#### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

#### **Warnung – Verbrühungsgefahr!**

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

#### **Warnung – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### Mikrowelle

#### **Warnung – Brandgefahr!**

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

### **⚠️ Warnung – Explosionsgefahr!**

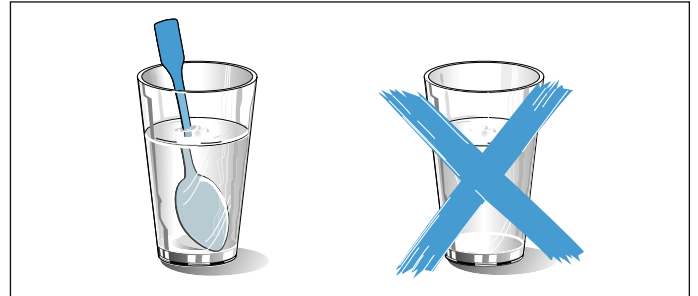
Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

### **⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!**

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstecken. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstecken.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen

### **⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!**

- 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 und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



### **⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!**

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt. Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.
- Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen. Für den Mikrowellen-Kombibetrieb immer geeignete Materialien verwenden, die auch den Heißluft- und Grilltemperaturen standhalten.
- Der Drehteller aus Glas kann splintern. Nie mit harten Gegenständen gegen den Drehteller stoßen.
- Sprünge oder Brüche am Drehteller aus Glas sind gefährlich. Behandeln Sie den Drehteller mit Sorgfalt.

### **⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!**

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

## **Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!**

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten. → *"Reinigen" auf Seite 10*
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

## **Aufstellen und Anschließen**

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. 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. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Oberschrank eingebaut werden (mindestens 30 cm tief und 85 cm über dem Fußboden).

## **Ursachen für Schäden**

### **Achtung!**

- **Stark verschmutzte Dichtung:** Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- **Mikrowellenbetrieb ohne Speisen:** Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest. → *"Geschirrtest" auf Seite 8*
- **Mikrowellen-Popcorn:** Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.
- Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.
- **Funkenbildung:** Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- **Aluminiumschalen:** Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- **Auskühlen mit offener Gerätetür:** Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- **Kondenswasser im Garraum:** An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Um Korrosion zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser immer nach jedem Garen ab.

## **Umweltschutz**

### **Umweltgerecht entsorgen**

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

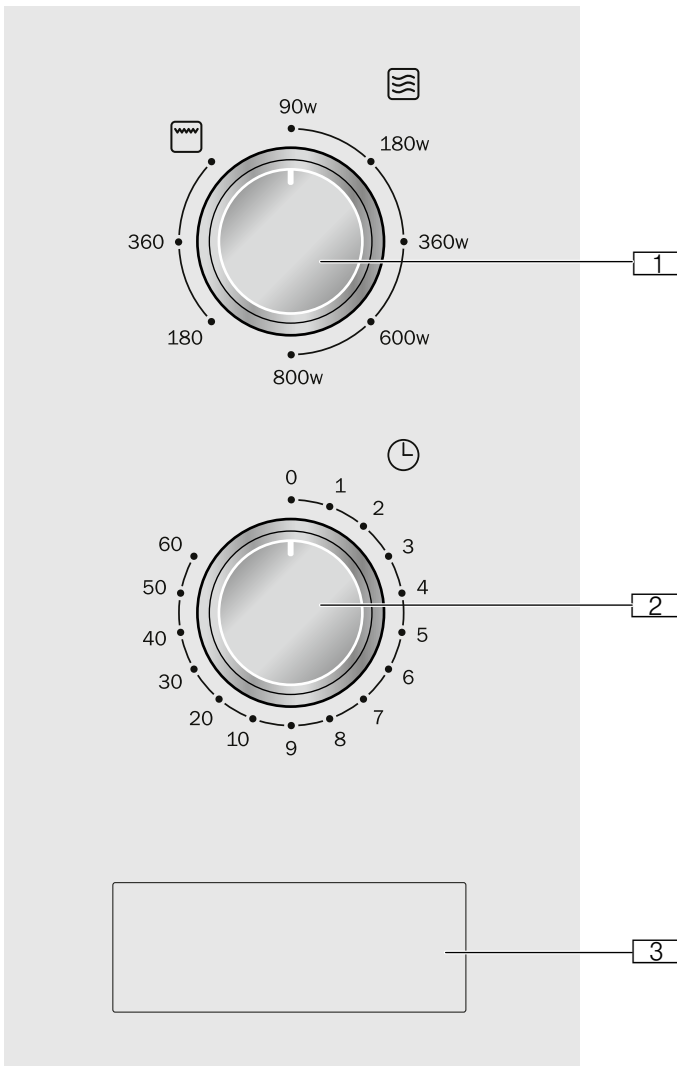
## Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Funktionen Ihres neuen Gerätes.

**Hinweis:** Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.

### Bedienfeld


Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein.



- 1 Leistungswähler**  
zum Einstellen der Mikrowellen-Leistung, Grill und Mikrowelle kombiniert mit Grill.
- 2 Zeitschalter**  
0 bis 60 Minuten
- 3 Türöffner**

### Bedienfeld Bedruckung

Die Bedeutung der verschiedenen Symbole sehen Sie hier kurz erklärt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Symbol	Bedeutung
<b>Bedruckung</b>	
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
800	Mikrowellen-Leistung 800 Watt wählen
	Grill anwählen
	Grill kombiniert mit Mikrowelle
180	
360	
min 0 - 60 Minuten einstellen	

### Kühlgebläse

Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.

#### Hinweise

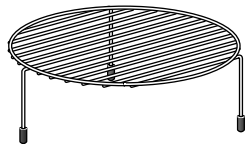
- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt der Garraum kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

## Zubehör

Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

### Achtung!

Bei der Entnahme von Geschirr darauf achten, dass der Drehteller sich nicht verschiebt. Achten Sie darauf, dass der Drehteller 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.

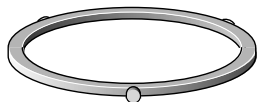
**Hinweis:** Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

### Drehteller

**Hinweis:** 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.



### Rollenring



## Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

**Hinweis:** Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.

→ "Kundendienst" auf Seite 12

Dampfgeschirr	Zum Garen von Reis, Kartoffeln und Gemüse
---------------	---

## Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellengerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel Sicherheitshinweise. → "Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 3

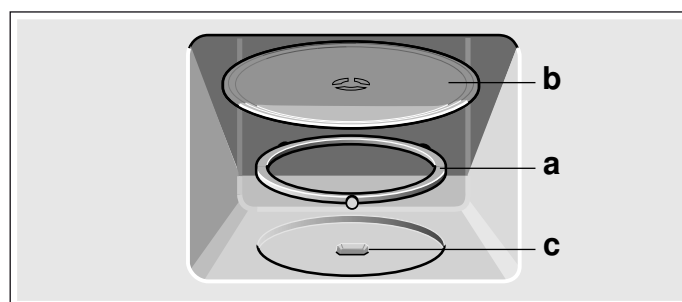
Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie den Drehteller richtig einsetzen. Reinigen Sie außerdem den Garraum und das Zubehör.

### Garraum reinigen und Drehteller einsetzen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

#### 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.




**Hinweis:** 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.

### Garraum und Zubehör reinigen


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

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen im Garraum sind. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

#### Einstellungen

Grill 	10 Minuten
---	------------

#### Garraum aufheizen

1. Leistungswähler auf Grill  stellen.
  2. Mit dem Zeitschalter 10 Minuten einstellen.
- Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür.

**Tipp:** Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

#### Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

## Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Speisen besonders schnell garen, erhitzen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Um die Mikrowelle optimal zu nutzen, beachten Sie die Hinweise zum Geschirr und orientieren Sie sich an den Angaben in den Anwendungstabellen am Ende der Gebrauchsanleitung.

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 etwas aussermittig auf den Drehteller.

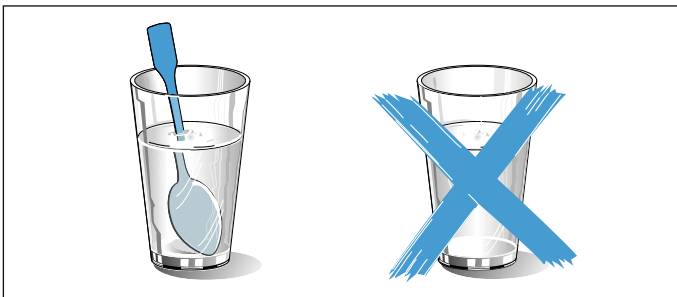
1. Leistungswähler auf 800 W stellen.
2. Mit dem Zeitschalter 2 Minuten einstellen.

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.

### **Warnung – Verbrühungsgefahr!**

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 und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



## Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes 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!

Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.

### Geschirrtest

Niemals die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der kurze Geschirrttest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test.

1. Leeres Geschirr für ½ - 1 Minute bei maximaler Leistung in den Garraum stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur des Geschirrs prüfen.

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet. Brechen Sie den Test ab.

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

## Mikrowellen-Leistungen

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

## Mikrowelle einstellen

1. Leistungswähler auf die gewünschte Mikrowellen-Leistung stellen.
2. Mit dem Zeitschalter eine Dauer einstellen.

**Hinweis:** Bei weniger als zwei Minuten zuerst auf eine längere und dann gleich zurück auf die gewünschte Zeit drehen.

Die eingestellte Dauer läuft ab.

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 der Betrieb 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.



## Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Zeitschalter die Dauer verändern.


## Grillen

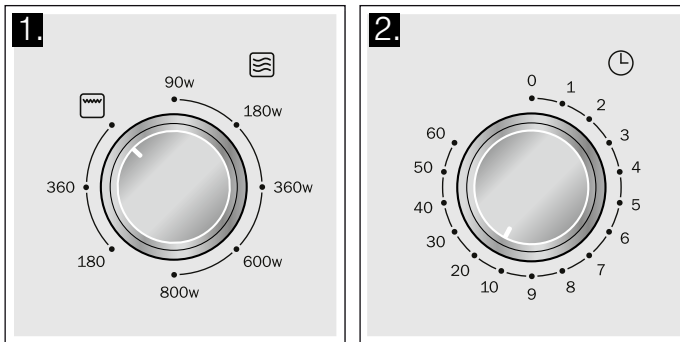
Der Grill sorgt für eine gleichmäßige Bräunung der Lebensmittel.

Den Grill können Sie alleine oder kombiniert mit der Mikrowelle einsetzen.

## 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

Eine eingestellte Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

## Betrieb anhalten

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

## Einstellung löschen

Den Zeitschalter auf Null drehen. Stellen Sie neu ein.

## Betrieb abbrechen

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

## Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen


Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt.


## Folgende Kombinationen sind möglich:

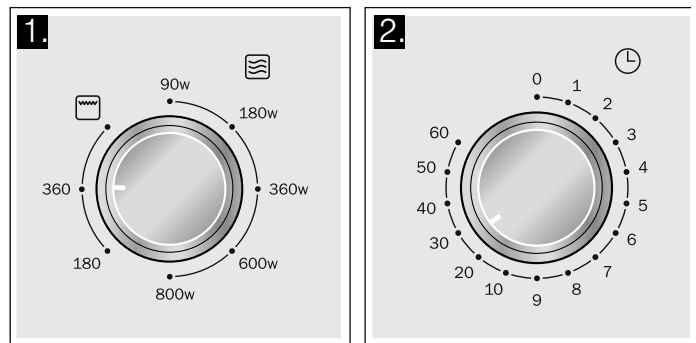


- 180 Watt
- 360 Watt

## So stellen Sie ein

Beispiel:  360, 25 Minuten.

1. Mit dem Leistungswähler  360 einstellen
2. Mit dem Zeitschalter die Dauer eingeben.



Die eingestellte Dauer läuft ab.  
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.

## Reinigen

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.

### **Warnung – Verbrennungsgefahr!**

Das Gerät wird sehr heiß. Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

### **Warnung – Verletzungsgefahr!**

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

### **Warnung – Gefahr schwerer**

#### **Gesundheitsschäden!**

Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. → "Reinigungsmittel" auf Seite 10

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Nie das Gerät in Wasser tauchen oder unter einem Wasserstrahl reinigen.

**Hinweis:** Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Immer einen Löffel in das Gefäß geben, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

## Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle.

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türscheiben.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Gerätefront mit Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch: Es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen. Den Drehtellerantrieb mit einem Tuch trocknen.
Drehteller und Rollenring	Heiße Spüllauge: Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.
Rost	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.

## Störungen, was tun?

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

**Tipp:** Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im folgenden Kapitel nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zur optimalen

### Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Der Zeitschalter wurde nicht eingestellt	Zeitschalter einstellen.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes.	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst.

Einstellung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 12

### **Warnung – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.



## Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Besuche des Kundendienstpersonals zu vermeiden.

### E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Garraumtür öffnen, rechts.

Das Diagramm zeigt ein rechteckiges Typenschild mit einer Gitterstruktur. In der Mitte befindet sich ein kleinerer Kasten mit den Beschriftungen 'E-Nr.', 'FD-Nr.' und 'Z-Nr.'. Darunter ist ein Feld mit der Beschriftung 'Type:' zu sehen.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst	

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendienstpersonals im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Den Hersteller kontaktieren. Dadurch ist sichergestellt, dass geschulte Servicetechniker die Reparatur durchführen, die mit den Original-Ersatzteilen für das Gerät ausgerüstet sind.

Die Kontaktdaten des Kundenservice sind [info@lord.eu](mailto:info@lord.eu)

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.



## Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

### Hinweise

- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Für den Mikrowellenbetrieb gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

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

### 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!

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

### Auftauen

Geben 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.

Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in

keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

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

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 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.

### Tipps zum Auftauen

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 auch mehrmals.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 90	2 4-6	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90	10	möglichst flach einfrieren mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 90	8 10-20	aufgetaute Teile voneinander trennen
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
Fischfilet, Fischkotelett oder -Scheiben	400 g	180 90	5 10-15	aufgetaute Teile voneinander trennen
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180	10-15	-
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180	7-10	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 90	8 5-10	
Butter, antauen	125 g	180 90	1 2-3	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 90	1 3-4	
Brot im Ganzen	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90	10-15	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 90	5 10-15	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180	5	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
		90	15-20	
	750 g	180	7	
		90	15-20	

## Tiefgefrorenen Speisen erwärmen

### Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen erwärmen sich schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten sie schon beim Einfrieren nicht übereinander schichten.

- Decken Sie die Speisen immer ab. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Tiefgefrorenen Speisen erwärmen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600	8-11	-
Suppe	400 g	600	8-10	-
Eintöpfe	500 g	600	10-13	-
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600	12-17	beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600	10-15	-
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600	2-5	etwas Flüssigkeit zugeben
	500 g	600	8-10	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600	8-10	im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben
	600 g	600	14-17	
Rahmspinat	450 g	600	11-16	ohne Zugabe von Wasser garen

## Speisen erwärmen

### Achtung!

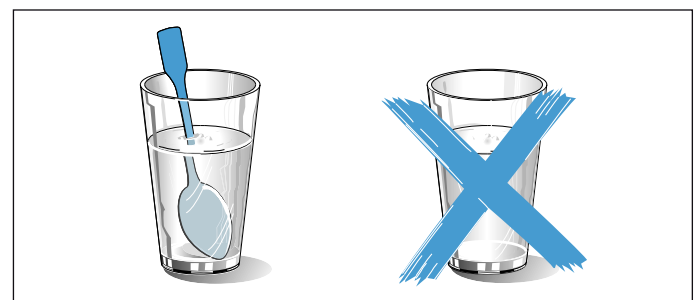
Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

### Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer ab. 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 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

### ⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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 und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Speisen erwärmen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Getränke	200 ml	800	2-3	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	500 ml	800	3-4	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360	ca. ½	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360	ca. 1	
	200 ml	360	1½	
Suppe 1 Tasse	200 g	600	2-3	-
Suppe 2 Tassen	400 g	600	4-5	-
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	350-500 g	600	4-8	-
Fleisch in Soße	500 g	600	8-11	Fleischscheiben voneinander trennen
Eintopf	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Gemüse, 1 Portion	150 g	600	2-3	etwas Flüssigkeit zugeben
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600	3-5	

## Speisen garen

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

Garen Sie die Speisen im Mikrowellen solo - Betrieb immer im geschlossenem Geschirr. Stellen Sie das Geschirr direkt auf den Drehteller. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

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 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

### Grillen:

Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.

Stellen Sie den Rost immer auf den Drehteller.

### Grill und Mikrowelle kombiniert:

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

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 bis 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.

Die in der Tabelle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Speisen garen	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Hähnchen ganz, 1,2 kg	geschlossenes Geschirr	600	25-30	nach der Hälfte der Zeit wenden
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel, 800 g	offenes Geschirr auf Rost	360 W + 	30-40	mit der Hautseite nach oben legen, nicht wenden
Hähnchenflügel, mariniert gefroren, 800 g	offenes Geschirr auf Rost	360 W + 	15-25	nicht wenden
Schweinefleisch ohne Schwarte ca. 750 g, z. B. Nacken	offenes Geschirr	360 W + 	40-50	1 bis 2 mal wenden
Speckscheiben, ca. 8 Scheiben	Rost	180 W + 	10-15	-

Speisen garen	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Hackbraten, 750 g	offenes Geschirr	600 360 W + 	20-25 25-35	offen garen maximal 6 cm hoch
Fisch, z. B. Filetstücke, 400 g	offenes Geschirr	600	10-15	evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben
Fischfilet, überbacken, ca. 400 g	offenes Geschirr	360 W + 	10-15	tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen
Fisch-Spieße, 4-5 Stück	Rost	180 W + 	10-15	Holzspieße verwenden
Aufläufe süß, z. B. Quark-Auflauf mit Obst 1 kg	offenes Geschirr	360 W + 	30-35	maximal 5 cm hoch
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten, z. B. Nudelaufwurf, 1 kg	offenes Geschirr	360 W + 	30-35	mit Käse bestreuen, maximal 5 cm hoch
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten, z. B. Kartoffelgratin, 1 kg	offenes Geschirr	360 W + 	30-40	maximal 4 cm hoch
Suppen überbacken, z. B. Zwiebelsuppe, 2-4 Tassen	offenes Geschirr		ca. 15-20	-
Gemüse, frisch, 250 g	geschlossenes Geschirr	600	5-10	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
Gemüse, frisch, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	10-15	-
Gemüsespieße, 4-5 Stück	Rost	180 W + 	15-20	Holzspieße verwenden
Kartoffeln, 250 g	geschlossenes Geschirr	600	8-10	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
Kartoffeln, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	11-14	
Kartoffeln, 750 g	geschlossenes Geschirr	600	15-22	
Reis, 125 g	geschlossenes Geschirr	800 180	5-7 12-15	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
Reis, 250 g	geschlossenes Geschirr	800 180	6-8 15-18	
Toastbrot (vortoasten), 2-4 Scheiben	Rost		1. Seite: ca. 2-4 2. Seite: ca. 2-4	-
Toast überbacken, 2-6 Scheiben	Rost		7-10	je nach Belag
Obst, Kompott, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	9-12	-
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant) 500 ml	geschlossenes Geschirr	600	6-8	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal gut umrühren

## Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast 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 dazu.
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 auch mehrmals.



**Kondenswasser**

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.

 **Prüfgerichte**

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 und EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011

**Garen mit Mikrowelle**

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 750 g	360 W, 12-17 Min. + 90 W, 20-25 Min.	Pyrexform 20 x 25 cm auf den Drehteller stellen.
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.
Hackbraten	600 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Drehteller stellen.

**Auftauen mit Mikrowelle**

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5-7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

**Garen mit Mikrowelle kombiniert**

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Kartoffelgratin	Grill  + 360 W, 35-40 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

# Table of contents

	<b>Intended use</b> .....	<b>18</b>
	<b>Important safety information</b> .....	<b>19</b>
	General information .....	19
	Microwave .....	19
	<b>Installation and connection</b> .....	<b>21</b>
	<b>Causes of damage</b> .....	<b>21</b>
	<b>Environmental protection</b> .....	<b>21</b>
	Environmentally-friendly disposal .....	21
	<b>Getting to know your appliance</b> .....	<b>22</b>
	Control panel .....	22
	Control panel symbols .....	22
	<b>Accessories</b> .....	<b>23</b>
	Special accessories .....	23
	<b>Before using for the first time</b> .....	<b>23</b>
	Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place .....	23
	Cleaning the cooking compartment and accessories	23
	<b>Microwave</b> .....	<b>24</b>
	Cookware .....	24
	microwave power settings .....	24
	Setting the microwave .....	25
	<b>Grilling</b> .....	<b>25</b>
	Setting procedure .....	25
	Setting the microwave to combi-mode .....	25
	<b>Cleaning</b> .....	<b>26</b>
	Cleaning agent .....	26
	<b>Trouble shooting</b> .....	<b>27</b>
	<b>Customer service</b> .....	<b>28</b>
	E number and FD number .....	28
	<b>Tested for you in our cooking studio</b> .....	<b>28</b>
	Suitable ovenware .....	28
	Unsuitable cookware .....	28
	Defrosting .....	28
	Heating frozen food .....	30
	Heating food .....	30
	Cooking food .....	31
	Microwave tips .....	33
	<b>Test dishes</b> .....	<b>33</b>

## Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always place the accessories into the cooking compartment correctly. → "Before using for the first time" on page 23

## Important safety information

### General information

#### Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

#### Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

#### Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

#### Warning – Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

#### Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

### Microwave

#### Warning – Risk of fire!

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage.  
The following is not permitted: drying out food or clothing, heating slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or similar.  
For example, heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours after they have been heated. The appliance must only be used for the preparation of food and drinks.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages.  
Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.  
Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual.  
Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

**⚠ Warning – Risk of explosion!**

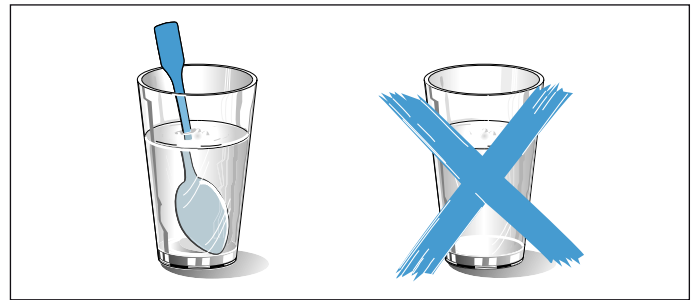
Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

**⚠ Warning – Risk of burns!**

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

**⚠ Warning – Risk of scalding!**

- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



**⚠ Warning – Risk of injury!**

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.
- Using unsuitable cookware may result in damage. For microwave combination mode, always use cookware made from suitable materials that can also withstand the temperatures used for hot air and grilling modes.
- The glass turntable may splinter. Never allow hard objects to strike the turntable.
- Cracks or chinks in the glass turntable are dangerous. Handle the turntable with care.

**⚠ Warning – Risk of electric shock!**

The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

**⚠ Warning – Risk of serious damage to health!**

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → "Cleaning" on page 26

- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

## Installation and connection

This appliance is designed for domestic use only.

This appliance is designed to be fully integrated into kitchen units.

Please follow the dedicated installation instructions.

The appliance is ready to be plugged in and may only be connected to a grounded socket that has been correctly installed. The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

Only a qualified electrician may install the socket or replace the power cable. If the plug is no longer accessible once the appliance has been installed, an all-pole isolating switch with a contact gap of at least 3 mm must be provided for the wiring.

Do not use multi-socket adaptors, power strips or extension leads. Overloading causes a risk of fire.

The appliance can be installed in a wall-hung cabinet measuring 60 cm wide (it must be at least 30 cm deep and 85 cm above the floor).

## Causes of damage

### Caution!

- **Heavily soiled seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- **Operating the microwave without food:** Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. The only exception to this rule is when performing a short cookware test. → "Cookware test" on page 24
- **Microwave popcorn:** Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.
- **Creation of sparks:** Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- **Foil containers:** Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- **Cooling with the appliance door open:** Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- **Condensation in the cooking compartment:** Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.

## Environmental protection

### Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

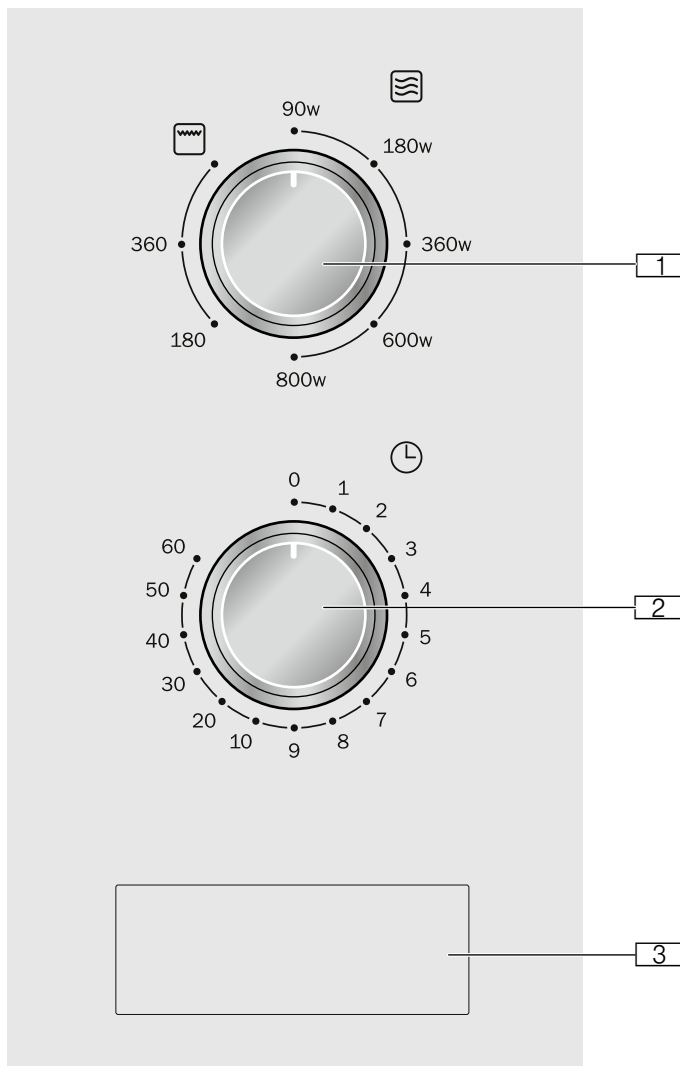
## Getting to know your appliance

In this section, we will explain the functions of your new appliance.

**Note:** Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.

### Control panel



You can set your appliance's various functions on the control panel.



- 1 Power selector**  
For setting the microwave power output, grill, and microwave in combination with the grill.
- 2 Time selector**  
0 to 60 minutes
- 3 Door opening button**

### Control panel symbols

You will find a brief explanation of the various symbols below. These symbols allow you to set your appliance simply and directly.

Symbol	Meaning
<b>Symbol</b>	
90	Select a microwave power output of 90 watts
180	Select a microwave power output of 180 watts
360	Select a microwave power output of 360 watts
600	Select a microwave power output of 600 watts
800	Select a microwave power output of 800 watts
	Select the grill
	Grill in combination with the microwave
180	
360	
0 - 60 mins	Set the number of minutes

### Cooling fan

The appliance is equipped with a cooling fan. The fan may run on even if the oven has been switched off.

### Notes

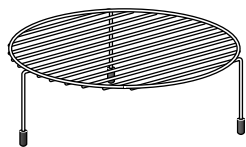
- The cooking compartment remains cold during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

## Accessories

Below, you will find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

### Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.



#### Wire rack

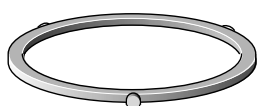
Wire rack for grilling, e.g. steak, sausages or bread, or for setting down cookware, e.g. shallow ovenproof dishes.

**Note:** Place the wire rack onto the turntable.



#### Turntable

**Note:** Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.



#### Roller ring

## Special accessories

Special accessories can be purchased from our after-sales service, from specialist retailers, or online. You will find a comprehensive range of products in our brochures and online.

Their availability and whether it is possible to order them online varies from country to country. Please see our sales brochures for more details.

**Note:** Not all special accessories are suitable for every appliance. When purchasing, please always quote the exact identification number (E-no.) of your appliance.  
→ "Customer service" on page 28

Steaming utensils	For cooking rice, potatoes and vegetables
-------------------	---

## Before using for the first time

This section tells you what you need to do before using your microwave to prepare food for the first time. Read the section entitled "Safety information" beforehand.  
→ "Important safety information" on page 19

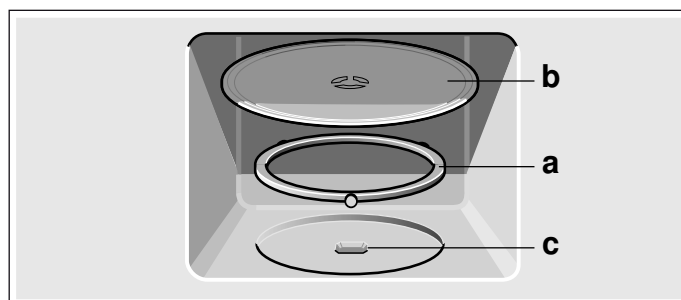
Before you can use your new appliance, you will need to put the turntable in place correctly. You must also clean the cooking compartment and accessories.

### Cleaning the cooking compartment and putting the turntable in place

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cooking compartment and accessories.

#### How to put the turntable in place

1. Place the roller ring **a** into the recess in the cooking compartment.
2. Make sure that the turntable **b** engages in the drive **c** in the centre of the cooking compartment floor.




**Note:** Never use the appliance without the turntable. Make sure that it is properly engaged. The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.

### Cleaning the cooking compartment and accessories


To eliminate the new-appliance smell, heat up the cooking compartment with nothing in it except the turntable and with the oven door closed.

Make sure that there is no leftover packaging, such as polystyrene pellets, in the cooking compartment. Before heating the appliance, wipe the smooth surfaces in the cooking compartment with a soft, damp cloth. Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating.

#### Settings

Grill 	10 minutes
---	------------

#### Heating up the cooking compartment

1. Set the power selector to grill .
  2. Set the time selector to 10 minutes.
- An audible signal will sound once the time has elapsed. Open the appliance door.

**Tip:** Once the cooking compartment has cooled down, clean the smooth surfaces with soapy water and a dish cloth.

## Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. You can use the microwave on its own or in combination with the grill.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual.

Try out the microwave straight away. You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without any decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the cup containing the water somewhat eccentrically on the turntable.

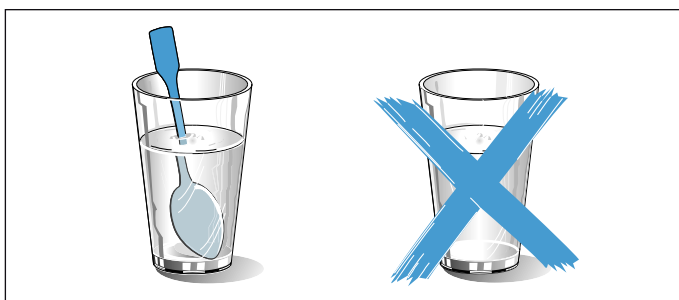
1. Set the power selector to 800 W.
2. Use the time selector to set 2 minutes.

A signal sounds after 2 minutes. The water for the tea is hot.

As you are drinking your tea, please take time to reread the safety information that can be found at the start of the instruction manual. This is very important.

### **Warning – Risk of scalding!**

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



### **Cookware**

Not all cookware is microwavable. So that your food is heated and the appliance is not damaged, only use microwavable cookware.

#### **Suitable cookware**

Heat-resistant cookware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic are suitable. These materials allow microwaves to pass through.

### **Cleaning the accessories**

Clean the accessories thoroughly using soapy water and a dish cloth or soft brush.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use cookware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

#### **Unsuitable cookware**

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

#### **Caution!**

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

#### **Cookware test**

Never switch on the microwave unless there is food inside. The short cookware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave.

1. Heat the empty cookware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature of the cookware during this time.

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

In this case, stop the test.

### **Warning – Risk of burns!**

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

### **microwave power settings**

90 W	for defrosting delicate foods
180 W	For defrosting and continued cooking
360 W	For cooking meat and heating delicate foods
600 W	For heating and cooking food
800 W	For heating liquids



## Setting the microwave

1. Set the power selector to the required microwave power setting.
2. Set a cooking time using the time switch.  
**Note:** If the cooking time is less than two minutes, first turn to a longer time and then immediately back to the desired time.

The set cooking time counts down.

A signal sounds once the time has elapsed.

### Notes

- If you open the appliance door during operation, microwave operation is interrupted and the set time maintained. When closed again, operation resumes.


## Grilling

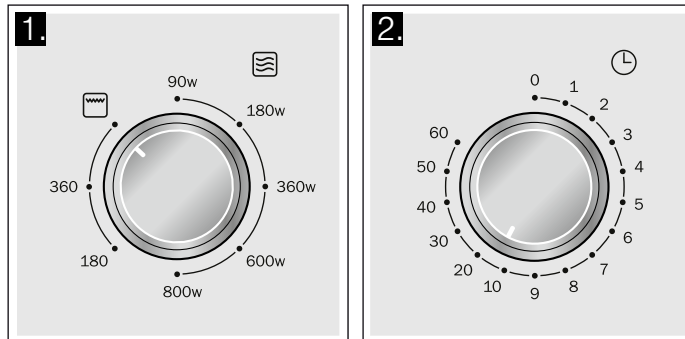
The grill browns food evenly.

You can use the grill on its own or in combination with the microwave.

## Setting procedure

Example:  grill, 15 minutes

1. Set the power selector to .
2. Use the time switch to set 15 minutes.



## The cooking time has elapsed

A signal sounds. The appliance switches off.

### Correction

You may correct a set cooking time at any time.

### Pausing operation

Open the appliance door. The set time continues once the door is closed.

### Cancelling the setting

Turn the time switch to zero. Reset.

- In the tables, there are two microwave power settings and times: set the first microwave power setting and time initially, and after the signal, set the second.

## Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the time switch.


## Cancelling operation

Microwave operation is ended when you set the time switch to 0.


## Setting the microwave to combi-mode


This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

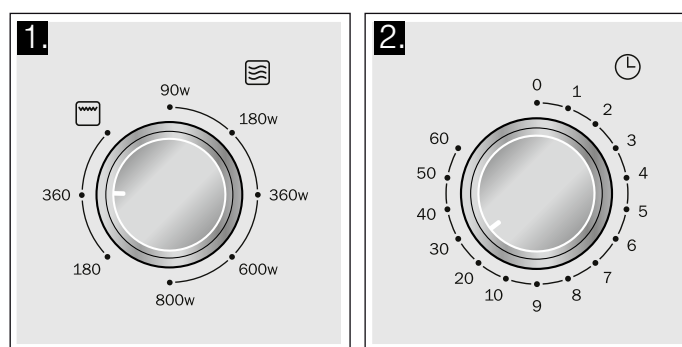
### The following combinations are possible:

- 
  - 180 watts
  - 360 watts

## Setting procedure

Example:  360, 25 minutes.

1. Set the power selector to  360
2. Use the time selector to enter the cooking time.



The cooking time you have set starts counting down. An audible signal sounds once the time has elapsed.

### Notes

- If you open the appliance door during operation, microwave operation is interrupted and the set time maintained. Microwave operation continues once the door is closed.
- If your meal requires more than 60 minutes, set the remaining time after the signal.

## Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

### **Warning – Risk of burns!**

The appliance becomes very hot. Never clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

### **Warning – Risk of electric shock!**

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

### **Warning – Risk of injury!**

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

### **Warning – Risk of serious harm to health!**

The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food remnants immediately. → *"Cleaning agent" on page 26*

### **Warning – Risk of electric shock!**

Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.

**Note:** Unpleasant odours, for example after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave output.

## Cleaning agent

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table.

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents.
- Metal or glass scrapers to clean the door panels.
- Metal or glass scrapers to clean the door seal.
- Hard scouring pads or sponges.
- Cleaning agents with a high alcohol content.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning product
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove splashes and patches of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Special stainless-steel cleaning products are available from the after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry completely.
Recess in the cooking compartment	Damp cloth: Water must not be allowed to run into the appliance through the turntable drive. Dry the turntable drive with a cloth.
Turntable and roller ring	Hot soapy water: When placing the turntable back into its recess, it must engage properly.
Wire rack	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or brush. Do not scour. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.

## Trouble shooting

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

**Tip:** If a dish does not turn out exactly as you wanted, refer to the following chapter, where you will find lots of tips and notes relating to the optimum

settings. → "Tested for you in our cooking studio" on page 28

### **Warning – Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

### Fault table

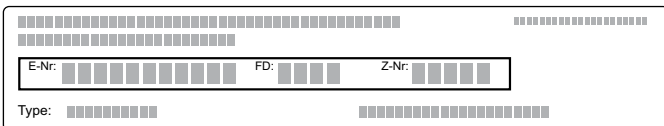
Fault	Possible cause	Remedy/information
The appliance is not working	The plug is not plugged into the mains	Connect the appliance to the electricity supply
	Power failure	Check whether other kitchen appliances are working
	The circuit breaker/fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the circuit breaker/fuse for the appliance is in working order
	Faulty operation	Switch off the circuit breaker/fuse for the appliance in the fuse box and switch it back on after approximately 10 seconds
The microwave is not working.	The door has not been properly closed.	Check whether food remnants or debris is/are trapped in the door.
	A time has not been set using the time selector	Set a time using the time selector.
It is taking longer than usual for food to heat up	The microwave power output has been set too low.	Select a higher microwave power setting.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during heating.
The turntable is making a scraping or grinding noise.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the roller ring and the recess in the cooking compartment.
The microwave has stopped for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault recurs, please call the after-sales service.

## Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

### E number and FD number

When calling us, please quote the full product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the cooking compartment door.



To save time, you can make a note of the numbers for your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below in case you need them.

<b>E no.</b>	<b>FD no.</b>
--------------	---------------

**After-sales service** 

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge in the event that the appliance has been misused, even during the warranty period.

Contact the manufacturer. This ensures that trained service technicians, who are equipped with genuine spare parts for the appliance, carry out the repair.

The contact information for after-sales service is [info@lord.eu](mailto:info@lord.eu)

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

## Tested for you in our cooking studio

In the table below, you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. It tells you which microwave power setting is best suited to your dish. You can use the microwave on its own or in combination with the grill. We have listed some tips with regard to cookware and preparation methods.

### Notes

- The times specified in the tables are intended as a guide only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time to begin with, and then extend the time if necessary.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot cookware out of the cooking compartment.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. There is a rule of thumb for operating the microwave: Double the amount = almost double the time, half the amount = half the time.

Always place the cookware on the turntable.

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

### Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

### Unsuitable cookware

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

### Caution!

Sparks: Metal, e.g. a spoon in a glass, must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

### Defrosting

Place the frozen food in an open container on the turntable.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the sides of the cooking compartment. You can remove the foil half way through the defrosting time.

Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can even out. The giblets can be removed from poultry at this point. The meat can also be processed further when a small part of the core is frozen.

### Tips for defrosting

The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked. Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

Time has elapsed but the food is overheated at the edge and not done in the middle. Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.

After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle. Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes		
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180	15	-		
		90	10-20			
	1 kg	180	20			
		90	15-25			
	1.5 kg	180	30			
		90	20-30			
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180	2	Separate any defrosted parts when turning		
		90	4-6			
	500 g	180	5			
		90	5-10			
	800 g	180	8			
		90	10-15			
Minced meat, mixed	200 g	90	10	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat		
	500 g	180	5			
		90	10-15			
	800 g	180	8			
		90	10-20			
	Poultry or poultry portions	600 g	180		8	Separate any defrosted parts
90			10-20			
1.2 kg		180	15			
		90	10-20			
Fish fillet, fish steak or slices		400 g	180	5	Separate any defrosted parts	
			90	10-15		
Vegetables, e.g. peas	300 g	180	10-15	-		
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180	7-10	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts		
		90	5-10			
	500 g	180	8			
Butter, defrosting	125 g	180	1	Remove all packaging		
		90	2-3			
	250 g	180	1			
		90	3-4			
Loaf of bread	500 g	180	6	-		
		90	5-10			
	1 kg	180	12			
		90	10-20			

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90	10-15	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180	5	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	90	10-15	Only for cakes without icing, cream or gelatine
		180	5	
	750 g	180	7	
		90	15-20	

## Heating frozen food

### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.

- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your cookware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

Heating frozen food	Weight	Microwave power settings in watts	Cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600	8-11	-
Soup	400 g	600	8-10	-
Stew	500 g	600	10-13	-
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600	12-17	Separate the pieces of meat when stirring
Bakes, e.g. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600	2-5	Add a little liquid
	500 g	600	8-10	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600	8-10	Pour water into the dish so that it covers the base
	600 g	600	14-17	
Creamed spinach	450 g	600	11-16	Cook without additional water

## Heating food

### Caution!

Metal, e.g. a spoon in a glass, must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

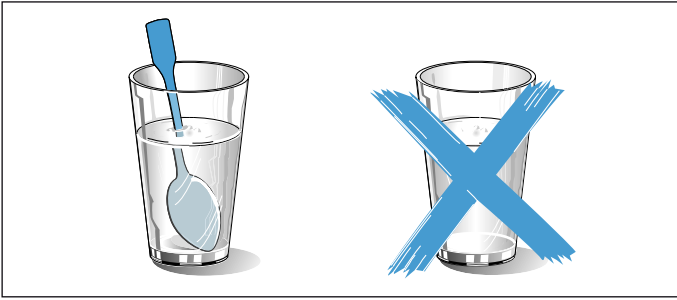
### Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable cookware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a dedicated lid for your cookware, use a plate or special microwave film.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.

- Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

### Warning – Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Heat up dishes	Weight	Microwave output in watts	Cooking time in minutes	Notes
Beverages	200 ml	800	2-3	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	500 ml	800	3-4	
Baby food, e.g. baby bottles	50 ml	360	Approx. ½	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature!
	100 ml	360	Approx. 1	
	200 ml	360	1½	
Soup, 1 cup	200 g	600	2-3	-
Soup, 2 cups	400 g	600	4-5	-
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600	4-8	-
Meat in sauce	500 g	600	8-11	Separate the slices of meat
Stew	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Vegetables, 1 portion	150 g	600	2-3	Add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600	3-5	

### Cooking food

Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the cookware. Food should not be placed in layers on top of one another.

Cook the food on its own in the microwave – always use with a lid on the cookware. Place the cookware directly on the turntable. If you do not have a suitable lid for your cookware, use a plate or special microwave foil.

This will help the food retain its flavour. This means that you can use salt and seasonings sparingly.

After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes to allow the temperature to even out.

Always use an oven cloth or oven gloves when removing cookware from the appliance.

#### Grilling:

Always grill on the wire rack with the cooking compartment door closed and do not preheat.

Always place the wire rack on the turntable.

#### Combined microwave and grill:

Combi mode is especially suitable for bakes and gratins.

Always place the cookware on the turntable and do not cover the food.

Use a deep dish when roasting. This will help keep the cooking compartment clean.

Use large shallow cookware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.















Check that your cookware fits in the cooking compartment. It must not be too big, the turntable must still be able to turn.

Always set the maximum cooking time. Check the food after the shorter time specified.

Leave the meat to rest for another 5-10 minutes before carving it. This allows the meat juices to be distributed evenly so that they do not run out when the meat is carved.

Bakes and gratins should be left to cook in the appliance for a further 5 minutes after the appliance has been switched off.

All the values given in the table are guidelines and can vary depending on the properties of your food.

Cooking food	Accessories	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes	Notes
Chicken, whole, 1.2 kg	Cookware with lid	600	25-30	Turn half way through the time
Chicken portions, e.g. chicken quarters, 800 g	Cookware without lid, wire rack	360 W + 	30-40	Place with the skin side up, do not turn
Chicken wings, marinated frozen, 800 g	Cookware without lid, wire rack	360 W + 	15-25	Do not turn
Pork without rind approx. 750 g, e.g. neck	Cookware without lid	360 W + 	40-50	Turn once or twice
Bacon rashers, approx. 8 rashers	Wire rack	180 W + 	10-15	-
Meat loaf, 750 g	Cookware without lid	600 360 W + 	20-25 25-35	Cook without a lid Maximum 6 cm deep
Fish, e.g. fillet steaks, 400 g	Cookware without lid	600	10-15	Add water, lemon juice or wine as desired
Fish fillet, au gratin, approx. 400 g	Cookware without lid	360 W + 	10-15	Defrost frozen fish before cooking
Fish kebabs, 4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	10-15	Use wooden skewers
Sweet bakes, e.g. quark and fruit soufflé, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-35	Maximum 5 cm deep
Savoury bakes made from raw ingredients, e.g. pasta bake, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-35	Sprinkle with cheese, maximum 5 cm deep
Savoury bakes made from cooked ingredients, e.g. potato gratin, 1 kg	Cookware without lid	360 W + 	30-40	Maximum 4 cm deep
Soup au gratin, e.g. onion soup, 2-4 cups	Cookware without lid		approx. 15-20	-
Vegetables, fresh, 250 g	Cookware with lid	600	5-10	Cut the vegetables into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables; Stir during cooking
Vegetables, fresh, 500 g	Cookware with lid	600	10-15	-
Vegetable kebabs, 4-5 pieces	Wire rack	180 W + 	15-20	Use wooden skewers
Potatoes, 250 g	Cookware with lid	600	8-10	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g; Stir during cooking
Potatoes, 500 g	Cookware with lid	600	11-14	
Potatoes, 750 g	Cookware with lid	600	15-22	
Rice, 125 g	Cookware with lid	800 180	5-7 12-15	Add double the amount of liquid
Rice, 250 g	Cookware with lid	800 180	6-8 15-18	
Bread (pre-toasting), 2-4 slices	Wire rack		1st side: Approx. 2-4 2nd side: Approx. 2-4	-
Toast with topping, 2-6 slices	Wire rack		7-10	Depending on topping
Fruit, compote, 500 g	Cookware with lid	600	9-12	-
Sweet foods, e.g. blancmange (instant) 500 ml	Cookware with lid	600	6-8	Stir the blancmange thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk



## Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

## Condensation

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal. This does not affect how

the microwave operates. Wipe away the condensation after cooking.



## Test dishes

These tables have been produced for test institutes to facilitate the inspection of the appliance.

In accordance with EN 60705:2012, IEC 60705:2010 and EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011


### Microwave cooking

Dish	Microwave power output in watts, cooking time in minutes	Note
Custard, 750 g	360 W, 12-17 mins + 90 W, 20-25 mins	Place a 20 x 25 cm Pyrex dish onto the turntable.
Sponge	600 W, 8-10 mins	Place a 22 cm Pyrex dish onto the turntable.
Meat loaf	600 W, 20-25 mins	Place a Pyrex dish onto the turntable.

### Microwave defrosting

Dish	Microwave power output in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5-7 mins + 90 W, 10-15 mins	Place a 22 cm Pyrex dish onto the turntable.

### Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Potato gratin	 grill + 360 W, 35-40 mins	Place a pyrex dish with a diameter of 22 cm on the turntable.





A series of horizontal lines spanning the width of the page, providing a template for writing.

**LORD Hausgeräte GmbH**  
Greschbachstrasse 17  
76229 Karlsruhe  
Deutschland

[www.lord.eu](http://www.lord.eu)  
[info@lord.eu](mailto:info@lord.eu)



9001414336  
981119(03)