

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

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

ⓓ Bosch Info–Team 01805/304050 (EUR 0,14/Min.)

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

Ⓐ 0800–295995

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

Gebrauchsanleitung	1-44
Gebruiksaanwijzing	45-88
Mode d'emploi	89-133
Istruzioni per l'uso	134-180

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
Vor dem Einbau	4
Aufstellen und Anschließen	4
Worauf Sie achten müssen	5
Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	7
Ihr neues Gerät	10
Das Bedienfeld	10
Tasten für die Mikrowellen-Leistungen	10
Drehknopf	11
Bedientasten und Anzeigefeld	11
Hauptschalter	12
Das Zubehör	12
Kühlgebläse	13
Vor der ersten Benutzung	13
Garraum aufheizen	13
Zubehör vorreinigen	13
Stellen Sie die Uhrzeit ein	14
Die Mikrowelle	14
Geschirr	15
Die Mikrowellen-Leistungen	15
So stellen Sie ein	16
3-Stufen-Betrieb	17

Inhaltsverzeichnis

Grillen	19
So stellen Sie ein	19
Grill und Mikrowelle kombiniert einstellen	20
So stellen Sie ein	20
Programm-Automatik	22
So stellen Sie ein	22
Memory	24
Memory speichern	24
Memory Starten	25
Signaldauer ändern	26
Pflege und Reinigung	27
Reinigungsmittel	27
Eine Störung, was tun?	28
Kundendienst	30
Technische Daten	31
Tabellen und Tipps	32
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	32
Tipps zur Mikrowelle	37
Grilltabelle	38
Grill mit Mikrowelle kombiniert	39
Hinweise zur Programm-Automatik	40
Prüfgerichte nach EN 60705	43

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

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

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

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

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

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. 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.

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

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

Kinder und Mikrowelle



Kinder dürfen Gerichte mit Mikrowelle solo nur dann zubereiten, wenn Sie angelernt wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können. Sie müssen die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird.

Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Beim kombinierten Betrieb dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.

Verbrennungsgefahr!

Heißer Garraum



Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten.

Nie die heißen Innenflächen und die Heizelemente berühren. Während des Betriebes es kann sein, dass zugängliche Teile sehr heiß werden.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Gerät aufbewahren.

Brandgefahr!

Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Verbrennungsgefahr! Schalten Sie das Gerät aus. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

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

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

Verbrennungsgefahr!

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

Beschädigte Gerätetür oder Türdichtung



Nie die Mikrowelle benutzen, wenn die Gerätetür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie die Mikrowelle erst wieder, wenn das Gerät repariert wurde.

Umgebung



Nie das Gerät großer Hitze oder Nässe aussetzen. Kurzschluss-Gefahr!

Mangelhafte Reinigung



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

Reparaturen



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ausstecken.

Rufen Sie den Kundendienst.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gehäuse schützt vor Austreten der Mikrowellen-Energie.

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Stromschlag!

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln



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

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

Mikrowellen-Leistung und -Zeit



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

Geschirr



Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

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

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

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

Verpackungen



Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!

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

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!

Richten Sie sich nach den Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

Lebensmittel trocknen



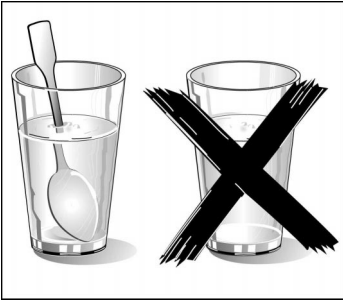
Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Brandgefahr!

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt



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

Getränke



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

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

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

Babynahrung



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

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

Verbrennungsgefahr!

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

Lebensmittel mit Schalen oder Häuten



Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können auch nachdem der Mikrowellen-Betrieb beendet ist explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Verbrennungsgefahr!

Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen.

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

Speiseöl

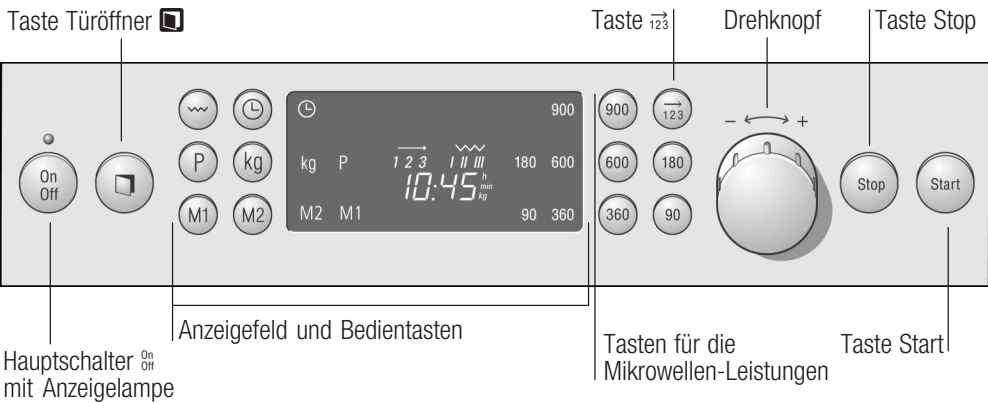


Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen. Brandgefahr!

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld mit den Schaltern.

Das Bedienfeld



Tasten für die Mikrowellen-Leistungen

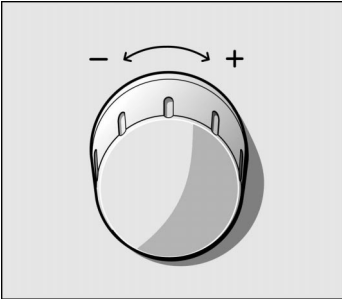
Mit den Tasten stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

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
900 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Drehknopf

Mit dem Drehknopf stellen Sie die Uhrzeit, Programm-Nummer, Dauer und Gewicht für die Programm-Automatik ein.

Der Drehknopf ist in jeder Stellung versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Der Drehknopf kann nach rechts oder links gedreht werden.



Bereiche

1 sec - 1.30 h	Mikrowellendauer Ausnahme: 900 W = 1 sec - 30 min
Gewicht	je nach Programm

Bedientasten und Anzeigefeld

Taste On Off Hauptschalter	Damit schalten Sie Ihr Mikrowellengerät ein und aus.
Taste  Türöffner	Damit öffnen Sie die Gerätetür.
Taste 	Damit können drei verschiedene Grillstufen einstellen.
Taste Uhr 	Damit stellen Sie die Uhrzeit ein.
Taste P	Damit stellen Sie die Programm-Automatik ein.
Taste kg	Damit stellen Sie das Gewicht für die Programm-Automatik ein.
Tasten M1 und M2	Damit wählen Sie einen Memory-Betrieb.

Taste $\vec{123}$	Damit können Sie bis zu drei verschiedene Mikrowellen-Einstellungen nacheinander ablaufen lassen.
Taste Stop	Damit halten Sie den Mikrowellen-Betrieb an bzw. löschen die Einstellung.
Taste Start	Damit starten Sie den Mikrowellen-Betrieb.

Im Anzeigefeld können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Hauptschalter ^{On}_{Off}

Einschalten

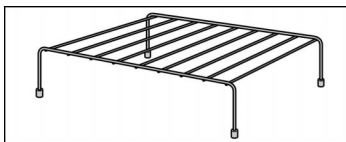
Mit dem Hauptschalter ^{On}_{Off} schalten Sie Ihr Mikrowellengerät ein und aus.

Taste ^{On}_{Off} drücken.
Die Anzeigelampe leuchtet.

Ausschalten

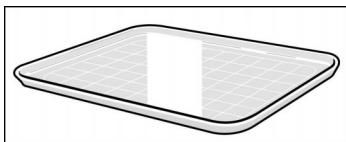
Taste ^{On}_{Off} drücken.
Die Anzeigelampe erlischt.

Das Zubehör



Rost

als Stellfläche für Geschirr oder zum Grillen und Überbacken.



Glaspfanne

Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Lebensmittel direkt auf dem Rost grillen. Dazu stellen Sie den Rost in die Glaspfanne

Die Glaspfanne kann bei Mikrowellen-Betrieb auch als Geschirr verwendet werden.

Kühlgebläse

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

Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt der Backofen kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.

Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

Heizen Sie das Mikrowellengerät auf und reinigen Sie das Zubehör. Lesen Sie die Sicherheitshinweise im Kapitel "Worauf Sie achten müssen".

Garraum aufheizen

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

1. Taste Grill ~ 1 mal drücken.
Grill ~ Stufe III und 10.00 min erscheinen in der Anzeige.

2. Taste Start drücken.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Drücken Sie Taste Stop oder öffnen Sie die Gerätetür.

Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

Stellen Sie die Uhrzeit ein

1. Taste On/Off drücken.
Die Anzeigelampe leuchtet.
2. Taste Uhr ⌚ drücken.
In der Anzeige erscheint 12:00.
3. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.
4. Mit Taste Uhr ⌚ bestätigen.

Ausblenden der Uhrzeit

Taste Uhr ⌚ drücken, bis die Uhr-Anzeige dunkel ist.

Wiedereinstellen der Uhrzeit

Taste Uhr ⌚ drücken, bis in der Anzeige 12:00 erscheint.

Stellen Sie ein wie in Punkt 3 und 4 beschrieben.

Hinweise

Zwischen 22:00 Uhr und 06:00 Uhr leuchtet die Uhr-Anzeige nur halbhell.

Wenn Sie die Uhrzeit ausgeblendet haben, läuft Ihr Gerät im "off"-Modus bei einem geringen Stand-by-Betrieb.

Die Mikrowelle

Hier erhalten Sie Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

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

Tabellen und Tipps

Im Kapitel Tabellen und Tipps finden Sie viele Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen.

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

Nie Geschirr aus Metall verwenden.
Metall lässt Mikrowellen nicht durch.

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

Geschirrtest

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

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

Die Mikrowellen-Leistungen

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

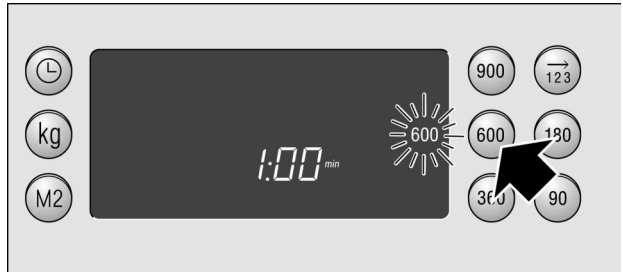
So stellen Sie ein

Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 90 Minuten möglich.

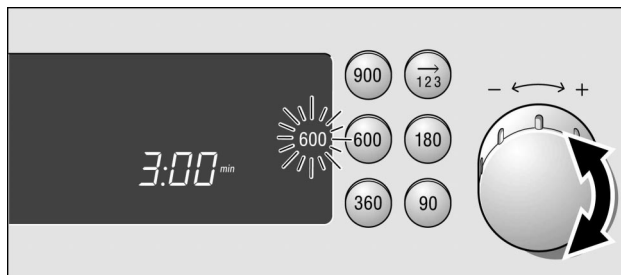
Beispiel:

Mikrowellen-Leistung 600 W, 3 Minuten

1. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.

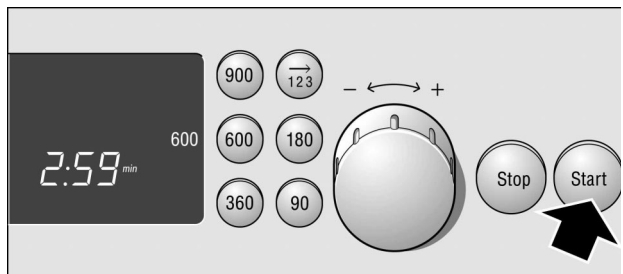


2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



3. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus. Die Uhrzeit erscheint wieder, wenn Sie die Taste Stop drücken und die Gerätetür öffnen.

Dauer ändern

Die Dauer können Sie jederzeit verändern.

Anhalten

Gerätetür öffnen. Die Mikrowelle unterbricht. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start. Der Betrieb läuft weiter.

Einstellung löschen

Taste Stop drücken.

Hinweise

Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Leistung einstellen.

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

3-Stufen-Betrieb

Beim 3-Stufen-Betrieb können Sie bis zu 3 Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten einstellen und zusätzlich den Grill zuschalten.

Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes hitzebeständiges Geschirr.

Beispiel:

1. 600 W / 2 Minuten
 2. 180 W / 5 Minuten
 3. 90 W / 10 Minuten / Grill
- Stufe III

1. Taste $\vec{123}$ drücken.
In der Anzeige erscheint 1.
2. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
In der Anzeige leuchtet die eingestellte Mikrowellen-Leistung und 1:00 min erscheint.
3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
4. Taste $\vec{123}$ drücken.
In der Anzeige erscheint 2.
5. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken
In der Anzeige leuchtet die eingestellte Mikrowellen-Leistung und 1:00 min erscheint.
6. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
7. Taste $\vec{123}$ drücken.
In der Anzeige erscheint 3.
8. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken
In der Anzeige leuchtet die eingestellte Mikrowellen-Leistung und 1:00 min erscheint.
9. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
10. Taste Grill $\sim$ einmal drücken.
In der Anzeige erscheinen $\sim$, III und 10.00 min.

11. Taste Start drücken.

In der Anzeige erscheint die Gesamtdauer. Sie läuft rückwärts ab. Die aktive Mikrowellen-Leistung leuchtet heller.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus. Die Uhrzeit erscheint wieder, wenn Sie die Taste Stop drücken und die Gerätetür öffnen.

Anhalten

Gerätetür öffnen. Die Mikrowelle unterbricht. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start. Der Betrieb läuft weiter.

Einstellung löschen

Taste Stop drücken.

Hinweise

Die selbe Mikrowellen-Leistung kann nicht zweimal hintereinander gewählt werden.

Die Leistung 900 W können Sie nur einmal wählen.

Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Leistung einstellen.

Der Grill kann mit 90 W, 180 W und 360 W kombiniert werden.

Ändern einer Stufe vor dem Start:

Taste  sooft drücken bis die Stufe erscheint und die Einstellung ändern.

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Grillen

So stellen Sie ein

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung:

Grill	Stufe I	schwach	Taste  3 mal drücken
Grill	Stufe II	mittel	Taste  2 mal drücken
Grill	Stufe III	stark	Taste  1 mal drücken

Beispiel:

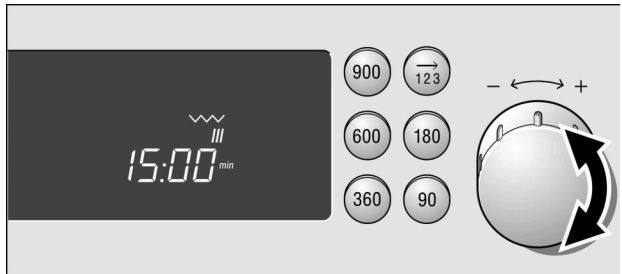
Grill  Stufe III, 15 Minuten

1. Taste Grill  drücken.

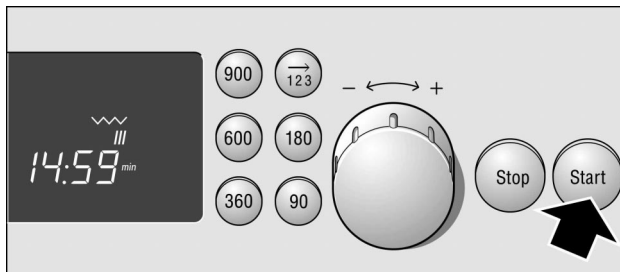
Um eine andere Grillstufe einzustellen drücken Sie wieder die Taste Grill .



2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



3. Taste Start drücken.
Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Nach Ablauf der Dauer ertönt ein Signal.
Wenn Sie die Gerätetür öffnen und die Taste Stop drücken erscheint die Uhrzeit wieder.

Korrektur

Sie können die Grillstufe jederzeit verändern.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen.
Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Löschen

Taste Stop drücken.

Hinweis

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Grill und Mikrowelle kombiniert einstellen

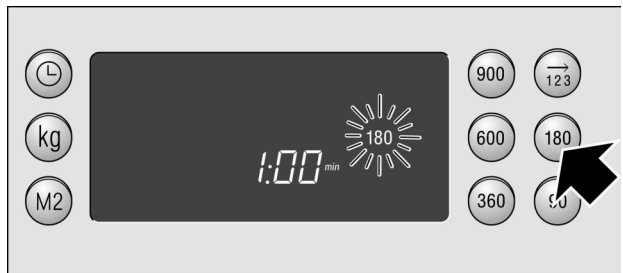
Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.
Die Leistungen 900 W und 600 W können Sie nicht mit dem Grill kombinieren.

So stellen Sie ein

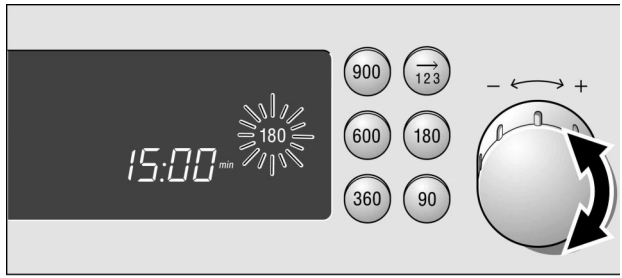
Beispiel:

Mikrowellen-Leistung 180 W, 15 Minuten, Grill Stufe II

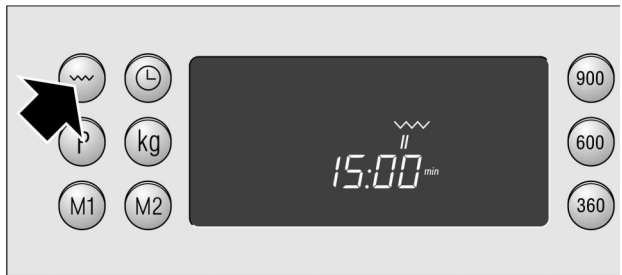
1. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.



2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Dauer einstellen.

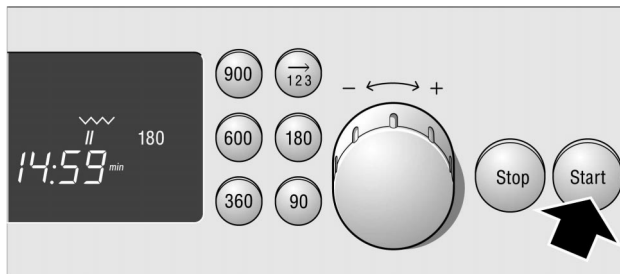


3. Taste Grill  sooft drücken, bis die gewünschte Grillstufe erscheint.



4. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus. Öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie die Taste Stop.

Einstellung ändern

Grillstufe oder Dauer können Sie jederzeit verändern.

Anhalten

Gerätetür öffnen. Die Mikrowelle unterbricht. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start. Der Betrieb läuft weiter.

Einstellung löschen

Taste Stop zweimal drücken oder die Gerätetür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Hinweise

Sie können auch zuerst den Grill und dann die Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Programm-Automatik

So stellen Sie ein

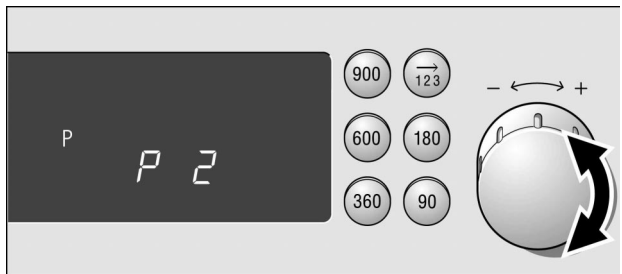
Mit der Programm-Automatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und viele Speisen schnell und problemlos zubereiten.

Beispiel:
P2, 1,0 kg

1. Taste "P" drücken.



2. Mit dem Drehknopf das gewünschte Programm auswählen.



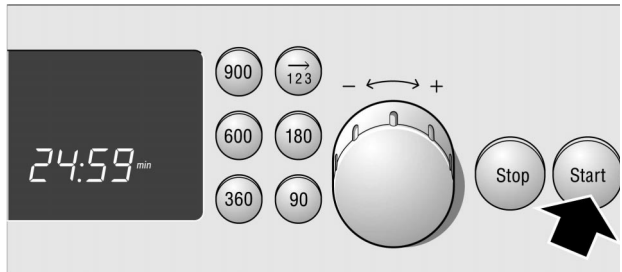
3. Taste "kg" drücken.
Das Vorschlagsgewicht
erscheint in der Anzeige.



4. Mit dem Drehknopf das
Gewicht einstellen.



5. Taste Start drücken.
Die Dauer läuft sichtbar in der
Anzeige ab.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus. Öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie die Taste Stop.

Anhalten

Gerätetür öffnen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start. Der Betrieb läuft weiter.

Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder die Gerätetür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Hinweise

Die Dauer kann nicht verändert werden.

Bei einigen Programmen ist ein Umrühren oder Wenden der Speisen notwendig. Ein Signal ertönt.

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Wenn Sie während des Automatikbetriebes die Taste Programm “P” oder Taste Gewicht  drücken, erscheint für ca. 3 Sekunden die gewählte Programm-Nummer bzw. das Gewicht.

Wenn nach dem Start Taste kg blinkt wurde kein Gewicht eingegeben. Gewicht einstellen und Taste Start drücken.

Memory

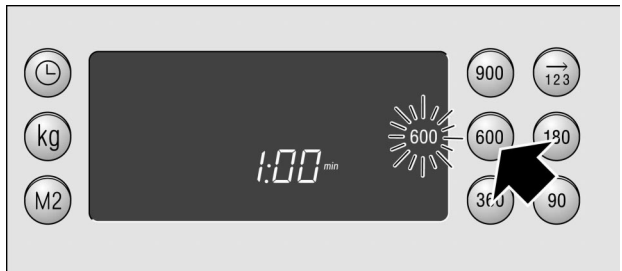
Mit Memory können Sie Programme zusammenstellen. Sie können die Einstellungen speichern und jederzeit wieder abrufen.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

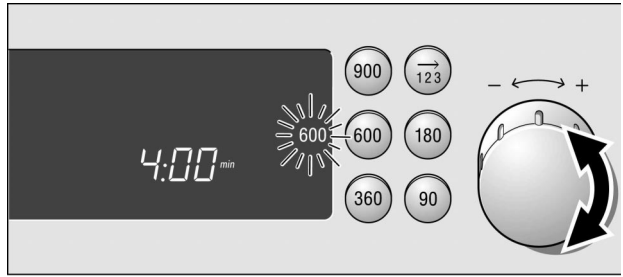
Memory speichern

Beispiel:
600 W, M1, 4 Minuten

1. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.



2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.



3. Taste Memory "M1" oder "M2" drücken, bis "M1" bzw. "M2" blinkt und ein Signal ertönt.

Die Einstellung ist gespeichert.
Die Uhrzeit erscheint wieder.



Speicherplatz neu belegen

Möchten Sie einen Speicherplatz neu belegen, wählen Sie den Speicherplatz. Die alten Einstellungen erscheinen. Stellen Sie neu ein.

Memory Starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie ganz einfach abrufen.
Stellen Sie das Gericht in den Garraum.

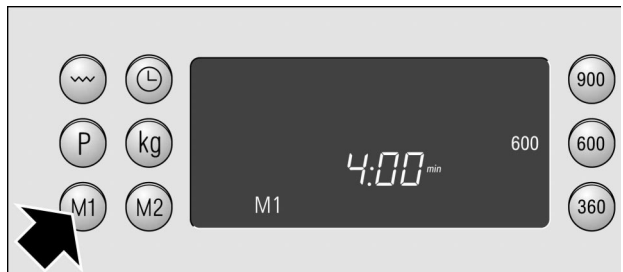
Beispiel:
600 W, M1, 4 Minuten

1. Taste "M1" bzw. "M2" drücken.

Die gespeicherten Einstellungen erscheinen in der Anzeige.

2. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Öffnen Sie die Gerätetür oder drücken Sie die Taste Stop.

Anhalten

Gerätetür öffnen. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste Start. Der Betrieb läuft weiter.

Einstellung löschen

Taste Stop zweimal drücken oder die Gerätetür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Hinweise

Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

Grillstufe oder Dauer können Sie nur nach dem Start ändern.

Die eingestellten Programme bleiben auch nach einem Stromausfall gespeichert.

Signaldauer ändern

Nach Ablauf der eingestellten Dauer hören Sie ein Signal. Die Dauer des Signaltons können Sie ändern.

Signaldauer kurz = S:5

Signaldauer mittel = S:30 Grundeinstellung

Signaldauer lang = S:50

Beispiel:
5 Signaltöne

1. Taste kg drücken, bis in der Anzeige S:30 erscheint.
2. Mit dem Drehknopf die gewünschte Signaldauer wählen.
3. Taste kg drücken, bis in der Anzeige kg blinkt und ein Signal ertönt. Die Einstellung ist gespeichert, die Uhrzeit erscheint wieder.

Pflege und Reinigung



Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Metallschaber sind für die Reinigung des Glases an der Gerätetür nicht geeignet. Die Oberfläche kann beschädigt werden und das Glas zerstören. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Reinigungsmittel

Gerät außen	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen
mit Aluminiumfront	mildes Fenster-Reinigungsmittel. Mit einem weichen Fenstertuch oder einem fusselfreien Microfasertuch waagrecht und ohne Druck über die Flächen wischen
mit Edelstahlfront	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser, mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
Dichtung	Heiße Spüllauge
Türscheiben	Glasreiniger
Zubehör	In heißer Spüllauge einweichen. Mit Bürste oder Spülschwamm säubern.

Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Einstecken.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste stop.
	Nach dem Einstellen wurde die Taste start nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste start oder löschen Sie die Einstellung mit der Taste stop.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Die Taste start wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste start.
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 - fast doppelte Zeit.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Gerät schaltet kurz nach dem Starten ab. In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "H95".	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Tür nochmals öffnen und richtig schließen, wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1".	Der Temperatursensor ist fehlerhaft.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er11".	Die Tasten sind verschmutzt oder die Mechanik klemmt.	Drücken Sie alle Tasten mehrmals, wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er4".	Es besteht eine extreme Überhitzung (evtl. Feuer im Innenraum). Zu hohe Mikrowellen-Leistung.	Tür nicht öffnen, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, abkühlen lassen.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er18".	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

Kundendienst ☎

Technische Daten

Stromversorgung	230 V, 50 Hz
Gesamt-Anschlusswert	1990 W
Mikrowellen-Leistung	900 W (IEC 60705)
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Garraum	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Gewicht	
Gewicht	16,65 kg
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

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

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

Gruppe 2 bedeutet, dass Mikrowellen zum Zweck der Erwärmung von Lebensmitteln erzeugt werden. Klasse B besagt, dass das Gerät für die private Haushaltsumgebung geeignet ist.

Tabellen und Tipps

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Sie können nachlesen, welche Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist oder welches Zubehör Sie verwenden sollen. Sie bekommen viele Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung, und eine kleine Pannenhilfe, falls doch einmal etwas schief geht.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,
halbe Menge – halbe Dauer.

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

Auftauen

Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Garraumboden.

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

Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	MehrmaIs wenden.
vom Rind, Schwein, Kalb	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
(mit und ohne Knochen)	1500 g	180 W, 25 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g	180 W, 5 - 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 8 - 11 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	180 W, 2 Min. + 90 W 5 - 10 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmaIs wenden und bereits aufge- tautes Fleisch entfernen.
	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	MehrmaIs wenden.
	1200 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurchwenden.
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 6 - 9 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
Butter	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 1 - 2 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2 - 4 Min.	
Brot, ganz	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurchwenden.
	1000 g	180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasure, Sahne oder Creme.
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasure, Sahne oder Gelatine.
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

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

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

Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

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

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

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

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertigge- richt (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 8 - 13 Min.	
Suppen	400 g	600 W, 8 - 12 Min.	
Eintöpfe	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Fleisch in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10 - 15 Min.	Evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 Min. 600 W, 8 - 12 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 Min. 600 W, 14 - 17 Min.	Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Rahmspinat	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	Ohne Zusatz von Wasser garen.

Speisen erhitzen

Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

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

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellene geeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.



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

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.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)		600 W, 5 - 8 Min.	
Getränke	125 ml	900 W, ½ - 1 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
	200 ml	900 W, 1 - 2 Min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 Min.	

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ Min. 360 W, ½ - 1 Min. 360 W, 1 - 2 Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Tem- peratur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 Min. 600 W, 2 - 3 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 7 - 10 Min.	Fleiszscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 Min. 600 W, 7 - 8 Min.	
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 5 Min.	

Speisen garen

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

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

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

Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

Den Rost als Stellfläche verwenden:

- bei Gerichten die länger als 20 Minuten Garzeit benötigen
- bei Gerichten die nicht umgerührt werden können.

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 22 - 25 Min.	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7 - 12 Min.	

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 Min. 600 W, 10 - 15 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1 - 2 EL Wasser zugeben.
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 Min. 600 W, 12 - 15 Min. 600 W, 15 - 22 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. 1-2 EL Wasser pro 100 g zugeben, umrühren.
Reis	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 Min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 Min.	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 5 - 7 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 - 3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9 - 12 Min.	

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

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

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

Hinweis

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

Grilltabelle

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

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

Spülen Sie das Fleisch kalt ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken.

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen.

Damit der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost auf die Glaspfanne.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

	Menge	Gewicht	Grillstufe	Zeit in Minuten	Hinweise
Nackensteaks	3 - 4 Stück	à ca. 120 g	III	1. Seite: ca. 15 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	1-2 cm dick
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	III	1. Seite: ca. 5 - 10 Minuten 2. Seite: ca. 7 - 12 Minuten	
Fischkotlette	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	III	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 8 - 12 Minuten	Rost zuvor mit Öleinfetten.

	Menge	Gewicht	Grillstufe	Zeit in Minuten	Hinweise
Fisch, ganz z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	II	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	Rost zuvor mit Öl einfetten.
Toastbrot vortoasten	2 - 6 Scheiben		III	1. Seite: ca. 3 - 4 Minuten 2. Seite: ca. 3 - 4 Minuten	
Toast überbacken	2 - 6 Scheiben		II oder III	Je nach Belag: ca. 5 - 9 Minuten	

Stellen Sie mit dem Drehknopf die erste Zeit ein. Wenden Sie die Grillstücke und stellen Sie dann die Zeit für die 2. Seite ein.

Grill mit Mikrowelle kombiniert

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.

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

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

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

Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.

	Menge Gewicht	Mikrowellenleistung,W	Grill- stufe	Dauer in Minuten	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	360 W	I	35-40 Min.	Nach ca. 15 Minuten wenden.
Hackbraten max. 7 cm hoch	ca. 750 g	360 W	II	ca. 25 Min.	
Hähnchen, halbiert	ca. 1200 g	360 W	III	40 Min.	

	Menge Gewicht	Mikrowellenleistung,W	Grill- stufe	Dauer in Minuten	Hinweise
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel	ca. 800 g	360 W	II	20-25 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust	ca. 800 g	180 W	III	25-30 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Nudelauflauf (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	360 W	I	25-30 Min.	Mit Käse bestreuen.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln) max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	360 W	II	ca. 35 Min.	
Fisch, überbacken	ca. 500 g	360 W	III	15 Min.	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf max. 5 cm hoch	ca. 1000 g	360 W	I	20-25 Min.	

Hinweise zur Programm- Automatik

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.

Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z.B. aus Glas, Keramik oder die Glaspfanne. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

Stellen Sie die Lebensmittel in das kalte Gerät.

Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

Auftauen

Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei –18 °C einfrieren und lagern.

Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.

Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 10 bis 30 Minuten zum Temperatúrausgleich nachtauen lassen.

Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.

Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.

Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.

Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

Kartoffeln

Salzkartoffeln: In gleichgroße Stücke schneiden. Pro 100 g Kartoffeln zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.

Pellkartoffeln: Gleichgroße Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale mehrmals einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

Reis

Reis schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

Keinen Kochbeutel-Reis verwenden.

Gemüse

Gemüse, frisch: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g 2 Esslöffel Wasser zugeben.

Gemüse, gefroren: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 2 Esslöffel Wasser pro 100 g zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

Backofen-Kartoffeln

Gleichgroße Kartoffeln verwenden.
Waschen und Schale mehrmals einstechen.
Kartoffeln noch feucht auf den Rost legen.

Hähnchenhälften

Hähnchenhälften mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.
Damit das abtropfende Fett oder der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost in die Glaspfanne.

Ruhezeiten

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Garraum.

Gericht	Ruhezeit
Gemüse	ca. 5 Minuten
Kartoffeln	ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen.
Reis	5 bis 10 Minuten

Lebensmittel	Programm- Nummer	Gewichtsbereich	Geschirr / Zubehör
Auftauen			
Fleisch und Geflügel - Braten - flache Fleischstücke - Hackfleisch - Hähnchen, Poularde, Ente	P1	0,2 - 2,0 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Fisch ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	P2	0,1 - 1,0 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Brot und Kuchen* Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen	P3	0,2 - 1,5 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Garen			
Kartoffeln Salzkartoffeln, Pellkartoffeln	P4	0,2 - 1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Reis	P5	0,05 - 0,3 kg	Hohes Geschirr mit Deckel.

Lebensmittel	Programm- Nummer	Gewichtsbereich	Geschirr / Zubehör
Gemüse frisch Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika Zucchini	P6	0,15 - 1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Gemüse gefroren Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	P7	0,15 - 1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Backofen-Kartoffeln Gewicht je Kartoffel ca. 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Rost
Auflauf, gefroren z.B. Lasagne	P9	0,3 - 1,0 kg	
Hähnchen, halbiert	P10	0,5 - 1,8 kg	Glaspfanne und Rost
* Ungeeignet sind Sahnetorten, Cremekuchen, Kuchen mit Guss, Glasur oder Gelatine.			

Prüfgerichte nach EN 60705

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

Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch, 565 g	600 W, 8 Min. + 180 W, 15-20 Min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Biskuit, 475 g	600 W, 8-10 Min.	Pyrex, Ø 22 cm
Hackbraten, 900 g	600 W, 25-30 Min.	Pyrex-Kastenform*, 28 cm lang
* Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.		

Auftauen mit Mikrowelle solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch, 500 g	Programm 1, 500 g oder 180 W, 9 Min. + 90 W 8 - 10 Min.	Pyrex Nr. 218, Ø 24 cm

Garen mit Mikrowelle und Grill

Gericht	Mikrowellenleistung W, Grillstufe, Dauer in Minuten	Hinweise
Kartoffelgratin, 1000g	360 W, + Grillstufe II, 30-35 Min.	Runde Pyrex, Ø 22 cm
Kuchen	-	Nicht empfohlen
Hähnchen, halbiert ca. 1100 g	360 W + Grillstufe III, ca 40 - 45 Min.	Rost, Glaspfanne

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

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

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

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

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

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

Wij wensen u smakelijk eten.

Inhoudsopgave

Hierop moet u letten	48
Voor het inbouwen	48
Opstellen en aansluiten	49
Hierop moet u letten	50
Veiligheidsvoorschriften	50
Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron	52
Uw nieuwe apparaat	54
Het bedieningspaneel	54
Toetsen voor het magnetronvermogen	54
Draaiknop	55
Bedieningstoetsen en display	55
Hoofdschakelaar	56
De toebehoren	56
Koelventilator	57
Voor het eerste gebruik	57
Ovenruimte opwarmen	57
Toebehoren voorreinigen	57
Stel de dagtijd in	58
De magnetron	58
Vormen	59
De magnetronvermogens	59
Zo stelt u in	60
3-Standen-functie	61

Inhoudsopgave

Grillen	63
Zo stelt u in	63
Grill en magnetron gecombineerd instellen	64
Zo stelt u in	64
Automatische programma's	66
Zo stelt u in	66
Memory	68
Memory opslaan	68
Memory starten	69
Signaalduur wijzigen	70
Onderhoud en reiniging	71
Schoonmaakmiddelen	71
Wat te doen bij storingen?	72
Klantenservice	74
Technische gegevens	75
Tabellen en tips	76
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	76
Tips voor de magnetron	81
Grilltabel	82
De grill in combinatie met de magnetron	83
Tips voor automatische programma's	84
Testgerechten volgens EN 60705	87

Hierop moet u letten

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzingen er dan bij.

Voor het inbouwen

Milieuvriendelijk afvoeren



Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude.

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Opstellen en aansluiten

Dit apparaat is enkel voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Neem alstublieft het speciale installatievoorschrift in acht.

Het apparaat kan in een 60 cm brede bovenkast worden ingebouwd (minstens 30 cm diep en 85 cm boven de vloer).

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

Laat het installeren van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel alleen door een elektricien uitvoeren. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

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

Hierop moet u letten

Veiligheidsvoorschriften



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van levensmiddelen.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze hiertoe fysiek, sensorisch of mentaal niet in staat zijn
- of wanneer ze niet over de kennis of ervaring beschikken om het apparaat op een juiste en veilige manier te bedienen.

Kinderen en de magnetron



Kinderen mogen alleen gerechten met de magnetron solo klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen.

Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

Bij gecombineerd gebruik mogen kinderen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen. Verbrandingsgevaar!

Omgeving



Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte of vochtigheid. Gevaar voor kortsluiting!

Hete ovenruimte



De deur van het apparaat voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen.

Nooit de hete binnenvlakken en verwarmings-elementen aanraken. Tijdens het gebruik kunnen toegankelijke onderdelen zeer heet worden. Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in het apparaat bewaren. Brandgevaar!

Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat.
Verbrandingsgevaar! Zet het apparaat uit. Schakel de zekering in de meterkast uit.

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Opgelet bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (bijv. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen in het apparaat vlam vatten.
Verbrandingsgevaar!
Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de deur van het apparaat voorzichtig.

Beschadige deur of deurdichting



Nooit de magnetron gebruiken wanneer de deur of deurdichting beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Gebruik de magnetron pas weer als hij gerepareerd is.

Onvoldoende reiniging



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

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van een elektrische schok!
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Als het apparaat defect is, schakelt u de zekering in de meterkast uit of haalt u de netstekker uit het stopcontact.

Neem contact op met de klantenservice.

Nooit de behuizing openmaken. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

Het apparaat werkt met hoogspanning. Risico van elektrische schokken!

Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron

Bereiding van levensmiddelen



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

Kinderen mogen een magnetron alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en begrijpen wat de gevaren zijn waarop wordt gewezen in de gebruiksaanwijzing.

Magnetronvermogen en -tijd



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

Vormen



Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

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

Verwarmde gerechten geven hitte af. De vorm kan heet worden. Verbrandingsgevaar!
Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van pannenlappen uit de magnetron.

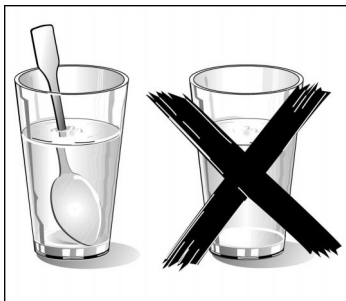
Verpakkingen



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

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

Dranken



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

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

Nooit drank of andere levensmiddelen in afgesloten vormen verhitten. Explosiegevaar!

Alcoholische dranken nooit te erg verwarmen. Kans op explosie!

Babyvoeding



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

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

Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

Levensmiddelen met vel of schil



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

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

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

Levensmiddelen drogen

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Brandgevaar!

Levensmiddelen met een laag watergehalte



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

Spijsolie

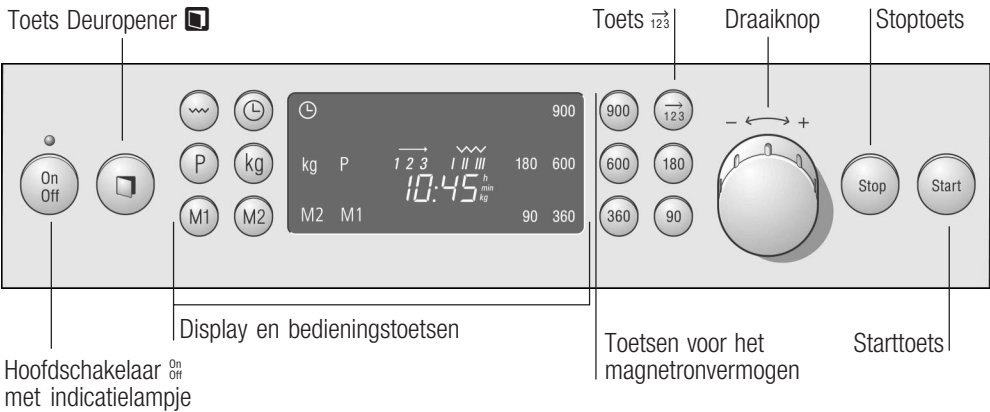


Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron. Brandgevaar!

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel met de schakelaars uit.

Het bedieningspaneel



Toetsen voor het magnetronvermogen

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

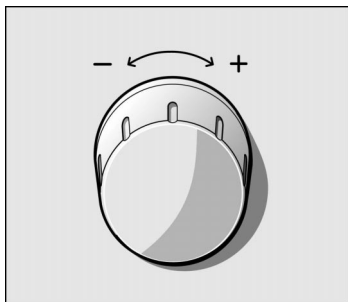
90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten
180 W	voor het ontdooien en doorkoken

360 W	voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten
600 W	voor het verwarmen en bereiden van gerechten
900 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Draaiknop

Met de draaiknop stelt u de dagtijd, de tijdsduur en het gewicht voor de automatische programma's in.

De draaiknop kan in elke stand worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de schakelaar drukken. De draaiknop kan naar rechts of links worden gedraaid.



Bereiken	
1 sec - 1.30 h	Tijdsduur magnetron Uitzondering: 900 W = 1 sec - 30 min
Gewicht	afhankelijk van het programma

Bedieningstoetsen en display

Toets  Hoofdschakelaar	Hoofdschakelaar Hiermee schakelt u de magnetron aan en uit.
Toets  Deuropener	Hiermee opent u de deur van het apparaat.
Toets Grill 	Hiermee kunt u drie verschillende grillstanden instellen.
Toets Tijd 	Hiermee stelt u de dagtijd in.
Toets P	Hiermee stelt u de automatische programma's in.

Toets kg	Hiermee stelt u het gewicht voor de automatische programma's in.
Toetsen M1 en M2	Hiermee kiest u een memory-functie.
Toets $\overrightarrow{123}$ 3-standen-functie	Hiermee kunt u drie verschillende instellingen achter elkaar opslaan.
Stoptoets	Hiermee gaat u verder met de magnetronfunctie resp. wist u de instelling.
Starttoets	Hiermee start u de magnetronfunctie.

Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Hoofdschakelaar On Off

Inschakelen

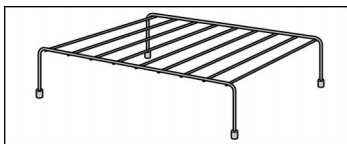
Met de hoofdschakelaar "On"
Off schakelt u de magnetron in en uit.

Toets "On"
Off indrukken.
Nu brandt het indicatielampje.

Uitschakelen

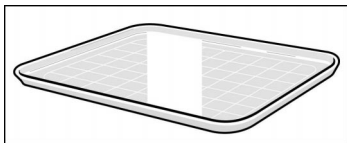
Toets "On"
Off indrukken.
Het indicatielampje gaat uit.

De toebehoren



Rooster

om vormen op te zetten of om te grillen en te gratineren.



Glazen schaal

Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u levensmiddelen direct op het rooster grilt. Hiervoor plaatst u het rooster in de glazen schaal.
De glazen schaal kan bij de magnetronfunctie ook als servies worden gebruikt.

Koelventilator

Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De ventilator kan nog doorlopen wanneer de oven reeds is uitgeschakeld.

Bij gebruik van de magnetron wordt de oven niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.

Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

Laat de magnetron opwarmen en maak de toebehoren schoon. Lees de veiligheidsinstructies in het hoofdstuk "Waarop u dient te letten".

Ovenruimte opwarmen

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

1. De toets Grill  eenmaal indrukken.
Grill  stand III en 10.00 min. verschijnen op het display.

2. De Starttoets indrukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Druk op de Stoptoets of open de deur van het apparaat.

Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

Stel de dagtijd in

1. Toets “On/Off” indrukken.
Nu brandt het indicatielampje.
2. De toets Tijd ⌚ indrukken.
Op het display verschijnt 12:00.
3. Met de draaiknop de dagtijd instellen.
4. Met de toets Tijd ⌚ bevestigen.

De dagtijd niet weergeven

De toets Tijd ⌚ indrukken tot de tijdsindicatie donker is.

De dagtijd opnieuw instellen

De toets Tijd ⌚ indrukken tot 12:00 op het display verschijnt.

Stel in zoals bij punt 3 en 4 beschreven.

Aanwijzingen

Tussen 22:00 uur en 06:00 uur brandt de tijdsindicatie slechts op halve lichtsterkte.

Wanneer u de dagtijd uitgeschakeld heeft, loopt uw apparaat in de “off”-modus met een stand-by-functie waarbij weinig stroom wordt gebruikt.

De magnetron

Hier vindt u informatie over de vormen en kunt u nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met de grill gebruiken.

Tabellen en tips

In het hoofdstuk Tabellen en tips vindt u vele voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen.

Vormen

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of temperatuur-vaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

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

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

Ongeschikte vormen

Nooit metalen vormen gebruiken.

Metaal laat geen microgolven door.

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

Vormtest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten.

De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest.

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

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

De magnetron-vermogens

Magnetronvermogen	geschikt voor
900 watt	het verwarmen van vloeistoffen.
600 watt	het verwarmen en garen van gerechten.

360 watt	het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
180 watt	het ontdooien en doorkoken
90 watt	het ontdooien van gevoelige gerechten.

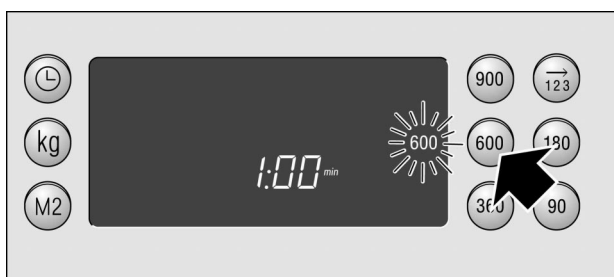
Zo stelt u in

Het magnetronvermogen van 900 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 90 minuten mogelijk.

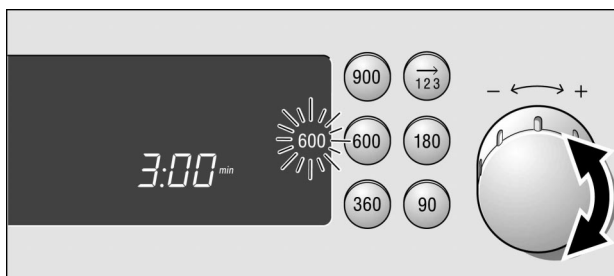
Voorbeeld:

magnetronvermogen 600 W, 3 minuten

1. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.

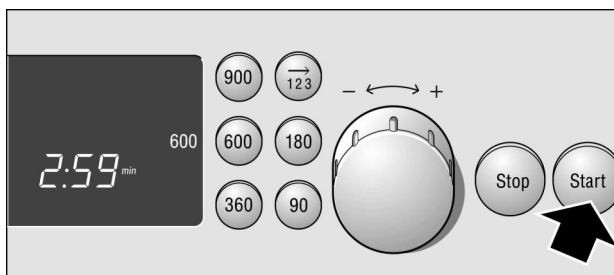


2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



3. De Start-toets indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat schakelt uit. De dagtijd verschijnt weer wanneer u op de Stop-toets drukt en de deur van het apparaat opent.

Tijdsduur veranderen

U kunt de tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.

Stoppen

De deur van het apparaat openen. De magnetron wordt onderbroken. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de Start-toets. De functie wordt voortgezet.

Instelling wissen

De Stop-toets indrukken.

Aanwijzingen

U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna het magnetronvermogen instellen.

Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

3-Standen-functie

Bij de 3-standen-functie kunt u tot 3 magnetronvermogens en -tijden instellen en de grill erbij inschakelen.

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Voorbeeld:

1. 600 W / 2 minuten
2. 180 W / 5 minuten
3. 90 W / 10 minuten / grill stand III

1. Toets $\overrightarrow{123}$ indrukken.
Op het display verschijnt 1.
2. Het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Op het display licht het ingestelde magnetronvermogen op en verschijnt 1:00 min.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
4. Toets $\overrightarrow{123}$ indrukken.
Op het display verschijnt 2.
5. Het gewenste magnetronvermogen indrukken
Op het display licht het ingestelde magnetronvermogen op en verschijnt 1:00 min.
6. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
7. Toets $\overrightarrow{123}$ indrukken.
Op het display verschijnt 3.

8. Het gewenste magnetronvermogen indrukken
Op het display licht het ingestelde magnetronvermogen op en verschijnt 1:00 min.
9. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
10. De toets Grill  eenmaal indrukken.
Op het display verschijnen , III en 10.00 min.
11. De Starttoets indrukken.
De volledige tijdsduur verschijnt op het display.
Deze loopt naar achteren af. Het actieve magnetronvermogen is helderder verlicht.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat gaat uit. De dagtijd verschijnt weer wanneer u op de Stoptoets drukt en de deur van het apparaat opent.

Stoppen

De deur van het apparaat openen. De magnetron wordt onderbroken. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de Starttoets. De functie wordt voortgezet.

Instelling wissen

De Stoptoets indrukken.

N.B.

Hetzelfde magnetronvermogen kan niet twee keer achter elkaar worden gekozen.
Het vermogen van 900 W kunt u slechts één keer kiezen.

U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna het magnetronvermogen instellen.

De grill kan worden gecombineerd met 90 W, 180 W en 360 W.

Een stand veranderen voor de start:

De toets  zo vaak indrukken tot de stand verschijnt en de instelling veranderen.

Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent kan de ventilator verder lopen.

Grillen

Zo stelt u in

De volgende grillstanden staan u ter beschikking:

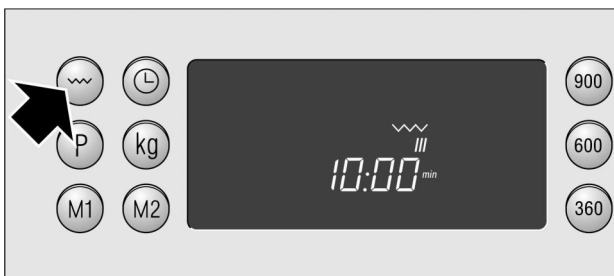
Grill	Stand I	zwak	De toets  3 keer indrukken
Grill	Stand II	gemiddeld	De toets  2 keer indrukken
Grill	Stand III	sterk	De toets  1 keer indrukken

Voorbeeld:

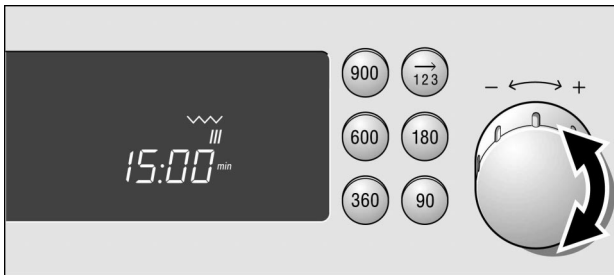
Grill  stand III, 15 minuten

1. De toets Grill  indrukken.

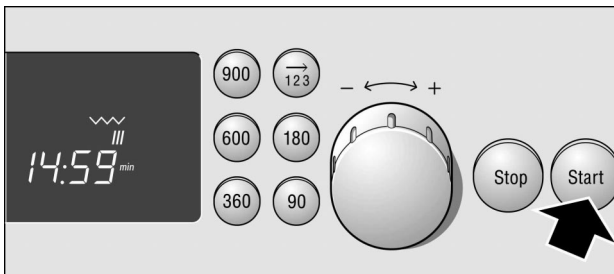
Om een andere grillstand in te stellen drukt u weer op de toets Grill .



2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



3. De Start-toets indrukken. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.



Na afloop van de tijdsduur klinkt een signaal.
Als u de deur van het apparaat opent en de
Stop-toets indrukt, verschijnt de dagtijd weer.

Corrigeren

U kunt de grillstand op elk gewenst moment
veranderen.

Stoppen

Eén keer op de Stop-toets drukken of de deur van het
apparaat openen. Na het sluiten van de deur op de
Start-toets drukken.

Wissen

De Stop-toets indrukken.

N.B.

Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds
opent, kan de ventilator verder lopen.

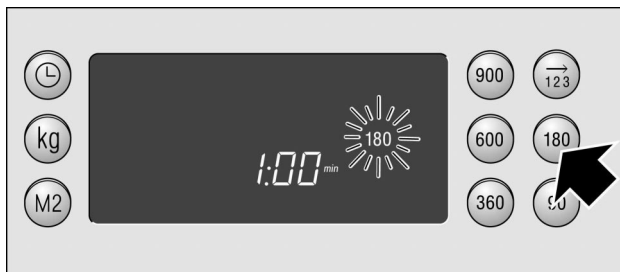
Grill en magnetron gecombineerd instellen

U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in
combinatie met de grill gebruiken.
U kunt het vermogen van 900 W/600 W niet met de
grill combineren.

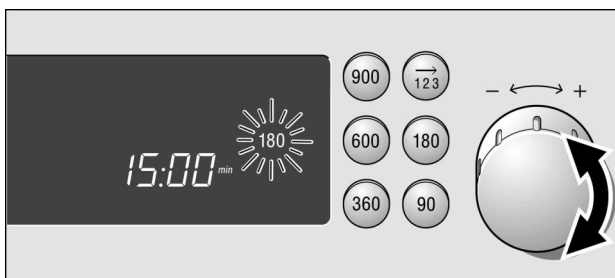
Zo stelt u in

1. De toets voor het
gewenste magnetron-
vermogen indrukken.

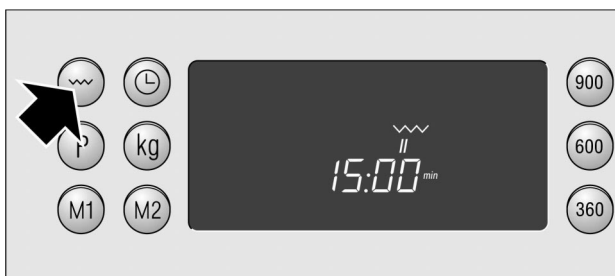
Voorbeeld:
magnetronvermogen 180 W, 15 minuten, grill stand II



2. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.

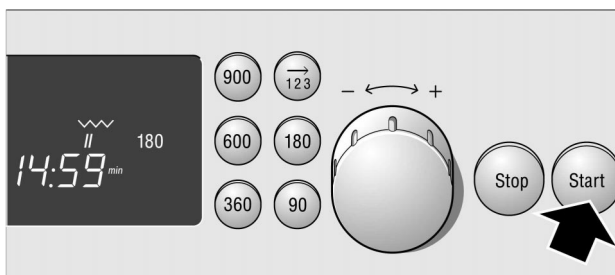


3. De toets Grill  zo vaak indrukken tot de gewenste grillstand verschijnt.



4. De Start-toets indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat schakelt uit. Open de deur van het apparaat of druk op de Stop-toets.

Instelling wijzigen

U kunt de grillstand of de tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.

Stoppen

De deur van het apparaat openen. De magnetron wordt onderbroken. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de Start-toets. De functie wordt voortgezet.

Instelling wissen

De Stop-toets twee keer indrukken of de deur van het apparaat openen en de Stop-toets één keer indrukken.

Aanwijzingen

U kunt ook eerst de grill en vervolgens het magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.

Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

Automatische programma's

Zo stelt u in

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig levensmiddelen ontdooien en veel gerechten snel en probleemloos klaarmaken.

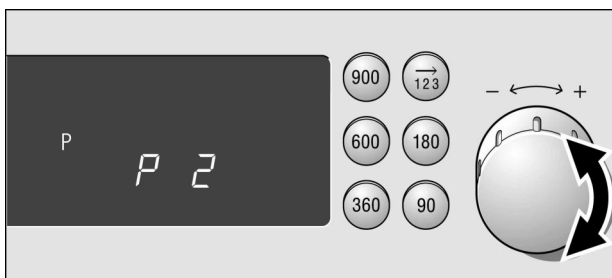
Voorbeeld:

P2, 1,0 kg

1. De toets "P" indrukken.



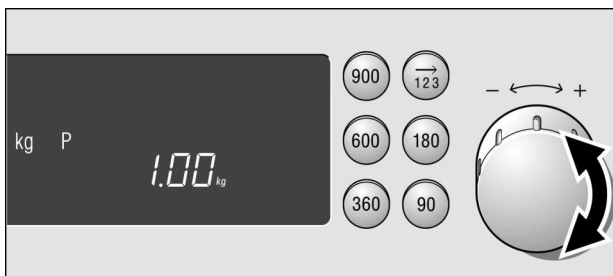
2. Met de draaiknop het gewenste programma kiezen.



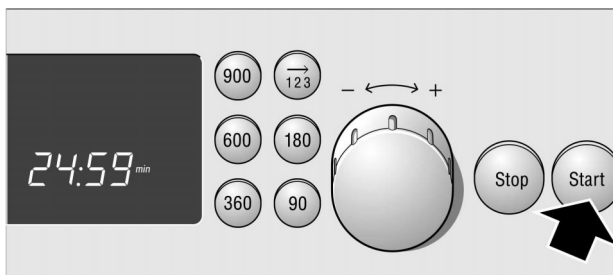
3. De toets “kg” indrukken.
Het voorgestelde gewicht
verschijnt op het display.



4. Met de draaiknop het
gewicht instellen.



5. De Start-toets indrukken.
Op het display kunt u het
verloop van de tijdsduur
aflezen.



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat schakelt uit. Open de deur van het apparaat of druk op de Stop-toets.

Stoppen

De deur van het apparaat openen. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de Start-toets. De functie wordt voortgezet.

Wissen

De Stop-toets twee keer indrukken of de deur van het apparaat openen en de Stop-toets één keer indrukken.

Aanwijzingen

De tijdsduur kan niet veranderd worden.

Bij sommige programma's dient het gerecht te worden gekeerd of omgeroerd. Er klinkt een signaal.

Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

Wanneer u tijdens de automatische programma's de programmatoets "P" of de gewichttoets  indrukt, verschijnt gedurende ca. 3 seconden het gekozen programmanummer of het gewicht.

Wanneer na de start de toets kg knippert is er geen gewicht ingevoerd. Het gewicht instellen en de Start-toets indrukken.

Memory

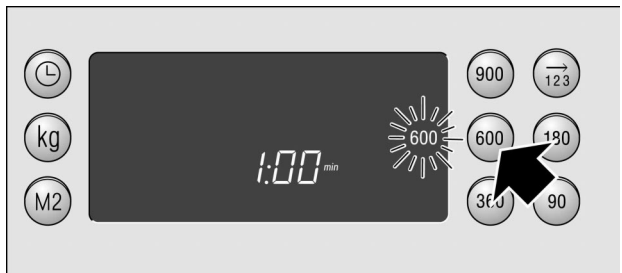
Met Memory kunt u programma's samenstellen. U kunt de instellingen opslaan en op elk gewenst moment weer oproepen.

Het gebruik van Memory is zinvol wanneer u verschillende instellingen nodig heeft voor uw gerecht, of wanneer u vaak een bepaald gerecht bereidt.

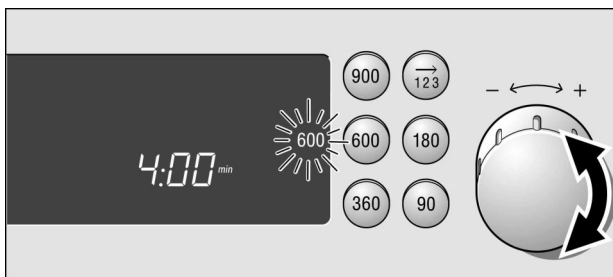
Memory opslaan

Voorbeeld:
600 W, M1, 4 minuten

1. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.

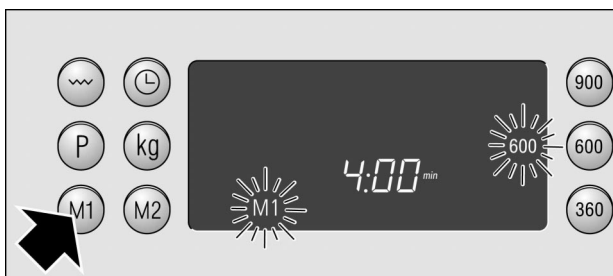


2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



3. De toets Memory “M1” of “M2” indrukken tot “M1” of “M2” knippert en er een signaal klinkt.

De instelling wordt opgeslagen.
De tijd wordt opnieuw weergegeven.



Geheugenplaats opnieuw toewijzen

Wanneer u opnieuw een geheugenplaats wilt toewijzen, kiest u de geheugenplaats. De oude instellingen verschijnen. Stel opnieuw in.

Memory starten

U kunt heel eenvoudig de opgeslagen instellingen voor uw gerecht oproepen.
Plaats het gerecht in de ovenruimte.

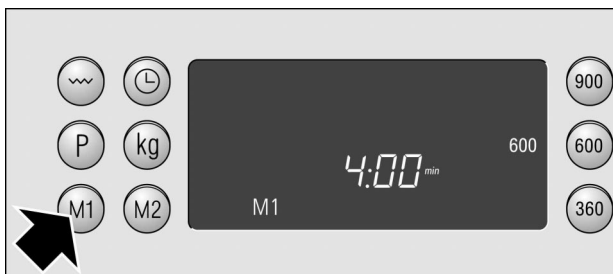
Voorbeeld:
600 W, M1, 4 minuten

1. De toets “M1” of “M2” indrukken.

De opgeslagen instellingen worden weergegeven op het display.

2. De Start-toets indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.



De tijdsduur is afgelopen	Er klinkt een signaal. Open de deur van het apparaat of druk op de Stop-toets.
Stoppen	De deur van het apparaat openen. De koelventilator kan verder lopen. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de Start-toets. De functie wordt voortgezet.
Instelling wissen	De Stop-toets twee keer indrukken of de deur van het apparaat openen en de Stop-toets één keer indrukken.
Aanwijzingen	Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen. De grillstand of tijdsduur kunt u alleen nog na de start veranderen. De ingestelde programma's blijven ook na een stroomuitval opgeslagen.

Signaalduur wijzigen

Wanneer het apparaat uitgeschakeld wordt, klinkt er een signaal. U kunt de tijdsduur van de signaaltoon veranderen.

Signaalduur = S:5
 Signaalduur middel = S:30 basisinstelling
 Signaalduur lang = S:50

Voorbeeld:
5 signaaltonen

1. De toets kg indrukken tot S:30 op het display verschijnt.
2. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur kiezen.
3. De toets kg indrukken tot kg op het display knippert en er een signaal klinkt. De instelling is opgeslagen, de dagtijd verschijnt opnieuw.

Onderhoud en reiniging



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

Gebruik nooit scherpe of schurende schoonmaakmiddelen. Metalen schrapers zijn niet geschikt om het glas van de deur van het apparaat schoon te maken. Het oppervlak kan beschadigd en het glas kan vernield worden. Wanneer zo'n middel op de voorkant terecht komt, neem het dan direct af met water.

Schoonmaakmiddelen

Buitenzijde apparaat	Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven.
met aluminium front	Mild schoonmaakmiddel voor glas. Wrijf met een zachte zeem of een niet-pluizende microvezeldoek horizontaal en zonder druk over het oppervlak.
met RVS front	Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd direct verwijderen Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Ovenruimte	Heet zeepsop of water met azijn, met een zachte doek goed droogmaken.
Afdichting	Warm zeepsop
Ruiten van de deur	Glasreiniger
Toebehoren	In warm zeepsop inweken. Met borstel of schoonmaakspons reinigen.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet in het stop-contact gestoken.	Insteken.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening	Schakel de zekering in de meterkast voor het apparaat uit en na ca. 10 seconden weer in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop is per ongeluk aangeraakt.	Druk op de stoptoets.
	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt.	Druk op de starttoets of wis de instelling met de stoptoets.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klemzitten.
	Er is niet op de starttoets gedrukt.	Druk op de starttoets.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal.	Er is een te klein magnetron-vermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetron-vermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.
Apparaat gaat kort na het starten uit. Op het display verschijnt de foutmelding "H95".	Deur niet goed gesloten.	Deur opnieuw openen en goed sluiten en neem contact op met de klantenservice indien dit niet helpt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Op het display verschijnt de foutmelding "Er1".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de klantenservice.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er11".	De toetsen zijn vervuild of het mechanisme klemt.	Druk meerdere keren op alle toetsen en neem contact op met de klantenservice indien dit niet helpt.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er4".	Er is sprake van een extreme oververhitting (eventueel brand in de binnenruimte). Te hoog magnetronvermogen.	Deur niet openen, de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen, laten afkoelen.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er18".	Technisch defect.	Neem contact op met de klantenservice.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Klantenservice

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD
Klantenservice 📞	

Technische gegevens

Stroomvoorziening	230 V, 50 Hz
Totale aansluitwaarde	1990 W
Magnetronvermogen	900 W (IEC 60705)
Magnetron frequentie	2450 MHz
Afmetingen (HxBxT)	
- apparaat	38, 2 x 59,4 x 31,9 cm
- ovenruimte	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Gewicht	
	16,65 kg
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

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

Het is een product van groep 2, klasse B.

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

Tabellen en tips

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. U kunt nalezen welk magnetronvermogen het best geschikt is voor uw gerecht of welke toebehoren u dient te gebruiken. U krijgt talrijke tips over de vormen en de bereiding en voor het geval er onverhoopt wat mis zou gaan.

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

In de volgende tabellen vindt u vele mogelijkheden en instelwaarden voor de magnetron.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van het servies, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen.

In de tabellen zijn vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven.

Hiervoor bestaat een vuistregel:

Dubbele hoeveelheid – bijna dubbele tijdsduur,
halve hoeveelheid – halve tijdsduur.

Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.

Ontdooien

Zet de diepvriesproducten in een open vorm op de bodem van de oven.

De gerechten tussendoor 1 - 2 maal keren of doorroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien.

Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Dit tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

Laat het ontdooide product nog 10 - 30 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vlees in compacte stukken	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Meermaals keren.
van het rund, varken, kalf (met en zonder been)			
Vlees in stukken of plakken van het rund, varken, kalf	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
Gehakt, gemengd	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooit vlees verwijderen.
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Meermaals keren.
Vis Filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Vis op z'n geheel	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Tussendoor keren.
Groenten, b.v. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit, b.v. frambozen	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
Boter	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Verpakking volledig verwijderen
Brood, op z'n geheel	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Tussendoor keren.
Gebak, droog b.v. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken gebak van elkaar scheiden. Enkel voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, smeug b.v. fruittaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Enkel voor gebak zonder glazuur of gelatine.

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking in vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd.

Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm.

Tussendoor dient u de gerechten 2 - 3 maal door te roeren of te keren.

Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 - 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.

De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd 2-3 componenten	300-400 g	600 W, 8 - 13 min.	
Soepen	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Vlees in saus, b.v. goulash	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken vlees van elkaar scheiden.
Vis, b.v. stukken filet	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Evt. water, citroensap of wijn toevoegen.
Ovenschotels, b.v. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.
Bijgerechten	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Een beetje vloeistof toevoegen.
Rijst, noedels	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Groenten, b.v. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 7 - 11 min.	De bodem van het servies met water vullen.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Spinazie met room	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Zonder toevoeging van water koken.

Gerechten verhitten

Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.



Doe bij het verhitten van vloeistof altijd een lepel in de vorm, om kookvertraging te voorkomen. Bij kookvertraging wordt de kooktemperatuur bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Al bij een kleine trilling van de schaal kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Dit kan leiden tot letsel en brandwonden.

Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.

Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)		600 W, 5 - 8 min.	
Dranken	125 ml	900 W, ½ - 1 min.	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
	200 ml	900 W, 1 - 2 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Babyvoeding, b.v. melkflesjes	50 ml	360 W, ½ min.	Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Soep, 1 kom 2 kommen	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
	350 g	600 W, 2 - 3 min.	
Vlees in saus	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Plakken vlees van elkaar scheiden.
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5 - 7 min.	
	800 g	600 W, 7 - 8 min.	
Groenten, 1 portie 2 porties	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Gerechten garen

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm.

Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Ze moeten tussendoor omgeroerd of gekeerd worden.

De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.

Het rooster gebruiken als plaats om iets op te zetten:

- bij gerechten die langer dan 20 minuten gaartijd nodig hebben
- bij gerechten die niet omgeroerd hoeven te worden.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. 1-2 el water per 100 g toevoegen, omroeren.
Rijst	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 9 - 12 min.	Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

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

Het gerecht is te droog geworden.

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

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

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

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

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

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

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

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

Grilltabel

Gril altijd op het rooster met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

Alle aangegeven waarden zijn richtwaarden die afhankelijk van de aard van de levensmiddelen kunnen variëren.

Spoel het vlees af met koud water en dep het droog met keukenpapier.

Zout het vlees pas na het grillen.

Plaats het rooster op de glazen schaal om het vleessap op te vangen.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Donker vlees, zoals rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Dit is geen probleem. Grillstukken van licht vlees of visfilet zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.

	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijd in minuten	Aanwijzingen
Neksteaks	3-4 stuks	à ca. 120 g	III	1e kant: ca. 15 minuten 2e kant: ca. 10 - 15 minuten	1-2 cm dik
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 150 g	III	1e kant: ca. 5 - 10 minuten 2e kant: ca. 7 - 12 minuten	
Viskotelet	2-3 stuks	à ca. 150 g	III	1e kant: ca. 10 minuten 2e kant: ca. 8 - 12 minuten	Rooster vooraf met olie invetten.
Vis, op z'n geheel b.v. forellen	2-3 stuks	à ca. 150 g	II	1e kant: ca. 10 minuten 2e kant: ca. 10 - 15 minuten	Rooster vooraf met olie invetten.
Toastbrood voortoasten	2-6 sneetjes		III	1e kant: ca. 3 - 4 minuten 2e kant: ca. 3 - 4 minuten	

	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijd in minuten	Aanwijzingen
Toets grillen	2-6	sneetjes	II/III	Naargelang het beleg: ca. 5 - 9 minuten	

Stel met de draaiknop de eerste tijd in. Keer het te grillen vlees en stel dan de tijd voor de 2e kant in.

De grill in combinatie met de magnetron

Gebruik een hoge vorm voor het braden. Zo blijft de ovenruimte schoner.

Gebruik voor soufflé's en gratins een grote, lage vorm. In kleine, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

Controleer of de vorm in de ovenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer het gerecht na de kortst aangegeven tijd.

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

Ovenschotels en gegratineerde gerechten dienen nog 5 minuten in het uitgeschakelde apparaat te blijven staan.

Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.

	Hoeveelheid Gewicht	Magnetron- vermogen, watt	Grillstand	Duur in minuten	Aanwijzingen
Varkensgebraad, b.v. nekstuk	ca. 750 g	360 W	I	35-40 min.	Na ca. 15 minuten omdraaien.
Gehakt max. 7 cm hoog	ca. 750 g	360 W	II	ca. 25 min.	
Kip, ½	ca. 1200 g	360 W	III	40 min.	
Stukken kip, b.v. een kwart	ca. 800 g	360 W	II	20-25 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eendenborst	ca. 800 g	180 W	III	25-30 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.

	Hoeveelheid Gewicht	Magnetron- vermogen, watt	Grillstand	Duur in minuten	Aanwijzingen
Noedelsoufflé (op basis van toebereide ingrediënten)	ca. 1000 g	360 W	I	25-30 min.	Met kaas bestrooien.
Aardappelgratin (van rauwe aardappelen) max. 3 cm hoog	ca. 1000 g	360 W	II	ca. 35 min.	
Gegrilde vis	ca. 500 g	360 W	III	ca. 15 min.	Diepgevroren vis vooraf ontdooien.
Kwarksoufflé max. 5 cm hoog	ca. 1000 g	360 W	I	20-25 min.	

Tips voor automatische programma's

Neem het gerecht uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.

Gebruik voor de programma's altijd vormen die geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas, of keramiek, of de glazen schaal. Let op de tips over de toebehoren in de programmatabel.

Plaats de levensmiddelen in het onverwarmde apparaat.

Na de tips vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.

Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.

Bij veel gerechten klinkt na enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.

Ontdooien

Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18 °C invriezen en bewaren.

De diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijvoorbeeld glas of porselein leggen.

Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 10 tot 30 minuten laten rusten.

Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Dit tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

Leg rund-, lams- en varkensvlees eerst met de vette kant naar onderen op de vorm.

Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.

Gehakt dat al ontdooit is na het keren verwijderen.

Bij gevogelte in zijn geheel eerst de borstzijde en bij stukken gevogelte eerst de zijde van het vel op de vorm leggen.

Aardappels

Geschilde aardappels: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g aardappels twee eetlepels water en wat zout toevoegen.

In de schil gekookte aardappels: aardappels van gelijke grootte gebruiken. Wassen en meerdere keren in de schil prikken. De aardappels nog vochtig in een vorm zonder water doen.

Rijst

Rijst schuimt sterk bij de bereiding. Neem daarom een hoge vorm met deksel. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in.

Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.

Geen rijst in kookbultjes gebruiken.

Groente

Groente, vers: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g 1 tot 2 eetlepels water toevoegen.

Groente, diepvries: alleen geblancheerde, niet voorgerekookte groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 Tot 2 eetlepels water per 100 g toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Aardappels in de oven

Aardappels van gelijke grootte gebruiken.

Wassen en meerdere keren in de schil prikken.

De aardappels nog vochtig op het rooster leggen.

Halve kippen

Halve kippen met het vel naar boven op het rooster leggen.
Om het afdruipende vet of het vleessap op te vangen plaatst u het rooster in de glazen schaal.

Rusttijden

Enige gerechten dienen na afloop van het programma noch even in de ovenruimte te blijven staan.

Gerecht	Rusttijd
Groente	ca. 5 minuten
Aardappels	ca. 5 minuten. Eerst het water dat ontstaan is afgieten.
Rijst	5 tot 10 minuten

Levensmiddelen	Programma nummer	Gewichtsbereik	Vormen/ toebehoren
Ontdooien			
Vlees en gevogelte - braadstukken - platte stukken vlees - gehakt - kip, poularde, eend	P1	0,2 - 2,0 kg	Ondiepe schaal zonder deksel.
Vis hele vis, visfilet, viskotelet	P2	0,1 - 1,0 kg	Ondiepe schaal zonder deksel.
Brood en gebak* brood, heel, rond of langwerpig, sneetjes brood, cake, van gistdeeg gebakken koek, vruchtentaart	P3	0,2 - 1,5 kg	Ondiepe schaal zonder deksel.
Koken			
Aardappels gekookte aardappels, aardappels in de schil	P4	0,2 - 1,0 kg	Schaal met deksel.
Rijst	P5	0,05 - 0,3 kg	Hoge schaal met deksel.
Groente vers bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika courgettes	P6	0,15 - 1,0 kg	Schaal met deksel.

Levensmiddelen	Programma nummer	Gewichtsbereik	Vormen/ toebehoren
Groente diepvries bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	P7	0,15 - 1,0 kg	Schaal met deksel.
Aardappels in de oven gewicht per aardappel ca. 200 g-250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Rooster
Ovenschotels, diepvries	P9	0,3 - 1,0 kg	
Halve kippen	P10	0,5 - 1,8 kg	Rooster Glazen schaal
* Ongeschikt zijn slagroomtaarten, crèmegetaarten, gebak met couverture, glazuur of gelatine.			

Testgerechten volgens EN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Biscuittaart, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Gehakt, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex-cakevorm*, 28 cm lang
* Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.		

Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, 500 g	Programma 1, 500 g of 180 W, 6 min. + 90 W, 8-10 min.	Pyrex nr. 218, Ø 24 cm

Garen met magnetron en grill

Gerecht	Magnetronvermogen W, grillstand, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels, 1000 g	360 W, + grillstand II, 30-35 min.	Ronde pyrex, Ø 22 cm
Gebak	-	Niet aanbevolen
Halve kippen ca. 1100 g	360 W + grillstand III, 40-45 min.	Rooster, glazen schaal

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir qu'emanger

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

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

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

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

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Table de matières

Remarques importantes	92
Avant l'encastrement	92
Installation et branchement	92
Remarques importantes	93
Consignes de sécurité	93
Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes	95
Votre nouvel appareil	98
Le bandeau de commande	98
Touches pour les puissances micro-ondes	98
Bouton rotatif	99
Zone d'affichage et touches de commande	99
Interrupteur principal	100
Les accessoires	100
Ventilateur de refroidissement	100
Avant la première utilisation	101
Chauffer l'enceinte de cuisson	101
Pré-nettoyage des accessoires	101
Réglez l'heure	101
Les micro-ondes	102
Vaisselle	102
Les puissances micro-ondes	103
Réglages	104
Mode à 3 positions	105

Table de matières

Grillades	107
Réglages	107
Régler le gril et les micro-ondes en combiné ..	109
Réglages	109
Programmes automatiques	111
Réglages	111
Memory	113
Mémoriser Memory	113
Démarrer Memory	114
Modifier la durée du signal	115
Entretien et nettoyage	116
Nettoyants	116
Incidents et dépannage	117
Service après-vente	119
Caractéristiques techniques	120
Tableaux et conseils	121
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes ...	121
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	126
Tableau de grillades	127
Gril combiné aux micro-ondes	128
Conseils pour les programmes automatiques	129
Plats tests selon EN 60705	133

Remarques importantes

Consignes importantes de sécurité

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

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Élimination écologique



Déballez l'appareil et éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

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

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Veuillez respecter la notice de montage spéciale.

L'appareil peut être encastré dans un meuble haut d'une largeur de 60 cm (profondeur d'au moins 30 cm et 85 cm au-dessus du sol).

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

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de branchement. Si, une fois le four encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

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

Remarques importantes

Consignes de sécurité



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

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

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

Enfants et micro-ondes

Les enfants ne doivent préparer des mets avec des micro-ondes seules que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil. Lors du mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte. Risque de brûlures !

Enceinte de cuisson chaude



Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper.

Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes ni les résistances chauffantes. Pendant le fonctionnement il se peut que des éléments accessibles deviennent très chauds. Risque de brûlures !

Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans l'appareil. Risques d'incendie !

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Risque de brûlures ! Eteignez l'appareil. Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !

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

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

Environnement



Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou à l'humidité. Risque de court-circuit !

Porte ou joint de l'appareil endommagé(e)



N'utilisez jamais les micro-ondes si la porte ou le joint de l'appareil est endommagé(e). Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper. Réutilisez les micro-ondes seulement lorsque l'appareil a été réparé.

Nettoyage insuffisant



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

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Ne jamais ouvrir le boîtier. Le boîtier protège de l'échappement des micro-ondes.

L'appareil fonctionne avec de la haute tension. Electrocution !

Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes

Préparation d'aliments



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

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

Puissance et temps des micro-ondes



Ne réglez jamais une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer. L'appareil peut être endommagé. Risques d'incendie !

Suivez les indications dans la notice d'utilisation.

Vaisselle



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

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

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

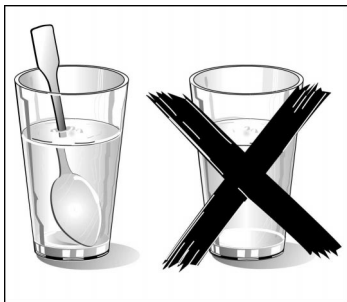
Emballages



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

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

Boissons



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

Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.

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

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

Aliments pour bébé



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

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

Aliments avec des coquilles ou des peaux



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

Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percez leur jaune.

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

Déshydrater des aliments



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

Aliments avec une faible teneur en eau



Ne jamais décongeler ou réchauffer des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risques d'incendie !

Huile alimentaire

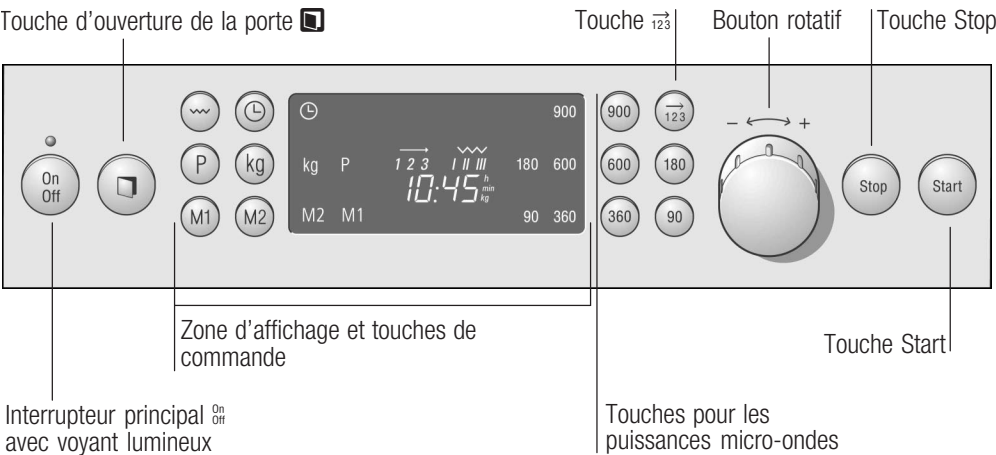


Ne jamais chauffer aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire. Risques d'incendie !

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande avec les interrupteurs.

Le bandeau de commande



Touches pour les puissances micro-ondes

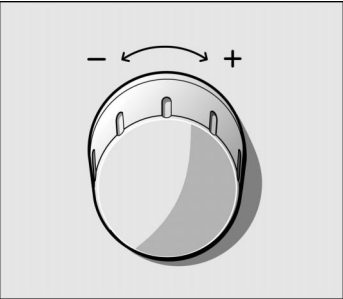
Ces touches permettent de régler la puissance micro-ondes souhaitée.

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

Bouton rotatif

Le bouton rotatif permet de régler l'heure, la durée et le poids pour les programmes automatiques.

Le bouton rotatif est escamotable dans chaque position.
Appuyez sur la manette pour le faire rentrer et sortir.
Le bouton rotatif peut être tourné vers la droite ou vers la gauche.



Plages	
1 sec - 1.30 h	durée des micro-ondes sauf: 900 W = 1 sec - 30 min
Poids	selon le programme

Zone d'affichage et touches de commande

Touche ^{on} / _{off} Interrupteur principal	Interrupteur principal Pour mettre votre appareil micro-ondes sous tension et hors tension.
Touche  Touche d'ouverture de porte	Pour ouvrir la porte de l'appareil.
Touche Gril 	Permet de régler trois positions gril différentes.
Touche Heure 	Permet de régler l'heure.
Touche P	Permet de régler les programmes automatiques.
Touche kg	Permet de régler le poids pour les programmes automatiques.
Touches M1 et M2	Permet de sélectionner un mode Memory.

Touche $\overrightarrow{123}$ Mode à 3 positions	Permet de mémoriser jusqu'à trois réglages différents successifs.
Touche Stop	Pour arrêter le mode micro-ondes ou effacer le réglage.
Touche Start	Pour démarrer le mode micro-ondes.

Dans la zone d'affichage, vous pouvez lire les valeurs réglées.

Interrupteur principal On Off

Mise sous tension

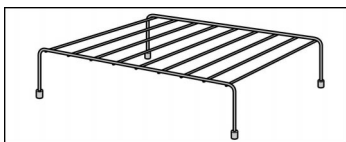
L'interrupteur principal « On Off » pour mettre votre appareil micro-ondes sous tension et hors tension.

Appuyer sur la touche « On Off ».
Le voyant lumineux s'allume.

Mise hors tension

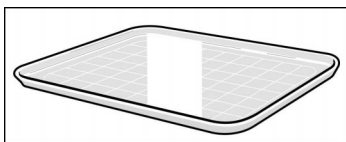
Appuyer sur la touche « On Off ».
Le voyant lumineux s'éteint.

Les accessoires



Grille

Comme surface support pour la vaisselle ou pour faire des grillades et pour gratiner.



Lèchefrite en verre

Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller des aliments directement sur la grille. Pour cela, placez la grille dans la lèchefrite en verre. En mode micro-ondes, la lèchefrite en verre peut aussi être utilisée comme vaisselle.

Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint le four.

Le four reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Mais le ventilateur de refroidissement se met toutefois en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

Chauffez l'appareil micro-ondes et nettoyez les accessoires. Lisez les consignes de sécurité au chapitre « Remarques importantes ».

Chauffer l'enceinte de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, chauffez l'enceinte de cuisson à vide, porte fermée, pendant 10 minutes.

1. Appuyer 1 fois sur la touche gril ☼.
Gril ☼ position III et 10.00 min apparaissent à l'affichage.
2. Appuyer sur la touche «Start».

Un signal retentit après écoulement du temps.

Appuyez sur la touche «Stop» ou ouvrez la porte de l'appareil.

Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

Réglez l'heure

1. Appuyer sur la touche « $\frac{On}{Off}$ ».
Le voyant lumineux s'allume.

2. Appuyer sur la touche Heure .
- A l'affichage apparaît 12:00.
3. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.
4. Confirmer au moyen de la touche Heure .

Masquer l'heure

Appuyer sur la touche Heure  jusqu'à ce que l'affichage de l'heure soit noir.

Régler de nouveau l'heure

Appuyer sur la touche Heure  jusqu'à ce que 12:00 apparaisse à l'affichage.

Réglez suivant la description aux points 3 et 4.

Remarque

Entre 22:00 h et 06:00 h, l'affichage de l'heure est allumé avec moins de luminosité.

Remarques

Entre 22:00 h et 06:00 h, l'affichage de l'heure est allumé avec moins de luminosité.

Lorsque vous avez masqué l'heure, votre appareil fonctionne en mode «off» et une faible veille.

Les micro-ondes

Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler le micro-ondes.

Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée au mode gril.

Tableaux et conseils

Dans le chapitre Tableaux et conseils, vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson.

Vaisselle

Vaisselle appropriée

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

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser. Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Vaisselle inappropriée

Ne jamais utiliser de la vaisselle en métal.
Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes.

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

Test de la vaisselle

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

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant :
Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. La vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas appropriée.

Les puissances micro-ondes

Puissance micro-ondes	convient pour
900 Watts	Chauffer des liquides
600 Watts	Chauffer et faire cuire des aliments
360 Watts	Faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates
180 Watts	Décongeler et poursuivre la cuisson
90 Watts	Décongeler des mets délicats

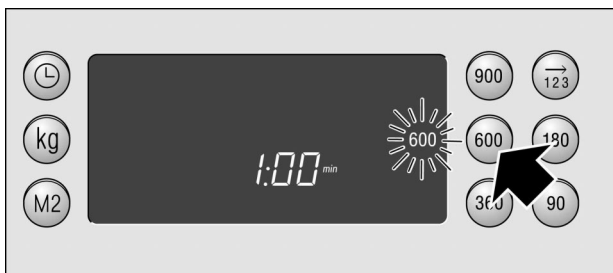
Réglages

Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 Watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.

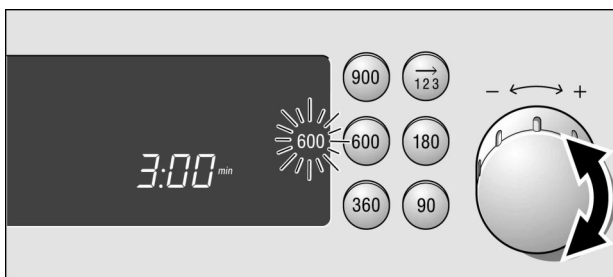
Exemple :

Puissance micro-ondes 600 W, 3 minutes

1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.

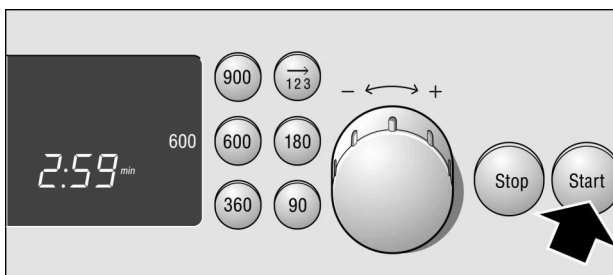


2. Régler la durée avec le bouton rotatif.



3. Appuyer sur la touche « Start ».

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. L'appareil s'éteint. L'heure réapparaît lorsque vous appuyez sur la touche « Stop » et ouvrez la porte de l'appareil.

Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

Arrêter

Ouvrir la porte de l'appareil. Le mode micro-ondes s'arrête. Réappuyez sur la touche « Start » après avoir fermé la porte de l'appareil. Le fonctionnement continue.

Effacer le réglage

Appuyer sur la touche « Stop ».

Remarques

Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Mode à 3 positions

En mode à 3 positions vous pouvez régler jusqu'à 3 puissances et temps micro-ondes et enclencher en plus le gril.

Utilisez toujours une vaisselle appropriée aux micro-ondes et résistante à la chaleur.

Exemple :

1. 600 W / 2 min.
2. 180 W / 5 min.
3. 90 W / 10 min. / gril position III

1. Appuyer sur la touche $\overrightarrow{123}$.
A l'affichage apparaît 1.
2. Appuyer sur la puissance micro-ondes souhaitée.
A l'affichage s'allume la puissance micro-ondes réglée et 1:00 min. apparaît.
3. Régler la durée avec le bouton rotatif.
4. Appuyer sur la touche $\overrightarrow{123}$.
A l'affichage apparaît 2.
5. Appuyer sur la puissance micro-ondes souhaitée.
A l'affichage s'allume la puissance micro-ondes réglée et 1:00 min. apparaît.
6. Régler la durée avec le bouton rotatif.
7. Appuyer sur la touche $\overrightarrow{123}$.
A l'affichage apparaît 3.
8. Appuyer sur la puissance micro-ondes souhaitée.
A l'affichage s'allume la puissance micro-ondes réglée et 1:00 min. apparaît.
9. Régler la durée avec le bouton rotatif.
10. Appuyer une fois sur la touche Gril $\overline{\sim}$.
A l'affichage apparaissent $\overline{\sim}$, III et 10.00 min.

11. Appuyer sur la touche Start.

A l'affichage apparaît la durée totale. Elle s'écoule à rebours. La puissance micro-ondes active est allumée en plus claire.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. L'appareil s'éteint. L'heure réapparaît lorsque vous appuyez sur la touche "Stop" et ouvrez la porte de l'appareil.

Arrêter

Ouvrir la porte de l'appareil. Le mode micro-ondes s'arrête. Réappuyez sur la touche "Start" après avoir fermé la porte de l'appareil. Le fonctionnement continue.

Annuler le réglage

Appuyer sur la touche "Stop".

Remarques

Il n'est pas possible de sélectionner deux fois de suite la même puissance micro-ondes.

La puissance 900 W ne peut être sélectionnée qu'une fois.

Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

Le mode gril peut être combiné avec 90 W, 180 W et 360 W.

Modification d'une position avant la mise en marche : Appuyer successivement sur la touche $\overrightarrow{123}$ jusqu'à ce que la position apparaisse et modifier le réglage.

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Grillades

Réglages

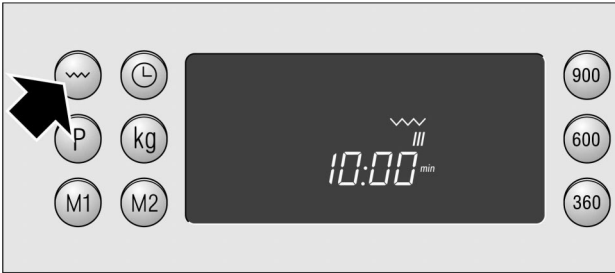
Les positions grill suivantes sont disponibles :

Gril	Position I	faible	Appuyer 3 fois sur la touche ~~~
Gril	Position II	moyen	Appuyer 2 fois sur la touche ~~~
Gril	Position III	puissant	Appuyer 1 fois sur la touche ~~~

Exemple :
Gril ~~~ position III, 15 minutes

1. Appuyer sur la touche Gril ~~~.

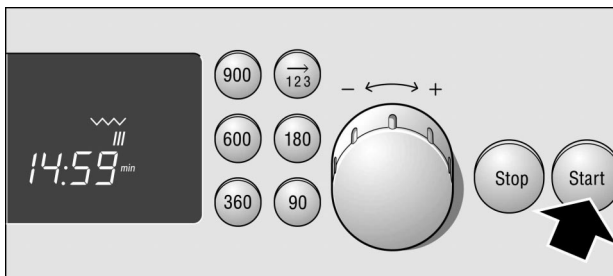
Pour régler une autre position de grill, appuyez une nouvelle fois sur la touche Gril ~~~.



2. Régler la durée avec le bouton rotatif.



3. Appuyer sur la touche « Start ».
La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



Un signal retentit après écoulement de la durée.
Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil et vous appuyez sur la touche « Stop », l'heure réapparaît.

Correction

Vous pouvez modifier à tout moment la position gril.

Arrêter

Appuyer une fois sur la touche « Stop » ou ouvrir la porte du four. Appuyer sur la touche « Start » après avoir fermé la porte.

Annulation

Appuyer sur la touche « Stop ».

Remarque

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Régler le gril et les micro-ondes en combiné

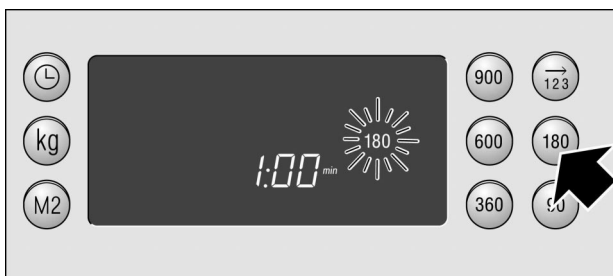
Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée au mode gril.
La puissance 900 W/600 W ne peut pas être combinée au gril.

Réglages

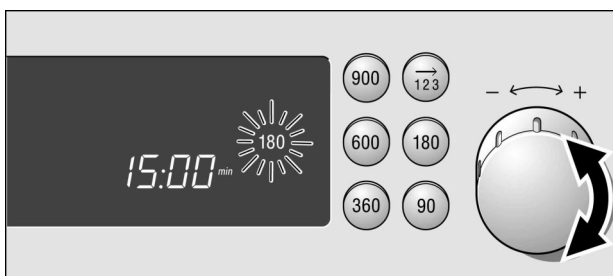
Exemple :

Puissance micro-ondes 180 W, 15 minutes, gril position II

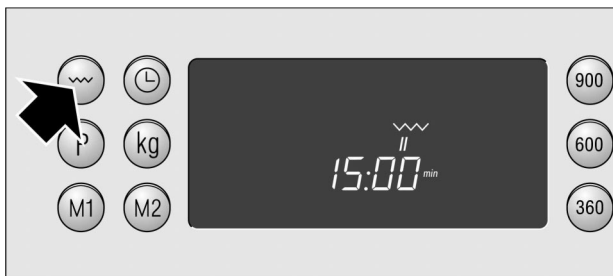
1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.



2. A l'aide du bouton rotatif, régler la durée souhaitée.

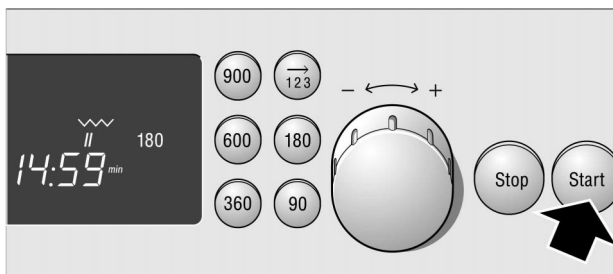


3. Appuyer successivement sur la touche Gril  jusqu'à ce que la position gril souhaitée apparaisse.



4. Appuyer sur la touche « Start ».

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. L'appareil s'éteint. Ouvrez la porte de l'appareil ou appuyez sur la touche « Stop ».

Modifier le réglage

Vous pouvez modifier à tout moment la position gril ou la durée.

Arrêter

Ouvrir la porte de l'appareil. Le mode micro-ondes s'arrête. Réappuyez sur la touche « Start » après avoir fermé la porte de l'appareil. Le fonctionnement continue.

Effacer le réglage

Appuyez deux fois sur la touche « Stop » ou ouvrez la porte de l'appareil et appuyez une fois sur la touche « Stop ».

Remarques

Vous pouvez également régler d'abord le gril et ensuite la puissance micro-ondes et la durée.

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Programmes automatiques

Réglages

Avec les programmes automatiques vous pouvez décongeler facilement des aliments et préparer rapidement et sans problème de nombreux mets.

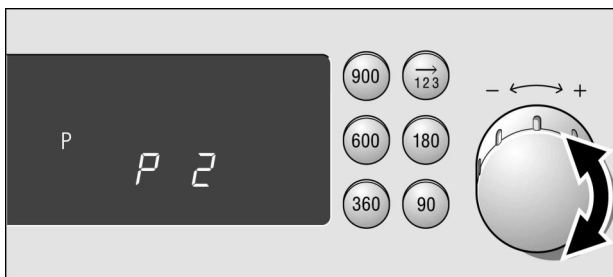
Exemple :

P2, 1,0 kg

1. Appuyer sur la touche « P ».



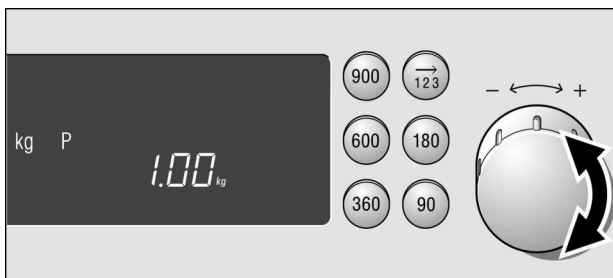
2. Sélectionner le programme désiré au moyen du bouton rotatif.



3. Appuyer sur la touche « kg ».
Le poids de référence apparaît à l'affichage.

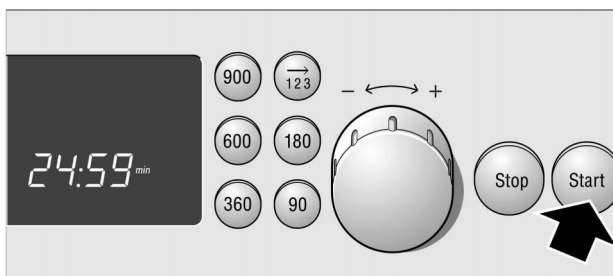


4. A l'aide du bouton rotatif, programmer le poids.



5. Appuyer sur la touche « Start ».

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. L'appareil s'éteint. Ouvrez la porte de l'appareil ou appuyez sur la touche « Stop ».

Arrêter

Ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyez sur la touche « Start » après avoir fermé la porte de l'appareil. Le fonctionnement continue.

Annulation

Appuyez deux fois sur la touche « Stop » ou ouvrez la porte de l'appareil et appuyez une fois sur la touche « Stop ».

Remarques

La durée ne peut pas être modifiée.

Lors de certains programmes il est nécessaire de remuer ou de retourner les aliments. Un signal retentit.

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Si, pendant le mode automatique, vous appuyez sur la touche Programme « P » ou sur la touche Poids "kg", le numéro de programme sélectionné ou bien le poids apparaît pendant 3 secondes.

Si la touche kg clignote après la mise en marche, vous n'avez pas programmé le poids. Régler le poids et appuyer sur la touche « Start ».

Memory

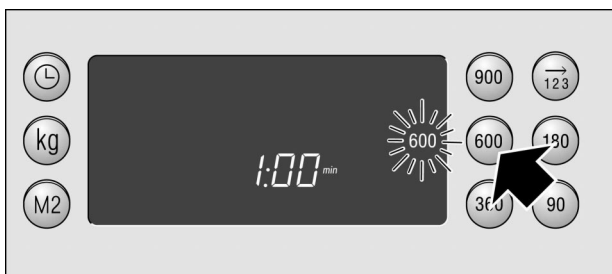
Memory vous permet de composer des programmes. Vous pouvez mémoriser les réglages et les appeler à tout moment.

La fonction Memory est utile lorsque votre plat demande plusieurs réglages différents, ou lorsque vous préparez un plat assez souvent.

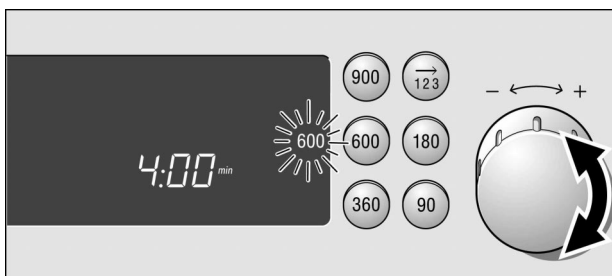
Mémoriser Memory

Exemple :
600 W, M1, 4 minutes

1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.



2. Régler la durée avec le bouton rotatif.



3. Appuyer sur la touche Memory « M1 » ou « M2 », jusqu'à ce que « M1 » ou « M2 » clignote et un signal retentisse.

Le réglage est mémorisé.
L'heure se réaffiche.



Réaffecter l'emplacement-mémoire

Si vous souhaitez réaffecter un emplacement-mémoire, sélectionnez l'emplacement-mémoire. Les anciens réglages apparaissent. Procédez à un nouveau réglage.

Démarrer Memory

Vous pouvez rappeler facilement les réglages mémorisés pour votre plat.
Placez votre plat dans l'enceinte de cuisson.

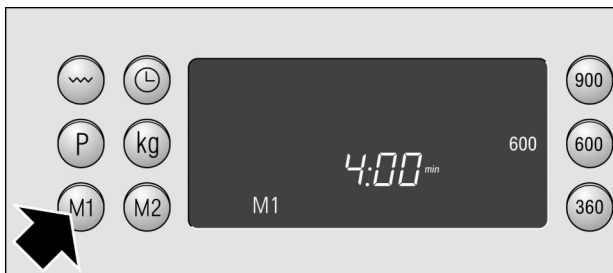
Exemple :
600 W, M1, 4 minutes

1. Appuyer sur la touche « M1 » ou « M2 ».

Les réglages mémorisés apparaissent à l'affichage.

2. Appuyer sur la touche « Start ».

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.



La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou appuyez sur la touche « Stop ».

Arrêter

Ouvrir la porte de l'appareil. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner.
Réappuyez sur la touche « Start » après avoir fermé la porte de l'appareil. Le fonctionnement continue.

Effacer le réglage

Appuyez deux fois sur la touche « Stop » ou ouvrez la porte de l'appareil et appuyez une fois sur la touche « Stop ».

Remarques

Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier l'emplacement-mémoire.

Vous ne pouvez modifier la position gril ou la durée qu'après la mise en marche.

Les programmes réglés restent mémorisés après une panne de courant.

Modifier la durée du signal

Lorsque l'appareil s'éteint, vous entendrez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal sonore.

Durée de signal courte = S:5

Durée de signal moyenne = S:30 réglage de base

Durée de signal longue = S:50

Exemple :
5 retentissements du signal

1. Appuyer sur la touche kg, jusqu'à ce que S:30 apparaisse à l'affichage.
2. Avec le bouton rotatif, sélectionner la durée de signal souhaitée.
3. Appuyer sur la touche kg, jusqu'à ce que kg clignote à l'affichage et qu'un signal retentisse. Le réglage est mémorisé, l'heure réapparaît.

Entretien et nettoyage



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

N'utilisez jamais des produits ou accessoires de nettoyage agressifs ou récurants. Des racleurs métalliques ne sont pas appropriés pour nettoyer le verre de la porte de l'appareil. La surface peut être endommagée et le verre détérioré. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Nettoyants

Extérieur de l'appareil	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux
avec une façade en aluminium	Un nettoyant doux pour vitres. Avec un chiffon doux pour vitres ou un chiffon à microfibres ne peluchant pas, passer horizontalement et sans pression sur les surfaces.
avec une façade en inox	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux Enlever immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf Des nettoyants spéciaux pour inox s'achètent au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Enceinte de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau au vinaigre, sécher avec un chiffon doux.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres
Accessoires	Faire tremper dans de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyer avec une brosse ou une éponge à vaisselle.

Incidents et dépannage

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

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	La prise n'est pas connectée.	Connecter.
	Panne de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	Fusible grillé	Vérifiez dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Fausse manoeuvre	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles pour l'appareil et réarmez-le après env. 10 secondes.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche « stop ».
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche « start » après le réglage.	Appuyez sur la touche « start » ou annulez le réglage au moyen de la touche « stop ».
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche « start ».	Appuyez sur la touche « start ».
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.	Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil s'arrête peu de temps après le démarrage. Le message d'erreur « H95 » apparaît à l'affichage.	La porte n'est pas correctement fermée.	Rouvrir la porte et la fermer correctement, si le dérangement persiste, appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er1 » apparaît à l'affichage.	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er11 » apparaît à l'affichage.	Les touches sont encrassées ou la mécanique est bloquée	Appuyez plusieurs fois sur toutes les touches, si le dérangement persiste, appelez le service après-vente
Le message d'erreur « Er4 » apparaît à l'affichage.	Il y a une surchauffe extrême (évtl. feu à l'intérieur). Puissance micro-ondes trop forte	N'ouvrez pas la porte, retirez la fiche de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles, laissez refroidir.
A l'affichage apparaît le message d'erreur « Er18 ».	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations.

Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Indiquez toujours au service après-vente le numéro de produit (N° E) et le numéro de fabrication (N° FD.) de votre appareil. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, vous pouvez reporter les données de l'appareil dans l'encadré ci-dessous.

N° E	FD
------	----

Service après-vente ☎

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	230 V, 50 Hz
Puissance connectée totale	1990 W
Puissance micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Dimensions (HxLxP)	
- appareil	38, 2 x 59,4 x 31,9 cm
- enceinte de cuisson	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Poids	16,65 kg
Conforme aux normes VDE	oui
Signe CE de conformité	oui

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

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

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

Classe B signifie que l'appareil est approprié à l'environnement ménager de particuliers.

Tableaux et conseils

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Vous pouvez consulter ces tableaux pour connaître la puissance micro-ondes idéale pour votre plat et quel accessoire vous devez utiliser. Ce chapitre contient des astuces concernant la vaisselle et la préparation ainsi qu'une petite aide en cas de panne.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

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

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

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité – quasiment double durée,
Demi quantité – demi-durée.

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

Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le fond de l'enceinte de cuisson.

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

Lors de la décongélation de viande, volaille ou de poisson se forme du liquide. En retournant les aliments, enlevez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 30 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. Ensuite, vous pouvez vider les volailles.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Retournez plusieurs fois.
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Séparez les morceaux lorsque vous les retournez.
Viande hachée, mixte	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
Volailles ou morceaux de volaille	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Retournez plusieurs fois.
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson en un seul morceau	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Retournez entre-temps.
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
Beurre	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Enlevez l'emballage complètement
Pain, entier	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Retournez entre-temps.
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les morceaux de gâteau lorsque vous les retournez. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage ou gélatine.

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

Placez la vaisselle sur le fond de l'enceinte de cuisson.

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

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

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

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

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Acompagnements	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Ajoutez un peu l'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond.
Epinards à la crème	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau.

Réchauffer des mets

Placez la vaisselle sur le fond de l'enceinte de cuisson.

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

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



Ajoutez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides, pour éviter le retard d'ébullition. En cas d'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur remontent à la surface du liquide. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)		600 W, 5 - 8 min.	
Boissons	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-tremps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
Potage, 1 tasse 2 tasses	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Séparez les tranches de viande.
Ragoût	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Cuire des mets

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

Faites cuire les mets dans un récipient fermé. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.

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

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

- Utiliser la grille comme surface support :
- en cas de mets qui demandent un temps de cuisson plus de 20 minutes
 - en cas de mets qui ne nécessitent pas d'être remués.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
Accompagne- ments, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g, remuez.
Riz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 9 - 12 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

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

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

Le mets est trop sec.

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

Une fois la durée écoulée, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.	Réglez le temps de cuisson plus long. Des quantités plus importantes et des mets plus hauts demandent une durée de cuisson plus longue.
Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.	Remuez de temps en temps; la fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.
Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.	La fois suivante, sélectionner une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

Remarque

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

Tableau de grillades

Grillez toujours sur la grille, la porte de l'appareil fermée et sans préchauffage.

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

Rincez la viande à l'eau froide et séchez-la avec du papier absorbant.

Salez la viande seulement une fois grillée.

Afin de récupérer le jus de viande, placez la grille dans la lèchefrite en verre.

Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et dessèche.

La viande rouge, p.ex. du boeuf dore plus vite qu'une viande blanche comme du veau ou du porc. Ne vous laissez pas déconcerter. Des morceaux de viande blanche ou des filets de poisson à griller ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.

	Quantité	Poids	Position gril	Temps en minutes	Remarques
Steaks (échine)	3-4 pièces	chacun env. 120 g	III	1. face: env. 15 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	1-2 cm d'épaisseur
Saucisses à griller	4-6 pièces	chacun env. 150 g	III	1. face: env. 5 - 10 minutes 2. face: env. 7 - 12 minutes	
Darnes de poisson	2-3 pièces	chacune env. 150 g	III	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 8 - 12 minutes	Huiler la grille au préalable.
Poisson, entier p.ex. truite	2-3 pièces	chacun env. 150 g	II	1. face: env. 10 minutes 2. face: env. 10 - 15 minutes	Huiler la grille au préalable.
Brunir des toasts	2-6 tranches		III	1. face: env. 3 - 4 minutes 2. face: env. 3 - 4 minutes	
Gratiner des toasts	2-6 tranches		II/III	Selon la garniture: env. 5 - 9 minutes	

Réglez le bouton rotatif sur la première durée. Retournez les grillades et réglez ensuite la durée pour la 2. face.

Gril combiné aux micro-ondes

Pour faire rôtir des aliments, utilisez un plat haut. Ainsi l'enceinte de cuisson restera propre.

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

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée à l'enceinte de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.

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

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

Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, l'appareil éteint.

Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.

	Quantité Poids	Puissance micro-ondes, W	Position gril	Durée en minutes	Remarques
Rôti de porc, p.ex. échine	750 g env.	360 W	I	35-40 min.	Retourner après 15 minutes env..
Roti de viande hachée max. 7 cm de haut	750 g env.	360 W	II	25 min. env.	
Poulet, ½	1200 g env.	360 W	III	40 min.	
Morceaux de poulet, p.ex. quarts de poulet	800 g env.	360 W	II	20-25 min.	Le placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Magret de canard	800 g env.	180 W	III	25-30 min.	Le placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Gratin de pâtes (d'ingrédients pré-cuits) max. 3 cm de haut	1000 g env.	360 W	I	35 min. env.	Le parsemer de fromage.
Gratin de pommes de terre (de pommes de terre crues)	1000 g env.	360 W	II	35 min. env.	
Poisson, gratiné	500 g env.	360 W	III	15 min. env.	Du poisson surgelé doit être décongelé au préalable.
Soufflé au fromage blanc max. 5 cm de haut	1000 g env.	360 W	I	20-25 min.	

Conseils pour les programmes automatiques

Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

Pour les programmes, utilisez toujours de la vaisselle appropriée aux micro-ondes, p.ex. en verre, en céramique ou la lèchefrite en verre. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.

Placez les aliments dans l'appareil froid.

A la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respective et les accessoires nécessaires.

Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.

Lors de nombreux plats vous entendrez un signal après un certain temps. Retournez l'aliment ou remuez-le.

Décongélation

Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à -18 °C.

Placez l'aliment surgelé sur un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.

Après la décongélation, laissez encore l'aliment décongeler à coeur pendant 10 à 30 minutes pour que la température s'égalise.

Lors de la décongélation de viande, volaille ou de poisson se forme du liquide. En retournant les aliments, enlevez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

Placez de la viande de boeuf, d'agneau ou de porc d'abord avec le côté gras au contact du récipient.

Pour du pain, faites décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.

En cas de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.

Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec la vaisselle, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

Pommes de terre

Pommes de terre à l'anglaise Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Pommes de terre en robe des champs : utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les en piquez la peau plusieurs fois. Mettez les pommes de terre encore humides dans la vaisselle, sans ajouter de l'eau.

- Riz

Le riz mousse fortement lors de la cuisson. Pour cette raison, utilisez un récipient à bord haut avec couvercle. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demi la quantité de liquide.

N'utilisez pas de riz en sachet.
- Légumes

Légumes, frais : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes, surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.
- Pommes de terre au four

Utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les en piquez la peau plusieurs fois. Placez les pommes de terre encore humides sur la grille.
- Demis-poulets

Placer les demis-poulets sur la grille, côté peau vers le haut.
Afin de récupérer la graisse ou le jus de viande qui s'égoutte, placez la grille dans la lèchefrite en verre.
- Temps de repos

Certains mets nécessitent encore un temps de repos dans l'enceinte de cuisson après la fin du programme.

Plat	Temps de repos
Légumes	env. 5 minutes
Pommes de terre	env. 5 minutes. Enlever d'abord l'eau produite.
Riz	5 à 10 minutes

Aliment	Numéro de programme	Fourchette de poids	Vaisselle/ accessoire
Décongélation			
Viande et volaille - rôti - morceaux plats de viande - viande hachée - poulet, poularde, canard	P1	0,2 - 2,0 kg	Récipient peu profond, ouvert.
Poisson poisson entier, filet de poisson, darne de poisson	P2	0,1 - 1,0 kg	Récipient peu profond, ouvert.
Pain et gâteau* pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, gâteaux à pâte levée, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits	P3	0,2 - 1,5 kg	Récipient peu profond, ouvert.
Cuire			
Pommes de terre pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs	P4	0,2 - 1,0 kg	Récipient fermé.
Riz	P5	0,05 - 0,3 kg	Récipient haut, fermé.
Légumes frais chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	P6	0,15 - 1,0 kg	Récipient fermé.
Légumes surgelés chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	P7	0,15 - 1,0 kg	Récipient fermé.
Pommes de terre au four poids par pomme de terre env. 200 g-250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Grille
Gratins, surgelés	P9	0,3 - 1,0 kg	
Poulet, demi	P10	0,5 - 1,8 kg	Grille Lèchefrite en verre
* Des tartes à la chantilly, à la crème, des gâteaux au coulis, avec du glaçage ou de la gélatine sont inappropriés.			

Plats tests selon EN 60705

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

Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Biscuit, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	Moule à cake en Pyrex*, 28 cm de longueur

* Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande, 500 g	Programme 1, 500 g ou 180 W, 9 min. + 90 W, 8-10 min.	Pyrex n° 218, Ø 24 cm

Cuisson avec les micro-ondes et gril

Plat	Puissance micro-ondes W, position gril, durée en minutes	Remarques
Gratin dauphinois, 1000 g	360 W, + position gril II, 30-35 min.	Pyrex rond, Ø 22 cm
Gâteaux	-	non recommandé
Poulet, demis env. 1100 g	360 W + position gril III, 40-45 min.	Grille, lèchefrite en verre

Affinché cucinare diventi piacevole quanto mangiare

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

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

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

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

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

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

Indice

Aspetti cui prestare attenzione	137
Prima del montaggio	137
Installazione e allacciamento	138
Raccomandazioni	138
Norme di sicurezza	138
Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde	141
Il nuovo apparecchio	143
Pannello comandi	143
Tasti per la potenza delle microonde	144
Manopola	144
Tasti di comando e display	145
Interruttore generale	145
Accessori	146
Ventilatore di raffreddamento	146
Prima di iniziare a utilizzare il forno	147
Riscaldare il vano di cottura	147
Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare ..	147
Impostare l'ora attuale	147
Il forno a microonde	148
Stoviglie	148
Potenze microonde	149
Regolazione	149
Esercizio a 3 livelli	151

Indice

Cottura al grill	153
Regolazione	153
Impostazione del grill e della funzione microonde in modalità combinata	154
Regolazione	154
Programmazione automatica	156
Regolazione	156
Memory	158
Salvare la memoria	158
Avviare Memory	159
Modifica della durata segnale	160
Cura e manutenzione	161
Detergente	161
Cosa fare in caso di guasto?	162
Servizio di assistenza tecnica	164
Dati tecnici	165
Tabelle e consigli	166
Scongellare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde	166
Consigli per l'uso della funzione microonde	171
Tabella grill	172
Microonde e Funzione grill combinati	173
Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica	174
Pietanze sperimentate secondo EN 60705	178

Aspetti cui prestare attenzione

Norme di sicurezza importanti

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

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

Prima del montaggio

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



Disimballare l'apparecchio e provvedere a smaltire l'imballaggio conformemente alle normative vigenti in materia di tutela ambientale.

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

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

Danni imputabili al trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni imputabili al trasporto, non si deve collegare l'apparecchio.

Allacciamento elettrico

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

Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

L'apparecchio può essere montato in un mobile alto, largo 60 cm (a una profondità di almeno 30 cm e a un'altezza di 85 cm dal pavimento).

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

L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se la spina non è più raggiungibile dopo l'installazione, nell'impianto domestico deve essere disponibile un interruttore onnipolare idoneo con distanza di contatto non inferiore a 3 mm.

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

Raccomandazioni

Norme di sicurezza



Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

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

Bambini e microonde



I bambini possono preparare pietanze con il forno a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono dapprima saper utilizzare correttamente l'apparecchio stesso. Si deve essere consapevoli dei pericoli cui fanno riferimento anche le istruzioni per l'uso.

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

In caso di funzionamento in modalità combinata, l'apparecchio può essere utilizzato dai bambini esclusivamente sotto la sorveglianza degli adulti. Pericolo di scottature!

Vano di cottura caldo



Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Può fuoriuscire del vapore caldo.

Non sfiorare mai le superfici interne calde e gli elementi di riscaldamento. È possibile che, durante il funzionamento, alcune parti facilmente accessibili si scaldino. Pericolo di scottature!

Tenere lontano i bambini.

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno dell'apparecchio. Pericolo di incendio!

Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Pericolo di scottature! Spegnerne l'apparecchio. Disattivare la protezione nella cassetta dei fusibili.

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di cortocircuito!

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

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

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

**Porta dell'apparecchio
o guarnizione della
porta danneggiate**



Se la porta dell'apparecchio o la guarnizione della porta è danneggiata, il forno a microonde non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Utilizzare il forno a microonde soltanto dopo che l'apparecchio è stato riparato.

Ambiente



Non esporre mai l'apparecchio a eccessivo calore o umidità. Pericolo di cortocircuito!

Pulizia insufficiente



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

Riparazioni



Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile o staccare la spina.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non aprire mai l'alloggiamento in quanto ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde.

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Rischio di scosse elettriche!

Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde

Preparazione di alimenti

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

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

Potenza microonde e durata



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

Stoviglie



Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

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

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

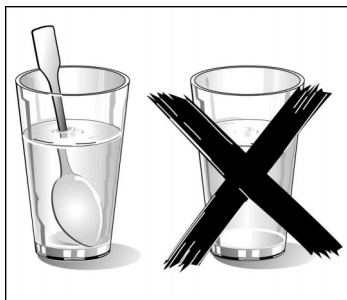
Confezioni



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

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

Bevande



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

Pericolo di scottature!

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

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

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

Alimenti per neonati



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

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

Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Alimenti con pelle o buccia



Non far mai cuocere le uova con guscio. Non far mai scaldare le uova sode. Possono esplodere anche dopo la disattivazione del microonde. Questo vale anche per i crostacei. Pericolo di scottature!
Nel caso delle uova al tegamino è necessario forare dapprima il tuorlo.

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

Essiccazione degli alimenti



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

Alimenti a basso contenuto d'acqua



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

Olio



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

Il nuovo apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Qui di seguito vengono illustrati il pannello di comando e gli interruttori.

Pannello comandi



Tasti per la potenza delle microonde

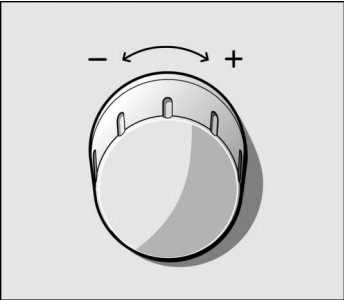
I tasti consentono di impostare la potenza delle microonde desiderata.

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

Manopola

Impostare l'ora, la durata e il peso per il programma automatico servendosi della manopola.

La manopola si può abbassare in qualunque posizione.
Per l'inserimento e il disinserimento è sufficiente premere il selettore. È possibile ruotare la manopola verso destra o verso sinistra.



Ambiti	
1 sec - 1.30 h	Durata delle microonde Eccezione: 900 W = 1 sec - 30 min
Peso	a seconda del programma

Tasti di comando e display

Tasto ^{On} / _{Off} Interruttore generale	Interruttore generale Consente di accendere e spegnere il forno microonde.
Tasto apriporta  Apriporta	Consente di aprire la porta dell'apparecchio.
Tasto Grill 	Consente di impostare tre diversi livelli della Funzione grill.
Tasto orologio 	Consente di impostare l'ora.
Tasto P	Consente di impostare la funzione di programmazione automatica.
Tasto kg	Consente di impostare il per per la programmazione automatica.
Tasti M1 e M2	Consentono di selezionare una funzione-memoria.
Tasto ¹²³ / _{esercizio} a 3 livelli	Consente di memorizzare fino a tre diverse impostazioni in successione.
Tasto Stop	Consente l'arresto del microonde e la cancellazione dell'impostazione.
Tasto Start	Consente l'avvio del microonde.

Il display visualizza i valori impostati.

Interruttore generale ^{On}/_{Off}

Attivazione

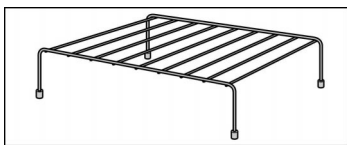
L'interruttore generale serve ad accendere e spegnere ^{"On"}/_{"Off"} il forno microonde.

Premere il tasto ^{"On"}/_{"Off"}.
La lampada spia si illumina.

Disattivazione

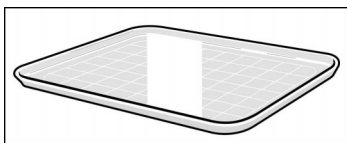
Premere il tasto ^{"On"}/_{"Off"}.
La lampada spia si spegne.

Accessori



Griglia

come superficie d'appoggio per le pentole o per grigliare e dorare.



Tegame in vetro

Funge anche da protezione spruzzo quando il cibo viene cucinato direttamente sulla griglia. Collocare la griglia nel tegame in vetro.

Il tegame in vetro si può utilizzare anche come pentola durante il funzionamento del microonde.

Ventilatore di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di un ventilatore di raffreddamento. Che può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.

Durante il funzionamento del forno a microonde, il forno resta freddo. Tuttavia, il ventilatore di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il forno a microonde è già stato spento.

Prima di iniziare a utilizzare il forno

In questo capitolo viene illustrato tutto quello che bisogna fare prima di iniziare a cucinare per la prima volta.

Riscaldare il forno microonde e pulire gli accessori. Leggere le norme di sicurezza del capitolo “Aspetti cui prestare attenzione”.

Riscaldare il vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano di cottura vuoto e chiuso per 10 minuti.

1. Premere una volta il tasto Funzione grill .
Nel display compaiono la Funzione grill  Livello III e 10.00 min.
2. Premere il tasto Start.

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

Sottoporre gli accessori a una pulizia preliminare

Prima di usare gli accessori, lavarli accuratamente con un panno e una soluzione alcalina di lavaggio.

Impostare l'ora attuale

1. Premere il tasto “On/Off” .
La lampada spia si illumina.
2. Premere il tasto orologio .
Il display visualizza 12:00.
3. Per mezzo della manopola, impostare l'ora.
4. Confermare con il tasto orologio .

Oscuramento dell'ora attuale

Premere il tasto orologio  finché il display dell'ora non diventa scuro.

Reimpostazione dell'ora attuale

Premere il tasto orologio  finché il display non visualizza 12:00.

Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 3 e 4.

Avvertenza

Dalle ore 22:00 alle 06:00 la luminosità del display è ridotta alla metà.

Avvertenze

Tra le h. 22:00 e le h. 06:00 l'illuminazione dell'ora è meno intensa.

Se l'ora è stata oscurata dall'utente, l'apparecchio passa alla modalità "off" con un basso modo di Standby.

Il forno a microonde

Sono qui fornite informazioni in merito alle stoviglie e alle modalità di impostazione del forno a microonde.

Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento alla funzione grill.

Tabelle e consigli

Il capitolo Tabelle e consigli illustra vari esempi per scongelare, riscaldare e cuocere.

Stoviglie

Stoviglie adatte

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

È anche possibile utilizzare piatti da servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Non utilizzare mai pentole in metallo.
Il metallo non è permeabile alle microonde.

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

Test delle stoviglie

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

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:
introdurre la pentola vuota nel forno per ½ - 1 minuto alla massima potenza. Controllare regolarmente la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

Potenze microonde

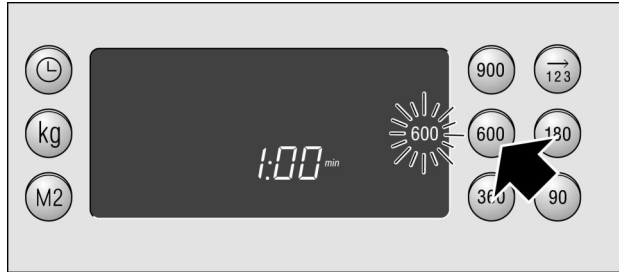
Potenza microonde	adatta per
900 Watt	Riscaldare i liquidi
600 Watt	Riscaldare e cuocere i cibi
360 Watt	Cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
180 Watt	Scongelare e continuare la cottura
90 Watt	Scongelare cibi delicati

Regolazione

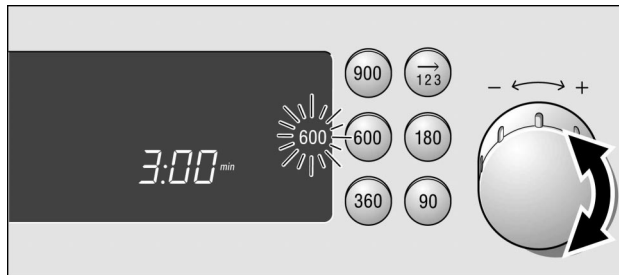
La potenza microonde di 900 watt può essere impostata per un massimo di 30 minuti. Per tutti gli altri valori di potenza è possibile impostare una durata massima di 90 minuti.

Esempio:
potenza microonde 600 W, 3 minuti

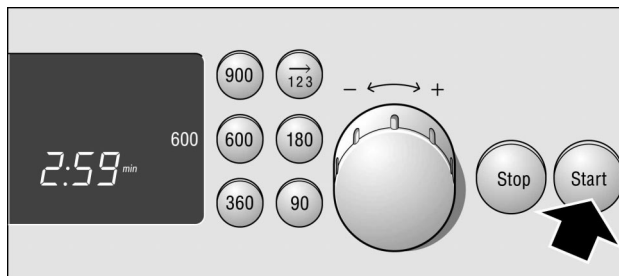
1. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.



2. Impostare la durata servendosi della manopola.



3. Premere il tasto Start.
Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.



La durata è trascorsa

Risuaona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Quando si preme il pulsante Stop e si apre la porta del forno, viene nuovamente visualizzata l'ora.

Modifica della durata

La durata può essere modificata in qualsiasi momento.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento della modalità a microonde si arresta. Dopo avere richiuso il forno, premere di nuovo il tasto Start. L'apparecchio riprende il funzionamento.

Cancellazione dell'impostazione

Avvertenze

Premere il tasto Stop.

È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.

Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Esercizio a 3 livelli

In caso di esercizio a 3 livelli è possibile impostare fino a 3 potenze microonde e parametri di tempo e attivare inoltre la funzione grill.

Usare sempre stoviglie refrattarie adatte al forno microonde.

Esempio:

1. 600 W / 2 min.
2. 180 W / 5 min.
3. 90 W / 10 min. /
grado grill III

1. Premere il pulsante $\vec{123}$.
Sul display viene visualizzato 1.
2. Selezionare la potenza microonde desiderata.
Sul display compare la potenza microonde impostata e 1:00 min.
3. Impostare la durata servendosi della manopola.
4. Premere il pulsante $\vec{123}$.
Sul display viene visualizzato 2.
5. Impostare la potenza microonde desiderata
Sul display compare la potenza microonde impostata e 1:00 min.
6. Impostare la durata servendosi della manopola.
7. Premere il pulsante $\vec{123}$.
Sul display viene visualizzato 3.
8. Premere la potenza microonde desiderata
Sul display compare la potenza microonde impostata e 1:00 min.
9. Impostare la durata servendosi della manopola.
10. Premere una volta il tasto Grill $\sim$.
Sul display compare $\sim$, III e 10:00 min.

11. Premere il tasto Start.

Sul display viene visualizzata la durata complessiva che inizia a scorrere a ritroso. La potenza microonde attiva appare più luminosa.

La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Quando si preme il pulsante Stop e si apre la porta del forno, viene nuovamente visualizzata l'ora.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento della modalità a microonde si arresta. Dopo avere richiuso il forno, premere di nuovo il tasto Start. L'apparecchio riprende il funzionamento.

Cancellazione dell'impostazione

Premere il tasto Stop.

Avvertenze

La stessa potenza microonde non può essere selezionata due volte di seguito.

La potenza 900 W può essere selezionata una sola volta.

È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.

La funzione grill può essere combinata a 90 W, 180 W e 360 W.

Modificare un grado prima dell'avvio.

Premere ripetutamente il pulsante  finché non viene visualizzato il grado e modificare le impostazioni.

Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Cottura al grill

Regolazione

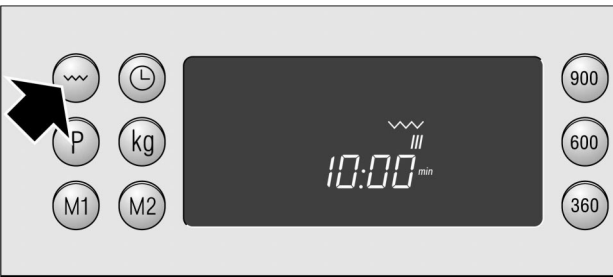
Sono disponibili i seguenti gradi grill:

Grill	Grado I	debole	Premere 3 volte il tasto ~~~
Grill	Grado II	medio	Premere 2 volte il tasto ~~~
Grill	Grado III	forte	Premere 1 volta il tasto ~~~

Esempio:
Grado grill ~~~ III, 15 minuti

1. Premere il tasto Grill ~~~.

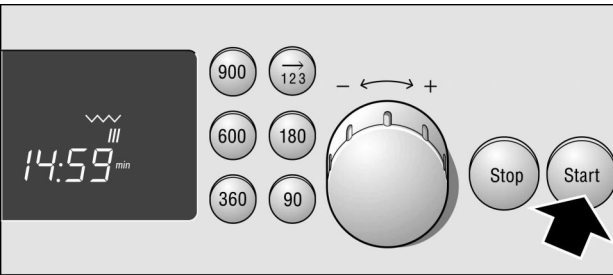
Per poter impostare un altro grado grill, è necessario premere nuovamente il tasto Grill ~~~.



2. Impostare la durata servendosi della manopola.



3. Premere il tasto Start.
Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.



Una volta trascorso il parametro di durata, risuona un segnale acustico.

Quando si apre la porta del forno e si preme il pulsante Stop, viene nuovamente visualizzata l'ora.

Correzione

Il grado grill può essere modificato in qualsiasi momento.

Arresto

Premere una volta il pulsante Stop oppure aprire la porta dell'apparecchio. Dopo avere chiuso il forno, premere il tasto Start.

Cancellazione

Premere il tasto Stop.

Avvertenza

Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Impostazione del grill e della funzione microonde in modalità combinata

La funzione microonde può essere utilizzata da sola oppure in abbinamento al grill.

La potenza 900 W/600 W non può essere abbinata al grill.

Regolazione

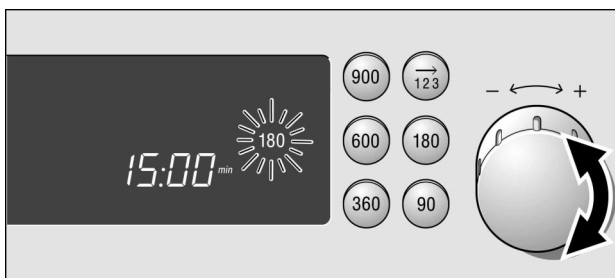
Esempio:

potenza microonde 180 W, 15 minuti, grado grill II

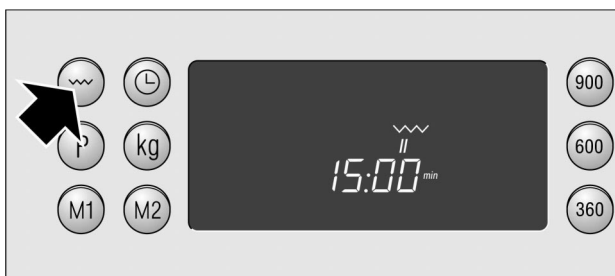
1. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.



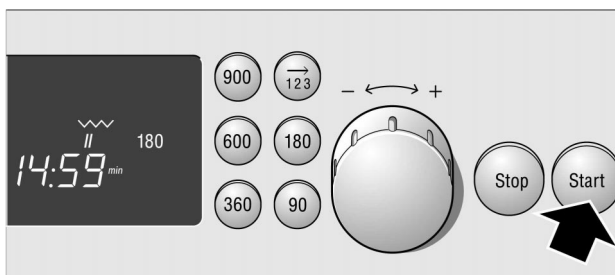
2. Servendosi della manopola, impostare la durata desiderata.



3. Premere ripetutamente il tasto Grill $\approx$ finché non viene visualizzato il grado grill desiderato.



4. Premere il tasto Start.
Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.



La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto Stop.

Modifica dell'impostazione

Il grado grill e la durata possono essere modificati in qualsiasi momento.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento della modalità a microonde si arresta. Dopo avere richiuso il forno, premere di nuovo il tasto Start. L'apparecchio riprende il funzionamento.

Cancellazione dell'impostazione

Premere due volte il tasto Stop oppure aprire la porta dell'apparecchio e premere una volta il tasto Stop.

Avvertenze

È anche possibile impostare dapprima il grill e, successivamente, la potenza microonde e la durata.

Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Programmazione automatica

Regolazione

La programmazione automatica consente di scongelare con facilità gli alimenti e di preparare rapidamente e senza problemi molte ricette.

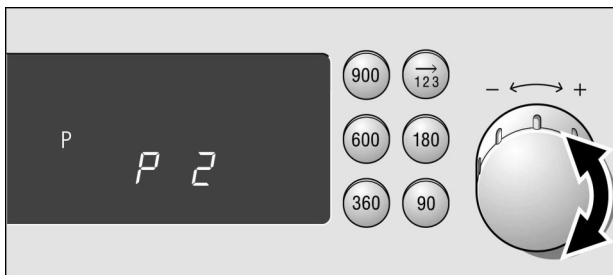
Esempio:

P2, 1,0 kg

1. Premere il tasto “P”.



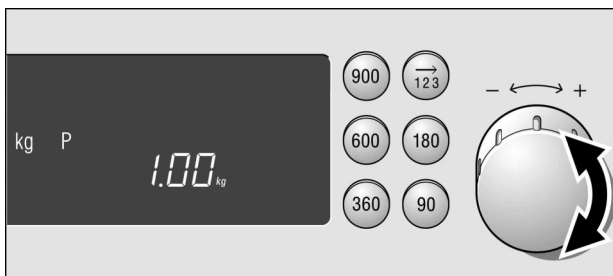
2. Servendosi della manopola, selezionare il programma desiderato.



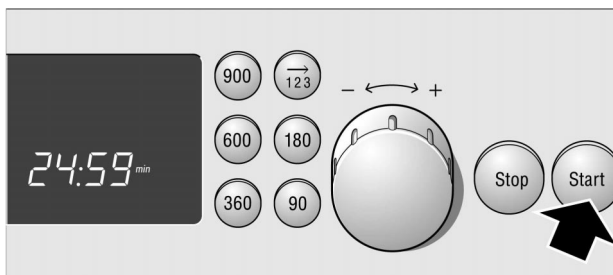
3. Premere il pulsante “kg”.
Il display visualizza il valore proposto come peso.



4. Impostare il peso desiderato servendosi della manopola.



5. Premere il tasto Start.
Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.



La durata è trascorsa

Risuna un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto Stop.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio. Dopo avere richiuso il forno, premere di nuovo il tasto Start. L'apparecchio riprende il funzionamento.

Cancellazione

Premere due volte il tasto Stop oppure aprire la porta dell'apparecchio e premere una volta il tasto Stop.

Avvertenze

La durata non può essere modificata.

Con alcuni programmi è necessario mescolare o girare gli alimenti. Risuona un segnale acustico.

Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, il ventilatore può continuare a funzionare.

Se si preme il tasto di programma P o il tasto peso kg mentre è attiva la modalità di funzionamento automatica, viene visualizzato per ca. 3 secondi il numero di programma o il peso.

Se il tasto kg lampeggia in seguito all'avvio, non è stato inserito il parametro relativo al peso. Impostare il peso e premere il tasto Start.

Memory

La funzione Memory consente di creare dei programmi. Le impostazioni possono essere memorizzate e poi richiamate nuovamente in qualunque momento.

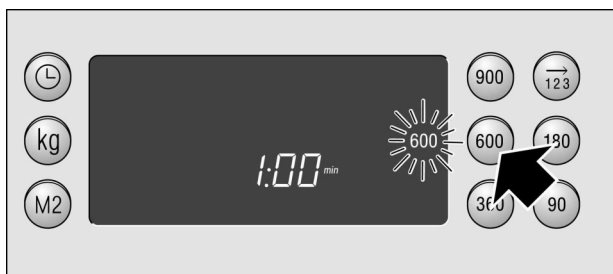
La funzione memory è utile quando si necessita di varie impostazioni per la pietanza in questione, oppure quando quest'ultima viene preparata frequentemente.

Salvare la memoria

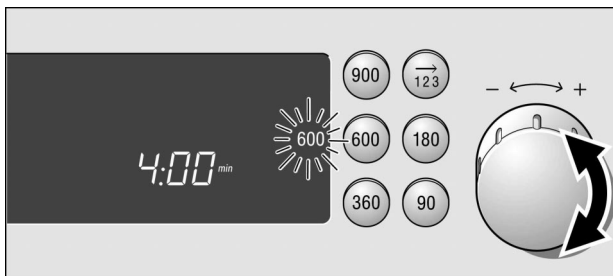
Esempio:

600 W, M1, 4 minuti

1. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.



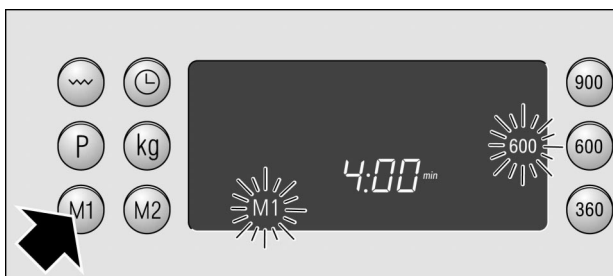
2. Impostare la durata servendosi della manopola.



3. Premere il tasto Memory "M1" o "M2", finché non lampeggia "M1" o "M2" e non risuona un segnale acustico.

L'impostazione è stata salvata.

L'ora ricompare.



Nuova attribuzione di una posizione di memoria

Se si desidera assegnare nuovamente una determinata posizione di memoria, selezionare questa posizione. Le vecchie impostazioni vengono in questo modo visualizzate. Effettuare nuovamente la regolazione.

Avviare Memory

Le impostazioni salvate per le proprie ricette possono essere facilmente richiamate.

Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Esempio:

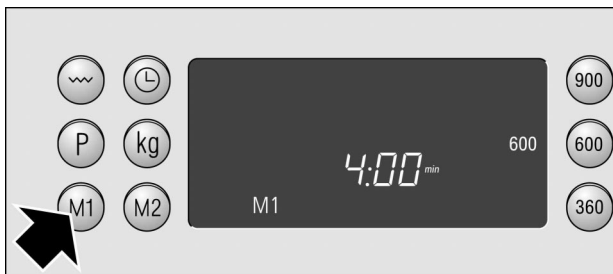
600 W, M1, 4 minuti

1. Premere il tasto "M1" o "M2".

Sul display vengono visualizzate le impostazioni memorizzate.

2. Premere il tasto Start.

Sul display viene visualizzato il tempo che scorre.



La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto Stop.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio. Il ventilatore di raffreddamento resta in funzione. Dopo avere richiuso il forno, premere di nuovo il tasto Start. L'apparecchio riprende il funzionamento.

Cancellazione dell'impostazione

Premere due volte il tasto Stop oppure aprire la porta dell'apparecchio e premere una volta il tasto Stop.

Avvertenze

Dopo aver effettuato l'attivazione, non è più possibile modificare la memoria.

Il grado grill e la durata possono essere modificati esclusivamente dopo l'avvio.

I programmi impostati restano memorizzati anche in seguito alla caduta di corrente.

Modifica della durata segnale

Se l'apparecchio si spegne si sente un segnale acustico. È possibile modificare la durata del segnale acustico.

Durata segnale breve = S:5

Durata segnale medio = S:30 impostazione di base

Durata segnale lungo = S:50

Esempio:
5 toni

1. Premere il tasto kg finché il display non visualizza S:30.
2. Servendosi della manopola, impostare la durata segnale desiderata.
3. Premere il tasto kg finché nel display non lampeggia la sigla kg e non suona un segnale acustico. L'impostazione viene memorizzata e riappare l'ora.

Cura e manutenzione

- 

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

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. I raschietti in metallo non sono adatti per la pulizia del vetro dello sportello. Ne potrebbe infatti conseguire il danneggiamento della superficie e la rottura del vetro. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Detergente

Esterno dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio, asciugare con un panno morbido.
con parte frontale in alluminio	detergente per vetri non aggressivo. Servendosi di un panno per vetri morbido o di un panno in microfibra non filaccioso, pulire le superfici in senso orizzontale e senza esercitare pressioni
con parte frontale in acciaio inox	Soluzione di lavaggio, asciugare con un panno morbido Eliminare sempre immediatamente le macchie prodotte da calcare, grasso, amido e albume Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Vano di cottura	Soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto, asciugare con un panno morbido.
Guarnizione	Soluzione di lavaggio calda
Vetri delle porte	Detergente per vetri
Accessori	Lasciarli in ammollo in soluzione alcalina molto calda. Effettuare la pulizia con una spazzola o una spugna.

Cosa fare in caso di guasto?

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

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Calo di corrente	Verificare se la lampada della cucina funziona.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile dell'apparecchio è in perfette condizioni.
	Utilizzo improprio	Disattivare la protezione nella cassetta dei fusibili per l'apparecchio e riattivarla dopo ca. 10 secondi.
L'apparecchio non è in funzione Il display visualizza una durata.	È stata azionata accidentalmente la manopola.	Premere il tasto Stop.
	Non è stato premuto il tasto Start dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto Start oppure cancellare l'impostazione mediante il tasto Stop.
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il tasto Start.	Premere il tasto Start.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo pressoché doppio.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio si spegne poco dopo l'avvio. Il display visualizza il messaggio di errore "H95".	La porta non è stata chiusa correttamente.	Aprire nuovamente la porta e chiuderla in modo corretto, se questo non dovesse risolvere il problema rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er1".	La sonda termica è difettosa.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er11".	I tasti sono sporchi o il meccanismo è bloccato.	Premere più volte tutti i tasti, se questo non dovesse risolvere il problema rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er4".	Si è verificato un surriscaldamento eccessivo (possibile fuoco nel vano interno). Potenza microonde troppo elevata.	Non aprire la porta, estrarre la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, lasciare raffreddare.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er18".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza tecnica adeguatamente qualificati.

Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica resta a disposizione per qualunque tipo di riparazione dell'apparecchio. L'indirizzo e il numero telefonico del centro più vicino del servizio di assistenza tecnica sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Sigla del prodotto e numero FD

Indicare sempre la sigla del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. Aprendo la porta dell'apparecchio, la targhetta con i numeri in questione si trova in alto a destra. Per evitare di dover cercare a lungo i dati necessari in caso di anomalia, annotare subito qui i codici relativi all'apparecchio.

Sigla del prodotto	Numero di produzione FD
Servizio di assistenza tecnica ☎	

Dati tecnici

Alimentazione di corrente	230 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita	1990 W
Potenza microonde	900 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz
Dimensioni (HxLxP)	
- Apparecchio	38, 2 x 59,4 x 31,9 cm
- Vano di cottura	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Peso	16,65 kg
Testato VDE (Associazione elettronica tedesca)	si
Contrassegno CE	si

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

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

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

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

Tabelle e consigli

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. È quindi possibile conoscere quale potenza microonde si adatta meglio a una pietanza e quali accessori occorre utilizzare. Sono forniti numerosi consigli in merito all'uso delle stoviglie e alla preparazione del piatto, nonché un piccolo supporto nel caso in cui dovessero verificarsi problemi.

Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Le seguenti tabelle forniscono numerosi esempi e valori di impostazione per il forno a microonde.

I parametri di tempo indicati nelle tabelle sono valori orientativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e se necessario prolungarlo.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone.
Esiste a questo proposito una regola approssimativa:
Quantità doppia – durata pressoché doppia
Quantità dimezzata – durata dimezzata.

Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.

Scongelamento

Mettere gli alimenti surgelati in un contenitore senza coperchio sul fondo del vano cottura.

Nel frattempo voltare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente.

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Eliminarlo voltando gli alimenti ed evitare assolutamente di voltarli nuovamente e di far entrare il liquido a contatto con altri alimenti.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 - 30 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura stessa. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Voltare ripetutamente.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Quando si voltano le fette, separarle l'una dall'altra.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Carne tritata, mista	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Pollame e parti di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Voltare ripetutamente.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Carne	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Rimuovere completamente la confezione
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Pane, intero	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Quando si voltano le fette di dolce, separarle l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

**Scongelamento,
riscaldamento o cottura di
prodotti surgelati**

Posizionare la pentola sul fondo del vano di cottura.

Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.

Estrarre i prodotti pronti dall’imballaggio. In una pentola adatta al forno microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme.
I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

Le pietanze a poco spessore si scaldano più rapidamente. Distribuire quindi le pietanze all’interno del contenitore allargandole bene.

Girare o mescolare 2 - 3 volte durante la cottura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell’uso di sale e spezie.

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte a 2-3 componenti	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Minestre	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Piatti unici	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Quando si mescola, separare le fette di carne l'una dall'altra.
Pesce, ad esempio filetto	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessario, aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad esempio lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio per le pentole.
Contorni	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Aggiungere del liquido.
Riso, pasta	500 g	600 W, 8 - 12 min.	

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola.
Spinaci con panna	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cuocere senza aggiungere acqua.

Riscaldare le pietanze

Posizionare la pentola sul fondo del vano di cottura.

Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.

Estrarre i prodotti pronti dall'imballaggio. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.



Quando si scaldano dei liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino, al fine di evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Con il ritardo di ebollizione viene raggiunta la temperatura di ebollizione, senza che si formino le caratteristiche bolle di vapore. Anche un leggero urto del recipiente può causare un improvviso trabocco del liquido caldo o la formazione di spruzzi, con il conseguente rischio di ustioni e lesioni.

Girare o mescolare più volte durante la cottura.
Controllare la temperatura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatto pronto, pietanza pronta (2-3 componenti)		600 W, 5 - 8 min.	

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Bevande	125 ml	900 W, ½ - 1 min.	Mettere il cucchiaino nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
	200 ml	900 W, 1 - 2 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Alimenti per bambini, ad esempio biberon	50 ml	360 W, ½ min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
	100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Minestra, 1 tazza 2 tazze	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
	350 g	600 W, 2 - 3 min.	
Carne in salsa	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separare le fette di carne l'una dall'altra.
Piatto unico	400 g	600 W, 5 - 7 min.	
	800 g	600 W, 7 - 8 min.	
Verdura, 1 porzione 2 porzioni	150 g	600 W, 2 - 3 min.	
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Cottura degli alimenti

Le pietanze a poco spessore si scaldano più rapidamente. Distribuire quindi le pietanze all'interno del contenitore allargandole bene.

Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Girare o mescolare di tanto in tanto.

Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio:

- nel caso di pietanze che necessitano di un tempo di cottura superiore a 20 minuti
- nel caso di pietanze che non vanno girate.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W, Tempo, minuti	Avvertenze
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 22 - 25 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua.
Contorno, ad esempio patate	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 12 - 15 min. 600 W, 15 - 22 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g, aggiungere 1-2 cucchiaini d'acqua e mescolare.
Riso	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 14 - 16 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 14 - 16 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
Dolci, ad esempio budino (istantaneo), frutta, composta di frutta	500 ml 500 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 9 - 12 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.

Consigli per l'uso della funzione microonde

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

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

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

La pietanza è diventata troppo secca.

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

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

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

Una volta terminato il tempo di cottura, la pietanza è surriscaldata sui bordi, mentre al centro non è ancora pronta.	Mescolare durante la cottura e la prossima volta impostare una potenza inferiore e una durata maggiore.
Dopo essere scongelato, la carne è pressoché cotta all'esterno, mentre al centro non è ancora scongelata.	La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore In caso di prodotti da scongelare di grosse dimensioni, voltare anche più volte.

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

Tabella grill	
	La cottura al grill va sempre effettuata sulla griglia con la porta del vano cottura chiusa e senza preriscaldare. Quelli indicati sono valori di riferimento che possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti. Sciacquare la carne sotto l’acqua fredda e asciugarla con carta da cucina. Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill. Per raccogliere il sugo della carne collocare la griglia sopra il tegame in vetro. Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta. La carne scura, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale, ma non preoccupatevi. La carne chiara o il filetto di pesce cotti al grill rimangono spesso di colore marrone chiaro in superficie, tuttavia dentro sono cotti e sugosi.

	Quantità	Peso	Grado grill	Tempo in minuti	Avvertenze
Bistecche di cervice	3-4 pezzi	di ca. 120 g	III	1° lato: ca. 15 minuti 2° lato: ca. 10 - 15 minuti	1-2 cm di spessore

	Quantità	Peso	Grado grill	Tempo in minuti	Avvertenze
Salami da cuocere al grill	4-6 pezzi	di ca. 150 g	III	1° lato: ca. 5 - 10 minuti 2° lato: ca. 7 - 12 minuti	
Cotolette di pesce	2-3 pezzi	di ca. 150 g	III	1° lato: ca. 10 minuti 2° lato: ca. 8 - 12 minuti	Oliare precedentemente la griglia.
Pesce, intero ad esempio trote	2-3 pezzi	di ca. 150 g	II	1° lato: ca. 10 minuti 2° lato: ca. 10 - 15 minuti	Oliare precedentemente la griglia.
Pretostare pane per toast	2-6 fette		III	1° lato: ca. 3 - 4 minuti 2° lato: ca. 3 - 4 minuti	
Gratinare toast	2-6 fette		II/III	A seconda della farcitura: ca. 5 - 9 minuti	

Servendosi della manopola, impostare il primo tempo. Voltare le fette cotte al grill ed impostare il tempo di cottura per il secondo lato.

Microonde e Funzione grill combinati

Utilizzare uno stampo dai bordi alti. In questo modo il vano cottura si sporca di meno.

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

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Impostare sempre il tempo di cottura massimo. Una volta trascorso il tempo di cottura minore indicato, controllare la pietanza.

Prima di iniziare a tagliare la carne, lasciare riposare ancora 5 - 10 minuti. In questo modo il sugo della carne si distribuisce omogeneamente e non fuoriesce durante il taglio.

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

Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio per le pentole.

	Quantità Peso	Grado di potenza delle microonde, W	Grado grill	Durata in minuti	Avvertenze
Arrosto di maiale, ad esempio la coppa	ca. 750 g	360 W	I	35-40 min.	Dopo ca. 15 minuti voltare.
Polpettone con un'altezza max. di 7 cm	ca. 750 g	360 W	II	ca. 25 min.	
Pollo, ½	ca. 1200 g	360 W	III	40 min.	
Pezzi di pollo, ad esempio quarti di pollo	ca. 800 g	360 W	II	20-25 min.	Disporlo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Petto di anatra	ca. 800 g	180 W	III	25-30 min.	Disporlo con la pelle rivolta verso l'alto. Non voltare.
Soufflé di pasta (con ingredienti precotti)	ca. 1000 g	360 W	I	25-30 min.	Cospargere di formaggio.
Gratin di patate (con patate crude) max. di 7 cm	ca. 1000 g	360 W	II	ca. 35 min.	
Pesce, passato al forno	ca. 500 g	360 W	III	ca. 15 min.	Far prima scongelare il pesce surgelato.
Soufflé al quark max. di 7 cm	ca. 1000 g	360 W	I	20-25 min.	

Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.

Per i programmi è necessario utilizzare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro, ceramica o il tegame in vetro. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.

Collocare gli alimenti nell'apparecchio freddo.

Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e degli accessori richiesti.

Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.

Per molte pietanze risuona un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Girare gli alimenti o mescolare.

Scongelamento

Far surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano e in porzioni appropriate a una temperatura di -18 °C.

Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, quali per esempio un piatto in vetro o in porcellana.

Dopo averlo fatto scongelare, lasciare ancora scongelare il cibo per altri 10 - 30 minuti affinché si raggiunga la temperatura ambiente.

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Eliminarlo voltando gli alimenti ed evitare assolutamente di voltarli nuovamente e di far entrare il liquido a contatto con altri alimenti.

La carne di manzo, agnello e maiale deve essere prima disposta nella pentola in modo che la parte grassa sia rivolta verso il basso.

Si consiglia di far scongelare il pane soltanto nella quantità necessaria in quanto diventa presto rafferma.

La carne tritata scongelata deve essere rimossa dopo essere stata voltata.

Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre le porzioni di pollame devono essere disposte in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

Patate

Patate lessate: tagliare a fette uguali. Aggiungere due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.

Patate lessate con buccia: utilizzare patate di uguali dimensioni. Lavare e forare ripetutamente. Mettere le patate ancora umide in una pentola senz'acqua.

Riso

Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Utilizzare pertanto teglie profonde e con coperchio. Impostare il peso lordo (senza liquido).

Aggiungere al riso una quantità di componente liquido 2 o 2,5 volte superiore.

Non utilizzare il riso in bustine.

Verdure

Verdure fresche: tagliare a fette di uguali dimensioni.
Per ogni 100 g aggiungere 2 cucchiaini d'acqua.

Verdure, congelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere 1 - 2 cucchiaini d'acqua ogni 100 g. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

Patate arrosto

Utilizzare patate di uguali dimensioni.
Lavare e forare ripetutamente.
Mettere le patate ancora umide sulla griglia.

Pollo

Mettere la porzione di pollo sulla griglia con la parte del petto in alto.
Per raccogliere il grasso e il sugo della carne, che colano durante la cottura, collocare la griglia sopra il tegame in vetro.

Tempi di riposo

Una volta concluso il programma di cottura, alcune ricette necessitano di un certo intervallo di tempo di riposo nel vano cottura.

Pietanza	Tempi di riposo
Verdure	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti Versare dapprima l'acqua formatasi.
Riso	5 - 10 minuti

Alimenti	Numero del programma	Campo di peso	Pentole e accessori
Scongelamento			
Carne e pollame	P1	0,2 - 2,0 kg	Pentola piana senza coperchio.
- Arrostiti			
- Fette di carne sottili			
- Carne tritata			
- Pollo, pollastra, anatra			

Alimenti	Numero del programma	Campo di peso	Pentole e accessori
Pesce Pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	P2	0,1 - 1,0 kg	Pentola piana senza coperchio.
Pane e dolci* Pane, intero, a forma tonda o allungata, pane a fette impasti, dolci lievitati, dolci alla frutta	P3	0,2 - 1,5 kg	Pentola piana senza coperchio.
Cuocere			
Patate Patate lessate, patate lesse (con la buccia)	P4	0,2 - 1,0 kg	Pentola con coperchio.
Riso	P5	0,05 - 0,3 kg	Pentola profonda con coperchio.
Verdure fresche Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchini	P6	0,15 - 1,0 kg	Pentola con coperchio.
Verdure congelate Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	P7	0,15 - 1,0 kg	Pentola con coperchio.
Patate arrosto Peso per patata ca. 200 g-250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Griglia
Sformato congelato	P9	0,3 - 1,0 kg	
Pollo, tagliato a metà	P10	0,5 - 1,8 kg	Griglia Tegame in vetro
* Torte alla panna, dolci alla crema, dolci con glassa o gelatina non sono adatti.			

Pietanze sperimentate secondo EN 60705

Qualità e funzione degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Cuocere con la funzione microonde solo

Pietanza	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Zabaione, 565 g	600 W, 8 min. + 180 W, 15-20 min.	Pyrex, 22 x 17 cm
Biscotti, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex-teglia quadrata*, lunga 28 cm
* Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio per le pentole.		

Scongellare con microonde solo

Pietanza	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Carne, 500 g	Programma 1, 500 g oppure 180 W, 6 min. + 90 W, 8-10 min.	Pyrex N. 218, Ø 24 cm

Cuocere con microonde e funzione grill

Pietanza	Potenza microonde W, grado grill, durata in minuti	Avvertenze
Gratin di patate, 1000 g	360 W, + grado grill II, 30-35 min.	Pyrex tondo, Ø 22 cm
Dolci	-	Non consigliato
Pollo, tagliato a metà ca. 1100 g	360 W + grado grill III, 40-45 min.	Griglia, tegame in vetro

[illegible]

[illegible]