

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

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

D **Bosch Info-Team 01805/304050** (EUR 0,14/Min.)

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

A **0800-295995**

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

| | |
|-----------------------------------|----------------|
| Gebrauchsanleitung | 1-32 |
| Mode d'emploi | 33-66 |
| Istruzioni per l'uso | 67-100 |
| Gebruiksaanwijzing | 101-136 |

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 |
| Das Bedienfeld | 10 |
| Versenkbare Schalter | 11 |
| Das Zubehör | 11 |
| Vor der ersten Benutzung | 12 |
| Uhrzeit einstellen | 12 |
| Die Mikrowelle | 13 |
| Geschirr | 13 |
| Die Mikrowellen-Leistungen | 14 |
| So stellen Sie ein | 15 |
| Hinweise zu den Tabellen | 16 |
| Auftauen | 16 |
| Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen | 17 |
| Speisen erhitzen | 18 |
| Speisen garen | 20 |
| Tipps zur Mikrowelle | 21 |
| Programm-Automatik | 22 |
| So stellen Sie ein | 22 |
| Auftauprogramme | 23 |
| Garprogramme | 24 |
| Prüfgerichte nach EN 60705 | 25 |

Inhaltsverzeichnis

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Memory | 26 |
| Memory speichern | 26 |
| Memory Starten | 27 |
| Signaldauer ändern | 28 |
| Pflege und Reinigung | 28 |
| Reinigungsmittel | 28 |
| Eine Störung, was tun? | 29 |
| Kundendienst | 31 |
| Technische Daten | 32 |

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

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

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

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

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

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

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

Kinder und Mikrowellen

Kinder dürfen Mikrowellengeräte nur dann benutzen, wenn sie angeleitet wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird.

Heiße Flächen

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

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

Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Die Geräte-Oberseite nie als Ablagefläche verwenden. Brandgefahr!

Garraum

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

Verbrennungsgefahr!

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

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

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.

Das Mikrowellengerät nie ohne Drehteller benutzen.

Lebensmittel nie direkt auf den Drehteller legen.

Verwenden Sie immer ein Geschirr.

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

Gerätetür und Dichtung

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

Die Gerätetür muss gut schließen.

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

Umgebung

Das Mikrowellengerät nie großer Hitze und Nässe aussetzen.

Reinigung

Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden!

Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Das Gerät regelmäßig reinigen. Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche zerstört werden und das Gerät mit der Zeit durchrosten.

Mikrowellen-Energie entweicht!

Reparaturen

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

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

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

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

Nie die Garraumlampe selbst austauschen. Rufen Sie den Kundendienst.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln



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

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

Geschirr



Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

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

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

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

Verpackungen



Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!

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

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!

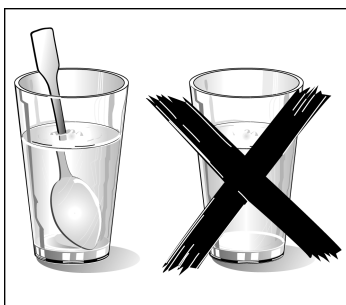
Richten Sie sich nach den Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

Getränke



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

Nie Getränke 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 explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere.
Verbrennungsgefahr!
Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen.

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

Lebensmittel trocknen



Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
Brandgefahr!

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt



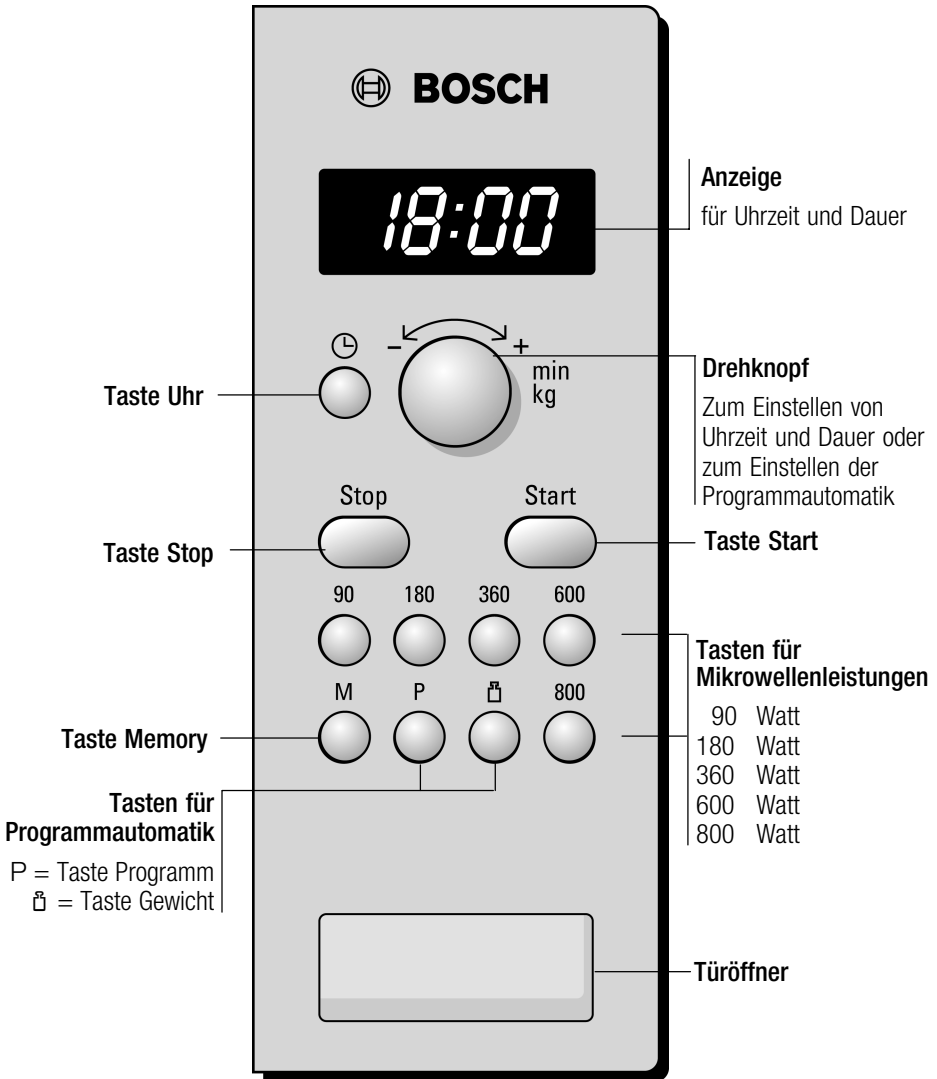
Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen. Brandgefahr!

Speiseöl



Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.
Brandgefahr!

Das Bedienfeld

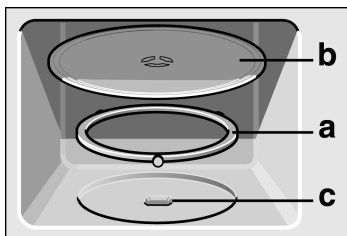


Versenkbare Schalter

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.

Das Zubehör

Der Drehteller



So setzen Sie den Drehteller ein:

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

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

Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst kaufen. Bitte geben Sie die HEZ-Nr. an.

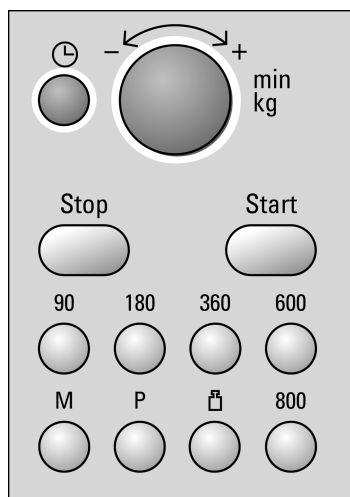
| | |
|--|--|
| Dampfgargeschirr | HEZ 86 D 000 |
| Lifttür | HEZ 15L650 (Edelstahl) HEZ 15L670 (Aluminium) HEZ 15L660 (Schwarz) |
| Hinweis: Das Mikrowellengerät nur bei geöffneter Lifttür betreiben. | |

Vor der ersten Benutzung

Wenn das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten im Anzeigefeld drei Nullen.

Uhrzeit einstellen

Die dunklen Tasten im Bild benötigen Sie zum Einstellen



1. Uhr ⌚ drücken.
In der Anzeige erscheinen 12:00 Uhr und ⌚.
2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.
3. Uhr ⌚ drücken.
In der Anzeige erlischt ⌚.

Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

Ausblenden der Uhrzeit

Uhr ⌚ drücken und danach Stop drücken.
Die Anzeige ist dunkel.

Wiedereinstellen der Uhrzeit

Uhr ⌚ drücken.
In der Anzeige erscheint 12:00. Einstellen wie in Punkt 2 und 3 beschrieben.

Ändern der Uhrzeit z. B. von Sommer- auf Winterzeit

Einstellen wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

Die Mikrowelle

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

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

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

1. 800 drücken.
2. Mit dem Drehknopf 1:30 min einstellen.
3. Start drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

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

Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

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

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr.

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

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

Geschirrtest:

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

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr 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

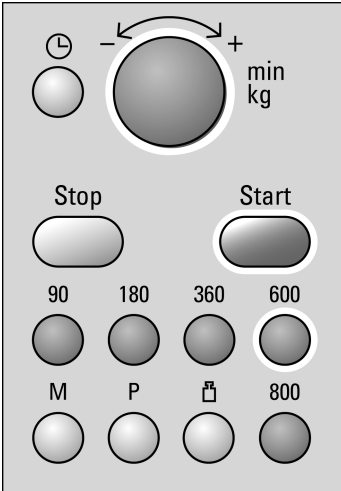
| Mikrowellen-Leistung | geeignet zum |
|-----------------------------|--|
| 800 Watt | Erhitzen von Flüssigkeiten |
| 600 Watt | Erhitzen und Garen von Speisen |
| 360 Watt | Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen |
| 180 Watt | Auftauen und Weitergaren |
| 90 Watt | Auftauen empfindlicher Speisen |

Hinweis

Die Mikrowellenleistung 800 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für eine Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 39 Minuten.

So stellen Sie ein

Beispiel:
600W



1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken. In der Anzeige leuchtet die eingestellte Mikrowellen-Leistung und 1:00 min erscheint.

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder Stop drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Dauer ändern

Mit dem Drehknopf die Dauer ändern und erneut Starten.

Anhalten

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

Löschen

Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Stop einmal drücken.

Hinweis

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

Tabellen und Tipps

Hinweise zu den Tabellen

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,

halbe Menge – halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

Auftauen

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

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

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

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

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

Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen

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

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

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

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

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

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

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

Speisen erhitzen

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



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

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

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

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

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

Speisen garen

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

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

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

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

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

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

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.

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

Die Speise ist zu trocken geworden.

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

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

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

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

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

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

Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen mehrmals.
Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.

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.

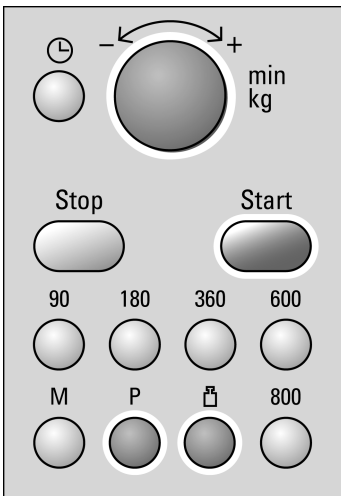
Programm-Automatik


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

Ihr Mikrowellengerät verfügt über 7 Automatik-Programme.

Für jedes Programm finden Sie geeignete Lebensmittel und den Gewichtsbereich dazu in den Tabellen. Sie können jedes Gewicht innerhalb des Gewichtsbereiches einstellen.

So stellen Sie ein



1. "P" so oft drücken, bis die gewünschte Programm-Nummer erscheint.
2.  drücken.
In der Anzeige leuchtet "P" und ein Vorschlagsgewicht erscheint.
3. Mit dem Drehknopf das Gewicht der Speise einstellen.
4. Start drücken.

Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit

Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus.
Stop oder Gerätetür öffnen.

Korrektur

Zweimal Stop drücken und neu einstellen.

Anhalten

Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen wieder Starten. Der Betrieb läuft weiter.

Löschen

Zweimal Stop drücken.

Hinweise

Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und rühren Sie die Speisen um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Drücken Sie nach dem Schließen wieder Start.

Programm-Nummer und Gewicht können Sie mit "P" bzw. \square abfragen. Der abgefragte Wert erscheint für 3 Sekunden in der Anzeige.

Auftauprogramme

Mit den 4 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.

Lebensmittel vorbereiten

Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ eingefroren und gelagert wurden.

Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.

Geschirr

Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.

Ruhezeit

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperaturausgleich noch 10-30 Minuten ruhen.

Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen.

Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

Signal

Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und rühren Sie die Speisen um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Drücken Sie nach dem Schließen wieder start.

Achtung!

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

| Lebensmittel | Programm-Nummer | Gewichtsbereich |
|-------------------------|-----------------|-----------------|
| Hackfleisch | P 01 | 0,2-1,0 kg |
| Fleischstücke | P 02 | 0,2-1,0 kg |
| Hähnchen, Hähnchenteile | P 03 | 0,4-1,8 kg |
| Brot | P 04 | 0,2-1,0 kg |

Garprogramme

Mit den 3 Garprogrammen können Sie Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen.

Geschirr

Garen Sie das Lebensmittel grundsätzlich in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen.

Lebensmittel vorbereiten

Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Sie benötigen die Angabe zum Einstellen des Programmes.

Reis: Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung zu. Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.

Kartoffeln: Für Salzkartoffeln schneiden Sie die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz zu.

Frisches Gemüse: Wiegen Sie das frische, geputzte Gemüse ab. Schneiden Sie das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Gemüse einen EL Wasser zu.

Signal

Während das Programm abläuft, ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Rühren Sie das Lebensmittel um.

Ruhezeit

Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperaturengleich sollte es noch 5-10 Minuten ruhen.

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

| Lebensmittel | Programm-Nummer | Gewichtsbereich |
|--------------|-----------------|-----------------|
| Reis | P 05 | 0,05-0,2 kg |
| Kartoffeln | P 06 | 0,15-1,0 kg |
| Gemüse | P 07 | 0,15-1,0 kg |

Prüfgerichte nach EN 60705

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

Garen mit Mikrowelle

| Gericht | Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten | Hinweise |
|------------------|--|--|
| Eiermilch, 565 g | 180 W, 25 - 30 Min. + 90 W, 20 - 25 Min. | Pyrex-Form 20 x 17 cm auf den Drehteller stellen |
| Biskuit | 600 W, 8 - 10 Min. | Pyrex-Form Ø 22 cm auf den Drehteller stellen |
| Hackbraten | 600 W, 20 - 25 Min. | Pyrex-Form auf den Drehteller stellen |

Auftauen mit Mikrowelle

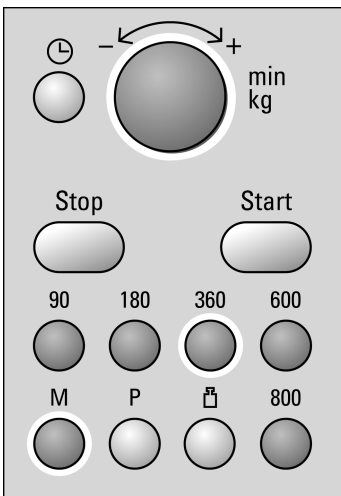
| Gericht | Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten | Hinweise |
|---------|---|---|
| Fleisch | 180 W, 5 - 7 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. | Pyrex-Form Ø 22 cm auf den Drehteller stellen |

Memory

Mit Memory können Sie Ihr eigenes Programm zusammenstellen. Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten. Sie können die Einstellung speichern und jederzeit wieder abrufen.

Memory speichern

Beispiel:
360 W, 25 Minuten



1. "M" drücken.
In der Anzeige leuchtet "M".
2. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
In der Anzeige leuchten "M", die gewählte Leistung und 1:00 min.
3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
4. Mit "M" bestätigen.
Die Uhrzeit erscheint wieder.

Die Einstellung ist gespeichert.

Memory können Sie auch speichern und sofort starten. Drücken Sie zum Schluss nicht mit "M" sondern Start.

Hinweise

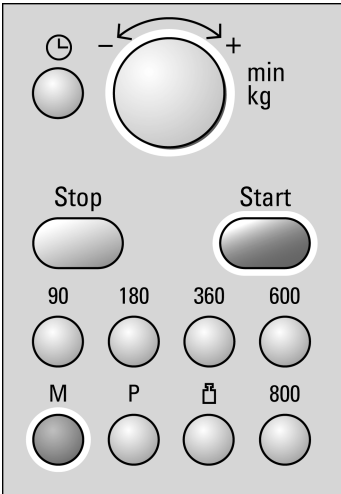
Mehrere Mikrowellen-Leistungen nacheinander können Sie nicht speichern.

Automatik-Programme können Sie nicht speichern.

Memory neu belegen:

"M" drücken. Die alten Einstellungen erscheinen. Speichern Sie das neue Programm wie in 1 bis 4 beschrieben.

Memory Starten



Das gespeicherte Programm können Sie ganz einfach Starten. Stellen Sie Ihr Gericht ins Gerät. Schließen Sie die Gerätetür.

1. "M" drücken.
Die gespeicherten Einstellungen erscheinen.
2. Start drücken.
Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus. Gerätetür öffnen oder Stop drücken.

Anhalten

Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen wieder Start drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Einstellung löschen

Zweimal Stop drücken oder die Gerätetür öffnen und einmal Stop drücken.

Signaldauer ändern

Wenn das Gerät ausschaltet, hören Sie ein Signal. Die Dauer des Signaltons können Sie ändern.

Dazu drücken Sie ca. 6 Sekunden lang start.

Die neue Signaldauer wird übernommen. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Möglich sind:

Signaldauer kurz – 3 Töne

Signaldauer lang – 30 Töne.

Pflege und Reinigung



Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Kurzschlussgefahr!

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

Reinigungsmittel

Gerät außen

mit Edelstahlfront

Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen

Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen
Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen

Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle
Edelstahlreiniger erhältlich.

Vertiefung im Garraum

Feuchtes Tuch, es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb
in das Geräte-Innere laufen.

| | |
|----------------------------------|--|
| Garraum | Heiße Spüllauge oder Essigwasser, mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen. |
| Drehteller und Rollenring | Spüllauge. Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten. |
| Türscheiben | Glasreiniger |
| Dichtung | Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen. |

Eine Störung, was tun?

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

| Störung | Mögliche Ursache | Hinweise/Abhilfe |
|--------------------------------------|----------------------------------|---|
| Das Gerät funktioniert nicht | Stecker wurde 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 | Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 10 Sekunden wieder ein. |
| In der Anzeige leuchten drei Nullen. | Stromausfall | Stellen Sie Uhrzeit neu ein. |

| Störung | Mögliche Ursache | Hinweise/Abhilfe |
|---|--|---|
| 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 start nicht gedrückt. | Drücken Sie start oder löschen Sie die Einstellung mit stop. |
| Die Mikrowelle funktioniert nicht. | Die Tür wurde nicht ganz geschlossen. | Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. |
| | start wurde nicht gedrückt. | Drücken Sie 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 – doppelte Zeit. |
| | Die Speisen waren kälter als sonst. | Speisen zwischendurch umrühren oder wenden. |
| Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich. | Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes. | Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen. |
| Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen. | Die Mikrowelle hat eine Störung. | Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst. |

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

| |
|----------------|
| Kundendienst 📞 |
|----------------|

Technische Daten

| | |
|---------------------------|--------------------|
| Eingangsspannung | AC220-230 V, 50 Hz |
| Leistungsverbrauch | 1270 W |
| Maximale Ausgangsleistung | 800 W |
| Mikrowellen-Frequenz | 2450 MHz |
| Abmessungen (HxBxT) | |
| - Gerät | 28,0x46,2x32,0 cm |
| - Garraum | 19,4x29,0x30,0 cm |
| Gewicht | 13,5 kg |
| TÜV-geprüft | ja |
| CE-Zeichen | ja |

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

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

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

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir quemanger

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

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

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

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous 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

| | |
|---|-----------|
| Avant le branchement de votre nouvel appareil | 36 |
| Avant l'encastrement | 36 |
| Installation et branchement | 37 |
| Remarques importantes | 38 |
| Consignes de sécurité | 38 |
| Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes | 40 |
| Le bandeau de commande | 43 |
| Sélecteurs escamotables | 44 |
| Les accessoires | 44 |
| Avant la première utilisation | 45 |
| Réglage de l'heure | 45 |
| Les micro-ondes | 46 |
| Vaisselle | 46 |
| Les puissances micro-ondes | 47 |
| Réglages | 48 |
| Remarques concernant les tableaux | 49 |
| Décongélation | 49 |
| Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés | 50 |
| Réchauffer des mets | 52 |
| Cuire des mets | 53 |
| Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes | 54 |
| Programmes automatiques | 56 |
| Réglages | 56 |
| Programmes de décongélation | 57 |
| Programmes de cuisson | 58 |
| Plats tests selon EN 60705 | 59 |

Table de matières

| | |
|--|-----------|
| Memory | 60 |
| Mémoriser Memory | 60 |
| Démarrer Memory | 61 |
| Modifier la durée du signal | 62 |
| Entretien et nettoyage | 62 |
| Produits nettoyants | 62 |
| Incidents et dépannage | 63 |
| Service après-vente | 65 |
| Caractéristiques techniques | 66 |

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Consignes de sécurité importantes

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

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

Avant l'encastrement

Elimination écologique



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

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

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

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

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

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

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

Remarques importantes

Consignes de sécurité

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

Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

Les enfants ne peuvent utiliser le 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.

N'utilisez jamais votre micro-ondes sans que le plateau tournant soit en place.

Ne placez pas les aliments directement sur le plateau tournant, mais toujours contenus dans un récipient.

Si du liquide a débordé, veillez à ce qu'il ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil.

Utilisez le micro-ondes uniquement avec des aliments à l'intérieur. Dans le cas contraire, l'appareil peut subir une surcharge. Un court test de vaisselle fait exception à cette règle (voir «Conseils pour vaisselle»).

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

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

Si le joint du four est fortement encrassé, la porte du four ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Veillez à ce que le joint du four soit toujours propre.

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

Ne jamais toucher les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson. Elles deviennent chaudes lors du fonctionnement. Risque de brûlures !
Eloignez impérativement les enfants.

Les câbles de branchement des appareils électriques ne doivent pas être concés dans la porte de four. Ceci pourrait endommager leur gaine isolante.
Court-circuit, électrocution!

Ne stockez jamais de matières inflammables dans le four. Elles risqueraient de s'enflammer lors de la mise en marche du micro-ondes.
Risque de brûlures!

Si vous constatez la présence de fumée dans le four, n'ouvrez pas la porte. Débranchez le câble électrique.

La porte de l'appareil doit fermer correctement. Le joint de la porte doit toujours être propre.

Si la porte du four est endommagée, vous ne devez plus utiliser le four jusqu'à ce qu'elle ait été réparée par un technicien du SAV. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper par la porte mal fermée.

Protégez le micro-ondes des fortes chaleurs et de l'humidité.

N'ouvrez pas le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.

Si l'appareil est défectueux, retirez sa fiche mâle de la prise de courant ou dévissez/coupez le fusible/le disjoncteur se trouvant dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après-vente.

L'ampoule d'éclairage doit uniquement être changée par le SAV.

ATTENTION! Les travaux de réparation et de maintenance pour lesquels il est nécessaire d'enlever la protection contre l'énergie micro-ondes doivent uniquement être exécutés par du personnel qualifié, en raison des risques existant.

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.

Aliments avec une faible teneur en eau

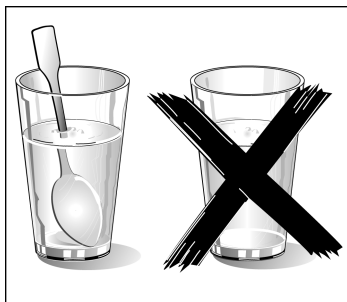


Ne jamais décongeler ou réchauffer des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risques d'incendie !

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 jamais chauffer des boissons 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 jamais faire cuire des oeufs dans leur coquille. Ne jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. 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



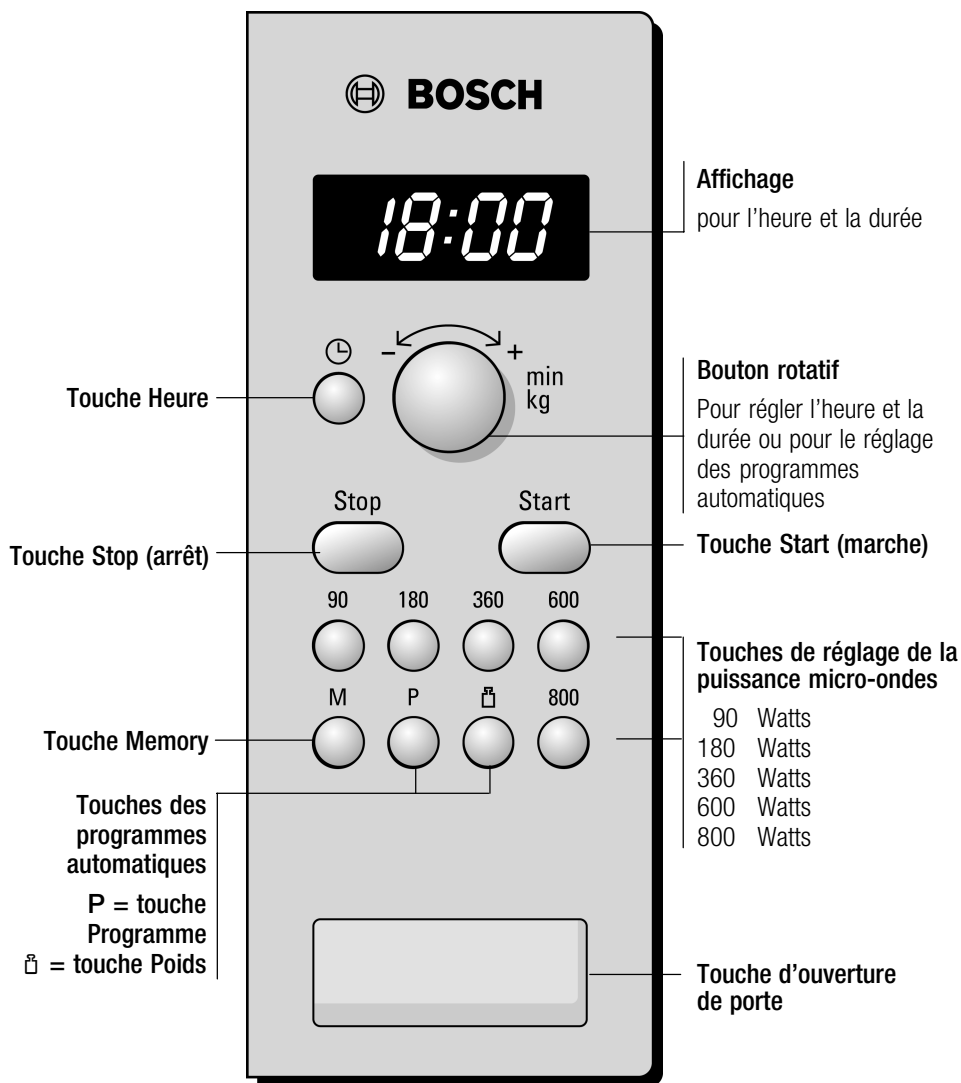
Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Risques d'incendie!

Huile alimentaire



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

Le bandeau de commande

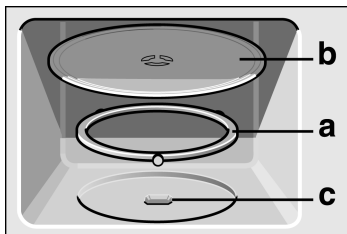


Sélecteurs escamotables

Le bouton rotatif est escamotable dans chaque position.
Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette.
Le bouton rotatif peut être tourné vers la droite ou vers la gauche.

Les accessoires

Le plateau tournant



Comment mettre le plateau tournant en place:

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

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

Accessoires en option

Vous pouvez vous procurer des accessoires optionnels auprès de notre service après-vente. Veuillez indiquer le numéro HEZ.

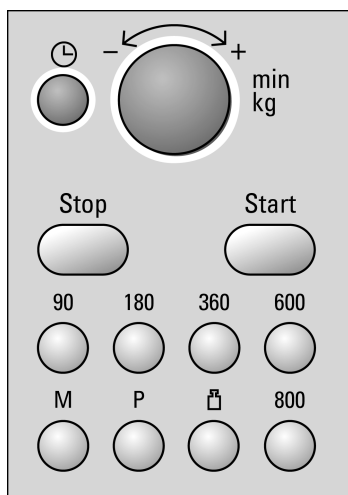
| | |
|---|--|
| Vaisselle pour cuisson vapeur | HEZ 86 D 000 |
| Porte relevable | HEZ 15L650 (inox) HEZ 15L670 (aluminium) HEZ 15L660 (noir) |
| Remarque: Utiliser l'appareil micro-ondes uniquement la porte relevable ouverte. | |

Avant la première utilisation

Après avoir branché l'appareil ou après une coupure de courant, trois zéros s'allument à l'affichage.

Réglage de l'heure

Les touches foncées dans l'illustration servent au réglage



1. Appuyer sur Heure .
A l'affichage apparaissent 12:00 h et .
2. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.
3. Appuyer sur Heure .
Le symbole s'éteint à l'affichage.

L'heure actuelle est réglée.

Masquer l'heure

Appuyer sur Heure et ensuite sur «stop». L'affichage est noir.

Régler de nouveau l'heure

Appuyer sur Heure .
A l'affichage apparaît 12:00. Procéder au réglage comme décrit aux points 2 et 3.

Modifier l'heure par ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver

Procéder au réglage comme décrit aux points 1 à 3.

Les micro-ondes

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

Essayez tout de suite les micro-ondes. Faites par exemple chauffer une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dans la tasse. Placez la tasse avec de l'eau sur le plateau tournant.

1. Appuyer sur 800.
2. Au moyen du bouton rotatif, régler sur 1:30 min.
3. Appuyer sur «Start».

Un signal sonore retentit au bout de 1 minute 30 secondes. L'eau est chaude.

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

Vaisselle

Vaisselle appropriée

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

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

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

Vaisselle inappropriée

La vaisselle métallique est inappropriée. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal les mets restent froids.

Attention ! Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois 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

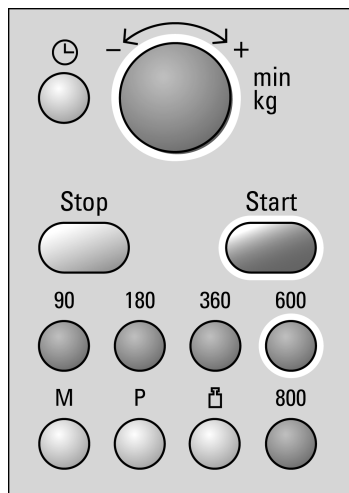
| Puissance micro-ondes | convient pour |
|------------------------------|--|
| 800 Watts | Chauffer des liquides |
| 600 Watts | Chauffer et faire cuire des aliments |
| 360 Watts | Faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates |
| 180 Watts | Décongeler et poursuivre la cuisson |
| 90 Watts | Décongeler des mets délicats |

Remarque

Vous pouvez régler la puissance des micro-ondes sur 800 W pendant 30 minutes, sur 600 W pendant une heure ; et les autres puissances pour une durée de 1 heure et 39 minutes.

Réglages

Exemple :
600 W



1. Appuyer sur la puissance micro-ondes souhaitée. A l'affichage apparaît la puissance micro-ondes réglée et 1:00 min.
2. Régler la durée avec le bouton rotatif.
3. Appuyer sur «Start».

La durée s'écoule visiblement.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur «Stop». L'heure se réaffiche.

Modifier la durée

Modifier la durée avec le bouton rotatif et redémarrer.

Arrêter

Appuyer une fois sur «Stop» ou ouvrir la porte de l'appareil. Après avoir fermé la porte, réappuyer sur «Start».

Effacement

Appuyer deux fois sur «Stop» ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur «Stop».

Remarque

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

Tableaux et conseils

Remarques concernant les tableaux

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

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

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

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

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité - Quasiment double durée,

Demi-quantité - Demi-durée.

Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant.

Décongélation

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

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.

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

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

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

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

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

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

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

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

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

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

| | Quantité | Puissance micro-ondes, watt | Remarques |
|---|-----------------|---|---|
| | | Durée, minutes | |
| Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients | 300-400g | 600 W, 8 - 11 min. | |
| Potages | 400 g | 600 W, 8 - 10 min. | |
| Ragoûts | 500 g | 600 W, 10 - 13 min. | |
| Viandes en sauce, p.ex. goulash | 500 g | 600 W, 12 - 17 min. | Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat. |
| Poisson, p.ex. filets | 400 g | 600 W, 10 - 15 min. | Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin. |
| Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis | 450 g | 600 W, 10 - 15 min. | |
| Acompagnements | 250 g | 600 W, 3 - 5 min. | Ajoutez un peu de liquide. |
| Riz, pâtes | 500 g | 600 W, 8 - 10 min. | |
| Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes | 300 g 600 g | 600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min. | Ajoutez un peu l'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond. |
| Epinards à la crème | 450 g | 600 W, 11 - 16 min. | Faire cuire sans ajouter de l'eau. |

Réchauffer des mets

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



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

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

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

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

| | Quantité | Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes | Remarques |
|---|-------------|--|--|
| Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients) | 300 - 400 g | 600 W, 10 - 15 min. | |
| Boissons | 150 ml | 800 W, 1 - 2 min. | Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-tremps. |
| | 300 ml | 800 W, 2 - 3 min. | |
| | 500 ml | 800 W, 3 - 4 min. | |
| Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait | 50 ml | 360 W, env. ½ min. | Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température! |
| | 100 ml | 360 W, env. 1 min. | |
| | 200 ml | 360 W, env. 1½ min. | |

| | Quantité | Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes | Remarques |
|--------------------|-----------------|---|---------------------------------|
| Potage, | 1 tasse | 200 g | 600 W, 2 - 3 min. |
| | 2 tasses | 400 g | 600 W, 4 - 5 min. |
| Viandes en sauce | 500 g | 600 W, 8 - 11 min. | Séparez les tranches de viande. |
| Ragoût | 400 g | 600 W, 6 - 8 min. | |
| | 800 g | 600 W, 8 - 11 min. | |
| Légumes, 1 portion | 150 g | 600 W, 2 - 3 min. | Ajoutez un peu de liquide. |
| | 2 portions | 300 g | 600 W, 3 - 5 min. |

Cuire des mets

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

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

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

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

| | Quantité | Puissance micro-ondes, W Durée, minutes | Remarques |
|---------------------------------|-----------------|--|---|
| Poulet entier frais, sans abats | 1200 g | 600 W, 25 - 30 min. | Retournez-le à mi-cuisson. |
| Filet de poisson, frais | 400 g | 600 W, 5 - 10 min. | |
| Légumes, frais | 250 g | 600 W, 5 - 10 min. | Coupez les légumes en morceau de même grosseur. |
| | 500 g | 600 W, 10 - 15 min. | Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes. |

| | Quantité | Puissance micro-ondes, W Durée, minutes | Remarques |
|--|----------|--|--|
| Accompagnements, p.ex. pommes de terre | 250 g | 600 W, 8 - 10 min. | Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuez. |
| | 500 g | 600 W, 11 - 14 min. | |
| | 750 g | 600 W, 15 - 22 min. | |
| Riz | 125 g | 600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. | Ajoutez deux fois son volume de liquide. |
| | 250 g | 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min. | |
| Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote | 500 ml | 600 W, 6 - 8 min. | Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet. |
| | 500 g | 600 W, 9 - 12 min. | |

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

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

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

Le mets est trop sec.

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

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

Régalez 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.

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.

Remarque

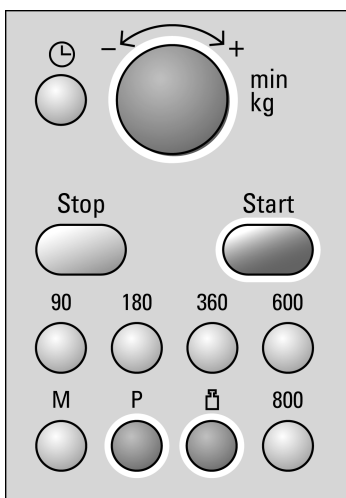
De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et au plancher. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez décongeler facilement des aliments et préparer rapidement et sans problème des mets. Votre appareil micro-ondes dispose de 7 programmes automatiques.

Pour chaque programme vous trouverez dans les tableaux des aliments appropriés et la fourchette de poids correspondante. Vous pouvez régler chaque poids à l'intérieur de la fourchette de poids.

Réglages



1. Appuyer successivement sur «P» jusqu'à l'apparition du numéro de programme souhaité.
2. Appuyer sur H .
A l'affichage s'allume «P» et un poids de référence apparaît.
3. A l'aide du bouton rotatif, régler le poids du mets.
4. Appuyer sur «Start».

La durée pour le programme s'écoule visiblement.

Un signal retentit. L'appareil s'éteint.
Appuyer sur «Stop» ou ouvrir la porte de l'appareil.

Appuyer deux fois sur «Stop» puis régler de nouveau.

Ouvrir la porte de l'appareil. Redémarrer après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Appuyer deux fois sur «Stop».

Après écoulement du temps

Correction

Arrêter

Effacement

Remarques

Lors de certains programmes, un signal sonore se fait entendre après une certaine durée. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les préparations ou bien retournez la viande ou la volaille. Réappuyez sur «Start» après avoir refermé la porte.

Vous pouvez interroger le numéro de programme et le poids en appuyant sur «P» ou \square . La valeur interrogée apparaît pendant 3 secondes à l'affichage.

Programmes de décongélation

Les 4 programmes de décongélation permettent de décongeler de la viande, de la volaille, et du pain.

Préparer les aliments

Utilisez des aliments congelés et stockés à -18 °C, pas trop épais et portionnés.

Pour décongeler l'aliment, retirez-le toujours de son emballage et pesez-le. Vous aurez besoin de connaître le poids pour régler le programme.

Vaisselle

Déposez l'aliment sur un récipient plat, adapté aux micro-ondes, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine et ne mettez pas de couvercle.

Temps de repos

Pour compenser la température, l'aliment décongelé devrait encore reposer pendant 10-30 minutes. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Avant le temps de repos, séparer les morceaux plats et la viande hachée.

Ensuite vous pouvez continuer à traiter les aliments, même si le coeur des gros morceaux de viande est éventuellement encore congelé. En cas de volaille, vous pouvez maintenant enlever les abats.

Signal

Lors de certains programmes, un signal sonore se fait entendre après une certaine durée. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les préparations ou bien retournez la viande ou la volaille. Réappuyez sur «start» après avoir refermé la porte.

Attention!

Lors de la décongélation de viande ou volaille se forme du liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

| Aliments | Numéro du programme | Fourchette de poids |
|----------------------------|---------------------|---------------------|
| Viande hachée | P 01 | 0,2-1,0 kg |
| Morceaux plats de viande | P 02 | 0,2-1,0 kg |
| Poulet, Morceaux de poulet | P 03 | 0,4-1,8 kg |
| Pain | P 04 | 0,2-1,0 kg |

Programmes de cuisson

Les 3 programmes de cuisson permettent de faire cuire du riz, des pommes de terre et des légumes.

Vaisselle

Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient adapté aux micro-ondes avec un couvercle. Pour faire cuire du riz, utilisez toujours un grand récipient haut.

Préparer les aliments

Pesez l'aliment. Vous aurez besoin de connaître le poids pour régler le programme.

Riz: n'utilisez pas de riz en sachet.

Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications sur l'emballage. Généralement, c'est deux à trois fois le volume de riz.

Pommes de terre: Pour des pommes de terre cuites à l'anglaise, coupez les pommes de terre crues en de petits morceaux réguliers. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Légumes frais: pesez les légumes frais épluchés. Coupez les légumes en petits morceaux réguliers. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Signal

Lors du déroulement du programme, un signal sonore se fait entendre après une certaine durée. Remuez l'aliment.

Temps de repos

Remuez de nouveau les aliments à la fin du programme. Pour compenser la température, il devrait encore reposer pendant 5-10 minutes.

Les résultats de cuisson dépendent de la nature et de la qualité de l'aliment.

| Aliments | Numéro du programme | Fourchette de poids |
|-----------------|---------------------|---------------------|
| Riz | P 05 | 0,05-0,2 kg |
| Pommes de terre | P 06 | 0,15-1,0 kg |
| Légumes | P 07 | 0,15-1,0 kg |

Plats tests selon EN 60705

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

Cuisson avec les micro-ondes

| Plat | Puissance micro-ondes W, durée en minutes | Remarques |
|-----------------------|---|---|
| Lait aux œufs, 565 g | 180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min. | Placer un moule en Pyrex 20 x 17 cm sur le plateau tournant |
| Biscuit | 600 W, 8 - 10 min. | Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant |
| Rôti de viande hachée | 600 W, 20 - 25 min. | Placer un moule en Pyrex sur le plateau tournant |

Décongeler avec les micro-ondes

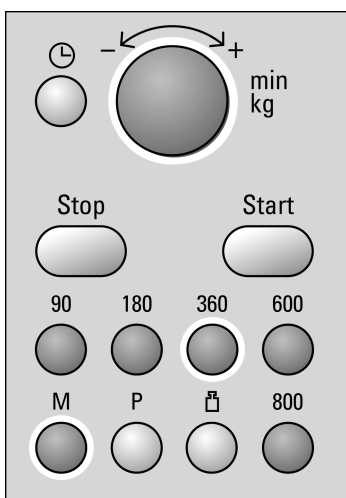
| Plat | Puissance micro-ondes W, durée en minutes | Remarques |
|--------|---|--|
| Viande | 180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min. | Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant |

Memory

Memory vous permet de composer votre propre programme. Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent. Vous pouvez mémoriser le réglage et l'appeler à tout moment.

Mémoriser Memory

Exemple :
360 W, 25 min.



1. Appuyer sur «M».
«M» s'allume à l'affichage.
2. Appuyer sur la puissance micro-ondes souhaitée.
A l'affichage s'allument «M», la puissance sélectionnée et 1:00 min.
3. Régler la durée avec le bouton rotatif.
4. Confirmer par «M».
L'heure se réaffiche.

Le réglage est mémorisé.

Vous pouvez aussi mémoriser Memory et démarrer immédiatement. A la fin, n'appuyez pas sur «M», mais sur «Start».

Remarques

Vous ne pouvez pas mémoriser plusieurs puissances micro-ondes successives.

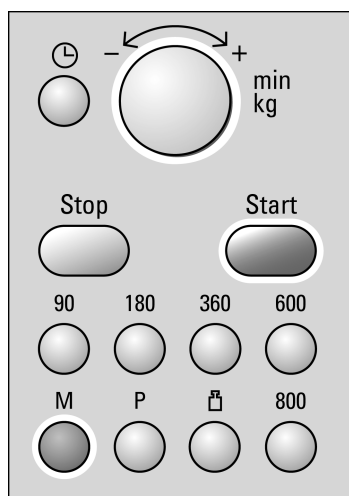
Vous ne pouvez pas mémoriser des programmes automatiques.

Remémoriser sur Memory :

Appuyer sur «M». Les anciens réglages apparaissent. Mémorisez le nouveau programme comme décrit sous les points 1 à 4.

Démarrer Memory

Vous pouvez facilement démarrer le programme mémorisé. Placez votre mets dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.



1. Appuyer sur «M». Les réglages mémorisés apparaissent.

2. Appuyer sur «Start». La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

La durée s'est écoulée

Un signal retentit. L'appareil s'éteint. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur «Stop».

Arrêter

Ouvrir la porte de l'appareil. Après avoir fermé la porte, réappuyer sur «Start». Le fonctionnement continue.

Annuler le réglage

Appuyer deux fois sur «Stop» ou ouvrir la porte de l'appareil et appuyer une fois sur «Stop».

Modifier la durée du signal

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

Pour cela, appuyez env. 6 secondes sur «start».

La nouvelle durée du signal est validée. L'heure se réaffiche.

Durées possibles :

Durée de signal courte – 3 retentissements

Durée de signal longue – 30 retentissements.

Entretien et nettoyage



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

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

Produits nettoyants

Extérieur de l'appareil

avec une façade en inox

Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.

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 de l'eau au vinaigre. En cas d'encrassement important: produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid. |
| Joint | Eau chaude additionnée de produit à vaisselle |
| Vitres de la porte | Nettoyant pour vitres |

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 fiche n'est pas connectée. | La 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 pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après env. 10 secondes. |
| Trois zéros sont allumés à l'affichage. | Panne de courant. | Réglez l'heure de nouveau. |
| 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 «start» après le réglage. | Appuyez sur «start» ou effacez le réglage par «stop». |
| Le micro-ondes ne fonctionne 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 «start». | Appuyez sur «start». |

| Panne | Cause possible | Remarques/Remèdes |
|---|---|---|
| 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 - double durée. |
| | Les mets étaient plus froids que d'habitude. | Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps. |
| Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement. | Salissure ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant. | Nettoyer l'anneau à roulettes et le creux dans l'enceinte de cuisson. |
| Le mode micro-ondes est annulé sans raison apparente. | Le mode micro-ondes est en panne. | Si ce dérangement se renouvelle, 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 l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E-N° et de fabrication FD

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

| | |
|------|-------|
| E-n° | FD-n° |
|------|-------|

| |
|-----------------------|
| Service après-vente 📞 |
|-----------------------|

Caractéristiques techniques

| | |
|----------------------------|--------------------|
| Alimentation en courant | AC220-230 V, 50 Hz |
| Puissance totale connectée | 1270 W |
| Puissance micro-ondes | 800 W |
| Fréquence | 2450 MHz |
| Dimensions (h x la x p) | |
| - Appareil | 28,0x46,2x32,0 cm |
| - Enceinte de cuisson | 19,4x29,0x30,0 cm |
| Poids | 13,5 kg |
| Controlé par le TÜV | oui |
| Marque CE de conformité | oui |

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

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

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

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

Affinché cucinare diventi piacevole quanto mangiare

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

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

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

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

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

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

Indice

| | |
|---|-----------|
| Prima del collegamento di un nuovo apparecchio | 70 |
| Prima del montaggio | 70 |
| Installazione e allacciamento | 71 |
| Raccomandazioni | 72 |
| Istruzioni di sicurezza | 72 |
| Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde | 74 |
| Pannello comandi | 77 |
| Interruttori abbassabili | 78 |
| Accessori | 78 |
| Prima di iniziare a utilizzare il forno | 79 |
| Impostazione dell'ora | 79 |
| Il forno a microonde | 80 |
| Stoviglie | 80 |
| Potenze microonde | 81 |
| Regolazione | 82 |
| Tabelle e consigli | 83 |
| Avvertenze per la lettura delle tabelle | 83 |
| Scongelare | 83 |
| Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati | 84 |
| Riscaldare le pietanze | 86 |
| Cottura delle pietanze | 87 |
| Consigli per l'uso della funzione microonde | 88 |

Indice

| | |
|---|-----------|
| Programmazione automatica | 89 |
| Regolazione | 90 |
| Programmi di scongelamento | 91 |
| Programmi di cottura | 92 |
| Piatti sperimentati secondo EN 60705 | 93 |
| Memoria | 94 |
| Salvare la memoria | 94 |
| Avviare la memoria | 95 |
| Modifica della durata segnale | 96 |
| Cura e manutenzione | 96 |
| Detergente | 97 |
| Cosa fare in caso di guasto? | 97 |
| Servizio di assistenza tecnica | 99 |
| Dati tecnici | 100 |

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

Prima del montaggio

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



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

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

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

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

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

Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Posizionare l'apparecchio da tavolo su una base piana solida (ad almeno 85 cm dal pavimento). Le feritoie di ventilazione sul lato sinistro, sul lato posteriore e su quello inferiore devono essere libere.

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

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

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

Raccomandazioni

Istruzioni di sicurezza

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

Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Ai bambini è consentito l'utilizzo degli apparecchi a microonde soltanto dopo che ne è stato loro insegnato adeguatamente l'uso. I bambini devono sapere utilizzare correttamente l'apparecchio e devono essere a conoscenza dei pericoli menzionati nelle relative istruzioni per l'uso.

In linea di principio si raccomanda di utilizzare l'apparecchio solo dopo aver montato il piatto girevole.

Mettere sempre gli alimenti in una stoviglia prima di sistemarli sul piatto girevole.

Accertarsi che i liquidi non penetrino, traboccando, all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole.

Accendere il forno a microonde solo in presenza di alimenti nel vano cottura. Senza pietanze, l'apparecchio potrebbe infatti essere sottoposto a sovraccarico. La sola eccezione consentita è quella di una breve prova stoviglie (si vedano in merito le avvertenze relative all'uso delle stoviglie).

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 del forno. Pericolo di scottature!

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

Nel caso in cui la guarnizione del forno sia molto sporca, la porta del forno non si chiude più correttamente. I mobili adiacenti potrebbero danneggiarsi. Mantenere pulita la guarnizione del forno.

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

Non toccare mai le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura. Durante il funzionamento queste superfici si surriscaldano. Le superfici interne del forno e gli elementi riscaldanti diventano molto caldi. Pericolo di scottature!

Tenere i bambini a distanza di sicurezza.

I cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici non devono essere fissati alla porta dell'apparecchio stesso. In caso contrario, l'isolamento potrebbe subire danni.

Cortocircuito, scossa elettrica!

Non conservare oggetti infiammabili nel forno. Potrebbero bruciare in caso di accensione dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

Se si nota la presenza di fumo nel vano cottura, non si deve aprire la porta dell'apparecchio. Staccare la spina della corrente.

La porta dell'apparecchio deve potersi chiudere correttamente. Tener pulite le superfici della guarnizione della porta.

In caso di danneggiamento della porta dell'apparecchio, si raccomanda di utilizzare quest'ultimo soltanto dopo averlo fatto riparare da un tecnico del servizio di assistenza. Dal forno potrebbe fuoriuscire energia a microonde.

Tenere l'apparecchio a microonde al riparo dall'umidità e dall'eccessivo calore.

Non aprire l'alloggiamento. L'apparecchio funziona in condizioni di alta tensione.

Se l'apparecchio è difettoso, estrarre la spina oppure disinserire il dispositivo di sicurezza. Rivolgetevi al servizio assistenza clienti.

La lampada del vano cottura può essere sostituita unicamente dal personale del servizio di assistenza tecnica.

ATTENZIONE! Gli interventi di riparazione e manutenzione che prevedono la rimozione della copertura di protezione contro l'energia delle microonde devono essere effettuati solo da personale specializzato per gli elevati rischi connessi.

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.

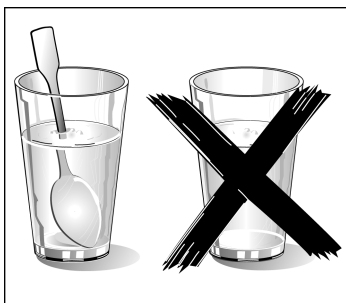
Bevande



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 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. Potrebbero esplodere. 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



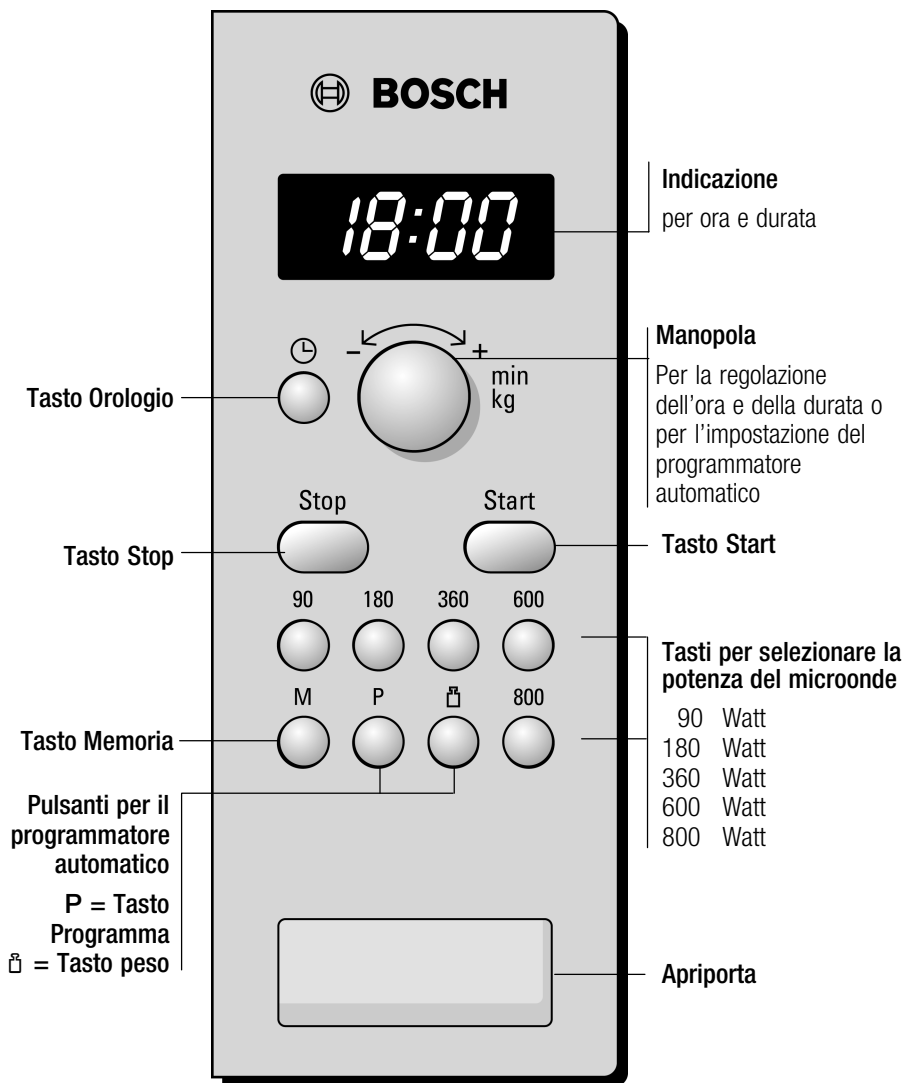
Non scongelare o riscaldare gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane, con un valore di potenza troppo elevato o per un periodo di tempo troppo lungo. Pericolo di incendio!

Olio



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

Pannello comandi

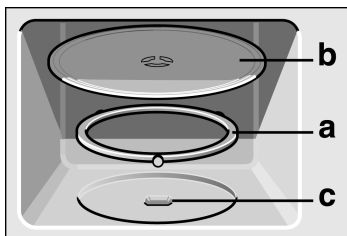


Interruttori abbassabili

La manopola è abbassabile in ogni posizione. Per l'innesco ed il disinnesto è sufficiente premere sulla maniglia dell'interruttore. La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra.

Accessori

Piatto girevole



Regolazione del piatto girevole:

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

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

Accessori speciali

Gli accessori speciali possono essere acquistati presso il servizio di assistenza clienti. Specificare il numero HEZ.

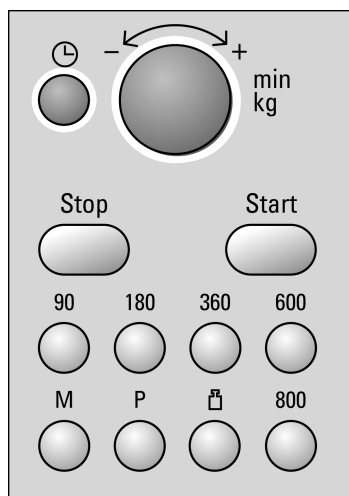
| | |
|---|--|
| Pentola a vapore | HEZ 86 D 000 |
| Porta sollevabile | HEZ 15L650 (Acciaio inox) HEZ 15L670 (Alluminio) HEZ 15L660 (Nero) |
| Avvertenza: Mettere in funzione il forno a microonde solo con la porta sollevabile aperta. | |





Prima di iniziare a utilizzare il forno

Quando si collega l'apparecchio o in seguito a un calo di corrente compaiono tre zeri nel display.

Impostazione dell'ora

Occorre regolare i tasti scuri mostrati nella figura




1. Premere il tasto orologio 
Nel display compare 12:00 e il simbolo .
2. Per mezzo della manopola, impostare l'ora.
3. Premere il tasto orologio 
Nel display s'illumina il simbolo .

L'ora attuale è impostata.

Oscuramento dell'ora attuale

Premere il tasto orologio  e poi il tasto Stop.
Il display è scuro.

Reimpostazione dell'ora attuale

Premere il tasto orologio 
Nel display compare 12:00. Regolare come descritto nei punti 2 e 3.

Modifica dell'oraad esempio da ora legale a ora solare

Regolare come descritto nei punti da 1 a 3.

Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il microonde è adatto per scongelare, riscaldare, sciogliere e cuocere rapidamente.

Provi la funzione microonde Per riscaldare, ad esempio, una tazza d'acqua per la preparazione del tè.

Prendere una grossa tazza senza decorazioni dorate o argentate e mettervi un cucchiaino. Collocare la tazza con l'acqua sul piatto girevole.

- 1.** Premere 800.
- 2.** Impostare 1:30 min servendosi della manopola.
- 3.** premere Start.

Dopo 1 minuto e 30 secondi risuona un segnale acustico. L'acqua è ora calda.

Durante la degustazione del tè, leggere nuovamente le norme di sicurezza riportate all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Stoviglie

Stoviglie adatte

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

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

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

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

Prova 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 nell'apparecchio 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

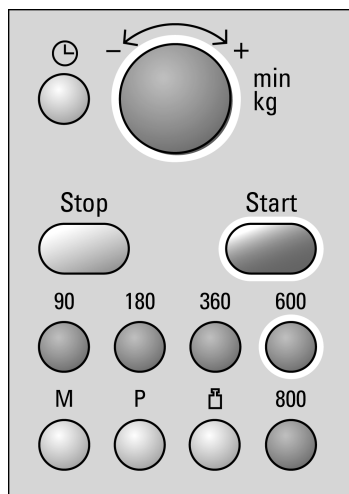
| Potenza microonde | adatta per |
|-------------------|---|
| 800 Watt | Riscaldare i liquidi |
| 600 Watt | Riscaldare e cuocere i cibi |
| 360 Watt | Cuocere la carne e riscaldare cibi delicati |
| 180 Watt | Scongellare e continuare la cottura |
| 90 Watt | Scongellare cibi delicati |

Avvertenza

E' possibile impostare il parametro della potenza microonde 800 W per 30 minuti, 600 W per un'ora e ciascuno degli altri parametri di potenza microonde per 1 ora e 39 minuti.

Regolazione

Esempio:
600 W



1. Selezionare la potenza microonde desiderata. Nel display compare la potenza microonde impostata e 1:00 min.
2. Impostare la durata servendosi della manopola.
3. Premere Start.

Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere Stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

Servendosi della manopola modificare la durata e avviare nuovamente.

Arresto

Premere una volta Stop o aprire la porta dell'apparecchio. Dopo aver richiuso premere di nuovo Start.

Cancellazione

Premere due volte Stop o aprire la porta e premere una volta Stop.

Avvertenza

È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.

Tablelle e consigli

Avvertenze per la lettura delle tablelle

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

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

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

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

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

Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole.

Scongelare

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

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.

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

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

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

Scongellare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

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

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

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

Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.

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

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

| | Quantità | Gradi di potenza delle microonde, Watt | Avvertenze |
|---|-----------------|---|---|
| | | Tempo, minuti | |
| Menu, piatti pronti, pietanze pronte a 2-3 componenti | 300-400g | 600 W, 8 - 11 min. | |
| Minestre | 400 g | 600 W, 8 - 10 min. | |
| Piatti unici | 500 g | 600 W, 10 - 13 min. | |
| Carne in salsa, ad esempio gulasch | 500 g | 600 W, 12 - 17 min. | Quando si mescola, separare le fette di carne l'una dall'altra. |
| Pesce, ad esempio filetto | 400 g | 600 W, 10 - 15 min. | Se necessario, aggiungere acqua, succo di limone o vino. |
| Sformati, ad esempio lasagne, cannelloni | 450 g | 600 W, 10 - 15 min. | |
| Contorni | 250 g | 600 W, 3 - 5 min. | Aggiungere del liquido. |
| Riso, pasta | 500 g | 600 W, 8 - 10 min. | |
| Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote | 300 g 600 g | 600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min. | Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola. |
| Spinaci con panna | 450 g | 600 W, 11 - 16 min. | Cuocere senza aggiungere acqua. |

Riscaldare le pietanze

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



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

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

Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti. Controllare la temperatura.

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

| | Quantità | Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti | Avvertenze |
|---|----------------------------|--|---|
| Menu, piatto pronto, pietanza pronta (2-3 componenti) | 300-400 g | 600 W, 10 - 15 min. | |
| Bevande | 150 ml 300 ml 500 ml | 800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min. | Mettere il cucchiaino nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto. |
| Alimenti per bambini, ad esempio biberon | 50 ml 100 ml 200 ml | 360 W, circa ½ min. 360 W, circa 1 min. 360 W, circa 1½ min. | Senza tettarella o coperchio. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura. |

| | Quantità | Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti | Avvertenze |
|-----------------------------------|-----------------|---|--|
| Minestra, 1 tazza 2 tazze | 200 g | 600 W, 2 - 3 min. | |
| | 400 g | 600 W, 4 - 5 min. | |
| Carne in salsa | 500 g | 600 W, 8 - 11 min. | Separare le fette di carne l'una dall'altra. |
| Piatto unico | 400 g | 600 W, 6 - 8 min. | |
| | 800 g | 600 W, 8 - 11 min. | |
| Verdura, 1 porzione 2 porzioni | 150 g | 600 W, 2 - 3 min. | Aggiungere del liquido. |
| | 300 g | 600 W, 3 - 5 min. | |

Cottura delle pietanze

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

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

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

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

| | Quantità | Grado di potenza delle microonde, W, Tempo, minuti | Avvertenze |
|-------------------------------|-----------------|---|--|
| Pollo senza interiora, fresco | 1200 g | 600 W, 25 - 30 min. | Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato. |
| Filetto di pesce, fresco | 400 g | 600 W, 5 - 10 min. | |
| Verdura, fresca | 250 g | 600 W, 5 - 10 min. | Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua. |
| | 500 g | 600 W, 10 - 15 min. | |

| | Quantità | Grado di potenza delle microonde, W, Tempo, minuti | Avvertenze |
|---|-----------------|---|---|
| Contorno, ad esempio patate | 250 g | 600 W, 8 - 10 min. | Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cm di altezza, mescolare. Per una quantità doppia, aggiungere liquido. |
| | 500 g | 600 W, 11 - 14 min. | |
| | 750 g | 600 W, 15 - 22 min. | |
| Riso | 125 g | 600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. | Per una quantità doppia, aggiungere liquido. |
| | 250 g | 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min. | |
| Dolci, ad esempio budino (istantaneo), frutta, composta di frutta | 500 ml | 600 W, 6 - 8 min. | Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta. |
| | 500 g | 600 W, 9 - 12 min. | |

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.

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.

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.

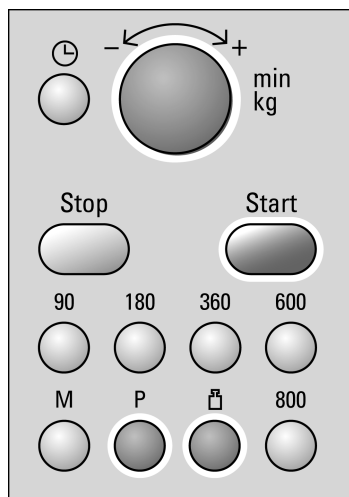
Programmazione automatica

La programmazione automatica consente di scongelare con facilità gli alimenti e di preparare i piatti rapidamente e senza problemi.


Il microonde dispone di 7 programmi automatici.

Gli alimenti e i pesi più indicati per ogni programma sono riportati nelle tabelle. Ciascun valore di peso può essere impostato entro l'ambito di parametri indicato.

Regolazione



1. Premere ripetutamente il simbolo “P” finché non compare il numero del programma desiderato.

2. Premere .
Il display visualizza il simbolo “P” e un valore relativo al peso.

3. Impostare il peso della pietanza con la manopola.

4. Premere Start.

Viene visualizzato lo scorrimento della durata relativa al programma.

Trascorso il tempo impostato

Risuona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne.
premere Stop o aprire la porta.

Correzione

Premere due volte il tasto Stop e impostare nuovamente il valore desiderato.

Arresto


Aprire la porta dell'apparecchio. Chiudere e riavviare. L'apparecchio riprende il funzionamento.

Cancellazione

Premere due volte Stop.

Avvertenze

Per alcuni programmi risuona un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Aprire la porta dell'apparecchio e mescolare gli alimenti, girare la carne o il pollame. Dopo aver richiuso premere di nuovo Start.

Selezionando “P” o  è possibile verificare il numero del programma e il peso. Il parametro richiesto viene visualizzato sul display per 3 secondi.

Programmi di scongelamento

Con i 4 programmi di scongelamento si possono scongelare carne, pollame e pane.

Preparazione degli alimenti

Utilizzare alimenti che possano essere suddivisi in porzioni, congelati a -18 °C e sistemati nel freezer.

Per scongelare estrarre sempre l'alimento dalla confezione e pesarlo. Conoscere il peso è necessario per impostare il programma.

Stoviglie

Disporre l'alimento su un piatto di vetro o porcellana, o di un altro materiale adatto al forno a microonde, senza nessun coperchio.

Riposo

L'alimento scongelato dovrebbe riposare ancora 10-30 minuti, in modo che la temperatura diventi uniforme.

Pezzi di carne di grandi dimensioni necessitano di un periodo di riposo più lungo di quelli piccoli. Prima di essere messi a riposo, i pezzi di carne di poco spessore e la carne trita dovrebbero essere separati tra loro allargati.

Successivamente gli alimenti possono essere lavorati, anche se i pezzi di carne più grossi, per esempio, hanno ancora un nucleo congelato. Adesso si possono estrarre le interiora del pollame, per esempio.

Segnale

Per alcuni programmi risuona un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Aprire la porta dell'apparecchio e mescolare gli alimenti, girare la carne o il pollame. Dopo aver richiuso premere di nuovo start.

Attenzione!

Lo scongelamento di carne o pollame provoca la formazione di liquido. Questo liquido non deve assolutamente essere riutilizzato o entrare in contatto con altri alimenti.

| Alimenti | Numero programma | Campo di peso |
|-------------|------------------|---------------|
| Carne trita | P 01 | 0,2-1,0 kg |

| Alimenti | Numero programma | Campo di peso |
|---------------------------------|-------------------------|----------------------|
| Pezzi di carne di poco spessore | P 02 | 0,2-1,0 kg |
| Pollo, pezzi di pollo | P 03 | 0,4-1,8 kg |
| Pane | P 04 | 0,2-1,0 kg |

Programmi di cottura

Con i 3 programmi di cottura si possono cuocere riso, patate e verdura.

Stoviglie

In generale gli alimenti vanno cotti in stoviglie con coperchio, adatte al forno a microonde. Per il riso dovrebbe essere cucinato in uno stampo grande, dai bordi alti.

Preparazione degli alimenti

Pesare gli alimenti. Questo dato è necessario per impostare il programma.

Riso: Non utilizzare il riso in bustine.

Aggiungere la quantità d'acqua necessaria, indicata sulla confezione. Di solito si tratta di una quantità pari a due o tre volte il peso del riso.

Patate: Per preparare le patate lesse tagliare le patate fresche in piccoli pezzi, di dimensioni uniformi. Per ogni 100 g di patate aggiungere un cucchiaio d'acqua e un po' di sale.

Verdura fresca: Pesare la verdura fresca pulita. Tagliare la verdura in pezzi piccoli e uniformi. Per ogni 100 g di verdura aggiungere un cucchiaio d'acqua.

Segnale

Il programma prevede che, dopo un determinato periodo di tempo, scatti un segnale acustico. Ciò significa che è necessario mescolare l'alimento.

Riposo

Quando il programma è finito, mescolare ancora una volta l'alimento. Per uniformare la temperatura si dovrebbe mescolare per altri 5-10 minuti.

Il risultato della cottura dipende dalla qualità e dalle caratteristiche dell'alimento.

| Alimenti | Numero programma | Campo di peso |
|----------|------------------|---------------|
| Riso | P 05 | 0,05-0,2 kg |
| Patate | P 06 | 0,15-1,0 kg |
| Verdura | P 07 | 0,15-1,0 kg |

Piatti sperimentati secondo EN 60705

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

Cuocere con il forno a microonde

| Pietanza | Potenza microonde in watt, durata in minuti | Note |
|-----------------------|---|--|
| Latte all'uovo, 565 g | 180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min. | Posizionare lo stampo pirex 20 x 17 cm sul piatto girevole |
| Biscotto | 600 W, 8 - 10 min. | Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul piatto girevole |
| Polpettone | 600 W, 20 - 25 min. | Posizionare lo stampo pirex sul piatto girevole |

Scongellare con il forno a microonde

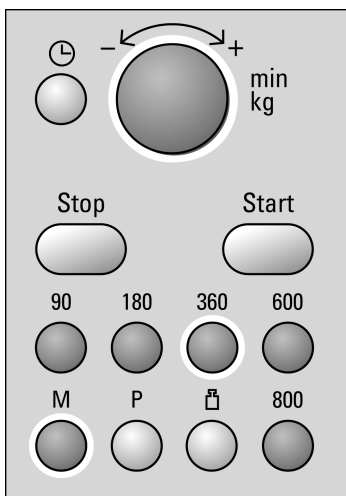
| Pietanza | Potenza microonde in watt, durata in minuti | Note |
|----------|---|---|
| Carne | 180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min. | Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul piatto girevole |

Memoria

La funzione Memoria consente di creare propri programmi personali. La funzione Memoria è utile quando si prepara spesso una pietanza in quanto è possibile memorizzare l'impostazione e richiamarla nuovamente in qualunque momento.

Salvare la memoria

Esempio:
360 W, 25 minuti



- 1.** premere "M".
Nel display compare "M".
- 2.** Selezionare la potenza microonde desiderata.
Nel display compare "M", la potenza selezionata e 1:00 min.
- 3.** Impostare la durata servendosi della manopola.
- 4.** Confermare con "M".
L'ora ricompare.

L'impostazione è stata salvata.

È anche possibile salvare la memoria e attivare contemporaneamente l'apparecchio. Infine premere il tasto Start anziché "M".

Avvertenze

È possibile memorizzare più potenze microonde in successione.

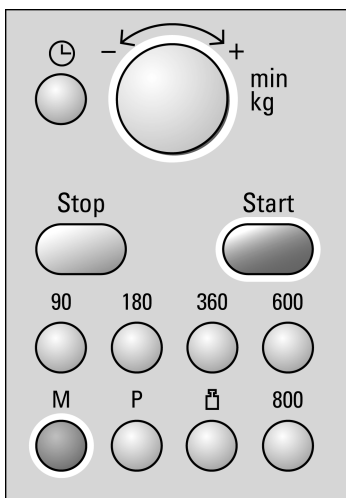
La programmazione automatica non si può memorizzare.

Reimpostazione della memoria:
Premere il tasto Memoria "M". Le vecchie impostazioni vengono in questo modo visualizzate. Memorizzare il nuovo programma come descritto nei punti da 1 a 4.

Avviare la memoria

Il programma memorizzato si può avviare facilmente. Collocare la pietanza nell'apparecchio. Chiudere la porta dell'apparecchio.

1. Premere "M".
Si visualizzano le Impostazioni memorizzate.
2. Premere Start.
Nel display viene visualizzato il tempo che scorre.



La durata è trascorsa

Risuona un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Aprire la porta dell'apparecchio o premere Stop.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio. Dopo aver richiuso premere di nuovo Start. L'apparecchio riprende il funzionamento.

Cancellazione dell'impostazione

Premere due volte Stop o aprire la porta e premere una volta Stop.

Modifica della durata segnale

Se l'apparecchio si spegne si sente un segnale acustico. È possibile modificare la durata del segnale acustico.

Premere Start per circa 6 secondi.

Viene acquisita la nuova durata segnale. L'ora ricompare.

Sono possibili le seguenti impostazioni:

Durata segnale breve – 3 toni

Durata segnale lunga – 30 toni.

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

Detergente

| | |
|---|--|
| Esterno dell'apparecchio | Soluzione di lavaggio, asciugare con un panno morbido. |
| 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 cottura | Soluzione alcalina di lavaggio molto calda o acqua e aceto. In caso di forte imbrattamento: utilizzare il detergente soltanto quando il forno si è completamente raffreddato. |
| Guarnizione | Soluzione alcalina di lavaggio molto calda. |
| Vetri delle porte | Detergente per vetro |

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 stata 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 il fusibile della valvoliera, e attivare nuovamente l'apparecchio dopo ca. 10 secondi. |

| Guasto | Possibile causa | Avvertenze/rimedio |
|--|---|---|
| Nel display compaiono tre zeri. | Calo di corrente. | Impostare nuovamente l'ora. |
| L'apparecchio non è in funzione Il display visualizza una durata. | È stata azionata accidentalmente la manopola. | Premere il tasto Stop. |
| | Dopo aver effettuato la regolazione non è stato premuto il tasto Start. | Premere Start o cancellare l'impostazione selezionando Stop. |
| Il forno a microonde non funziona. | 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 doppio. |
| | Le pietanze erano più fredde del solito. | Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze. |
| Il piatto girevole gratta o produce un rumore strascicato. | È presente dello sporco o un corpo estraneo nel sistema di azionamento del piatto girevole. | Pulire l'anello e l'incavo del vano di cottura. |
| Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente. | Il forno microonde presenta un'anomalia. | Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il 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

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

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

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

E-Nr.

FDE-Nr.

Servizio di assistenza tecnica 🏠

Dati tecnici

| | |
|------------------------------------|--------------------|
| Alimentazione di energia elettrica | AC220-230 V, 50 Hz |
| Potenza massima assorbita | 1270 W |
| Potenza microonde | 800 W |
| Frequenza | 2450 MHz |
| Dimensioni (H x Largh. x P) | |
| - Apparecchio | 28,0x46,2x32,0 cm |
| - Vano cottura | 19,4x29,0x30,0 cm |
| Peso | 13,5 kg |
| Controllo TÜV | si |
| Certificazione CE | si |

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wij wensen u smakelijk eten.

Inhoudsopgave

| | |
|---|------------|
| Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten | 104 |
| Voor het inbouwen | 104 |
| Opstellen en aansluiten | 104 |
| Hierop moet u letten | 105 |
| Veiligheidsvoorschriften | 105 |
| Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron | 107 |
| Het bedieningspaneel | 110 |
| Indrukbare knoppen | 111 |
| Het toebehoren | 111 |
| Voor het eerste gebruik | 112 |
| Dagtijd instellen | 112 |
| De magnetron | 113 |
| Vormen | 113 |
| De magnetronvermogens | 114 |
| Zo stelt u in | 115 |
| Aanwijzingen bij de tabellen | 116 |
| Ontdooien | 116 |
| Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten | 117 |
| Verhitten van gerechten | 119 |
| Koken van gerechten | 120 |
| Tips voor de magnetron | 121 |

Inhoudsopgave

| | |
|---|------------|
| Automatische programma's | 122 |
| Zo stelt u in | 122 |
| Ontdooi- programma's | 123 |
| Bereidings programma's | 124 |
| Testgerechten volgens EN 60705 | 126 |
| Memory | 127 |
| Memory opslaan | 127 |
| Memory Starten | 128 |
| Signaalduur wijzigen | 129 |
| Onderhoud en reiniging | 129 |
| Schoonmaakmiddelen | 130 |
| Wat te doen bij storingen? | 130 |
| Klantenservice | 132 |
| Technische gegevens | 133 |

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

Voor het inbouwen

Milieuvriendelijk afvoeren



Het apparaat uitpakken en de verpakking milieuvriendelijk afvoeren.

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

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

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Opstellen en aansluiten

Dit apparaat is enkel voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Plaats het tafeloestel op een stevige, effen ondergrond (minstens 85 cm boven de vloer). De ventilatieopeningen aan de linkerkant, de achterkant en aan de onderkant moeten vrij blijven.

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

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

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

Hierop moet u letten

Veiligheidsvoorschriften

Deze apparaten voldoen aan de veiligheidsvoorschriften voor elektroapparatuur. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de fabrikant. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor u.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

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.

Gebruik de magnetron enkel met de draaischijf.
Doe de levensmiddelen altijd in een schaal op de draaischijf.

Let erop dat er geen overgekookte vloeistof door de draaischijfaandrijving in het inwendige deel van het toestel terecht komt.

Schakel de magnetron uitsluitend in als deze gerechten bevat. Zonder gerechten zou het apparaat overbelast kunnen raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "Aanwijzingen over serviesgoed").

Opgelet bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (b.v. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen in de oven ontbranden.
Verbrandingsgevaar!
Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de oven deur voorzichtig.

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

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

Nooit de oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Deze worden heet tijdens het gebruik. Verbrandingsgevaar!
Houd kinderen uit de buurt.

Aansluitkabels van elektrische apparaten mogen niet tussen de oven deur worden geklemd. De isolatie kan beschadigd raken.
Kortsluiting, elektrische schokken!

Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Deze kunnen in brand vliegen wanneer de oven wordt ingeschakeld.
Verbrandingsgevaar!

Als u rook ziet in de oven, dan mag u de ovendeur niet openen. Trek de stekker uit het stopcontact.

De deur van het apparaat moet goed sluiten. Houd de deurafdichtingsvlakken schoon.

Als de ovendeur is beschadigd, mag u de oven pas weer gebruiken wanneer deze is gerepareerd door een technicus van de klantenservice. Er zou magnetronenergie kunnen vrijkomen.

Stel de magnetron niet bloot aan intensieve hitte of vocht.

De behuizing mag niet geopend worden. Het apparaat werkt met hoogspanning.

Wanneer het apparaat defect is, trekt u de stekker uit het stopcontact of draait u de zekering in de meterkast uit.

Neem contact op met de klantenservice.

De ovenlamp mag enkel door de klantendienst vervangen worden.

Let op! Reparatie- en onderhoudswerkzaamheden waarbij de beschermende afdekking tegen microgolvenenergie moet worden afgenomen, mogen vanwege het daarbij optredende risico alleen door geschoold personeel worden uitgevoerd.

Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron

Bereiding van levensmiddelen



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

Kinderen mogen een magnetron alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en 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.

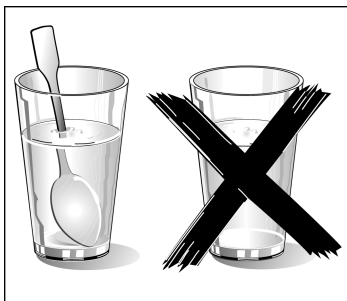
Verpakkingen



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 dranken verwarmen in dicht afgesloten voorwerpen. Kans op explosie!

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 exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren.

Verbrandingsgevaar!

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

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

Levensmiddelen drogen



Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Brandgevaar!

Levensmiddelen met een laag watergehalte



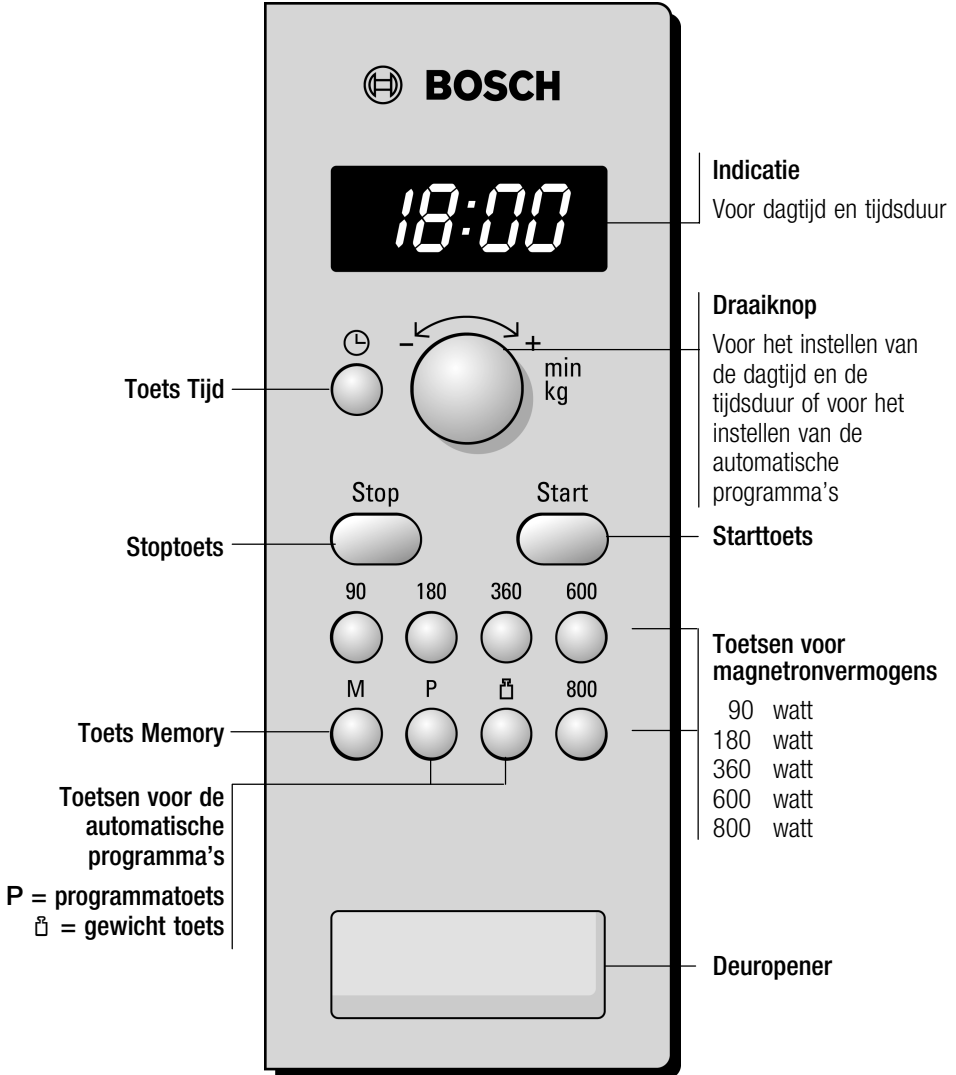
Nooit levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen met een te hoog vermogen of gedurende te lange tijd. Brandgevaar!

Spijsoolie



Warm nooit uitsluitend spijsoolie op met de magnetron. Brandgevaar!

Het bedieningspaneel

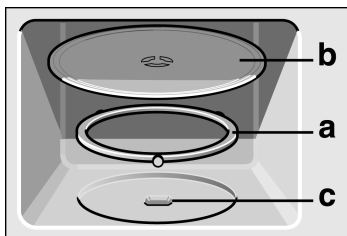


Indrukbare knoppen

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

Het toebehoren

De draaischijf



Zo plaatst u de draaischijf:

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

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

Extra toebehoren

Extra toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice. Geef hiervoor alstublieft het HEZ-nummer op.

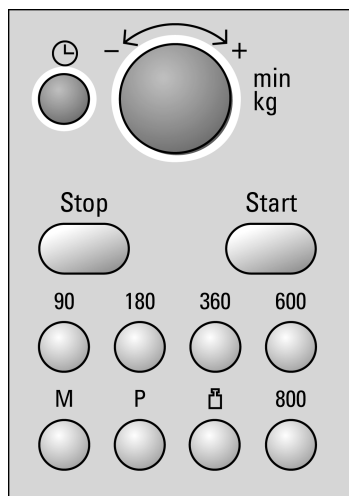
| | |
|--|--|
| Stoomschaal | HEZ 86 D 000 |
| Liftdeur | HEZ 15L650 (Edelstaal) HEZ 15L670 (Aluminium) HEZ 15L660 (Zwart) |
| N.B. Tijdens het gebruik van de magnetron dient de liftdeur altijd geopend te zijn. | |

Voor het eerste gebruik

Wanneer het apparaat aangesloten is of na een stroomuitval zijn er drie nullen verlicht op het display.

Dagtijd instellen

U heeft de donkere toetsen van de afbeelding nodig voor het instellen



1. Op de klok ⌚ drukken.
Op het display verschijnen 12:00 uur en ⌚.
2. Met de draaiknop de dagtijd instellen.
3. Op de klok ⌚ drukken.
Op het display verdwijnt ⌚.

De actuele dagtijd is ingesteld.

De dagtijd niet weergeven

Op de klok ⌚ drukken en daarna op stop drukken.
Het display is donker.

De dagtijd opnieuw instellen

Op de klok ⌚ drukken.
Op het display verschijnt 12:00. Instellen zoals bij punt 2 en 3 beschreven.

Wijzigen van de dagtijd bijv. van zomer- in wintertijd

Instellen zoals bij punt 1 tot 3 beschreven.

De magnetron

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

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

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilverversiering en zet er een theelepel in. Plaats het kopje met water op de draaischijf.

1. 800 indrukken.
2. Met de draaiknop 1:30 min instellen.
3. Op Start drukken.

Na 1 minuut en 30 seconden klinkt een signaal. Het water is warm.

Lees terwijl u thee drinkt nogmaals de veiligheidsaanwijzingen in het begin van de gebruiksaanwijzing door. Deze zijn heel belangrijk.

Vormen

Geschikte vormen

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

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

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

Ongeschikte vormen

Vormen van metaal zijn niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen voorwerpen blijven de gerechten koud.

Attentie! Metaal - zoals een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm afstand van de 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 de 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

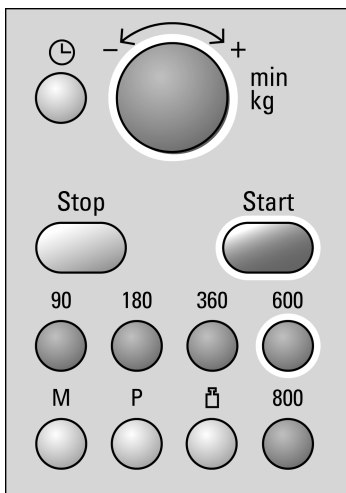
| Magnetronvermogen | geschikt voor |
|-------------------|---|
| 800 watt | het verwarmen van vloeistoffen. |
| 600 watt | het verwarmen en bereiden van gerechten. |
| 360 watt | het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten. |
| 180 watt | het ontdooien en doorkoken |
| 90 watt | het ontdooien van gevoelige gerechten. |

Opmerking

U kunt een magnetronvermogen van 800 W instellen voor 30 minuten, 600 W voor een uur, de overige vermogens voor 1 uur en 39 minuten.

Zo stelt u in

Voorbeeld:
600 W



1. Het gewenste magnetronvermogen indrukken. Op het display is het ingestelde magnetronvermogen verlicht en verschijnt 1:00 min.
2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
3. Op Start drukken.

De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De deur van het apparaat openen of op Stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen en opnieuw Starten.

Stoppen

Stop eenmaal indrukken of de deur van het apparaat openen. Na het sluiten van de deur weer op Start drukken.

Uitschakelen

Tweemaal op Stop drukken of de deur openen en één keer op Stop drukken.

Opmerking

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

Tabellen en tips

Aanwijzingen bij de tabellen

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

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

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

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

Hiervoor bestaat de volgende vuistregel:
Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.
Halve hoeveelheid - halve tijd.

Plaats het serviesgoed altijd op de draaischijf.

Ontdooien

Diepvriesproducten worden in een open recipiënt op de draaischijf gelegd.

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.

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

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

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

Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

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

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

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

De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.

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

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

| | Hoeveelheid | Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten | Aanwijzingen |
|--|--------------------|--|---|
| Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd 2-3 componenten | 300-400 g | 600 W, 8 - 11 min. | |
| Soepen | 400 g | 600 W, 8 - 10 min. | |
| Eenpansgerechten | 500 g | 600 W, 10 - 13 min. | |
| Vlees in saus, b.v. goulash | 500 g | 600 W, 12 - 17 min. | Bij het omdraaien de stukken vlees van elkaar scheiden. |
| Vis, b.v. stukken filet | 400 g | 600 W, 10 - 15 min. | Evt. water, citroensap of wijn toevoegen. |
| Ovenschotels, b.v. lasagne, cannelloni | 450 g | 600 W, 10 - 15 min. | |
| Bijgerechten | 250 g | 600 W, 3 - 5 min. | Een beetje vloeistof toevoegen. |
| Rijst, noedels | 500 g | 600 W, 8 - 10 min. | |
| Groenten, b.v. erwten, broccoli, wortels | 300 g 600 g | 600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min. | De bodem van het servies met water vullen. |
| Spinazie met room | 450 g | 600 W, 11 - 16 min. | Zonder toevoeging van water koken. |

Verhitten van gerechten

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



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

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

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

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

| | Hoeveelheid | Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten | Aanwijzingen |
|--|----------------------------|--|---|
| Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten) | 300-400 g | 600 W, 10 - 15 min. | |
| Dranken | 150 ml 300 ml 500 ml | 800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min. | Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren. |
| Babyvoeding, b.v. melkflesjes | 50 ml 100 ml 200 ml | 360 W, ca. ½ min. 360 W, ca. 1 min. 360 W, ca. 1½ min. | Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur! |
| Soep, 1 kom 2 kommen | 200 g 400 g | 600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min. | |

| | Hoeveelheid | Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten | Aanwijzingen |
|---------------------------------|----------------|--|------------------------------------|
| Vlees in saus | 500 g | 600 W, 8 - 11 min. | Plakken vlees van elkaar scheiden. |
| Eenpansgerecht | 400 g 800 g | 600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min. | |
| Groenten, 1 portie 2 porties | 150 g 300 g | 600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min. | Een beetje vloeistof toevoegen. |

Koken van gerechten

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

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

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

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

| | Hoeveelheid | Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten | Aanwijzingen |
|-----------------------------|----------------|---|--|
| Kip zonder ingewanden, vers | 1200 g | 600 W, 25 - 30 min. | Keer kippen halverwege de bereidingstijd om. |
| Visfilet, vers | 400 g | 600 W, 5 - 10 min. | |
| Groenten, vers | 250 g 500 g | 600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min. | Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen. |

| | Hoeveelheid | Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten | Aanwijzingen |
|---|-------------------------|--|--|
| Bijgerechten, b.v. aardappelen | 250 g 500 g 750 g | 600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min. | Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 cm water in het recipiënt doen, omroeren. |
| Rijst | 125 g 250 g | 600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min. | Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen. |
| Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote | 500 ml 500 g | 600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min. | Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren. |

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

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

Het gerecht is te droog geworden.

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

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

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

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

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

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

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

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.

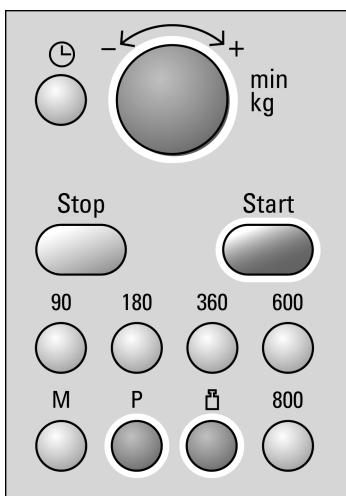
Automatische programma's


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

Uw magnetronapparaat beschikt over 7 automatische programma's.

Voor elk programma vindt u geschikte levensmiddelen en het bijbehorende gewichtsbereik in de tabellen. U kunt elk gewicht binnen het gewichtsbereik instellen.

Zo stelt u in



1. "P" zo vaak indrukken tot het gewenste programmanummer verschijnt.
2.  indrukken. Op het display is "P" verlicht en verschijnt een voorgesteld gewicht.
3. Met de draaiknop het gewicht van de gerechten instellen.
4. Op Start drukken.

De tijdsduur voor het programma loopt zichtbaar af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld.

Stop of apparaatdeur openen.

Corrigeren

Tweemaal op Stop drukken en opnieuw instellen.

Stoppen

De deur van het apparaat openen. Na het sluiten weer Starten. De functie wordt voortgezet.

Uitschakelen

Twee keer op Stop drukken.

Aanwijzingen

Bij enkele programma's klinkt er na een bepaalde tijd een signaal. Open de deur van het apparaat en roer de gerechten om, resp. keer het vlees of gevogelte. Druk na het sluiten van de deur weer op Start.

Programmanummer en gewicht kunt u met "P" resp. \square opvragen. De opgevraagde waarde verschijnt gedurende 3 seconden op het display.

Ontdooi- programma's

Met de 4 ontdooiprogramma's kunt u vlees, gevogelte en brood ontdooien.

Levensmiddelen voorbereiden

Gebruik levensmiddelen die zo plat mogelijk en per portie bij -18°C worden ingevroren en bewaard.

Neem de levensmiddelen die moeten worden ontdooid in principe altijd uit de verpakking en weeg ze. Het gewicht heeft u nodig om het programma in te kunnen stellen.

Serviesgoed

Plaats de levensmiddelen op een voor de magnetron geschikte, lage vorm, bijv. een glazen of porseleinen schaal en doe er geen deksel op.

Rusttijd

De ontdooide levensmiddelen dienen nog 10-30 minuten te rusten, om overal dezelfde temperatuur te krijgen.

Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Voor de rusttijd dient u platte stukken en gehakt van elkaar te scheiden.

Daarna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke stukken vlees eventueel nog een kleine bevroren kern hebben. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden eruit nemen.

Signaal

Bij enkele programma's klinkt er na een bepaalde tijd een signaal. Open de deur van het apparaat en roer de gerechten om, resp. keer het vlees of gevogelte. Druk na het sluiten van de deur weer op start.

Attentie!

Bij het ontdooien van vlees of gevogelte komt vloeistof vrij. Deze mag in geen geval verder worden gebruikt of met andere levensmiddelen in aanraking komen.

| Levensmiddelen | Programmanummer | Gewichtsbereik |
|----------------------|-----------------|----------------|
| Gehakt | P 01 | 0,2-1,0 kg |
| Platte stukken vlees | P 02 | 0,2-1,0 kg |
| Kip, kip in stukken | P 03 | 0,4-1,8 kg |
| Brood | P 04 | 0,2-1,0 kg |

Bereidingsprogramma's

Met de 3 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels en groente klaarmaken.

Serviesgoed

Bereid de levensmiddelen altijd in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel. Voor rijst dient u een grote, hoge vorm te gebruiken.

Levensmiddelen voorbereiden

Weeg de levensmiddelen. U heeft de informatie over het instellen van het programma nodig.

Rijst: Gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Voeg de hoeveelheid water toe die volgens de informatie op de verpakking nodig is. Gewoonlijk is dit twee of drie keer zoveel als het gewicht van de rijst.

Aardappels: Bij gekookte aardappels snijdt u de nieuwe aardappels in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g aardappels een el water en wat zout toe.

Verse groente: Weeg de verse, schoongemaakte groente. Snijdt de groente in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g groente een el water toe.

Signaal

Terwijl het programma afloopt, klinkt na enige tijd een signaal. Roer het levensmiddel om.

Rusttijd

Wanneer het programma beëindigd is, roert u het levensmiddel nog een keer om. Het dient nog 5-10 minuten te rusten om overal dezelfde temperatuur te krijgen.

De resultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

| Levensmiddelen | Programmanummer | Gewichtsbereik |
|-----------------------|------------------------|-----------------------|
| Rijst | P 05 | 0,05-0,2 kg |
| Aardappels | P 06 | 0,15-1,0 kg |
| Groenten | P 07 | 0,15-1,0 kg |

Testgerechten volgens EN 60705

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

Garen met de magnetron

| Gerecht | Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen |
|--------------------------------------|---|---|
| Kandeel, 565 g | 180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min. | Pyrex-vorm 20 x 17 cm op de draaischijf plaatsen |
| Biscuittaart | 600 W, 8 - 10 min. | Pyrex-vorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen |
| Gebraden gehakt (in broodvorm) | 600 W, 20 - 25 min. | Pyrex-vorm op de draaischijf plaatsen |

Ontdooien met de magnetron

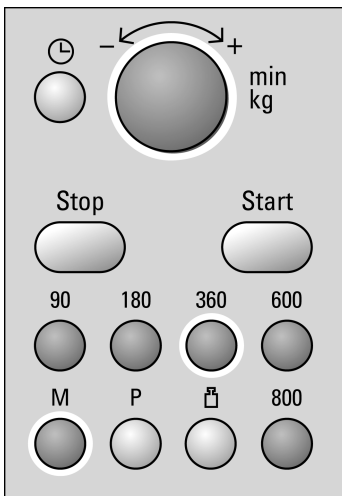
| Gerecht | Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen |
|---------|---|--|
| Vlees | 180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min. | Pyrex-vorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen |

Memory

Met Memory kunt u uw eigen programma samenstellen. Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt. U kunt de instelling opslaan en op elk moment weer oproepen.

Memory opslaan

Voorbeeld:
360 W, 25 minuten



1. "M" indrukken.
Op het display brandt "M".
2. Het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Op het display zijn "M", het gekozen vermogen en 1:00 min. verlicht.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
4. Met "M" bevestigen.
De dagtijd wordt opnieuw weergegeven.

De instelling wordt opgeslagen.

U kunt Memory ook opslaan en direct starten. Druk tenslotte niet op "M" maar op Start.

Aanwijzingen

U kunt geen meerdere magnetronvermogens na elkaar opslaan.

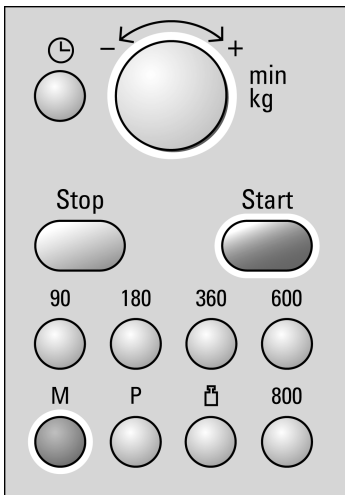
Automatische programma's kunt u niet opslaan.

Memory opnieuw bezetten:

"M" indrukken. De oude instellingen verschijnen.

Sla het nieuwe programma op zoals beschreven in 1 tot 4.

Memory Starten



U kunt het opgeslagen programma heel eenvoudig Starten. Plaats uw gerecht in het apparaat. Sluit de deur.

1. "M" indrukken.
De opgeslagen instellingen verschijnen.
2. Op Start drukken.
Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat schakelt uit. De deur van het apparaat openen of op Stop drukken.

Stoppen

De deur van het apparaat openen. Na het sluiten van de deur weer op Start drukken. De functie wordt voortgezet.

Instelling wissen

Twee keer op Stop drukken of de generator openen en één keer op Stop drukken.

Signaalduur wijzigen

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

Druk hiervoor circa 6 seconden lang op start.

De nieuwe signaalduur wordt overgenomen.
De dagtijd wordt opnieuw weergegeven.

De volgende signaaltonen zijn mogelijk:
signaalduur kort – 3 tonen
signaalduur lang – 30 tonen.

Onderhoud en reiniging



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

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

Schoonmaakmiddelen

| | |
|---|--|
| Buitenzijde apparaat met RVS front | Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven. Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd direct verwijderen. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. |
| Oven | Warm zeepsop of water met azijn. Bij sterke vervuiling: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven. |
| Afdichting | Warm zeepsop |
| Ruiten van de deur | Glasreiniger |

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 stopcontact 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. |

| Storing | Mogelijke oorzaak | Aanwijzing/oplossing |
|--|--|--|
| Op het display branden drie nullen. | Stroomuitval | Stel de dagtijd opnieuw 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 start niet ingedrukt. | Druk op start of wis de instelling met stop. |
| De magnetron functioneert niet. | De deur is niet helemaal gesloten. | Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. |
| | Er is niet op start gedrukt. | Druk op start. |
| De gerechten worden langzamer heet dan normaal. | Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld. | Kies een hoger magnetronvermogen. |
| | Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan. | Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd. |
| | De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. | De gerechten tussentijds omroeren of omkeren. |
| De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid. | Vuil of vreemde voorwerpen bij de aandrijving van de draaischijf. | Binnenring en verdieping in de oven reinigen. |
| De magnetronfunctie wordt zonder duidelijke reden afgebroken. | De magnetron heeft een storing. | Treedt deze fout vaker op, neem dan 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 klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

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

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

| |
|--|
| Klantenservice  |
|--|

Technische gegevens

| | |
|------------------------|--------------------|
| Stroomvoorziening | AC220-230 V, 50 Hz |
| Totale aansluitwaarde | 1270 W |
| Magnetronvermogen | 800 W |
| Frequentie | 2450 MHz |
| Afmetingen (H x B x D) | |
| - Toestel | 28,0x46,2x32,0 cm |
| - Oven | 19,4x29,0x30,0 cm |
| Gewicht | 13,5 kg |
| TÜV-getest | ja |
| CE-teken | ja |

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

Het is een product van groep 2, klasse B.

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

