

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	1-40
Mode d'emploi	41-80
Istruzioni per l'uso	81-121
Gebruiksaanwijzing	122-160

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
Vor dem Einbau	4
Aufstellen und Anschließen	5
Worauf Sie achten müssen	6
Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	9
Das Bedienfeld	12
Versenkbare Schalter	13
Die Heizarten	13
Das Zubehör	13
Vor der ersten Benutzung	14
Uhrzeit einstellen	14
Garraum aufheizen	15
Die Mikrowelle	15
Geschirr	16
Die Mikrowellen- Leistungen	17
So stellen Sie ein	17
Tabellen und Tipps	18
Hinweise zu den Tabellen	18
Auftauen	18
Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen	20
Speisen erhitzen	21
Speisen garen	22
Grillen	24
So stellen Sie ein	24
Grilltabelle	25

Inhaltsverzeichnis

Mikrowelle und Grill kombiniert	26
So stellen Sie ein	26
Grill mit Mikrowelle kombiniert	27
Programm-Automatik	29
So stellen Sie ein	29
Auftauprogramme	30
Garprogramme	31
Kombi- Garprogramm	32
Prüfgerichte nach EN 60705	33
Memory	34
Memory speichern	34
Memory Starten	35
Signaldauer ändern	36
Pflege und Reinigung	36
Reinigungsmittel	37
Eine Störung, was tun?	38
Kundendienst	39
Technische Daten	40

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 Rück-, Ober- und an der Unterseite müssen frei bleiben.

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

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

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

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

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

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

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

Nie das Gerät an eine externe Zeitschaltuhr oder an eine separate Fernsteuerung anschließen.
Brandgefahr!

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

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

Kinder und Mikrowellen

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

Heiße Flächen



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

Anschlusskabel von Elektrogeräten nie mit der Gerätetür einklemmen. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Die Geräte-Oberseite nie als Ablagefläche verwenden.
Brandgefahr!

Garraum



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

Verbrennungsgefahr!

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

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

Das Mikrowellengerät nie ohne Drehteller benutzen.

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

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

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

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

Verbrennungsgefahr!

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

Gerätetür und Dichtung



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

Die Gerätetür muss gut schließen.

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

Umgebung



Kurzschlussgefahr!
Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

Dieses Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Reinigung



Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden!

Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

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

Mikrowellen-Energie entweicht!

Reparaturen



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

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

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

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

Nie die Garraumlampe selbst austauschen. Rufen Sie den Kundendienst.

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

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln



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

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

Mikrowellen-Leistung und -Zeit



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

Geschirr



Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

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

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

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

Verpackungen



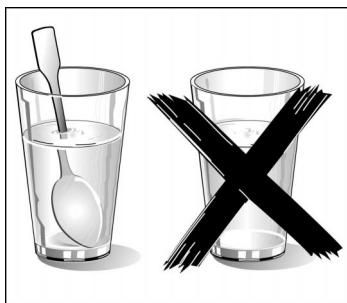
Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!

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

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!

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

Getränke



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

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



Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!




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

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

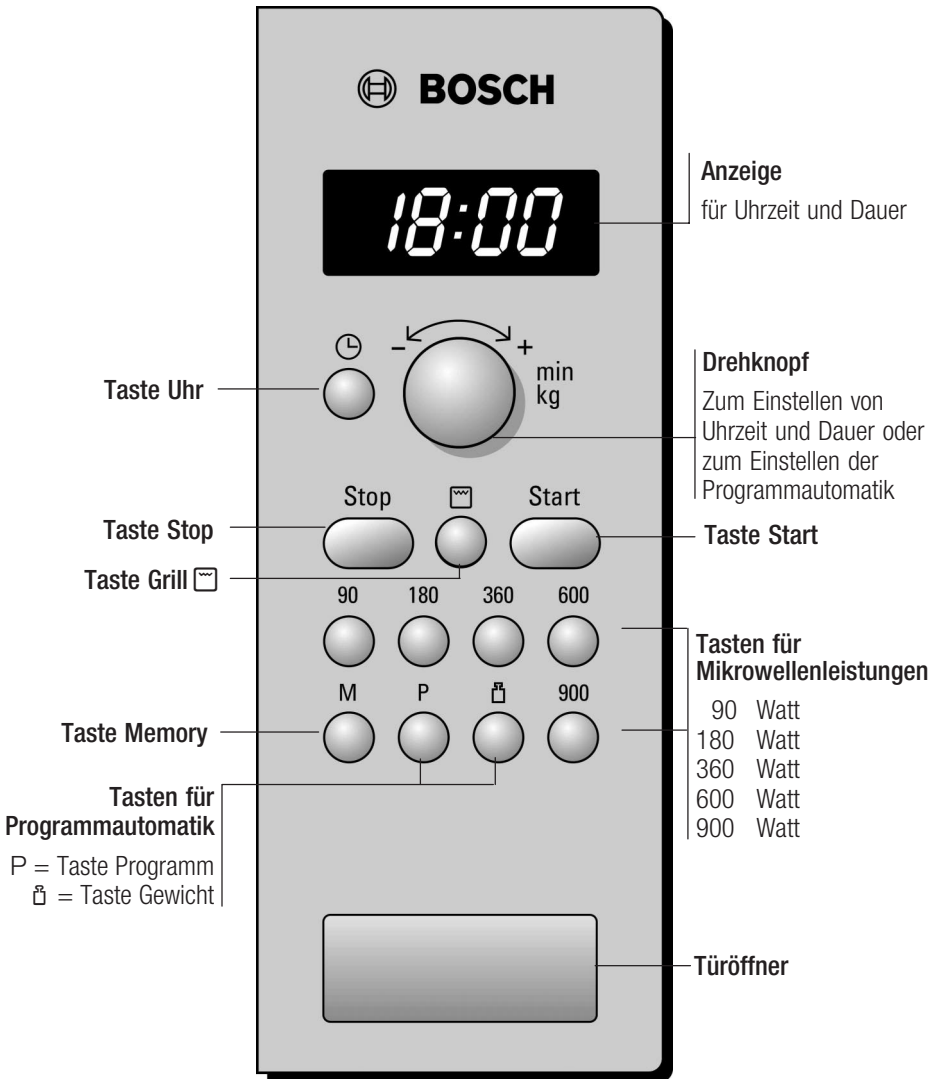
Verbrennungsgefahr!

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

- Babynahrung**  Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder Sauger.
Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Nur so verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Verbrennungsgefahr!
Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Lebensmittel mit Schalen oder Häuten**  Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können auch nachdem der Mikrowellen-Betrieb beendet ist explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Verbrennungsgefahr!
Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale bzw. Haut an.
- Lebensmittel trocknen**  Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Brandgefahr!
- Lebensmittel mit geringem Wassergehalt**  Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen. Brandgefahr!
- Speiseöl**  Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen. Brandgefahr!

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.

Die Heizarten

Mikrowellen

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

Mikrowellenleistungen:

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

Grill

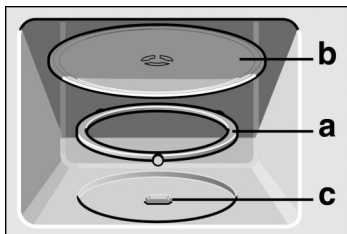
Damit können Sie Aufläufe gratinieren oder überbacken.

Grill kombiniert mit Mikrowelle

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

Das Zubehör

Der Drehteller



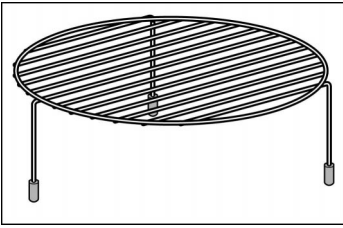
So setzen Sie den Drehteller ein:

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

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

Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Rost



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

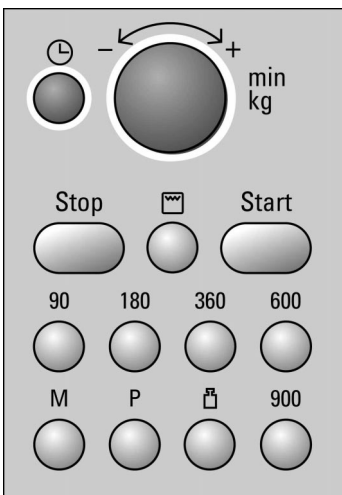
Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

Vor der ersten Benutzung

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.

Garraum aufheizen

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

1. Grill  drücken.
In der Anzeige erscheint 10:00 min
2. start drücken.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. stop drücken oder Gerätetür öffnen.

Die Mikrowelle

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

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

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

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

1. 900 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

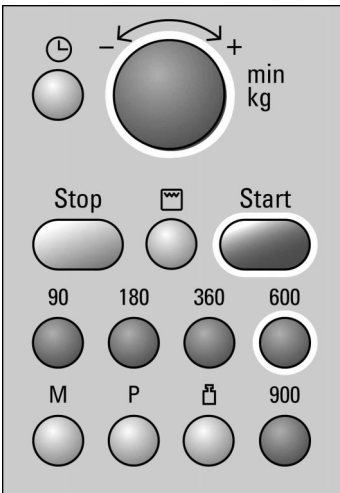
Mikrowellen-Leistung	geeignet zum
900 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten
600 Watt	Erhitzen und Garen von Speisen
360 Watt	Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
180 Watt	Auftauen und Weitergaren
90 Watt	Auftauen empfindlicher Speisen

Hinweis

Die Mikrowellenleistung 900 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.

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

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

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

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

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, 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.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
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	600 W, 2-5 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	Ohne Zusatz von Wasser garen.

Speisen erhitzen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten 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	900 W, 1 - 2 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
	300 ml	900 W, 2 - 3 Min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca ½ Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360 W, ca - 1 Min.	
	200 ml	360 W, ca 1½ Min.	
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	200 g	600 W, 2 - 3 Min.	
	400 g	600 W, 4 - 5 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8 - 11 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g	600 W, 6 - 8 Min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 Min.	
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g	600 W, 2 - 3 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.
	300 g	600 W, 3 - 5 Min.	

Speisen garen

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

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr.

Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.

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

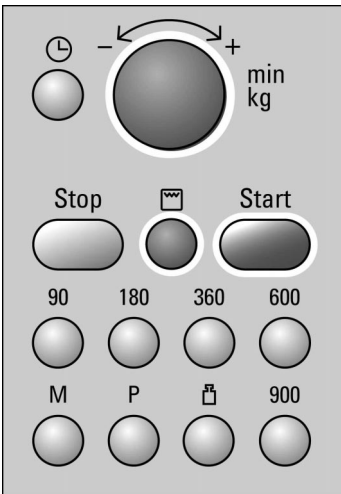
Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2-5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.



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

Grillen

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

So stellen Sie ein



1. Grill  drücken.
In der Anzeige erscheinen 10:00 min und das Symbol .
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.

Korrektur

Die eingestellte Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

Löschen

Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Stop einmal drücken.

Grilltabelle

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

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

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

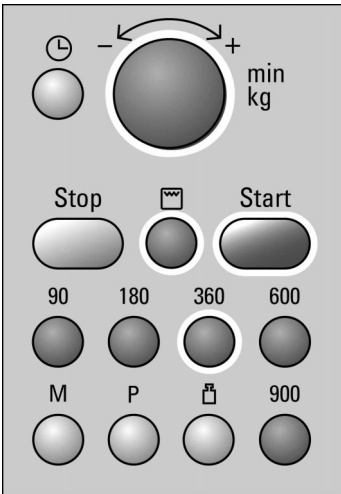
	Menge	Zubehör	Zeit in Minuten
Toastbrot vortoasten	2 - 4 Scheiben	Rost	1. Seite: ca. 2 - 4 Min. 2. Seite: ca. 2 - 4 Min.
Toast überbacken	2 - 4 Scheiben	Rost	Je nach Belag: ca. 7 - 10 Min.
Suppen überbacken, z.B. Zwiebelsuppe	2 - 4 Tassen	Drehteller	15 - 20 Min.


Mikrowelle und Grill kombiniert

Sie können den Grill und die Mikrowelle gleichzeitig einstellen. Die Gerichte werden knusprig und braun. Es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

So stellen Sie ein

Beispiel:
360W, Grill , 5 Minuten



1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken. In der Anzeige leuchtet die eingestellte Mikrowellen-Leistung und 1:00 min erscheint.
2. Grill  drücken.
3. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
4. 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.

Grill mit Mikrowelle kombiniert

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

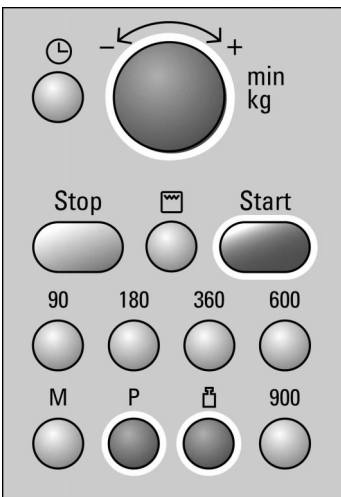
Programm-Automatik


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

Ihr Mikrowellengerät verfügt über 8 Automatik-Programme.

Für jedes Programm finden Sie die geeigneten 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 drücken 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

Lebensmittel vorbereiten

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

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 mikrowellene geeignetes, 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 zerteilen Sie die Speisen, 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 mikrowelleneigneten 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

Kombi-Garprogramm

Lebensmittel vorbereiten

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

Geschirr

Garen Sie die Lebensmittel in einem nicht zu großen, hitzebeständigen Geschirr, das mikrowellengeeignet ist.

Ruhezeit

Das Lebensmittel nach Ablauf des Programmes zum Temperaturengleich noch 5-10 Minuten ruhen lassen.

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich	Ruhezeit
Auflauf gefroren, bis 3 cm hoch	P 08	0,4-0,9 kg	5-10 Minuten

Prüfgerichte nach EN 60705

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

Garen mit Mikrowelle

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

Auftauen mit Mikrowelle

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

Garen mit Mikrowelle kombiniert

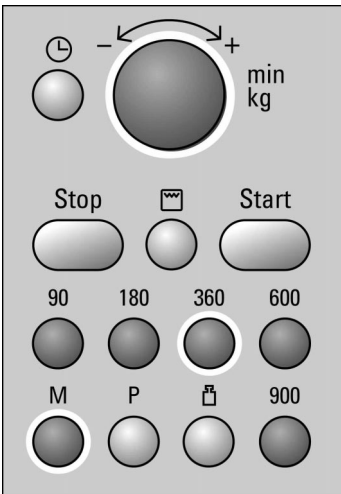
Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Kartoffelgratin	Grill+360 W, 35-40	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen

Memory

Mit Memory können Sie Ihr eigenes Programm zusammenstellen. Das ist sinnvoll, wenn Sie z.B. 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.

Hinweise

Sie können auch nur den Grill oder Grill kombiniert mit Mikrowelle speichern.

Mehrere Mikrowellen-Leistungen nacheinander können Sie nicht speichern.

Automatik-Programme können Sie nicht speichern.

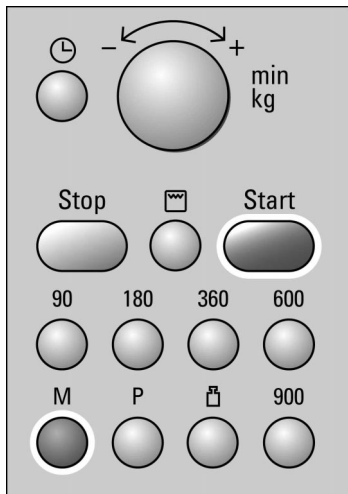
Memory können Sie auch speichern und sofort Starten. Drücken Sie zum Schluss nicht "M" sondern Start.

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



Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.



Stromschlag-Gefahr!

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



Verbrennungsgefahr!

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Gerät auskühlen lassen.

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

- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung der Dichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Reinigungsmittel

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Gerät außen und Garraum mit einem feuchten Tuch und mildern Reinigungsmittel säubern. Mit einem sauberen Tuch nachtrocknen.

Gerät außen

mit Edelstahlfront

Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen

Bevor Sie das Gerät wieder bedienen, alle Teile und die Oberfläche gut trocknen lassen.

Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.

Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Garraum

Garraum aus Edelstahl

Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.

Innenflächen gründlich trocknen lassen.

Vertiefung im Garraum

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

Drehteller und Rollenring

Spüllauge.

Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.

Rost

Heiße Spüllauge. Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler.

Türscheiben

Glasreiniger:

Mit einem Spüllappen reinigen.

Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Dichtung

Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

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 die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie 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.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
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. Den Grill ohne Mikrowelle können Sie verwenden.

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

Kundendienst 📞

Technische Daten

Eingangsspannung	AC220-230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1450 W
Maximale Ausgangsleistung	900 W
Grill-Leistung	1200 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	30,5x51,3x40,8 cm
- Garraum	21,5x33,7x26,3 cm
Gewicht	16,3 kg
TÜV-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

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

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir quemanger

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

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

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

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

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Table de matières

Avant le branchement de votre nouvel appareil	44
Avant l'encastrement	44
Installation et branchement	45
Remarques importantes	45
Consignes de sécurité	45
Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes	49
Le bandeau de commande	52
Sélecteurs escamotables	53
Les modes de cuisson	53
Les accessoires	53
Avant la première utilisation	54
Réglage de l'heure	54
Chauffer l'enceinte de cuisson	55
Les micro-ondes	55
Vaisselle	56
Les puissances micro-ondes	57
Réglages	57
Remarques concernant les tableaux	58
Décongélation	59
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	60
Réchauffer des mets	61
Cuire des mets	62
Gril	64
Réglages	64
Tableau de grillages	65

Table de matières

Micro-ondes et gril combinés	66
Réglages	66
Gril combiné aux micro-ondes	67
Programmes automatiques	68
Réglages	69
Programmes de décongélation	69
Programmes de cuisson	71
Programmes de cuisson combinés	72
Plats tests selon EN 60705	72
Memory	73
Mémoriser Memory	74
Démarrer Memory	75
Modifier la durée du signal	75
Entretien et nettoyage	76
Nettoyants	76
Incidents et dépannage	78
Service après-vente	79
Caractéristiques techniques	80

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Consignes de sécurité importantes

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

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

Avant l'encastrement

Elimination écologique



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

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

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

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

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

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

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

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

Remarques importantes

Consignes de sécurité

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

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

Ne jamais raccorder l'appareil à une minuterie externe ou à un commande à distance séparée.
Risque d'incendie !

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance
- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Enfants et micro-ondes

Les enfants ne doivent utiliser des appareils à micro-ondes que si vous le leur avez appris. Les enfants doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers sur lesquels la notice d'utilisation attire l'attention. Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Surfaces chaudes



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

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

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

Compartiment de cuisson



Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ils risquent de s'enflammer lors de la mise en marche.
Risque de brûlures !

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

Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Il y a risque de surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, réceptifs).

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

Ne jamais placer des aliments directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient.

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

Attention en cas de mets qui sont préparés avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex Cognac, Rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées.

Dans des conditions défavorables, les vapeurs d'alcool risquent de s'enflammer dans l'appareil. Risque de brûlures !

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

Porte de l'appareil et joint



Ne jamais mettre l'appareil en service si la porte de l'appareil est endommagée. Les micro-ondes risquent sinon de s'échapper. Appelez le service après-vente.

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

Environnement



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

Utiliser cet appareil exclusivement dans des locaux fermés.

Nettoyage



Ne jamais utiliser de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à jet de vapeur !
Court-circuit, risque de choc électrique !

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

Réparations



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

Ne jamais effectuer des travaux de réparation ou de maintenance qui nécessitent d'enlever la protection contre l'énergie micro-ondes. Appelez le service après-vente.

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

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

Ne changez jamais vous-même la lampe dans le compartiment de cuisson. Appelez le service après-vente.

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

Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes

Préparation d'aliments



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

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

Puissance et temps des micro-ondes



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

Vaisselle



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

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

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

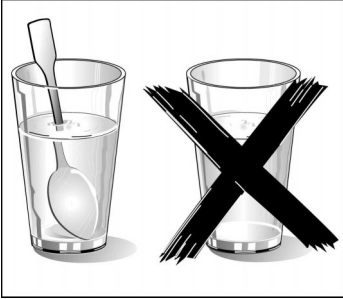
Emballages



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

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

Boissons



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

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

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

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

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

Aliments pour bébé



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

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

Aliments avec des coquilles ou des peaux



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

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

Déshydrater des aliments



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

Aliments avec une faible teneur en eau



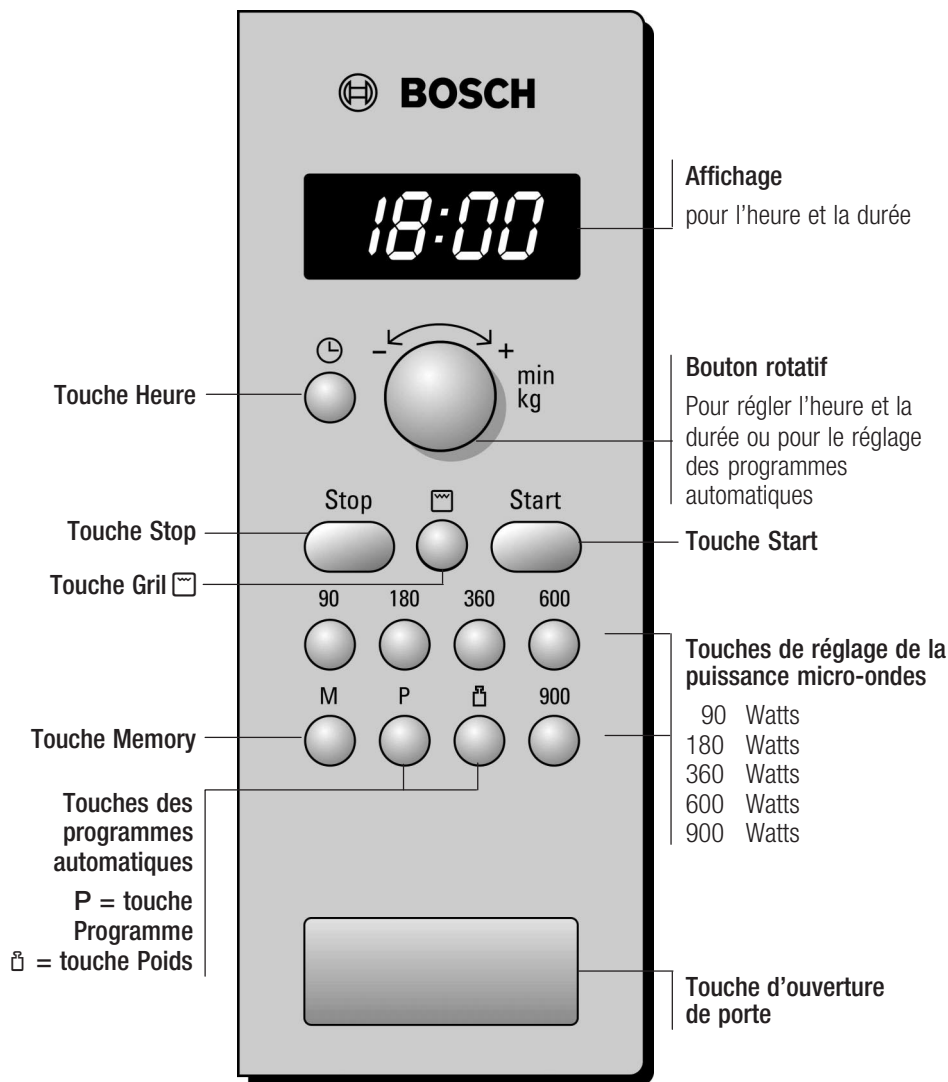
Ne décongelez ou ne réchauffez jamais des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risque d'incendie !

Huile alimentaire



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

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 modes de cuisson

Micro-ondes

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

Puissances micro-ondes:

900 W Pour réchauffer des liquides.

600 W Pour réchauffer et faire cuire des préparations.

360 W Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.

180 W Pour décongeler et poursuivre la cuisson.

90 W Pour décongeler des préparations délicates.

Grillades

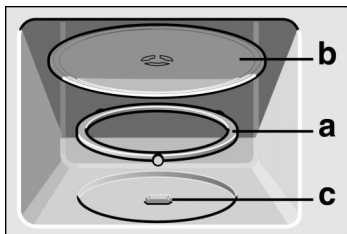
Vous pouvez ainsi griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

Micro-ondes combinées au gril

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

Les accessoires

Le plateau tournant

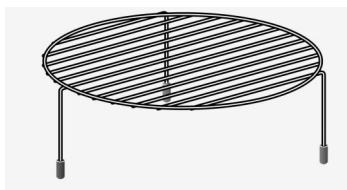


Comment mettre le plateau tournant en place:

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

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

Grille



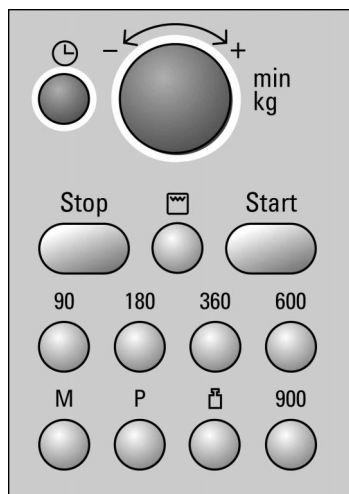
Grille pour griller p.ex. des steaks, saucisses ou des toasts ou comme surface support, p.ex. pour des moules à soufflé de faible hauteur.

Avant la première utilisation

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.

Chauffer l'enceinte de cuisson

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

1. Appuyer sur Gril .

A l'affichage apparaît 10:00 min.

2. Appuyer sur «start».

Un signal retentit après écoulement du temps.

Appuyer sur «stop» ou ouvrir la porte de l'appareil.

Les micro-ondes

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

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

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 900.

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

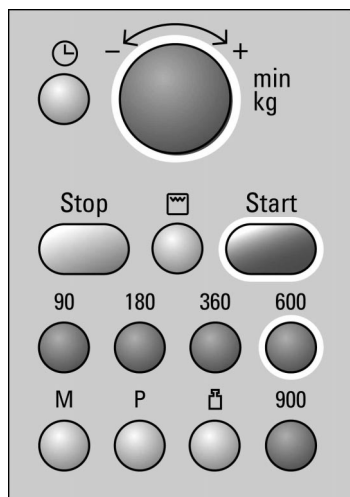
Puissance micro-ondes	convient pour
900 Watts	Chauffer des liquides
600 Watts	Chauffer et faire cuire des aliments
360 Watts	Faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates
180 Watts	Décongeler et poursuivre la cuisson
90 Watts	Décongeler des mets délicats

Remarque

Vous pouvez régler la puissance des micro-ondes sur 900 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.

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Séparez les morceaux lorsque vous les retournez.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10 min.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Volailles ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
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 Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Viandes en sauce, p.ex. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat.
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
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, broccolis, 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 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 min. 900 W, 2 - 3 min. 900 W, 3 - 4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-tremps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, env. ½ min. 360 W, env. 1 min. 360 W, env. 1½ min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
Potage, 1 tasse 2 tasses	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Séparez les tranches de viande.
Ragoût	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Ajoutez un peu de liquide.

Cuire des mets

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

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

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

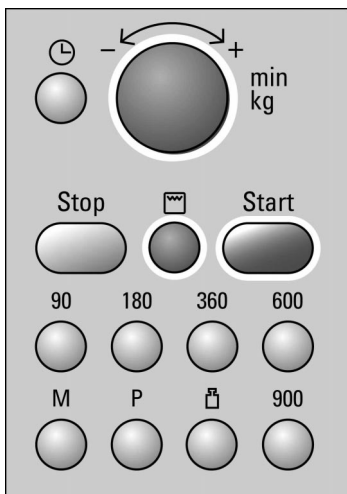
Une fois cuits, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.



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

Gril

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

Réglages



1. Appuyer sur Gril .
A l'affichage apparaissent 10:00 min et le symbole .
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».

Correction

Vous pouvez modifier à tout moment la durée réglée.

Effacement

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

Tableau de grillages

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

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

Placez la grille sur le plateau tournant.

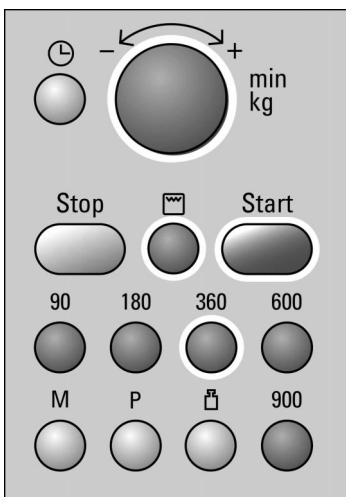
	Quantité	Accessoire	Temps en minutes
Brunir des toasts	2 - 4 toasts	Grille	1. face: env. 2 - 4 min. 2. face: env. 2 - 4 min.
Gratiner des toasts	2 - 4 toasts	Grille	Selon la garniture: env. 7 - 10 min.
Gratiner des soupes, p.ex. soupe à l'oignon	2 - 4 bols	Plateau tournant	15 - 20 min.

Micro-ondes et grill combinés

Vous pouvez régler le fonctionnement simultané du grill et des micro-ondes. Les mets seront bien croustillants et dorés. La cuisson est plus rapide et vous économisez de l'énergie.

Réglages

Exemple :
360W, grill ☐, 5 min.



1. Appuyer sur la puissance micro-ondes souhaitée. A l'affichage apparaît la puissance micro-ondes réglée et 1:00 min.
2. Appuyer sur Grill ☐.
3. Régler la durée avec le bouton rotatif.
4. 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.

Gril combiné aux micro-ondes

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

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

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

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

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

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

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

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

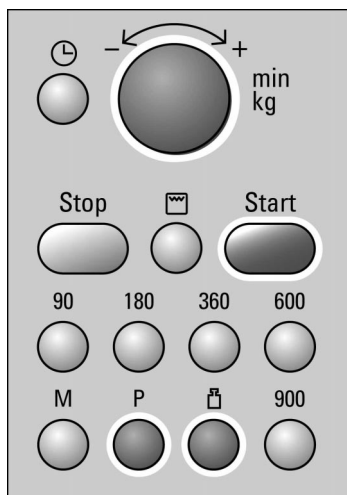
	Quantité	Puissance micro-ondes, W durée en minutes	Accessoire	Remarques
Gratin de pâtes (d'ingrédients précuits)	1000 g env.	360 W + gril 25 - 35 min.	Plateau tournant	Parsemez de fromage. Maximum 5 cm de hauteur.
Gratin dauphinois (de pommes de terre cruées)	1000 g env.	360 W + gril 30 - 40 min.	Plateau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

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 8 programmes automatiques.

Pour chaque programme vous trouverez dans les tableaux les 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 \square .
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».

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.

Après écoulement du temps

Correction

Arrêter

Effacement

Remarques

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

Vaisselle

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

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

Programmes de cuisson combinés

Préparer les aliments

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

Vaisselle

Faites cuire les aliments dans un récipient approprié aux micro-ondes qui n'est pas trop grand et qui résiste à la chaleur.

Temps de repos

Après la fin de programme, laisser l'aliment reposer encore 5-10 minutes pour que la température s'égalise.

Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids	Temps de repos
Gratins surgelés, 3 cm	P 08	0,4-0,9 kg	5 à 10 minutes

Plats tests selon EN 60705

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

Cuisson avec les micro-ondes

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

Décongeler avec les micro-ondes

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

Cuisson en mode combiné micro-ondes

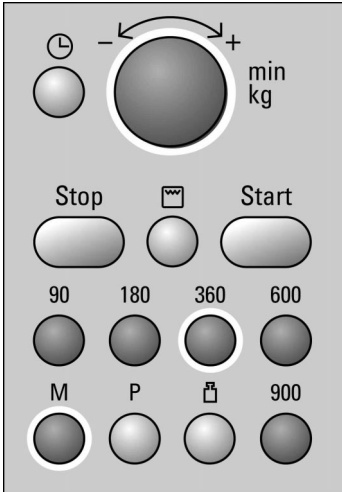
Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Gratin dauphinois	Gril+360 W, 35-40	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant

Memory

Memory vous permet de composer votre propre programme. Cela est utile p.ex. lorsque 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.

Remarques

Vous pouvez mémoriser le mode gril seul ou le gril combiné aux micro-ondes.

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

Vous ne pouvez pas mémoriser des programmes automatiques.

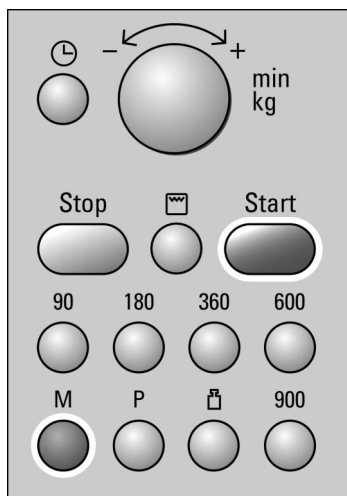
Vous pouvez aussi mémoriser Memory et démarrer immédiatement. A la fin, n'appuyez pas sur «M», mais sur «Start».

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



Risque de court-circuit !

Ne jamais utiliser de nettoyeurs haute pression ni de nettoyeurs à jet de vapeur.



Risque de choc électrique !

Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le nettoyer sous un jet d'eau.



Risque de brûlures !

Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil.

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.

- pas de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil.
- pas de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint.
- pas de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant.

Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.

Nettoyants

Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

Nettoyer l'extérieur de l'appareil et le compartiment de cuisson avec un chiffon humide et un nettoyant doux.

Sécher avec un chiffon propre.

Extérieur de l'appareil

avec une façade en inox

Éliminer immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf.

Avant de réutiliser l'appareil, laisser bien sécher toutes les pièces et la surface.

Des nettoyeurs spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Compartment de cuisson

Compartment de cuisson en inox

N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.

Laisser bien sécher les surfaces intérieures.

Creux dans le compartiment de cuisson

Chiffon humide, de l'eau ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant.

Plateau tournant et anneau à roulettes

Eau additionnée de produit à vaisselle.

Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.

Grille

Eau chaude additionnée de produit à vaisselle. Nettoyeur pour inox ou au lave-vaisselle.

Vitres de la porte

Nettoyeur pour vitres :

Nettoyer avec une lavette.

Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Joint

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

Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

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 à nouveau.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur «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».
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.

Panne	Cause possible	Remarques/Remèdes
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. Vous pouvez utiliser le grill sans micro-ondes.

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E-N° et de fabrication FD

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

E-n°	FD
------	----

Service après-vente 🏠

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant	AC220-230 V, 50 Hz
Puissance totale connectée	1450 W
Puissance micro-ondes	900 W
Gril	1200 W
Fréquence	2450 MHz
Dimensions (h x la x p)	
- Appareil	30,5x51,3x40,8 cm
- Enceinte de cuisson	21,5x33,7x26,3 cm
Poids	16,3 kg
Contrôlé par le TÜV	oui
Marque CE de conformité	oui

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

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

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

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

Affinché cucinare diventi piacevole quanto mangiare

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

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

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

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

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

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

Indice

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio	84
Prima del montaggio	84
Installazione e allacciamento	85
Aspetti cui prestare attenzione	86
Norme di sicurezza	86
Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde	89
Pannello comandi	92
Interruttori abbassabili	93
Tipi di riscaldamento	93
Accessori	93
Prima di iniziare a utilizzare il forno	94
Impostazione dell'ora	94
Riscaldare il vano di cottura	95
Il forno a microonde	95
Stoviglie	96
Potenze microonde	97
Regolazione	97
Table e consigli	98
Avvertenze per la lettura delle tabelle	98
Scongelare	99
Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati	100
Riscaldare le pietanze	101
Cottura delle pietanze	103

Indice

Cottura al grill	104
Regolazione	104
Tabella per cuocere al grill	105
Microonde e Funzione grill combinati	106
Regolazione	106
Modalità combinata di grill e microonde	107
Programmazione automatica	109
Regolazione	109
Programmi di scongelamento	110
Programmi di cottura	111
Programmi di cottura combinati	112
Piatti sperimentati secondo EN 60705	113
Memoria	114
Salvare la memoria	114
Avviare la memoria	115
Modifica della durata segnale	116
Cura e manutenzione	116
Detergenti	117
Cosa fare in caso di guasto?	118
Servizio di assistenza tecnica	120
Dati tecnici	121

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

Prima del montaggio

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



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

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

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

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

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

Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

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

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

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

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

Aspetti cui prestare attenzione

Norme di sicurezza

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

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

Non collegare mai l'apparecchio a un timer esterno o a un telecomando separato. Pericolo di incendio!

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

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

Bambini e microonde



I bambini possono utilizzare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Inoltre, devono saperli utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati nelle istruzioni per l'uso. Gli adulti devono assistere i bambini nell'utilizzo dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.

Superfici ad alta temperatura



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

Non chiudere il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici nella porta dell'apparecchio per evitare di pregiudicare l'isolamento. Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

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

Vano di cottura



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

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

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

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

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

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

Prestare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande a tasso alcolico elevato (ad es. cognac, rum).

A temperature elevate, l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno dell'apparecchio.

Pericolo di scottature!

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

Porta dell'apparecchio e guarnizione



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

La porta dell'apparecchio deve potersi chiudere perfettamente.

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

Ambiente



Pericolo di corto circuito!

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

Utilizzare questo apparecchio solo in luoghi chiusi.

Pulizia



Non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

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

Riparazioni



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

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

Non aprire mai il rivestimento esterno. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

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

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

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

Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde

Preparazione di alimenti

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

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

Potenza microonde e durata



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

Stoviglie



Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

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

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

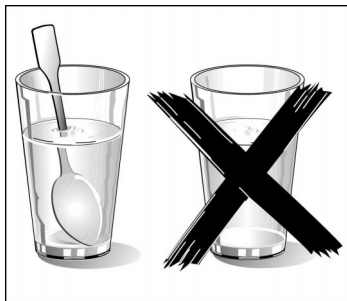
Confezioni



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

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

Bevande



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

Pericolo di scottature!

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

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

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

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

Alimenti per neonati



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

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

Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Alimenti con pelle o buccia



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

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

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

Essiccazione degli alimenti



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

Alimenti a basso contenuto d'acqua



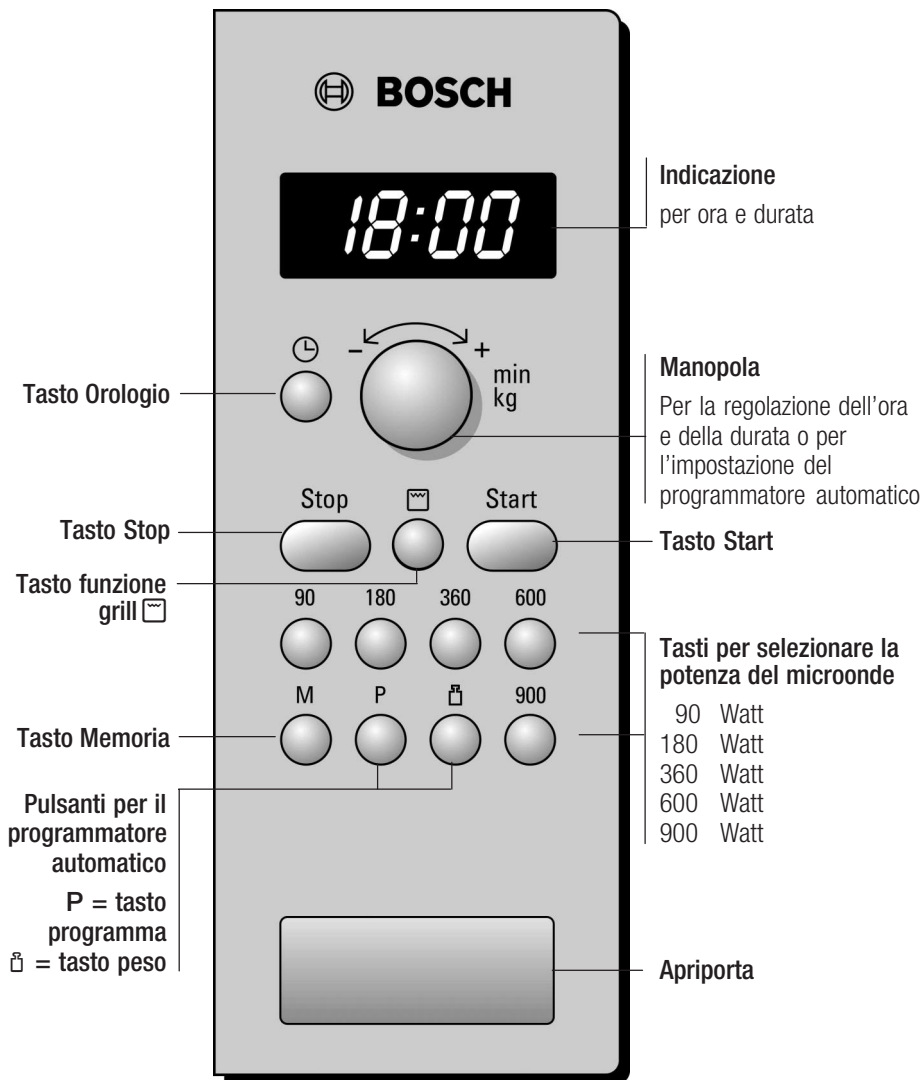
Non scongelare o riscaldare gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane, con un valore di potenza troppo elevato o per un periodo di tempo troppo lungo. Pericolo di incendio!

Olio



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

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.

Tipi di riscaldamento

Microonde

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

Gradi di potenza delle microonde:

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

Cottura al grill

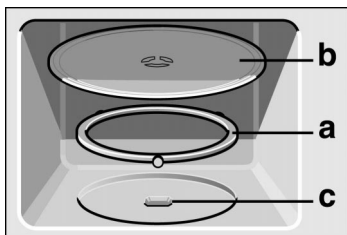
E' possibile cuocere al grill bistecche, salsicciotti, pesce o toast.

Combinazione di grill e microonde

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

Accessori

Piatto girevole

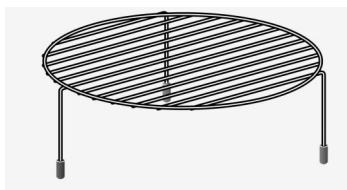


Regolazione del piatto girevole:

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

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

Griglia



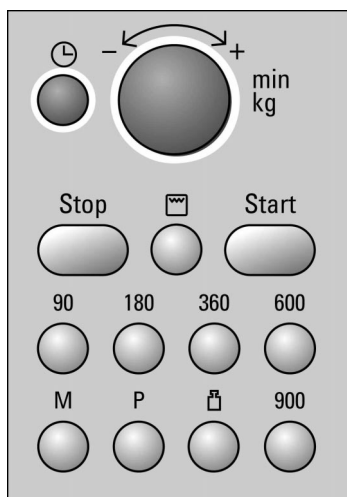
Griglia per cuocere al grill, ad esempio bistecche, salsicciotti o toast. Può essere inoltre utilizzata come superficie di appoggio per gli stampi per soufflé piani.





Prima di iniziare a utilizzare il forno

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.

Riscaldare il vano di cottura

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

1. Premere Grill .
Il display visualizza 10:00 min
2. Premere Start.

Una volta trascorso il tempo impostato suona un segnale acustico. Premere Stop o aprire la porta dell'apparecchio.

Il forno a microonde

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

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

Provare 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 900.
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 nel forno per ½ - 1 minuto alla massima potenza. Controllare regolarmente la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

Potenze microonde

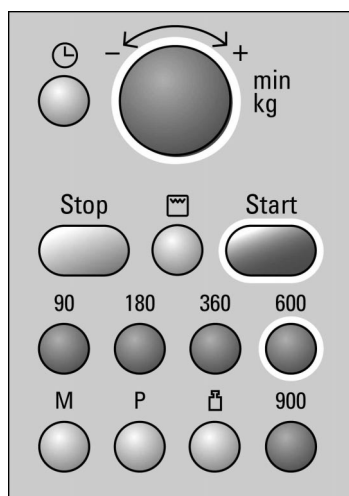
Potenza microonde	adatta per
900 Watt	Riscaldare i liquidi
600 Watt	Riscaldare e cuocere i cibi
360 Watt	Cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
180 Watt	Scongelare e continuare la cottura
90 Watt	Scongelare cibi delicati

Avvertenza

E' possibile impostare il parametro della potenza microonde 900 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 compiono 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.

Tabelle e consigli

Avvertenze per la lettura delle tabelle

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

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

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

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

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

Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole.

Scongelare

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

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

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

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

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Quando si voltano le fette, 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.	

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Rimuovere completamente la confezione
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pane, intero	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Quando si voltano le fette di dolce, separarle l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

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

Cottura delle pietanze

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

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

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

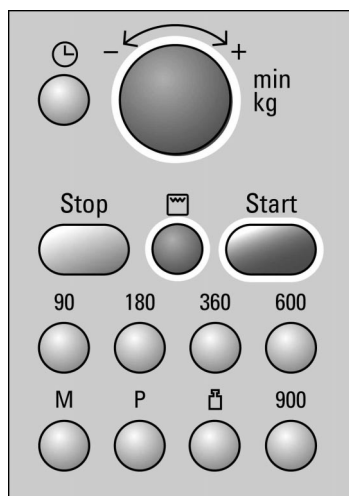
Una volta conclusa la cottura, lasciare riposare le pietanze ancora per 2 - 5 minuti per compensare la temperatura.



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

Cottura al grill

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

Regolazione



1. Premere Grill .
Il display visualizza 10:00 min e il simbolo .
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.

Correzione

La durata impostata può essere modificata in qualsiasi momento.

Cancellazione

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

Tabella per cuocere al grill

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

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

Porre la griglia sul piatto girevole.

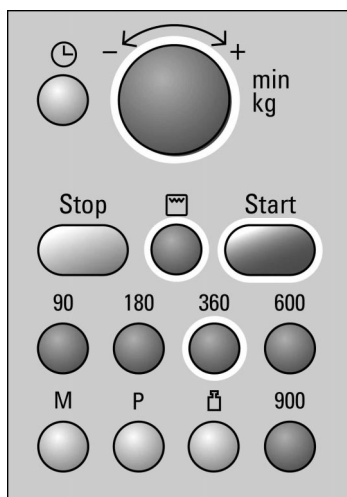
	Quantità	Accessori	Tempo in minuti
Pretostare il pane per toast	2 - 4 fette	Griglia	1. lato: ca. 2 - 4 min. 2. lato: ca. 2 - 4 min.
Gratinare toast	2 - 4 fette	Griglia	A seconda della farcitura: ca. 7 - 10 min.
Gratinare le minestre, ad es. la minestra di cipolle	2 - 4 tazze	Piatto girevole	15 - 20 min.


Microonde e Funzione grill combinati

È possibile impostare contemporaneamente la Funzione grill e il microonde. Le pietanze diventano croccanti e dorate. Il tempo impiegato sarà notevolmente inferiore, con un conseguente risparmio energetico.

Regolazione

Esempio:
360 W, Funzione grill ,
5 minuti



1. Selezionare la potenza microonde desiderata. Nel display compare la potenza microonde impostata e 1:00 min.
2. Premere Grill .
3. Impostare la durata servendosi della manopola.
4. 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.

Cancelazione

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.

Modalità combinata di grill e microonde

Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole e non coprirle.

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

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

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

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

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

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

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

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Accessori	Avvertenze
Ali di pollo, marinate, surgelate	circa 800 g	360 W + grill 15 - 25 min.	Stoviglie sulla griglia	Non girare.
Sformato di pasta (con ingredienti precotti)	circa 1000 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Piatto girevole	Cospargere con il formaggio. Altezza massima 5 cm.
Gratin di patate (con patate crude)	circa 1000 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Piatto girevole	Altezza massima 4 cm.
Pesce, gratinato	ca. 400 g	360 W + grill 20 - 25 min.	Piatto girevole	Fare prima scongelare il pesce surgelato.
Sformato di quark	circa 1000 g	360 W + grill 30 - 35 min.	Piatto girevole	Altezza massima 5 cm.
Spiedini di verdura	4-5 pezzi	180 W + grill 15 - 20 min.	Griglia	Utilizzare spiedi di legno.
Spiedini di pesce	4-5 pezzi	180 W + grill 10 - 15 min.	Griglia	Utilizzare spiedi di legno.
Fette di speck	ca. 8 fette	180 W + grill 10 - 15 min.	Griglia	

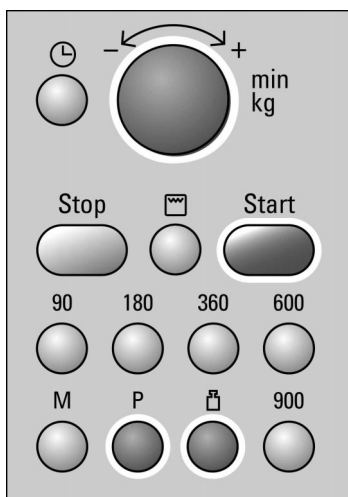
Programmazione automatica

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

Il microonde dispone di 8 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
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 cucchiaino 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 cucchiaino 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

Programmi di cottura combinati

Preparazione degli alimenti

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.

Stoviglie

Cuocere gli alimenti in un contenitore non troppo grande e resistente al calore, che sia adatto al forno a microonde.

Tempo di riposo

Dopo la fine del programma, lasciare riposare il cibo per altri 5-10 minuti in modo che raggiunga la temperatura ambiente.

Alimenti	Numero programma	Campo di peso	Tempi di riposo
Sfornato congelato, 3 cm	P 08	0,4-0,9 kg	5 - 10 minuti

Piatti sperimentati secondo EN 60705

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

Cuocere con il forno a microonde

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

Scongellare con il forno a microonde

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

Cottura combinata con il microonde

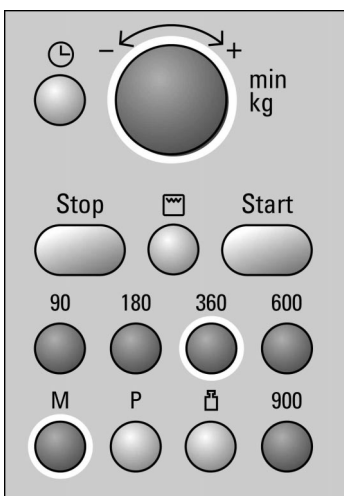
Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Note
Gratin di patate	Grill+360 W, 35-40	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul piatto girevole

Memoria

La funzione Memoria consente di creare propri programmi personali. È utile quando si prepara spesso una pietanza. L'impostazione può essere memorizzata e poi richiamata 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 compaiono "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.

Avvertenze

È anche possibile memorizzare la Funzione grill da sola o combinata al microonde.

È possibile memorizzare più potenze microonde in successione.

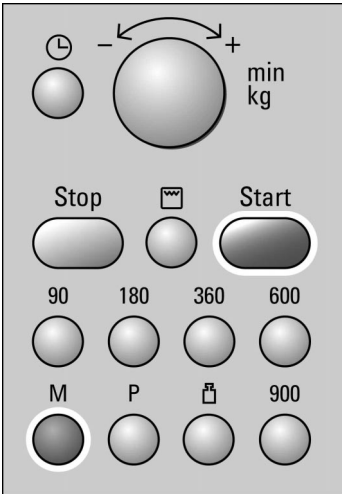
I programmi automatici non si possono memorizzare.

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

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 impostazione 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



Pericolo di corto circuito!

Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.



Pericolo di scosse elettriche!

Non immergere l'apparecchio in acqua e non pulirlo sotto un getto d'acqua.



Pericolo di scottature!

Non effettuare la pulizia subito dopo lo spegnimento. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

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.

- non utilizzare raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta.
- non utilizzare raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione.
- spugnette dure o abrasive.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Detergenti

Prima di procedere alla pulizia, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
Pulire le superfici esterne dell'apparecchio e il vano di cottura con un panno morbido e un detergente delicato. Asciugare con un panno pulito.

Esterno dell'apparecchio

con parte frontale in acciaio inox

Rimuovere immediatamente macchie di calcare, grasso, amido e bianco d'uovo

Prima di utilizzare nuovamente l'apparecchio, fare asciugare bene tutti i componenti e le superfici.

Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.

Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.

Vano di cottura

Vano di cottura in acciaio inox

Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie.

Fare asciugare completamente le superfici interne.

Incavo del vano di cottura

Panno umido, non fare colare acqua nel comando del piatto girevole all'interno dell'apparecchio.

Piatto girevole e anello

Soluzione alcalina di lavaggio.

Quando viene nuovamente montato, il piatto girevole deve innestarsi correttamente in posizione.

Griglia

Soluzione di lavaggio calda. Detergenti per superfici in acciaio inox o detersivo per piatti.

Vetri delle porte

Detergente per vetri:

pulire con un panno spugna.

Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.

Guarnizione

Soluzione alcalina di lavaggio, asciugare con un panno morbido.

Non utilizzare raschietti per metallo o 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.
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.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
	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. È possibile utilizzare la Funzione grill senza microonde.

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.	FD
-------	----

Servizio di assistenza tecnica 🏠

Dati tecnici

Alimentazione di energia elettrica	AC220-230 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita	1450 W
Potenza microonde	900 W
Grill	1200 W
Frequenza	2450 MHz
Dimensioni (H x Largh. x P)	
- Apparecchio	30,5x51,3x40,8 cm
- Vano cottura	21,5x33,7x26,3 cm
Peso	16,3 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	125
Voor het inbouwen	125
Opstellen en aansluiten	125
Hierop moet u letten	126
Veiligheidsvoorschriften	126
Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron	129
Het bedieningspaneel	132
Indrukbare knoppen	133
De verwarmingsmethoden	133
Het toebehoren	133
Voor het eerste gebruik	134
Dagtijd instellen	134
Ovenruimte opwarmen	135
De magnetron	135
Vormen	136
De magnetronvermogens	137
Zo stelt u in	137
Aanwijzingen bij de tabellen	138
Ontdooien	139
Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten	140
Verhitten van gerechten	141
Koken van gerechten	142
Grillen	144
Zo stelt u in	144
Grilltabel	145

Inhoudsopgave

Magnetron en grill gecombineerd	146
Zo stelt u in	146
De grill in combinatie met de magnetron	147
Automatische programma's	148
Zo stelt u in	149
Ontdooiprogramma's	149
Bereidings programma's	150
Combi-bereidingsprogramma's	151
Testgerechten volgens EN 60705	152
Memory	153
Memory opslaan	153
Memory Starten	154
Signaalduur wijzigen	155
Onderhoud en reiniging	155
Schoonmaakmiddelen	156
Wat te doen bij storingen?	157
Klantenservice	158
Technische gegevens	159

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 terugneming en verwerking von oude.

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Opstellen en aansluiten

Dit apparaat is enkel voor huishoudelijk gebruik bestemd.

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

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

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

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

Hierop moet u letten

Veiligheidsvoorschriften

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

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

Het apparaat nooit op een externe tijdschakelklok of op een afzonderlijke afstandbediening aansluiten. Brandgevaar!

Volwassenen en kinderen mogen het toestel nooit zonder toezicht gebruiken

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

Kinderen en de magnetron



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

Hete oppervlakken



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

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de deur van het toestel beklemd laten raken. Daardoor kan de isolatie beschadigd worden. Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

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

Binnenruimte



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

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

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

De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

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

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

Opgelet bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (bijv. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen.

Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen in het apparaat vlam vatten.

Verbrandingsgevaar!

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

Deur en dichting



Het apparaat nooit in gebruik nemen wanneer de deur beschadigd is. Dan kan er microgolvenenergie vrijkomen. Neem contact op met de servicedienst.

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

Omgeving



Gevaar van kortsluiting!

Het apparaat nooit blootstellen aan grote hitte of vochtigheid.

Dit apparaat alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

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

Reparaties



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

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

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning.

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

De lamp in de binnenruimte nooit zelf vervangen. Neem contact op met de servicedienst.

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

Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron

Bereiding van levensmiddelen



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

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

Magnetronvermogen en -tijd



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

Houd u aan de informatie in de gebruiksaanwijzing.

Vormen



Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

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

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

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

Verpakkingen



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

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

Dranken



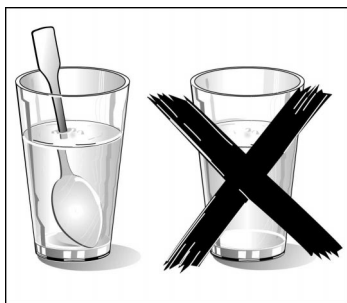
Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. D.w.z. de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat de typische bellen opstijgen. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten.

Verbrandingsgevaar!

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

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

Alcoholische dranken nooit te veel verwarmen. Kans op explosie!



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

Verbrandingsgevaar!

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

Babyvoeding



Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Alleen op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld. Verbrandingsgevaar! Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

Levensmiddelen met vel of schil



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

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

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

Levensmiddelen drogen



Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Brandgevaar!

Levensmiddelen met een laag watergehalte



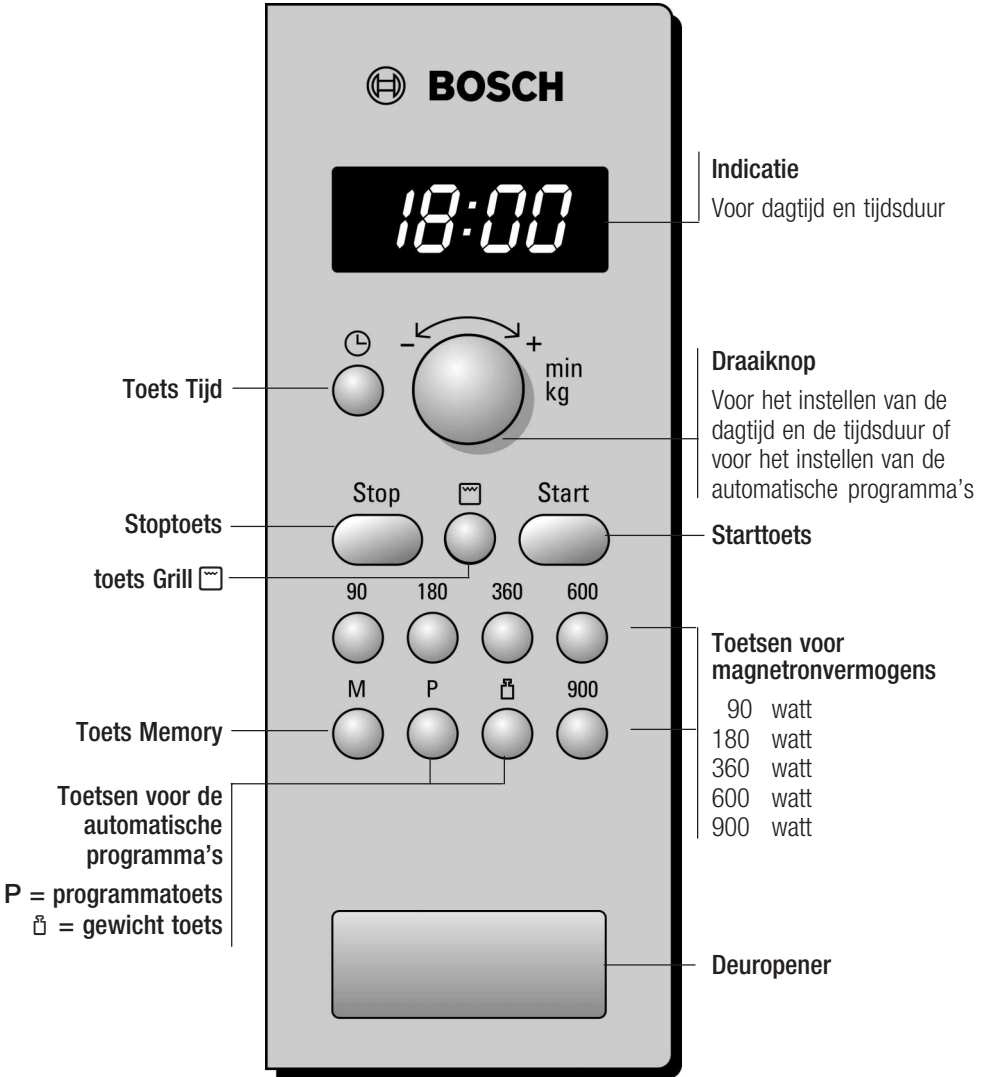
Nooit levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen met een te hoog vermogen of gedurende te lange tijd. Brandgevaar!

Spijsolie



Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron. Brandgevaar!

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.

De verwarmingsmethoden

Magnetron

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

Magnetronvermogensstanden:

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

Grillen

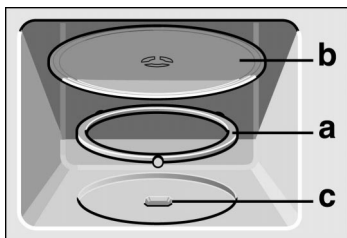
U kunt daardoor biefstukken, worstjes, vis of toast grillen.

Grill gecombineerd met magnetron

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

Het toebehoren

De draaischijf

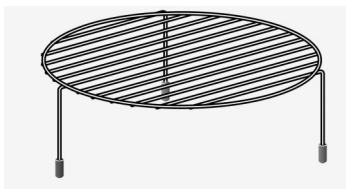


Zo plaatst u de draaischijf:

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

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

Rooster



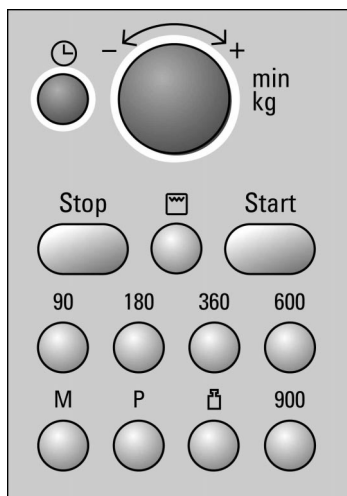
Rooster voor het grillen van b.v. biefstukken, worstjes of toast of om er vlakke ovenschotels op te plaatsen.

Voor het eerste gebruik

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.

Ovenruimte opwarmen

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

1. Grill  indrukken.
Op het display verschijnt 10:00.min.
2. Op start drukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.
Op stop drukken of de deur van het apparaat openen.

De magnetron

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

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

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

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

1. 900 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.

Vormen testen:

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

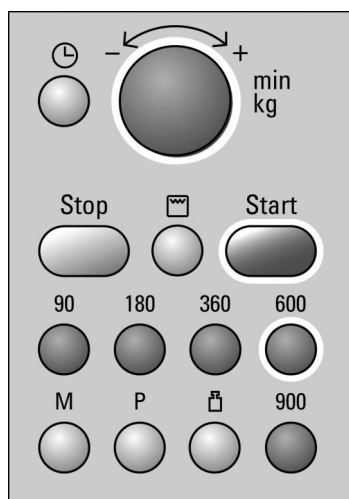
Magnetronvermogen	geschikt voor
900 watt	het verwarmen van vloeistoffen.
600 watt	het verwarmen en bereiden van gerechten.
360 watt	het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
180 watt	het ontdooien en doorkoken
90 watt	het ontdooien van gevoelige gerechten.

Opmerking

U kunt een magnetronvermogen van 900 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. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.
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.

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

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

Laat het ontdooid 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.	Ontdooid 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 ontdooid delen van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
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, smeugig b.v. fruittaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Enkel voor gebak zonder glazuur of gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

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

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

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

De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Soepen	400 g	600 W, 8 - 10 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd 2-3 componenten	300-400 g	600 W, 8 - 11 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	900 W, 1 - 2 min. 900 W, 2 - 3 min. 900 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.	
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.

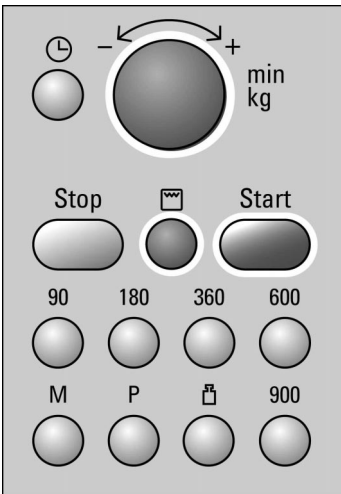
Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.



	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.
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.

Grillen

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

Zo stelt u in



1. Grill  indrukken.
Op het display verschijnen 10:00 min. en het symbool .
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 dagtijd 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.

Corrigeren

U kunt de ingestelde tijdsduur op elk gewenst moment corrigeren.

Uitschakelen

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

Grilltabel

Altijd met een gesloten overdeur grillen en niet voorverwarmen.

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

Plaats de grillrooster op de draaischijf.

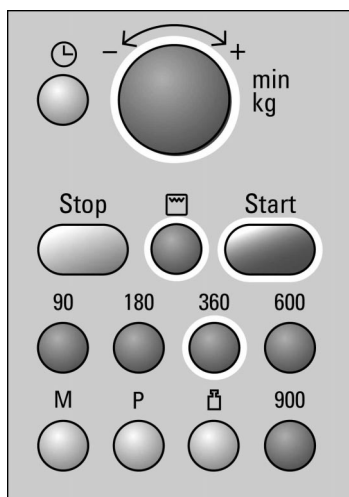
	Hoeveelheid	Toebehoren	Tijd in minuten
Toastbrood voortoasten	2 - 4 sneetjes	Rooster	1e kant: ca. 2 - 4 min. 2e kant: ca. 2 - 4 min.
Toast grillen	2 - 4 sneetjes	Rooster	Naargelang het beleg: ca. 7 - 10 min.
Soep gratineren, bijv. uiensoep	2 - 4 koppen	Draaischijf	15-20 min.


Magnetron en grill gecombineerd

U kunt tegelijkertijd de grill en de magnetron instellen. De gerechten worden knapperig en bruin. Dit gaat veel sneller en u spaart energie.

Zo stelt u in

Voorbeeld:
360W, grill , 5 minuten



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

De grill in combinatie met de magnetron

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

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

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

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

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

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W tijdsduur in minuten	Toebehoren	Aanwijzingen
Gebraden varkensvlees, bijv. halsstuk	ca. 750 g	360 W + grill 40 - 50 min.	Draaischijf	1 - 2 maal keren.
Gehakt	ca. 750 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Draaischijf	Maximaal 6 cm hoog.
Kleine stukken kip, bijv. kippenpoten of -vleugels	ca. 800 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Vorm op het rooster	Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Kippenvleugels, gemarineerd, diepvries	ca. 800 g	360 W + grill 15 - 25 min.	Vorm op het rooster	Niet omdraaien.
Noedelsoufflé (van voorgegaarde ingrediënten)	ca. 1000 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Draaischijf	Bestrooien met kaas. Maximaal 5 cm hoog.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W tijdsduur in minuten	Toebehoren	Aanwijzingen
Aardappelgratin (van ongekookte aardappels)	ca. 1000 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Draaischijf	Maximaal 4 cm hoog.
Vis, gegratineerd	ca. 400 g	360 W + grill 20 - 25 min.	Draaischijf	Diepvriesvis eerst ontdooien.
Kwarksoufflé	ca. 1000 g	360 W + grill 30 - 35 min.	Draaischijf	Maximaal 5 cm hoog.
Groentepennen	4 - 5 stuks	180 W + grill 15 - 20 min.	Rooster	Houten pennen gebruiken.
Vispennen	4 - 5 stuks	180 W + grill 10 - 15 min.	Rooster	Houten pennen gebruiken.
Plakken spek	ca. 8 plakken	180 W + grill 10 - 15 min.	Rooster	

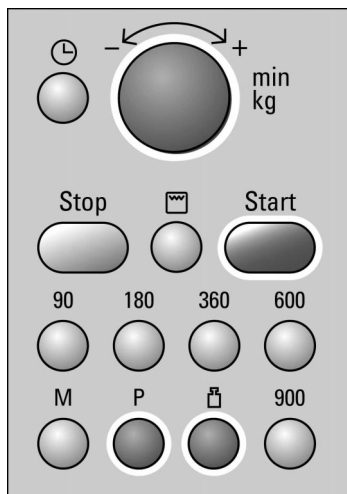
Automatische programma's


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

Uw magnetron beschikt over 8 automatische programma's.

Voor elk programma vindt u de juiste 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 indrukken 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.  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

Combi-bereidingsprogramma's

Levensmiddelen voorbereiden

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

Serviesgoed

Bereid de levensmiddelen in een niet te grote, hittebestendige vorm, die geschikt is voor de magnetron.

Rusttijd

Het gerecht na afloop van het programma nog 5-10 minuten laten rusten, zodat het overal een gelijke temperatuur krijgt.

Levensmiddelen	Programmanummer	Gewichtsbereik	Rusttijd
Soufflé diepvries, 3 cm hoge	P 08	0,4-0,9 kg	5 tot 10 minuten

Testgerechten volgens EN 60705

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

Garen met de magnetron

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

Ontdooien met de magnetron

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

Garen in combinatie met de magnetron

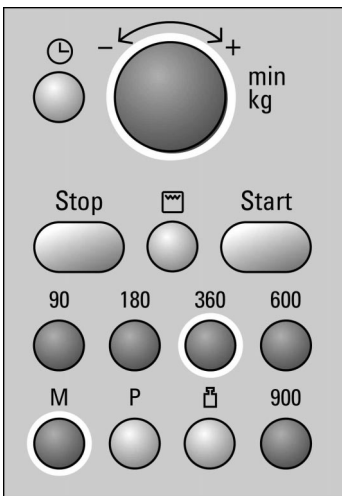
Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	Grill+360 W, 35-40	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen

Memory

Met Memory kunt u uw eigen programma samenstellen. Dit is nuttig wanneer u bijv. een gericht heel 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 tijd wordt opnieuw weergegeven.

De instelling wordt opgeslagen.

Aanwijzingen

U kunt ook alleen de grill of de grill in combinatie met de magnetron opslaan.

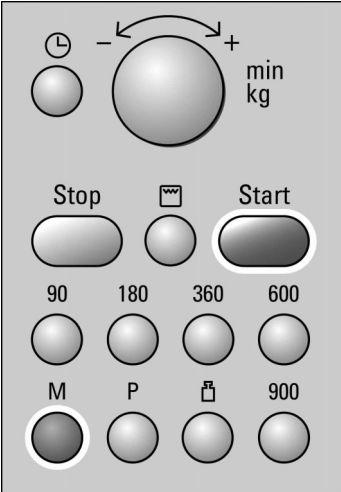
U kunt geen meerdere magnetronvermogens na elkaar opslaan.

Automatische programma's kunt u niet opslaan.

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

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



Gevaar voor kortsluiting!

Nooit een hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat gebruiken.



Risico van elektrische schokken!

Het apparaat nooit in het water dompelen of schoonmaken onder een waterstraal.



Verbrandingsgevaar!

Niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is beginnen met de reiniging. Het apparaat laten afkoelen.

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.

- geen metalen of glazen schrapers om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metalen of glazen schraper voor het schoonmaken van de deurdichting gebruiken.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Schoonmaak- middelen

Voor het schoonmaken de netstekker uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen.

Het apparaat aan de buitenkant en de binnenruimte met een vochtig doekje en een mild reinigingsmiddel schoonmaken. Met een schone doek nadrogen.

Buitenzijde apparaat

met RVS front

Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen.

Voordat u het apparaat weer gaat gebruiken, dient u alle onderdelen en het oppervlak goed te laten drogen.

Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.

Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Binnenruimte

Binnenruimte van edelstaal

Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.

De binnenvlakken grondig laten drogen.

Verdieping in de binnenruimte

Vochtige doek, er mag geen water door de draaischijfaandrijving in het binnenste van het apparaat lopen.

Draaischijf en binnenring

Zeepsop.

Wanneer u de draaischijf weer inbrengt, moet hij goed inklikken.

Rooster

Warm zeepsop. Reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine.

Ruiten van de deur

Glasreiniger:
met een schoonmaakdoekje reinigen.

Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Dichting

Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven.

Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

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.
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 stop.
	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.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
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. U kunt de grill zonder magnetron gebruiken.

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	1450 W
Magnetronvermogen	900 W
Grill	1200 W
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (H x B x D)	
- Toestel	30,5x51,3x40,8 cm
- Oven	21,5x33,7x26,3 cm
Gewicht	16,3 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.

