

SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

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

☎ Family Line 01805/2223 (EUR 0,14/Min.)

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

Gebrauchsanleitung	2 - 26
Instruction manual	27 - 50
Mode d'emploi	51 - 77
Istruzioni per l'uso	78 - 104
Gebruiksaanwijzing	105 - 132

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	3
Vor dem Einbau	3
Aufstellen und Anschließen	4
Worauf Sie achten müssen	5
Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	8
Das Bedienfeld	11
Das Zubehör	12
Die Mikrowelle	13
Geschirr	13
Die Mikrowellen-Leistungen	14
So stellen Sie ein	15
Hinweise zu den Tabellen	16
Auftauen	16
Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen	17
Speisen erhitzen	18
Speisen garen	20
Tipps zur Mikrowelle	21
Prüfgerichte nach EN 60705	22
Pflege und Reinigung	22
Reinigungsmittel	23
Eine Störung, was tun?	24
Kundendienst	25
Technische Daten	26

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

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

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

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

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

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

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

Heiße Flächen



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

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

Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Die Geräte-Oberseite nie als Ablagefläche verwenden. Brandgefahr!

Garraum



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

Verbrennungsgefahr!

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

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

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 Garraum entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Garraumtür 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 angelernt wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanweisung hingewiesen werden.

Mikrowellen-Leistung und -Zeit



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

Geschirr



Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

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

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

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

Verpackungen

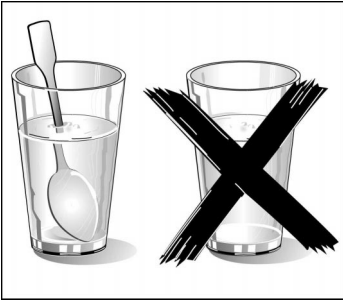


Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!

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

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

Getränke



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

Nie Getränke in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen. Explosionsgefahr!

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.
Explosionsgefahr!

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 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**



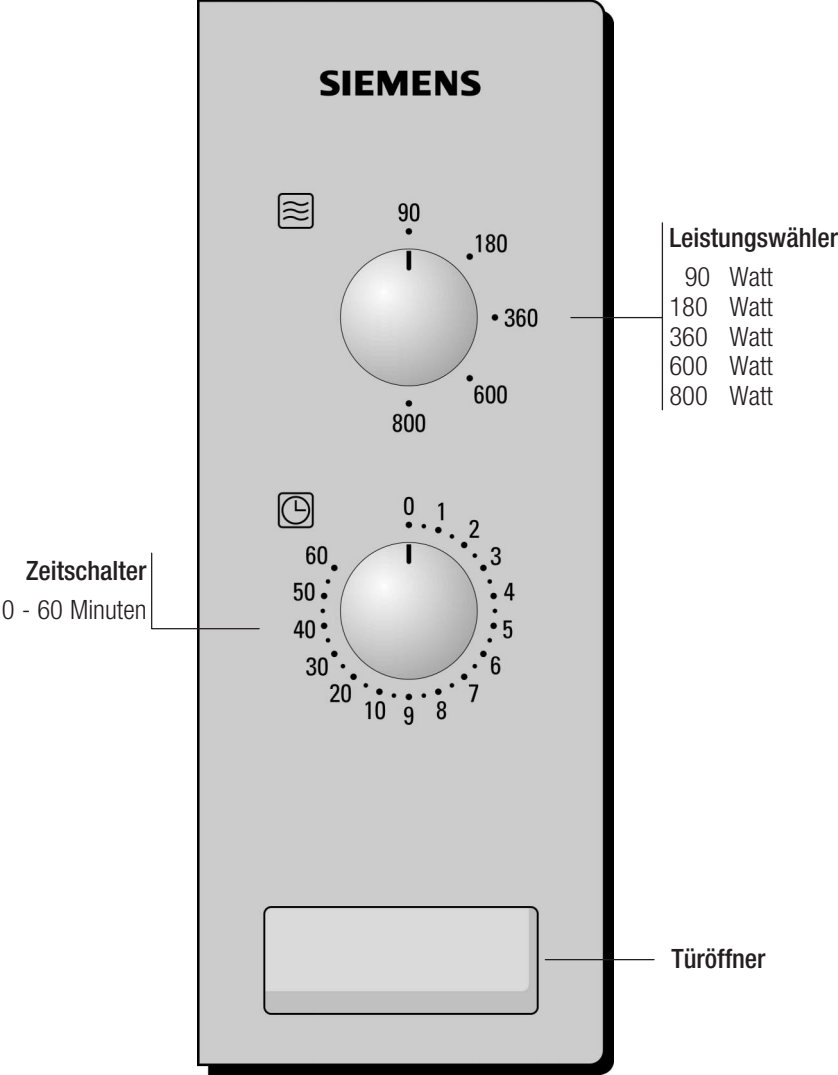
Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen. Brandgefahr!

Speiseöl



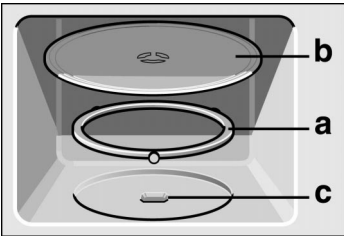
Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen. Brandgefahr!

Das Bedienfeld



Das Zubehör

Der Drehteller



So setzen Sie den Drehteller ein:

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

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

Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Sonderzubehör

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

Dampfgargeschirr	HZ 86 D 000
Lifttür	HZ 15 L 560 (Edelstahl) HZ 15 L 760 (Aluminium) HZ 15 L 660 (Schwarz)
Hinweis: Das Mikrowellengerät nur bei geöffneter Lifttür betreiben.	

Die Mikrowelle

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

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

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

1. Leistungswähler auf 800 Watt stellen.

2. Mit dem Zeitschalter 2 Minuten einstellen.

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

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

Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

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

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr.
Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.
Achtung! Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest:

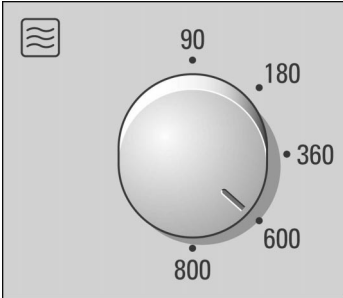
Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten.
Einzigste Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrttest.
Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:
Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch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

Die Mikrowellen-Leistungen

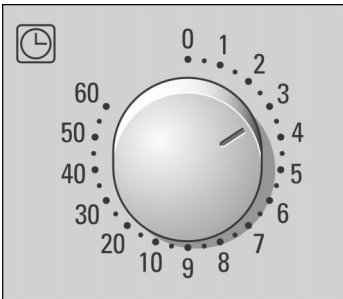
Mikrowellen-Leistung	geeignet zum
800 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten
600 Watt	Erhitzen und Garen von Speisen
360 Watt	Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
180 Watt	Auftauen und Weitergaren
90 Watt	Auftauen empfindlicher Speisen

So stellen Sie ein

Beispiel:
Mikrowellen-Leistung 600W,
3 Minuten



1. Leistungswähler auf die gewünschte Mikrowellen-Leistung stellen.



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

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

Korrigieren

Die Garzeit können Sie jederzeit verändern.

Vorzeitig beenden

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

Hinweise

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

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

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

Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellene geeigneten 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 Temperatúrausgleich ruhen.

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

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

Speisen erhitzen

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten 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 Temperatúrausgleich ruhen.

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

Speisen garen

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

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

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

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

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

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

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.

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

Die Speise ist zu trocken geworden.

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

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

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

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

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

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

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

Hinweis

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

Prüfgerichte nach EN 60705

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

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 5 Min. + 90 W, 12 - 15 Min.	Mikrowellengeeignete Kunststoffplatte Ø 22 cm

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch	600 W, 5 Min. + 180 W, 20 - 25 Min.	565 g, Pyrex-Form 22 x 17 cm
Biskuit	600 W, 7 - 9 Min.	Pyrex-Form Ø 22 cm
Hackbraten	600 W, 22 - 27 Min.	Pyrex-Kastenform, 28 cm

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	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.
Türscheiben	Glasreiniger 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 nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen, ob die Küchenlampe funktioniert
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Zeitschalter nicht eingestellt	Zeitschalter einstellen
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt	höhere Leistung wählen
	die Speisemenge im Gerät ist größer als sonst	doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	die Speisen waren kälter als sonst	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs	Rollenring und Garraumvertiefung reinigen

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

Kundendienst

**E-Nummer und
FD-Nummer**

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

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

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst 🏠	

Technische Daten

Eingangsspannung	AC220-230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1270 W
Maximale Ausgangsleistung	800 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	28,0x46,2x32,0 cm
- Garraum	19,4x29,0x30,0 cm
Gewicht	
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.

SIEMENS

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits the microwave oven has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new microwave. And we will show you how to make settings step by step. It is quite simple.

The tables list the adjustment values for well-known dishes. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find your way around quickly.

Enjoy your meal.

Table of contents

Before connecting your new appliance	29
Before installation	29
Installation and connection	30
Important information	31
Safety information	31
Safety information for microwave operation	33
The control panel	36
Accessories	37
The microwave	38
Ovenware	38
Microwave settings	39
Setting procedure	39
Notes on the tables	40
Defrosting	41
Defrosting, heating up or cooking frozen foods	42
Heating food	43
Cooking food	44
Microwave tips	45
Test dishes in accordance with EN 60705	46
Care and cleaning	47
Cleaning agents	47
Troubleshooting	48
After-sales service	49
Technical data	50

Before connecting your new appliance

Important safety precautions

Please read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.

Please keep the instruction manual in a safe place. Pass on the instruction manual to the new owner if you sell the appliance.

Before installation

Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack oven and remove all packing material.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Transport damage

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

Electrical connection

If the power cable is damaged, it must be replaced by a specialist trained by the manufacturer in order to prevent hazards.

Installation and connection

This appliance is only intended for domestic use.

Place the tabletop appliance on a firm, level surface (at least 85 cm above the floor). The ventilation slots on the left side, rear side and the underside must not be obstructed.

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (automatic circuit breaker with trigger characteristic L or B). The mains voltage must correspond with the voltage specified on the rating plate.

The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. The appliance plug must always be within reach.

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overload can lead to a fire hazard.

Important information

Safety information

This appliance complies with the safety regulations for electrical appliances. Repairs must only be carried out by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

The appliance is intended only for domestic use. Use it only for the preparation of food.

Never connect the appliance to an external timer or separate remote control. Risk of fire.

Adults and children must not operate the appliance without supervision

- if they are physically or mentally incapable of doing so
- or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely.

Children and microwaves



Children must only be allowed to use microwave ovens if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.

Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it.

Hot surfaces



Never touch the surfaces of heating and cooking appliances. They will become hot during operation. Keep children at a safe distance. Risk of burning.

Never trap cables of electrical appliances in the appliance door. The insulation could be damaged. Short circuit, risk of electric shock.

Never use the top of the appliance as a work top. Risk of fire.

Cooking compartment



Never store combustible items in the cooking compartment. They could catch fire if the appliance is switched on.

Risk of burning.

Never open the appliance door if there is smoke in the cooking compartment. Pull out the appliance plug.

Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. It could be overloaded. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see the Microwave, ovenware section).

Never use the microwave oven without the turntable.

Never place food directly on the turntable. Always use a dish.

Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Observe the procedure. Use a short cooking time and reset if necessary.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).

Alcohol evaporates at high temperatures.

In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the cooking compartment.

Risk of burning.

Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

Appliance door and seal



Never operate the appliance if the appliance door is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Call the after-sales service.

The appliance door must close properly.

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

Environment



There is a danger of short-circuiting.

Never expose the appliance to excessive heat or moisture.

Only use this appliance indoors.

Cleaning method



Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Short circuit, risk of electric shock.

Clean the appliance on a regular basis. The surface of the appliance could be destroyed and the appliance could corrode over time if it is not cleaned with sufficient care. Microwave energy could escape.

Repairs



Repairs must be carried out only by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

Never carry out repair or maintenance work which requires you to remove the cover that protects against microwave energy. Call the after-sales service.

You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

Never switch on a defective appliance. Pull out the appliance plug. Call the after-sales service.

Never replace the cooking compartment light yourself. Call the after-sales service.

CAUTION: Repair and maintenance work in which the cover that protects against microwave energy must be removed must only be carried out by specialist personnel, due to the risks involved.

Safety information for microwave operation

Food preparation



Use of the microwave is intended exclusively for the preparation of food. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.

Risk of fire.

Microwave power and time



Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire. The appliance could be damaged.

Risk of fire.

Follow the information provided in the instruction manual.

Ovenware



Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any liquid that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack.

There is a risk of injury.

Meals heated in the microwave oven give off heat. The ovenware can become hot.

There is a risk of burning.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the microwave.

Packaging



Never heat meals in heat-retaining packages.

Risk of fire.

Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

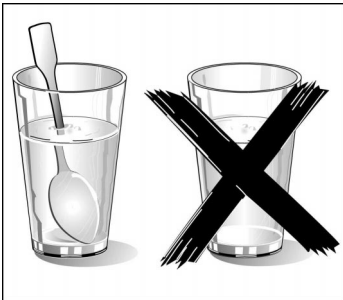
Airtight packaging may burst when food is heated.

There is a risk of burning.

Follow the information provided on the packaging.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

Drinks



There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid can suddenly boil over or spatter.

There is a risk of burning.

When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Never heat drinks in containers that have been tightly sealed.

There is a risk of explosion.

Never overheat alcoholic drinks.
There is a risk of explosion.

Baby food



Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.
Stir or shake well after the food has been heated. This is the only way to ensure even heat distribution.
Check the temperature of the food before it is given to the child.
There is a risk of burning.

Foods with shells or skin



Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they may crack or explode. The same applies to shellfish and crustaceans.
There is a risk of burning.
Always prick the yoke when frying or poaching eggs.

Always prick foodstuffs with a peel or skin such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the peel or skin from bursting.

Drying food



Never use the microwave to dry food.
Risk of fire

Food with a low water content



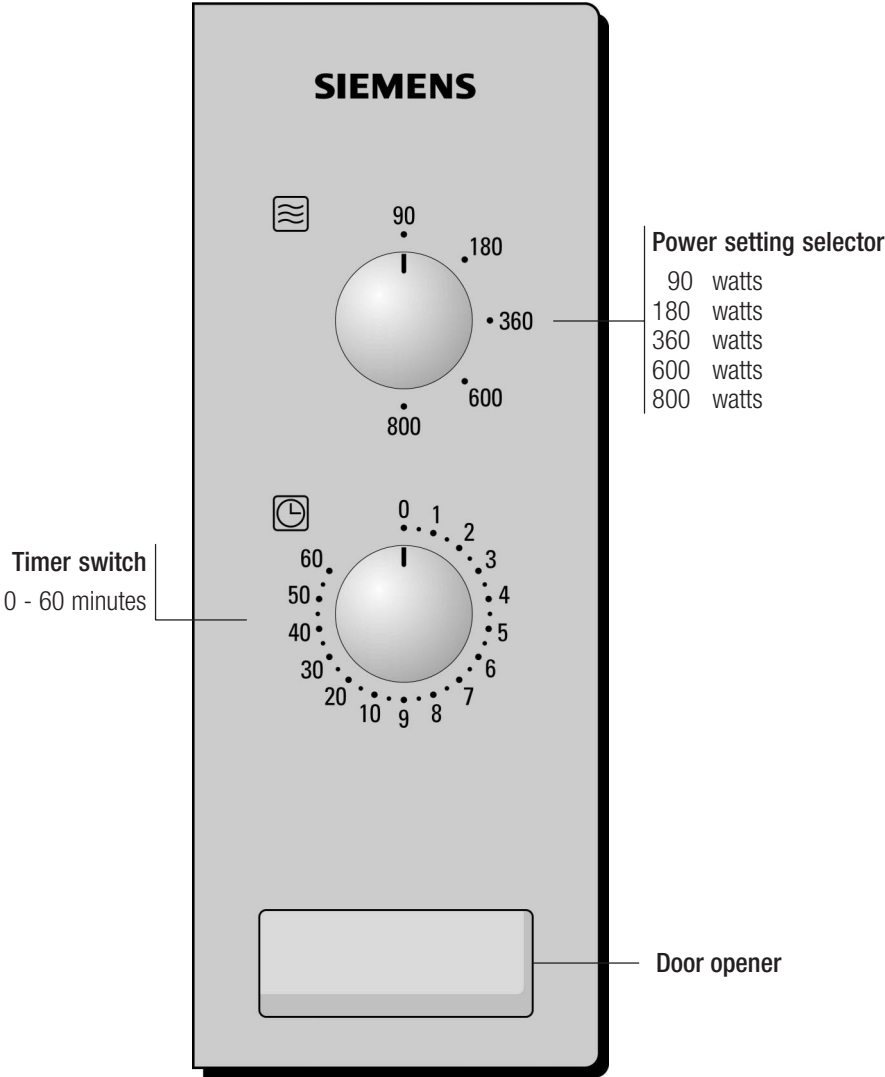
Do not defrost or heat food at too high a power or for too long if the food has a low water content, e.g. bread.
Risk of fire

Cooking oil



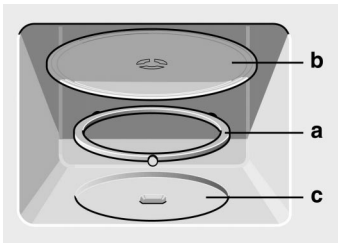
Never use the microwave to heat cooking oil on its own.
Risk of fire

The control panel



Accessories

The turntable



To insert the turntable:

1. Place the support ring **(a)** in the shaft **(c)** in the centre of the cooking compartment base.
- 2 Place the turntable **(b)** on the support ring **(a)**.

You should only use the appliance with the turntable in place. Ensure that the support ring is properly fitted. The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.

Optional accessories

You can buy optional accessories from your after-sales service. Please specify the HZ number.

Steamer dish	HZ 86 D 000
Lift door	HZ 15L560 (stainless) HZ 15L760 (aluminium) HZ 15L660 (black)
Note: The microwave oven must be operated with the decorative door open.	

The microwave

This section provides information on ovenware as well as an overview of how to set the microwave.

Microwaves are converted to heat when they come into contact with food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

Why not try out the microwave straight away? You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without a decorative gold or silver rim and place a teaspoon in it.

1. Set the 800 watt power setting.
2. Set to 2 minute using the timer switch.

An acoustic signal sounds after 2 minute. The water for your tea is hot.

Please read the safety instructions at the front of the instruction manual once more while you are drinking your cup of tea. They are very important.

Ovenware

Suitable ovenware

Heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resisting plastic are suitable. These materials do not block the microwaves.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer the food into other containers. Only use ovenware with gold or silver trim if the manufacturer guarantees they are suitable for microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal dishes are not suitable. Metal blocks the microwaves. Food in closed metal containers will remain cold.

Caution. Metal - e.g. a spoon a in glass - must be at least 2 cm away from the oven walls and inside of the door. Sparks may damage the door glass.

Ovenware test:

Never switch the microwave on without any food in it. The only exception to this is if you are carrying out the following dish test.

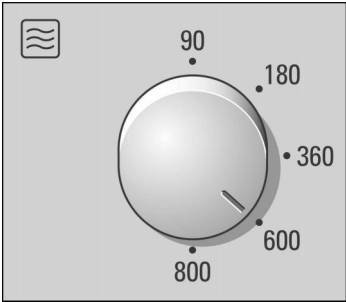
Carry out the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave: Place the empty dish in the oven for ½ to 1 minute at full power. Check the temperature during this period. The dish should still be cold or hand-hot. The dish is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave settings

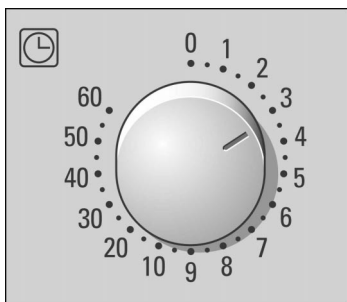
Microwave settings	
800 watts	for heating up liquids.
600 watts	for heating up and cooking food.
360 watts	for cooking meat and heating up delicate foods.
180 watts	for defrosting and continued cooking.
90 watts	for defrosting delicate foods.

Setting procedure

Example:
Microwave power 600 W,
3 minutes



1. Set the power selector to the required microwave setting.



2. Set the cooking time using the timer switch.
For cooking times which are under two minutes, first set to a longer time and then turn the switch back to the time you require.

The microwave will run through the time set.
An acoustic signal sounds when the time expires.

Correcting

You can change the cooking time whenever you like.

Stopping early

Microwave operation will stop if you set the timer switch to zero.

Notes

If you open the oven door while the microwave is in operation, the microwave will pause and the remaining time will be retained in the memory. The microwave will start again once you have closed the door.

If two microwave settings and times are shown in the tables, set the first microwave setting and time and then set the second ones after the signal has sounded.

Tables and Tips

Notes on the tables

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

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables.

A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost double the time

Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrosting

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

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not come into contact with the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

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

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can stabilize. With poultry, the giblets can be removed at this point. Meat can still be prepared even if it is frozen in the centre.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1,000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1,500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separate the parts when turning.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Mixed minced meat	200 g	90 W, 10 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1,200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Butter	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Remove all the packaging.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Whole loaf	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1,000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dry cakes e.g. creaming method cakes	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.

You should stir or turn the food two to three times during heating.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separate the pieces of meat when stirring.
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes rice and pasta	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Add a little liquid.
	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Add water to cover the base of the dish.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cook without adding any water.

Heating food

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.



When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.

You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Drinks	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, approx. ½ min. 360 W, approx. 1 min. 360 W, approx. 1½ - min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
Soup 1 bowl 2 bowls	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Meat in sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separate slices of meat.
Stew	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Vegetables 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Add a little liquid.

Cooking food

Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.

Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 25 - 30 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table-spoons of water per 100 g of vegetables.
Side dishes e.g. potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8- 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir.
Rice	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Add double the amount of liquid.
Sweets e.g. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.

Microwave tips

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

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

Note	Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.
------	--

Test dishes in accordance with EN 60705	These meals are used by testing institutions to test the quality and function of microwave appliances.
---	--

Microwave defrosting

Meal	Microwave setting (watts) and duration in minutes	Notes
Meat	180 W, 5 min. + 90 W, 12 - 15 min.	Microwaveable plastic dish, 22 cm diameter

Microwave cooking

Meal	Microwave setting (watts) and duration in minutes	Notes
Egg/milk mixture	600 W, 5 min. + 180 W, 20 - 25 min.	565 g, Pyrex 22 x 17 cm
Sponge	600 W, 7 - 9 min.	Pyrex 22 cm diameter
Meat loaf	600 W, 22 - 27 min.	Pyrex, 28 cm

Care and cleaning



There is a danger of short-circuiting.
Do not use high-pressure cleaners or steam jets.



There is a risk of electric shock.
Do not immerse the appliance in water or clean under a jet of water.



There is a risk of burning.
Do not clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

Do not use sharp or abrasive cleaning agents. The surface could be damaged. If an abrasive substance comes into contact with the front of the appliance, wash it off immediately with water.

☐ Do not use metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.

☐ Do not use metal or glass scrapers to clean the seal.

☐ Do not use coarse scouring pads or cleaning sponges.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

Cleaning agents

Before cleaning, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Clean the cooking compartment and the outside of the appliance with a damp cloth and mild cleaning agent. Dry with a clean cloth.

Appliance exterior	
Appliances with stainless steel fronts	Always remove any flecks of limescale, grease, starch and egg white immediately. Before using the appliance again, allow the surface and all parts to dry thoroughly. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Use a damp cloth, make sure that water does not enter the appliance through the turntable drive.
Turntable and roller ring	Soapy water. When replacing the turntable, make sure it slots in correctly.
Door panel	Glass cleaner. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Seal	Use soapy water and dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.

Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The appliance does not work	Plug not inserted	Plug in the appliance.
	Power failure	Check whether the kitchen light switches on.
The microwave does not switch on	Door is not closed properly	Check whether left-over food or a foreign object is trapped in the door.
	Timer switch was not set	Set timer switch.
The food takes longer than usual to heat up	The microwave setting selected was too low	Select a higher setting.

Problem	Possible cause	Comments/remedy
	A greater amount than usual was placed in the microwave	Double the amount - almost double the cooking time.
	The food was colder than usual	Stir or turn the food during cooking.
The turntable makes a scraping or grinding noise	Dirt or foreign body is present in the turntable drive area	Clean the support and the recess.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians. Improper repairs may cause serious injury to the user.

After-sales service

Our after-sales service is there for you in the event that your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. You will see the rating plate containing these numbers on the right-hand side when you open the oven door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Technical data

Power supply	AC220-230 V, 50 Hz
Microwave Input	1.270 W
Microwave Output	800 W
Microwave Frequency	2.450 MHz
Dimensions (H x W x D)	
- appliance	28.0 x 46.2 x 32.0 cm
- cooking compartment	19.4 x 29.0 x 30.0 cm
Weight	13.5 kg
TÜV approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with the standards EN 55011 and CISPR 11.

The product is classified in group 2, class B.

Group 2 means that microwaves are used for the purpose of heating foodstuffs.

Class B means that the appliance is suitable for use in a private household environment.

SIEMENS

Afin que cuisiner soit aussi plaisant que déguster

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

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

Dans les tableaux, vous trouverez de nombreuses recettes courantes et les valeurs de réglage. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier aux petites pannes.

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

Et maintenant bon appétit.

Table de matières

Avant le branchement de votre nouvel appareil	53
Avant l'encastrement	53
Installation et branchement	54
Remarques importantes	55
Consignes de sécurité	55
Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes	58
Le bandeau de commande	61
Les accessoires	62
Les micro-ondes	63
Récipient	63
Les puissances micro-ondes	64
Réglages	65
Remarques relatives aux tableaux	66
Décongélation	66
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	68
Réchauffer des mets	69
Cuire des mets	70
Astuces concernant les micro-ondes	71
Plats tests selon EN 60705	72
Entretien et nettoyage	73
Nettoyants	73
Incidents et dépannage	75
Service après-vente	76
Caractéristiques techniques	77

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Consignes de sécurité importantes

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Ce n'est qu'alors que vous pourrez 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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE).

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Avaries de transport

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

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.

Placer l'appareil de table sur une surface plane et stable (d'au moins 85 cm au-dessus du sol. Les fentes d'aération situées sur le côté gauche, à l'arrière 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 installée de manière réglementaire.

Le fusible/disjoncteur le protégeant doit être de 10 ampères (interrupteur automatique L ou B). 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. La fiche de l'appareil doit toujours être accessible.

Ne pas utiliser de multiprise, ni de barrettes 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.

Eloignez les enfants. Risque de brûlures !

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 !

Compartiment de cuisson

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



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, récipients).

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 le compartiment de cuisson. Risque de brûlures !

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

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 du micro-ondes

Préparation des 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 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.

Puissance et temps des micro-ondes



Ne jamais régler une puissance ou un temps de micro-ondes trop élevé. Les aliments pourraient s'enflammer. L'appareil risque d'être endommagé. Risque d'incendie !
Suivez les indications dans la notice d'utilisation.

Récipient



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. Des cavités se dissimulent derrière ces microporosités. 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.

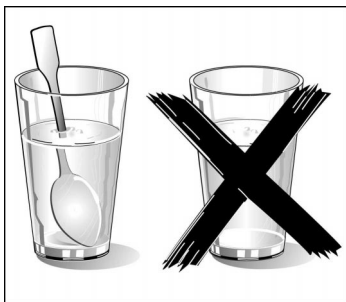
Emballages



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 risque d'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 jamais chauffer des boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion !

Ne jamais chauffer à l'excès les boissons alcoolisées. Risque d'explosion !

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.

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 risquent d'éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Risque de brûlures !

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

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

Déshydrater des aliments



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

Aliments avec une faible teneur en eau



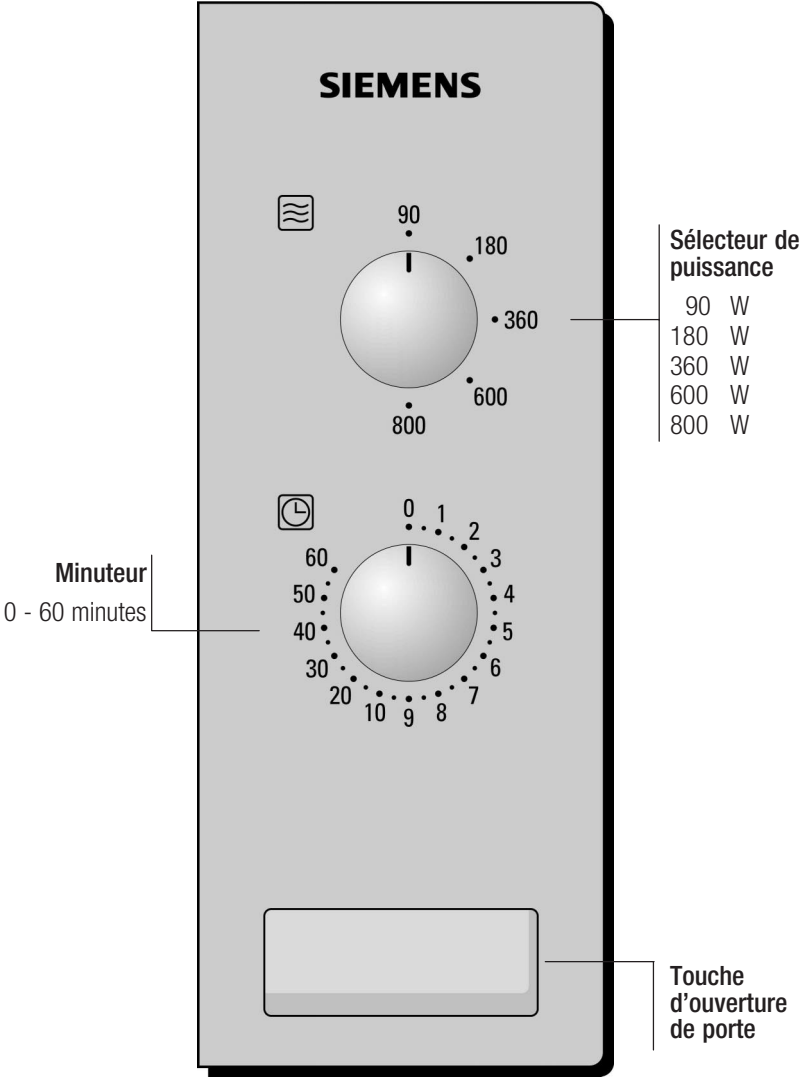
Ne décongelez ou ne réchauffez jamais des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risque d'incendie !

Huile alimentaire



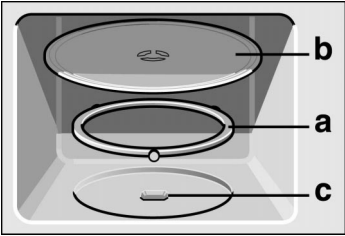
Ne chauffez pas aux micro-ondes de l'huile alimentaire seule. Risque d'incendie !

Le bandeau de commande



Les accessoires

Le plateau tournant



Mise en place du plateau tournant :

1. Placer l’anneau à roulettes **a** dans le creux situé dans le compartiment de cuisson.
2. Laisser le plateau tournant **b** s’enclencher dans l’entraînement **c** au centre du fond du compartiment de cuisson.

Utilisez l’appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu’il soit correctement enclenché.

Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

Accessoires en option

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

Vaisselle pour cuisson à la vapeur	HZ 86 D 000
Porte d’ascenseur	HZ 15 L 560 (inox) HZ 15 L 760 (aluminium) HZ 15 L 660 (noir)
Remarque : Utiliser l’appareil micro-ondes uniquement avec la porte d’ascenseur ouverte.	

Les micro-ondes

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

Faites un essai avec les micro-ondes. Chauffez par exemple 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 contenant l'eau sur le plateau tournant.

1. Régler le sélecteur de puissance sur 800 Watts.
2. Régler le minuteur sur 2 minutes.

Un signal retentit au bout de 2 minutes. L'eau pour le thé est chaude.

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

Récipient

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

Des récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal les mets restent froids. Attention ! Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle :

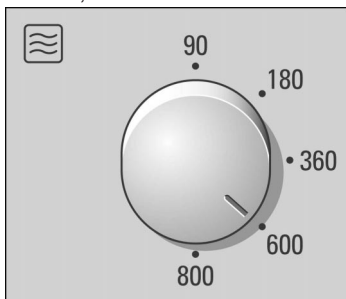
Ne jamais enclencher les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant. Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placez le plat vide dans l'appareil pendant 1/2 à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. Le récipient doit être froid ou tiède. S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

Les puissances micro-ondes

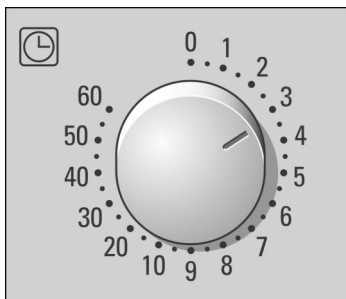
Puissance micro-ondes	convient pour
800 Watts	Réchauffer des liquides
600 Watts	Réchauffer et faire cuire des mets
360 Watts	Faire cuire de la viande et réchauffer des mets délicats
180 Watts	Décongeler et poursuivre la cuisson
90 Watts	Décongeler des mets délicats

Réglages

Exemple :
Puissance micro-ondes
600 W, 3 minutes



1. Régler le sélecteur de puissance sur la puissance micro-ondes désirée.



2. Régler le temps de cuisson au moyen du minuteur.
En cas de moins de deux minutes, régler d'abord sur un temps plus long et le ramener ensuite immédiatement au temps désiré.

Le temps de cuisson réglé s'écoule.
Un signal retentit après écoulement du temps.

Corriger

Vous pouvez modifier à tout moment le temps de cuisson.

Arrêt anticipé

Vous pouvez arrêter le fonctionnement du micro-ondes en réglant le minuteur sur 0.

Remarques

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, le fonctionnement du micro-ondes sera interrompu et l'écoulement du temps réglé s'arrête. Le fonctionnement continue après avoir refermé.

Si deux puissances et temps micro-ondes sont indiqués dans les tableaux, régler d'abord la première puissance micro-ondes et le premier temps et la deuxième puissance et le deuxième temps après le signal.

Tableaux et conseils

Remarques relatives aux tableaux

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

Les temps indiqués dans les tableaux sont indicatifs. Ils dépendent des récipients, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

Les tableaux indiquent fréquemment des plages de temps. Réglez d'abord sur le temps plus court, puis rallongez-le si nécessaire.

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

Il y a ici une règle générale :

Double quantité - quasiment double durée,

Demi quantité - demi-durée.

Placez le récipient 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 les bords 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. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à transformer la viande même si elle est encore légèrement congelée au coeur.

	Quantité	Puissance micro-ondes, Watts durée en minutes	Remarques
Viande de boeuf, de porc, de 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, de porc, de veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	En retournant, séparer les morceaux de viande.
	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 Retourner plusieurs fois entre-temps et enlever 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.	
Volaille 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 filet, darne de poisson, tranches	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparer 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.	Remuer délicatement entre-temps et séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Retirer 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.	
Gâteau, sec p.ex. génoise	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Séparer les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gâteau, fondant p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly 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 micro-ondable 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. Répartissez donc les mets dans le récipient, pour qu'ils soient à plat. 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 micro-ondable.

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, Watts durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 ingrédients)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Ragoûts/potées	500 g	600 W, 10-13 min.	
Viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	En remuant, séparer les morceaux de viande.
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Ajouter éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Ajouter un peu de liquide.

	Quantité	Puissance micro-ondes, Watts durée en minutes	Remarques
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 14-17 min.	Ajouter de l'eau dans le récipient de façon à ce que le fond soit recouvert.
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 micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.



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

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, Watts durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2 - 3 ingrédients)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Boissons	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-temps.
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 le réchauffage. Contrôler impérativement la température !
Potage, 1 tasse 2 tasses	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Viande en sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Séparer les tranches de viande.
Ragoût/potée	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.	Ajouter un peu de liquide.

Cuire des mets

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. Répartissez donc les mets dans le récipient, pour qu'ils soient à plat. N'empilez pas les aliments.

Faites cuire les mets dans un récipient fermé. Les remuer ou retourner entre-temps.

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, W durée en minutes	Remarques
Rôti de viande hachée	750 g	600 W, 20 - 25 min.	Le faire cuire de préférence à découvert.
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Le retourner 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.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 - 2 c.à.s. d'eau pour 100 g de légumes.
Garnitures, 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 morceaux de même grosseur. Ajouter env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuer.
Riz	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. flan (instantané)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Entre-temps, remuez bien le flan 2 - 3 fois avec un fouet.
Fruits, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité de mets préparée.

Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante :
Double quantité - double temps,
Demi quantité - moitié du temps.

Le mets est devenu trop sec.

La fois suivante, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez le mets et ajoutez plus de liquide.

Après écoulement du temps, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.	Régalez un temps plus long. Des grandes quantités et des aliments plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, le mets est trop chaud au bord mais n'est pas encore cuit au milieu.	Remuez entre-temps et choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue, la fois suivante.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La fois suivante, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

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

Plats tests selon EN 60705	Les laboratoires d'essai se servent de ces plats tests pour vérifier la qualité et le fonctionnement des appareils micro-ondes.
----------------------------	---

Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 5 min. + 90 W, 12 - 15 min.	Plaque plastique micro-ondable Ø 22 cm

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs	600 W, 5 min. + 180 W, 20 - 25 min.	565 g, moule en Pyrex 22 x 17 cm
Biscuit	600 W, 7 - 9 min.	Moule en Pyrex Ø 22 cm
Rôti de viande hachée	600 W, 22 - 27 min.	Moule à cake en Pyrex, 28 cm

Entretien et nettoyage



Risque de court-circuit !

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



Risque d'électrocution !

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



Risque de brûlures !

Ne pas procéder au nettoyage 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 du 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 s'achètent au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

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

Compartiment de cuisson

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, veiller à ce qu'il s'enclenche correctement.

Vitres de la porte

Nettoyant pour vitres.

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 observer les consignes suivantes :

Panne	Cause possible	Remarques/remède
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	La connecter
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
Le micro-ondes ne se met pas en marche.	La porte n'est pas complètement fermée	Vérifier si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Le minuteur n'est pas réglé	Régler le minuteur
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	La puissance micro-ondes réglée est trop faible	Sélectionner une puissance plus forte
	La quantité de mets dans l'appareil est plus grande que d'habitude	Double quantité - quasiment double durée
	Les mets étaient plus froids que d'habitude	Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant	Nettoyer l'anneau à roulettes et le creux dans le compartiment de cuisson

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

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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

N° E	N° FD
Service après-vente 🏠	

Caractéristiques techniques

Tension d'entrée	AC220-230 V, 50 Hz
Consommation d'énergie	1270 W
Puissance de sortie maximale	800 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Dimensions (HxLxP)	
- appareil	28,0x46,2x32,0 cm
- compartiment de cuisson	19,4x29,0x30,0 cm
Poids	13,5 kg
Certifié TÜV	oui
Marque CE	oui

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.
C'est un produit du groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments.
Classe B signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

SIEMENS

Per rendere la preparazione dei piatti piacevole quanto la loro degustazione

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

Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e si impara a conoscere i singoli componenti del nuovo apparecchio. Inoltre vengono illustrate passo per passo le fasi di impostazione. La procedura è estremamente semplice.

Le tabelle riportano molte ricette comuni e i relativi parametri di impostazione. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni utili per eliminare autonomamente i piccoli guasti.

Un accurato indice consente altresì di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

Indice

Prima di collegare l'apparecchio nuovo	80
Prima del montaggio	80
Installazione e allacciamento	81
Aspetti cui prestare attenzione	82
Norme di sicurezza	82
Indicazioni di sicurezza per l'utilizzo del microonde	85
Il pannello comandi	88
Accessori	89
Il forno a microonde	90
Stoviglie	90
Potenze microonde	91
Regolazione	92
Indicazioni sulle tabelle	93
Scongelamento	93
Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	95
Riscaldare le pietanze	96
Cuocere gli alimenti	97
Consigli per la cottura al microonde	99
Pietanze sperimentate secondo EN 60705	100
Cura e manutenzione	100
Detergente	101
Cosa fare in caso di guasto?	102
Servizio di assistenza tecnica	103
Dati tecnici	103

Prima di collegare l'apparecchio nuovo

Importanti indicazioni di sicurezza

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

Conservare accuratamente queste istruzioni: qualora si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Smaltimento ecocompatibile



Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Danni imputabili al trasporto

Dopo aver rimosso l'imballaggio, controllare l'apparecchio. Qualora si fossero verificati danni durante il trasporto, non collegarlo.

Allacciamento elettrico

Qualora il cavo di alimentazione sia danneggiato, farlo sostituire da un tecnico istruito dal costruttore, al fine di evitare qualsiasi possibile pericolo.

Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato.

Collocare l'apparecchio su una superficie piana e stabile (ad almeno 85 cm dal pavimento). Le fessure di aerazione sul lato sinistro, sulla parte posteriore e inferiore non devono essere ostruite.

L'apparecchio è già fornito di apposita spina e deve essere collegato soltanto a una presa con messa a terra conformemente a quanto previsto dalle prescrizioni in materia. La protezione deve equivalere a 10 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere al valore di tensione indicato sulla targhetta.

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

Non è consentito l'utilizzo di prese multiple, prese a ciabatta o prolunghes. In condizioni di 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'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.

Superfici ad alta temperatura



Non toccare mai le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura. Durante il funzionamento queste superfici si surriscaldano. Tenere i bambini a distanza di sicurezza. Pericolo di scottature!

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 elevato tasso alcolico (ad es. cognac, rum).

A temperature elevate, l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno del vano di cottura. Pericolo di scottature!

Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta del vano di cottura.

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 detergenti 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.

Indicazioni di sicurezza per l'utilizzo del microonde

Preparazione degli alimenti



Impiegare il microonde esclusivamente per la preparazione degli alimenti. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni. Ad esempio, i cuscini riempiti di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Pericolo di incendio!

I bambini possono utilizzare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti. Inoltre, devono saperli utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati 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 potrebbero infiammarsi e l'apparecchio potrebbe danneggiarsi. Pericolo di incendio! Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Stoviglie



Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Qualora si verifici un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Pericolo di lesioni!

I cibi riscaldati emettono calore e le stoviglie possono surriscaldarsi. Pericolo di scottature! Servirsi sempre di presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

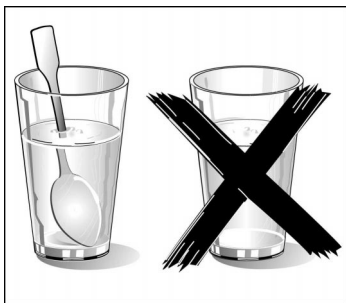
Confezioni



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 sull'imballaggio. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

Bevande



Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. Ciò significa che la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le caratteristiche bolle di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Pericolo di scottature!

Quando si riscaldano liquidi, mettere sempre un cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.

Non far mai riscaldare le bevande in contenitori con coperchio. Pericolo di esplosione!

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

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.

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 di modo che il calore si distribuisca uniformemente. Pericolo di scottature!

Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Alimenti con bucce o gusci



Non far mai cuocere le uova con il guscio. Non riscaldare mai uova sode. Potrebbero esplodere. Questo vale anche per molluschi e crostacei. Pericolo di scottature!

In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.

In caso di alimenti con pelle o buccia dura quali per es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

Essiccazione degli alimenti



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

Alimenti a basso contenuto d'acqua



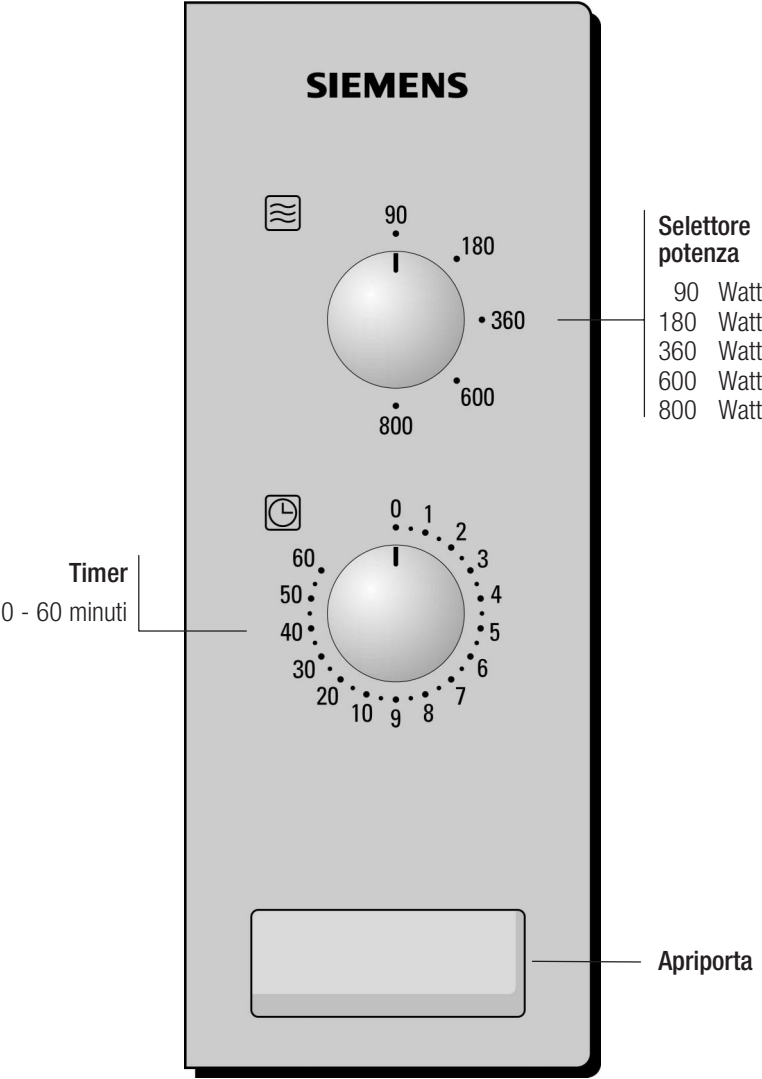
Non scongelare o riscaldare mai alimenti con un basso contenuto d'acqua, come per es. il pane, a potenza troppo elevata o per un tempo troppo prolungato. Pericolo di incendio!

Olio



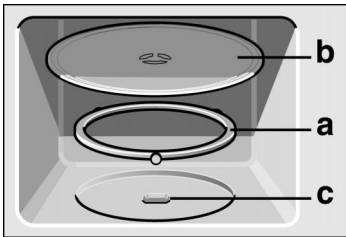
Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio. Pericolo di incendio!

Il pannello comandi



Accessori

Piatto girevole



Inserimento del piatto girevole:

- 1. Disporre l'anello **a** nell'incavo del vano di cottura.
- 2. Incastrare il piatto girevole **b** nell'elemento di trasmissione **c** che si trova al centro del fondo del vano di cottura.

Utilizzare l'apparecchio solo con il piatto girevole inserito. Verificare sempre che sia posizionato in modo corretto.

Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.

Accessori speciali

Gli accessori speciali possono essere acquistati presso il servizio di assistenza tecnica. Si prega di fornire il codice HZ.

Stoviglia per cottura al vapore	HZ 86 D 000
Porta a ribalta	HZ 15 L 560 (acciaio inox) HZ 15 L 760 (alluminio) HZ 15 L 660 (nero)
Nota: Mettere in funzione il forno a microonde solo quando la porta a ribalta è aperta.	

Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Esse permettono di scongelare, riscaldare, fondere e cuocere rapidamente i cibi.

Sperimentate la funzione microonde, ad es. per scaldarvi una tazza d'acqua per il tè.

Prendere una grossa tazza senza decorazioni in oro o argento e metterci dentro un cucchiaino. Riempire la tazza d'acqua e poggiarla sul piatto girevole.

- 1.** Impostare 800 Watt con il selettore della potenza.
- 2.** Impostare 2 minuti con il timer.

Dopo 2 minuti viene emesso un segnale acustico. L'acqua per il tè è calda.

Mentre vi bevete il tè, leggete ancora una volta le indicazioni di sicurezza all'inizio di queste 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 di 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 cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test per stoviglie:

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie. In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test: introdurre la pentola vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza. Controllare regolarmente la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

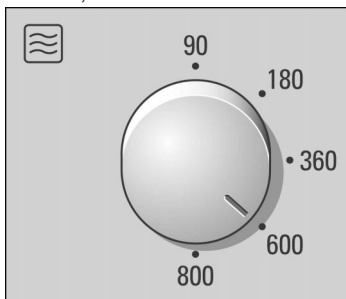
**Potenze
microonde**

Potenza microonde	indicata per
800 Watt	riscaldare liquidi
600 Watt	riscaldare e cuocere cibi
360 Watt	cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
180 Watt	scongelare e continuare la cottura
90 Watt	scongelare cibi delicati

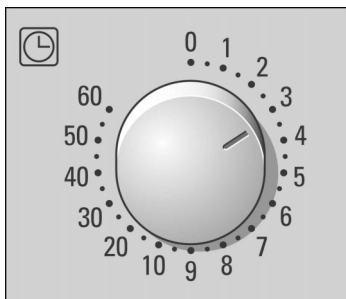
Regolazione

Esempio:

Potenza del forno microonde
600 W, durata 3 minuti



1. Impostare la potenza microonde desiderata servendosi dell'apposito selettore.



2. Impostare il tempo di cottura con il timer.
Per meno di due minuti, selezionare dapprima un tempo maggiore e subito dopo portare il timer in corrispondenza del tempo desiderato.

Il tempo di cottura comincia a scorrere.
Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Correzione

Il tempo di cottura può essere modificato in qualsiasi momento.

Disattivazione anticipata

Il funzionamento del forno a microonde viene interrotto portando il timer in posizione 0.

Avvertenze

Qualora l'apparecchio venga aperto durante il funzionamento, le microonde vengono arrestate e lo scorrere del tempo impostato viene interrotto. Una volta chiusa la porta, l'apparecchio riprende a funzionare.

Qualora nelle tabelle siano indicate due potenze microonde e due tempi, impostare dapprima la prima potenza e il primo tempo e solo dopo il segnale acustico impostare gli altri due valori.

Tabelle e consigli

Indicazioni sulle tabelle

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle sono valori indicativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Esiste a questo proposito una regola approssimativa:
Quantità doppia - durata pressoché doppia,
quantità dimezzata - durata dimezzata.

Posizionare sempre la stoviglia sul piatto girevole.

Scongelamento

Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul piatto girevole.

Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Nel frattempo girare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente.

Lasciar riposare il cibo scongelato per altri 10 - 20 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura. Nel caso del pollame è possibile estrarre le interiora. La carne può essere preparata anche se il nucleo centrale non è ancora del tutto scongelato.

	Quantità	Potenza microonde, Watt durata in minuti	Avvertenze
Carne intera	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
di manzo, maiale, agnello	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
(disossata o con osso)	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, maiale, agnello	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separare i pezzi di carne girandoli
	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.	Se possibile surgelare in posizione piana. Nel frattempo girare ripetutamente e togliere le porzioni di carne già scongelate.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pollame o pezzi 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	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le parti scongelate.
Filetto, cotoletta di pesce, fette			
Verdura, ad es. piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pane, intero	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolci, asciutti	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
ad es. torte morbide	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Dolci, con ripieno succoso	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
ad es. torta di frutta, torta di ricotta	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Scongelare,
riscaldare o
cuocere prodotti
surgelati

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme.

I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.

Girare o mescolare 2-3 volte durante la cottura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti in modo da uniformare la temperatura.

Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

	Quantità	Potenza microonde, Watt durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte (2 - 3 componenti)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	
Minestre	400 g	600 W, 8-10 min.	
Pasticci	500 g	600 W, 10-13 min.	
Carne in umido, ad es. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Separare i pezzi di carne girandoli.
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Eventualmente aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Aggiungere un po' di liquido.

	Quantità	Potenza microonde, Watt durata in minuti	Avvertenze
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8-10 min.	Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo.
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11-16 min.	Cuocere senza l'aggiunta di acqua.

Riscaldare le pietanze

Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.



Quando si riscaldano dei liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino, al fine di evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Con il ritardo di ebollizione viene raggiunta la temperatura di ebollizione senza che si formino le caratteristiche bolle di vapore. Anche un leggero urto del recipiente può causare un improvviso trabocco del liquido caldo o la formazione di spruzzi, con il conseguente rischio di ustioni e lesioni.

Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.

Girare o mescolare più volte durante la cottura.
Controllare la temperatura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti in modo da uniformare la temperatura.

	Quantità	Potenza microonde, Watt durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte (2 - 3 componenti)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bevande	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Mettere un cucchiaino nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ min. 360 W, ca. - 1 min. 360 W, ca. 1½ min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminato il 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 fettine di carne l'una dall'altra.
Pasticcio	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verdure, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Aggiungere un po' di liquido.

Cuocere gli alimenti

Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Di tanto in tanto girare o mescolare.

Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti in modo da uniformare la temperatura.

	Quantità	Potenza microonde, W Durata in minuti	Avvertenze
Polpettone	750 g	600 W, 20 - 25 min.	Si consiglia di cuocere senza coperchio.
Pollo intero, fresco, senza interiora	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Girare 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 le verdure in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua ogni 100 g di verdure.
Contorni, ad es. 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 pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere circa 1 cm di acqua nel contenitore e mescolare.
Riso	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 Min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 Min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia.
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2 - 3 volte con la frusta.
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.

Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa:
quantità raddoppiata = tempo raddoppiato
quantità dimezzata = tempo dimezzato

Il cibo si è asciugato troppo.

La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.

Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.

Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.

Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.

Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.

Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.

La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Avvertenza

Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Si tratta di un fenomeno normale che non compromette la funzione del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Pietanze sperimentate secondo EN 60705

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

Scongelamento con il forno a microonde

Alimento	Potenza microonde W, Durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 5 min. + 90 W, 12 - 15 min.	Piatto in materiale plastico adatto al forno microonde Ø 22 cm

Cottura con il forno a microonde

Alimento	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo	600 W, 5 min. + 180 W, 20 - 25 min.	565 g, teglia in pyrex 22 x 17 cm
Pan di Spagna	600 W, 7 - 9 min.	Teglia in pyrex Ø 22 cm
Polpettone	600 W, 22 - 27 min.	Teglia rettangolare in pyrex, 28 cm

Cura e manutenzione



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



Rischio 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. La superficie potrebbe infatti danneggiarsi. 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.

Detergente

Prima di pulire l'apparecchio disattivare il fusibile nella relativa scatola o staccare la spina.

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 sempre immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume.

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

Speciali detergente 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

Fare asciugare completamente le superfici interne.

Incavo del vano di cottura

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

Piatto girevole e anello

Soluzione alcalina di lavaggio.

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

Pannelli in vetro della porta

Detergente per vetri.

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'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza clienti, tenere presenti le seguenti avvertenze:

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La presa non è inserita	Inserire la spina
	Interruzione di corrente	Verificare che la lampada della cucina funzioni
Il forno a microonde non si accende	La porta non è completamente chiusa	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo
	Il timer non è impostato	Impostare il timer
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito	La potenza microonde impostata è troppo bassa	Selezionare una potenza maggiore
	La quantità di cibo è maggiore del solito	Quantità raddoppiata - tempo quasi raddoppiato
	Le pietanze sono più fredde del solito	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze
Il piatto girevole mentre ruota emette rumori inconsueti (tipo scricchiolii o sibili)	Sporcizia o corpi estranei vicino alla trasmissione del piatto girevole	Pulire l'anello e l'incavo del vano di cottura

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio assistenza adeguatamente qualificati. Interventi di riparazione non conformi possono causare gravi pericoli.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica resta a disposizione per qualunque tipo di riparazione dell'apparecchio. L'indirizzo e il numero telefonico del centro più vicino del servizio di assistenza tecnica sono riportati nella guida telefonica. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Indicare sempre il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. Aprendo la porta dell'apparecchio, la targhetta identificativa si trova in alto a destra. Per evitare di dover cercare a lungo i dati necessari in caso di anomalia, annotare subito qui i codici relativi all'apparecchio.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
Servizio di assistenza tecnica 🏠	

Dati tecnici

Tensione di ingresso	AC220-230 V, 50 Hz
Consumo di potenza	1270 W
Massima tensione di uscita	800 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Dimensioni (HxLxP)	
- Apparecchio	28,0x46,2x32,0 cm
- Vano di cottura	19,4x29,0x30,0 cm
Peso	13,5 kg
Certificazione TÜV	sì
Contrassegno CE	sì

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o 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.

SIEMENS

Om net zoveel plezier te hebben van het koken als van het eten

raden wij u aan deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u uw voordeel doen met alle technische mogelijkheden van de magnetron.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U leert de verschillende onderdelen van uw nieuwe apparaat kennen. En wij laten u stap voor stap zien hoe u het instelt. Het is heel eenvoudig.

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

En voor het geval er een storing optreedt, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen kunt opheffen.

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

En nu smakelijk eten.

Inhoudsopgave

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten	107
Voor het inbouwen	107
Opstellen en aansluiten	108
Hierop moet u letten	109
Veiligheidsvoorschriften	109
Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron	112
Het bedieningspaneel	115
De toebehoren	116
De magnetron	117
Vormen	117
De magnetronvermogens	118
Zo stelt u in	119
Aanwijzingen voor de tabellen	120
Ontdooien	120
Diepvriesgerechten ontdooien, verhitten of garen ..	122
Gerechten verhitten	123
Gerechten garen	124
Tips voor de magnetron	125
Testgerechten volgens EN 60705	126
Onderhoud en reiniging	127
Schoonmaakmiddelen	127
Wat te doen bij storingen?	129
Servicedienst	130
Technische gegevens	131

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 goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de handleiding er dan bij.

Voor het inbouwen

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

Wanneer de aansluitleiding beschadigd is, dient deze om gevaren te voorkomen te worden vervangen door een vakman die geschoold is door de fabrikant.

Opstellen en aansluiten

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Het tafelapparaat op een vaste, gelijke ondergrond (minstens 85 cm boven de vloer) plaatsen. De ventilatiesleuven aan de linker-, achter- en onderkant dienen vrij te blijven.

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

Het stopcontact mag alleen worden aangelegd en de aansluitleiding alleen worden vervangen door een elektrotechnicus. De apparaatstekker dient altijd toegankelijk te zijn.

Geen multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.

Hierop moet u letten

Veiligheids-voorschriften

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 de magnetron alleen gebruiken, wanneer hen dit geleerd is. 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.

Houd kinderen uit de buurt. Verbrandingsgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de oventeur 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 oven 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 de binnenruimte vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

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

Deur en dichting



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

De deur van het apparaat moet goed sluiten. Is de deurdichting 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 microgolfenergie 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 microgolfenergie 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 microgolfenergie moet worden afgenomen, mogen vanwege de hierbij bestaande risico's alleen door vakkrachten worden uitgevoerd.

Veiligheids- instructies voor het gebruik van de magnetron

Bereiding van levensmiddelen



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

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

Magnetronvermogen en -tijd



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

Vormen



Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

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

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

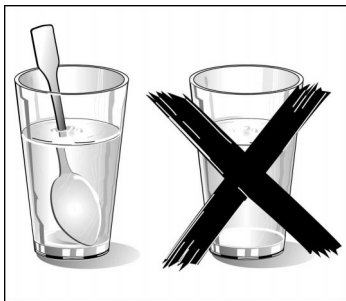
Verpakkingen



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 schaal kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Verbrandingsgevaar!

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

Nooit dranken verwarmen in dicht afgesloten voorwerpen. Kans op explosie!

Alcoholische dranken nooit te 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 het apparaat vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de apparaatdeur 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 exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren.

Verbrandingsgevaar!

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

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

Levensmiddelen drogen

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
Brandgevaar!

Levensmiddelen met een laag watergehalte

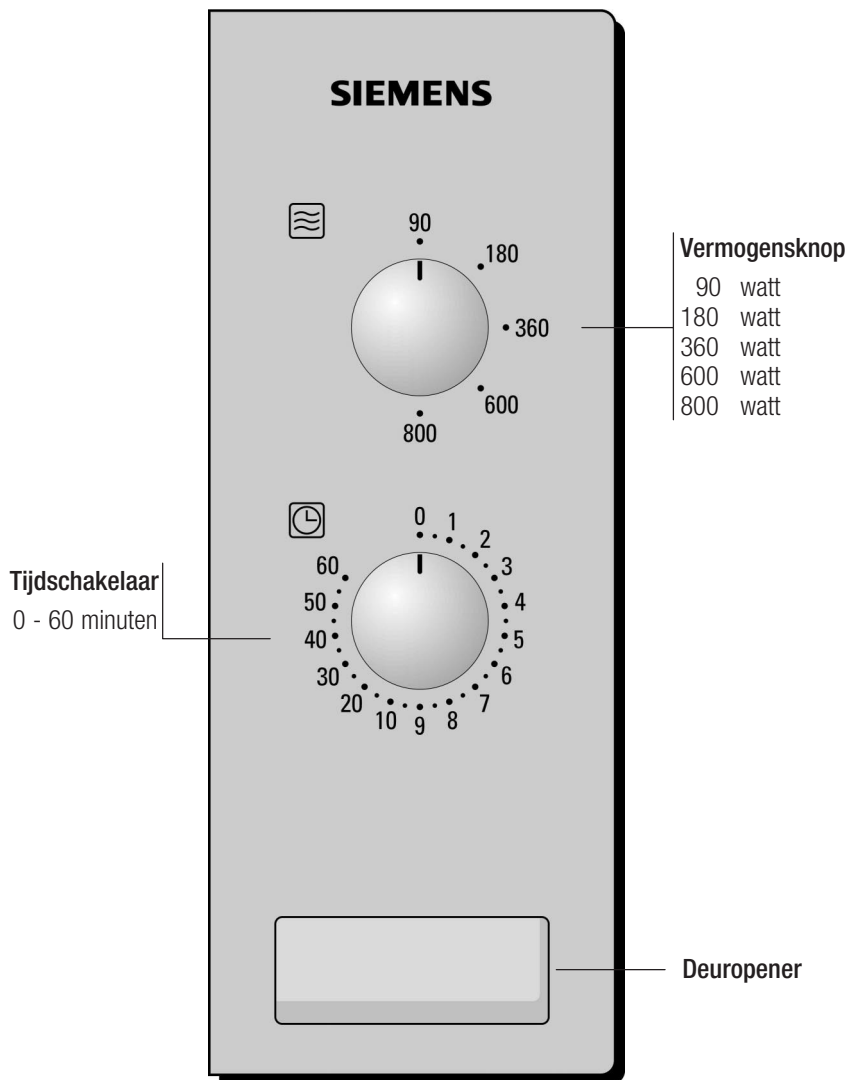
Nooit levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen met een te hoog vermogen of gedurende te lange tijd. Brandgevaar!

Spijsolie



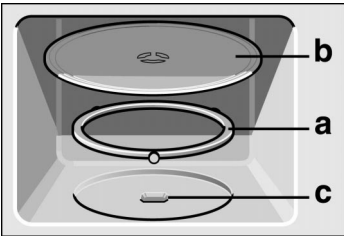
Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.
Brandgevaar!

Het bedieningspaneel



De toebehoren

De draaischijf



U plaatst de draaischijf als volgt:

1. De binnenring **a** in de verdieping in de binnenruimte leggen.
2. De draaischijf **b** in de aandrijving **c** middenin de bodem van de binnenruimte laten inklikken.

Gebruik het apparaat uitsluitend wanneer de draaischijf is ingebracht. Zorg ervoor dat hij goed ingeklikt is.

De draaischijf kan naar links of rechts draaien.

Extra toebehoren

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

Stoomschaal	HZ 86 D 000
Liftdeur	HZ 15 L 560 (edelstaal) HZ 15 L 760 (aluminium) HZ 15 L 660 (zwart)
N.B.: De magnetron alleen met geopende liftdeur gebruiken.	

De magnetron

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

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 theelepel in. Plaats het kopje met water op de draaischijf.

1. Vermogensknop op 800 watt zetten.
2. Met de tijdschakelaar 2 minuten instellen.

Na 2 minuten klinkt een signaal. Het water voor de thee 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, glaskeramiek, 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. Let op! Metaal - zoals een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm afstand van de binnenwanden of de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Vormen testen:

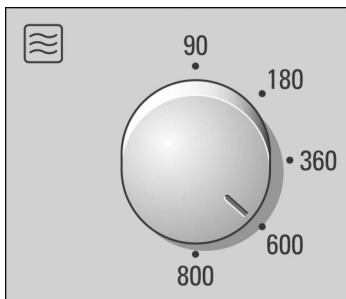
De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten. De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest. Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test: plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. De vorm moet goed koud of handwarm zijn. Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

De magnetron-
vermogens

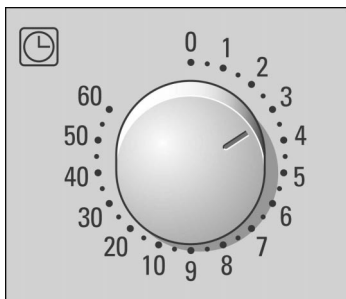
Magnetronvermogen	geschikt voor
800 watt	het verwarmen van vloeistoffen
600 watt	het verwarmen en garen van gerechten
360 watt	het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten
180 watt	het ontdooien en doorkoken
90 watt	het ontdooien van gevoelige gerechten

Zo stelt u in

Voorbeeld:
magnetronvermogen 600 W,
3 minuten



1. Vermogensknop op het gewenste magnetronvermogen zetten.



2. Met de tijdschakelaar de gaartijd instellen.
Bij minder dan twee minuten eerst naar een langere en dan meteen terug naar de gewenste tijd draaien.

De ingestelde gaartijd loopt af.
Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Corrigeren

U kunt de bereidingsduur op elk gewenst moment veranderen.

Vroegtijdig beëindigen

De magnetronfunctie wordt beëindigd wanneer u de tijdschakelaar op 0 zet.

Aanwijzingen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de magnetron onderbroken en blijft de ingestelde tijdsduur behouden. Na het sluiten van de deur wordt de werking voortgezet.

Staan er in de tabellen twee magnetronvermogens en -tijden aangegeven, stel dan eerst het eerste magnetronvermogen en de eerste magnetrontijd in en na het signaal het tweede.

Tabellen en tips

Aanwijzingen voor de tabellen

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

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

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

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

Hiervoor bestaat een vuistregel:

dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur,
halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Plaats de vormen altijd op de draaischijf.

Ontdooien

Leg de diepvriesproducten in een open vorm op de draaischijf.

Kwetsbare delen, zoals kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de ovenwanden niet raken. Hiervanwege de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

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

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

	Hoeveel- heid	Magnetronvermogen, watt tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees in compacte stukken van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, varken, kalf	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Tijdens het keren de stukken vlees van elkaar losmaken.
Gehakt, gemengd	200 g 500 g 800 g	90 W, 10 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooide vlees verwijderen.
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Vis filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar losmaken.
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig doorroeren en ontdooide delen van elkaar losmaken.
Boter	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Verpakking volledig verwijderen.
Brood, heel	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gebak, droog bijv. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Gebakstukken van elkaar losmaken. Alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème.
Gebak, vochtig bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine.

Diepvriesgerechten ontdooien, verhitten of garen

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

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.

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

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

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

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

	Hoeveel- heid	Magnetronvermogen, watt tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2 - 3 componenten)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	
Soepen	400 g	600 W, 8-10 min.	
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-13 min.	
Vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12-17 min.	Tijdens het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Eventueel water, citroensap of wijn toevoegen.
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	

	Hoeveel- heid	Magnetronvermogen, watt tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Wat vloeistof toevoegen
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g 600 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 14-17 min.	Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt.
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water garen

Gerechten verhitten

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



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

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

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

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

	Hoeveel- heid	Magnetronvermogen, watt tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2 - 3 componenten)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Dranken	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Lepel in de vorm doen. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca ½ min. 360 W, ca - 1 min. 360 W, ca 1½ min.	Zonder speen of deksel. na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren!
Soep, 1 kop 2 koppen	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Vlees in saus	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Lapjes vlees van elkaar losmaken.
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Groente, 1 portie 2 porties	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Wat vloeistof toevoegen

Gerechten garen

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.

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

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gehakt	750 g	600 W, 20 - 25 min.	Het beste onbedekt laten garen.
Hele kip vers zonder ingewanden	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Halverwege de bereidingstijd keren.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Groente, vers	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Groente in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g groente 1 - 2 el water toevoegen.
Bijgerechten, bijv. aardappels	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Aardappels in even grote stukken snijden. Water aan de vorm toevoegen tot ongeveer 1 cm hoog, doorroeren.
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 desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Pudding tussendoor met de garde 2 - 3 maal goed roeren.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid = dubbele tijd

halve hoeveelheid = halve tijdsduur

Het gerecht is te droog geworden.

Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.

Het gerecht is aan het einde van de ingestelde tijd nog niet ontdooit, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooit.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht meerdere malen te keren.
N.B.	Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal. De functie van de magnetron blijft hierbij intact. Veeg het condenswater er na de bereiding uit.

Testgerechten volgens EN 60705

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

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 5 min. + 90 W, 12 - 15 min.	Voor de magnetron geschikte kunststof plaat Ø 22 cm

Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla	600 W, 5 min. + 180 W, 20 - 25 min.	565 g, Pyrex-vorm 22 x 17 cm
Biscuittaart	600 W, 7 - 9 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm
Gehakt	600 W, 22 - 27 min.	Pyrex-cakevorm, 28 cm

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.

Schoonmaakmiddelen

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

Het apparaat aan de buitenkant en de ovenruimte 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.

Ovenruimte

De binnenvlakken grondig laten drogen.

Verdieping in de ovenruimte

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.

Ruiten van de deur

Glasreiniger.

Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Afdichting

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	Aanwijzingen/oplossing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet ingestoken	Insteken.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klemzitten.
	Tijdschakelaar niet ingesteld	Tijdschakelaar instellen.
De gerechten worden langzamer heet dan tot nu toe	te klein magnetronvermogen ingesteld	hoger vermogen kiezen.
	de hoeveelheid voedsel in het apparaat is groter dan anders	dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.
	de gerechten waren kouder dan anders	De gerechten tussentijds doorroeren of omkeren.
Van de draaischijf komt een krassend of slijpend geluid	Vervuiling of een voorwerp in het bereik van de draaischijfaandrijving	Binnenring en verdieping in de binnenruimte reinigen.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Servicedienst

Moet uw apparaat gerepareerd worden, dan staat onze servicedienst voor u klaar. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicedienstcentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
Klantenservice 📞	

Technische gegevens

Ingangsspanning	AC220-230 V, 50 Hz
Vermogensverbruik	1270 W
Maximaal uitgangsvermogen	800 W
Magnetronfrequentie	2450 MHz
Afmetingen (HxBxD)	
- apparaat	28,0x46,2x32,0 cm
- binnenruimte	19,4x29,0x30,0 cm
Gewicht	13,5 kg
TÜV-getest	ja
CE-markering	ja

Dit apparaat beantwoordt 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.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.