

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 für viele gebräuchliche Gerichte und Einstellwerte. Alles in unserem Kochstudio getestet.

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

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

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

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

Gebrauchsanleitung	1-41
Mode d'emploi	42-83
Istruzioni per l'uso	84-125
Gebruiksaanwijzing	126-168

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
Vor dem Einbau	4
Aufstellen und Anschließen	4
Worauf Sie achten müssen	5
Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	8
Das Bedienfeld	11
Versenkbare Schalter	12
Die Heizarten	12
Das Zubehör	12
Vor der ersten Benutzung	14
Uhrzeit einstellen	14
Garraum aufheizen	15
Die Mikrowelle	15
Geschirr	16
Die Mikrowellen-Leistungen	16
So stellen Sie ein	17
Hinweise zu den Tabellen	18
Auftauen	18
Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen	20
Speisen erhitzen	21
Speisen garen	22
Tipps zur Mikrowelle	24
Grillen	25
So stellen Sie ein	25
Grilltabelle	26

Inhaltsverzeichnis

Mikrowelle und Grill kombiniert	27
So stellen Sie ein	27
Grill mit Mikrowelle kombiniert	28
Programm-Automatik	29
So stellen Sie ein	30
Auftauprogramme	31
Garprogramme	32
Kombi- Garprogramm	33
Prüfgeräte nach EN 60705	34
Memory	35
Memory speichern	35
Memory starten	36
Signaldauer ändern	37
Pflege und Reinigung	37
Reinigungsmittel	38
Eine Störung, was tun?	39
Kundendienst	40
Technische Daten	41

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

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

Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanleitung 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

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

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

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

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

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

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät 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. Die Geräteinnenflächen und Heizelemente werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

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

Die Geräte-Oberseite nie als Ablagefläche verwenden.
Brandgefahr!

Garraum



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

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

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

Das Mikrowellengerät nie ohne Drehteller benutzen.

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

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

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

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

Verbrennungsgefahr!

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

Gerätetür und Dichtung



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

Die Gerätetür muss gut schließen.

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

Umgebung



Kurzschlussgefahr!

Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

Dieses Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Reinigung



Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden!

Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

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

Mikrowellen-Energie entweicht!

Reparaturen



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

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

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

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

Nie die Garraumlampe selbst austauschen. Rufen Sie den Kundendienst.

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

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln



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

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

Mikrowellen-Leistung und -Zeit



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

Geschirr



Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

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

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

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

Verpackungen



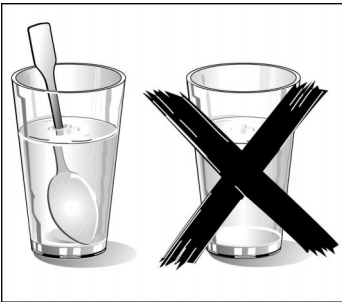
Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!

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

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!

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

Getränke



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

Nie Getränke in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen. Explosionsgefahr!

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

Babynahrung



Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder Sauger.
Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln.
Nur so verteilt sich die Wärme gleichmäßig.
Verbrennungsgefahr!
Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

Lebensmittel mit Schalen oder Häuten



Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere.
Verbrennungsgefahr!
Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen.

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

Lebensmittel trocknen



Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
Brandgefahr!

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt



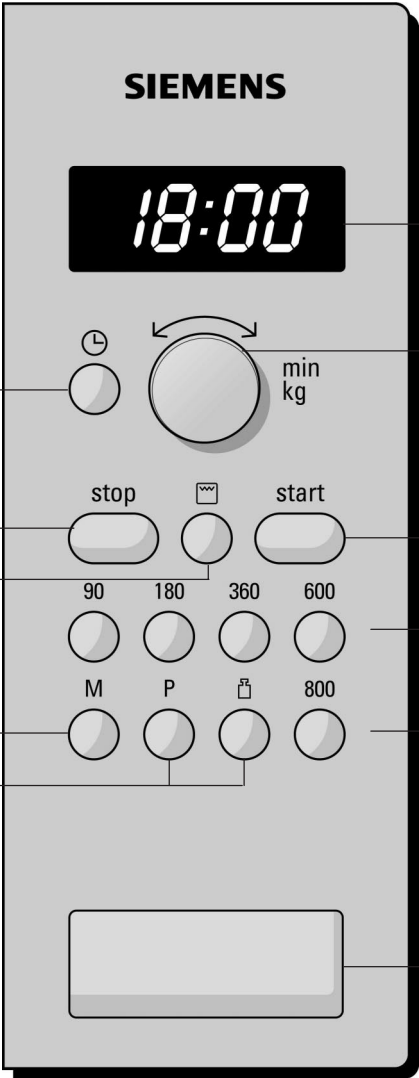
Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen. Brandgefahr!

Speiseöl



Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.
Brandgefahr!

Das Bedienfeld



Anzeige
für Uhrzeit und Dauer

Drehknopf
Zum Einstellen von
Uhrzeit und Dauer oder
zum Einstellen der
Programmautomatik

Taste start

**Tasten für
Mikrowellen-Leistungen**
90 Watt
180 Watt
360 Watt
600 Watt
800 Watt

Türöffner

**Tasten für
Programmautomatik**
P = Taste Programm
☞ = Taste Gewicht

Versenkbare Schalter

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

Die Heizarten

Mikrowellen

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

Mikrowellenleistungen:

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

Grill

Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

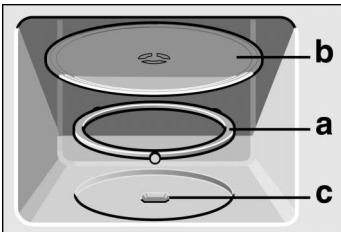
Grill kombiniert mit Mikrowelle

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Die Gerichte werden knusprig und braun. Es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

Das Zubehör

Der Drehteller

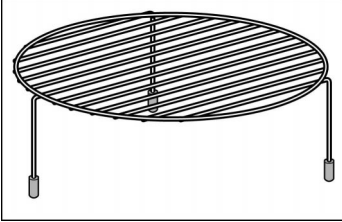
So setzen Sie den Drehteller ein:



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

Benutzen Sie das Gerät nur mit eingesetztem Drehteller. Achten Sie darauf, dass er richtig eingerastet ist.
Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Rost



Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast oder als Stellfläche, z. B. für flache Auflaufformen.
Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

Sonderzubehör

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

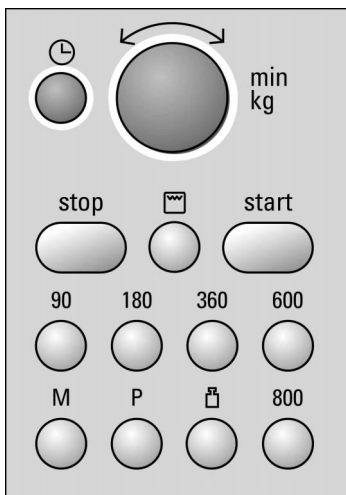
Dampfgargeschirr	HZ 86 D 000
------------------	-------------

Vor der ersten Benutzung

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

Uhrzeit einstellen

Die dunklen Tasten im Bild benötigen Sie zum Einstellen



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

Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

Ausblenden der Uhrzeit

Uhr drücken und danach stop drücken.
Die Anzeige ist dunkel.

Wiedereinstellen der Uhrzeit

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

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

Einstellen wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

Garraum aufheizen

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

1. Grill  drücken.

In der Anzeige erscheint 10:00 min

2. start drücken.

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

Die Mikrowelle

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

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

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

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

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

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

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

Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen.
Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

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

Geschirrtest:

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

Die Mikrowellen-Leistungen

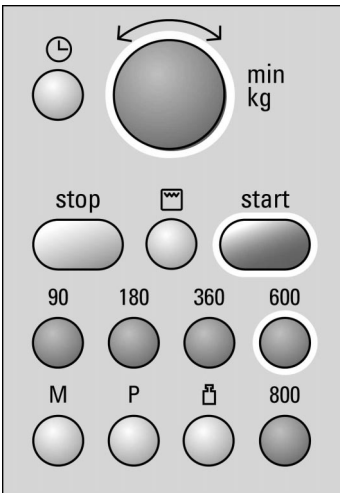
Mikrowellen-Leistung	geeignet zum
800 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten
600 Watt	Erhitzen und Garen von Speisen
360 Watt	Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
180 Watt	Auftauen und Weitergaren
90 Watt	Auftauen empfindlicher Speisen

Hinweis

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

So stellen Sie ein

Beispiel:
600W



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

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

Mit dem Drehknopf die Dauer ändern und erneut starten.

Anhalten

stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen wieder start drücken.

Löschen

stop zweimal drücken oder Tür öffnen und stop einmal drücken.

Hinweis

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

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus.

Nach dem Betrieb läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

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

Tabellen und Tipps

Hinweise zu den Tabellen

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

Auftauen

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

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

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

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

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

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.

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

Speisen erhitzen

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



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

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

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

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

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 Min.	

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

Speisen garen

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

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.

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
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 Speisenmenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:

Doppelte Menge = doppelte Zeit

halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

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

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

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

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

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

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

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

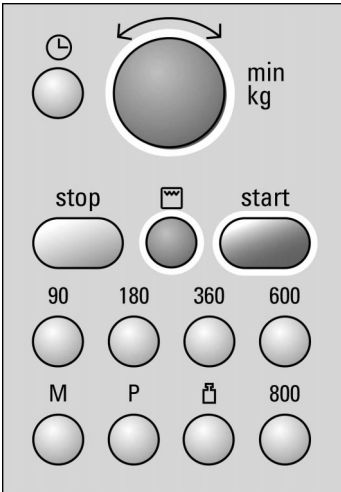
Hinweis

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.

Grillen

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

So stellen Sie ein



1. Grill drücken.
In der Anzeige erscheinen 10:00 min und das Symbol .
2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.
3. start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

Mit dem Drehknopf die Dauer ändern und erneut starten.

Anhalten

stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen wieder start drücken.

Korrektur

Die eingestellte Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

Löschen

stop zweimal drücken oder Tür öffnen und stop einmal drücken.

Grilltabelle

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

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

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

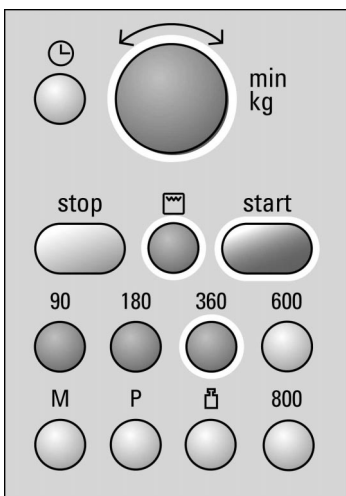
	Menge	Zubehör	Zeit in Minuten
Toastbrot vortoasten	2 - 4 Scheiben	Rost	1. Seite: ca. 2 - 4 Min. 2. Seite: ca. 2 - 3 Min.
Toast überbacken	2 - 4 Scheiben	Rost	Je nach Belag: ca. 5 - 7 Min.
Suppen überbacken, z.B. Zwiebelsuppe	2 - 4 Tassen	Drehteller	15 - 20 Min.

Mikrowelle und Grill kombiniert

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

So stellen Sie ein

Beispiel:
360W, Grill , 5 Minuten



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

Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

Mit dem Drehknopf die Dauer ändern und erneut starten.

Anhalten

stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen wieder start drücken.

Löschen

stop zweimal drücken oder Tür öffnen und stop einmal drücken.

Hinweis

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

Grill mit Mikrowelle kombiniert

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

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

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

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

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

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

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

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Zubehör	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	360 W + Grill 40 - 50 min.	Derhteller	1 - 2 mal wenden.
Hackbraten	ca. 750 g	360 W + Grill 25 - 35 min.	Drehteller	Maximal 6 cm hoch.
Hähnchenteile klein, z. B. Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel	ca. 800 g	360 W + Grill 25 - 35 min.	Geschirr auf dem Rost	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wen- den.
Hähnchenflügel, mariniert, gefroren	ca. 800 g	360 W + Grill 15 - 25 min.	Geschirr auf dem Rost	Nicht wenden.
Nudelaufauf (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	360 W + Grill 25 - 35 min.	Drehteller	Mit Käse bestreuen. Maximal 5 cm hoch.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln)	ca. 1000 g	360 W + Grill 30 - 40 min.	Drehteller	Maximal 4 cm hoch.

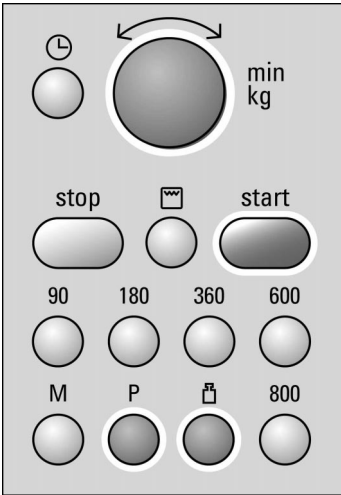
	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Zubehör	Hinweise
Fisch, überbacken	ca. 400 g	360 W + Grill 20 - 25 min.	Drehteller	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf	ca. 1000 g	360 W + Grill 30 - 35 min.	Drehteller	Maximal 5 cm hoch.
Gemüsespieße	4 - 5 Stück	180 W + Grill 15 - 20 Min.	Rost	Holzspieße verwenden.
Fisch-Spieße	4 - 5 Stück	180 W + Grill 10 - 15 Min.	Rost	Holzspieße verwenden.
Speckscheiben	ca. 8 Scheiben	180 W + Grill 10 - 15 Min.	Rost	

Programm-Automatik

Mit der Programm-Automatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und Speisen schnell und problemlos zubereiten.
Ihr Mikrowellengerät verfügt über 8 Automatik-Programme.

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

So stellen Sie ein



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

Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

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

Zweimal stop drücken und neu einstellen.

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

Zweimal stop drücken.

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

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

Nach Ablauf der Zeit

Korrektur

Anhalten

Löschen

Hinweise

Auftauprogramme

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

Lebensmittel vorbereiten

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

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

Geschirr

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

Ruhezeit

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

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

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

Signal

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

Achtung!

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

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

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Brot	P 04	0,2-1,0 kg

Garprogramme

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

Geschirr

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

Lebensmittel vorbereiten

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

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

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

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

Signal

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

Ruhezeit

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

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

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

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Gemüse	P 07	0,15-1,0 kg

Kombi-Garprogramm

Lebensmittel vorbereiten	Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.	
Geschirr	Garen Sie die Lebensmittel in einem nicht zu großen, hitzebeständigen Geschirr, das mikrowellengeeignet ist.	
Ruhezeit	Das Lebensmittel nach Ablauf des Programmes zum Temperatúrausgleich noch 5-10 Minuten ruhen lassen.	

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

Prüfgerichte nach EN 60705

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

Garen mit Mikrowelle

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

Auftauen mit Mikrowelle

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

Garen mit Mikrowelle kombiniert

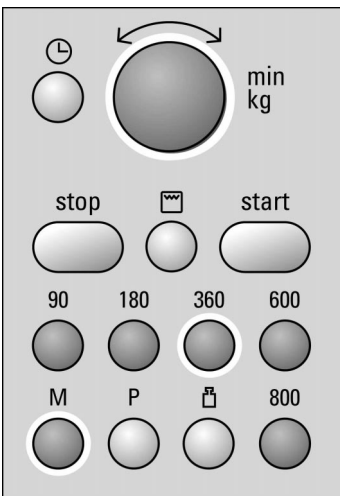
Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Kartoffelgratin	Grill+360 W, 35-40	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen

Memory

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

Memory speichern

Beispiel:
360 W, 25 Minuten



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

Die Einstellung ist gespeichert.

Hinweise

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

Mehrere Mikrowellen-Leistungen nacheinander können Sie nicht speichern.

Automatik-Programme können Sie nicht speichern.

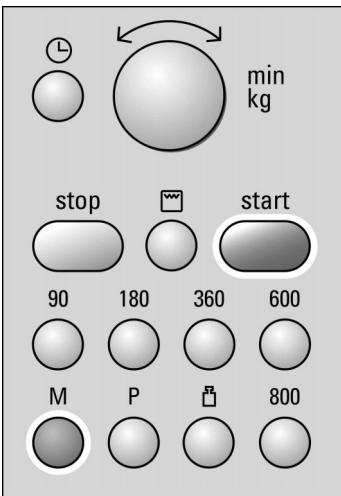
Memory können Sie auch speichern und sofort starten. Drücken Sie zum Schluss nicht "M" sondern start.

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

Memory starten

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

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



Die Dauer ist abgelaufen

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

Anhalten

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

Einstellung löschen

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

Signaldauer ändern

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

Dazu drücken Sie ca. 6 Sekunden lang Start.

Die neue Signaldauer wird übernommen. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Möglich sind:

Signaldauer kurz – 3 Töne

Signaldauer lang – 30 Töne.

Pflege und Reinigung



Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.



Stromschlag-Gefahr!

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



Verbrennungsgefahr!

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

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

☐ keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.

☐ keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung der Dichtung.

☐ keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Reinigungsmittel

Vor dem Reinigen Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
Gerät außen und Garraum mit einem feuchten Tuch und mildern Reinigungsmittel säubern. Mit einem sauberen Tuch nachtrocknen.

Gerät außen

mit Edelstahlfront

Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen.
Bevor Sie das Gerät wieder bedienen, alle Teile und die Oberfläche gut trocknen lassen.
Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Garraum

Garraum aus Edelstahl

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

Vertiefung im Garraum

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

Drehteller und Rollenring

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

Rost

Heiße Spüllauge. Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler.

Türscheiben

Glasreiniger
Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Dichtung

Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker wurde nicht eingesteckt.	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
In der Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie Stop.
	Nach dem Einstellen wurde Start nicht gedrückt.	Drücken Sie start oder löschen Sie die Einstellung mit Stop.
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Start wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie Start.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge – doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes.	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst. Den Grill ohne Mikrowelle können Sie verwenden.

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die 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
Grill-Leistung	1000 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	28,0x45,3x32,0 cm
- Garraum	19,4x29,0x30,0 cm
Rahmen 60er Möbel	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Rahmen 50er Möbel	38,2 x 49,4 x 2,0 cm
Gewicht	
Gewicht	13,5 kg
TÜV-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

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

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

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 les valeurs de réglage pour de nombreuses recettes courantes. 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	45
Avant l'encastrement	45
Installation et branchement	45
Remarques importantes	46
Consignes de sécurité	46
Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes	49
Le bandeau de commande	52
Sélecteurs escamotables	53
Les modes de cuisson	53
Les accessoires	53
Avant la première utilisation	55
Réglage de l'heure	55
Chauffer le compartiment de cuisson	56
Les micro-ondes	56
Récipient	57
Les puissances micro-ondes	57
Réglages	58
Remarques relatives aux tableaux	59
Décongélation	59
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	61
Réchauffer des mets	62
Cuire des mets	63
Astuces concernant les micro-ondes	65
Grillades	66
Réglages	66
Tableau de grillades	67

Table de matières

Micro-ondes et gril combinés	68
Réglages	68
Gril combiné aux micro-ondes	69
Programmes automatiques	71
Réglages	71
Programmes de décongélation	72
Programmes de cuisson	73
Programme de cuisson combiné	74
Plats tests selon EN 60705	75
Memory	76
Mémoriser Memory	76
Démarrer Memory	77
Modifier la durée du signal	78
Entretien et nettoyage	78
Nettoyants	79
Incidents et dépannage	80
Service après-vente	82
Caractéristiques techniques	83

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

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

Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Veuillez respecter la notice de montage spéciale.

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

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

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

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

Remarques importantes

Consignes de sécurité

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

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

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

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

Enfants et micro-ondes

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

Surfaces chaudes



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

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

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

Compartiment de cuisson



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

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

Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Il y a risque de surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, 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 l'appareil. Risque de brûlures ! Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'appareil.

Porte de l'appareil et joint



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

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

Environnement



Risque de court-circuit !

Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.

Utiliser cet appareil exclusivement dans des locaux fermés.

Nettoyage



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

Court-circuit, risque de choc électrique !

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

Réparations



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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes

Préparation d'aliments



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

Les enfants ne doivent utiliser des appareils 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.

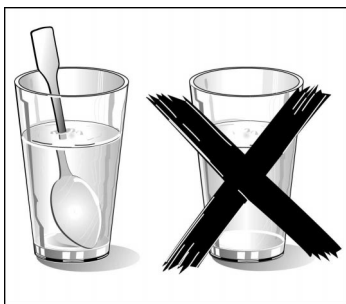
Emballages



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 !

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



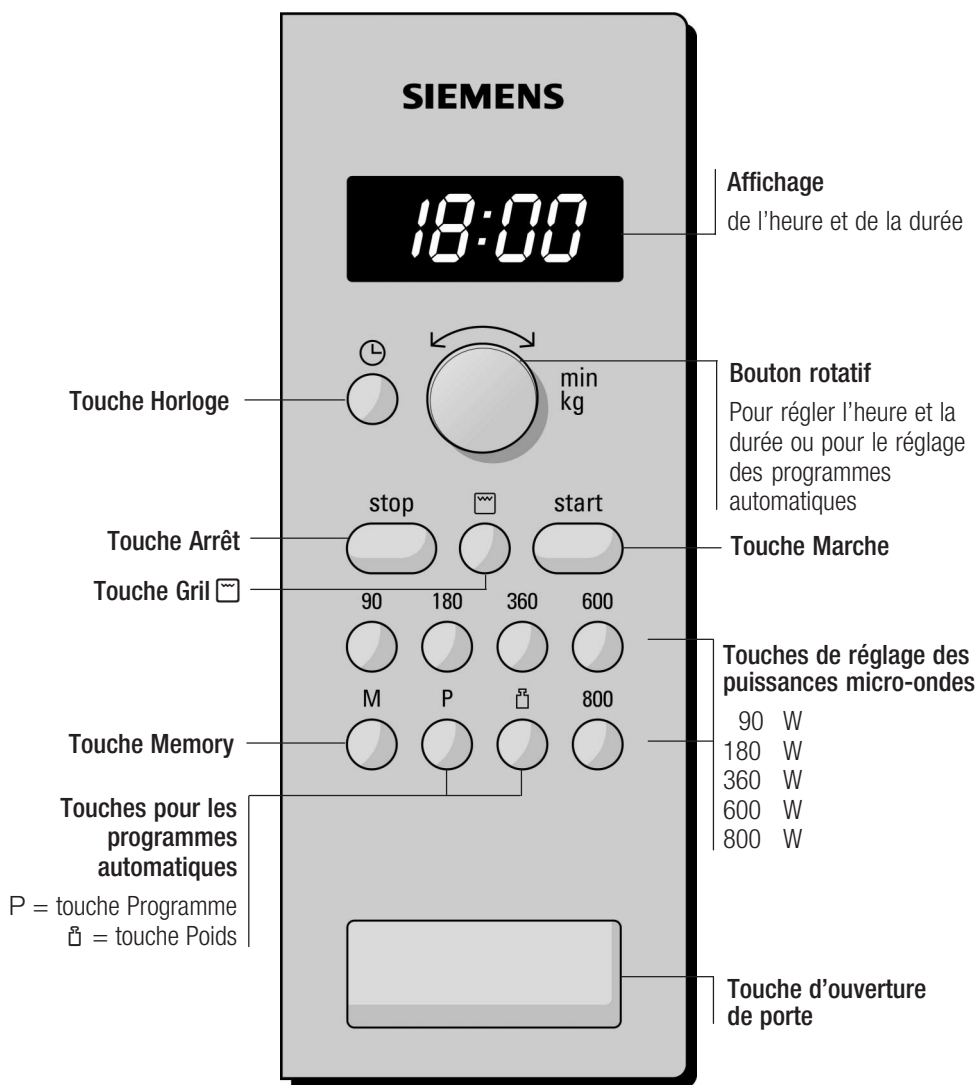
Ne décongelez ou ne réchauffez jamais des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risque d'incendie !

Huile alimentaire



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

Le bandeau de commande



Sélecteurs escamotables

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

Les modes de cuisson

Micro-ondes

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

Puissances micro-ondes :

- 800 W pour chauffer des liquides.
- 600 W pour chauffer et faire cuire des mets.
- 360 W pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des mets délicats.
- 180 W pour décongeler et poursuivre la cuisson.
- 90 W pour décongeler des mets délicats.

Gril

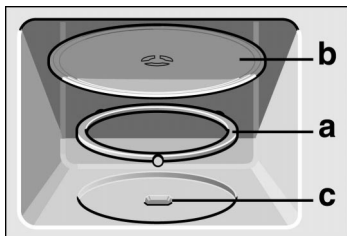
Vous pouvez faire griller des steaks, saucisses, poissons ou toasts.

Gril combiné aux micro-ondes

Dans ce cas, le gril fonctionne en même temps que les micro-ondes. Les mets seront croustillants et dorés. C'est plus rapide et vous économisez de l'énergie.

Les accessoires

Le plateau tournant



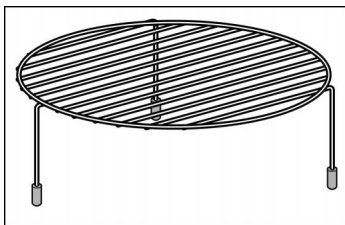
Mise en place du plateau tournant :

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.

Grille



Grille pour griller, p.ex. des steaks, saucisses ou des toasts ou comme surface support, p.ex. pour des plats à gratin.

Placez la grille sur le plateau tournant.

Accessoires en option

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

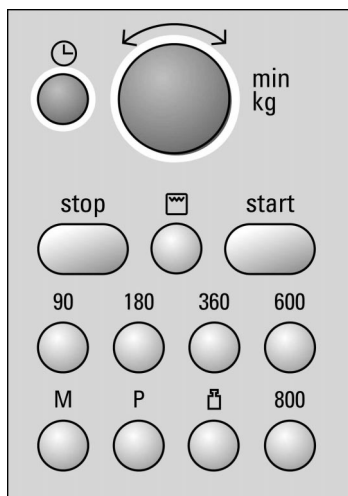
Vaisselle pour cuisson à la vapeur	HZ 86 D 000
------------------------------------	-------------

Avant la première utilisation

Après le raccordement de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros s'allument dans la zone d'affichage.

Réglage de l'heure

Pour le réglage, vous vous servez des touches foncées dans l'illustration



1. Appuyez sur la touche Horloge .
Dans l'affichage apparaissent 12:00 h et .
2. Régler l'heure au moyen du bouton rotatif.
3. Appuyer sur la touche Horloge .
 s'éteint dans l'affichage.

L'heure actuelle est réglée.

Masquer l'heure

Appuyer sur la touche Horloge  et ensuite sur la touche stop.
L'affichage est obscurci.

Réafficher l'heure

Appuyez sur la touche Horloge .
Dans l'affichage apparaît 12:00. Régler comme décrit sous le point 2 et 3.

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

Régler comme décrit sous le point 1 à 3.

Chauffer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment vide pendant 10 minutes, porte fermée et le plateau tournant en place.

1. Appuyer sur la touche Gril .

Dans l'affichage apparaît 10:00 min

2. Appuyer sur la touche start.

Un signal retentit après écoulement du temps.

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

Les micro-ondes

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

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

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. Appuyer sur 800.
2. Avec le bouton rotatif, régler sur 1:30 min.
3. Appuyer sur start.

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

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

Réceptient

Réceptients appropriés

Sont appropriés des réceptients 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.

Réceptients inappropriés

Des réceptients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les réceptients 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 réceptient 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 réceptient doit être froid ou tiède. S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre réceptient 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

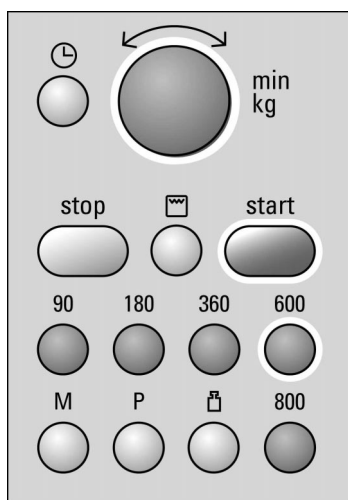
360 Watts	Faire cuire de la viande et réchauffer des mets délicats
180 Watts	Décongeler et poursuivre la cuisson
90 Watts	Décongeler des mets délicats

Remarque

Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 800 W pour 30 minutes, 600 W pour une heure, les autres puissances pour respectivement 1 heure et 39 minutes.

Réglages

Exemple :
600 W



1. Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.
Dans l'affichage, la puissance micro-ondes réglée s'allume et 1:00 min apparaît.

2. Régler la durée au moyen du bouton rotatif.

3. Appuyer sur start.

La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen du bouton rotatif et redémarrer.

Arrêter

Appuyer une fois sur stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur start après avoir fermé la porte.

Annuler	Appuyer deux fois sur stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur stop.
Remarque	Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.
Ventilateur de refroidissement	Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. Après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps. L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

Tableaux et conseils

Remarques relatives aux tableaux

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

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

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

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

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.

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

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

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 20 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. 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.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, Watts, durée en minutes	Remarques
Gâteau, sec	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Séparer les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème.
p.ex. génoise	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gâteau, fondant	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine.
p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	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.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, Watts, durée en minutes	Remarques
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.
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-onidable 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-onidable.

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.

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, Watts, 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.

Réglez 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.

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

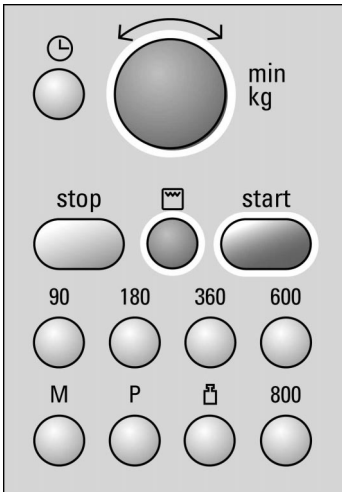
Remarque

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

Grillades

Un gril puissant assure une chaleur intense sur la surface et un brunissage uniforme des aliments.

Réglages



1. Appuyer sur la touche Gril .
10:00 min et le symbole  apparaissent dans l'affichage.
2. Régler la durée au moyen du bouton rotatif.
3. Appuyer sur start.

La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen du bouton rotatif et redémarrer.

Arrêter

Appuyer une fois sur stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur start après avoir fermé la porte.

Corriger

Vous pouvez corriger à tout moment la durée réglée.

Annuler

Appuyer deux fois sur stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur stop.

Tableau de grillades

Grillez toujours avec la porte du compartiment de cuisson fermée et sans préchauffage.

Toutes les valeurs indiquées sont des valeurs indicatives qui peuvent varier en fonction de la nature de l'aliment.

Placez la grille sur le plateau tournant.

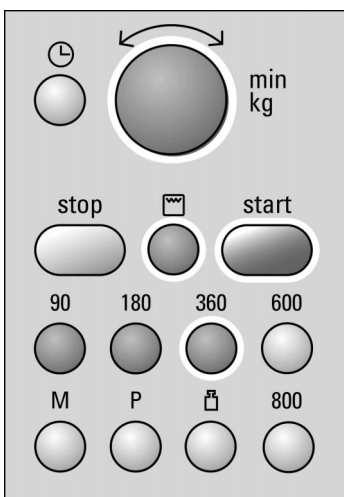
	Quantité	Accessoire	Temps en minutes
Brunir des toasts	2 - 4 tranches	Grille	1. face : env. 2 - 4 min. 2. face : env. 2 - 3 min.
Gratiner des toasts	2 - 4 tranches	Grille	Selon la garniture : env. 5 - 7 min.
Gratiner des soupes, p.ex. soupe à l'oignon	2 - 4 tasses	Plateau tournant	15 - 20 min.

Micro-ondes et gril combinés

Vous pouvez régler le gril et les micro-ondes simultanément. Les mets seront croustillants et dorés. C'est plus rapide et vous économisez de l'énergie.

Réglages

Exemple :
360 W, Gril ☐, 5 minutes



1. Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.
Dans l'affichage, la puissance micro-ondes réglée s'allume et 1:00 min apparaît.
2. Appuyer sur la touche Gril ☐.
3. Régler la durée au moyen du bouton rotatif.
4. Appuyer sur start.

La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen du bouton rotatif et redémarrer.

Arrêter

Appuyer une fois sur stop ou ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur start après avoir fermé la porte.

Annuler

Appuyer deux fois sur stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur stop.

Remarque

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

Gril combiné aux micro-ondes

Placez le récipient toujours sur le plateau tournant et ne couvrez pas les mets.

Pour le rôtissage, utilisez un moule à bord haut. Le compartiment de cuisson restera ainsi plus propre.

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

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

Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez le mets après le temps plus court indiqué.

Laissez reposer la viande encore env. 5 - 10 minutes avant de l’entamer. Le jus de viande se répartit ainsi uniformément et ne s’écoulera pas lorsque vous entamez la viande.

Poursuivez la cuisson des soufflés et gratins encore 5 minutes, l’appareil éteint.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W durée en minutes	Accessoire	Remarques
Rôti de porc, p.ex. échine	env. 750 g	360 W + Gril 40 - 50 min.	Plateau tournant	Retourner 1 - 2 fois.
Rôti de viande hachée	env. 750 g	360 W + Gril 25 - 35 min.	Plateau tournant	Au maximum 6 cm d'épaisseur.
Petits morceaux de poulet, p.ex. cuisses ou ailes de poulet	env. 800 g	360 W + Gril 25 - 35 min.	Récipient sur la grille	Les placer coté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Ailes de poulet marinées, surgelées	env. 800 g	360 W + Gril 15 - 25 min.	Récipient sur la grille	Ne pas les retourner.
Gratin de pâtes (à base d'ingrédients pré-cuits)	env. 1000 g	360 W + Gril 25 - 35 min.	Plateau tournant	Parsemer de fromage. Au maximum 5 cm de hauteur.

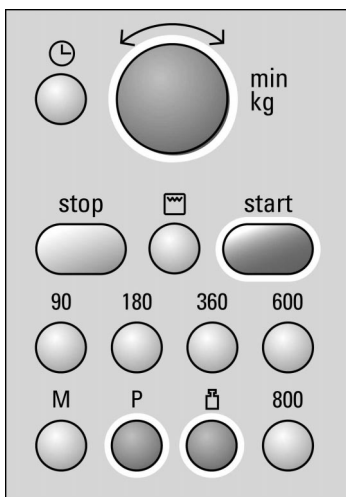
	Quantité	Puissance micro-ondes, W durée en minutes	Accessoire	Remarques
Gratin dauphinois (à base de pommes de terre crues)	env. 1000 g	360 W + Gril 30 - 40 min.	Plateau tournant	Au maximum 4 cm de hauteur.
Poisson, gratiné	env. 400 g	360 W + Gril 20 - 25 min.	Plateau tournant	Décongeler au préalable le poisson surgelé.
Soufflé au fromage blanc	env. 1000 g	360 W + Gril 30 - 35 min.	Plateau tournant	Au maximum 5 cm de hauteur.
Brochettes de légumes	4 - 5 brochettes	180 W + Gril 15 - 20 min.	Grille	Utiliser des piques en bois.
Brochettes de poisson	4 - 5 brochettes	180 W + Gril 10 - 15 min.	Grille	Utiliser des piques en bois.
Tranches de poitrine	env. 8 tranches	180 W + Gril 10 - 15 min.	Grille	

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez facilement décongeler des aliments et préparer des plats rapidement et sans problème. Votre appareil micro-ondes possède 8 programmes automatiques.

Dans les tableaux vous trouverez les aliments appropriés et la fourchette de poids pour chaque programme. Vous pouvez régler tout poids à l'intérieur de la fourchette de poids.

Réglages



1. Appuyer répétitivement sur « P », jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse.
2. Appuyer sur . P s'allume dans l'affichage et un poids de référence est affiché.
3. Régler le poids du mets au moyen du bouton rotatif.
4. Appuyer sur start.

La durée du programme s'écoule visiblement.

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

Appuyer deux fois sur stop et régler de nouveau.

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

Appuyer deux fois sur stop.

Après l'écoulement du temps

Corriger

Arrêter

Annuler

Remarques

Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Réappuyez sur start après avoir fermé la porte.

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

Programmes de décongélation

Préparation des aliments

Avec les 4 programmes de décongélation vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

Utilisez des aliments qui ont été congelés et stockés si possible à plat et par portion, à -18 °C.

Pour la décongélation, retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.

Récipient

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

Temps de repos

L'aliment dégelé devrait encore reposer 10-30 minutes afin que la température s'égalise à l'intérieur.

Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Séparez les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos.

Ensuite vous pouvez continuer à transformer les aliments, même si les gros morceaux de viande sont éventuellement encore gelés au coeur. En cas de volaille, vous pouvez maintenant retirer les abats.

Signal

Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Réappuyez sur start après avoir fermé la porte.

Attention !

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

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

Programmes de cuisson

Avec les 3 programmes de cuisson vous pouvez faire cuire du riz, des pommes de terre ou des légumes.

Récipient

Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient micro-ondable avec un couvercle. Pour du riz, utilisez un grand moule à bord haut.

Préparation des aliments

Pesez l'aliment. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.

Riz : N'utilisez pas de riz en sachet.
Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications du fabricant sur l'emballage. C'est généralement deux à trois volumes d'eau pour un volume de riz.

Pommes de terre : Pour des pommes de terre à l'anglaise, coupez les pommes de terre fraîches en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à.s. d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Légumes frais : Pesez les légumes frais, nettoyés. Coupez les légumes en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à.s. d'eau pour 100 g de légumes.

Signal

Pendant le déroulement du programme, un signal retentit après un certain temps. Remuez l'aliment.

Temps de repos

Remuez l'aliment encore une fois à la fin du programme. Laissez reposer l'aliment encore 5-10 minutes afin que la température s'égalise à l'intérieur.

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

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

Programme de cuisson combiné

Préparation des aliments

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

Récipient

Faites cuire les aliments dans un récipient micro-ondable pas trop grand, résistant à la chaleur.

Temps de repos

A la fin du programme, laissez reposer l'aliment encore 5-10 minutes afin que la température s'égalise à l'intérieur.

Aliment	Numéro du programme	Fourchette de poids
Soufflé surgelé, jusqu'à 3 cm de hauteur	P 08	0,4-0,9 kg

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.

Cuisson avec les micro-ondes

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

Décongeler avec les micro-ondes

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

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

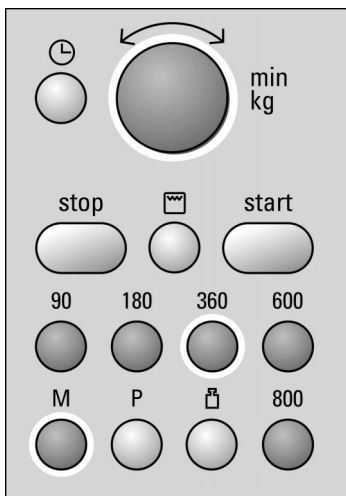
Plat	Puissance micro-ondes, Watts, durée en minutes	Remarques
Gratin dauphinois	Gril+360 W, 35-40	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant

Memory

Avec la fonction Memory vous pouvez composer votre propre programme. Cela est utile p.ex. si vous préparez un plat assez souvent. Vous pouvez mémoriser le réglage et l'appeler à tout moment.

Mémoriser Memory

Exemple :
360 W, 25 minutes



1. Appuyer sur « M ».
« M » s'allume dans l'affichage.
2. Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.
« M », la puissance désirée et 1:00 min. s'allument dans l'affichage.
3. Régler la durée au moyen du bouton rotatif.
4. Confirmer par « M ».
L'heure se réaffiche.

Le réglage est mémorisé.

Remarques

Vous pouvez aussi mémoriser uniquement le gril ou le gril combiné aux micro-ondes.

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

Vous ne pouvez pas mémoriser les programmes automatiques.

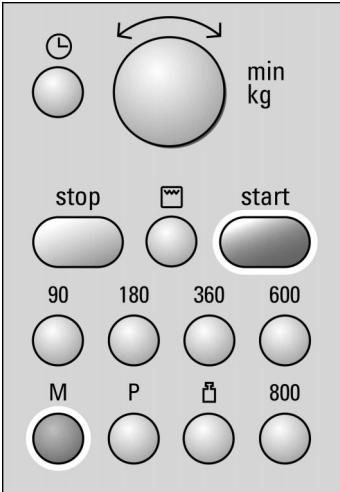
Vous pouvez aussi mémoriser Memory et le démarrer de suite. A la fin, n'appuyez pas sur « M » mais sur start.

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

Démarrer Memory

Il est très simple de démarrer le programme mémorisé. Placez votre plat dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

1. Appuyer sur « M ».
Les réglages mémorisés apparaissent.
2. Appuyer sur start.
La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.



La durée est écoulée

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

Arrêter

Ouvrir la porte de l'appareil. Réappuyer sur start après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Annuler le réglage

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

Modifier la durée du signal

Lorsque l'appareil se désactive vous entendez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal sonore.

Pour cela, appuyez env. 6 secondes sur Start.

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

Réglages possibles :

Durée courte du signal - 3 sons

Durée longue du signal - 30 sons.

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 taches de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf.

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

Des nettoyants 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.

Compartiment de cuisson en inox

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

Laisser bien sécher les surfaces intérieures.

Creux dans le compartiment de cuisson

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

Plateau tournant et anneau à roulettes

Eau additionnée de produit à vaisselle.

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

Grille

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

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.	Vous n'avez pas connecté la fiche.	La connecter.
	Panne de courant.	Vérifiez si la lumière dans la cuisine s'allume.
	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Fausse manoeuvre.	Coupez le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après env. 10 secondes.
Trois zéros sont allumés dans l'affichage.	Panne de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur Stop.
	Après le réglage, vous n'avez pas appuyé sur Start.	Appuyez sur Start ou annulez le réglage à l'aide de Stop.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur Start.	Appuyez sur Start.

Panne	Cause possible	Remarques / remède
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.	Choisissez une puissance micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - double durée.
	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	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.
Le mode micro-ondes s'arrête sans raison apparente.	Le mode micro-ondes est en dérangement.	Si ce dérangement se renouvelle, appelez le service après-vente. Vous pouvez utiliser le gril sans micro-ondes.

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations incorrectes 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 les numéros E (numéro de produit) et FD (numéro de fabrication) 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
Puissance du gril	1000 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Dimensions (HxLxP)	
- appareil	28,0 x 45,3 x 32,0 cm
- compartiment de cuisson	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Cadre meuble 60 cm	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Cadre meuble 50 cm	38,2 x 49,4 x 2,0 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	87
Prima del montaggio	87
Installazione e allacciamento	87
Aspetti cui prestare attenzione	88
Norme di sicurezza	88
Indicazioni di sicurezza per l'utilizzo del microonde	91
Il pannello comandi	94
Selettori a scomparsa	95
Tipi di riscaldamento	95
Accessori	95
Prima di iniziare a utilizzare il forno	97
Impostazione dell'ora	97
Riscaldamento del vano di cottura	98
Il forno a microonde	98
Stoviglie	99
Potenze microonde	99
Regolazione	100
Indicazioni sulle tabelle	101
Scongelamento	102
Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	103
Riscaldare le pietanze	104
Cuocere gli alimenti	106
Consigli per la cottura al microonde	107
Cottura al grill	108
Regolazione	108
Tabella grill	109

Indice

Grill combinato con microonde	110
Regolazione	110
Grill combinato con microonde	111
Programmazione automatica	113
Regolazione	113
Programmi di scongelamento	114
Programmi di cottura	115
Programma di cottura combinato	116
Pietanze sperimentate secondo EN 60705	117
Memory	118
Memorizzazione della funzione memory	118
Avvio della funzione memory	119
Modifica della durata del segnale	120
Cura e manutenzione	120
Detergenti	121
Cosa fare in caso di guasto?	122
Servizio di assistenza tecnica	124
Dati tecnici	125

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 con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui 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

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

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

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

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

E' vietato l'uso di connettori e prese multiple o di prolunghe. In caso 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'utilizzo dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.

Superfici ad alta temperatura



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

Non chiudere il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici nella porta dell'apparecchio per evitare di pregiudicare l'isolamento.

Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

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

Vano di cottura



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

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

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

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

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

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

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

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

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

Porta dell'apparecchio e guarnizione



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

La porta dell'apparecchio deve potersi chiudere perfettamente.

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

Ambiente



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

Utilizzare questo apparecchio solo in luoghi chiusi.

Pulizia



Non utilizzare mai 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 verifichi 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.

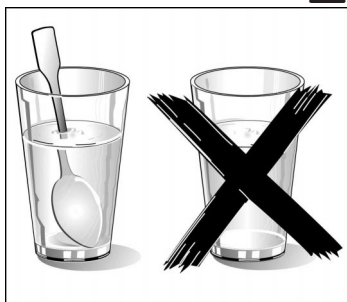
Confezioni



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!

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



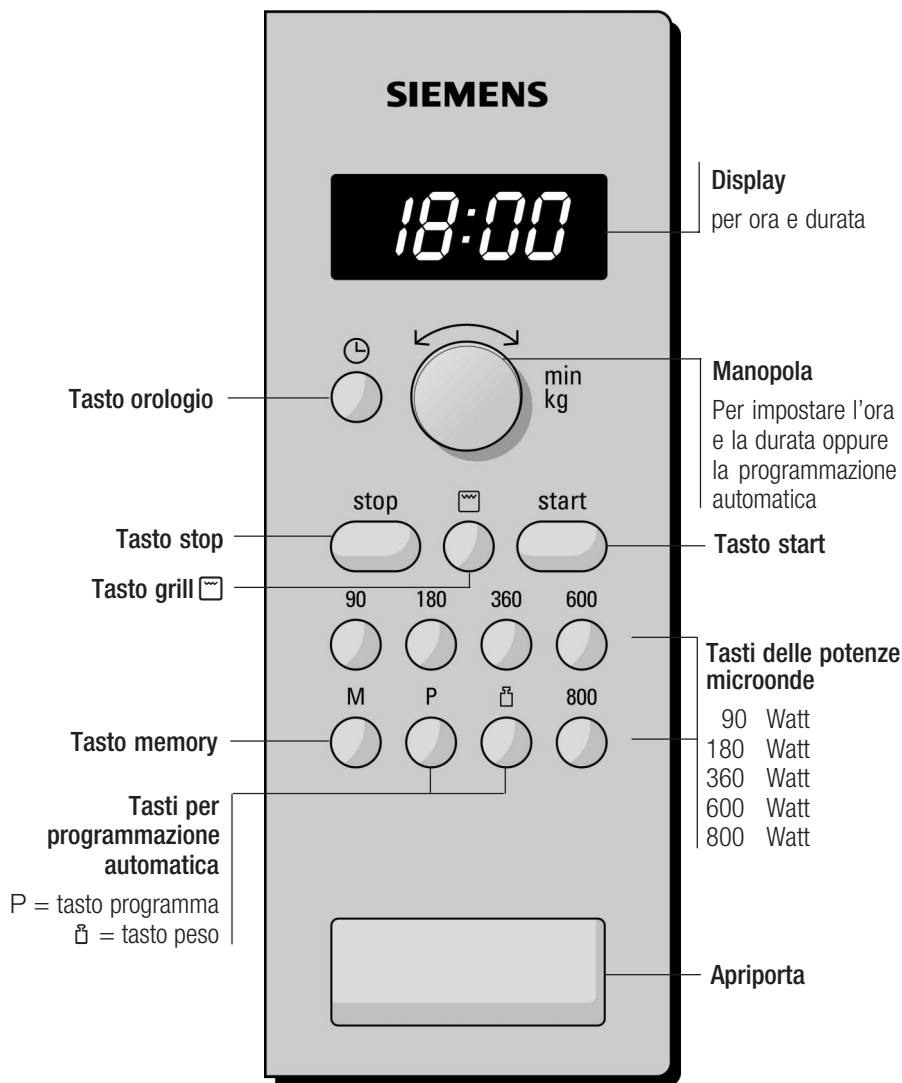
Non scongelare o riscaldare mai alimenti con un basso contenuto d'acqua, come per es. il pane, a potenza troppo elevata o per un tempo troppo prolungato. Pericolo di incendio!

Olio



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

Il pannello comandi



Selettori a scomparsa

La manopola è a scomparsa in qualsiasi posizione. Per estrarla e reinserirla, premerla quando si trova in posizione zero. La manopola può essere girata verso destra o verso sinistra.

Tipi di riscaldamento

Microonde

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

Potenze microonde:

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

Grill

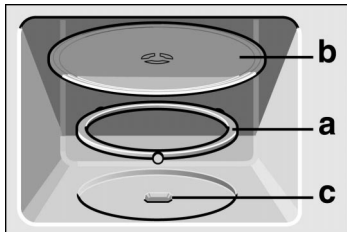
Si possono cuocere al grill bistecche, salsicce, pesci o toast.

Grill combinato con microonde

La funzione grill è attiva contemporaneamente al microonde. Le pietanze rimangono dorate e croccanti, risparmiando anche tempo ed energia.

Accessori

Piatto girevole

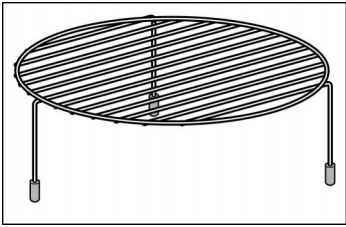


Inserimento del piatto girevole:

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.

Griglia



La griglia è indicata per cuocere al grill ad es. bistecche, salsicce, toast oppure come superficie di appoggio per stampi bassi per sformati. Appoggiare la griglia sul piatto girevole.

Accessori speciali

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

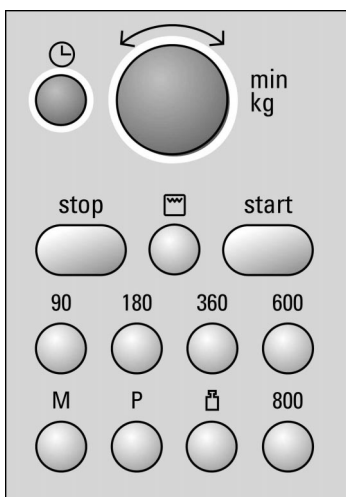
Stoviglia per cottura al vapore	HZ 86 D 000
---------------------------------	-------------

Prima di iniziare a utilizzare il forno

In seguito al primo allacciamento dell'apparecchio o ad un black-out elettrico, sul display lampeggiano tre zeri.

Impostazione dell'ora

Per effettuare le impostazioni, servirsi dei tasti scuri indicati sulla figura



1. Premere il tasto orologio 
Il display visualizza le ore 12:00 e .
2. Impostare l'ora servendosi della manopola.
3. Premere il tasto orologio 
 scompare dal display.

L'ora attuale è impostata.

Come nascondere l'ora

Premere il tasto orologio  e in seguito il tasto stop. Il display diventa scuro e l'ora scompare.

Reimpostazione dell'ora

Premere il tasto orologio .
Il display visualizza 12:00. Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 2 e 3.

Modifica dell'ora ad es. per passare dall'ora legale all'ora solare

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti da 1 a 3.

Riscaldamento del vano di cottura

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

1. Premere il tasto grill .
Il display visualizza 10:00 min.

2. Premere il tasto start.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.

Il forno a microonde

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

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

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 versarci dentro un cucchiaino di tè. Riempire la tazza d'acqua e poggiarla sul piatto girevole.

1. Premere 800.
2. Con la manopola impostare 1:30.
3. Premere il tasto start.

Dopo 1 minuto 30 viene emesso un segnale acustico. L'acqua è ora 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

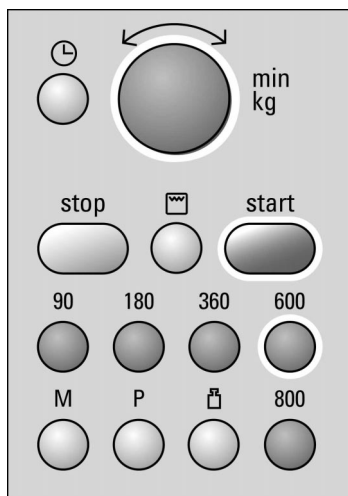
600 Watt	riscaldare e cuocere cibi
360 Watt	cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
180 Watt	scongelerare e continuare la cottura
90 Watt	scongelerare cibi delicati

Avvertenza

È possibile impostare la potenza 800 W per 30 minuti, 600 W per un'ora e le altre potenze rispettivamente per 1 ora e 39 minuti.

Regolazione

Esempio:
600 W



1. Premere la potenza microonde desiderata.
Sul display lampeggia la potenza microonde impostata e appare 1:00 min.
2. Impostare la durata servendosi della manopola.
3. Premere il tasto start.

Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

Modificare la durata servendosi della manopola e avviare nuovamente.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto stop. Dopo aver chiuso la porta, premere di nuovo start.

Cancellazione	Premere due volte il tasto stop oppure aprire la porta e premere stop una volta sola.
Avvertenza	È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.
Ventola di raffreddamento	La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. Dopo l'utilizzo dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta attiva ancora per un certo periodo di tempo. Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il forno a microonde è già stato spento.

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.

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.

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

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 - 20 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di 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 W, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, maiale, agnello (disossata o con osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Pezzi 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 Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le parti scongelate.
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.	

	Quantità	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Burro	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Rimuovere completamente la confezione.
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolci, asciutti ad es. torte morbide	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolci, con ripieno succoso ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema.

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 W, 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.	

	Quantità	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
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.
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo.
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 W, 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 il 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.

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	600 W, 5 - 10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere 1-2 cucchiaini di acqua ogni 100 g di verdure.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorni, ad es. patate	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere circa 1 cm di acqua nel contenitore e mescolare.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Riso	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 Min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 Min.	

	Quantità	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
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.

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.

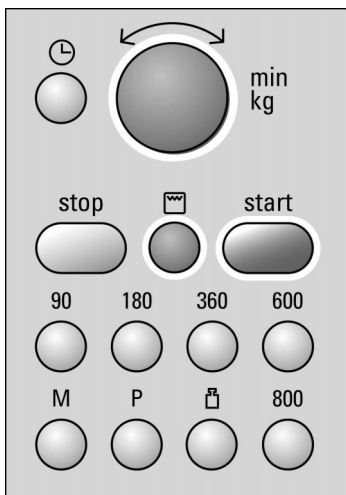
Avvertenza

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

Cottura al grill

Il grill a potenza elevata riscalda gli alimenti dall'alto e permette di dorarne uniformemente la superficie.

Regolazione



1. Premere il tasto grill .

Sul display vengono visualizzati 10:00 min. e il simbolo .

2. Impostare la durata servendosi della manopola.

3. Premere il tasto start.

Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

Modificare la durata servendosi della manopola e avviare nuovamente.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto stop. Dopo aver chiuso la porta, premere di nuovo start.

Correzione

È possibile modificare la durata impostata in qualsiasi momento.

Cancellazione

Premere due volte il tasto stop oppure aprire la porta e premere stop una volta sola.

Tabella grill

Durante la cottura al grill tenere sempre chiusa la porta del forno e non preriscaldare.

Tutti i valori riportati sono valori indicativi che possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti.

Appoggiare la griglia sul piatto girevole.

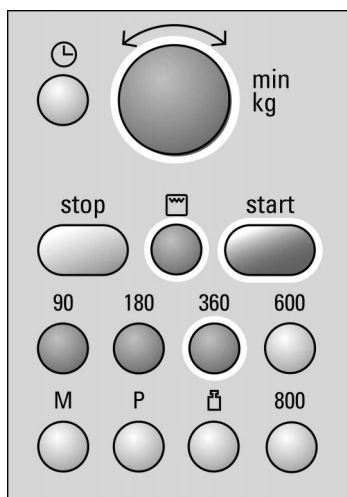
	Quantità	Accessori	Durata in minuti
Pretostare il pane per toast	2 - 4 fette	Griglia	1° lato: ca. 2 - 4 min. 2° lato: ca. 2 - 3 min.
Gratinare i toast	2 - 4 fette	Griglia	A seconda della farcitura: ca. 5 - 7 min.
Gratinare minestre, ad es. zuppa di cipolle	2 - 4 tazze	Piatto girevole	15 - 20 min.

Grill combinato con microonde

È possibile impostare il grill e il microonde contemporaneamente. Le pietanze rimangono dorate e croccanti, risparmiando anche tempo ed energia.

Regolazione

Esempio:
360 W, grill , 5 minuti



1. Premere la potenza microonde desiderata.
Sul display lampeggia la potenza microonde impostata e appare 1:00 min.
2. Premere il tasto grill .
3. Impostare la durata servendosi della manopola.
4. Premere il tasto start.

Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

Modificare la durata servendosi della manopola e avviare nuovamente.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto stop. Dopo aver chiuso la porta, premere di nuovo start.

Cancellazione

Premere due volte il tasto stop oppure aprire la porta e premere stop una volta sola.

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

Grill combinato con microonde

Collocare sempre la stoviglia sul piatto girevole e non coprire mai gli alimenti.

Per arrostitire utilizzare sempre teglie alte: in questo modo il vano di cottura rimarrà più pulito.

Per la preparazione di sformati e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi, per permettere al piatto girevole di ruotare.

Impostare sempre il massimo tempo di cottura. Controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.

Prima di tagliare la carne, lasciarla riposare ancora per 5 - 10 minuti. In questo modo il sugo della carne si ripartisce in maniera uniforme e non fuoriesce durante il taglio.

Dopo aver disattivato l'apparecchio, lasciar proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

	Quantità	Potenza microonde, W Durata in minuti	Accessori	Avvertenze
Arrosto di maiale, ad es. pezzo di coppa	ca. 750 g	360 W + grill 40 - 50 min.	Piatto girevole	Girare 1 - 2 volte.
Polpettone	ca. 750 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Piatto girevole	Altezza max. 6 cm.
Porzioni di pollo piccole per es. cosce o ali	ca. 800 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Stoviglia sulla griglia	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Ali di pollo marinate e surgelate	ca. 800 g	360 W + grill 15 - 25 min.	Stoviglia sulla griglia	Non girare.

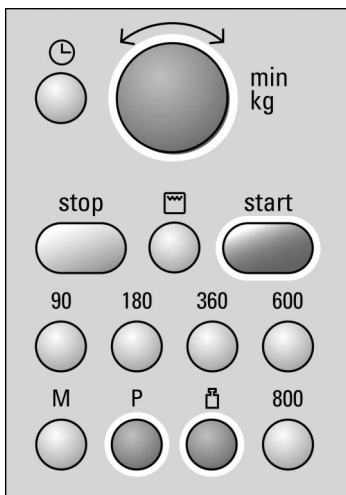
	Quantità	Potenza microonde, W Durata in minuti	Accessori	Avvertenze
Sformato di pasta (con ingredienti precotti)	ca. 1000 g	360 W + grill 25 - 35 min.	Piatto girevole	Cospargere di formaggio. Altezza max. 5 cm.
Gratin di patate (partendo da patate crude)	ca. 1000 g	360 W + grill 30 - 40 min.	Piatto girevole	Altezza max. 4 cm.
Pesce gratinato	ca. 400 g	360 W + grill 20 - 25 min.	Piatto girevole	Prima scongelare il pesce surgelato.
Sformato di quark	ca. 1000 g	360 W + grill 30 - 35 min.	Piatto girevole	Altezza max. 5 cm.
Spiedini di verdure	4 - 5 pezzi	180 W + grill 15 - 20 min.	Griglia	Impiegare spiedini di legno.
Spiedini di pesce	4 - 5 pezzi	180 W + grill 10 - 15 min.	Griglia	Impiegare spiedini di legno.
Fette di pancetta	ca. 8 fette	180 W + grill 10 - 15 min.	Griglia	

Programmazione automatica

Con la programmazione automatica è possibile scongelare gli alimenti in modo semplice e preparare le pietanze velocemente e senza problemi. Il forno a microonde dispone di 8 programmi automatici.

Per ogni programma sono indicati nelle tabelle i cibi più appropriati e i relativi ambiti di peso. È possibile impostare ogni peso nell'ambito di peso desiderato.

Regolazione



1. Premere ripetutamente il tasto "P" finché non viene visualizzato il numero di programma desiderato.
2. Premere .
Sul display comincia a lampeggiare "P" e viene visualizzato un peso predefinito.
3. Impostare il peso dell'alimento servendosi della manopola.
4. Premere il tasto start.

Il display visualizza lo scorrere della durata del programma impostato.

Trascorso il tempo impostato

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio si spegne.

Premere il tasto stop oppure aprire la porta dell'apparecchio.

Correzione

Premere due volte il tasto stop e reimpostare.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio. Dopo aver chiuso la porta, premere di nuovo start. L'apparecchio riprende a funzionare.

Cancellazione

Premere due volte il tasto stop.

Avvertenze

In alcuni programmi, al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio e mescolare la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo start.

È possibile richiamare il numero del programma e il peso con "P" oppure $\frac{1}{2}$. Per 3 secondi sul display compare il valore richiamato.

Programmi di scongelamento

Con i 4 programmi di scongelamento è possibile scongelare carne, pollame e pane.

Preparazione degli alimenti

Utilizzare alimenti che siano stati congelati e conservati a -18 °C possibilmente non troppo spessi e suddivisi in porzioni.

Prima di scongelarli, togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Il peso è necessario per impostare il programma.

Stoviglie

Disporre l'alimento in una stoviglia bassa, adatta al forno a microonde, come ad esempio un piatto in vetro o porcellana. Non chiudere con un coperchio.

Tempo di riposo

Dopo lo scongelamento, lasciar riposare il cibo per altri 10-30 minuti di modo che la temperatura si stabilizzi.

I pezzi di carne grossi necessitano di un tempo di riposo più lungo rispetto a quelli di piccole dimensioni. La carne tritata o le fettine sottili devono essere separate l'una dall'altra prima del tempo di riposo.

In seguito è possibile procedere alla preparazione degli alimenti, anche qualora i pezzi di carne più spessi siano rimasti congelati nella parte centrale. Nel caso di pollame è ora possibile estrarre le interiora.

Segnale

In alcuni programmi, al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio e mescolare la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Dopo aver richiuso la porta, premere di nuovo start.

Attenzione!

Durante lo scongelamento di carne e pollame fuoriesce del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.

Alimento	Numero del programma	Peso
Carne tritata	P 01	0,2 - 1,0 kg
Pezzi di carne	P 02	0,2 - 1,0 kg
Pollo, porzioni di pollo	P 03	0,4 - 1,8 kg
Pane	P 04	0,2 - 1,0 kg

Programmi di cottura

Con i 3 programmi di cottura è possibile cuocere riso, patate o verdure.

Stoviglie

Cuocere l'alimento in una stoviglia adatta al forno microonde con il coperchio. Per il riso utilizzare una stoviglia alta di grandi dimensioni.

Preparazione degli alimenti

Pesare l'alimento. Il peso è necessario per impostare il programma.

Riso: non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti.

Aggiungere la quantità d'acqua necessaria indicata sulla confezione. Di norma essa corrisponde a due-tre volte la quantità del riso.

Patate: per lessare le patate, tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. Per ogni 100 g di patate, aggiungere un cucchiaino d'acqua e un po' di sale.

Verdure fresche: pesare le verdure fresche dopo averle pulite e tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. Per ogni 100 g di verdure, aggiungere un cucchiaino d'acqua.

Segnale

Nel corso dell'avanzamento del programma, dopo un certo tempo viene emesso un segnale acustico. Mescolare il cibo.

Tempo di riposo

Al termine del programma, lasciar riposare il cibo ancora un po', di norma per 5-10 minuti affinché la temperatura si stabilizzi.

I risultati della cottura dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti.

Alimento	Numero del programma	Peso
Riso	P 05	0,05 - 0,2 kg
Patate	P 06	0,15 - 1,0 kg
Verdure	P 07	0,15 - 1,0 kg

Programma di cottura combinato

Preparazione degli alimenti

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

Stoviglie

Cuocere gli alimenti in una stoviglia non troppo grande, termoresistente e adatta al forno microonde.

Tempo di riposo

Al termine del programma lasciar riposare l'alimento per altri 5-10 minuti, affinché la temperatura si stabilizzi.

Alimento	Numero del programma	Peso
Sformato surgelato, spessore fino a 3 cm	P 08	0,4 - 0,9 kg

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.

Cottura con il forno a microonde

Alimento	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Disporre lo stampo in pyrex 20 x 17 cm sul piatto girevole
Pan di Spagna	600 W, 8 - 10 min.	Disporre lo stampo in pyrex Ø 22 cm sul piatto girevole
Polpettone	600 W, 20 - 25 min.	Disporre lo stampo in pyrex sul piatto girevole

Scongelamento con il forno a microonde

Alimento	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Disporre lo stampo in pyrex Ø 22 cm sul piatto girevole

Cottura combinata con il microonde

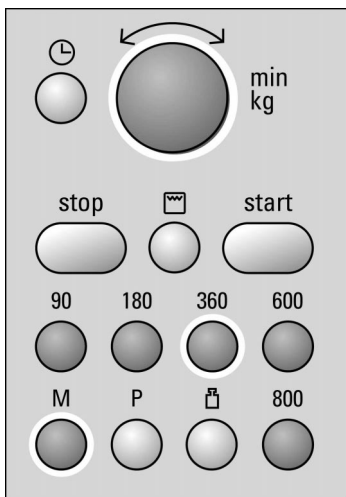
Alimento	Potenza microonde W, durata in minuti	Avvertenze
Gratin di patate	Grill + 360 W, 35 - 40	Disporre lo stampo in pyrex Ø 22 cm sul piatto girevole

Memory

Con la funzione memory è possibile creare il proprio programma personalizzato. Questo è utile quando si prepara frequentemente una stessa pietanza. È possibile memorizzare l'impostazione e richiamarla in qualsiasi momento.

Memorizzazione della funzione memory

Esempio:
360 W, 25 minuti



1. Premere "M".
Sul display viene visualizzato "M".
2. Premere la potenza microonde desiderata.
Sul display vengono visualizzati "M", la potenza microonde impostata e 1:00 min.
3. Impostare la durata servendosi della manopola.
4. Confermare con "M".
L'ora ricompare.

L'impostazione è memorizzata.

Avvertenze

È possibile memorizzare anche solo il grill o il grill combinato con il microonde.

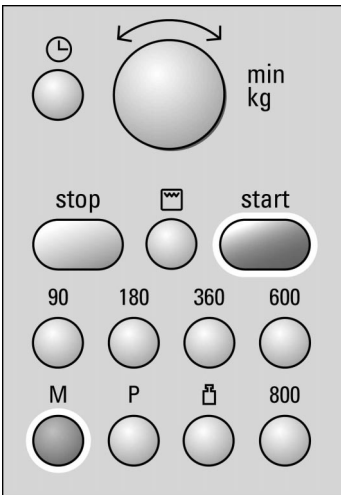
Non è possibile memorizzare più potenze microonde una di seguito all'altra.

I programmi automatici non possono essere memorizzati.

La funzione memory può essere memorizzata e immediatamente avviata. Alla fine premere start invece che "M".

Per impostare nuovamente la funzione memory: premere "M". Le vecchie impostazioni vengono in questo modo visualizzate. Memorizzare il nuovo programma come descritto ai punti da 1 a 4.

Avvio della funzione memory



Il programma memorizzato può essere avviato molto semplicemente. Inserire la pietanza nell'apparecchio e chiudere la porta.

1. Premere "M".

Le impostazioni memorizzate vengono in questo modo visualizzate.

2. Premere il tasto start.

Il display visualizza lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio si spegne. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop.

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio. Dopo aver chiuso la porta, premere di nuovo start. L'apparecchio riprende a funzionare.

Cancellazione dell'impostazione

Premere due volte il tasto stop oppure aprire la porta dell'apparecchio e premere stop una volta sola.

Modifica della durata del segnale

Quando l'apparecchio si spegne viene emesso un segnale acustico. È possibile modificare la durata del segnale acustico in qualsiasi momento.

Premere il tasto start per ca. 6 secondi.

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

Alternative:

durata del segnale breve - 3 segnali

durata del segnale lunga - 30 segnali.

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.

Detergenti

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

Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.

Vano di cottura

Fare asciugare completamente le superfici interne.

Vano di cottura in acciaio inox

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

Fare asciugare completamente le superfici interne.

Incavo del vano di cottura

Panno umido, non 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.

Griglia

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

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 spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Interruzione di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare che il dispositivo di sicurezza dell'apparecchio nella scatola dei fusibili sia in perfette condizioni.
	Utilizzo improprio.	Disattivare il dispositivo di sicurezza nella scatola dei fusibili e attivare nuovamente l'apparecchio dopo circa 10 secondi.
Sul display lampeggiano tre zeri.	Interruzione di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Sul display viene visualizzata una durata.	La manopola è stata inavvertitamente attivata.	Premere il tasto stop.
	Non è stato premuto start dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto start oppure cancellare l'impostazione con il tasto stop.
Il forno microonde non funziona.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Il tasto start non è stato premuto.	Premere start.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità raddoppiata - tempo quasi raddoppiato.
	Le pietanze erano 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.
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza tecnica. È possibile utilizzare il grill senza la funzione microonde.

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
Potenza grill	1000 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Dimensioni (HxLxP)	
- Apparecchio	28,0 x 45,3 x 32,0 cm
- Vano di cottura	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Intelaiatura mobili anni '60	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Intelaiatura mobili anni '50	38,2 x 49,4 x 2,0 cm
Peso	
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	129
Voor het inbouwen	129
Opstellen en aansluiten	129
Hierop moet u letten	130
Veiligheidsvoorschriften	130
Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron	133
Het bedieningspaneel	136
Indrukbare schakelaars	137
De verwarmingsmethoden	137
De toebehoren	138
Voor het eerste gebruik	139
Tijd instellen	139
Binnenruimte opwarmen	140
De magnetron	140
Vormen	141
De magnetronvermogens	141
Zo stelt u in	142
Aanwijzingen voor de tabellen	143
Ontdooien	143
Diepvriesgerechten ontdooien, verhitten of garen ..	145
Gerechten verhitten	146
Gerechten garen	148
Tips voor de magnetron	149
Grillen	150
Zo stelt u in	150
Grilltabel	151

Inhoudsopgave

Magnetron en grill gecombineerd	152
Zo stelt u in	152
De grill in combinatie met de magnetron	153
Automatische programma's	154
Zo stelt u in	154
Ontdooiprogramma's	155
Gaarprogramma's	156
Combi-gaarprogramma	157
Testgerechten volgens EN 60705	158
Memory	159
Memory opslaan	159
Memory starten	160
Signaalduur wijzigen	161
Onderhoud en reiniging	161
Schoonmaakmiddelen	162
Wat te doen bij storingen?	163
Servicedienst	164
Technische gegevens	165

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 en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift 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

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Opstellen en aansluiten

Dit apparaat is enkel voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Neem alstublieft het speciale installatievoorschrift in acht.

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

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

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

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

Hierop moet u letten

Veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

Kinderen en de magnetron



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

Hete oppervlakken



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

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

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

Binnenruimte



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

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

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

De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

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

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

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

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

Deur en dichting



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

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

Omgeving



Gevaar van kortsluiting!

Het apparaat nooit blootstellen aan grote hitte of vochtigheid.

Dit apparaat alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

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

Reparaties



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

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

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning.

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

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

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

Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron

Bereiding van levensmiddelen



De magnetron uitsluitend gebruiken voor de bereiding van levensmiddelen. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog 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 pannennappen uit de magnetron.

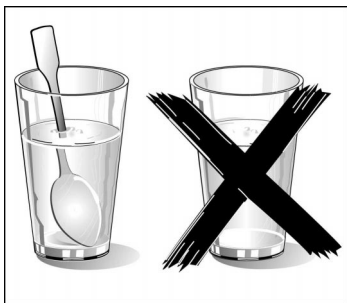
Verpakkingen



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 pannennappen.

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!

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



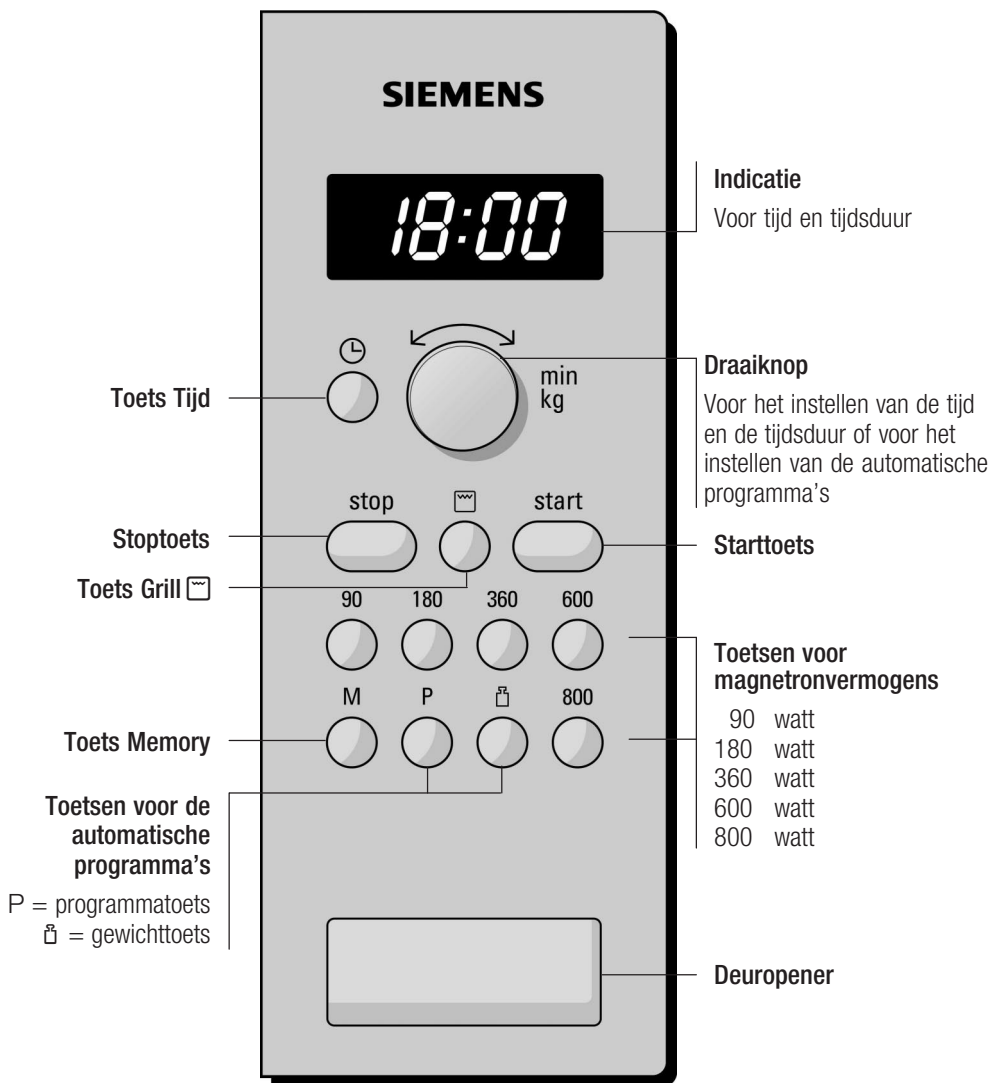
Nooit levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen met een te hoog vermogen of gedurende te lange tijd. Brandgevaar!

Spijsolie



Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron. Brandgevaar!

Het bedieningspaneel



Indrukbare schakelaars

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

De verwarmingsmethoden

Microgolven

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

Magnetronvermogen:

- 800 W voor het verwarmen van vloeistoffen.
- 600 W voor het verwarmen en garen van gerechten.
- 360 W voor het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
- 180 W voor het ontdooien en doorkoken.
- 90 W voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

Grill

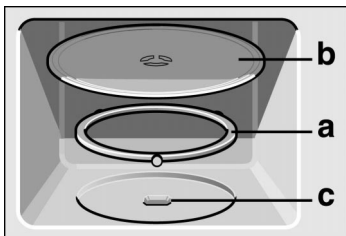
U kunt steaks, worstjes of toast grillen.

De grill in combinatie met de magnetron

Hierbij is de grill gelijktijdig in combinatie met de magnetron in gebruik. De gerechten worden knapperig en bruin. Dit gaat veel sneller en u spaart energie.

De toebehoren

De draaischijf



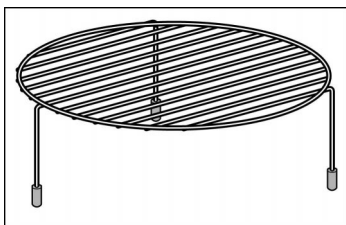
U plaatst de draaischijf als volgt:

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.

Rooster



Rooster om te grillen, bijv. steaks, worstjes of toast of als plaats om iets op te zetten, bijv. voor platte ovenschalen.

Plaats het rooster op de draaischijf.

Extra toebehoren

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

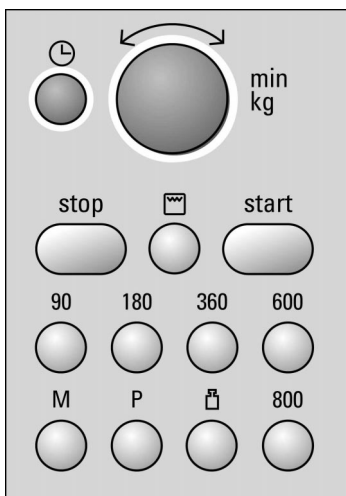
Stoomschaal	HZ 86 D 000
-------------	-------------

Voor het eerste gebruik

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

Tijd instellen

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



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

De actuele tijd is ingesteld.

De tijd niet weergegeven

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

De tijd opnieuw instellen

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

Wijzigen van de tijd bijv. van zomer- in wintertijd

Instellen zoals bij punt 1 tot 3 beschreven.

Binnenruimte opwarmen

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

1. Grill  indrukken.

Op het display verschijnt 10:00 min.

2. Op start drukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.

Op stop drukken of de apparaatdeur openen.

De magnetron

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

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

Probeer de magnetron meteen eens uit.

Verwarm bijvoorbeeld een kopje water voor uw thee.

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

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

Na 1 minuut en 30 seconden klinkt een signaal.

Het water is warm.

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

Vormen

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurvast 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 magnetronvermogens

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

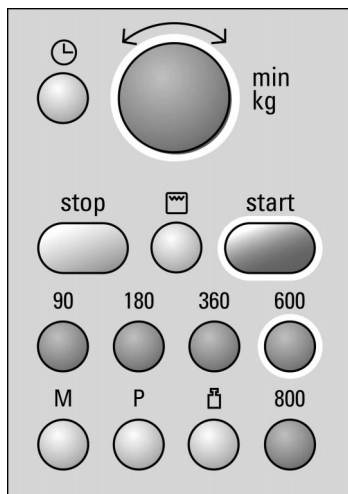
360 watt	het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten
180 watt	het ontdooien en doorkoken
90 watt	het ontdooien van gevoelige gerechten

N.B.

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

Zo stelt u in

Voorbeeld:
600 W



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

De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen en opnieuw starten.

Stoppen

Eén keer op stop drukken of de apparaatdeur openen. Na het sluiten van de deur weer op start drukken.

Wissen	Tweemaal op stop drukken of de deur openen en één keer op stop drukken.
N.B.	U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna het magnetronvermogen instellen.
Koelventilator	De koelventilator wordt zonodig in- en uitgeschakeld. Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na. Bij gebruik van de magnetron wordt het apparaat niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.

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.

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

De gerechten 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.

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gebak, droog bijv. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De gebakdelen van elkaar losmaken. Alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom 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.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen W, 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.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
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.	
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.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen W, 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.

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

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

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

	Hoeveel- heid	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.	

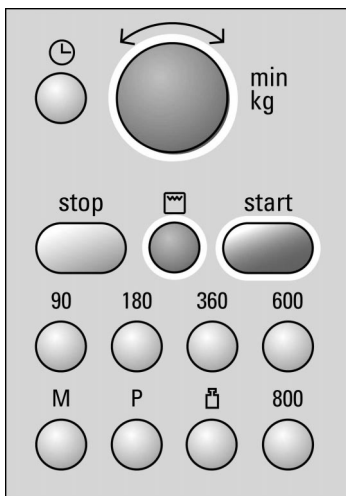
Tips voor de magnetron

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

Grillen

Een sterke grill zorgt voor een intensieve oppervlakte-warmte en een gelijkmatige bruining van de levensmiddelen.

Zo stelt u in



1. Grill  indrukken.
Op het display verschijnen 10:00 min. en het symbool .
2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
3. Op start drukken.

De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen en opnieuw starten.

Stoppen

Eén keer op stop drukken of de apparaatdeur openen. Na het sluiten van de deur weer op start drukken.

Corrigeren

U kunt de ingestelde tijdsduur op elk gewenst moment corrigeren.

Wissen

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

Grilltabel

Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

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

Plaats het rooster op de draaischijf.

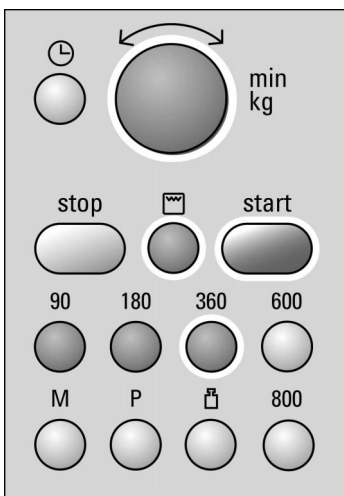
	Hoeveelheid	Toebehoren	Tijd in minuten
Toastbrood voortoasten	2-4 sneetjes	Rooster	1e kant: ca. 2-4 min. 2e kant: ca. 2-3 min.
Toast grillen	2-4 sneetjes	Rooster	Afhankelijk van beleg: ca. 5-7 min.
Soep gratineren, bijv. uiensoep	2-4 koppen	Draaischijf	15-20 min.

Magnetron en grill gecombineerd

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

Zo stelt u in

Voorbeeld:
360 W, grill , 5 minuten



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

De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen en opnieuw starten.

Stoppen

Eén keer op stop drukken of de apparaatdeur openen. Na het sluiten van de deur weer op start drukken.

Wissen

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

N.B.

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

De grill in combinatie met de magnetron

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

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

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

Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Hij mag niet te groot zijn, de draaischijf moet nog kunnen draaien.

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

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, tijdsduur in minuten	Toebehoren	Toebehoren
Varkensgebraad, bijv. nekstuk	ca. 750 g	360 W + grill 40-50 min.	Draaischijf	1-2 maal keren.
Gehakt	ca. 750 g	360 W + grill 25-35 min.	Draaischijf	Maximaal 6 cm hoog.
Kleine stukken kip, bijv. kippenpoten of -vleugels	ca. 800 g	360 W + grill 25-35 min.	Vorm op het rooster	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Kippenvleugels, gemarineerd, diepvries	ca. 800 g	360 W + grill 15-25 min.	Vorm op het rooster	Niet omdraaien.
Noedelsoufflé (van voorgegaarde ingrediënten)	ca. 1000 g	360 W + grill 25-35 min.	Draaischijf	Met kaas bestrooien. Maximaal 5 cm hoog.
Aardappelgratin (van ongekookte aardappels)	ca. 1000 g	360 W + grill 30-40 min.	Draaischijf	Maximaal 4 cm hoog.
Vis, gebakken	ca. 400 g	360 W + grill 20-25 min.	Draaischijf	Diepgevroren vis eerst ontdooien.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, tijdsduur in minuten	Toebehoren	Toebehoren
Kwarksoufflé	ca. 1000 g	360 W + grill 30-35 min.	Draaischijf	Maximaal 5 cm hoog.
Groentepennen	4-5 stuks	180 W + grill 15-20 min.	Rooster	Houten pennen gebruiken.
Vispennen	4-5 stuks	180 W + grill 10-15 min.	Rooster	Houten pennen gebruiken.
Plakken spek	ca. 8 plakken	180 W + grill 10-15 min.	Rooster	

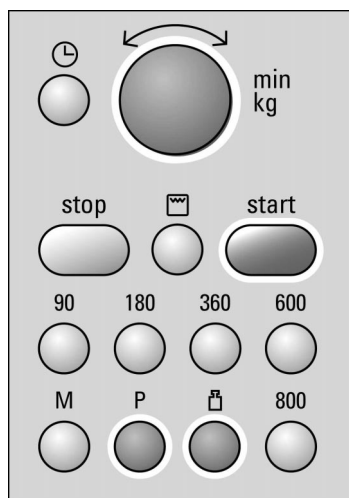
Automatische programma's

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

Uw magnetron beschikt over 8 automatische programma's.

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

Zo stelt u in



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

Aan het einde van de ingestelde tijd

De tijdsduur voor het programma loopt zichtbaar af.

Er klinkt een signaal. Het apparaat gaat uit.
Stop indrukken of apparaatdeur openen.

Corrigeren

Tweemaal op stop drukken en opnieuw instellen.

Stoppen

De apparaatdeur openen. Na het sluiten weer starten.
De werking wordt voortgezet.

Wissen

Twee keer op stop drukken.

Aanwijzingen

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

Programmanummer en gewicht kunt u met "P" resp. $\frac{1}{2}$ opvragen. De opgevraagde waarde verschijnt gedurende 3 seconden op het display.

Ontdooi-programma's

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

Levensmiddelen voorbereiden

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

Neem het te ontdooien product altijd uit de verpakking en weeg het. Het gewicht heeft u nodig om het programma in te stellen.

Vormen

Leg het product op een voor de magnetron geschikte, platte vorm, bijv. een bord van glas of porselein, en laat het onbedekt.

Rusttijd

Laat het ontdooide product nog 10-30 minuten rusten voor een gelijkmatige temperatuurverdeling.
Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Platte stukken en gehakt dient u voor de rusttijd uit elkaar te halen.

Hierna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke vleesstukken van binnen eventueel nog bevroren zijn. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden verwijderen.

Signaal

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

Let op!

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

Levensmiddel	Programmanummer	Gewichtsbereik
Gehakt	P 01	0,2-1,0 kg
Vleesstukken	P 02	0,2-1,0 kg
Kip, stukken kip	P 03	0,4-1,8 kg
Brood	P 04	0,2-1,0 kg

Gaarprogramma's

Met de 3 gaarprogramma's kunt u rijst, aardappels of groente garen.

Vormen

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

Levensmiddelen voorbereiden

Weeg het product. U heeft de opgave voor het instellen van het programma nodig.

Rijst: gebruik geen rijst in kookbuideltjes.

Voeg de waterhoeveelheid toe die nodig is volgens de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Normaal gesproken is dit twee of drie keer zo veel als het gewicht van de rijst.

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

Verse groente: weeg de verse, schoongemaakt groente. Snijd de groente in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g groente een el water toe.

Signaal

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

Rusttijd

Wanneer het programma afgelopen is, roert u het product nog een keer om. Om tot een gelijkmatige temperatuurverdeling te komen dient het nog 5-10 minuten te rusten.

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

Levensmiddel	Programmanummer	Gewichtsbereik
Rijst	P 05	0,05-0,2 kg
Aardappels	P 06	0,15-1,0 kg
Groente	P 07	0,15-1,0 kg

Combi- gaarprogramma

Levensmiddelen voorbereiden

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

Vormen

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

Rusttijd

Het product na afloop van het programma nog 5-10 minuten laten rusten.

Levensmiddel	Programmanummer	Gewichtsbereik
Soufflé, diepvries, tot 3 cm hoog	P 08	0,4-0,9 kg

Testgerechten volgens EN 60705

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

Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla, 565 g	180 W, 25 - 30 min.. + 90 W, 20 - 25 min.	Pyrex-vorm 20 x 17 cm op de draaischijf plaatsen
Biscuittaart	600 W, 8 - 10 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen
Gehakt	600 W, 20 - 25 min.	Pyrex-vorm op de draaischijf plaatsen

Ontdooien met de magnetron

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

Garen in combinatie met de magnetron

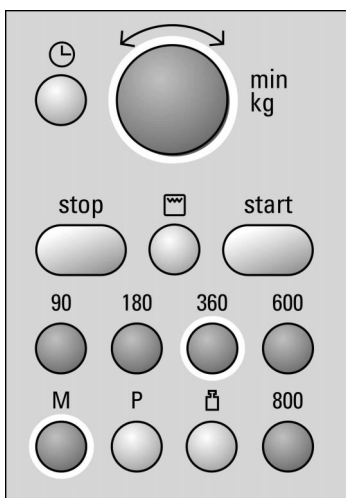
Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	Grill+360 W, 35-40	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen

Memory

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

Memory opslaan

Voorbeeld:
360 W, 25 minuten



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

De instelling wordt opgeslagen.

Aanwijzingen

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

U kunt geen meerdere magnetronvermogens na elkaar opslaan.

Automatische programma's kunt u niet opslaan.

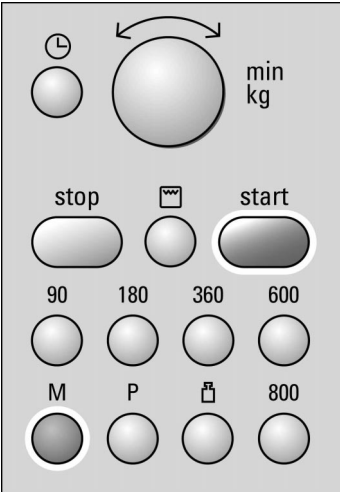
U kunt Memory ook opslaan en direct starten.
Druk tenslotte niet op "M" maar op start.

Memory opnieuw bezetten:
"M" indrukken. De oude instellingen verschijnen.
Sla het nieuwe programma op zoals beschreven in 1 tot 4.

Memory starten

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

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



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat gaat uit.
De apparaatdeur openen of op stop drukken.

Stoppen

De apparaatdeur openen. Na het sluiten van de deur weer op start drukken. De werking wordt voortgezet.

Instelling wissen

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

Signaalduur wijzigen

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

Druk hiervoor circa 6 seconden lang op start.

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

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

Onderhoud en reiniging



Gevaar voor kortsluiting!

Nooit een hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat gebruiken.



Risico van elektrische schokken!

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



Verbrandingsgevaar!

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

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

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Schoonmaak- middelen

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

Het apparaat aan de buitenkant en de 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.

Binnenruimte

Binnenruimte van edelstaal

De binnenvlakken grondig laten drogen.

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

De binnenvlakken grondig laten drogen.

Verdieping in de 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.

Rooster

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

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	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Insteken.
	Stroomuitval.	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening.	Schakel de zekering in de meterkast voor het apparaat uit en na ca. 10 seconden weer in.
Op het display branden drie nullen.	Stroomuitval.	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop is per ongeluk aangeraakt.	Druk op stop.
	Na het instellen is start niet ingedrukt.	Druk op start of wis de instelling met stop.
De magnetron functioneert niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	Er is niet op start gedrukt.	Druk op start.
De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijd.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.	Vuil of vreemde voorwerpen bij de aandrijving van de draaischijf.	Binnenring en verdieping in de oven reinigen.
De magnetronfunctie wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron heeft een storing.	Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de klantenservice. U kunt de grill zonder magnetron gebruiken.

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

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 klantenservice altijd het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD-Nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de 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
Grill-vermogen	1000 W
Magnetronfrequentie	2450 MHz
Afmetingen (hxbxd)	
- apparaat	28,0 x 45,3 x 32,0 cm
- binnenruimte	19,4 x 29,0 x 30,0 cm
Afmetingen 60 cm meubel	38,2 x 59,4 x 2,0 cm
Afmetingen 50 cm meubel	38,2 x 49,4 x 2,0 cm
Gewicht	
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 evenly spaced horizontal grey lines across the entire width of the page, providing a guide for handwriting or typing. The background is a clean, solid white color.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.