



Liebe Kundin, lieber Kunde,

Sie haben sich für ein neues Mikrowellengerät von Neff entschieden. Für dieses Vertrauen möchten wir Ihnen herzlich danken und hoffen, dass Sie viel Vergnügen beim Kochen und langjährige Freude an Ihrem neuen Herz Ihrer Küche haben.

Um alle technischen Vorzüge Ihres Mikrowellengerätes voll auszuschöpfen, lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung.

Das ausführliche Inhaltsverzeichnis leitet Sie schnell zu allen wichtigen Informationen:

- Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit.
- Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes kennen.
- Wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen.
- In den Tabellen finden Sie viele gebräuchliche Gerichte und Einstellwerte. Alles in unserem Kochstudio getestet.
- Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Viel Spaß beim Kochen!

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

NeffCOM[©]

0 18 05 - 24 00 25

0,14 EUR/Min*) oder unter **info@neff.de**

Gebrauchsanleitung 2 – 50

Mode d'emploi 51 – 106

Istruzioni per l'uso 107 – 160

Betjeningsvejledning 161 – 208

***) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com,
Mobil ggfs. abweichend. Nur für Deutschland gültig!**

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Vor dem Einbau	4
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	4
Hinweise zur Mikrowelle	6
Ursachen für Schäden	9
Umweltgerecht entsorgen	10
Ihr neues Gerät	10
Bedienfeld	10
Bedienelemente	11
Zubehör	12
Garraum	12
Vor dem ersten Benutzen	13
Uhrzeit einstellen	13
Garraum aufheizen	14
Zubehör vorreinigen	14
Gerät ein- und ausschalten	14
Die Mikrowelle	15
Hinweise zum Geschirr	15
Mikrowellen-Leistungen	16
Mikrowelle einstellen	17
1,2,3-Folgebetrieb	18
Folgebetrieb einstellen	18
Gerät bedienen	19
Grill einstellen	19
MikroKombi-Betrieb	21
MikroKombi einstellen	21

Inhaltsverzeichnis

Programmautomatik	22
Programm einstellen	22
Hinweise zur Programmautomatik	24
Memory	27
Einstellungen in Memory speichern	27
Memory starten	28
Elektronikuhr	29
Uhrendisplay	29
Kurzzeitwecker	30
Betriebsdauer	31
Uhrzeit einstellen	32
Grundeinstellungen ändern	33
Grundeinstellungen	33
Pflege und Reinigung	34
Reinigungsmittel	34
Störungen und Reparaturen	36
Störungstabelle	36
Kundendienst	38
Technische Daten	39
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	40
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	40
Tipps zur Mikrowelle	46
Grilltabelle	47
Grill mit Mikrowelle kombiniert	48
Prüfgeräte nach EN 60705	50

Sicherheitshinweise

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

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

Vor dem Einbau

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen und Getränken.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

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

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Nie die heißen Garraum-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Garraumtür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Garraumtür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig.

Heißes Zubehör

Verbrennungsgefahr!

Das heiße Zubehör nie ohne Topflappen aus dem Gerät nehmen.

Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es repariert wurde.

Durchrostete Oberflächen

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes mit der Zeit durchrosten. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.

Offenes Gehäuse

Stromschlaggefahr!

Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gehäuse entfernen. Es schützt vor Austreten von Mikrowellen-Energie.

Heiße oder feuchte Umgebung

Kurzschlussgefahr!

Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Das Gehäuse schützt vor Austreten der Mikrowellen-Energie.

Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

Hinweise zur Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln

Brandgefahr!

Verwenden Sie die Mikrowelle nur zur Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen.

Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

Geschirr

Verletzungsgefahr!

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

Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!

Heiße Speisen können das Geschirr erhitzen.

Nehmen Sie Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum.

Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Brandgefahr!

Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden und das Gerät beschädigen. Richten Sie sich nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

Verpackungen

Brandgefahr!

Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.

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

Verbrennungsgefahr!

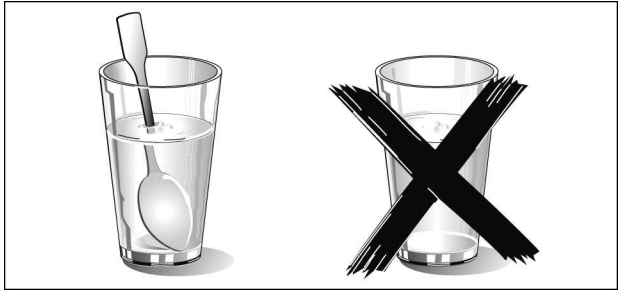
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

Getränke

Verbrühungsgefahr!

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 und verspritzen.

Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



Explosionsgefahr!

Nie Getränke oder andere Lebensmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.

Babynahrung

Verbrennungsgefahr!

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

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

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

Lebensmittel mit Schale oder Haut

Verbrennungsgefahr!

Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können auch nach dem Mikrowellen-Betrieb explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere.

Bei Spiegeleier oder Eier im Glas vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale oder Haut an.

Lebensmittel trocknen

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder zu langer Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl

Brandgefahr!

Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Ursachen für Schäden

Wasser im heißen Garraum

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden an der Keramikbodenplatte entstehen.

Auskühlen mit offener Gerätetür

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Dichtung

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.

Mikrowellenbetrieb ohne Lebensmittel

Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Garraum ein. Ohne Lebensmittel könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzer Geschirrtest (*siehe Hinweise zum Geschirr*).

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.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- Bedienelemente
- das Zubehör

Bedienfeld



Bedienelemente

Hier werden die Bedienelemente von links nach rechts auf Ihrem Bedienfeld erklärt.

Bedienelemente	Verwendung
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
900	Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen
	Folgebetrieb anwählen.
 Uhrfunktionstaste	Gewünschte Uhrfunktion auswählen.
Drehwähler	Einstellungen innerhalb einer Uhrfunktion vornehmen.
Hauptschalter	Damit schalten Sie Ihr Gerät ein und aus.
	Programmautomatik anwählen.
Programmwähler	Programm oder Gewicht einstellen.
	Damit öffnen Sie die Gerätetür.
 schwach  mittel  stark	Damit wählen Sie eine der drei Grillstufen aus.
	Damit wählen Sie einen Memory-Betrieb.
	kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen

Mikrowellen-Leistungen und Bedienelemente

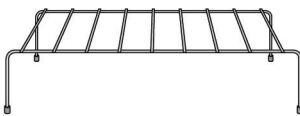
Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die jeweilige Anzeige.

Versenkbare Wähler

Dreh- und Programmwähler sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den jeweiligen Wähler.

Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Rost

als Stellfläche für Geschirr oder zum Grillen und Überbacken.



Glaspfanne

Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Lebensmittel direkt auf dem Rost grillen. Dazu stellen Sie den Rost in die Glaspfanne. Die Glaspfanne kann bei Mikrowellen-Betrieb auch als Geschirr verwendet werden.

Garraum

Kühlgebläse

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

Hinweise

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

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

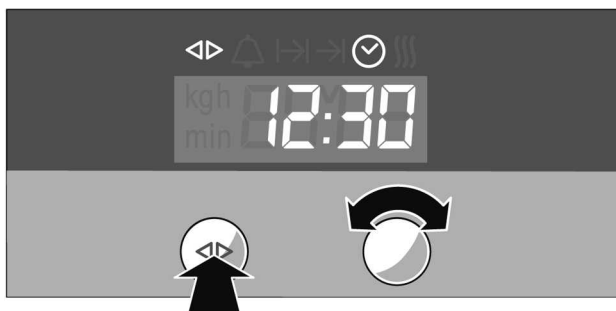
Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Gerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

- wie Sie nach dem elektrischen Anschluss Ihres Gerätes die Uhrzeit einstellen
- wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

Uhrzeit einstellen

Im Uhrendisplay leuchten **0:00** und die Symbole **◀▶** ☺.



1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Uhrfunktionstaste **◀▶** drücken.

Ihre Einstellung wird übernommen.

Uhrzeit ändern

Um die Uhrzeit nachträglich zu ändern, drücken Sie so oft die Uhrfunktionstaste **◀▶**, bis die Symbole **◀▶** und ☺ leuchten. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit ändern.

Hinweis

Um den Stand by-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken können Sie das Uhrendisplay ausschalten. Sehen Sie dazu im Kapitel *Elektronikuhr* nach.

Garraum aufheizen

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

1. Hauptschalter drücken.
Das Symbol  leuchtet.
2. Taste  drücken.
10:00 min erscheinen in der Anzeige.
3. Taste  drücken.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Taste  drücken und den Hauptschalter ausschalten.

Zubehör vorreinigen

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

Gerät ein- und ausschalten

Mit dem Hauptschalter schalten Sie Ihr Mikrowellengerät ein und aus.

Einschalten

Auf den Schalter drücken.
Das Symbol  leuchtet. Ihr Gerät ist betriebsbereit.

Wählen Sie eine Funktion aus:

- Taste 90, 180, 360, 600 oder 900 W für eine Mikrowellen-Leistung
- Taste  = für den Folgebetrieb
- Taste  = für die Programmautomatik
- Taste    = für den Grill schwach, mittel oder stark
- Taste  = für die Memory-Programme

Wie Sie einstellen, können Sie in den einzelnen Kapiteln nachlesen.

Ausschalten

Auf den Schalter drücken.
Das Gerät schaltet aus. Das Symbol  erlischt.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Das Mikrowellengerät können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Hinweis

Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Hinweise zum 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 Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

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

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellene geeignet 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.

Mikrowellen-Leistungen

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

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

Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.

Hinweis

Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 600 W, Dauer 10 Minuten.

1. Auf den Hauptschalter drücken.
Das Symbol  leuchtet. Das Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die gewählte Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit der Uhrfunktionstaste  löschen. Den Hauptschalter ausschalten oder neu einstellen.

Gerätetür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Dauer verändern.

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen und wieder starten.

Betrieb abbrechen

Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten und den Hauptschalter ausschalten.

Hinweise

Wenn Sie das Gerät mit dem Hauptschalter  einschalten, erscheint immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung in der Anzeige.

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

1,2,3-Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten einstellen.

In diesem Kapitel erfahren Sie wie Sie den Folgebetrieb einstellen.

Geschirr

Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

Vorraussetzung: Hauptschalter drücken. Ihr Gerät ist betriebsbereit.

1. Taste  drücken.
Die  für den ersten Folgebetrieb leuchtet.
2. Die erste Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
3. Taste  erneut drücken.
Die  für den zweiten Folgebetrieb leuchtet.
4. Die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
5. Taste  erneut drücken.
Die  für den dritten Folgebetrieb leuchtet.
6. Die dritte Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
7. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. In der Anzeige wird die Gesamtdauer angezeigt und der aktive Folgebetrieb leuchtet.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit der Uhrfunktionstaste  löschen. Das Gerät ausschalten oder neu einstellen.

Gerätetür öffnen während der Betrieb abläuft

Der Betrieb wird angehalten. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Nach dem Schließen der Tür erneut Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Einstellung ändern

Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich. Mit Taste  zur gewünschten Einstellung gehen und ändern.

Betrieb abbrechen

Die leuchtende Taste für die eingestellte Mikrowellen-Leistung drücken. Neu einstellen oder das Gerät ausschalten.

Betrieb anhalten

Taste  kurz drücken. Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Hinweis

Sie können auch den Grill mit dem Folgebetrieb kombinieren. Stellen Sie zuerst den Folgebetrieb ein.

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie den Grill einstellen

folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung:

Taste 	Grill schwach
Taste 	Grill mittel
Taste 	Grill stark

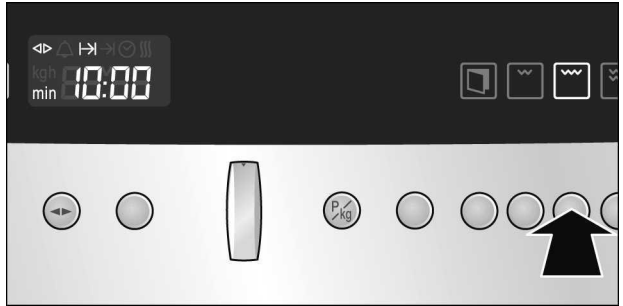
Grill einstellen

Beispiel im Bild: Grill mittel  15 Minuten.

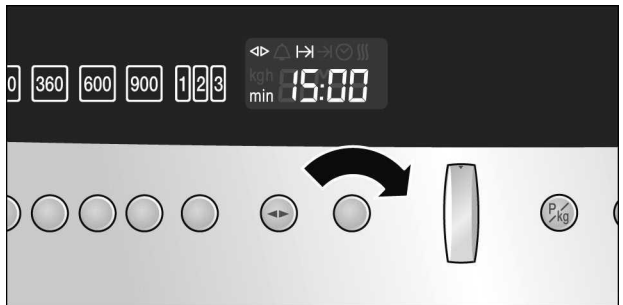
1. Hauptschalter drücken.
Das Symbol  leuchtet. Ihr Gerät ist betriebsbereit.

2. Taste  drücken.

Im Uhrendisplay erscheint eine Vorschlagsdauer.



3. Drehwähler drehen, um die Vorschlagsdauer zu ändern.



4. Taste  drücken,

Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Sie können den Signalton vorzeitig mit der Uhrfunktionstaste  löschen. Das Gerät ausschalten oder neu einstellen.

Gerät ausschalten

Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten und den Hauptschalter ausschalten. Das Gerät ist ausgeschaltet.

Einstellungen ändern

Sie können die Grillstufe jederzeit mit der jeweiligen Taste ändern. Anschließend Taste  drücken.

Hinweis

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

MikroKombi-Betrieb

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt.

Sie können alle Mikrowellen-Leistungen zuschalten. Ausnahme: 900 und 600 Watt.

MikroKombi einstellen

Beispiel: Mikrowelle 360 W, 17 Minuten und Grill stark .

1. Hauptschalter einschalten.
Das Symbol  leuchtet.
2. Taste Grill  drücken.
Eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Anzeige leuchtet.
5. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombibetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit der Uhrfunktionstaste ◀▶ löschen. Das Gerät ausschalten oder neu einstellen.

Einstellungen ändern

Grill oder Dauer können Sie jederzeit verändern.

Betrieb anhalten

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

Gerätetür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür erneut Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb löschen

Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten und den Hauptschalter ausschalten.

Programmautomatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 10 Programmen auswählen.

Programm einstellen

Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie wie folgt ein. Hauptschalter einschalten.

Beispiel im Bild: Programm 2 mit 1 Kilogramm Gewicht.

1. Taste  drücken.
Im Uhrendisplay erscheint die erste Programmnummer.



2. Mit dem Programmwähler das gewünschte Programm wählen.



3. Taste P_{kg} erneut drücken.
Im Uhrendisplay erscheint als Gewichtsvorschlag **0.50** Kilogramm.



4. Mit dem Programmwähler das Gewicht einstellen.



5. Taste Start/Stop drücken.
Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab und das Symbol $I \rightarrow I$ erscheint.

Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00.

Taste Start/Stop drücken und den Hauptschalter ausschalten. Sie können den Signalton vorzeitig mit der Uhrfunktionstaste $\blacktriangleleft \blacktriangleright$ löschen.

Programm ändern

Nach dem Start kann die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

Programm abbrechen

Taste Start/Stop einige Sekunden lang gedrückt halten und den Hauptschalter ausschalten. Das Gerät ist ausgeschaltet.

Hinweise zur Programm-Automatik

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

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

Stellen Sie die Lebensmittel in das kalte Gerät.

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

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

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

Auftauen

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

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

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

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

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

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

Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.

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

- Kartoffeln

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

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

Reis schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein.

Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

Keinen Kochbeutel-Reis verwenden.
- Gemüse

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

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

Gleichgroße Kartoffeln verwenden.

Waschen und Schale mehrmals einstechen.

Kartoffeln noch feucht auf den Rost legen.
- Hähnchenhälften

Hähnchenhälften mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.

Damit das abtropfende Fett oder der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost in die Glaspfanne.
- Ruhezeiten

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Garraum.

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

Signale zum Umrühren und Wenden beachten.

Lebensmittel	Programm- Nummer	Gewichtsbereich	Geschirr / Zubehör
Auftauen			
Fleisch und Geflügel - Braten - flache Fleischstücke - Hackfleisch - Hähnchen, Poularde, Ente	P1	0,2 - 2,0 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Fisch ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	P2	0,1 - 1,0 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Brot und Kuchen* Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen	P3	0,2 - 1,5 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Garen			
Kartoffeln Salzkartoffeln, Pellkartoffeln	P4	0,2 - 1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Reis	P5	0,05 - 0,3 kg	Hohes Geschirr mit Deckel.
Gemüse frisch Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika Zucchini	P6	0,15 - 1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Gemüse gefroren Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	P7	0,15 - 1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Backofen-Kartoffeln Gewicht je Kartoffel ca. 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Rost
Auflauf, gefroren z.B. Lasagne	P9	0,3 - 1,0 kg	
Hähnchen, halbiert	P10	0,5 - 1,8 kg	Glaspfanne und Rost
* Ungeeignet sind Sahnetorten, Cremekuchen, Kuchen mit Guss, Glasur oder Gelatine.			

Memory

Memory gibt Ihnen die Möglichkeit eigene Programme abzuspeichern und wieder aufzurufen. Sie haben zwei Speicherplätze zur Verfügung "M1" und "M2". Sinnvoll ist Memory für Gerichte, die Sie besonders häufig zubereiten.

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Memory speichern
- wie Sie Memory starten

Einstellungen in Memory speichern

Beispiel: Speicherplatz "M1" belegen.

1. Hauptschalter drücken.
Das Symbol  leuchtet. Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste  einige Sekunden gedrückt halten.
Ein Signal ertönt und im Uhrendisplay erscheint "M1" für den ersten Speicherplatz.

Mit dem Programmwähler können Sie "M1" oder "M2" wählen.

5. Taste  einige Sekunden gedrückt halten.
Ein Signal ertönt. Die Einstellung ist gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

Hinweise

Die eingestellten Programme bleiben auch nach einem Stromausfall gespeichert.

Sie können auch den Grill, den MikroKombi-Betrieb und den Folgebetrieb abspeichern.

Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Hauptschalter drücken.
Das Symbol  leuchtet. Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste  einige Sekunden gedrückt halten.
3. Mit dem Programmwähler "M1" oder "M2" wählen.
4. Taste  drücken.

Memory startet. Die Dauer I→I läuft in der Anzeige sichtbar ab.

Hinweis

Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Memory ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit der Uhrfunktionstaste  löschen. Mit dem Hauptschalter das Gerät ausschalten oder neu einstellen.

Anhalten

Taste  drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen Taste  erneut drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Einstellung löschen

Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten. Die Einstellung ist gelöscht. Stellen Sie neu ein oder schalten Sie den Hauptschalter aus.

Elektronikuhr

Ihr Gerät hat verschiedene Uhrfunktionen. In diesem Kapitel erklären wir Ihnen

- das Uhrendisplay
- wie Sie den Kurzzeitwecker einstellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten (Betriebsdauer)
- wie Sie die Uhrzeit einstellen oder ändern.

Uhrendisplay



Uhrfunktion		Verwendung
	Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch ein oder aus.
	Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus.
	Uhrzeit	Uhrzeit einstellen

Hinweise:

- Zwischen **22:00** und **5:59** Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker  und Betriebsdauer  ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das entsprechende Symbol blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste.
- Bei Bedarf können Sie die Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
- Wenn Sie eine Einstellung löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf **0:00** zurück und schalten Sie das Gerät aus.

Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste  einige Sekunden gedrückt halten.
Das Uhrendisplay schaltet aus. Ist eine Uhrfunktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.
2. Uhrfunktionstaste  einige Sekunden gedrückt halten.
Das Uhrendisplay schaltet ein.

Kurzzeitwecker

1. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.



2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. **5:00** Minuten).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
3. Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.
Drücken Sie die Uhrfunktionstaste ◀▶. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Grill oder eine Mikrowellen-Leistung einstellen.
2. Uhrfunktionstaste ◀▶ so oft drücken, bis die Symbole ◀▶ und I→I leuchten.



3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. **1:30** Stunde).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.
4. Taste  drücken.
Die eingestellte Betriebsdauer läuft ab.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00.

Sie können den Signalton vorzeitig mit der Uhrfunktionstaste ◀▶ löschen.

Dauer ändern

Die Dauer können Sie jederzeit ändern.

Dauer löschen

Mit dem Drehwähler die Dauer bis auf 0:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist gelöscht.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht das Symbol <D>.

Um Küchenwecker , Betriebsdauer  oder Uhrzeit  abzufragen, Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis das Symbol <D> vor der jeweiligen Zeitfunktion steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden im Uhrendisplay.

Uhrzeit einstellen

1. Uhrfunktionstaste  so oft drücken, bis die Symbole <D> und  leuchten.



2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Uhrfunktionstaste  drücken.
Ihre Einstellung wird übernommen.

Uhrzeit ändern

Z.B. von Sommer- auf Winterzeit.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die werksseitig voreingestellt sind. Sie können jedoch diese Grundeinstellungen nach Bedarf ändern.

Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
  Signalton-Dauer  = mittel = 2 Minuten	 = kurz = 10 Sekunden  = lang = 5 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer
  Tastenton:  = an	Tastenton:  = aus	Bestätigungston beim Drücken einer Taste

Auf den Hauptschalter drücken.
Das Symbol  leuchtet. Das Gerät ist betriebsbereit.

1. Taste  einige Sekunden gedrückt halten.
Im Uhr-Display erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Taste  so oft drücken, bis die entsprechende Grundeinstellung angezeigt wird.
3. Mit dem Programmwähler die gewünschte Einstellung vornehmen.
4. Zum Schluss Taste  einige Sekunden lang gedrückt halten.

Alle Einstellungen sind übernommen.
Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Pflege und Reinigung

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Mikrowellengerät lange schön und intakt. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen erklären wir Ihnen hier.



Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie Hochdruck- oder Dampfreiniger.



Verbrennungsgefahr!

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

Hinweise

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.

- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Garraum benutzen.
Garraum aus Edelstahl	Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Türdichtung Nicht entfernen.	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

Störungen und Reparaturen

Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps zur Abhilfe.



Stromschlaggefahr!

- Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden
- Bei Arbeiten an der Geräteelektronik Gerät unbedingt stromlos machen. Sicherungsautomatik betätigen oder Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung herausdrehen

Störungstabelle

Wenn ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie bitte im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Nach dem Einstellen wurde die Taste  nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste  oder schalten Sie das Gerät mit dem Hauptschalter aus.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Die Taste  wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste  .
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit.
Ein Signal ertönt. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	1. Taste  drücken. 2. Taste  3 Sekunden lang gedrückt halten. Der Demomodus ist deaktiviert.
Gerät schaltet kurz nach dem Starten ab. In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "H95".	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Tür nochmals öffnen und richtig schließen, wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E723".	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Gerät mit der Taste  öffnen und wieder schließen.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1".	Der Temperatursensor ist fehlerhaft.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er11".	Die Tasten sind verschmutzt oder die Mechanik klemmt.	Drücken Sie alle Tasten mehrmals, wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er4".	Es besteht eine extreme Überhitzung (evtl. Feuer im Innenraum). Zu hohe Mikrowellen-Leistung.	Tür nicht öffnen, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, abkühlen lassen.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er18".	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.



Stromschlaggefahr!

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

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.
Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen, rechts.
Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

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

Kundendienst 🏠

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50 Hz
Max. Gesamt-Anschlusswert	1990 W
Mikrowellen-Leistung	900 W (IEC 60705)
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz
Grill	1300 W
Absicherung	mind. 10A
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	38, 2 x 59,4 x 31,9 cm
- Garraum	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

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

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart, Temperatur oder Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist.

Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

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

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,

halbe Menge – halbe Dauer.

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

Auftauen

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

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

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

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

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Mehrmals wenden.
	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
	1500 g	180 W, 25 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g	180 W, 5 - 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 8 - 11 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	180 W, 2 Min. + 90 W 5 - 10 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufge- tautes Fleisch entfernen.
	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Mehrmals wenden.
	1200 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch wenden.
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
Butter	125 g 250 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 1 - 2 Min. 180 W, 1 Min. + 90 W, 2 - 4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	Zwischendurch wenden.
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenteile voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasuren, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasuren, Sahne oder Gelatine.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

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

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

Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

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

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum 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 - 13 Min.	
Suppen	400 g	600 W, 8 - 12 Min.	
Eintöpfe	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Fleisch in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10 - 15 Min.	Evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 Min. 600 W, 8 - 12 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 Min. 600 W, 14 - 17 Min.	Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
Rahmspinat	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	Ohne Zusatz von Wasser garen.

Speisen erhitzen

Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

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

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



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

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

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)		600 W, 5 - 8 Min.	
Getränke	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 Min. 900 W, 1 - 2 Min. 900 W, 3 - 4 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ Min. 360 W, ½ - 1 Min. 360 W, 1 - 2 Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 Min. 600 W, 2 - 3 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 7 - 10 Min.	Fleiszscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 Min. 600 W, 7 - 8 Min.	
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 5 Min.	

Speisen garen

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

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

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

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

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

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:

Doppelte Menge = fast 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 dazu.

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 auch mehrmals.

Grilltabelle

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

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

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

Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen.

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

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

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

	Menge	Gewicht	Grillstufe	Zeit in Minuten	Hinweise
Nackensteaks	3 - 4 Stück	à ca. 120 g		1. Seite: ca. 15 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	1-2 cm dick
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g		1. Seite: ca. 5 - 10 Minuten 2. Seite: ca. 7 - 12 Minuten	
Fischkotlette	2 - 3 Stück	à ca. 150 g		1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 8 - 12 Minuten	Rost zuvor mit Öleinfetten.
Fisch, ganz z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 150 g		1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	Rost zuvor mit Öleinfetten.
Toastbrot vortoasten	2 - 6 Scheiben			1. Seite: ca. 3 - 4 Minuten 2. Seite: ca. 3 - 4 Minuten	
Toast überbacken	2 - 6 Scheiben		 oder 	Je nach Belag: ca. 5 - 9 Minuten	

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

Grill mit Mikrowelle kombiniert

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

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

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.

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

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

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

Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.

	Menge Gewicht	Mikrowellen- Leistung, Watt	Grill- stufe	Dauer in Minuten	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	360 W		35-40 Min.	Nach ca. 15 Minuten wenden.
Hackbraten max. 7 cm hoch	ca. 750 g	360 W		ca. 25 Min.	
Hähnchen, halbiert	ca. 1200 g	360 W		40 Min.	
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel	ca. 800 g	360 W		20-25 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust	ca. 800 g	180 W		25-30 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Nudelauflauf (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	360 W		25-30 Min.	Mit Käse bestreuen.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln) max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	360 W		ca. 35 Min.	
Fisch, überbacken	ca. 500 g	360 W		15 Min.	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf max. 5 cm hoch	ca. 1000 g	360 W		20-25 Min.	

Prüfgerichte nach EN 60705

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

Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch, 1000 g	600 W, 11-12 Min. + 180 W, 8-10 Min.	Pyrexform
Biskuit, 475 g	600 W, 7-9 Min.	Pyrex, Ø 22 cm
Hackbraten, 900 g	600 W, 25-30 Min.	Pyrex-Kastenform*, 28 cm lang
* Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.		

Auftauen mit Mikrowelle solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch, 500 g	Programm 1, 500 g oder 180 W, 8 Min. + 90 W 7-10 Min.	Pyrex, Ø 24 cm

Garen mit Mikrowelle und Grill

Gericht	Mikrowellenleistung W, Grillstufe, Dauer in Minuten	Hinweise
Kartoffelgratin, 1100g	360 W, + Grillstufe  , 25-30 Min.	Runde Pyrex, Ø 22 cm
Kuchen	-	Nicht empfohlen
Hähnchen, halbiert ca. 1100 g	360 W + Grillstufe  , ca 40-45 Min.	Rost, Glaspfanne



Chère cliente, cher client,

Vous venez d'acquérir un nouvel appareil micro-ondes Neff. Nous vous remercions de la confiance que vous nous témoignez et espérons que vous aurez beaucoup de plaisir en cuisinant et que cet élément essentiel de votre cuisine vous accompagnera agréablement au fil du temps.

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation qui vous permettra de profiter au mieux de tous les avantages techniques de votre appareil micro-ondes.

Le sommaire détaillé vous conduira rapidement à toutes les informations importantes :

- La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité.
- Vous apprendrez à connaître votre nouvel appareil en détail.
- Nous vous expliquons étape par étape comment le régler.
- Dans les tableaux, vous trouverez de nombreuses recettes courantes et les valeurs de réglage. Tout a été testé dans notre laboratoire.
- Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

A vous le plaisir de cuisiner !

Table de matières

Consignes de sécurité	54
Avant l'encastrement	54
Indications pour votre sécurité	54
Indications concernant les micro-ondes	56
Causes de dommages	59
Elimination écologique	60
Votre nouvel appareil	61
Bandeau de commande	61
Éléments de commande	62
Accessoire	63
Compartiment de cuisson	63
Avant la première utilisation	64
Réglage de l'heure	64
Chauffer le compartiment de cuisson	65
Pré-nettoyage des accessoires	65
Mettre l'appareil en service et hors service	66
Les micro-ondes	67
Conseils pour les récipients	67
Puissances micro-ondes	68
Réglage des micro-ondes	68
Mode séquentiel 1,2,3	70
Réglage du mode séquentiel	70
Utilisation de l'appareil	72
Réglage du gril	72
Mode MicroCombi	74
Réglage du mode MicroCombi	74

Table de matières

Programmes automatiques	75
Réglage du programme	75
Conseils pour les programmes automatiques	77
Memory	81
Enregistrer les réglages dans Memory	81
Démarrer Memory	82
Horloge électronique	83
Affichage de l'heure	83
Minuterie	85
Durée de fonctionnement	86
Réglage de l'heure	87
Modifier les réglages de base	88
Réglages de base	88
Entretien et nettoyage	89
Nettoyants	89
Pannes et réparations	91
Tableau de dérangements	91
Service après-vente	93
Caractéristiques techniques	94
Testés pour vous dans notre laboratoire	95
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes ...	96
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	102
Tableau de grillades	103
Gril combiné aux micro-ondes	104
Plats tests selon EN 60705	106

Consignes de sécurité

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 les notices.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

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

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Installation et branchement

Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

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.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez toujours les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte du compartiment de cuisson en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude du compartiment de cuisson. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool risquent de s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson.

Accessoires chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer les accessoires chauds de l'appareil sans utiliser des maniques.

Porte ou joint de porte du compartiment de cuisson endommagé(e)

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

N'utilisez jamais l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé(e). De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Utilisez l'appareil uniquement une fois réparé.

Surfaces rouillées

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez régulièrement l'appareil.

Boîtier ouvert

Risque d'électrocution !
Ne jamais enlever le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Ne jamais enlever le boîtier. Il protège de l'échappement de l'énergie de micro-ondes.

Environnement chaud ou humide

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

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension. Le boîtier protège de l'échappement des micro-ondes.

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

Indications concernant les micro-ondes

Préparation d'aliments

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

Récipients

Risque de blessures !

La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et le couvercle. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

N'utilisez jamais de récipients qui ne sont pas appropriés aux micro-ondes.

Risque de brûlures !

Des aliments chauds peuvent chauffer le récipient. Servez-vous toujours de maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Puissance et temps des micro-ondes

Risque d'incendie !

Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer et endommager l'appareil. Suivez les indications dans cette notice d'utilisation.

Emballages

Risque d'incendie !

Ne réchauffez jamais les mets dans des emballages qui conservent la chaleur.

Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

Risque de brûlures !

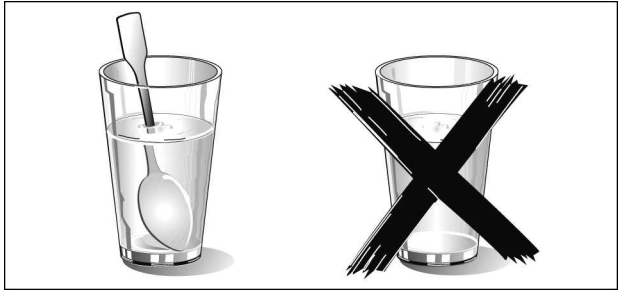
Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Respectez les indications figurant sur l'emballage. Servez-vous toujours de maniques pour retirer les mets.

Boissons

Risque de s'ébouillanter !

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 et jaillir.

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



Risque d'explosion !

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

Ne jamais chauffer trop les boissons alcoolisées.

Aliments pour bébé

Risque de brûlures !

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

Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme.

Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Aliments avec coquille ou peau

Risque de brûlures !

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

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

En cas d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

Déshydrater des aliments

Risque d'incendie !

Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.

Aliments avec une faible teneur en eau

Risque d'incendie !

Ne pas décongeler ou réchauffer à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments avec une faible teneur en eau, comme du pain.

Huile alimentaire

Risque d'incendie !

Ne chauffez pas aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire.

Causes de dommages

Eau dans le compartiment de cuisson chaud

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur la plaque de fond en céramique.

Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte

Laisser refroidir le compartiment de cuisson exclusivement la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est ouverte qu'un petit peu, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées avec le temps.

Joint fortement encrassé

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins risque d'être endommagée. Veiller à ce que le joint soit toujours propre.

Fonctionnement des micro-ondes sans aliments

Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments dans le compartiment de cuisson. Sans aliments, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide des récipients fait exception à cette règle (*voir Conseils pour les récipients*).

Élimination 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 (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

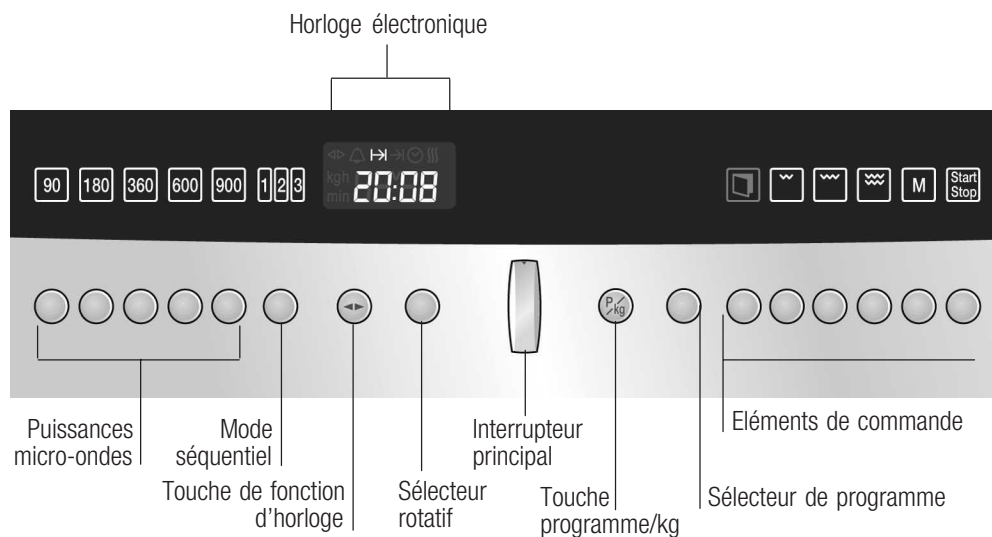
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les éléments de commande
- les accessoires

Bandeau de commande



Eléments de commande

Ci-après sont expliqués les éléments de commande sur votre bandeau de commande, de gauche à droite.

Eléments de commande	Usage
90	Sélectionner la puissance micro-ondes 90 W
180	Sélectionner la puissance micro-ondes 180 W
360	Sélectionner la puissance micro-ondes 360 W
600	Sélectionner la puissance micro-ondes 600 W
900	Sélectionner la puissance micro-ondes 900 W
	Sélectionner le mode séquentiel.
	Sélectionner la fonction d'horloge désirée.
Touche de fonction d'horloge	
Sélecteur rotatif	Procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction d'horloge.
Interrupteur principal	Pour allumer et éteindre votre appareil.
	Sélectionner les programmes automatiques.
Sélecteur de programme	Régler le programme ou le poids.
	Pour ouvrir la porte de l'appareil.
 faible  moyenne  forte	Permet de sélectionner l'une des trois puissances de gril.
	Permet de sélectionner un mode Memory.
	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement

Puissances micro-ondes et éléments de commande

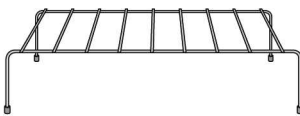
Lorsque vous appuyez sur une touche, l'affichage respectif s'allume.

Sélecteurs escamotables

Le sélecteur rotatif et le sélecteur de programme sont escamotables. Appuyez sur le sélecteur respectif pour l'enclencher et le désenclencher.

Accessoire

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille

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



Lèche-frite en verre

Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller des aliments directement sur la grille. Pour cela, placez la grille dans la lèche-frite en verre.

En mode micro-ondes, la lèche-frite en verre peut aussi être utilisée comme vaisselle.

Compartiment de cuisson

Ventilateur de refroidissement

L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint l'appareil.

Remarques

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

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

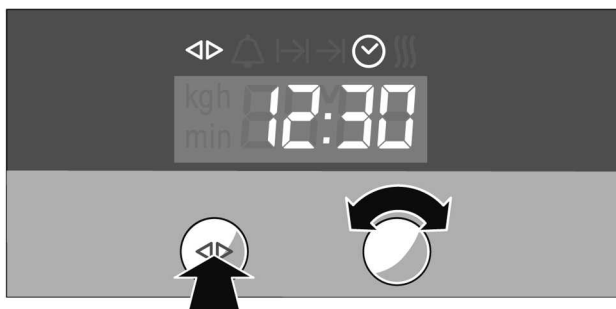
Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois pour préparer des mets. Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

- comment régler l'heure après le raccordement électrique de votre appareil
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

Réglage de l'heure

0:00 et les symboles <|> ⌚ sont allumés dans l'affichage.



1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge <|>. Votre réglage est validé.

Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◀▶, jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et ☺ s'allument. Modifier l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

Remarque

Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez désactiver l'affichage de l'heure. Pour ce réglage, consultez le chapitre *Horloge électronique*.

Chauffer le compartiment de cuisson

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

1. Appuyer sur l'interrupteur principal.
Le symbole  s'allume.
2. Appuyer sur la touche .
10:00 min apparaît dans l'affichage.
3. Appuyer sur la touche .

Un signal retentit après écoulement du temps. Appuyer sur la touche  et mettre l'interrupteur principal sur la position hors service.

Pré-nettoyage des accessoires

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

Mettre l'appareil en service et hors service

Vous mettez votre appareil micro-ondes en service et hors service au moyen de l'interrupteur principal.

Mise en service

Appuyer sur l'interrupteur.

Le symbole  s'allume. Votre appareil est prêt à fonctionner.

Sélectionnez une fonction :

- Touche 90, 180, 360, 600 ou 900 W pour une puissance micro-ondes
- Touche  = pour le mode séquentiel
- Touche  = pour les programmes automatiques
- Touche  = pour le gril faible, moyen ou puissant
- Touche  = pour les programmes Memory

Vous pouvez lire dans les différents chapitres comment procéder aux réglages.

Mise hors service

Appuyer sur l'interrupteur.

L'appareil s'éteint. Le symbole  s'éteint.

Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée au mode gril. Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler les micro-ondes.

Remarque

Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire* vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson aux micro-ondes.

Conseils pour les réipients

Réipients appropriés

Sont appropriés des réipients 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.

Réipients inappropriés

Des réipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les réipients 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 four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

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

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. Le récipient doit être froid ou tiède. S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

Puissances micro-ondes

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

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

Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.

Remarque

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

Réglage des micro-ondes

Exemple : Puissance micro-ondes 600 W, durée 10 minutes.

1. Appuyer sur l'interrupteur principal.
Le symbole  s'allume. L'appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
La puissance sélectionnée s'allume et une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.

4. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche de fonction d'horloge . Eteindre l'appareil au moyen de son interrupteur principal ou procéder à un nouveau réglage.

Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil

Le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Modifier la durée

Cela est possible à tout moment. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.

Modifier la puissance micro-ondes

Appuyer sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif et redémarrer.

Annuler le fonctionnement

Appuyer quelques secondes sur la touche  et éteindre l'appareil au moyen de son interrupteur principal.

Remarques

Lorsque vous mettez l'appareil en service au moyen de l'interrupteur principal , la puissance micro-ondes maximale apparaît toujours comme puissance de référence dans l'affichage.

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

Mode séquentiel 1,2,3

Pour le mode séquentiel, vous pouvez programmer jusqu'à trois puissances et durées micro-ondes.

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler le mode séquentiel.

Récipients

Utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes et résistants à la chaleur.

Réglage du mode séquentiel

Condition préalable : Appuyer sur l'interrupteur principal. Votre appareil est prêt à fonctionner.

1. Appuyer sur la touche .
Le  pour le premier fonctionnement séquentiel apparaît.
2. Régler la première puissance micro-ondes et la première durée.
3. Réappuyer sur la touche .
Le  pour le deuxième fonctionnement séquentiel apparaît.
4. Régler la deuxième puissance micro-ondes et la deuxième durée.
5. Réappuyer sur la touche .
Le  pour le troisième fonctionnement séquentiel s'allume.
6. Régler la troisième puissance micro-ondes et la troisième durée.
7. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre. Dans l'affichage, la durée totale s'affiche et le fonctionnement séquentiel actif est allumé.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche de fonction d'horloge ◀▶. Eteindre l'appareil ou procéder à un nouveau réglage.

Ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement

Le fonctionnement s'arrête. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Réappuyer sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Modifier le réglage

Une modification peut uniquement être effectuée avant le démarrage. Atteindre le réglage désiré au moyen de la touche  et modifier.

Annuler le fonctionnement

Appuyer sur la touche allumée de la puissance micro-ondes réglée. Procéder à un nouveau réglage ou mettre l'appareil hors service.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche . Appuyer sur la touche , le fonctionnement continue.

Remarque

Vous pouvez aussi combiner le gril avec le mode séquentiel. Réglez d'abord le mode séquentiel.

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez,

- comment régler le grill

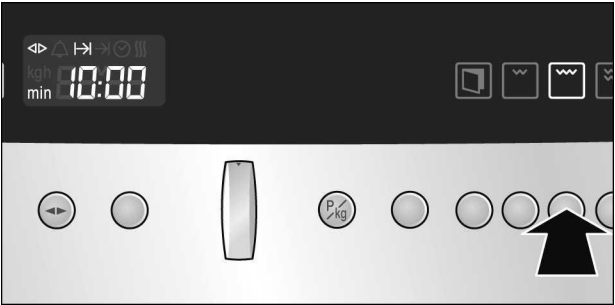
les positions grill suivantes sont disponibles :

Touche 	Grill faible
Touche 	Grill moyen
Touche 	Grill puissant

Réglage du grill

Exemple dans l'illustration : Grill moyen  15 minutes.

1. Appuyer sur l'interrupteur principal.
Le symbole  s'allume. Votre appareil est prêt à fonctionner.
 2. Appuyer sur la touche .
- Une durée de référence s'affiche dans l'affichage de l'heure.



3. Tourner le sélecteur rotatif pour modifier la durée de référence.



4. Appuyer sur la touche **Start/Stop**.
La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche de fonction d'horloge ◀▶. Eteindre l'appareil ou procéder à un nouveau réglage.

Mettre l'appareil hors service

Appuyer quelques secondes sur la touche **Start/Stop** et éteindre l'appareil au moyen de son interrupteur principal. L'appareil est éteint.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier la position gril à tout moment au moyen de la touche respective. Appuyer ensuite sur la touche **Start/Stop**.

Remarque

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

Mode MicroCombi

Dans ce cas, le gril fonctionne en même temps que les micro-ondes. Avec les micro-ondes, vos mets seront prêts plus tôt, tout en étant bien dorés.

Vous pouvez enclencher toutes les puissances micro-ondes.

Exception : 900 et 600 Watts.

Réglage du mode MicroCombi

Exemple : Micro-ondes 360 W, 17 minutes et gril puissant .

1. Interrupteur principal sur la position allumée.
Le symbole  s'allume.
2. Appuyer sur la touche Gril .
- Une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
L'affichage s'allume.
5. Appuyer sur la touche .
- Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode combiné est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche de fonction d'horloge ◀▶. Eteindre l'appareil ou procéder à un nouveau réglage.

Modifier les réglages

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

Arrêter le fonctionnement

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

Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil

Le fonctionnement s'arrête. Réappuyer sur la touche  après avoir fermé la porte, le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Appuyer quelques secondes sur la touche  et éteindre l'appareil au moyen de son interrupteur principal.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez préparer des mets très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 10 programmes.

Réglage du programme

Après avoir choisi un programme, réglez de la manière suivante. Allumer l'appareil au moyen de son interrupteur principal.

Exemple dans l'illustration : Programme 2 avec un poids de 1 kilogramme.

1. Appuyer sur la touche .
Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage de l'heure.



2. Sélectionner le programme désiré au moyen du sélecteur de programme.



3. Réappuyer sur la touche $\frac{P}{kg}$.
Dans l'affichage de l'heure apparaît le poids de référence **0.50** kilogramme.



4. Impostare il peso desiderato servendosi del selettore programmi.



5. Appuyer sur la touche .

Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement et le symbole  apparaît.

Le programme est terminé

Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. Dans l'affichage apparaît 00:00.

Appuyer sur la touche  et éteindre l'appareil au moyen de son interrupteur principal. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche .

Modifier le programme

Après la mise en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme et le poids.

Annuler le programme

Appuyer quelques secondes sur la touche  et éteindre l'appareil au moyen de son interrupteur principal. L'appareil est éteint.

Conseils pour les programmes automatiques

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

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

Placez les aliments dans l'appareil froid.

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

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

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

Décongélation

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

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

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

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

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

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

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

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

Pommes de terre

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

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

Riz	Le riz mousse fortement lors de la cuisson. Pour cette raison, utilisez un récipient à bord haut avec couvercle. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demi la quantité de liquide. N'utilisez pas de riz en sachet.
Légumes	Légumes, frais : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. Légumes, surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.
Pommes de terre au four	Utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les en piquez la peau plusieurs fois. Placez les pommes de terre encore humides sur la grille.
Demis-poulets	Placer les demis-poulets sur la grille, côté peau vers le haut. Afin de récupérer la graisse ou le jus de viande qui s'égoutte, placez la grille dans la lèchefrite en verre.
Temps de repos	Certains mets nécessitent encore un temps de repos dans l'enceinte de cuisson après la fin du programme.

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

Signaux pour remuer et retourner.

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

Memory

La fonction Memory vous permet d'enregistrer vos propres programmes et de les appeler. Vous disposez de deux emplacements-mémoires « M1 » et « M2 ». Memory est utile pour des plats que vous préparez assez souvent.

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment enregistrer Memory
- comment démarrer Memory

Enregistrer les réglages dans Memory

Exemple : Affecter l'emplacement-mémoire « M1 ».

1. Appuyer sur l'interrupteur principal.
Le symbole  s'allume. Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
La puissance s'allume et une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Maintenir la touche  appuyée pendant quelques secondes.
Un signal retentit et « M1 » apparaît dans l'affichage de l'heure pour le premier emplacement-mémoire.

Au moyen du sélecteur de programme, vous pouvez sélectionner « M1 » ou « M2 ».

5. Maintenir la touche  appuyée pendant quelques secondes.
Un signal retentit. Le réglage est mémorisé et peut être démarré à tout moment.

Mémoriser un autre réglage

Procéder à un nouveau réglage et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

Remarques

Les programmes réglés restent mémorisés après une panne de courant.

Vous pouvez également mémoriser le gril, le mode MicroCombi et le fonctionnement séquentiel.

Démarrer Memory

Vous pouvez démarrer à tout moment les réglages mémorisés pour votre plat.

1. Appuyer sur l'interrupteur principal.
Le symbole  s'allume. Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Maintenir la touche  appuyée pendant quelques secondes.
3. Au moyen du sélecteur de programme, sélectionner « M1 » ou « M2 ».
4. Appuyer sur la touche .

Memory démarre. La durée I→I s'écoule visiblement dans l'affichage.

Remarque

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

La durée est écoulée

Un signal retentit. Memory est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche de fonction d'horloge . Mettre l'appareil hors service au moyen de l'interrupteur principal ou procéder à un nouveau réglage.

Arrêter

Appuyer sur la touche  ou ouvrir la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Réappuyer sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Annuler le réglage

Maintenir la touche  appuyée pendant quelques secondes. Le réglage est effacé. Procédez à un nouveau réglage ou éteignez l'appareil au moyen de son interrupteur principal.

Horloge électronique

Votre appareil possède différentes fonctions d'horloge. Dans ce chapitre, nous vous expliquons

- la visualisation de l'heure
- comment régler la minuterie
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de fonctionnement)
- comment régler ou modifier l'heure

Affichage de l'heure



Fonction d'horloge		Usage
	Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
	Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures).
	Heure	Réglage de l'heure.

Remarques :

- Entre **22:00** et **5:59** heures, l'affichage de l'heure sera assombri si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie  et Durée de fonctionnement , un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole correspondant clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge.
- En cas de besoin, vous pouvez corriger le réglage au moyen du sélecteur rotatif.
- Si vous voulez effacer un réglage, ramenez le temps réglé à **0:00** et éteignez l'appareil.

Activer et désactiver l'affichage de l'heure

1. Maintenir la touche de fonction d'horloge  appuyée pendant quelques secondes.
L'affichage de l'heure s'éteint. Si une fonction d'horloge est active, le symbole correspondant reste allumé.
2. Maintenir la touche de fonction d'horloge  appuyée pendant quelques secondes.
L'affichage de l'heure s'allume.

Minuterie

1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◀▶ jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et 🔔 s'allument.



2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. 5:00 minutes).
Le réglage est automatiquement validé.
3. Un signal retentit après l'écoulement du temps.
Appuyez sur la touche de fonction d'horloge ◀▶.
L'heure se réaffiche.

Durée de fonctionnement

Arrêt automatique après une durée réglée.

1. Régler une puissance gril ou micro-ondes.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge ◀▶ jusqu'à ce que les symboles ◀▶ et I→I s'allument.



3. Régler la durée de fonctionnement au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. 1:03 heure).
Le réglage est automatiquement validé.
4. Appuyer sur la touche .
La durée de fonctionnement réglée s'écoule.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. Dans l'affichage apparaît 0:00.

Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche de fonction d'horloge ◀▶.

Modifier la durée

Vous pouvez modifier à tout moment la durée.

Annuler la durée

Ramener la durée à 0:00 à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé du symbole ◀▶.

Pour interroger le minuteur , la durée de fonctionnement  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge  jusqu'à ce que le symbole  précède la fonction de temps correspondante. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage de l'heure.

Réglage de l'heure

1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge  jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.



2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge . Votre réglage est validé.

Modifier l'heure

P.ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

Effectuez les réglages indiqués aux points 1 et 2.

Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont préréglés en usine. Mais vous pouvez modifier ses réglages de base selon les besoins.

Réglages de base

Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

Réglage de base	Possibilités	Explication
  Durée du signal  = moyenne = 2 minutes	 = courte = 10 secondes  = longue = 5 minutes	Signal après écoulement d'une durée
  Sonorité des touches :  = On	Sonorité des touches :  = Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche

- Appuyer sur l'interrupteur principal.
Le symbole  s'allume. L'appareil est prêt à fonctionner.
1. Appuyer quelques secondes sur la touche .
Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage de l'heure.
 2. Appuyer successivement sur la touche  jusqu'à ce que le réglage de base correspondant apparaisse.
 3. Procéder au réglage désiré à l'aide du sélecteur de programme.
 4. A la fin, maintenir la touche  appuyée pendant quelques secondes.
- Tous les réglages sont validés.
Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera intact. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.



Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.



Risque de brûlures !

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

Remarques

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

Il est très facile de débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p.ex. après avoir préparé du poisson. Placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximum.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

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

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

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyeurs spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.
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.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Joint de porte Ne pas l'enlever	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Pannes et réparations

L'appel du service après-vente n'est pas toujours nécessaire. Dans certaines situations, vous pouvez vous-mêmes effectuer une réparation. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.



Risque d'électrocution !

- Les opérations sur la partie électronique de l'appareil ne doivent être effectuées que par un spécialiste
- Couper absolument l'alimentation électrique de l'appareil avant d'intervenir sur la partie électronique. Actionner le coupe-circuit automatique ou retirer le fusible à l'intérieur du boîtier à fusibles de votre appartement

Tableau de dérangements

Si un mets n'est pas réussi de façon optimale, veuillez consulter le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas connectée.	Connecter la fiche.
	Panne de courant.	Vérifier si la lumière fonctionne dans la cuisine.
	Fusible défectueux.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Fausse manoeuvre.	Désactiver le fusible dans la boîte à fusibles. Réenclencher au bout d'env. 10 secondes.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	La touche  n'a pas été pressée après le réglage.	Appuyez sur la touche  ou mettez l'appareil hors service par l'interrupteur principal.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	La touche  n'a pas été pressée.	Appuyez sur la touche  .
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.	Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.
Un signal retentit. Le deux-points clignote dans l'affichage.	L'appareil est en mode Démo.	1. Appuyer sur la touche . 2. Maintenir la touche  appuyée pendant 3 secondes. Le mode Démo sera désactivé.
L'appareil se coupe peu de temps après le démarrage. Le message d'erreur « H95 » apparaît dans l'affichage.	La porte n'est pas correctement fermée.	Ouvrez la porte et refermez-la correctement; si le dérangement persiste, appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « E723 » apparaît dans l'affichage.	La porte n'est pas correctement fermée.	Mettre l'appareil hors service et en service à l'aide de la touche  .
Le message d'erreur « Er1 » apparaît dans l'affichage.	Le capteur de température est défectueux.	Appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er11 » apparaît à l'affichage.	Les touches sont encrassées ou la mécanique est bloquée.	Appuyez plusieurs fois sur toutes les touches; si le dérangement persiste, appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er4 » apparaît dans l'affichage.	Il y a une surchauffe extrême (évtl. feu à l'intérieur). Puissance micro-ondes trop forte.	N'ouvrez pas la porte, retirez la fiche de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles, laissez refroidir.
Le message d'erreur « Er18 » apparaît dans l'affichage.	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.



Risque de choc électrique !

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

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Le numéro de téléphone et l'adresse du service après-vente le plus proche figure dans l'annuaire téléphonique. 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

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente ☎

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50 Hz
Puissance connectée totale max.	1990 W
Puissance micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Gril	1300 W
Fusible	au moins 10 A
Dimensions (HxLxP)	
- appareil	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- compartiment de cuisson	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Conforme aux normes VDE	oui
Signe CE de conformité	oui

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

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

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

Classe B signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des informations sur les accessoires appropriés. Nous vous donnons des conseils concernant les ustensiles et la préparation.

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant l'utilisation, enlevez du compartiment de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

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

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

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité – quasiment double durée,

Demi quantité – demi-durée.

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

Décongélation

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

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

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

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

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

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Réchauffer des mets

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

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

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



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

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

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

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

Cuire des mets

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

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, W durée en minutes	Remarques
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, 7-12 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 par 100 g de légumes.
Garnitures, p.ex. Pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 10-15 min. 600 W, 15-22 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajouter 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g, remuer.
Riz	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min. 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. Flan (instantané)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Récipient ouvert. Entre-temps, remuez bien le flan 2-3 fois avec un fouet.
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

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

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

Le mets est trop sec.

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

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

Réglez le temps de cuisson plus long. Des quantités plus importantes et des mets plus hauts demandent une durée de cuisson plus longue.

Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.

Remuez de temps en temps; la fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.

Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.

La fois suivante, sélectionner une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

Tableau de grillades

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

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

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

Salez la viande seulement une fois grillée.

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

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

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

	Quantité	Poids	Position gril	Temps en minutes	Remarques
Côtes d'échine	3 - 4 pièces	d'env. 120 g		1. face : env. 15 minutes 2. face : env. 10 - 15 minutes	1 - 2 cm d'épaisseur
Saucisses à griller	4 - 6 pièces	d'env. 150 g		1. face : env. 5 - 10 minutes 2. face : env. 7 - 12 minutes	
Darne de poisson	2 - 3 pièces	d'env. 150 g		1. face : env. 10 minutes 2. face : env. 8 - 12 minutes	Huiler la grille au préalable.
Poisson entier p.ex. truites	2 - 3 pièces	d'env. 150 g		1. face : env. 10 minutes 2. face : env. 10 - 15 minutes	Huiler la grille au préalable.
Griller des toasts au préalable	2 - 6 tranches			1. face : env. 3 - 4 minutes 2. face : env. 3 - 4 minutes	
Gratiner des toasts	2 - 6 tranches		 ou 	Selon la garniture : env. 5 - 9 minutes	

Au moyen du bouton rotatif, réglez le premier temps. Retournez les pièces et réglez ensuite le temps pour la 2. face.

Gril combiné aux micro-ondes

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

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

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

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

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

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

Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.

	Quantité poids	Puissance micro-ondes, watt	Position gril	Durée en minutes	Remarques
Rôti de porc, p.ex. échine	env. 750 g	360 W		35-40 min.	Le retourner au bout d'env. 15 minutes.
Rôti de viande hachée max. 7 cm d'épaisseur	env. 750 g	360 W		env. 25 min.	
Poulet, demi	env. 1200 g	360 W		40 min.	
Morceaux de poulet, p.ex. quarts de poulet	env. 800 g	360 W		20-25 min.	Les placer coté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Magret de canard	env. 800 g	180 W		25-30 min.	Le placer coté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Gratin de pâtes (à base d'ingrédients précuits)	env. 1000 g	360 W		25-30 min.	Parsemer de fromage.
Gratin dauphinois (à base de pommes de terre crues) max. 3 cm de hauteur	env. 1000 g	360 W		env. 35 min.	
Poisson, gratiné	500 g env.	360 W		15 min.	Décongeler au préalable le poisson surgelé.
Soufflé au fromage blanc max. 5 cm de hauteur	env. 1000 g	360 W		20-25 min.	

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 seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Moule en Pyrex
Biscuit, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	Moule à cake Pyrex*, 28 cm de long

* Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande, 500 g	Programme 1, 500 g ou 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Cuisson avec les micro-ondes et le gril

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



Caro/a cliente,

ha scelto un nuovo forno a microonde Neff. La ringraziamo di cuore per la fiducia accordataci e speriamo che il nuovo pezzo forte della Sua cucina possa far. Le assaporare al meglio e per lungo tempo i piaceri della cucina.

Per poter sfruttare al meglio le potenzialità tecniche del forno a microonde, le consigliamo di leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

L'indice esaustivo rimanda rapidamente alle informazioni più importanti:

- Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza
- Si impara a conoscere i singoli componenti del nuovo apparecchio.
- Vengono illustrate passo passo le fasi di impostazione.
- 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.

Buon divertimento in cucina!

Indice

Norme di sicurezza	110
Prima del montaggio	110
Avvertenze per la sicurezza	110
Avvertenze per il forno a microonde	113
Cause dei danni	115
Smaltimento ecocompatibile	116
Il nuovo apparecchio	117
Pannello di comando	117
Elementi di comando	118
Accessori	119
Vano di cottura	119
Prima del primo utilizzo	120
Impostazione dell'ora	120
Riscaldamento del vano di cottura	121
Pulizia preliminare degli accessori	121
Attivazione e disattivazione dell'apparecchio	122
Il forno a microonde	122
Avvertenze per le stoviglie	123
Potenze microonde	124
Impostazione del microonde	124
Serie d'impostazioni 1,2,3	125
Definizione di una serie d'impostazioni	126
Comandi dell'apparecchio	127
Impostazione del grill	127
Funzione MicroCombi	129
Impostazione della funzione MicroCombi	129

Indice

Programmazione automatica	130
Impostazione del programma	130
Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica	132
Memory	136
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory	136
Avvio della Memory	137
Orologio elettronico	138
Display orologio	138
Contaminuti	140
Durata di funzionamento	140
Impostazione dell'ora	142
Modifica delle impostazioni di base	143
Impostazioni di base	143
Cura e manutenzione	144
Detergenti	144
Guasti e riparazioni	146
Tabella guasti	146
Servizio di assistenza tecnica	148
Dati tecnici	149
Testati nel nostro laboratorio	150
Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde	151
Consigli per l'uso della funzione microonde	157
Tabella grill	157
Microonde e Funzione grill combinati	158
Pietanze sperimentate secondo EN 60705	160

Norme 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

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

L'allacciamento dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Adulti e bambini non devono mai utilizzare l'apparecchio da soli,

- se non sono in condizioni fisiche o mentali appropriate
- o se mancano loro le istruzioni e l'esperienza per utilizzarlo in modo sicuro.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

Non toccare mai le superfici calde degli elementi per il riscaldamento e la cottura. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta del vano cottura. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontani i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.

Nel caso fuoriesca del fumo, non aprire mai la porta del vano di cottura. Spegnerne l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola corrispondente.

Pericolo di corto circuito!

Impedire che il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici resti impigliato nella porta calda del vano cottura. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di scottature!

Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura possono prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta del vano di cottura.

Accessori caldi

Pericolo di scottature!

Non estrarre mai gli accessori caldi dall'apparecchio senza utilizzare le presine.

Porta del vano cottura o guarnizione della porta danneggiate

Rischio di gravi danni alla salute!

Se la porta del vano cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Riutilizzare l'apparecchio solo una volta riparato.

Superfici arrugginite

Rischio di gravi danni alla salute!

In caso di pulizia insufficiente, con il tempo, le superfici interne del vano di cottura possono arrugginirsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire l'apparecchio a intervalli regolari.

Rivestimento esterno aperto

Pericolo di scariche elettriche!

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

Rischio di gravi danni alla salute!

Non rimuovere mai il rivestimento esterno in quanto ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde.

Ambiente molto caldo o umido

Pericolo di corto circuito!

Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Non aprire mai il rivestimento esterno L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Il rivestimento esterno ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Avvertenze per il forno a microonde

Preparazione degli alimenti

Pericolo di incendio!

Utilizzare la funzione microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni.

Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

Stoviglie

Pericolo di lesioni!

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

Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Pericolo di scottature!

Il calore dei cibi può riscaldare la stoviglia. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

Potenza microonde e durata

Pericolo di incendio!

Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono prendere fuoco e danneggiare l'apparecchio. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Confezioni

Pericolo di incendio!

Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.

Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

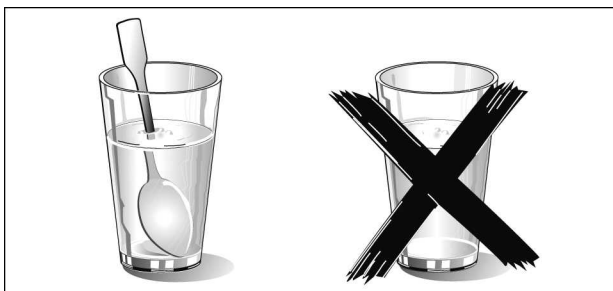
Pericolo di scottature!

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

Bevande

Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



Pericolo di esplosione!

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

Non fare mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche.

Alimenti per neonati

Pericolo di scottature!

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

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

Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Alimenti con pelle o buccia

Pericolo di scottature!

Non far mai cuocere le uova con il guscio. Non far mai scaldare le uova sode, in quanto possono esplodere anche dopo la disattivazione del microonde. Questo vale anche per molluschi e crostacei.

In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.

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

Essiccazione degli alimenti

Pericolo di incendio!

Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.

Alimenti a basso contenuto d'acqua

Pericolo di incendio!

Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane.

Olio

Pericolo di incendio!

Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Cause dei danni

Acqua nel vano di cottura caldo

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie in ceramica del fondo.

Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta

Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

Guarnizione molto sporca

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.

Uso della funzione microonde senza alimenti all'interno del forno

Attivare l'apparecchio a microonde solo dopo aver inserito gli alimenti nel vano cottura. Senza alimenti, si può causare il sovraccarico dell'apparecchio stesso. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (*si vedano a questo proposito le avvertenze relative alle pentole*).

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.

Il nuovo apparecchio

Questo capitolo contiene informazioni riguardo

- al pannello di comando
- agli elementi di comando
- agli accessori

Pannello di comando



Elementi di comando

La tabella seguente descrive gli elementi di comando a partire da sinistra verso destra del pannello di comando.

Elementi di comando	Tipo di utilizzo
90	Impostare la potenza microonde a 90 Watt
180	Impostare la potenza microonde a 180 Watt
360	Impostare la potenza microonde a 360 Watt
600	Impostare la potenza microonde a 600 Watt
900	Impostare la potenza microonde a 900 Watt
	Selezionare una serie d'impostazioni.
	Selezionare la funzione orologio desiderata.
Tasto per la funzione orologio	
Selettore	Effettuare le impostazioni all'interno di una funzione orologio.
Interruttore generale	Consente di attivare e disattivare l'apparecchio.
	Selezionare la programmazione automatica.
Selettore programmi	Impostare il programma o il peso.
	Consente di aprire la porta dell'apparecchio.
 ridotto  medio  forte	Permette di selezionare uno dei tre livelli grill.
	Consente di selezionare una modalità Memory.
	Premendo brevemente si avvia/sospende il funzionamento Tenendo premuto a lungo si interrompe il funzionamento

Potenze microonde ed elementi di comando

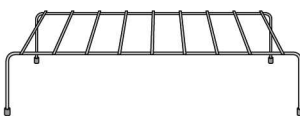
Quando si preme un tasto, viene visualizzata l'indicazione corrispondente.

Manopole a scomparsa

La manopola e il selettore programmi sono a scomparsa. Premere per estrarli e reinserirli.

Accessori

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Griglia

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



Leccarda in vetro

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

La leccarda in vetro si può utilizzare anche come stoviglia durante il funzionamento del microonde.

Vano di cottura

Ventilatore di raffreddamento

L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento, che può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.

Indicazioni

Durante il funzionamento a microonde, il vano di cottura 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.

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

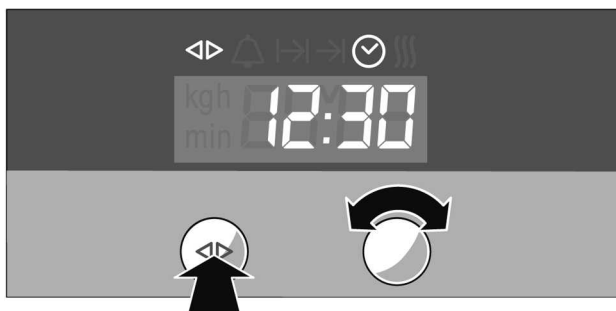
Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

- come impostare l'orologio dopo aver collegato l'apparecchio alla rete elettrica
- come pulire l'apparecchio prima di utilizzarlo per la prima volta

Impostazione dell'ora

Sul display dell'ora lampeggiano **0:00** e i simboli    .



1. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
 2. Premere il tasto funzione dell'orologio .
- L'impostazione viene acquisita.

Modifica dell'ora

Per modificare l'ora in un secondo tempo, premere il tasto funzione dell'orologio , finché non vengono visualizzati i simboli  e . Modificare l'ora attuale servendosi del selettore.

Avvertenza

È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio. Consultare a questo proposito il capitolo *Orologio elettronico*.

Riscaldamento del vano di cottura

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

1. Premere l'interruttore generale.
Viene visualizzato il simbolo ⑩.
2. Premere il tasto .
- Il display visualizza **10:00** min.
3. Premere il tasto .

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Premere il tasto  e disattivare l'interruttore generale.

Pulizia preliminare degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio e un canovaccio.

Attivazione e disattivazione dell'apparecchio

Attivazione

L'apparecchio microonde si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

Premere l'interruttore.

Viene visualizzato il simbolo . L'apparecchio è pronto per l'uso.

Selezionare una funzione:

- Tasto 90, 180, 360, 600 o 900 W per la potenza del microonde
- Tasto  = per la serie di impostazioni
- Tasto  = per la programmazione automatica
- Tasto  = per il grill ridotto, medio o forte
- Tasto  = per i programmi Memory

Per le istruzioni relative alle impostazioni, consultare i singoli capitoli.

Disattivazione

Premere l'interruttore.

L'apparecchio si spegne. Il simbolo  scompare.

Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento alla funzione grill. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

Avvertenza

Il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* presenta esempi relativi allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura con il microonde.

Avvertenze per le 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 cucchiai contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver 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

Impostare la potenza microonde desiderata mediante i tasti.

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

Quando si preme un tasto, si accende la potenza prescelta.

Avvertenza

La potenza microonde di 900 watt può essere impostata per un massimo di 30 minuti. Per tutti gli altri valori di potenza è possibile impostare una durata massima di 90 minuti.

Impostazione del microonde

Esempio: potenza del forno microonde 600 W, durata 10 minuti.

1. Premere l'interruttore generale.
Viene visualizzato il simbolo . L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
La potenza selezionata si illumina e viene visualizzata la durata consigliata.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.
4. Premere il tasto .
La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento del forno microonde è terminato. È possibile disattivare il segnale acustico anticipatamente con il tasto funzione orologio ◀▶. Disattivare l'interruttore generale o effettuare una nuova impostazione.

Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

Modifica della potenza microonde

Premere il tasto corrispondente alla nuova potenza microonde. Impostare la durata servendosi del selettore e avviare nuovamente.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  per qualche secondo e spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore generale.

Avvertenze

Quando si accende l'apparecchio con l'interruttore generale  sul display appare sempre, come proposta, la potenza massima del forno a microonde.

Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, la ventola può continuare a funzionare.

Serie d'impostazioni 1,2,3

Per la serie di impostazioni è possibile impostare fino a tre potenze microonde e parametri di tempo.

In questo capitolo viene illustrato come impostare la serie di impostazioni.

Stoviglie

Utilizzare sempre stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.

Definizione di una serie d'impostazioni

Requisito: premere l'interruttore generale.
L'apparecchio è pronto per l'uso.

1. Premere il tasto .
Viene visualizzato  per la prima serie di impostazioni.
2. Impostare la prima potenza microonde e la prima durata.
3. Premere di nuovo il tasto .
Viene visualizzato  per la seconda serie di impostazioni.
4. Impostare la seconda potenza microonde e la seconda durata.
5. Premere di nuovo il tasto .
Viene visualizzato  per la terza serie d'impostazioni.
6. Impostare la terza potenza microonde e la terza durata.
7. Premere il tasto .
La cottura inizia. Il display visualizza la durata totale e la serie di impostazioni attive si illumina.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La serie d'impostazioni è terminata. È possibile disattivare il segnale acustico anticipatamente con il tasto funzione orologio . Disattivare l'apparecchio oppure effettuare una nuova impostazione.

Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. La ventola di raffreddamento resta in funzione. Dopo aver chiuso la porta, premere di nuovo il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica dell'impostazione

È possibile effettuare una modifica solo prima dell'avvio. Servendosi del tasto  andare all'impostazione desiderata e modificarla.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto illuminato corrispondente alla potenza microonde impostata. Effettuare una nuova impostazione o spegnere l'apparecchio.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto . Premere il tasto , il forno riprende a funzionare.

Avvertenza

È possibile combinare anche il grill con la serie d'impostazioni. Impostare dapprima la serie d'impostazioni.

Comandi dell'apparecchio

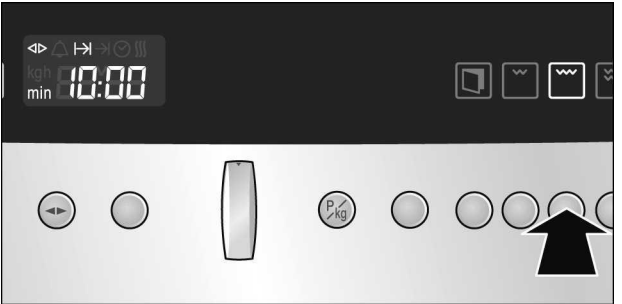
Questo capitolo descrive,
■ come impostare il grill
sono disponibili i livelli grill seguenti:

Tasto 	Grill debole
Tasto 	Grill medio
Tasto 	Grill forte

Impostazione del grill

Esempio nella figura: Livello grill medio  15 minuti.

- 1. Premere l'interruttore generale.
Viene visualizzato il simbolo . L'apparecchio è pronto per l'uso.
- 2. Premere il tasto .
- Sul display dell'ora viene visualizzata una durata predefinita.



3. Ruotare il selettore per modificare la durata predefinita.



4. Premere il tasto **Start/Stop**.
Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. È possibile disattivare il segnale acustico anticipatamente con il tasto funzione orologio ◀▶. Disattivare l'apparecchio oppure effettuare una nuova impostazione.

Spegnimento apparecchio

Tenere premuto il tasto **Start/Stop** per qualche secondo e spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore generale. L'apparecchio è spento.

Modifica delle impostazioni

È possibile modificare in qualunque momento il livello grill mediante il tasto corrispondente. Quindi, premere il tasto **Start/Stop**.

Avvertenza

Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, la ventola può continuare a funzionare.

Funzione MicroCombi

La funzione grill è attiva contemporaneamente al microonde. Le pietanze cuociono più velocemente con il forno microonde e al tempo stesso si rosolano bene.

È possibile attivare tutte le potenze del microonde. Eccezione: 900 e 600 Watt.

Impostazione della funzione MicroCombi

Esempio: microonde 360 W, 17 minuti e livello grill elevato .

1. Attivare l'interruttore generale.
Viene visualizzato il simbolo .
2. Premere il tasto grill .
- Viene indicata una durata predefinita.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.
4. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
Il simbolo si illumina.
5. Premere il tasto .
- La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La modalità combinata è terminata. È possibile disattivare il segnale acustico anticipatamente con il tasto funzione orologio . Disattivare l'apparecchio oppure effettuare una nuova impostazione.

Modifica delle impostazioni

È possibile modificare in qualsiasi momento il grill o la durata.

Funzione pausa

Aprire la porta dell'apparecchio o premere il tasto . Il funzionamento della modalità a microonde si arresta. Dopo avere richiuso l'apparecchio, premere di nuovo il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere di nuovo il tasto ; l'apparecchio riprende a funzionare.

Spegnimento

Tenere premuto il tasto  per qualche secondo e spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore generale.

Programmazione automatica

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 10 programmi diversi.

Impostazione del programma

Selezionare un programma e regolare nel modo seguente. Attivare l'interruttore generale.

Esempio nella figura: programma 2 per un 1 kg di peso.

1. Premere il tasto .

Sul display dell'ora viene visualizzato il numero del primo programma.



2. Selezionare il programma desiderato servendosi del selettore programmi.



3. Premere di nuovo il tasto $\frac{P}{kg}$.
Sul display dell'ora viene visualizzato come impostazione predefinita **0.50** chilogrammi.



4. Impostare il peso desiderato servendosi del selettore programmi.



5. Premere il tasto .

Il programma si avvia. Il display visualizza lo scorrere del tempo e appare il simbolo I→I.

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare 00:00. Premere il tasto  e disattivare l'interruttore generale. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto ◀▶.

Modifica del programma

Dopo l'avvio non è più possibile modificare il numero del programma e il peso.

Interruzione del programma

Tenere premuto il tasto  per qualche secondo e spegnere l'apparecchio mediante l'interruttore generale. L'apparecchio è spento.

Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica

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

Per i programmi è necessario utilizzare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro, ceramica o il tegame in vetro. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.

Collocare gli alimenti nell'apparecchio freddo.

Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e degli accessori richiesti.

Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.

Per molte pietanze risuona un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Girare gli alimenti o mescolare.

Scongelamento

Far surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano e in porzioni appropriate a una temperatura di -18 °C.

Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, quali per esempio un piatto in vetro o in porcellana.

Dopo averlo fatto scongelare, lasciare ancora scongelare il cibo per altri 10 - 30 minuti affinché si raggiunga la temperatura ambiente.

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Eliminarlo voltando gli alimenti ed evitare assolutamente di voltarli nuovamente e di far entrare il liquido a contatto con altri alimenti.

La carne di manzo, agnello e maiale deve essere prima disposta nella pentola in modo che la parte grassa sia rivolta verso il basso.

Si consiglia di far scongelare il pane soltanto nella quantità necessaria in quanto diventa presto raffermo.

La carne tritata scongelata deve essere rimossa dopo essere stata voltata.

Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre le porzioni di pollame devono essere disposte in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

Patate

Patate lessate: tagliare a fette uguali. Aggiungere due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.

Patate lessate con buccia: utilizzare patate di uguali dimensioni. Lavare e forare ripetutamente. Mettere le patate ancora umide in una pentola senz'acqua.

Riso

Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Utilizzare pertanto teglie profonde e con coperchio. Impostare il peso lordo (senza liquido). Aggiungere al riso una quantità di componente liquido 2 o 2,5 volte superiore.

Non utilizzare il riso in bustine.

Verdure

Verdure fresche: tagliare a fette di uguali dimensioni.
Per ogni 100 g aggiungere 2 cucchiaini d’acqua.

Verdure, congelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere 1 - 2 cucchiaini d’acqua ogni 100 g. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

Patate arrosto

Utilizzare patate di uguali dimensioni.
Lavare e forare ripetutamente.
Mettere le patate ancora umide sulla griglia.

Pollo

Mettere la porzione di pollo sulla griglia con la parte del petto in alto.
Per raccogliere il grasso e il sugo della carne, che colano durante la cottura, collocare la griglia sopra il tegame in vetro.

Tempi di riposo

Una volta concluso il programma di cottura, alcune ricette necessitano di un certo intervallo di tempo di riposo nel vano cottura.

Pietanza	Tempi di riposo
Verdure	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti Versare dapprima l’acqua formatasi.
Riso	5 - 10 minuti

Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare e girare.

Alimento	Numero del programma	Peso	Stoviglie/ accessori
Scongelamento			
Carne e pollame - Arrosto - Pezzi di carne non spessi - Carne tritata - Pollo, pollo grande, anatra	P1	0,2-2,0 kg	Stoviglia bassa senza coperchio.
Pesce Pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	P2	0,1-1,0 kg	Stoviglia bassa senza coperchio.
Pane e dolci* Pane intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte di frutta	P3	0,2-1,5 kg	Stoviglia bassa senza coperchio.
Cottura			
Patate Patate lesse, patate lesse (con la buccia)	P4	0,2-1,0 kg	Stoviglia con coperchio.
Riso	P5	0,05-0,3 kg	Stoviglia alta con coperchio.
Verdura fresca Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	P6	0,15-1,0 kg	Stoviglia con coperchio.
Verdure surgelate Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	P7	0,15-1,0 kg	Stoviglia con coperchio.
Patate al forno Peso per patata: circa 200-250 g	P8	0,2-1,5 kg	Griglia
Sformato surgelato ad es. lasagne	P9	0,3-1,0 kg	
Pollo diviso a metà	P10	0,5-1,8 kg	Leccarda in vetro e griglia.
* tranne torte alla panna, dolci alla crema, dolci con glassa o gelatina.			

Memory

La funzione Memory permette di memorizzare i programmi individuali e di richiamarli quando serve. Sono disponibili due posizioni nella memoria "M1" e "M2". La funzione Memory è utile per le pietanze che si preparano frequentemente.

Questo capitolo descrive,

- come memorizzare la funzione Memory
- come avviare la funzione Memory

Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

Esempio: memorizzare la posizione "M1".

1. Premere l'interruttore generale.
Viene visualizzato il simbolo . L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
La potenza si illumina e viene visualizzata la durata consigliata.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.
4. Tenere premuto il tasto  per alcuni secondi.
Viene emesso un segnale acustico e sul display orologio compare "M1" per la prima posizione di memoria.

Mediante il selettore programmi si può selezionare "M1" oppure "M2".

5. Tenere premuto il tasto  per alcuni secondi.
Viene emesso un segnale acustico.
L'impostazione è memorizzata e può essere avviata in qualsiasi momento.

Memorizzazione di un'altra impostazione

Impostare nuovamente e salvare. Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

Avvertenze

I programmi impostati restano memorizzati anche dopo un'interruzione di corrente.

È possibile impostare anche il grill, la modalità MicroCombi e la Serie d'impostazioni.

Avvio della Memory

Le impostazioni salvate per le proprie ricette possono essere avviate in qualsiasi momento.

1. Premere l'interruttore generale.
Viene visualizzato il simbolo . L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Tenere premuto il tasto  per alcuni secondi.
3. Mediante il selettore programmi selezionare "M1" oppure "M2".
4. Premere il tasto .

La Memory si avvia. L'indicatore visualizza lo scorrere della durata I→I.

Avvertenza

Dopo aver effettuato l'attivazione, non è più possibile modificare la posizione di memoria.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La funzione Memory è terminata. È possibile disattivare il segnale acustico anticipatamente con il tasto funzione orologio . Spegnerlo o regolare nuovamente l'apparecchio servendosi dell'interruttore generale.

Arresto

Premere il tasto  o aprire la porta dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. Dopo avere chiuso la porta, premere di nuovo il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Cancellazione dell'impostazione

Tenere premuto il tasto  per alcuni secondi. L'impostazione viene cancellata. Effettuare una nuova impostazione o disattivare l'interruttore generale.

Orologio elettronico

L'apparecchio è dotato di varie funzioni orologio. Questo capitolo descrive

- il display dell'ora
- come impostare il timer
- come spegnere automaticamente l'apparecchio (durata)
- come regolare o modificare l'ora

Display orologio



Funzione orologio		Tipo di utilizzo
🔔	Contaminuti	È possibile utilizzare il contaminuti come timer per le uova o per la cucina. L'apparecchio non si accende e non si spegne automaticamente.
I→I	Durata di funzionamento	L'apparecchio si spegne automaticamente al termine della durata di funzionamento impostata (ad es. 1:30 ore).
🕒	Ora	Impostazione dell'ora.

Indicazioni:

- Tra le **22:00** e le **5:59** il display dell'orologio viene oscurato se non è stata effettuata alcuna impostazione o se non è stata attivata alcuna funzione orologio.
- Con le funzioni orologio contaminuti  e durata di funzionamento , terminate le impostazioni, l'apparecchio emette un segnale acustico e il simbolo corrispondente lampeggia. Per arrestare anticipatamente il segnale acustico premere il tasto funzione orologio.
- Se occorre, correggere l'impostazione con il selettore.
- Se si desidera cancellare un'impostazione, riportare il tempo impostato su **0:00** e disattivare l'apparecchio.

Attivazione e disattivazione del display orologio

1. Tenere premuto il tasto funzione orologio  per alcuni secondi.
Il display orologio si spegne. Se una funzione orologio è attiva, il simbolo corrispondente rimane acceso.
2. Tenere premuto il tasto funzione orologio  per alcuni secondi.
Il display orologio si accende.

Contaminuti

1. Premere il tasto funzione orologio ◀▶ finché non si illuminano i simboli ◀▶ e 🔔.



2. Impostare la durata con il selettore (ad es. **5:00** minuti).
L'impostazione viene registrata automaticamente.
3. Una volta trascorso il tempo impostato risuona un segnale acustico.
Premere il tasto funzione orologio ◀▶. L'ora ricompare.

Durata di funzionamento

Spegnimento automatico una volta trascorsa la durata impostata.

1. Impostare il grill o una potenza microonde.

2. Premere il tasto funzione orologio ◀▶ finché non si illuminano i simboli ◀▶ e I→I.



3. Impostare la durata di funzionamento servendosi del selettore (ad es. 1:30 ore).
L'impostazione viene registrata automaticamente.
4. Premere il tasto .
La durata impostata scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare 0:00. È possibile disattivare il segnale acustico anticipatamente con il tasto funzione orologio ◀▶.

Modifica della durata

È possibile modificare la durata in qualunque momento.

Cancellazione della durata

Servendosi del selettore riportare la durata su 0:00. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita. La durata viene cancellata.

Verifica delle impostazioni di durata

Se sono state impostate più funzioni durata, nel display compaiono i simboli corrispondenti. Il simbolo ◀▶ si trova in primo piano davanti al simbolo della funzione durata.

Per verificare l'impostazione di contaminuti , durata di funzionamento I→I o ora attuale , premere il tasto funzione orologio ◀▶ finché il simbolo ◀▶ non si posiziona davanti alla funzione durata relativa. Il display orologio visualizza il valore prescelto per alcuni secondi.

Impostazione dell'ora

1. Premere il tasto funzione orologio ◀▶ finché i simboli ◀▶ e ☑ non si illuminano.



2. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
3. Premere il tasto funzione dell'orologio ◀▶. L'impostazione viene acquisita.

Modifica dell'ora

ad es. passare dall'ora legale all'ora solare.

Effettuare le impostazioni come descritto ai punti 1 e 2.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base predefinite che all'occorrenza possono essere modificate.

Impostazioni di base

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica.

Impostazione base	Possibilità	Spiegazione
  Durata segnale acustico  = media = 2 minuti	 = breve = 10 secondi  = lunga = 5 minuti	Segnale acustico al termine di una durata
  Tono pulsanti:  = ON	Tono pulsanti:  = OFF	Tono di conferma in seguito alla pressione di un tasto

Premere l'interruttore generale.
Viene visualizzato il simbolo . L'apparecchio è pronto per l'uso.

1. Premere il tasto  per alcuni secondi.
Sul display orologio viene visualizzata la prima impostazione di base.
2. Premere il tasto , finché viene visualizzata l'impostazione di base corrispondente.
3. Scegliere l'impostazione desiderata mediante il selettore programmi.
4. Infine tenere premuto per alcuni secondi il tasto .

Tutte le impostazioni sono state acquisite.

Le impostazioni possono essere di nuovo modificate in qualunque momento.

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno a microonde in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.



Pericolo di corto circuito!

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



Pericolo di scottature!

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

Avvertenze

Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

Eventuali ombreggiature nel vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.

Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1 - 2 minuti alla massima potenza microonde.

Detergenti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella.

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi.
- 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 della porta.
- spugnette dure o abrasive,

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore

Detergenti

Lato frontale dell'apparecchio

Soluzione di lavaggio calda:
pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.
Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.

Acciaio inox

Soluzione di lavaggio calda:
pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.
Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie.
Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.

Vano di cottura

Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto:
pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.
In caso di sporco resistente:
utilizzare il detergente soltanto quando il forno si è completamente raffreddato.

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.

Vetri delle porte

Detergente per vetri:
pulire con un panno spugna.
Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.

Non rimuovere la guarnizione della porta!

Soluzione di lavaggio calda:
pulire con un panno spugna senza sfregare.
Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.

Accessori

Soluzione di lavaggio calda:
inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Guasti e riparazioni

Non sempre è necessario rivolgersi al servizio di assistenza clienti. In alcuni casi è possibile trovare personalmente una soluzione. Nella seguente tabella sono riportati alcuni consigli in proposito.



Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi sull'elettronica dell'apparecchio possono essere eseguiti solo da un tecnico specializzato
- In caso di interventi sull'elettronica dell'apparecchio è indispensabile che l'apparecchio non sia collegato all'alimentazione elettrica. Azionare il salvavita oppure estrarre il fusibile nella relativa scatolaposta nell'appartamento

Tabella guasti

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Calo di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili che il dispositivo di sicurezza dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Utilizzo improprio.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi.
L'apparecchio non è in funzione Sul display viene visualizzata una durata.	Non è stato premuto il tasto  dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto  o spegnere l'apparecchio servendosi dell'interruttore generale.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il tasto  . Premere il tasto  .	
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo pressoché doppio.
Viene emesso un segnale acustico. I due punti nel display lampeggiano.	L'apparecchio si trova in modalità demo.	1. Premere il tasto . 2. Tenere premuto il tasto  per 3 secondi. La modalità demo è disattivata.
Poco dopo l'avvio l'apparecchio si spegne. Il display visualizza il messaggio d'errore "H95".	La porta non è stata chiusa correttamente.	Aprire nuovamente la porta e chiuderla correttamente; se il problema non si dovesse risolvere rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio d'errore "E723".	La porta non è stata chiusa correttamente.	Spegnere e riaccendere l'apparecchio servendosi del tasto  .
Il display visualizza il messaggio d'errore "Er1".	Il sensore della temperatura è difettoso.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er11".	I tasti sono sporchi o il meccanismo è bloccato.	Premere più volte tutti i tasti; se il problema non si dovesse risolvere rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio d'errore "Er4".	Si è verificato un surriscaldamento eccessivo (possibile fuoco nel vano interno). Potenza microonde troppo elevata.	Non aprire la porta, estrarre la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili, lasciare raffreddare.
Il display visualizza il messaggio d'errore "Er18".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.



Pericolo di scariche elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Il numero di telefono e l'indirizzo del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. 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)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica, indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Aperto la porta dell'apparecchio, la targhetta con i numeri in questione si trova in alto a destra.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
-------------------------	---------------------------

Servizio di assistenza tecnica ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Dati tecnici

Alimentazione di corrente	220-240 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita	1990 W
Potenza microonde	900 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz
Grill	1300 W
Protezione	almeno 10 A
Dimensioni (HxLxP)	
- Apparecchio	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Vano di cottura	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	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.

Testati nel nostro laboratorio

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento, la temperatura o la potenza microonde da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza. Vengono anche fornite indicazioni sugli accessori più adatti di volta in volta. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle sono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Scongellare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Le seguenti tabelle forniscono numerosi esempi e valori di impostazione per il forno a microonde.

I parametri di tempo indicati nelle tabelle sono valori orientativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

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

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

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

Scongelamento

Mettere gli alimenti surgelati in un contenitore senza coperchio sul fondo del vano cottura.

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

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Eliminarlo voltando gli alimenti ed evitare assolutamente di voltarli nuovamente e di far entrare il liquido a contatto con altri alimenti.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 - 30 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura stessa. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min. 180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	Voltare ripetutamente.
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Quando si voltano le fette, separarle l'una dall'altra.
Carne tritata, mista	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
Pollame e parti di pollo	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Voltare ripetutamente.
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Carne	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Burro	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	Rimuovere completamente la confezione
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Quando si voltano le fette di dolce, separarle l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	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 o gelatina.

**Scongelamento,
riscaldamento o cottura di
prodotti surgelati**

Posizionare la pentola sul fondo del vano di cottura.

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

Estrarre i prodotti pronti dall’imballaggio. In una pentola adatta al forno microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme.
I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

Le pietanze a poco spessore si scaldano più rapidamente. Distribuire quindi le pietanze all’interno del contenitore allargandole bene.

Girare o mescolare 2 - 3 volte durante la cottura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

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

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte a 2-3 componenti	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Minestre	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Piatti unici	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Quando si mescola, separare le fette di carne l'una dall'altra.
Pesce, ad esempio filetto	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessario, aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad esempio lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorni	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Aggiungere del liquido.
Riso, pasta	500 g	600 W, 8 - 12 min.	

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola.
Spinaci con panna	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cuocere senza aggiungere acqua.

Riscaldare le pietanze

Posizionare la pentola sul fondo del vano di cottura.

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

Estrarre i prodotti pronti dall'imballaggio. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.



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

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

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatto pronto, pietanza pronta (2-3 componenti)		600 W, 5 - 8 min.	
Bevande	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Mettere il cucchiaino nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
Alimenti per bambini, ad esempio biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
Minestra, 1 tazza 2 tazze	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Carne in salsa	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separare le fette di carne l'una dall'altra.
Piatto unico	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Verdura, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Cottura degli alimenti

Le pietanze a poco spessore si scaldano più rapidamente. Distribuire quindi le pietanze all'interno del contenitore allargandole bene.

Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Girare o mescolare di tanto in tanto.

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

Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

	Quantità	Potenza microonde, W Durata in minuti	Avvertenze
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, 7-12 min.	
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5-10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere 1-2 cucchiiai 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 1-2 cucchiiai di acqua ogni 100 g, poi girare.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia.
	250 g	600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	
Dolci, ad es. Budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Stoviglia senza coperchio. 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 l'uso della funzione microonde

Non sono qui fornite indicazioni in merito alla regolazione delle quantità di alimenti.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura secondo la seguente regola approssimativa: Quantità doppia = tempo quasi doppio Quantità dimezzata = tempo dimezzato
La pietanza è diventata troppo secca.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve oppure selezionare una potenza microonde inferiore. Togliere il coperchio e aggiungere più liquido.
Una volta trascorso l'intervallo di tempo, la pietanza non è ancora scongelata, oppure non è ancora calda o cotta.	Impostare un intervallo di tempo più lungo. Le pietanze con maggiori dimensioni e maggiore quantità necessitano di tempi maggiori.
Una volta terminato il tempo di cottura, la pietanza è surriscaldata sui bordi, mentre al centro non è ancora pronta.	Mescolare durante la cottura e la prossima volta impostare una potenza inferiore e una durata maggiore.
Dopo essere scongelato, la carne è pressoché cotta all'esterno, mentre al centro non è ancora scongelata.	La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore In caso di prodotti da scongelare di grosse dimensioni, voltare anche più volte.

Tabella grill

La cottura al grill va sempre effettuata sulla griglia con la porta del vano cottura chiusa e senza preriscaldare.

Quelli indicati sono valori di riferimento che possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti.

Sciacquare la carne sotto l'acqua fredda e asciugarla con carta da cucina.

Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill.

Per raccogliere il sugo della carne collocare la griglia sopra il tegame in vetro.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.

La carne scura, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale, ma non preoccupatevi. La carne chiara o il filetto di pesce cotti al grill rimangono spesso di colore marrone chiaro in superficie, tuttavia dentro sono cotti e suginosi.

	Quantità	Peso	Livello grill	Durata in minuti	Avvertenze
Bistecche	3-4 pezzi	di ca. 120 g		1. lato: ca. 15 minuti 2. lato: ca. 10-15 minuti	spessore 1-2 cm
Salsicce	4-6 pezzi	di ca. 150 g		1. lato: ca. 5-10 minuti 2. lato: ca. 7-12 minuti	
Cotoletta di pesce	2-3 pezzi	di ca. 150 g		1. lato: ca. 10 minuti 2. lato: ca. 8-12 minuti	Prima oliare la griglia.
Pesce intero ad es. trota	2-3 pezzi	di ca. 150 g		1. lato: ca. 10 minuti 2. lato: ca. 10-15 minuti	Prima oliare la griglia.
Pretostare il pane per toast	2-6 fette			1. lato: ca. 3-4 minuti 2. lato: ca. 3-4 minuti	
Gratinare i toast	2-6 fette		 o 	A seconda della farcitura: ca. 5-9 minuti	

Impostare la prima durata con la manopola. Girare i pezzi, quindi impostare la durata per il secondo lato.

Microonde e Funzione grill combinati

Utilizzare uno stampo dai bordi alti. In questo modo il vano cottura si sporca di meno.

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

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Impostare sempre il tempo di cottura massimo. Una volta trascorso il tempo di cottura minore indicato, controllare la pietanza.

Prima di iniziare a tagliare la carne, lasciare riposare ancora 5 - 10 minuti. In questo modo il sugo della carne si distribuisce omogeneamente e non fuoriesce durante il taglio.

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

Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio per le pentole.

	Quantità Peso	Potenza microonde, Watt	Livello grill	Durata in minuti	Avvertenze
Arrosto di maiale, ad es. pezzo di coppa	ca. 750 g	360 W		35-40 min.	Girare dopo ca. 15 minuti.
Polpettone altezza max. 7 cm	ca. 750 g	360 W		circa 25 min.	
Pollo, diviso a metà	ca. 1200 g	360 W		40 min.	
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo	ca. 800 g	360 W		20-25 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Petto d'anatra	ca. 800 g	180 W		25-30 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Sformato di pasta (con ingredienti precotti)	ca. 1000 g	360 W		25-30 min.	Cospargere di formaggio.
Gratin di patate (con patate già cotte) altezza max. 3 cm	ca. 1000 g	360 W		circa 35 min.	
Pesce gratinato	ca. 500 g	360 W		15 min.	Prima scongelare il pesce surgelato.
Sformato di quark altezza max. 5 cm	ca. 1000 g	360 W		20-25 min.	

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 microonde Solo

Alimento	Potenza microonde W, Durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Stampo pirex
Pan di Spagna, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30 min.	Teglia rettangolare in pyrex*, lunghezza 28 cm

* Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio.

Scongelamento con microonde Solo

Alimento	Potenza microonde W, Durata in minuti	Avvertenze
Carne, 500 g	Programma 1, 500 g o 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Cottura con microonde e grill

Alimento	Potenza microonde W, livello grill, Durata in minuti	Avvertenze
Gratin di patate, 1100 g	360 W, + livello grill  , 30-35 min.	Teglia rotonda in pyrex, Ø 22 cm
Dolci	-	Non consigliati
Pollo diviso a metà ca. 1100 g	360 W + livello grill  , ca 40-45 min.	Griglia, leccarda in vetro



Geachte klant,

U heeft gekozen voor een nieuwe magnetron van Neff. Wij danken u hartelijk voor dit vertrouwen en hopen dat u veel plezier bij het koken zult hebben en jarenlang van uw nieuwe fornuis zult genieten.

Om alle technische mogelijkheden van de magnetron volledig te kunnen benutten, raden wij u aan deze gebruiksaanwijzing te lezen.

De uitvoerige inhoudsopgave helpt u om snel uw weg te vinden naar alle belangrijke informatie.

- U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid.
- U leert de verschillende onderdelen van uw nieuwe apparaat kennen.
- Wij laten u stap voor stap zien hoe u het instelt.
- 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.

Veel plezier bij het koken!

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	164
Voor het inbouwen	164
Instructies voor uw veiligheid	164
Instructies voor de magnetron	166
Oorzaken van schade	169
Milieuvriendelijk afvoeren	169
Uw nieuwe apparaat	170
Bedieningspaneel	170
Bedieningselementen	171
Toebehoren	172
Binnenruimte	172
Voor het eerste gebruik	173
Tijd instellen	173
Ovenruimte opwarmen	174
Toebehoren voorreinigen	174
Apparaat aan- en uitzetten	174
De magnetron	175
Aanwijzingen voor de vormen	175
Magnetronvermogens	176
Magnetron instellen	176
1,2,3-Serie instelling	177
Serie instelling instellen	178
Apparaat bedienen	179
Grill instellen	179
CombiSpeed	181
CombiSpeed instellen	181

Inhoudsopgave

Automatische programma's	182
Programma instellen	182
Tips voor automatische programma's	184
Memory	187
Instellingen in Memory opslaan	187
Memory starten	188
Elektronische klok	189
Klokdisplay	189
Kookwekker	190
Gebruiksduur	191
Tijd instellen	192
Basisinstellingen wijzigen	193
Basisinstellingen	193
Onderhoud en reiniging	194
Schoonmaakmiddelen	194
Storingen en reparaties	196
Storingstabel	196
Servicedienst	198
Technische gegevens	198
Voor u in onze kookstudio getest	199
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	200
Tips voor de magnetron	205
Grilltabel	205
De grill in combinatie met de magnetron	206
Testgerechten conform EN 60705	208

Veiligheidsvoorschriften

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

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

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- ze niet over de kennis en ervaring beschikken om het apparaat goed en veilig te bedienen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete binnenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Nooit de hete binnenkant van de ovenruimte en de verwarmingselementen aanraken. De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de ovendeur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit voedingskabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van de oven voorzichtig.

Hete toebehoren

Verbrandingsgevaar!

De hete toebehoren nooit zonder pannenvel uit het apparaat nemen.

Beschadigde ovendeur of deurdichting

Ernstig gezondheidsrisico!

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

Doorgeroeste oppervlakken

Ernstig gezondheidsrisico!

Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat in de loop van de tijd doorroesten. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Maak het apparaat regelmatig schoon.

Open behuizing

Kans op een elektrische schok!
Nooit de behuizing verwijderen. Het apparaat werkt met hoogspanning.

Ernstig gezondheidsrisico!
Nooit de behuizing verwijderen. Deze biedt bescherming tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

Hete of vochtige omgeving

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

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

Instructies voor de magnetron

Bereiding van levensmiddelen

Brandgevaar!
Gebruik de magnetron uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen die geschikt zijn voor consumptie. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken.
Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

Vormen

Gevaar voor letsel!
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 in de vormen.

Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

Verbrandingsgevaar!

Door hete gerechten kunnen de vormen worden verhit. Neem servies en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Magnetronvermogen en -tijd

Brandgevaar!

Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. De levensmiddelen kunnen vlam vatten en het apparaat beschadigen. Houd u aan de informatie in deze gebruiksaanwijzing.

Verpakkingen

Brandgevaar!

Nooit gerechten opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.

Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.

Verbrandingsgevaar!

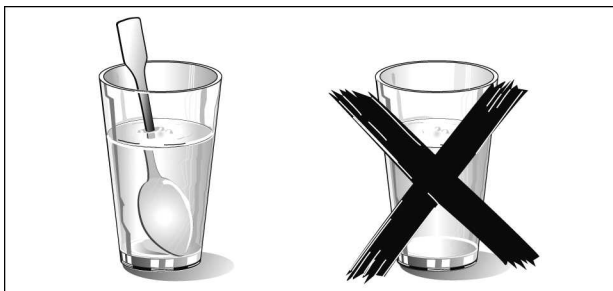
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking. Verwijder de gerechten altijd met behulp van pannenlappen.

Dranken

Kans op verbrandingen!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten.

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



Kans op explosie!

Nooit drank of andere levensmiddelen in afgesloten vormen verhitten.

Alcoholische dranken nooit te veel verwarmen.

Babyvoeding

Verbrandingsgevaar!

Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen.

Verwijder altijd het deksel of de speen.

Na het verwarmen goed roeren of schudden. Op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld.

Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

Levensmiddelen met vel of schil

Verbrandingsgevaar!

Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren opwarmen. Ze kunnen ook na het gebruik van de magnetron op explosieve wijze ontploffen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren.

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

Brandgevaar!

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.

Levensmiddelen met een laag watergehalte

Brandgevaar!

Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog vermogen of gedurende lange tijd ontdooien of verwarmen.

Oorzaken van schade

Water in de hete oven

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de temperatuurwisseling kan er schade ontstaan aan de keramische bodemplaat.

Afkoelen met de deur open

De ovenruimte uitsluitend gesloten laten afkoelen. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde dichting

Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.

Gebruik van de magnetron zonder levensmiddelen

Schakel de magnetron alleen in als zich levensmiddelen in de binnenruimte bevinden. Zonder levensmiddelen kan het apparaat overbelast raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "*Aanwijzingen over serviesgoed*").

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.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- bedieningselementen
- de toebehoren

Bedieningspaneel



Bedienings- elementen

Hier wordt uitleg gegeven over de bedienings-
elementen van links naar rechts op uw
bedieningspaneel.

Bedieningselementen	Gebruik
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
900	Magnetronvermogen 900 watt kiezen
	Serie instelling kiezen.
	Gewenste klokfunctie kiezen.
Klokfunctietoets	
Draaiknop	Instellingen binnen een klokfunctie uitvoeren.
Hoofdschakelaar	Hiermee zet u het apparaat aan en uit.
	Automatische programma's kiezen.
Programmakeuzeknop	Programma of gewicht instellen.
	Hiermee opent u de deur van het apparaat.
 licht  gemiddeld  sterk	Hiermee kiest u de drie grillstanden.
	Hiermee kiest u een memory-functie.
	Kort indrukken = werking starten/onderbreken Lang indrukken = werking afbreken

Magnetronvermogen en bedieningselementen

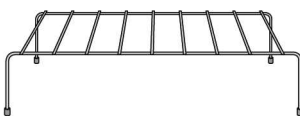
Wanneer u op een toets drukt, is de betreffende
indicatie verlicht.

Indrukbare knoppen

Draai- en programmaknoppen zijn indrukbaar. Om in
en uit te schakelen drukt u op de daarvoor bestemde
keuzeknop.

Toebehoren

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



Rooster

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



Glazen schaal

Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u levensmiddelen direct op het rooster grilt. Hiervoor plaatst u het rooster in de glazen schaal.

De glazen schaal kan bij de magnetronfunctie ook als servies worden gebruikt.

Binnenruimte

Koelventilator

Het apparaat beschikt over een koelventilator. De ventilator kan doorlopen, ook wanneer het apparaat al uitgeschakeld is.

N.B.

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

Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

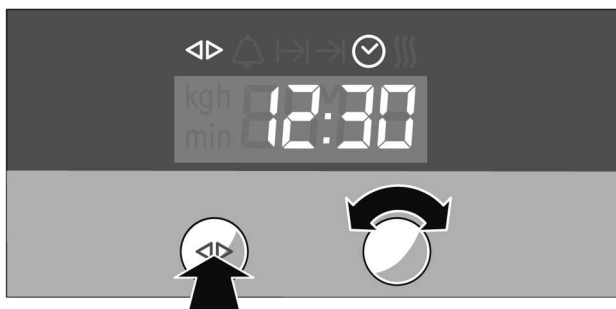
Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met uw apparaat. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

- Hoe u na de elektrische aansluiting van uw apparaat de tijd instelt
- Hoe u het apparaat voor het eerste gebruik schoonmaakt

Tijd instellen

In het tijddisplay worden **0:00** en de symbolen ◀▶⌚ verlicht.



1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Tijdfunctietoets ▶◀ indrukken.
Uw instelling wordt overgenomen.

Tijd wijzigen

Om de tijd later te wijzigen, drukt u net zo vaak op de tijdfunctietoets ▶◀, tot de symbolen ◀▶ en ⌚ worden verlicht. Met de draaiknop de actuele tijd wijzigen.

N.B.

Om het standby-verbruik van uw apparaat te reduceren, kunt u het tijddisplay uitschakelen. Raadpleeg daarvoor het hoofdstuk *Elektronische klok*.

Ovenruimte opwarmen

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

1. Hoofdschakelaar indrukken.
Het symbool  is verlicht.
2. De toets  indrukken.
10:00 min verschijnen op het display.
3. De toets  indrukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.
De toets  indrukken en de hoofdschakelaar uitzetten.

Toebehoren voorreinigen

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

Apparaat aan- en uitzetten

Inschakelen

Met de hoofdschakelaar zet u de magnetron aan en uit.

Op de schakelaar drukken.
Het symbool  is verlicht. Uw apparaat is klaar voor gebruik.

Kies een nieuwe functie:

- Toets 90, 180, 360, 600 of 900 W voor een magnetronvermogen
- Toets  = voor de serie instelling
- Toets  = voor de automatische programma's
- Toets    = voor de grill zwak, gemiddeld of sterk
- Toets  = voor de memory-programma's

Hoe u instelt, kunt u in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen.

Uitschakelen

Op de schakelaar drukken.
Het apparaat gaat uit. Het symbool  verdwijnt.

De magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte. U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met de grill gebruiken. U krijgt informatie over de vormen en u kunt nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

N.B.

In het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* vindt u voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

Aanwijzingen voor de 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.

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

Vormtest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten.
De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest.

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

Magnetron-vermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten.
180 W	voor het ontdooien en doorgaren
360 W	voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
600 W	voor het verwarmen en garen van gerechten
900 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.

N.B.

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

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 600 W, tijdsduur 10 minuten.

1. Op de hoofdschakelaar drukken.
Het symbool  wordt verlicht. Het apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Het gekozen vermogen wordt verlicht en een voorgestelde tijdsduur wordt weergegeven.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.

4. De toets  indrukken.
De werking gaat in. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is beëindigd

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. U kunt de signaaltoon met de tijdfunctietoets  uitschakelen. De hoofdschakelaar uitschakelen of opnieuw instellen.

Deur van het apparaat tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets  indrukken. De werking wordt voortgezet.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur instellen en weer starten.

Werking afbreken

Toets  enkele seconden lang ingedrukt houden en de hoofdschakelaar uitschakelen.

Aanwijzingen

Wanneer u het apparaat met de hoofdschakelaar  inschakelt, verschijnt altijd als voorstel het hoogste magnetronvermogen in het display.

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

1,2,3-Serie instelling

Bij de serie instelling kunt u maximaal drie magnetronvermogens en -tijden instellen.

In dit hoofdstuk leest u hoe u de serie instelling uitvoert.

Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Serie instelling instellen

Vereiste: Hoofdschakelaar indrukken. Uw apparaat is klaar voor gebruik.

1. De toets  indrukken.
De  voor de eerste Serie instelling wordt verlicht.
2. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
3. Toets  opnieuw indrukken.
De  voor de tweede Serie instelling wordt verlicht.
4. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
5. Toets  opnieuw indrukken.
De  voor de derde Serie instelling wordt verlicht.
6. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
7. De toets  indrukken.
De werking gaat in. In het display wordt de totale tijdsduur weergegeven en de actieve Serie instelling wordt verlicht.

De tijdsduur is beëindigd

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. U kunt de signaaltoon met de tijdfunctietoets  uitschakelen. Het apparaat uitschakelen of opnieuw instellen.

Apparaatdeur openen tijdens bedrijf

De werking wordt onderbroken. De koelventilator kan blijven werken. Na het sluiten van de deur opnieuw toets  indrukken. De werking wordt voortgezet.

Instelling wijzigen

Een verandering is alleen voor de start mogelijk. Met toets  naar de gewenste instelling gaan en wijzigen.

Werking afbreken

De verlichte toets voor het ingestelde magnetronvermogen indrukken. Opnieuw instellen of het apparaat uitschakelen.

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. Toets  indrukken, de werking wordt hervat.

N.B.

U kunt ook de grill met de serie instelling combineren. Stel eerst de serie instelling in.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u de grill instelt

De volgende grilstanden staan u ter beschikking:

Toets 	grill zwak
Toets 	grill gemiddeld
Toets 	grill sterk

Grill instellen

Voorbeeld in de afbeelding: Grill gemiddeld 
15 minuten.

1. Hoofdschakelaar indrukken.
Het symbool  wordt verlicht. Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets  indrukken.
In het tijdsdisplay verschijnt een voorgestelde tijdsduur.



3. Draaiknop draaien om de voorgestelde tijdsduur te wijzigen.



4. De toets **Start/Stop** indrukken.
U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is beëindigd

Er klinkt een signaal. U kunt de signaaltoon met de tijdfunctietoets **▶** uitschakelen. Het apparaat uitschakelen of opnieuw instellen.

Apparaat uitschakelen

Toets **Start/Stop** enkele seconden lang ingedrukt houden en de hoofdschakelaar uitschakelen. Het apparaat is uitgeschakeld.

Instellingen veranderen

U kunt de grilltijd te allen tijde met de betreffende toets wijzigen. Aansluitend toets **Start/Stop** indrukken.

N.B.

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

CombiSpeed

Hierbij is de grill gelijktijdig in combinatie met de magnetron in gebruik. Uw gerechten zijn door de microgolven sneller klaar en worden toch mooi bruin.

U kunt alle magnetronvermogens inschakelen. Uitzondering: 900 en 600 watt.

CombiSpeed instellen

Voorbeeld: Magnetron 360 W, 17 minuten en grill sterk .

1. Hoofdschakelaar inschakelen.
Het symbool  wordt verlicht.
2. Toets Grill  indrukken.
Er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
4. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
De indicatie wordt verlicht.
5. De toets  indrukken.
De werking gaat in. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is beëindigd

Er klinkt een signaal. Combi is geëindigd. U kunt de signaaltoon met de tijdfunctietoets  uitschakelen. Het apparaat uitschakelen of opnieuw instellen.

Instellingen veranderen

Grill of tijdsduur kunt u te allen tijde veranderen.

Werking onderbreken

Apparaatdeur openen of op toets  drukken.
De magnetron wordt onderbroken. Druk na het sluiten weer op toets . De werking wordt voortgezet.

Deur van het apparaat tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur opnieuw op de toets  drukken, de werking wordt voortgezet.

Functie wissen

Toets  enkele seconden lang ingedrukt houden en de hoofdschakelaar uitschakelen.

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen. U kunt kiezen uit 10 programma's.

Programma instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen stelt u als volgt in. Hoofdschakelaar inschakelen.

Voorbeeld in de afbeelding: Programma 2 met 1 kilogram gewicht.

1. De toets  indrukken.
In het tijddisplay verschijnt het eerste programmanummer.



2. Met de programmakiezer het gewenste programma kiezen.



3. Toets  opnieuw indrukken.
In het tijddisplay verschijnt het gewichtsvoorstel
0.50 kg.



4. Met de programmakiezer het gewicht instellen.



5. De toets  indrukken.
Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af en het symbool  verschijnt.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het apparaat verwarmt niet meer. Op het display staat 00:00.

Toets  indrukken en de hoofdschakelaar uitschakelen. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Programma wijzigen

Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet veranderd worden.

Programma afbreken

Toets  enkele seconden lang ingedrukt houden en de hoofdschakelaar uitschakelen. Het apparaat is uitgeschakeld.

Tips voor automatische programma's

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

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

Plaats de levensmiddelen in het onverwarmde apparaat.

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

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

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

Ontdooien

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

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

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

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

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

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

Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.

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

Aardappels

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

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

Rijst

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

Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.

Geen rijst in kookbultjes gebruiken.

Groente

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

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

Aardappels in de oven

Aardappels van gelijke grootte gebruiken.

Wassen en meerdere keren in de schil prikken.

De aardappels nog vochtig op het rooster leggen.

Halve kippen

Halve kippen met het vel naar boven op het rooster leggen.

Om het afdruipeende vet of het vleessap op te vangen plaatst u het rooster in de glazen schaal.

Rusttijden

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

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

Signalen voor het doorroeren en keren aanhouden.

Levensmiddel	Programma nummer	Gewichtsbereik	Servies / accessoires
Ontdooien			
Vlees en gevogelte - Braden - Platte stukken vlees - Gehakt - Kip, braadkip, eend	P1	0,2 - 2,0 kg	Vlakke vorm zonder deksel.
Vis hele vis, visfilet, viskotelet	P2	0,1 - 1,0 kg	Vlakke vorm zonder deksel.
Brood en gebak* brood, heel, rond of langwerpig, brood in plakjes, cake, gistgebak, vruchtengebak	P3	0,2 - 1,5 kg	Vlakke vorm zonder deksel.
Garen			
Aardappels gekookte aardappels, aardappels in de schil	P4	0,2 - 1,0 kg	Vorm met deksel.
Rijst	P5	0,05 - 0,3 kg	Hoge vorm met deksel.
Groente vers bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika courgettes	P6	0,15 - 1,0 kg	Servies met deksel.
Groente diepvries bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	P7	0,15 - 1,0 kg	Servies met deksel.
Ovenaardappels gewicht per aardappel ca. 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Rooster
Ovenschotel, diepvries bijv. lasagne	P9	0,3 - 1,0 kg	
Kip, gehalveerd	P10	0,5 - 1,8 kg	Glazen schaal en rooster.
* Ongeschikt zijn slagroomtaarten, crèmegebak, gebak met glazuur of gelatine.			

Memory

Memory geeft u de mogelijkheid eigen programma's op te slaan en weer op te vragen. U heeft twee geheugenplaatsen tot uw beschikking "M1" en "M2". Memory is nuttig voor gerechten die u zeer vaak klaarmaakt.

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u Memory opslaat
- hoe u Memory start

Instellingen in Memory opslaan

Voorbeeld: geheugenplaats "M1" toewijzen.

1. Hoofdschakelaar indrukken.
Het symbool  is verlicht. Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Het vermogen is verlicht en er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
4. Toets  enkele seconden ingedrukt houden.
Er klinkt een signaal en in het klokdisplay verschijnt "M1" voor de eerste geheugenplaats.

Met de programmakeuzeknop kunt u "M1" of "M2" kiezen.

5. Toets  enkele seconden ingedrukt houden.
Er klinkt een signaal. De instelling is opgeslagen en kan op elk moment gestart worden.

Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

Aanwijzingen

De ingestelde programma's blijven ook na een stroomonderbreking opgeslagen.

U kunt ook de grill-, CombiSpeed- en serie-instellingen opslaan.

Memory starten

U kunt de opgeslagen instellingen voor uw gerecht op elk moment starten.

1. Hoofdschakelaar indrukken.
Het symbool  wordt verlicht. Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. Toets  enkele seconden ingedrukt houden.
3. Met de programmakeuzeknop "M1" of "M2" kiezen.
4. Toets  indrukken.

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

N.B.

Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Memory is beëindigd. U kunt het geluidssignaal met de tijdfunctietoets  uitschakelen. Met de hoofdschakelaar het apparaat uitschakelen of opnieuw instellen.

Stoppen

Toets  indrukken of de deur van het apparaat openen. De werking wordt onderbroken. Na het sluiten de toets  opnieuw indrukken. De werking wordt voortgezet.

Instelling wissen

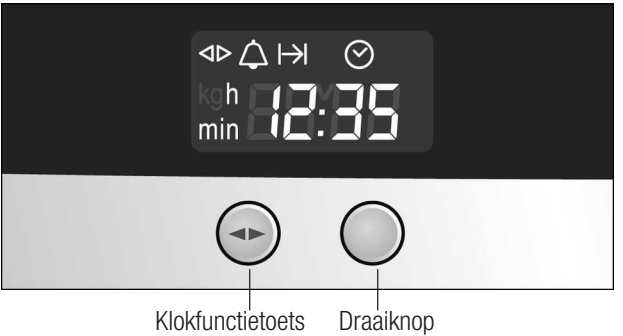
Toets  enkele seconden lang ingedrukt houden. De instelling is gewist. Stel opnieuw in of schakel de hoofdschakelaar uit.

Elektronische klok

Uw apparaat heeft verschillende klokfuncties. In dit hoofdstuk krijgt u uitleg over

- het klokdisplay
- de manier waarop u de kookwekker instelt
- de manier waarop u het apparaat automatisch uitschakelt (gebruiksduur en gebruikseinde)
- de manier waarop u de tijd instelt of wijzigt.

Klokdisplay



Klokfunctie	Gebruik
Kookwekker	U kunt de wekker gebruiken als een kook- of eierwekker. Het apparaat schakelt niet automatisch in of uit.
Gebruiksduur	Het apparaat gaat na een ingestelde gebruiksduur (bijv. 1:30 uur) automatisch uit.
Tijd	Tijd instellen

N.B.:

- Tussen **22:00** en **5:59** uur wordt het klokdisplay verduisterd, wanneer u in deze tijd geen instellingen uitvoert of er geen klokfunctie geactiveerd is.
- Bij de klokfuncties kookwekker  en gebruiksduur  klinkt na afloop van de instellingen een signaal en het betreffende symbool knippert. Wilt u het geluidssignaal voortijdig beëindigen, druk dan op de klokfunctietoets.
- Zo nodig kunt u de instelling met de draaiknop corrigeren.
- Wanneer u de instelling wilt wissen, draait u de ingestelde tijd naar **0:00** terug en zet u het apparaat uit.

Klokdisplay uit- en inschakelen

1. Klokfunctietoets  enkele seconden ingedrukt houden.
Het klokdisplay gaat uit. Is er een klokfunctie actief, dan blijft het bijbehorende symbool verlicht.
2. Klokfunctietoets  enkele seconden ingedrukt houden.
Het klokdisplay schakelt in.

Kookwekker

1. Klokfunctietoets  zo vaak indrukken tot de symbolen  en  verlicht zijn.



2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen (bijv. **5:00** minuten).
De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de kookwekker loopt af.
3. Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal.
Druk op de toets klokfunctietoets ◀▶. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Gebruiksduur

Automatisch uitschakelen na een ingestelde tijdsduur.

1. Grill of een magnetronvermogen instellen.
2. Klokfunctietoets ◀▶ zo vaak indrukken tot de symbolen ◀▶ en I→I verlicht zijn.



3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. **1:30** uur).
De instelling wordt automatisch overgenomen.
4. De toets  indrukken.
De ingestelde gebruiksduur loopt af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De werking van het apparaat houdt op. Op het display staat 0:00.

De toets  indrukken en de hoofdschakelaar uitzetten. De magnetron is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

U kunt de tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.

Tijdsduur wissen

Met de draaiknop de tijdsduur naar 0:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist.

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat het symbool $\triangleleft\triangleright$.

Om Kookwekker $\triangle$, Gebruiksduur $\rightarrow| \leftarrow$ of Tijd $\odot$ op te vragen, zo vaak op de klokfunctietoets $\blacktriangleleft$ drukken tot het symbool $\triangleleft\triangleright$ voor de betreffende tijdfunctie staat. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het klokdisplay.

Tijd instellen

1. Klokfunctietoets $\blacktriangleleft$ zo vaak indrukken tot de symbolen $\triangleleft\triangleright$ en $\odot$ verlicht zijn.



2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
De instelling wordt automatisch overgenomen.

Tijd wijzigen

Bijv. van zomer- in wintertijd.

Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven.

Basisinstellingen wijzigen

Uw apparaat heeft verschillende standaard basisinstellingen. U kunt deze basisinstellingen zoals gewenst veranderen.

Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
  Duur geluidssignaal  = gemiddeld = 2 minuten	 = kort = 10 seconden  = lang = 5 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur
  Toetssignaal:  = aan	Toetssignaal:  = uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets

Op de hoofdschakelaar drukken.
Het symbool  wordt verlicht. Het apparaat is klaar voor gebruik.

1. De toets  een paar seconden lang indrukken.
Op het klokdisplay verschijnt de eerste basisinstelling.
2. De toets  zo vaak indrukken tot de bijbehorende basisinstelling wordt weergegeven.
3. Met de programmaknop de gewenste instelling uitvoeren.
4. Ten slotte de toets  een paar seconden lang ingedrukt houden.

Alle instellingen zijn overgenomen.
U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de magnetron goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u het apparaat op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.



Gevaar voor kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!



Verbrandingsgevaar!

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

Aanwijzingen

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier doen verdwijnen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken niet door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel.

Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- geen metalen of glazen schrapers om het glas van de deur schoon te maken.

- geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor de reiniging van de deurafdichting.
 - geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes,
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van het apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor reiniging.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Binnenruimte	Warm zeepsop of azijnwater: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling: Ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een koude oven.
Binnenruimte van edelstaal	Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor reiniging.
Deurafdichting niet verwijderen	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor reiniging.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

Storingen en reparaties

Er hoeft niet altijd contact te worden opgenomen met de klantenservice. In veel gevallen kunt u zelf voor een oplossing zorgen. In de volgende tabel staan een paar tips om storingen op te lossen.



Kans op een elektrische schok!

- Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd
- Bij het werken aan de elektronica van het apparaat beslist de netstekker uit het stopcontact halen. Automatische beveiliging activeren of de zekering in de meterkast van uw woning eruit draaien

Storingstabel

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Stekker insteken.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening.	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is de toets  niet ingedrukt.	Druk op de toets  of zet het apparaat uit met de hoofdschakelaar.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	De toets  is niet ingedrukt.	Druk op de toets  .
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 - bijna dubbele tijdsduur.
Er klinkt een signaal. De dubbele punt op het display knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	1. De toets  indrukken. 2. De toets  3 seconden lang ingedrukt houden De demomodus is gedeactiveerd.
Het apparaat gaat kort na de start uit. Op het display verschijnt de foutmelding "H95".	De deur is niet goed gesloten.	De deur opnieuw openen en goed sluiten. Helpt dit niet, neem dan contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "E723".	De deur is niet goed gesloten.	Apparaat met de toets  openen en weer sluiten.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er1".	Er is een fout opgetreden bij de temperatuursensor.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er11".	De toetsen zijn vervuild of het mechanisme klemt.	Druk meerdere malen op alle toetsen. Neem, wanneer dat niet helpt, contact op met de Servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er4".	Er is sprake van extreme oververhitting (eventueel brand in de binnenruimte). Te hoog magnetronvermogen.	Deur niet openen, de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen, laten afkoelen.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er18".	Technisch defect.	Neem contact op met de servicedienst.



Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het telefoonnummer en adres 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 wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van het apparaat opent.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

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

Klantenservice 📞

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

Technische gegevens

Stroomvoorziening

220-240 V, 50 Hz

Max. totale aansluitwaarde	1990 W
Magnetronvermogen	900 W (IEC 60705)
Magnetron frequentie	2450 MHz
Grill	1300 W
Zekering	min. 10 A
Afmetingen (HxBxD)	
- apparaat	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- binnenruimte	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

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

Het is een product uit 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.

Voor u in onze kookstudio getest

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt instructies over de geschikte accessoires. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabellen wordt aangegeven.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.

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

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de oven neemt.

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

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

Hiervoor bestaat een vuistregel:

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

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

Ontdooien

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

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

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

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

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

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

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

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

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

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

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

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

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

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

Gerechten verhitten

Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

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

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

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

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

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

		Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)			600 W, 5 - 8 min.	
Dranken		125 ml	900 W, ½ - 1 min.	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
		200 ml	900 W, 1 - 2 min.	
		500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Babyvoeding, b.v. melkflesjes		50 ml	360 W, ½ min.	Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
		100 ml	360 W, ½ - 1 min.	
		200 ml	360 W, 1 - 2 min.	
Soep,	1 kom	175 g	600 W, 1 - 2 min.	
	2 kommen	350 g	600 W, 2 - 3 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vlees in saus	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Plakken vlees van elkaar scheiden.
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Groenten, 1 portie 2 porties	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

Gerechten garen

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

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

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip vers zonder ingewanden	1200 g	600 W, 25-30 min.	Halverwege de bereidingstijd keren.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7-12 min.	
Groente, vers	250 g 500 g	600 W, 5-10 min. 600 W, 10-15 min.	Groente in stukken van dezelfde grootte snijden. Voor elke 100 g groente 1-2 EL water toevoegen.
Bijgerechten, bijv. Aardappels	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 10-15 min. 600 W, 15-22 min.	Aardappels in even grote stukken snijden. 1-2 EL water per 100 g toevoegen, omroeren.
Reis	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min. 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Zoete desserts, bijv. Pudding (instant)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Open servies. Pudding tussendoor met de garde 2-3 keer goed doorroeren.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

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

Het gerecht is te droog geworden.

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

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

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

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

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

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

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

Grilltabel

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

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

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

Zout het vlees pas na het grillen.

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

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

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

	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijd in minuten	Aanwijzingen
Neksteaks	3 - 4 stuks	à ca. 120 g		1. Blz.: ca. 15 minuten 2. Blz.: ca. 10 - 15 minuten	1 - 2 cm dik
Grillworsten	4 - 6 stuks	à ca. 150 g		1. Blz.: ca. 5 - 10 minuten 2. Blz.: ca. 7 - 12 minuten	
Viskoteletten	2 - 3 stuks	à ca. 150 g		1. Blz.: ca. 10 minuten 2. Blz.: ca. 8 - 12 minuten	Rooster van te voren met olie invetten.
Vis, heel bijv. forellen	2 - 3 stuks	à ca. 150 g		1. Blz.: ca. 10 minuten 2. Blz.: ca. 10 - 15 minuten	Rooster van te voren met olie invetten.
Toast voortoasten	2 - 6 sneetjes			1. Blz.: ca. 3 - 4 minuten 2. Blz.: ca. 3 - 4 minuten	
Toast grillen	2 - 6 sneetjes		 of 	Afhankelijk van beleg: ca. 5 - 9 minuten	

Stel met de draaiknop de eerste tijd in. Keer de grillproducten en stel daarna de tijd in voor de 2e kant.

De grill in combinatie met de magnetron

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

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

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

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

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

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

Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.

	Hoeveelheid gewicht	Magnetronvermogen, Watt	Grillstand	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Varkensgebraad, bijv. nekstuk	ca. 750 g	360 W		35-40 min.	Na ca. 15 minuten keren.
Gehakt max. 7 cm hoog	ca. 750 g	360 W		ca. 25 min.	
Kip, gehalveerd	ca. 1200 g	360 W		40 min.	
Stukken kip, bijv. kwart kip	ca. 800 g	360 W		20-25 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eendenborst	ca. 800 g	180 W		25-30 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Noedelsoufflé (van voorgaande ingrediënten)	ca. 1000 g	360 W		25-30 min.	Met kaas bestrooien.
Gegratineerde aardappels (van rauwe aardappelen) max. 3 cm hoog	ca. 1000 g	360 W		ca. 35 min.	
Vis, gebakken	ca. 500 g	360 W		15 min.	Diepgevroren vis eerst ontdooien.
Kwarschotel max. 5 cm hoog	ca. 1000 g	360 W		20-25 min.	

Testgerechten conform EN 60705

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

Garen met alleen magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Kandeel, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrex-vorm
Biscuit, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Gehakt, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex-rechthoekvorm*, 28 cm lang

* Gebruik het rooster als opstelvlak voor het servies.

Ontdooien met alleen magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, 500 g	Programma 1, 500 g of 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

Garen met magnetron en grill

Gerecht	Magnetronvermogen W, grillstand, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels, 1100g	360 W, + grillstand  , 30-35 min.	Ronde Pyrex vorm, Ø 22 cm
Gebak	-	Niet aanbevolen
Kip, gehalveerd ca. 1100 g	360 W + grillstand  , ca. 40-45 min.	Rooster, glazen schaal