



## **Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen**

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

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

**NeffCOM<sup>©</sup>**  
**0 18 05 - 24 00 25** 0,12 EUR/min

|                                   |                |
|-----------------------------------|----------------|
| <b>Gebrauchsanleitung</b> .....   | <b>1-40</b>    |
| <b>Mode d'emploi</b> .....        | <b>41-82</b>   |
| <b>Istruzioni per l'uso</b> ..... | <b>83-123</b>  |
| <b>Gebruiksaanwijzing</b> .....   | <b>124-164</b> |

# Inhaltsverzeichnis

|                                                     |           |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| <b>Vor dem Anschluss des neuen Gerätes</b> .....    | <b>4</b>  |
| Vor dem Einbau .....                                | 4         |
| <b>Worauf Sie achten müssen</b> .....               | <b>5</b>  |
| Sicherheitshinweise .....                           | 5         |
| Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle     | 8         |
| <b>Das Bedienfeld</b> .....                         | <b>11</b> |
| Versenkbare Schalter .....                          | 12        |
| Die Heizarten .....                                 | 12        |
| Das Zubehör .....                                   | 13        |
| <b>Vor der ersten Benutzung</b> .....               | <b>13</b> |
| Uhrzeit einstellen .....                            | 14        |
| Garraum aufheizen .....                             | 14        |
| <b>Die Mikrowelle</b> .....                         | <b>15</b> |
| Geschirr .....                                      | 15        |
| Die Mikrowellen-Leistungen .....                    | 16        |
| So stellen Sie ein .....                            | 17        |
| <b>Tabellen und Tipps</b> .....                     | <b>18</b> |
| Hinweise zu den Tabellen .....                      | 18        |
| Auftauen .....                                      | 18        |
| Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen | 19        |
| Speisen erhitzen .....                              | 20        |
| Speisen garen .....                                 | 22        |
| Tipps zur Mikrowelle .....                          | 23        |
| <b>Grillen</b> .....                                | <b>24</b> |
| So stellen Sie ein .....                            | 24        |
| Grilltabelle .....                                  | 25        |

# Inhaltsverzeichnis

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Mikrowelle und Grill kombiniert</b> ..... | <b>26</b> |
| So stellen Sie ein .....                     | 26        |
| Grill mit Mikrowelle kombiniert .....        | 27        |
| <b>Programm-Automatik</b> .....              | <b>28</b> |
| So stellen Sie ein .....                     | 28        |
| Auftauprogramme .....                        | 29        |
| Garprogramme .....                           | 31        |
| Kombi- Garprogramm .....                     | 32        |
| Prüfgeräte nach EN 60705 .....               | 33        |
| <b>Memory</b> .....                          | <b>34</b> |
| Memory speichern .....                       | 34        |
| Memory starten .....                         | 35        |
| <b>Signaldauer ändern</b> .....              | <b>36</b> |
| <b>Pflege und Reinigung</b> .....            | <b>36</b> |
| Reinigungsmittel .....                       | 37        |
| <b>Eine Störung, was tun?</b> .....          | <b>37</b> |
| <b>Kundendienst</b> .....                    | <b>39</b> |
| Technische Daten .....                       | 40        |

---

# Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

## Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

---

## Vor dem Einbau

### Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

### Transportschäden

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

### Elektrischer Anschluss

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

### Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

---

# Worauf Sie achten müssen

---

## Sicherheitshinweise

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

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

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

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

### Kinder und Mikrowellen

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

### Heiße Flächen



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

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

Die Geräte-Oberseite nie als Ablagefläche verwenden.  
Brandgefahr!

## Garraum



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

Verbrennungsgefahr!

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

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

Das Mikrowellengerät nie ohne Drehteller benutzen.

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

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

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

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

Verbrennungsgefahr!

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

## Gerätetür und Dichtung



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

Die Gerätetür muss gut schließen.

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

## Umgebung



Das Mikrowellengerät nie großer Hitze und Nässe aussetzen.

## Reinigung



Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden!  
Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Das Gerät regelmäßig reinigen. Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche zerstört werden und das Gerät mit der Zeit durchrosten.  
Mikrowellen-Energie entweicht!

## Reparaturen



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

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

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

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

Nie die Garraumlampe selbst austauschen. Rufen Sie den Kundendienst.

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

---

# Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

## Zubereitung von Lebensmitteln



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

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

## Mikrowellen-Leistung und -Zeit



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

## Geschirr



Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

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

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Verbrennungsgefahr!  
Nehmen Sie Geschirr und Zubehör immer mit Topflappen aus dem Gerät.

## Verpackungen



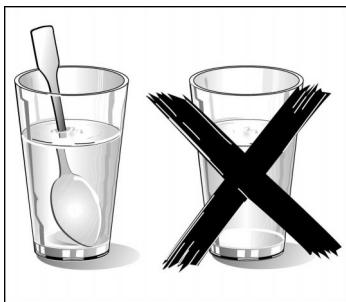
Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!

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

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!

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

## Getränke



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

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

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

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

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

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

## **Babynahrung**



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

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

Verbrennungsgefahr!

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

## **Lebensmittel mit Schalen oder Häuten**



Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können auch nachdem der Mikrowellen-Betrieb beendet ist explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Verbrennungsgefahr!

Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen.

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

## **Lebensmittel trocknen**



Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Brandgefahr!

## **Lebensmittel mit geringem Wassergehalt**



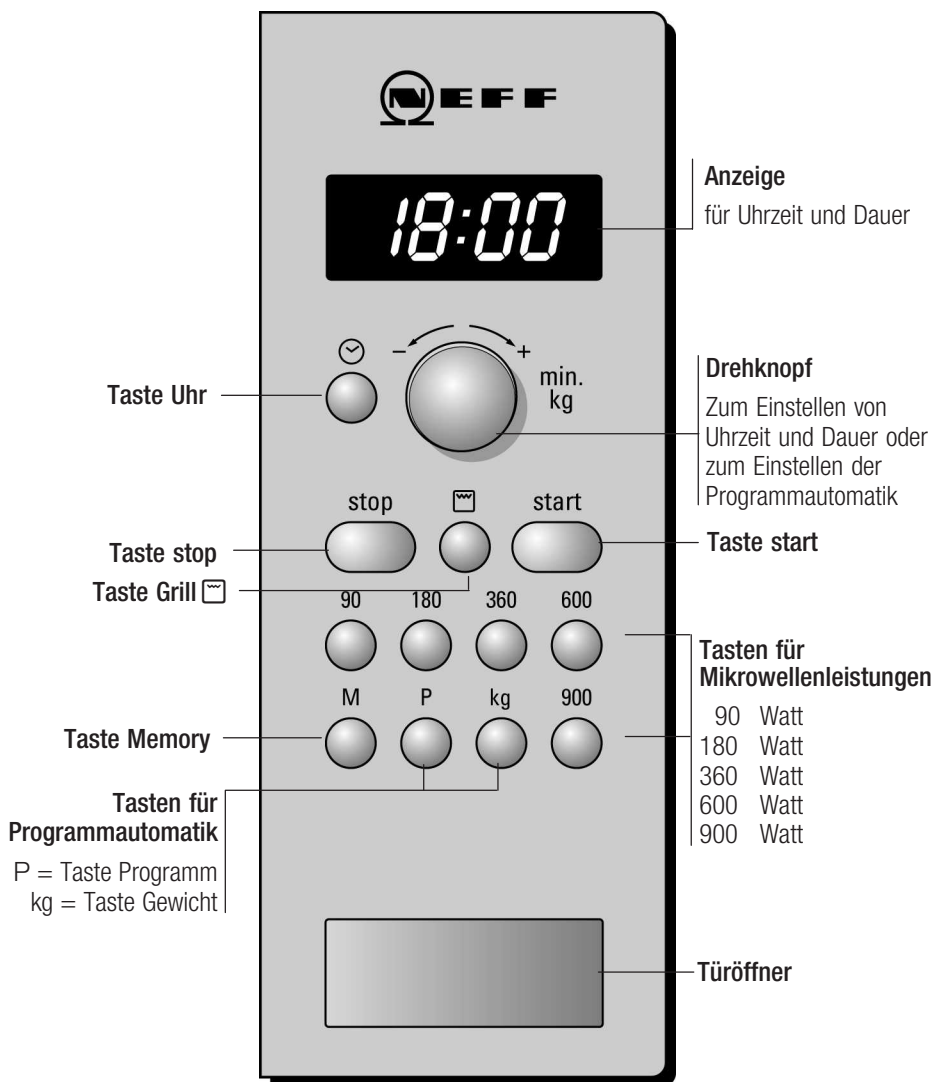
Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen. Brandgefahr!

## **Speiseöl**



Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen. Brandgefahr!

# Das Bedienfeld



---

## Versenkbare Schalter

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

---

## Die Heizarten

### Mikrowellen

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

Mikrowellenleistungen:

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

### Grill

Sie können Steaks, Würstchen, Fisch oder Toast grillen.

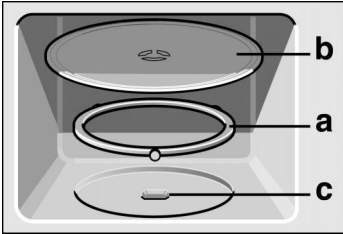
### Grill kombiniert mit Mikrowelle

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

---

## Das Zubehör

### Der Drehteller



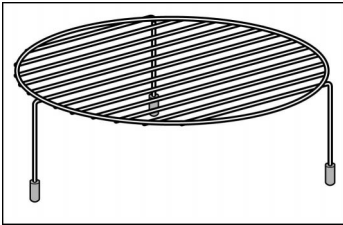
So setzen Sie den Drehteller ein:

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

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

Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

### Rost



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

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

---

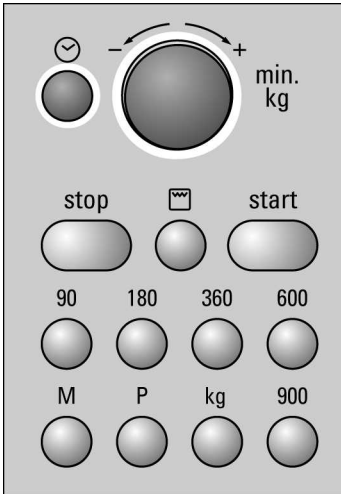
## Vor der ersten Benutzung

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

---

## Uhrzeit einstellen

Die dunklen Tasten im Bild benötigen Sie zum Einstellen



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

Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

### Ausblenden der Uhrzeit

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

### Wiedereinstellen der Uhrzeit

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

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

Einstellen wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

---

## Garraum aufheizen

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

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

2. start drücken.

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

---

# Die Mikrowelle

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

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

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

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

- 1.** 900 drücken.
- 2.** Mit dem Drehknopf 1:30 min einstellen.
- 3.** start drücken.

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

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

---

## Geschirr

### Geeignetes Geschirr

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

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

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

**Ungeeignetes Geschirr**

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

**Geschirrtest:**

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

**Die Mikrowellen-Leistungen**

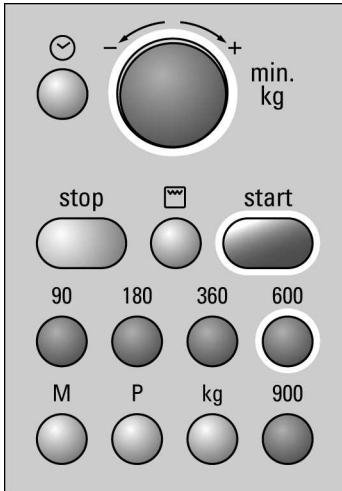
| Mikrowellen-Leistung | geeignet zum                                             |
|----------------------|----------------------------------------------------------|
| 900 Watt             | Erhitzen von Flüssigkeiten                               |
| 600 Watt             | Erhitzen und Garen von Speisen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

**Hinweis**

Die Mikrowellenleistung 900 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für eine Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 39 Minuten.

# So stellen Sie ein

Beispiel:  
600W



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

**2.** Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

**3.** start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar ab.

## Die Dauer ist abgelaufen

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

## Dauer ändern

Mit dem Drehknopf die Dauer ändern und erneut  
starten.

## Anhalten

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

## Löschen

stop zweimal drücken oder Tür öffnen und stop  
einmal drücken.

## Hinweis

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

---

# Tabellen und Tipps

---

## Hinweise zu den Tabellen

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

---

## Auftauen

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

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

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

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

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

## Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen

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

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

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

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

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

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

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

## Speisen erhitzen

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



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

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

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

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

|                                                        | Menge                      | Mikrowellenleistung,<br>Watt<br>Dauer in Minuten            | Hinweise                                                                                                |
|--------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten) | 350 - 500 g                | 600 W, 10 - 15 Min.                                         |                                                                                                         |
| Getränke                                               | 150 ml<br>300 ml<br>500 ml | 900 W, 1 - 2 Min.<br>900 W, 2 - 3 Min.<br>900 W, 3 - 4 Min. | Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.            |
| Babykost, z. B. Milchfläschchen                        | 50 ml<br>100 ml<br>200 ml  | 360 W, ca ½ Min.<br>360 W, ca - 1 Min.<br>360 W, ca 1½ Min. | Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren! |
| Suppe, 1 Tasse<br>2 Tassen                             | 200 g<br>400 g             | 600 W, 2 - 3 Min.<br>600 W, 4 - 5 Min.                      |                                                                                                         |
| Fleisch in Soße                                        | 500 g                      | 600 W, 8 - 11 Min.                                          | Fleischscheiben voneinander trennen.                                                                    |
| Eintopf                                                | 400 g<br>800 g             | 600 W, 6 - 8 Min.<br>600 W, 8 - 11 Min.                     |                                                                                                         |
| Gemüse, 1 Portion<br>2 Portionen                       | 150 g<br>300 g             | 600 W, 2 - 3 Min.<br>600 W, 3 - 5 Min.                      | Etwas Flüssigkeit zugeben.                                                                              |

## Speisen garen

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

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

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

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

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

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

---

## Tipps zur Mikrowelle

---

**Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.**

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:

Doppelte Menge = doppelte Zeit

halbe Menge = halbe Zeit

---

**Die Speise ist zu trocken geworden.**

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

---

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

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

---

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

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

---

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

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

---

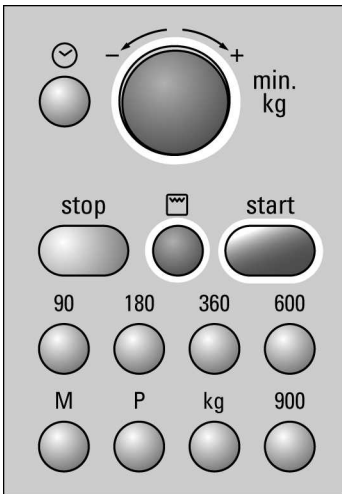
### Hinweis

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

# Grillen

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

## So stellen Sie ein



1. Grill  drücken.

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

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar ab.

### Die Dauer ist abgelaufen

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

### Dauer ändern

Mit dem Drehknopf die Dauer ändern und erneut starten.

### Anhalten

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

### Korrektur

Die eingestellte Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

### Löschen

stop zweimal drücken oder Tür öffnen und stop einmal drücken.

# Grilltabelle

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

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

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

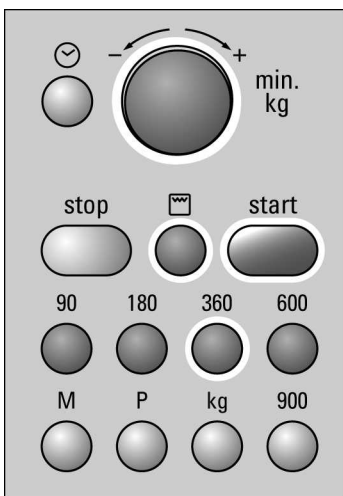
|                                      | Menge             | Zubehör    | Zeit in Minuten                                      |
|--------------------------------------|-------------------|------------|------------------------------------------------------|
| Toastbrot<br>vortoasten              | 2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

# Mikrowelle und Grill kombiniert

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

## So stellen Sie ein

Beispiel:  
360W, Grill , 5 Minuten



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

Die Dauer läuft sichtbar ab.

### Die Dauer ist abgelaufen

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

### Dauer ändern

Mit dem Drehknopf die Dauer ändern und erneut starten.

### Anhalten

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

### Löschen

stop zweimal drücken oder Tür öffnen und stop einmal drücken.

### Hinweis

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

## Grill mit Mikrowelle kombiniert

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

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

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

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

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

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

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

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

|                                                                       | Menge      | Mikrowellenleistung, W<br>Dauer in Minuten | Zubehör                  | Hinweise                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------|------------|--------------------------------------------|--------------------------|----------------------------------------------------------|
| Schweinebraten,<br>z. B. Nackenstück                                  | ca. 750 g  | 360 W + Grill 40 - 50 min.                 | Derhteller               | 1 - 2 mal wenden.                                        |
| Hackbraten                                                            | ca. 750 g  | 360 W + Grill 25 - 35 min.                 | Drehteller               | Maximal 6 cm hoch.                                       |
| Hähnchenteile klein,<br>z. B. Hähnchenschenkel oder<br>Hähnchenflügel | ca. 800 g  | 360 W + Grill 30 - 40 min.                 | Geschirr auf<br>dem Rost | Mit der Hautseite nach<br>oben legen. Nicht wen-<br>den. |
| Hähnchenflügel, mariniert,<br>gefroren                                | ca. 800 g  | 360 W + Grill 15 - 25 min.                 | Geschirr auf<br>dem Rost | Nicht wenden.                                            |
| Nudelaufauf<br>(aus vorgegarten Zutaten)                              | ca. 1000 g | 360 W + Grill 25 - 35 min.                 | Drehteller               | Mit Käse bestreuen.<br>Maximal 5 cm hoch.                |
| Kartoffelgratin<br>(aus rohen Kartoffeln)                             | ca. 1000 g | 360 W + Grill 30 - 40 min.                 | Drehteller               | Maximal 4 cm hoch.                                       |
| Fisch, überbacken                                                     | ca. 400 g  | 360 W + Grill 20 - 25 min.                 | Drehteller               | Tiefgefrorenen Fisch<br>vorher auftauen.                 |

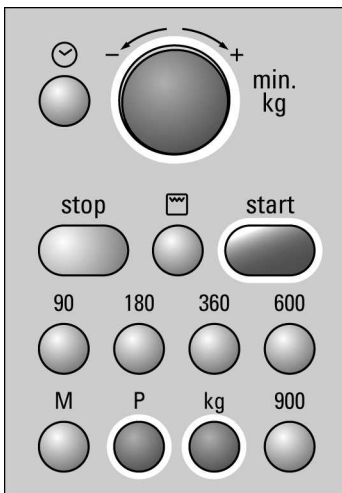
|               | Menge          | Mikrowellenleistung, W<br>Dauer in Minuten | Zubehör    | Hinweise              |
|---------------|----------------|--------------------------------------------|------------|-----------------------|
| Quarkauflauf  | ca. 1000 g     | 360 W + Grill 30 - 35 min.     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

## Programm-Automatik

Mit der Programm-Automatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und Speisen schnell und problemlos zubereiten.  
Ihr Mikrowellengerät verfügt über 7 Automatik-Programme.

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

### So stellen Sie ein



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

Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

|                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Nach Ablauf der Zeit</b> | Ein Signal ertönt. Das Gerät schaltet aus. stop oder Gerätetür öffnen.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>Korrektur</b>            | Zweimal stop drücken und neu einstellen.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>Anhalten</b>             | Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen wieder starten. Der Betrieb läuft weiter.                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Löschen</b>              | Zweimal stop drücken.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>Hinweise</b>             | <p>Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und rühren Sie die Speisen um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Drücken Sie nach dem Schließen wieder start.</p> <p>Programm-Nummer und Gewicht können Sie mit "P" bzw. "kg" abfragen. Der abgefragte Wert erscheint für 3 Sekunden in der Anzeige.</p> |

---

## Auftauprogramme

|                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                 | Mit den 4 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.                                                                                                                                                                                                                                       |
| <b>Lebensmittel vorbereiten</b> | <p>Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei <math>-18^{\circ}\text{C}</math> eingefroren und gelagert wurden.</p> <p>Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.</p> |
| <b>Geschirr</b>                 | Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.                                                                                                                                                               |

**Ruhezeit**

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperaturausgleich noch 10-30 Minuten ruhen.  
Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen.  
Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

**Signal**

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

**Achtung!**

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

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

# Garprogramme

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

## Geschirr

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

## Lebensmittel vorbereiten

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

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

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

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

## Signal

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

## Ruhezeit

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

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

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

# Kombi- Garprogramm

- Lebensmittel vorbereiten

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

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

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

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

## Prüfgerichte nach EN 60705

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

### Garen mit Mikrowelle

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

### Auftauen mit Mikrowelle

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

### Garen mit Mikrowelle kombiniert

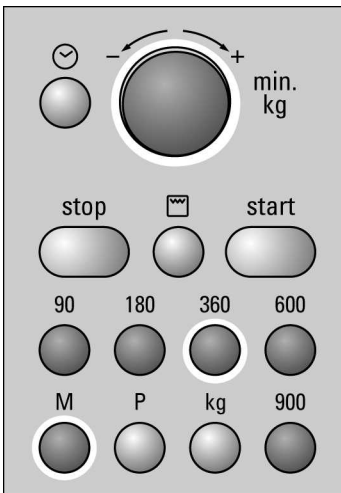
| Gericht         | Mikrowellenleistung W,<br>Dauer in Minuten | Hinweise                                        |
|-----------------|--------------------------------------------|-------------------------------------------------|
| Kartoffelgratin | Grill+360 W, 35-40                         | Pyrexform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

# Memory

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

## Memory speichern

Beispiel:  
360 W, 25 Minuten



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

Die Einstellung ist gespeichert.

## Hinweise

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

Mehrere Mikrowellen-Leistungen nacheinander können Sie nicht speichern.

Automatik-Programme können Sie nicht speichern.

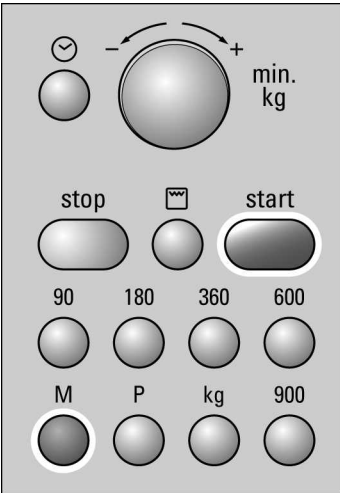
Memory können Sie auch speichern und sofort starten. Drücken Sie zum Schluss nicht "M" sondern start.

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

## Memory starten

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

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



### Die Dauer ist abgelaufen

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

### Anhalten

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

### Einstellung löschen

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

---

# Signaldauer ändern

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

Dazu drücken Sie ca. 6 Sekunden lang start.

Die neue Signaldauer wird übernommen. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Möglich sind:

Signaldauer kurz – 3 Töne

Signaldauer lang – 30 Töne.

---

# Pflege und Reinigung



Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden.



Verbrennungsgefahr!

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

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

---

## Reinigungsmittel

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

---

### Gerät außen

#### mit Edelstahlfront

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

---

### Garraum

#### Garraum aus Edelstahl

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

---

### Vertiefung im Garraum

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

---

### Drehteller und Rollenring

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

---

### Türscheiben

Glasreiniger

---

### Dichtung

Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

---

---

## Eine Störung, was tun?

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

| <b>Störung</b>                                                          | <b>Mögliche Ursache</b>                                      | <b>Hinweise/Abhilfe</b>                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Das Gerät funktioniert nicht                                            | Stecker wurde nicht eingesteckt.                             | Einstecken                                                                                                      |
|                                                                         | Stromausfall                                                 | Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.                                                                    |
|                                                                         | Sicherung defekt                                             | Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.                              |
|                                                                         | Fehlbedienung                                                | Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 10 Sekunden wieder ein.           |
| In der Anzeige leuchten drei Nullen.                                    | Stromausfall                                                 | Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.                                                                                |
| Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.        | Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.                  | Drücken Sie stop.                                                                                               |
|                                                                         | Nach dem Einstellen wurde start nicht gedrückt.              | Drücken Sie start oder löschen Sie die Einstellung mit stop.                                                    |
| Die Mikrowelle funktioniert nicht.                                      | Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.                        | Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.                                             |
|                                                                         | start wurde nicht gedrückt.                                  | Drücken Sie start.                                                                                              |
| Die Speisen werden langsamer heiß als bisher                            | Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.    | Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.                                                                    |
|                                                                         | Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.  | Doppelte Menge – doppelte Zeit.                                                                                 |
|                                                                         | Die Speisen waren kälter als sonst.                          | Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.                                                                     |
| Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich. | Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes. | Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.                                                                  |
| Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.        | Die Mikrowelle hat eine Störung.                             | Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst. Den Grill ohne Mikrowelle können Sie verwenden. |

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

---

## Kundendienst

### E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

|                |
|----------------|
| Kundendienst ☎ |
|----------------|

# Technische Daten

|                           |                    |
|---------------------------|--------------------|
| Eingangsspannung          | AC220-230 V, 50 Hz |
| Leistungsverbrauch        | 1450 W             |
| Maximale Ausgangsleistung | 900 W              |
| Grill-Leistung            | 1200 W             |
| Mikrowellen-Frequenz      | 2450 MHz           |
| Abmessungen (HxBxT)       |                    |
| - Gerät                   | 28,0x51,3x51,0 cm  |
| - Garraum                 | 21,5x33,7x26,3 cm  |
| Rahmen 60er Möbel         | 38,2 x 59,4 x 2,0  |
| Gewicht                   | 16,3 kg            |
| TÜV-geprüft               | ja                 |
| CE-Zeichen                | ja                 |

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

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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



## **Afin que cuisiner fasse autant de plaisir que manger**

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

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

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

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

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

Et maintenant bon appétit.

# Table de matières

|                                                                       |           |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Avant le branchement de votre nouvel appareil</b>                  | <b>44</b> |
| Avant l'encastrement . . . . .                                        | 44        |
| <b>Remarques importantes . . . . .</b>                                | <b>45</b> |
| Consignes de sécurité . . . . .                                       | 45        |
| Consignes de sécurité pour l'utilisation<br>des micro-ondes . . . . . | 48        |
| <b>Le bandeau de commande . . . . .</b>                               | <b>51</b> |
| Sélecteurs escamotables . . . . .                                     | 52        |
| Les modes de cuisson . . . . .                                        | 52        |
| Les accessoires . . . . .                                             | 53        |
| <b>Avant la première utilisation . . . . .</b>                        | <b>54</b> |
| Réglage de l'heure . . . . .                                          | 54        |
| Chauffer l'enceinte de cuisson . . . . .                              | 55        |
| <b>Les micro-ondes . . . . .</b>                                      | <b>55</b> |
| Vaisselle . . . . .                                                   | 56        |
| Les puissances micro-ondes . . . . .                                  | 57        |
| Réglages . . . . .                                                    | 57        |
| <b>Tableaux et conseils . . . . .</b>                                 | <b>58</b> |
| Remarques concernant les tableaux . . . . .                           | 58        |
| Décongélation . . . . .                                               | 59        |
| Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés                     | 60        |
| Réchauffer des mets . . . . .                                         | 61        |
| Cuire des mets . . . . .                                              | 63        |
| Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes                | 64        |
| <b>Gril . . . . .</b>                                                 | <b>65</b> |
| Réglages . . . . .                                                    | 65        |
| Tableau pour les grillades . . . . .                                  | 66        |

# Table de matières

|                                           |           |
|-------------------------------------------|-----------|
| <b>Micro-ondes et gril combinés</b> ..... | <b>67</b> |
| Réglages .....                            | 67        |
| Gril combiné aux micro-ondes .....        | 68        |
| <b>Programmes automatiques</b> .....      | <b>70</b> |
| Réglages .....                            | 70        |
| Programmes de décongélation .....         | 71        |
| Programmes de cuisson .....               | 72        |
| Programmes de cuisson combinés .....      | 73        |
| Plats tests selon EN 60705 .....          | 74        |
| <b>Memory</b> .....                       | <b>75</b> |
| Mémoriser Memory .....                    | 75        |
| Démarrer Memory .....                     | 76        |
| <b>Modifier la durée du signal</b> .....  | <b>77</b> |
| <b>Entretien et nettoyage</b> .....       | <b>78</b> |
| Nettoyants .....                          | 78        |
| <b>Incidents et dépannage</b> .....       | <b>79</b> |
| <b>Service après-vente</b> .....          | <b>81</b> |
| Caractéristiques techniques .....         | 82        |

---

# Avant le branchement de votre nouvel appareil

## Consignes de sécurité importantes

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

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

---

## Avant l'encastrement

### Elimination écologique



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

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

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

### Avaries de transport

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

### Branchement électrique

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

### Installation et branchement

Veuillez respecter la notice de montage spéciale.

---

# Remarques importantes

---

## Consignes de sécurité

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

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

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure
- ou s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

## Enfants et micro-ondes



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

Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

## Surfaces chaudes



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

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

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

## Enceinte de cuisson



Ne jamais conserver des objets inflammables dans l'enceinte de cuisson. Ils risquent de s'enflammer lors de la mise en marche du micro-ondes. Risque de brûlures !

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

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans mets dans l'enceinte de cuisson. Il pourrait subir une surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, vaisselle).

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

Ne jamais poser un aliment directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient.

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

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

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

## Porte de l'appareil et joint



Ne jamais utiliser l'appareil si sa porte est endommagée. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper. Appelez le service après-vente.

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

## Environnement



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

## Nettoyage



Ne jamais utiliser un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur !  
Court-circuit, risque d'électrocution !

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

## Réparations



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

Ne jamais procéder à des travaux de réparation ou de maintenance lors desquels il est nécessaire d'enlever le recouvrement de protection contre l'énergie micro-ondes. Appelez le service après-vente.

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

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

Ne jamais changer soi-même la lampe de l'enceinte de cuisson. Appelez le service après-vente.

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

---

# Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes

## Préparation d'aliments



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

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

## Puissance et temps des micro-ondes



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

## Vaisselle



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

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

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

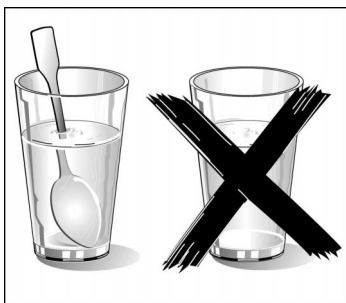
## Emballages



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

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

## Boissons



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

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

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

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

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

### **Aliments pour bébé**



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

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

### **Aliments avec des coquilles ou des peaux**



Ne faites jamais cuire des oeufs dans leur coquille.

Ne faites jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion, même après avoir désactivé les micro-ondes. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Risque de brûlures !

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

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

### **Déshydrater des aliments**



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

### **Aliments avec une faible teneur en eau**



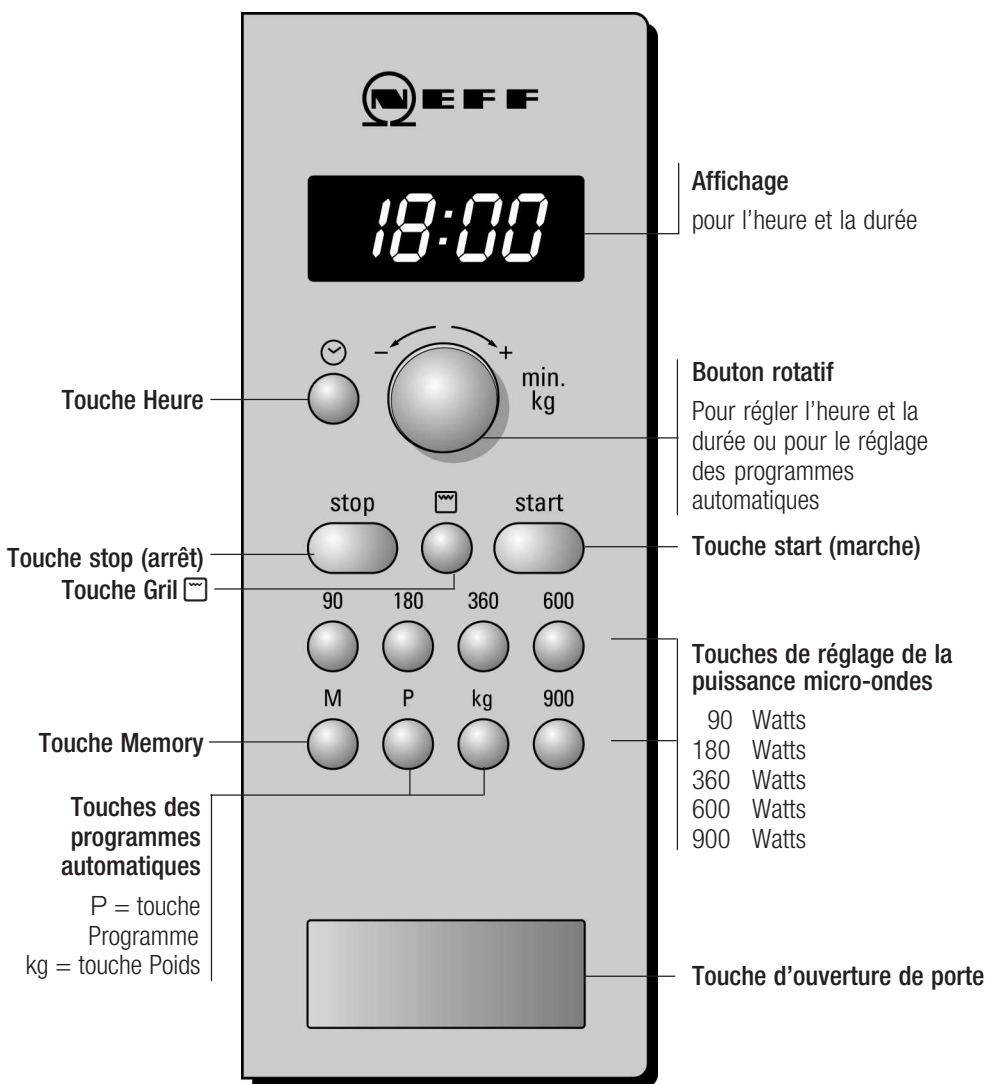
Ne décongelez ou ne réchauffez jamais des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risque d'incendie !

### **Huile alimentaire**



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

# Le bandeau de commande



---

## Sélecteurs escamotables

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

---

## Les modes de cuisson

### Micro-ondes

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

Puissances micro-ondes:

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

### Grillades

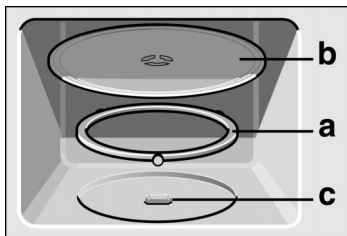
Vous pouvez ainsi griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

### Micro-ondes combinées au gril

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

## Les accessoires

### Le plateau tournant

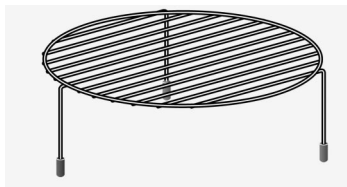


Comment mettre le plateau tournant en place:

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

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

### Grille



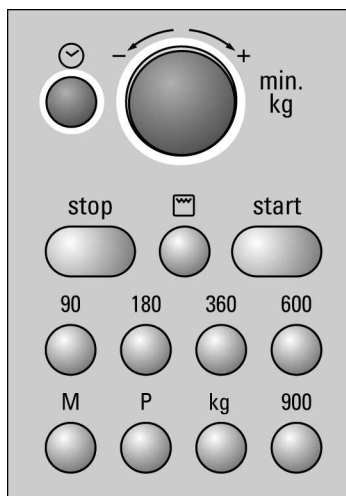
Grille pour griller p.ex. des steaks, saucisses ou des toasts ou comme surface support, p.ex. pour des moules à soufflé de faible hauteur.

# Avant la première utilisation

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

## Réglage de l'heure

Les touches foncées dans l'illustration servent au réglage



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

L'heure actuelle est réglée.

### Masquer l'heure

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

### Régler de nouveau l'heure

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

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

Procéder au réglage comme décrit aux points 1 à 3.

---

## Chauffer l'enceinte de cuisson

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

1. Appuyer sur Gril .

A l'affichage apparaît 10:00 min.

2. Appuyer sur «start».

Un signal retentit après écoulement du temps.

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

---

## Les micro-ondes

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

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

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

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

1. Appuyer sur 900.
2. Au moyen du bouton rotatif, régler sur 1:30 min.
3. Appuyer sur «start».

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

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

---

# Vaisselle

## Vaisselle appropriée

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

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

## Vaisselle inappropriée

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

Attention ! Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois de l'enceinte de cuisson et de la face intérieure de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

## Test de la vaisselle :

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

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. La vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas appropriée.

# Les puissances micro-ondes

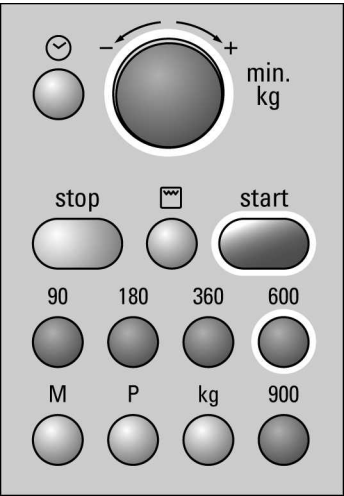
| Puissance micro-ondes | convient pour                                                          |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------|
| 900 Watts             | Chauffer des liquides                                                  |
| 600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

## Remarque

Vous pouvez régler la puissance des micro-ondes sur 900 W pendant 30 minutes, sur 600 W pendant une heure ; et les autres puissances pour une durée de 1 heure et 39 minutes.

# Réglages

Exemple :  
600 W



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

La durée s’écoule visiblement.

|                               |                                                                                                                  |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La durée s'est écoulée</b> | Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur «stop». L'heure se réaffiche.                   |
| <b>Modifier la durée</b>      | Modifier la durée avec le bouton rotatif et redémarrer.                                                          |
| <b>Arrêter</b>                | Appuyer une fois sur «stop» ou ouvrir la porte de l'appareil. Après avoir fermé la porte, réappuyer sur «start». |
| <b>Effacement</b>             | Appuyer deux fois sur «stop» ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur «stop».                                  |
| <b>Remarque</b>               | Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.                               |

## Tableaux et conseils

### Remarques concernant les tableaux

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

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

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

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

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité - Quasiment double durée,

Demi-quantité - Demi-durée.

Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant.

# Décongélation

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

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

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

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

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

|                                                                 | Quantité | Puissance micro-ondes, watt<br>Durée, minutes | Remarques                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------|----------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Beurre                                                          | 125 g    | 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.              | Enlevez l'emballage complètement                                                                                                 |
|                                                                 | 250 g    | 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.              |                                                                                                                                  |
| Pain, entier                                                    | 500 g    | 180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.             |                                                                                                                                  |
|                                                                 | 1000 g   | 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.           |                                                                                                                                  |
| Gâteaux, secs<br>p.ex. à pâte levée                             | 500 g    | 90 W, 10 - 15 min.                            | Séparez les morceaux de gâteau lorsque vous les retournez. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche. |
|                                                                 | 750 g    | 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.            |                                                                                                                                  |
| Gâteaux, fondants<br>p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc | 500 g    | 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.            | Uniquement pour des gâteaux sans glaçage ou gélatine.                                                                            |
|                                                                 | 750 g    | 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.            |                                                                                                                                  |

## Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

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

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

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

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

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

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

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

## Réchauffer des mets

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



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

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

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

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

|                                                        | Quantité                   | Puissance micro-ondes,<br>watt<br>Durée, minutes                | Remarques                                                                                                                                |
|--------------------------------------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, plateau-repas, plat<br>cuisiné (2-3 ingrédients) | 300 - 400 g                | 600 W, 10 - 15 min.                                             |                                                                                                                                          |
| Boissons                                               | 150 ml<br>300 ml<br>500 ml | 900 W, 1 - 2 min.<br>900 W, 2 - 3 min.<br>900 W, 3 - 4 min.     | Placez une cuillère dans le<br>récipient. Ne chauffez pas trop<br>des boissons alcoolisées. Vous<br>devez les contrôler<br>entre-tremps. |
| Aliment pour bébé,<br>p.ex. biberon de lait            | 50 ml<br>100 ml<br>200 ml  | 360 W, env. ½ min.<br>360 W, env. 1 min.<br>360 W, env. 1½ min. | Sans tétine ou couvercle.<br>Toujours bien agiter après<br>l'avoir réchauffé. Contrôlez<br>impérativement la<br>température!             |
| Potage, 1 tasse<br>2 tasses                            | 200 g<br>400 g             | 600 W, 2 - 3 min.<br>600 W, 4 - 5 min.                          |                                                                                                                                          |
| Viandes en sauce                                       | 500 g                      | 600 W, 8 - 11 min.                                              | Séparez les tranches de<br>viande.                                                                                                       |
| Ragoût                                                 | 400 g<br>800 g             | 600 W, 6 - 8 min.<br>600 W, 8 - 11 min.                         |                                                                                                                                          |
| Légumes, 1 portion<br>2 portions                       | 150 g<br>300 g             | 600 W, 2 - 3 min.<br>600 W, 3 - 5 min.                          | Ajoutez un peu de liquide.                                                                                                               |

# Cuire des mets

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

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

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

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

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

---

## Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

---

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

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

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

---

**Le mets est trop sec.**

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

---

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

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

---

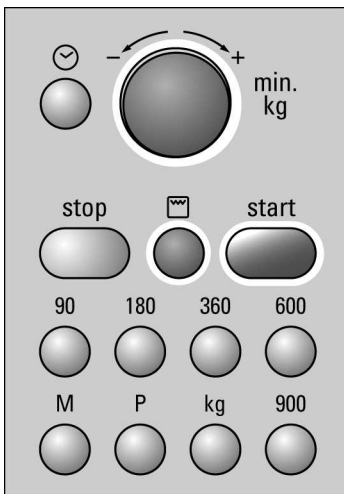
**Remarque**

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

# Gril

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

## Réglages



1. Appuyer sur Gril .  
A l'affichage apparaissent 10:00 min et le symbole .
2. Régler la durée avec le bouton rotatif.
3. Appuyer sur «start».

La durée s'écoule visiblement.

### La durée s'est écoulée

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

### Modifier la durée

Modifier la durée avec le bouton rotatif et redémarrer.

### Arrêter

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

### Correction

Vous pouvez modifier à tout moment la durée réglée.

### Effacement

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

# Tableau pour les grillades

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

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

Placez la grille sur le plateau tournant.

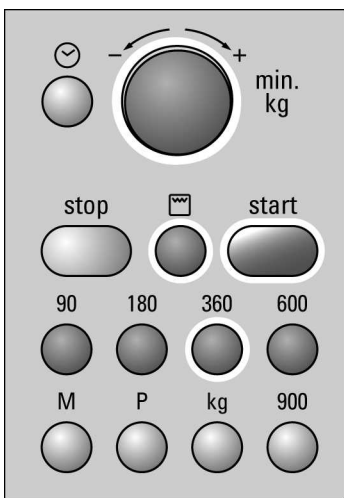
|                                             | Quantité     | Accessoire       | Temps en minutes                                     |
|---------------------------------------------|--------------|------------------|------------------------------------------------------|
| Brunir des toasts       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

# Micro-ondes et gril combinés

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

## Réglages

Exemple :  
360W, gril ☐, 5 min.



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

La durée s'écoule visiblement.

### La durée s'est écoulée

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

### Modifier la durée

Modifier la durée avec le bouton rotatif et redémarrer.

|            |                                                                                                                  |
|------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Arrêter    | Appuyer une fois sur «stop» ou ouvrir la porte de l'appareil. Après avoir fermé la porte, réappuyer sur «start». |
| Effacement | Appuyer deux fois sur «stop» ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur «stop».                                  |
| Remarque   | Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.                               |

## Gril combiné aux micro-ondes

- Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant et ne couvrez pas les aliments.
- Pour faire rôtir des aliments, utilisez un plat haut. Ainsi l'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. Le récipient ne doit pas être trop grand, car le plateau tournant doit pouvoir tourner.
- Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez l'aliment après le temps plus court indiqué.
- Avant de couper la viande, laissez-la reposer encore 5-10 minutes. Le jus de viande se répartira uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous coupez la viande.
- Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, l'appareil éteint.
- Le mode combiné est idéal pour des gratins.

|                              | Quantité   | Puissance micro-ondes, W<br>durée en minutes | Accessoire          | Remarques                   |
|------------------------------|------------|----------------------------------------------|---------------------|-----------------------------|
| Rôti de porc,<br>p.ex.échine | 750 g env. | 360 W + gril 40 - 50 min.                    | Plateau<br>tournant | Retourner 1 - 2 fois.       |
| Rôti de viande hachée        | 750 g env. | 360 W + gril 25 - 35 min.                    | Plateau<br>tournant | Maximum 6 cm de<br>hauteur. |

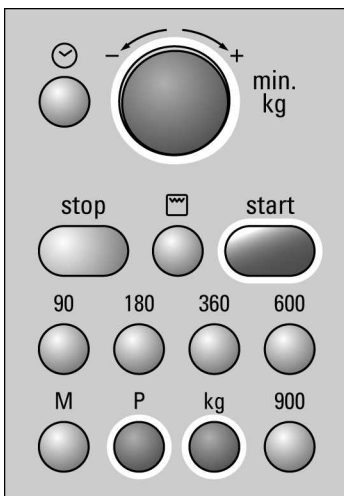
|                                                                | Quantité         | Puissance micro-ondes, W<br>durée en minutes | Accessoire              | Remarques                                            |
|----------------------------------------------------------------|------------------|----------------------------------------------|-------------------------|------------------------------------------------------|
| Petits morceaux de poulet,<br>p.ex. cuisses ou ailes de poulet | 800 g env.       | 360 W + gril 30 - 40 min.                    | Vaisselle sur la grille | Les placer coté peau vers le haut. Ne pas retourner. |
| Ailes de poulet marinées, surgelées                            | 800 g env.       | 360 W + gril 15 - 25 min.                    | Vaisselle sur la grille | Ne pas retourner.                                    |
| Gratin de pâtes (d'ingrédients préculs)                        | 1000 g env.      | 360 W + gril 25 - 35 min.                    | Plateau tournant        | Parsemez de fromage. Maximum 5 cm de hauteur.        |
| Gratin dauphinois (de pommes de terre crues)                   | 1000 g env.      | 360 W + gril 30 - 40 min.                    | Plateau tournant        | Maximum 4 cm de hauteur.                             |
| Poisson, gratiné                                               | 400 g env.       | 360 W + gril 20 - 25 min.                    | Plateau tournant        | Décongeler au préalable du poisson surgelé.          |
| Soufflé au fromage blanc                                       | 1000 g env.      | 360 W + gril 30 - 35 min.                    | Plateau tournant        | Maximum 5 cm de hauteur.                             |
| Brochettes de légumes                                          | 4 - 5 brochettes | 180 W + gril 15 - 20 min.                    | Grille                  | Retourner les brochettes.                            |
| Brochettes de poisson                                          | 4 - 5 brochettes | 180 W + gril 10 - 15 min.                    | Grille                  | Retourner les brochettes.                            |
| Tranches de poitrine                                           | env. 8 tranches  | 180 W + gril 10 - 15 min.                    | Grille                  |                                                      |

# Programmes automatiques

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

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

## Réglages



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

La durée pour le programme s'écoule visiblement.

### Après écoulement du temps

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

### Correction

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

### Arrêter

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

### Effacement

Appuyer deux fois sur «stop».

## Remarques

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

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

---

## Programmes de décongélation

### Préparer les aliments

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

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

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

### Vaisselle

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

### Temps de repos

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

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

### Signal

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

Attention!

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

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

## Programmes de cuisson

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

### Vaisselle

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

### Préparer les aliments

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

Riz: n'utilisez pas de riz en sachet.  
Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications sur l'emballage. Généralement, c'est deux à trois fois le volume de riz.

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

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

### Signal

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

**Temps de repos**

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

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

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

**Programmes de cuisson combinés**

**Préparer les aliments**

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

**Vaisselle**

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

**Temps de repos**

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

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

# Plats tests selon EN 60705

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

## Cuisson avec les micro-ondes

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

## Décongeler avec les micro-ondes

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

## Cuisson en mode combiné micro-ondes

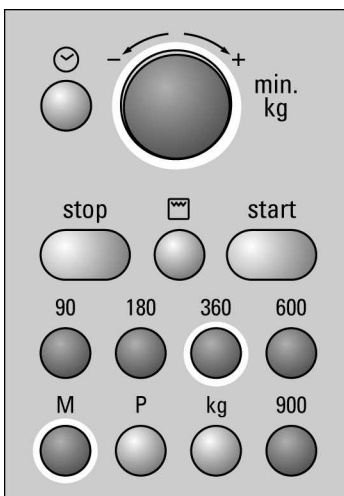
| Plat              | Puissance micro-ondes W, durée en minutes | Remarques                                                |
|-------------------|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| Gratin dauphinois | Gril+360 W, 35-40           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

# Memory

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

## Mémoriser Memory

Exemple :  
360 W, 25 min.



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

Le réglage est mémorisé.

### Remarques

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

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

Vous ne pouvez pas mémoriser des programmes automatiques.

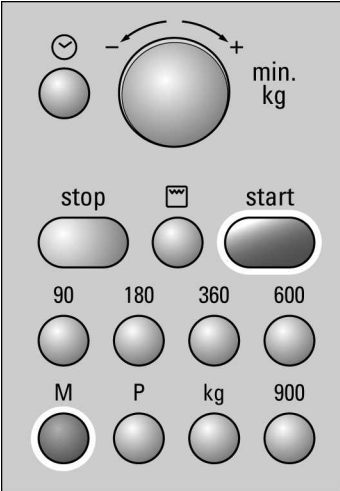
Vous pouvez aussi mémoriser Memory et démarrer immédiatement. A la fin, n'appuyez pas sur «M», mais sur «start».

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

## Démarrer Memory

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

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



### La durée s'est écoulée

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

### Arrêter

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

### Annuler le réglage

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

---

# Modifier la durée du signal

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

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

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

Durées possibles :

Durée de signal courte – 3 retentissements

Durée de signal longue – 30 retentissements.

---

# Entretien et nettoyage



Risque de court-circuit !

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



Risque de brûlures !

Ne pas procéder au nettoyage directement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil.

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

---

## Nettoyants

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

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

---

### Extérieur de l'appareil

**avec une façade en inox**

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

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

Des nettoyants spéciaux pour inox s'achètent au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

---

### Compartiment de cuisson

**Compartiment de cuisson en inox**

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

Laisser bien sécher les surfaces intérieures.

---

**Creux dans le compartiment de cuisson**

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

|                                               |                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Plateau tournant et anneau à roulettes</b> | Eau additionnée de produit à vaisselle.<br>Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veiller à ce qu'il s'enclenche correctement. |
| <b>Vitres de la porte</b>                     | Nettoyant pour vitres.                                                                                                                      |
| <b>Joint</b>                                  | Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.                                                                        |

## Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez respecter les consignes suivantes :

| <b>Panne</b>                                                   | <b>Cause possible</b>                                | <b>Remarques/Remèdes</b>                                                                           |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'appareil ne fonctionne pas.                                  | La fiche n'est pas connectée.                        | La connecter.                                                                                      |
|                                                                | Panne de courant.                                    | Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.                                                    |
|                                                                | Fusible grillé.                                      | Vérifiez dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état.                |
|                                                                | Fausse manoeuvre.                                    | Coupez le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et réarmez-le après env. 10 secondes. |
| Trois zéros sont allumés à l'affichage.                        | Panne de courant.                                    | Réglez l'heure à nouveau.                                                                          |
| L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée. | Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.        | Appuyez sur «stop».                                                                                |
|                                                                | Vous n'avez pas appuyé sur «start» après le réglage. | Appuyez sur «start» ou effacez le réglage par «stop».                                              |

| Panne                                                               | Cause possible                                                                          | Remarques/Remèdes                                                                                               |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le micro-ondes ne fonctionne pas.                                   | La porte n'est pas complètement fermée.                                                 | Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.                                    |
|                                                                     | Vous n'avez pas appuyé sur «start».                                                     | Appuyez sur «start».                                                                                            |
| Les mets chauffent plus lentement qu'avant.                         | Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.                                  | Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée.                                                            |
|                                                                     | Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude. | Double quantité - double durée.                                                                                 |
|                                                                     | Les mets étaient plus froids que d'habitude.                                            | Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.                                             |
| Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement. | Salissure ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant.         | Nettoyer l'anneau à roulettes et le creux dans l'enceinte de cuisson.                                           |
| Le mode micro-ondes est annulé sans raison apparente.               | Le mode micro-ondes est en panne.                                                       | Si ce dérangement se renouvelle, appelez le service après-vente. Vous pouvez utiliser le gril sans micro-ondes. |

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

---

# Service après-vente

**Numéros de produit E-N°  
et de fabrication FD**

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

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

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

|                       |
|-----------------------|
| Service après-vente 🏠 |
|-----------------------|

# Caractéristiques techniques

|                              |                      |
|------------------------------|----------------------|
| Tension d'entrée             | AC220-230 V, 50 Hz   |
| Consommation d'énergie       | 1450 W               |
| Puissance de sortie maximale | 900 W                |
| Puissance du gril            | 1200 W               |
| Fréquence micro-ondes        | 2450 MHz             |
| Dimensions (H x L x P)       |                      |
| - appareil                   | 28,0x51,3x51,0 cm    |
| - enceinte de cuisson        | 21,5x33,7x26,3 cm    |
| Cadre meuble de 60           | 38,2 x 59,4 x 2,0 cm |
| Poids                        | 16,3 kg              |
| Certifié TÜV                 | 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.



## **Per rendere la preparazione dei piatti piacevole quanto la loro degustazione**

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

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

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

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

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

Non resta che augurarvi Buon Appetito!

# Indice

|                                                               |            |
|---------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Prima del collegamento di un nuovo apparecchio</b> .....   | <b>86</b>  |
| Prima del montaggio .....                                     | 86         |
| <b>Aspetti cui prestare attenzione</b> .....                  | <b>87</b>  |
| Norme di sicurezza .....                                      | 87         |
| Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde ..... | 90         |
| <b>Pannello comandi</b> .....                                 | <b>93</b>  |
| Interruttori abbassabili .....                                | 94         |
| Tipi di riscaldamento .....                                   | 94         |
| Accessori .....                                               | 95         |
| <b>Prima di iniziare a utilizzare il forno</b> .....          | <b>96</b>  |
| Impostazione dell'ora .....                                   | 96         |
| Riscaldare il vano di cottura .....                           | 97         |
| <b>Il forno a microonde</b> .....                             | <b>97</b>  |
| Stoviglie .....                                               | 98         |
| Potenze microonde .....                                       | 99         |
| Regolazione .....                                             | 99         |
| <b>Tabelle e consigli</b> .....                               | <b>100</b> |
| Avvertenze per la lettura delle tabelle .....                 | 100        |
| Scongelare .....                                              | 101        |
| Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati .....     | 102        |
| Riscaldare le pietanze .....                                  | 103        |
| Cottura delle pietanze .....                                  | 105        |
| Consigli per l'uso della funzione microonde .....             | 106        |

# Indice

|                                                   |            |
|---------------------------------------------------|------------|
| <b>Cottura al grill</b> .....                     | <b>106</b> |
| Regolazione .....                                 | 107        |
| Tabella grill .....                               | 107        |
| <b>Microonde e Funzione grill combinati</b> ..... | <b>108</b> |
| Regolazione .....                                 | 108        |
| Microonde e Funzione grill combinati .....        | 109        |
| <b>Programmazione automatica</b> .....            | <b>111</b> |
| Regolazione .....                                 | 111        |
| Programmi di scongelamento .....                  | 112        |
| Programmi di cottura .....                        | 113        |
| Programmi di cottura combinati .....              | 114        |
| Piatti sperimentati secondo EN 60705 .....        | 115        |
| <b>Memoria</b> .....                              | <b>116</b> |
| Salvare la memoria .....                          | 116        |
| Avviare la memoria .....                          | 117        |
| <b>Modifica della durata segnale</b> .....        | <b>118</b> |
| <b>Cura e manutenzione</b> .....                  | <b>118</b> |
| Detergenti .....                                  | 119        |
| <b>Cosa fare in caso di guasto?</b> .....         | <b>120</b> |
| <b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....       | <b>122</b> |
| Dati tecnici .....                                | 123        |

---

# Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

## Avvertenze di sicurezza importanti

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

Conservate con cura il libretto delle istruzioni per l'uso e il montaggio. Se cedete l'apparecchio, siete pregati di consegnare anche le istruzioni per l'uso e il montaggio.

---

## Prima del montaggio

### Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



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

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

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

### Danni imputabili al trasporto

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

### Allacciamento elettrico

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

### Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

---

# Aspetti cui prestare attenzione

---

## Norme di sicurezza

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

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

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

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

## Bambini e microonde



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

Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.

## Superfici ad alta temperatura



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

Non chiudere il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici nella porta dell'apparecchio. In caso contrario, si rischia di pregiudicare l'isolamento. Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

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

## Vano di cottura



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

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

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

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

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

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

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

Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno dell'apparecchio.  
Pericolo di scottature!

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

## Porta dell'apparecchio e guarnizione



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

La porta dell'apparecchio deve potersi chiudere perfettamente.

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

## Ambiente



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

## Pulizia



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

Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

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

## Riparazioni



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

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

Non aprire mai l'alloggiamento. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

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

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

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

---

## Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde

### Preparazione di alimenti

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

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

### Potenza microonde e durata



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

### Stoviglie



Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

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

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

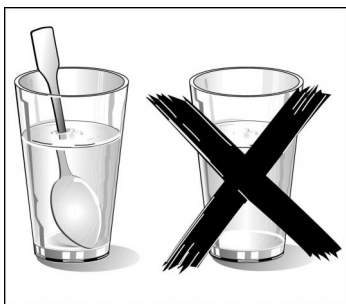
## Confezioni



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

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

## Bevande



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

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

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

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

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

Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno del forno. Pericolo di scottature!

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

## Alimenti per neonati



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

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

Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

### **Alimenti con pelle o buccia**



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

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

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

### **Essiccazione degli alimenti**



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

### **Alimenti a basso contenuto d'acqua**



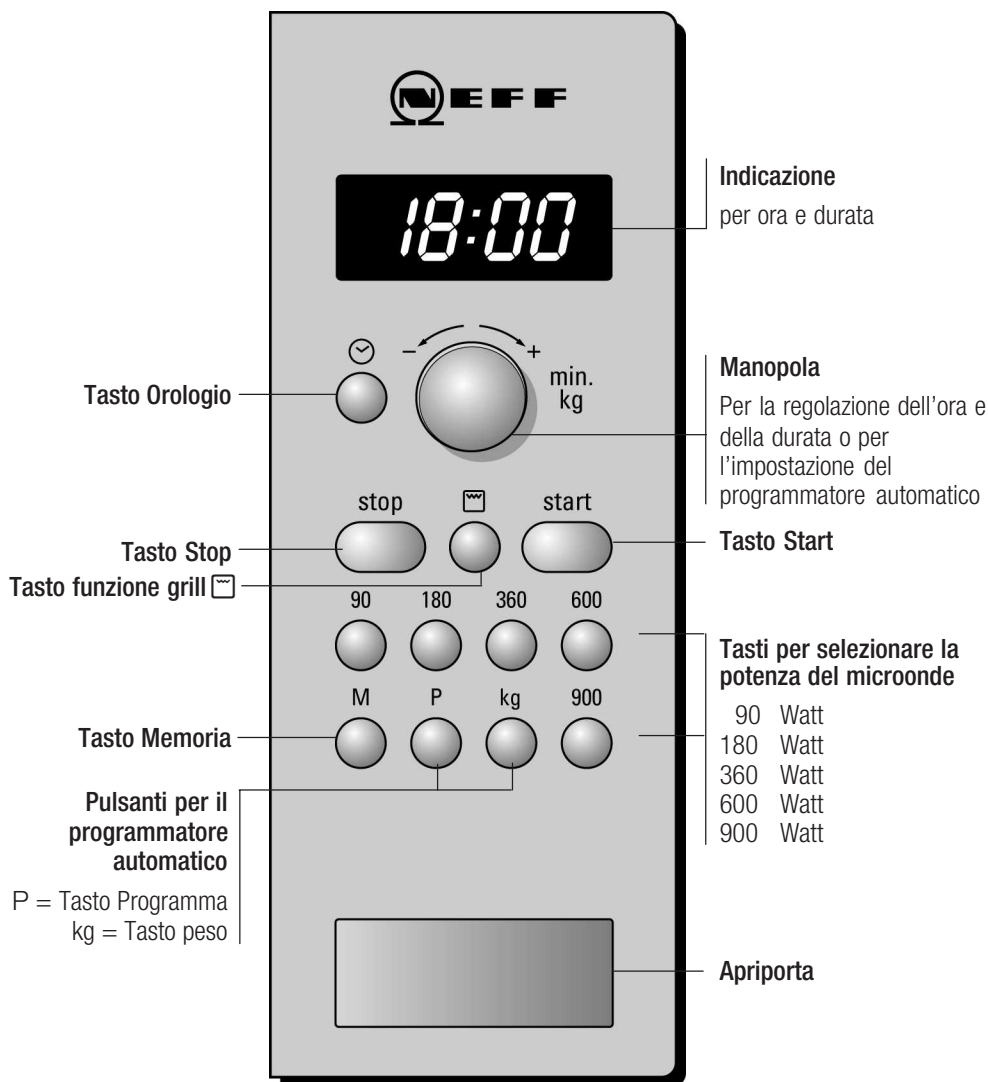
Non scongelare o riscaldare gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane, con un valore di potenza troppo elevato o per un periodo di tempo troppo lungo. Pericolo di incendio!

### **Olio**



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

# Pannello comandi



---

## Interruttori abbassabili

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

---

## Tipi di riscaldamento

### Microonde

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

Gradi di potenza delle microonde:

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

### Cottura al grill

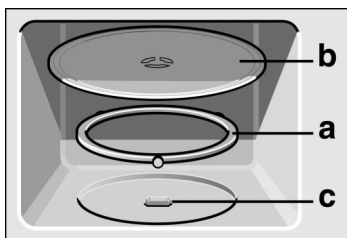
E' possibile cuocere al grill bistecche, salsicciotti, pesce o toast.

### Combinazione di grill e microonde

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

## Accessori

### Piatto girevole

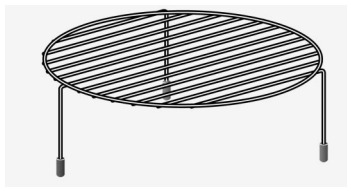


Regolazione del piatto girevole:

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

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

### Griglia



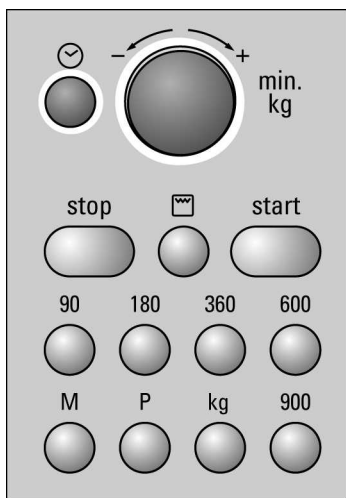
Griglia per cuocere al grill, ad esempio bistecche, salsicciotti o toast. Può essere inoltre utilizzata come superficie di appoggio per gli stampi per soufflé piani.

# Prima di iniziare a utilizzare il forno

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

## Impostazione dell'ora

Occorre regolare i tasti scuri mostrati nella figura



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

L'ora attuale è impostata.

### Oscuramento dell'ora attuale

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

### Reimpostazione dell'ora attuale

Premere il tasto orologio ⌚.  
Il display visualizza 12:00. Regolare come descritto nei punti 2 e 3.

### Modifica dell'ora ad esempio da ora legale a ora solare

Regolare come descritto nei punti da 1 a 3.

---

## Riscaldare il vano di cottura

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

**1.** Premere Grill .

Il display visualizza 10:00 min

**2.** Premere Start.

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

---

## Il forno a microonde

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

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

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

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

**1.** Premere 900.

**2.** Impostare 1:30 min servendosi della manopola.

**3.** Premere Start.

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

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

---

# Stoviglie

## Stoviglie adatte

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

È anche possibile utilizzare piatti da servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

## Stoviglie non adatte

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

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

## Prova stoviglie:

Non attivare mai il forno a microonde senza aver dapprima inserito gli alimenti.

L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:

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

# Potenze microonde

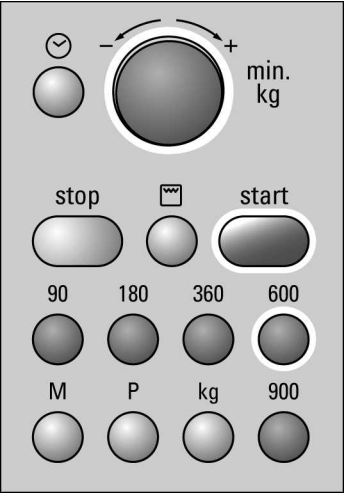
| Potenza microonde | adatta per                                  |
|-------------------|---------------------------------------------|
| 900 Watt          | Riscaldare i liquidi                        |
| 600 Watt          | Riscaldare e cuocere i cibi                 |
| 360 Watt          | Cuocere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

## Avvertenza

E' possibile impostare il parametro della potenza microonde 900 W per 30 minuti, 600 W per un'ora e ciascuno degli altri parametri di potenza microonde per 1 ora e 39 minuti.

# Regolazione

Esempio:  
600 W



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

Viene visualizzato il tempo che scorre.

|                              |                                                                                                       |
|------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>La durata è trascorsa</b> | Risuona un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere Stop. L'ora ricompare.        |
| <b>Modifica della durata</b> | Servendosi della manopola modificare la durata e avviare nuovamente.                                  |
| <b>Arresto</b>               | Premere una volta Stop o aprire la porta dell'apparecchio. Dopo aver richiuso premere di nuovo Start. |
| <b>Cancellazione</b>         | Premere due volte Stop o aprire la porta e premere una volta Stop.                                    |
| <b>Avvertenza</b>            | È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, la potenza microonde.              |

---

## Tabelle e consigli

---

### Avvertenze per la lettura delle tabelle

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

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

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

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

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

Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole.

# Scongelare

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

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

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

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

|                                                    | Quantità | Grado di potenza delle microonde, W<br>Tempo, minuti | Avvertenze                                                                                     |
|----------------------------------------------------|----------|------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa) | 800 g    | 180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.                  |                                                                                                |
|                                                    | 1000 g   | 180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.                  |                                                                                                |
|                                                    | 1500 g   | 180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.                  |                                                                                                |
| Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello   | 200 g    | 180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.                     | Quando si voltano le fette, separarle l'una dall'altra.                                        |
|                                                    | 500 g    | 180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.                    |                                                                                                |
|                                                    | 800 g    | 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.                   |                                                                                                |
| Carne tritata, mista                               | 200 g    | 90 W, 10 min.                                        | Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata. |
|                                                    | 500 g    | 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.                   |                                                                                                |
|                                                    | 800 g    | 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.                   |                                                                                                |
| Pollame e parti di pollo                           | 600 g    | 180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.                   |                                                                                                |
|                                                    | 1200 g   | 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.                  |                                                                                                |
| Pesce                                              | 400 g    | 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.                   | Separare l'una dall'altra le parti scongelate.                                                 |
| Filetto, cotoletta di pesce, fette                 |          |                                                      |                                                                                                |
| Verdura, ad esempio piselli                        | 300 g    | 180 W, 10 - 15 min.                                  |                                                                                                |
| Frutta, ad esempio lamponi                         | 300 g    | 180 W, 7 - 10 min.                                   | Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.                       |
|                                                    | 500 g    | 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.                    |                                                                                                |

|                                                                | Quantità        | Grado di potenza delle microonde, W<br>Tempo, minuti                     | Avvertenze                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Burro                                                          | 125 g<br>250 g  | 180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.<br>180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.     | Rimuovere completamente la confezione                                                                        |
| Pane, intero                                                   | 500 g<br>1000 g | 180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.<br>180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min. |                                                                                                              |
| Dolce, secco<br>ad esempio dolce secco                         | 500 g<br>750 g  | 90 W, 10 - 15 min.<br>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<br>ad esempio torta alla frutta, dolce al quark | 500 g<br>750 g  | 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.<br>180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min. | Solo per dolci senza glassa o gelatina.                                                                      |

## Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

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

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

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

Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.

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

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

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

## Riscaldare le pietanze

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



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

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

Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti.  
Controllare la temperatura.

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

|                                                             | Quantità                   | Grado di potenza delle<br>microonde, Watt<br>Tempo, minuti         | Avvertenze                                                                                                                                                  |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, piatto pronto,<br>pietanza pronta<br>(2-3 componenti) | 300-400 g                  | 600 W, 10 - 15 min.                                                |                                                                                                                                                             |
| Bevande                                                     | 150 ml<br>300 ml<br>500 ml | 900 W, 1 - 2 min.<br>900 W, 2 - 3 min.<br>900 W, 3 - 4 min.        | Mettere il cucchiaino nel<br>contenitore. Non riscaldare<br>eccessivamente le bevande<br>alcoliche. Controllare di tanto<br>in tanto.                       |
| Alimenti per bambini,<br>ad esempio biberon                 | 50 ml<br>100 ml<br>200 ml  | 360 W, circa ½ min.<br>360 W, circa 1 min.<br>360 W, circa 1½ min. | Senza tettarella o coperchio.<br>Una volta terminata la fase di<br>riscaldamento, scuotere<br>sempre con cura. Controllare<br>assolutamente la temperatura. |
| Minestra, 1 tazza<br>2 tazze                                | 200 g<br>400 g             | 600 W, 2 - 3 min.<br>600 W, 4 - 5 min.                             |                                                                                                                                                             |
| Carne in salsa                                              | 500 g                      | 600 W, 8 - 11 min.                                                 | Separare le fette di carne l'una<br>dall'altra.                                                                                                             |
| Piatto unico                                                | 400 g<br>800 g             | 600 W, 6 - 8 min.<br>600 W, 8 - 11 min.                            |                                                                                                                                                             |
| Verdura, 1 porzione<br>2 porzioni                           | 150 g<br>300 g             | 600 W, 2 - 3 min.<br>600 W, 3 - 5 min.                             | Aggiungere del liquido.                                                                                                                                     |

# Cottura delle pietanze

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

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

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

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

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

---

## Consigli per l'uso della funzione microonde

---

**Non sono qui fornite indicazioni in merito alla regolazione delle quantità di alimenti.**

Prolungare o ridurre i tempi di cottura secondo la seguente regola approssimativa:

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

---

**La pietanza è diventata troppo secca.**

La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve oppure selezionare una potenza microonde inferiore. Togliere il coperchio e aggiungere più liquido.

---

**Una volta trascorso l'intervallo di tempo, la pietanza non è ancora scongelata, oppure non è ancora calda o cotta.**

Impostare un intervallo di tempo più lungo. Le pietanze con maggiori dimensioni e maggiore quantità necessitano di tempi maggiori.

---

**Una volta terminato il tempo di cottura, la pietanza è surriscaldata sui bordi, mentre al centro non è ancora pronta.**

Mescolare durante la cottura e la prossima volta impostare una potenza inferiore e una durata maggiore.

---

**Dopo essere scongelato, la carne è pressoché cotta all'esterno, mentre al centro non è ancora scongelata.**

La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore. In caso di prodotti da scongelare di grosse dimensioni, voltare anche più volte.

---

### Avvertenza

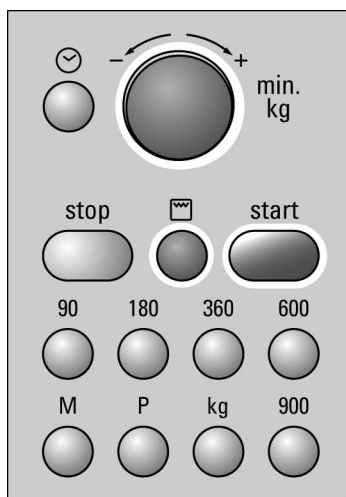
Sulla finestra della porta, sulle pareti interne e sul pavimento può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Eliminare la condensa una volta terminata la fase di cottura.

---

## Cottura al grill

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

## Regolazione



### 1. Premere Grill .

Il display visualizza 10:00 min e il simbolo .

### 2. Impostare la durata servendosi della manopola.

### 3. Premere Start.

Viene visualizzato il tempo che scorre.

## La durata è trascorsa

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

## Modifica della durata

Servendosi della manopola modificare la durata e avviare nuovamente.

## Arresto

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

## Correzione

La durata impostata può essere modificata in qualsiasi momento.

## Cancellazione

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

## Tabella grill

Per cuocere con la funzione grill, chiudere la porta del vano di cottura e non preriscaldare.

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

Posizionare la griglia sul piatto girevole.

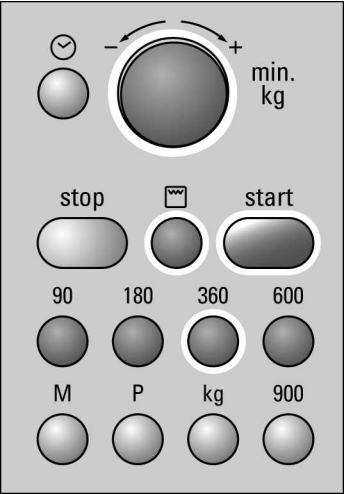
|                                                      | Quantità    | Accessori       | Tempo in minuti                                    |
|------------------------------------------------------|-------------|-----------------|----------------------------------------------------|
| Pretostare il pane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

# Microonde e Funzione grill combinati

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

## Regolazione

Esempio:  
360 W, Funzione grill ,  
5 minuti



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

Viene visualizzato il tempo che scorre.

## **La durata è trascorsa**

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

## **Modifica della durata**

Servendosi della manopola modificare la durata e avviare nuovamente.

## **Arresto**

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

## **Cancellazione**

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

## **Avvertenza**

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

---

## **Microonde e Funzione grill combinati**

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

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

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

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura e che non siano troppo grosse da impedire la rotazione del piatto girevole.

Impostare sempre il tempo di cottura massimo. Una volta trascorsa la durata minima indicata, controllare gli alimenti.

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.

Il funzionamento combinato è particolarmente adatto per la cottura di sformati e gratin.

|                                                               | <b>Quantità</b> | <b>Potenza microonde in watt,<br/>durata in minuti</b> | <b>Accessori</b>           | <b>Avvertenze</b>                                             |
|---------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------|----------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Arrosto di maiale,<br>ad es. collo                            | circa 750 g     | 360 W + grill 40 - 50 min.                             | Piatto<br>girevole         | Girare una o due volte.                                       |
| Polpettone                                                    | circa 750 g     | 360 W + grill 25 - 35 min.                             | Piatto<br>girevole         | Altezza massima 6 cm.                                         |
| Porzioni di pollo piccole,<br>ad es. coscia o ali di<br>pollo | circa 800 g     | 360 W + grill 30 - 40 min.                             | Stoviglie<br>sulla griglia | Disporre con la pelle<br>rivolta verso l'alto. Non<br>girare. |
| Ali di pollo, marinate,<br>surgelate                          | circa 800 g     | 360 W + grill 15 - 25 min.                             | Stoviglie<br>sulla griglia | Non girare.                                                   |
| Sformato di pasta<br>(con ingredienti precotti)               | circa 1000 g    | 360 W + grill 25 - 35 min.                             | Piatto<br>girevole         | Cospargere con il<br>formaggio. Altezza<br>massima 5 cm.      |
| Gratin di patate<br>(con patate crude)                        | circa 1000 g    | 360 W + grill 30 - 40 min.                             | Piatto<br>girevole         | Altezza massima 4 cm.                                         |
| Pesce, gratinato                                              | ca. 400 g       | 360 W + grill 20 - 25 min.                             | Piatto<br>girevole         | Fare prima scongelare il<br>pesce surgelato.                  |
| Sformato di quark                                             | circa 1000 g    | 360 W + grill 30 - 35 min.                             | Piatto<br>girevole         | Altezza massima 5 cm.                                         |
| Spiedini di verdura                                           | 4-5 pezzi       | 180 W + grill 15 - 20 min.                             | Griglia                    | Utilizzare spiedi di legno.                                   |
| Spiedini di pesce                                             | 4-5 pezzi       | 180 W + grill 10 - 15 min.                             | Griglia                    | Utilizzare spiedi di legno.                                   |
| Fette di speck                                                | ca. 8 fette     | 180 W + grill 10 - 15 min.                             | Griglia                    |                                                               |

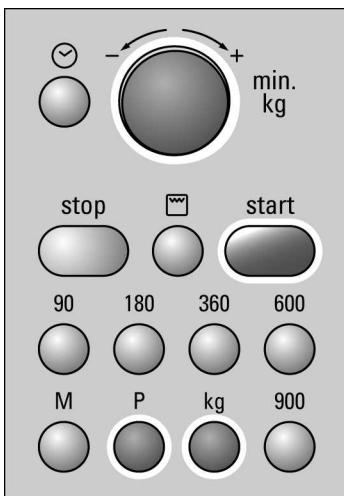
# Programmazione automatica

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

Il microonde dispone di 7 programmi automatici.

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

## Regolazione



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

2. Premere "kg".  
Il display visualizza il simbolo "P" e un valore relativo al peso.

3. Impostare il peso della pietanza con la manopola.

4. Premere Start.

Viene visualizzato lo scorrimento della durata relativa al programma.

### Trascorso il tempo impostato

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

### Correzione

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

### Arresto

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

## **Cancellazione**

Premere due volte Stop.

## **Avvertenze**

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

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

---

## **Programmi di scongelamento**

### **Preparazione degli alimenti**

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

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

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

### **Stoviglie**

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

### **Riposo**

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

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

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

## Segnale

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

## Attenzione!

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

| Alimenti                        | Numero programma | Campo di peso |
|---------------------------------|------------------|---------------|
| Carne trita                     | P 01             | 0,2-1,0 kg    |
| Pezzi di carne di poco spessore | P 02             | 0,2-1,0 kg    |
| Pollo, pezzi di pollo           | P 03             | 0,4-1,8 kg    |
| Pane                            | P 04             | 0,2-1,0 kg    |

## Programmi di cottura

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

## Stoviglie

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

## Preparazione degli alimenti

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

Riso: Non utilizzare il riso in bustine.

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

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

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

## Segnale

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

## Riposo

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

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

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

## Programmi di cottura combinati

### Preparazione degli alimenti

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

### Stoviglie

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

### Tempo di riposo

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

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

# Piatti sperimentati secondo EN 60705

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

## Cuocere con il forno a microonde

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

## Scongelare con il forno a microonde

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

## Cottura combinata con il microonde

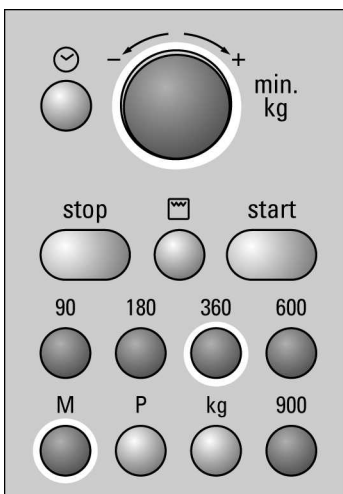
| Pietanza         | Potenza microonde in watt, durata in minuti | Note                                                    |
|------------------|---------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| Gratin di patate | Grill+360 W, 35-40           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

# Memoria

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

## Salvare la memoria

Esempio:  
360 W, 25 minuti



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

L'impostazione è stata salvata.

## Avvertenze

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

È possibile memorizzare più potenze microonde in successione.

I programmi automatici non si possono memorizzare.

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

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

## Avviare la memoria

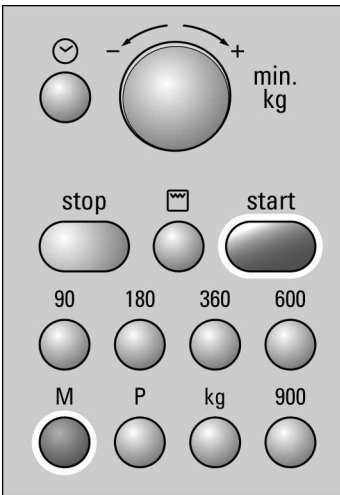
Il programma memorizzato si può avviare facilmente. Collocare la pietanza nell'apparecchio. Chiudere la porta dell'apparecchio.

**1.** Premere "M".

Si visualizzano le impostazioni memorizzate.

**2.** Premere Start.

Nel display viene visualizzato il tempo che scorre.



## La durata è trascorsa

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

## Arresto

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

## Cancellazione dell'impostazione

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

---

# Modifica della durata segnale

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

Premere Start per circa 6 secondi.

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

Sono possibili le seguenti impostazioni:

Durata segnale breve – 3 toni

Durata segnale lunga – 30 toni.

---

# Cura e manutenzione



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.

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. La superficie potrebbe infatti danneggiarsi. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

---

## Detergenti

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

Pulire le superfici esterne dell'apparecchio e il vano di cottura con un panno morbido e un detergente delicato. Asciugare con un panno pulito.

---

### Esterno dell'apparecchio

#### con parte frontale in acciaio inox

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

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

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

---

### Vano di cottura

#### Vano di cottura in acciaio inox

Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o strumenti abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette, i panni ruvidi e le spugne per pentole poiché graffiano la superficie.

Fare asciugare completamente le superfici interne.

---

### Incavo del vano di cottura

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

---

### Piatto girevole e anello

Soluzione alcalina di lavaggio.

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

---

### Pannelli in vetro della porta

Detergente per vetri.

---

### Guarnizione

Soluzione alcalina di lavaggio, asciugare con un panno morbido.

---

# Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un malfunzionamento, si tratta spesso di una sciocchezza. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, tener presenti le seguenti avvertenze:

| Guasto                                                            | Possibile causa                                                         | Avvertenze/rimedio                                                                                 |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| L'apparecchio non funziona.                                       | La spina non è stata inserita.                                          | Inserire la spina                                                                                  |
|                                                                   | Calo di corrente                                                        | Verificare se la lampada della cucina funziona.                                                    |
|                                                                   | Il dispositivo di sicurezza è difettoso                                 | Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile dell'apparecchio è in perfette condizioni.   |
|                                                                   | Utilizzo improprio                                                      | Disattivare il fusibile della valvoliera, e attivare nuovamente l'apparecchio dopo ca. 10 secondi. |
| Nel display compaiono tre zeri.                                   | Calo di corrente                                                        | Impostare nuovamente l'ora.                                                                        |
| L'apparecchio non è in funzione Il display visualizza una durata. | È stata azionata accidentalmente la manopola.                           | Premere il tasto Stop.                                                                             |
|                                                                   | Dopo aver effettuato la regolazione non è stato premuto il tasto Start. | Premere Start o cancellare l'impostazione selezionando Stop.                                       |
| Il forno a microonde non funziona.                                | La porta non è stata chiusa correttamente.                              | Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.                |
|                                                                   | non è stato premuto il tasto Start.                                     | Premere il tasto Start.                                                                            |

| Guasto                                                                               | Possibile causa                                                                             | Avvertenze/rimedio                                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.                                 | È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.                             | Selezionare una potenza microonde superiore.                                                                                                        |
|                                                                                      | È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.                       | Quantità doppia - tempo doppio                                                                                                                      |
|                                                                                      | Le pietanze erano più fredde del solito.                                                    | Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.                                                                                                   |
| Il piatto girevole gratta o produce un rumore strascicato.                           | È presente dello sporco o un corpo estraneo nel sistema di azionamento del piatto girevole. | Pulire l'anello e l'incavo del vano di cottura.                                                                                                     |
| Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente. | Il forno microonde presenta un'anomalia.                                                    | Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza tecnica. È possibile utilizzare la Funzione grill senza microonde. |

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

# Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| E-Nr.                            | FD |
| Servizio di assistenza tecnica ☎ |    |

# Dati tecnici

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Tensione di ingresso      | AC220-230 V, 50 Hz   |
| Dissipazione di potenza   | 1450 W               |
| Potenza di uscita massima | 900 W                |
| Potenza grill             | 1200 W               |
| Frequenza microonde       | 2450 MHz             |
| Dimensioni (H x L x P)    |                      |
| - Apparecchio             | 28,0x51,3x51,0 cm    |
| - Vano di cottura         | 21,5x33,7x26,3 cm    |
| Struttura mobile anni 60  | 38,2 x 59,4 x 2,0 cm |
| Peso                      | 16,3 kg              |
| Testato TÜV               | sì                   |
| Contrassegno CE           | sì                   |

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

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

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

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



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

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

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

In de tabel vindt u voor veel gebruikelijke gerechten de optimale instelwaarden. Alles is getest in onze kookstudio.

En voor het geval er een storing optreedt, vindt u hier informatie hoe u zelf kleine storingen kunt opheffen.

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

En nu smakelijk eten.

# Inhoudsopgave

|                                                                   |            |
|-------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten</b>              | <b>127</b> |
| Voor het inbouwen .....                                           | 127        |
| <b>Hierop moet u letten .....</b>                                 | <b>128</b> |
| Veiligheidsvoorschriften .....                                    | 128        |
| Veiligheidsinstructies voor het gebruik<br>van de magnetron ..... | 131        |
| <b>Het bedieningspaneel .....</b>                                 | <b>134</b> |
| Indrukbare knoppen .....                                          | 135        |
| De verwarmingsmethoden .....                                      | 135        |
| Het toebehoren .....                                              | 135        |
| <b>Voor het eerste gebruik .....</b>                              | <b>136</b> |
| Dagtijd instellen .....                                           | 136        |
| Ovenruimte opwarmen .....                                         | 137        |
| <b>De magnetron .....</b>                                         | <b>138</b> |
| Vormen .....                                                      | 138        |
| De magnetronvermogens .....                                       | 139        |
| Zo stelt u in .....                                               | 140        |
| <b>Tabellen en tips .....</b>                                     | <b>141</b> |
| Aanwijzingen bij de tabellen .....                                | 141        |
| Ontdooien .....                                                   | 141        |
| Ontdooien, verhitten of koken<br>van diepgevroren gerechten ..... | 142        |
| Verhitten van gerechten .....                                     | 144        |
| Koken van gerechten .....                                         | 145        |
| Tips voor de magnetron .....                                      | 146        |

# Inhoudsopgave

|                                               |            |
|-----------------------------------------------|------------|
| <b>Grillen</b> .....                          | <b>147</b> |
| Zo stelt u in .....                           | 147        |
| Grilltabel .....                              | 148        |
| <b>Magnetron en grill gecombineerd</b> .....  | <b>149</b> |
| Zo stelt u in .....                           | 149        |
| De grill in combinatie met de magnetron ..... | 150        |
| <b>Automatische programma's</b> .....         | <b>151</b> |
| Zo stelt u in .....                           | 152        |
| Ontdooiprogramma's .....                      | 153        |
| Bereidings programma's .....                  | 154        |
| Combi-bereidingsprogramma's .....             | 155        |
| Testgerechten volgens EN 60705 .....          | 156        |
| <b>Memory</b> .....                           | <b>157</b> |
| Memory opslaan .....                          | 157        |
| Memory starten .....                          | 158        |
| <b>Signaalduur wijzigen</b> .....             | <b>159</b> |
| <b>Onderhoud en reiniging</b> .....           | <b>159</b> |
| Schoonmaakmiddelen .....                      | 160        |
| <b>Wat te doen bij storingen?</b> .....       | <b>160</b> |
| <b>Klantenservice</b> .....                   | <b>162</b> |
| Technische gegevens .....                     | 163        |

---

# Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig. Geef ook de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift wanneer u het apparaat verkoopt.

---

## Voor het inbouwen

### Milieuvriendelijk afvoeren



Het apparaat uitpakken en de verpakking milieuvriendelijk afvoeren.

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

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

### Transportschade

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

### Elektrische aansluiting

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

### Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

---

# Hierop moet u letten

---

## Veiligheidsvoorschriften

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

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

Volwassenen en kinderen mogen nooit zonder het toezicht het toestel gebruiken

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

### Kinderen en de magnetron



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

Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

### Hete oppervlakken



Nooit de oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Deze worden heet tijdens het gebruik. De vlakken van de binnenruimte en de verwarmingselementen worden zeer heet.

Verbrandingsgevaar!

Houd kinderen uit de buurt.

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de ovendeur beklemd laten raken. Daardoor kan de isolatie beschadigd worden.

Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

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

## Ovenruimte



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

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

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

De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

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

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

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

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

## Deur en dichting



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

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

## Omgeving



Stel de magnetron nooit bloot aan grote hitte of vochtigheid.

## Reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!  
Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

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

## Reparaties



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

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

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning.

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

De lamp in de ovenruimte nooit zelf vervangen. Neem contact op met de klantenservice.

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

---

# Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron

## Bereiding van levensmiddelen



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

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

## Magnetronvermogen en -tijd



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

Houd u aan de informatie in de gebruiksaanwijzing.

## Vormen



Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

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

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

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

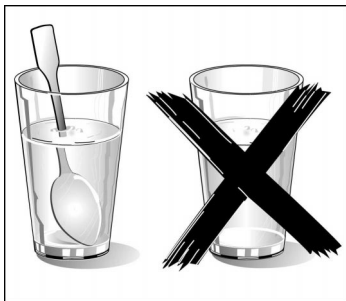
## Verpakkingen



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

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

## Dranken



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

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

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

Alcoholische dranken nooit te veel verwarmen. Kans op explosie!

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

Verbrandingsgevaar!

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

## Babyvoeding



Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen. Verwijder altijd het deksel of de speen.

Na het verwarmen goed roeren of schudden. Alleen op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld. Verbrandingsgevaar!

Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

## Levensmiddelen met vel of schil



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

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

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

**Levensmiddelen drogen** 

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.  
Brandgevaar!

**Levensmiddelen met een laag watergehalte** 

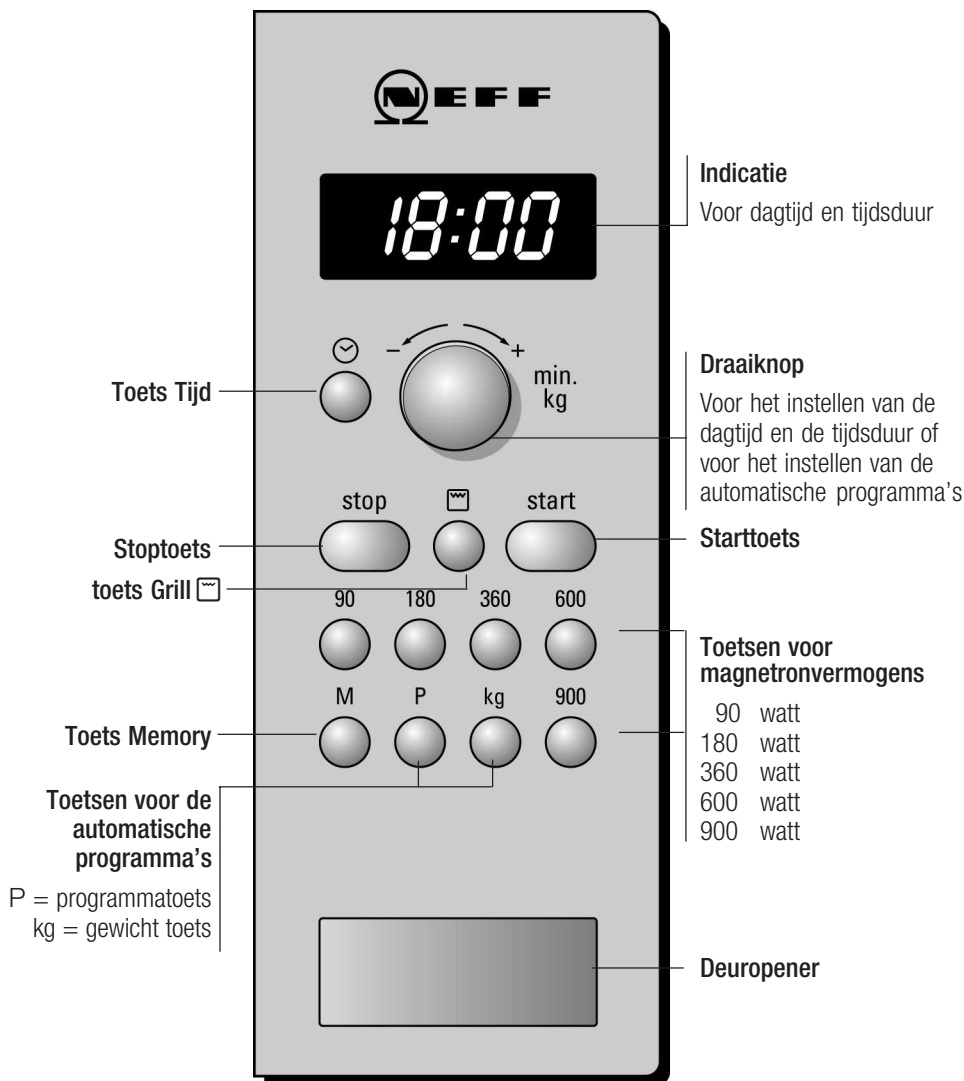
Nooit levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen met een te hoog vermogen of gedurende te lange tijd. Brandgevaar!

**Spijsolie**



Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.  
Brandgevaar!

# Het bedieningspaneel



---

## Indrukbare knoppen

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

---

## De verwarmingsmethoden

### Magnetron

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

Magnetronvermogensstanden:

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

### Grillen

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

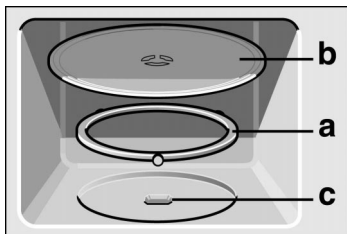
### Grill gecombineerd met magnetron

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

---

## Het toebehoren

### De draaischijf

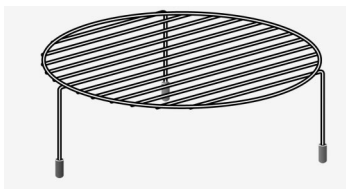


Zo plaatst u de draaischijf:

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

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

## Rooster



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

---

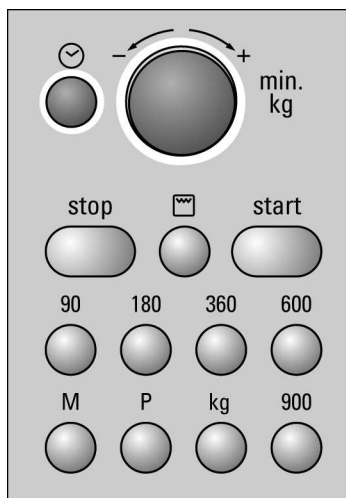
# Voor het eerste gebruik

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

---

## Dagtijd instellen

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



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

De actuele dagtijd is ingesteld.

### **De dagtijd niet weergeven**

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

### **De dagtijd opnieuw instellen**

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

### **Wijzigen van de dagtijd bijv. van zomer- in wintertijd**

Instellen zoals bij punt 1 tot 3 beschreven.

---

## **Ovenruimte opwarmen**

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

#### **1.** Grill indrukken.

Op het display verschijnt 10:00.min.

#### **2.** Op start drukken.

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

---

# De magnetron

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

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

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

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

1. 900 indrukken.
2. Met de draaiknop 1:30 min instellen.
3. Op start drukken.

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

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

---

## Vormen

### Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, 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 ovenwanden of de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

**Vormen testen:**

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

**De magnetron-  
vermogens**

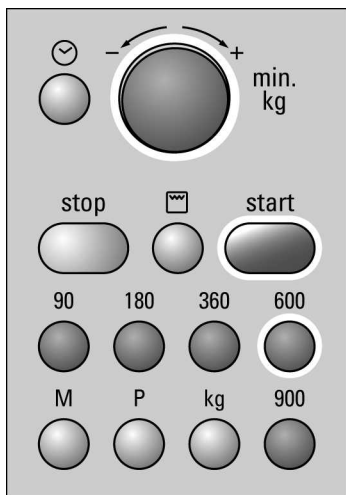
| Magnetronvermogen | geschikt voor                                                   |
|-------------------|-----------------------------------------------------------------|
| 900 watt          | het verwarmen van vloeistoffen.                                 |
| 600 watt          | het verwarmen en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

**Opmerking**

U kunt een magnetronvermogen van 900 W instellen voor 30 minuten, 600 W voor een uur, de overige vermogens voor 1 uur en 39 minuten.

## Zo stelt u in

Voorbeeld:  
600 W



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

De tijdsduur loopt zichtbaar af.

### De tijdsduur is afgelopen

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

### Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen en opnieuw starten.

### Stoppen

stop eenmaal indrukken of de deur van het apparaat openen. Na het sluiten van de deur weer op start drukken.

### Uitschakelen

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

### Opmerking

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

---

# Tabellen en tips

---

## Aanwijzingen bij de tabellen

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

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

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

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

Hiervoor bestaat de volgende vuistregel:

Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.

Halve hoeveelheid - halve tijd.

Plaats het serviesgoed altijd op de draaischijf.

---

## Ontdooien

Diepvriesproducten worden in een open recipiënt op de draaischijf gelegd.

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

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

Laat het ontdooide product nog circa.

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

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

## Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

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

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

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

De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.

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

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

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

# Verhitten van gerechten

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



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

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

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

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

|                                                            | Hoeveelheid                | Magnetronvermogen, watt<br>Tijd, minuten                     | Aanwijzingen                                                                                                |
|------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten) | 300-400 g                  | 600 W, 10 - 15 min.                                          |                                                                                                             |
| Dranken                                                    | 150 ml<br>300 ml<br>500 ml | 900 W, 1 - 2 min.<br>900 W, 2 - 3 min.<br>900 W, 3 - 4 min.  | Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren. |
| Babyvoeding, b.v. melkflesjes                              | 50 ml<br>100 ml<br>200 ml  | 360 W, ca. ½ min.<br>360 W, ca. 1 min.<br>360 W, ca. 1½ min. | Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!       |
| Soep,                                                      | 1 kom<br>2 kommen          | 200 g<br>400 g                                               | 600 W, 2 - 3 min.<br>600 W, 4 - 5 min.                                                                      |

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

## Koken van gerechten

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

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

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

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

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

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

## Tips voor de magnetron

**U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.**

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

**Het gerecht is te droog geworden.**

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

**Het gerecht is aan het einde van de ingestelde tijd nog niet 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.

N.B.

Aan het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan er condenswater optreden. Dat is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na het koken weg.

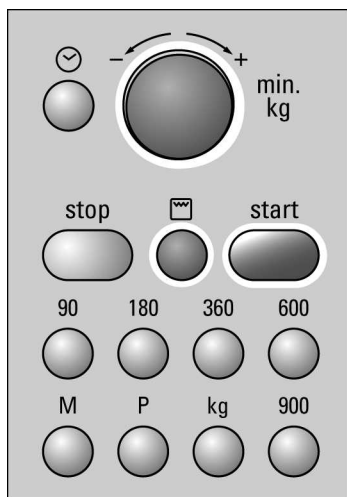
---

## Grillen

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

---

### Zo stelt u in



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

De tijdsduur loopt zichtbaar af.

### De tijdsduur is afgelopen

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

|                             |                                                                                                              |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Tijdsduur veranderen</b> | Met de draaiknop de tijdsduur veranderen en opnieuw starten.                                                 |
| <b>Stoppen</b>              | stop eenmaal indrukken of de deur van het apparaat openen. Na het sluiten van de deur weer op start drukken. |
| <b>Corrigeren</b>           | U kunt de ingestelde tijdsduur op elk gewenst moment corrigeren.                                             |
| <b>Uitschakelen</b>         | Tweemaal op stop drukken of de deur openen en één keer op stop drukken.                                      |

## Grilltabel

Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

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

Plaats het rooster op de draaischijf.

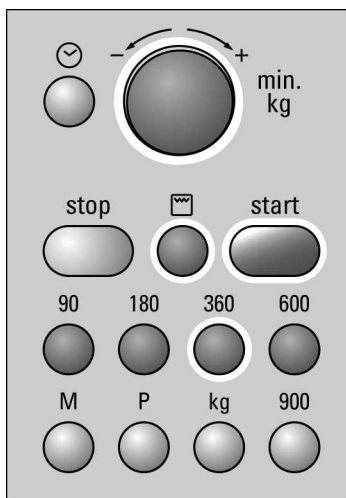
|                                 | Hoeveelheid    | Toebehoren  | Tijd in minuten                                    |
|---------------------------------|----------------|-------------|----------------------------------------------------|
| Toastbrood<br>voortoasten       | 2 - 4 sneetjes | Rooster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

# Magnetron en grill gecombineerd

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

## Zo stelt u in

Voorbeeld:  
360W, grill , 5 minuten



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

De tijdsduur loopt zichtbaar af.

## De tijdsduur is afgelopen

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

## Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen en opnieuw starten.

- Stoppen

stop eenmaal indrukken of de deur van het apparaat openen. Na het sluiten van de deur weer op start drukken.
- Uitschakelen

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

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

De grill in combinatie met de magnetron

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

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

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

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

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

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

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

Het gecombineerde gebruik van grill en magnetron is zeer geschikt voor ovenschotels en gratins.

|                                       | Hoeveelheid | Magnetronvermogen, W<br>tijdsduur in minuten | Toebehoren  | Aanwijzingen        |
|---------------------------------------|-------------|----------------------------------------------|-------------|---------------------|
| Gebraden varkensvlees, bijv. halsstuk | ca. 750 g   | 360 W + grill 40 - 50 min.                   | Draaischijf | 1 - 2 maal keren.   |
| Gehakt                                | ca. 750 g   | 360 W + grill 25 - 35 min.                   | Draaischijf | Maximaal 6 cm hoog. |

|                                                           | Hoeveelheid   | Magnetronvermogen, W<br>tijdsduur in minuten | Toebehoren             | Aanwijzingen                                                     |
|-----------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------|------------------------|------------------------------------------------------------------|
| Kleine stukken kip,<br>bijv. kippenpoten of -<br>vleugels | ca. 800 g     | 360 W + grill 30 - 40 min.                   | Vorm op het<br>rooster | Met de kant van het vel<br>naar boven leggen. Niet<br>omdraaien. |
| Kippenvleugels,<br>gemarineerd, diepvries                 | ca. 800 g     | 360 W + grill 15 - 25 min.                   | Vorm op het<br>rooster | Niet omdraaien.                                                  |
| Noedelsoufflé<br>(van voorgemaakte<br>ingrediënten)       | ca. 1000 g    | 360 W + grill 25 - 35 min.                   | Draaischijf            | Bestrooien met kaas.<br>Maximaal 5 cm hoog.                      |
| Aardappelgratin<br>(van ongekookte<br>aardappels)         | ca. 1000 g    | 360 W + grill 30 - 40 min.                   | Draaischijf            | Maximaal 4 cm hoog.                                              |
| Vis, gegratineerd                                         | ca. 400 g     | 360 W + grill 20 - 25 min.                   | Draaischijf            | Diepvriesvis eerst<br>ontdooien.                                 |
| Kwarksoufflé                                              | ca. 1000 g    | 360 W + grill 30 - 35 min.                   | Draaischijf            | Maximaal 5 cm hoog.                                              |
| Groentepennen                                             | 4 - 5 stuks   | 180 W + grill 15 - 20 min.                   | Rooster                | Houten pennen<br>gebruiken.                                      |
| Vispennen                                                 | 4 - 5 stuks   | 180 W + grill 10 - 15 min.                   | Rooster                | Houten pennen<br>gebruiken.                                      |
| Plakken spek                                              | ca. 8 plakken | 180 W + grill 10 - 15 min.                   | Rooster                |                                                                  |

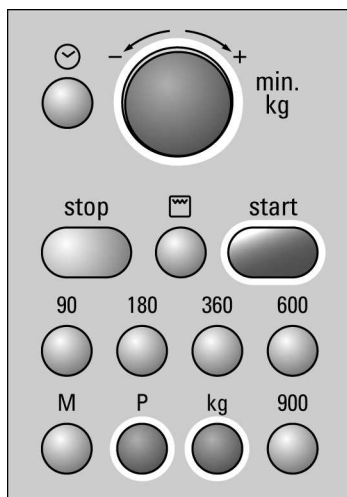
## Automatische programma's

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

Uw magnetronapparaat beschikt over 7 automatische programma's.

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

## Zo stelt u in



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

De tijdsduur voor het programma loopt zichtbaar af.

### Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld.  
stop of apparaatdeur openen.

### Corrigeren

Tweemaal op stop drukken en opnieuw instellen.

### Stoppen

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

### Uitschakelen

Twee keer op stop drukken.

### Aanwijzingen

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

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

# Ontdooi- programma's

## Levensmiddelen voorbereiden

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

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

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

## Serviesgoed

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

## Rusttijd

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

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

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

## Signaal

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

## Attentie!

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

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

## Bereidingsprogramma's

### Serviesgoed

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

### Levensmiddelen voorbereiden

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

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

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

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

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

### Signaal

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

### Rusttijd

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

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

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

# Combi-bereidings- programma's

## Levensmiddelen voorbereiden

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

## Serviesgoed

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

## Rusttijd

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

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

## Testgerechten volgens EN 60705

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

### Garen met de magnetron

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

### Ontdooien met de magnetron

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

### Garen in combinatie met de magnetron

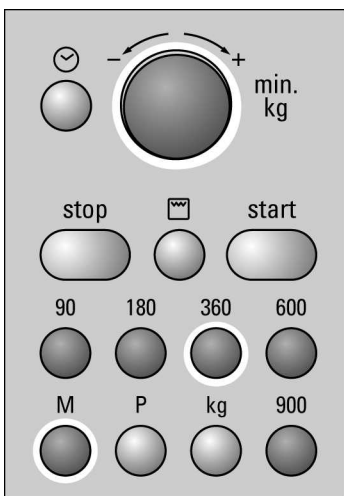
| Gerecht                  | Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten | Aanwijzingen                                     |
|--------------------------|-------------------------------------------|--------------------------------------------------|
| Gegratineerde aardappels | Grill+360 W, 35-40     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

# Memory

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

## Memory opslaan

Voorbeeld:  
360 W, 25 minuten



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

De instelling wordt opgeslagen.

## Aanwijzingen

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

U kunt geen meerdere magnetronvermogens na elkaar opslaan.

Automatische programma's kunt u niet opslaan.

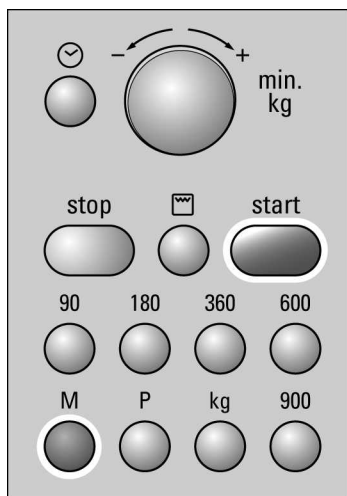
U kunt Memory ook opslaan en direct starten. Druk tenslotte niet op "M" maar op start.

Memory opnieuw bezetten:

"M" indrukken. De oude instellingen verschijnen.

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

## Memory starten



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

**1.** "M" indrukken.

De opgeslagen instellingen verschijnen.

**2.** Op start drukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

### De tijdsduur is afgelopen

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

### Stoppen

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

### Instelling wissen

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

---

# Signaalduur wijzigen

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

Druk hiervoor circa 6 seconden lang op start.

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

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

---

# Onderhoud en reiniging



Gevaar voor kortsluiting!

Nooit een hogedrukreiniger of stoomstraalapparaat gebruiken.



Verbrandingsgevaar!

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

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

---

## Schoonmaak- middelen

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

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

---

### Buitenzijde apparaat

#### met RVS front

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

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

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

---

### Ovenruimte

#### Ovenruimte van edelstaal

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

De binnenvlakken grondig laten drogen.

---

### Verdieping in de ovenruimte

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

---

### Draaischijf en binnenring

Zeepsop.

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

---

### Ruiten van de deur

Glasreiniger.

---

### Afdichting

Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven.

---

---

## Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

| Storing                                                              | Mogelijke oorzaak                                                      | Aanwijzing/oplossing                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Het apparaat werkt niet.                                             | De stekker is niet in het stopcontact gestoken.                        | Insteken                                                                                                          |
|                                                                      | Stroomuitval                                                           | Controleer of de keukenverlichting werkt.                                                                         |
|                                                                      | Zekering defect.                                                       | Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.                                            |
|                                                                      | Verkeerde bediening.                                                   | Schakel de zekering in de meterkast voor het apparaat uit en na ca. 10 seconden weer in.                          |
| Op het display branden drie nullen.                                  | Stroomuitval                                                           | Stel de dagtijd opnieuw in.                                                                                       |
| Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur. | De draaiknop is per ongeluk aangeraakt.                                | Druk op stop.                                                                                                     |
|                                                                      | Na het instellen is start niet ingedrukt.                              | Druk op start of wis de instelling met stop.                                                                      |
| De magnetron functioneert niet.                                      | De deur is niet helemaal gesloten.                                     | Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.                                  |
|                                                                      | Er is niet op start gedrukt.                                           | Druk op start.                                                                                                    |
| De gerechten worden langzamer heet dan normaal.                      | Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.                        | Kies een hoger magnetronvermogen.                                                                                 |
|                                                                      | Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan. | Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd.                                                                          |
|                                                                      | De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.                               | De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.                                                                     |
| De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.                | Vuil of vreemde voorwerpen bij de aandrijving van de draaischijf.      | Binnenring en verdieping in de oven reinigen.                                                                     |
| De magnetronfunctie wordt zonder duidelijke reden afgebroken.        | De magnetron heeft een storing.                                        | Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de klantenservice. U kunt de grill zonder magnetron gebruiken. |

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

---

# Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

## E-nummer en FD-nummer

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

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

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

## Technische gegevens

|                           |                      |
|---------------------------|----------------------|
| Ingangsspanning           | AC220-230 V, 50 Hz   |
| Vermogensverbruik         | 1450 W               |
| Maximaal uitgangsvermogen | 900 W                |
| Grill-vermogen            | 1200 W               |
| Magnetronfrequentie       | 2450 MHz             |
| Afmetingen (H x B x D)    |                      |
| - apparaat                | 28,0x51,3x51,0 cm    |
| - ovenruimte              | 21,5x33,7x26,3 cm    |
| Frame 60-meubel           | 38,2 x 59,4 x 2,0 cm |
| Gewicht                   | 16,3 kg              |
| TÜV getest                | ja                   |
| CE-markering              | ja                   |

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

Het is een product van groep 2, klasse B.

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

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