



[de] Gebrauchsanleitung	2
[fr] Notice d'utilisation	19
[nl] Gebruiksaanwijzing	36

H12GE60N0
Mikrowelle
Micro-ondes
Magnetron



Wichtige Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	5
Aufstellen und Anschließen.....	6
Energie- und Umwelttipps.....	6
Energiesparen	6
Umweltgerecht entsorgen	6
Das Bedienfeld	7
Drehwähler	7
Die Heizarten	7
Das Zubehör	7
Vor dem ersten Benutzen.....	8
Uhrzeit einstellen.....	8
Garraum aufheizen	8
Die Mikrowelle	8
Hinweise zum Geschirr	8
Mikrowellen-Leistungen.....	8
Mikrowelle einstellen	9
Kühlgebläse	9
Grillen.....	9
Grill einstellen	9
Mikrowelle und Grill kombiniert	9
Mikrowelle und Grill einstellen.....	9
Memory	10
Memory speichern	10
Memory Starten	10
Signaldauer ändern	11
Pflege und Reinigung	11
Reinigungsmittel.....	11
Störungstabelle.....	12
Kundendienst	12
E-Nummer und FD-Nummer	12
Technische Daten	13
Programmautomatik	13
Programm einstellen	13
Auftauen mit der Programmautomatik.....	13
Garen mit der Programmautomatik.....	14
Kombi-Garprogramm	14
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	14
Hinweise zu den Tabellen	14
Auftauen.....	14
Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen.....	15
Speisen erhitzen.....	16
Speisen garen	16
Tipps zur Mikrowelle.....	17
Hinweise zum Grillen.....	17
Grill mit Mikrowelle kombiniert.....	17
Prüfgerichte nach EN 60705	18
Garen und Auftauen mit Mikrowelle	18

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienfragen wählen Sie unsere Info-Nummer: (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) Nur für Deutschland gültig.

NeffCOM®
0 89 - 12 474 474

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.neff-international.com und Online-Shop: www.neff-eshop.com

Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchsanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Wird das Gerät in einem Einbaumöbel mit Dekortür aufgestellt, kommt es bei geschlossener Dekortür zum Hitzestau. Gerät nur bei geöffneter Dekortür betreiben.
- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten; siehe auch Kapitel *Pflege und Reinigung*.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstecken. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstecken.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt. Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.
- Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.
- Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnen-seite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Kondenswasser im Garraum: An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Um Korrosion zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser immer nach jedem Garen ab.

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

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

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

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

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Halten Sie die Gerätetür während des Garens geschlossen.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

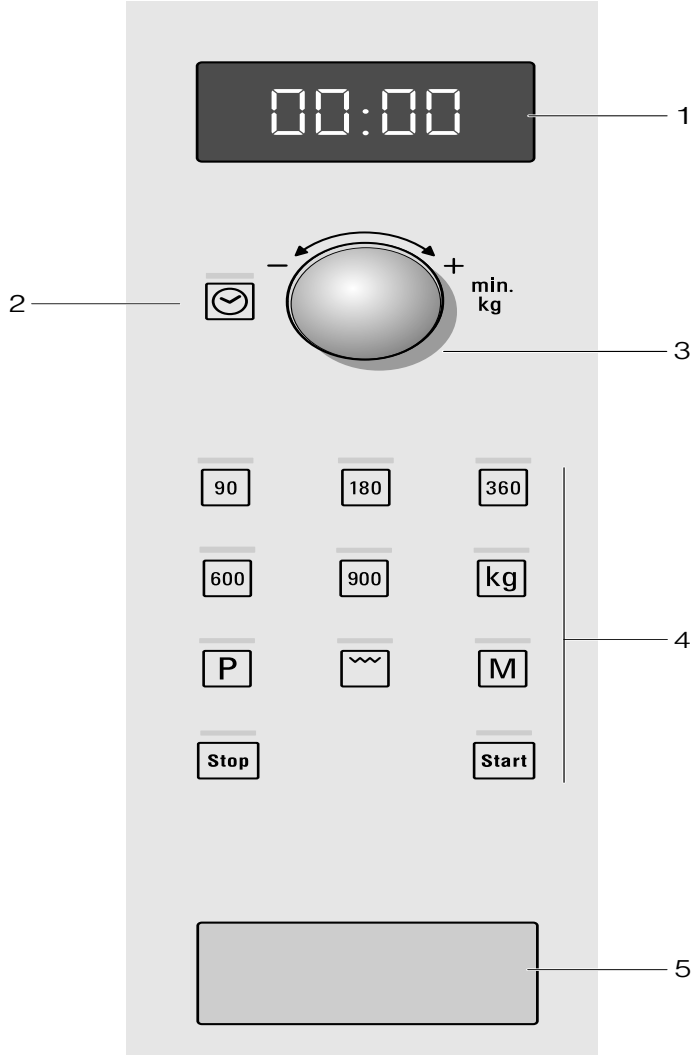


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Das Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



1	Anzeige für Uhrzeit und Dauer
2	Taste Uhr
3	Drehwähler zum Einstellen von Uhrzeit und Dauer oder zum Einstellen der Programmautomatik
4	Tasten
5	Türöffner

Tasten	Verwendung
	Damit stellen Sie die Uhrzeit ein
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
900	Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen
	Kilogramm bei den Programmen wählen
	Programmautomatik anwählen
	Grill anwählen
	Memory anwählen

Tasten	Verwendung
	Damit starten Sie den Betrieb
	Damit stoppen Sie den Betrieb

Drehwähler

Mit dem Drehwähler können Sie alle Vorschlags- und Einstellwerte verändern.

Der Drehwähler ist versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Drehwähler.

Die Heizarten

Mikrowellen

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

Mikrowellenleistungen

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

Grill

Damit können Sie Aufläufe gratinieren oder überbacken.

Grill kombiniert mit Mikrowelle

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

Das Zubehör

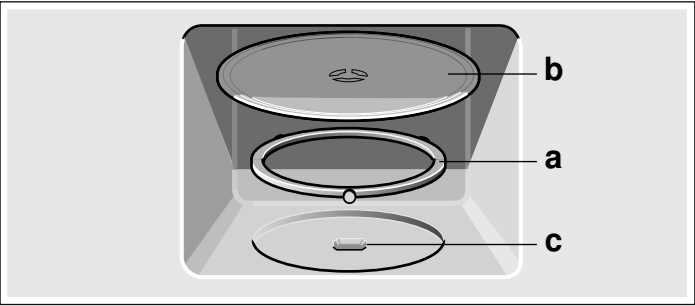
Achtung!

Bei der Entnahme von Geschirr darauf achten, dass der Drehteller sich nicht verschiebt. Achten Sie darauf, dass der Drehteller richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Der Drehteller

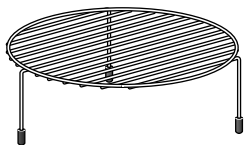
So setzen Sie den Drehteller ein:

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



Hinweis: 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.

Hinweis: Stellen Sie den Rost auf den Drehteller

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellengerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

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

1. Taste drücken.

In der Anzeige erscheint **12:00 h** und die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.

2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.

3. Taste erneut drücken.

Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

Ausblenden der Uhrzeit

Taste drücken und danach Taste drücken.
Die Anzeige ist dunkel.

Wiedereinstellen der Uhrzeit

Taste drücken.

In der Anzeige erscheint die Uhrzeit **12:00**. Dann 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. Taste drücken.

In der Anzeige erscheint **10:00 min**

2. Taste drücken.

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

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt.

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

Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen, wie Sie die Mikrowelle einstellen.

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

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. Taste 900 W drücken.

2. Mit dem Drehwähler **1:30** min einstellen.

3. Taste drücken.

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

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

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silber-

dekor 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!

Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

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

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.

2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.

Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Mikrowellen-Leistungen

Mikrowellen-Leistung	geeignet zum
90 W	Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	Auftauen und Weitergaren

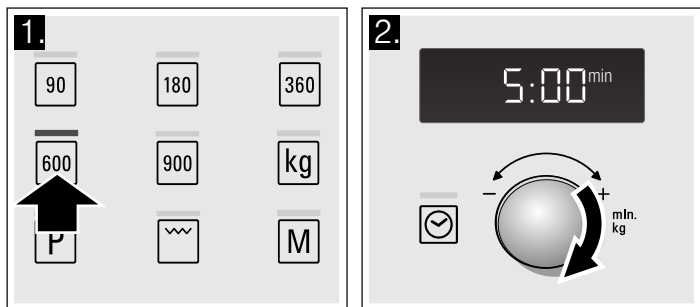
Mikrowellen-Leistung	geeignet zum
360 W	Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	Erhitzen und Garen von Speisen
900 W	Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweis: Die Mikrowellen-Leistung 900 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für 1 Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 39 Minuten.

Mikrowelle einstellen

Beispiel Mikrowellen-Leistung 600 Watt, 5 Minuten

1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.
2. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.



3. Taste drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

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

Anhalten

Taste einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Taste blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste drücken.

Betrieb abbrechen

Taste 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste einmal drücken.

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

Kühlgebläse

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

Hinweise

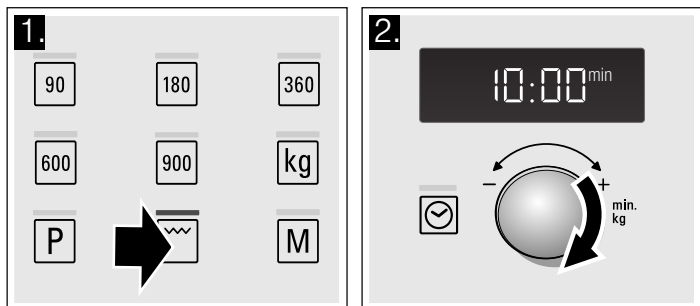
- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt der Garraum kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

Grillen

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

Grill einstellen

1. Taste Grill drücken
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 10:00 min.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



3. Taste drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

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

Anhalten

Taste einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Taste blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste drücken.

Korrektur

Eine eingestellte Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

Betrieb abbrechen

Taste 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste einmal drücken.

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.

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

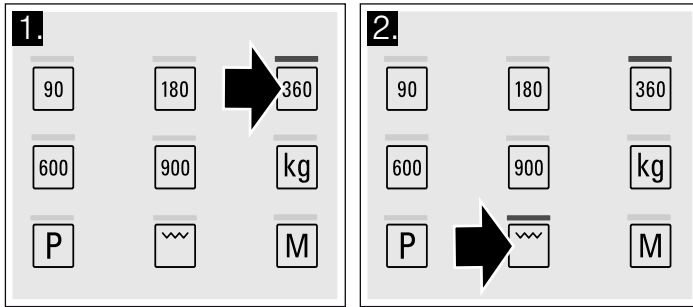
Mikrowelle und Grill einstellen

Beispiel: 360 W, Grill , 5 Minuten

1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.

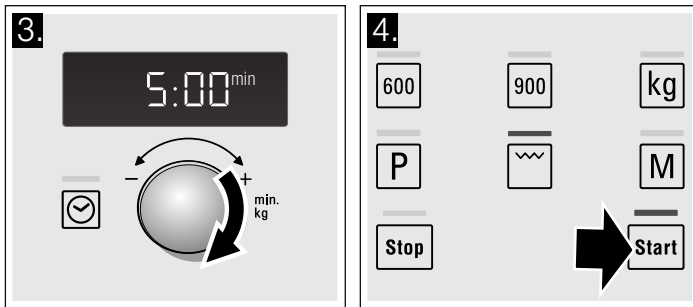
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.

2. Taste Grill  drücken.



3. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.

4. Taste  drücken.



Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

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

Anhalten

Taste  einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Taste  blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste  drücken.

Betrieb abbrechen

Taste  2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste  einmal drücken.

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

Memory

Mit Memory können Sie die Einstellung für ein Gericht speichern und jederzeit wieder abrufen.

Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

Memory speichern

Beispiel: 360 W, 25 Minuten

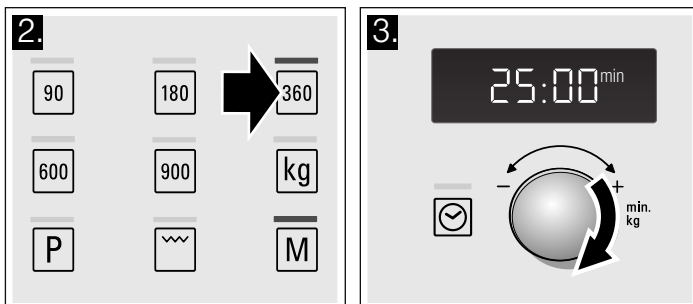
1. Taste  drücken.

Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.

2. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.

Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.

3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



4. Mit Taste  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 , sondern .

- **Memory neu belegen:** Taste  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. Taste  drücken.

Die gespeicherten Einstellungen erscheinen.

2. Taste  drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Anhalten

Taste  einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Taste  blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste  drücken.

Betrieb abbrechen

Taste  2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste  einmal 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 die Taste .

Die neue Signaldauer wird übernommen.
Die Uhrzeit erscheint wieder.

Möglich sind:
Signaldauer kurz - 3 Töne
Signaldauer lang - 30 Töne.

Pflege und Reinigung

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

Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

Verbrennungsgefahr!

Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

Stromschlaggefahr!

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

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

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel.
Die Oberfläche kann beschädigt werden. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Dichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.
Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Reinigungsmittel

Achtung!

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

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Gerätefront mit Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Garraum benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm. 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	Heiße Spüllauge: Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.
Rost	Heiße Spüllauge: Mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Störungstabelle

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

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

Stromschlaggefahr!

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

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Eine Störung, was tun?

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweis
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker wurde nicht eingesteckt.	Stecker einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
In der Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehwähler wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste  .
	Nach dem Einstellen wurde Taste  nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste  oder löschen Sie die Einstellung mit Taste  .
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Taste  wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste  .
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - 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.
In der Anzeige steht ein "M".	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	Taste  und Taste  ca. 7 Sekunden gedrückt halten. Der Demomodus ist deaktiviert.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen, rechts. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst

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

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 544

D 089 12 474 474

CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechni-

kern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

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.

Technische Daten

Eingangsspannung	AC 220-220 - 230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1450 W
Maximale Ausgangsleistung	900 W

Grill-Leistung	1200 W
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz
Absicherung	10 A

Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	382 mm x 594 mm x 388 mm
- Garraum	208.0 x 328.0 x 369.0 mm

VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Programmautomatik

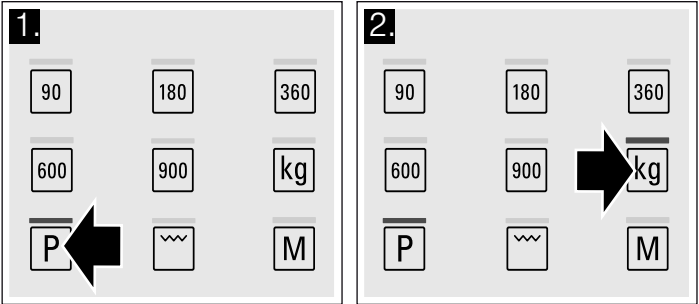
Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik.

Hinweis: Sie können unter 8 Programmen auswählen.

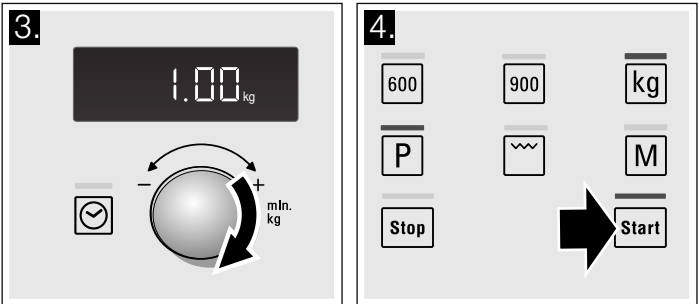
Programm einstellen

Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie wie folgt ein:

- 1. Taste [P] so oft drücken, bis die gewünschte Programm-Nummer erscheint.
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.
- 2. Taste [kg] drücken.
Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und ein Vorschlagsgewicht erscheint.



- 3. Mit dem Drehwähler das Gewicht der Speise einstellen.
- 4. Taste [Start] drücken.



Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder [Stop] drücken. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Korrektur

Zweimal Taste [Stop] drücken und neu einstellen.

Anhalten

Taste [Stop] einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über Taste [Start] blinkt. Nach dem Schließen wieder Taste [Start] drücken.

Betrieb abbrechen

Taste [Stop] 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste [Stop] einmal drücken.

Hinweise

- Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und rühren Sie die Speisen um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Nach dem Schließen wieder Taste [Start] drücken.
- Programm-Nummer und Gewicht können Sie mit [P] bzw. [kg] abfragen. Der abgefragte Wert erscheint für 3 Sekunden in der Anzeige.

Auftauen mit der Programmautomatik

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

Hinweise

- **Lebensmittel vorbereiten**
Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C eingefroren und gelagert wurden. Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.
- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- **Geschirr**
Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.
- **Ruhezeit**
Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperatenausgleich noch 10 bis 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. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
Auftauen		
P 01	Hackfleisch	0,20 - 1,00
P 02	Fleischstücke	0,20 - 1,00
P 03	Hähnchen, Hähnchenteile	0,40 - 1,80
P 04	Brot	0,20 - 1,00

Garen mit der Programmautomatik

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

Hinweise

■ 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 Temperaturnausgleich sollte es noch 5 bis 10 Minuten ruhen.

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
Garen		
P 05	Reis	0,05 - 0,2
P 06	Kartoffeln	0,15 - 1,0
P 07	Gemüse	0,15 - 1,0

Kombi-Garprogramm

Hinweise

■ Geschirr

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

■ 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.

■ Ruhezeit

Das Lebensmittel nach Ablauf des Programmes zum Temperaturnausgleich noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
Kombiprogramm		
P 08	Auflauf gefroren, bis 3 cm hoch	0,4 - 0,9

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

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

Hinweise

- 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.
- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 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.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10-20 Min.	-
	1 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	180 W, 30 Min.+ 90 W, 20-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 4-6 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10 Min.	möglichst flach einfrieren mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	-
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-3 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 1Min. + 90 W, 3-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5-10 Min.	-
	1 kg	180 W, 12 Min. + 90 W, 10-20 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

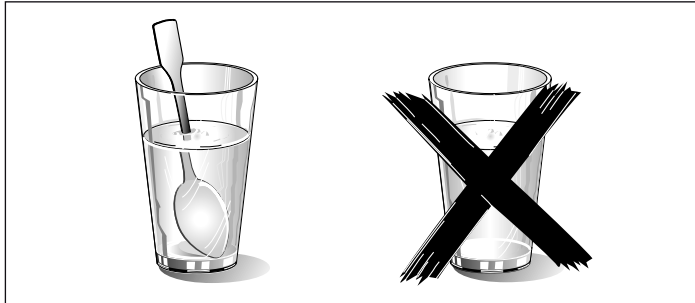
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W, 8-11 Min.	-
Suppe	400 g	600 W, 8-10 Min.	-
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-13 Min.	-
Fleischscheiben oder -stücke 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	600 W, 2-5 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

⚠ Verbrühungsgefahr!

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



Achtung!

Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- 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 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	-
Getränke	150 ml	900 W, 1-2 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	300 ml	900 W, 3-3 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. ½ Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360 W, ca. 1 Min.	
	200 ml	360 W, 1½ Min.	
Suppe 1 Tasse	200 g	600 W, 2-3 Min.	-
Suppe 2 Tassen	400 g	600 W, 4-5 Min.	-
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8-11 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen
Eintopf	400 g	600 W, 6-8 Min.	-
	800 g	600 W, 8-11 Min.	-
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

Hinweise

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Hackbraten	750 g	600 W, 20-25 Min.	offen garen
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,2 kg	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 5-10 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 11-14 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Reis	125 g	900 W, 5-7 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
	250 g	900 W, 6-8 Min. + 180 W, 15-18 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6-8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal gut umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß- oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kondenswasser

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.

Hinweise zum Grillen

Hinweise

- Alle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.
- Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.
- Stellen Sie den Rost immer auf den Drehteller.

	Menge	Zubehör	Dauer in Minuten
Toastbrot (vortoasten)	2 bis 4 Scheiben	Rost	1. Seite: ca. 2 bis 4 2. Seite: ca. 2 bis 4
Toast überbacken	2 bis 6 Scheiben	Rost	Je nach Belag: 7 bis 10
Suppen überbacken, z. B. Zwiebelsuppe	2 bis 4 Tassen	Drehteller	ca. 15 bis 20

Grill mit Mikrowelle kombiniert

Hinweise

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

	Gewicht	Zubehör	Mikrowellen-Leistung, Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	Drehteller	360 W + 	40 - 50 min.	1 bis 2 mal wenden.
Hackbraten max. 7 cm hoch	ca. 750 g	Drehteller	360 W + 	25 - 35 min.	Maximal 6 cm hoch.
Hähnchenteile klein, z. B. Hähnchenschenkel oder Hähnchenflügel	ca. 800 g	Geschirr auf dem Rost	360 W + 	30 - 40 min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.

	Gewicht	Zubehör	Mikrowellen-Leistung, Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Hähnchenflügel, mariniert, gefroren	ca. 800 g	Geschirr auf dem Rost	360 W + 	15 - 25 min.	Nicht wenden.
Nudelaufguss (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	Drehteller	360 W + 	25 - 35 min.	Mit Käse bestreuen. Maximal 5 cm hoch.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln)	ca. 1000 g	Drehteller	360 W + 	30 - 40 min.	Maximal 4 cm hoch.
Fisch, überbacken	ca. 400 g	Drehteller	360 W + 	20 - 25 min.	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf	ca. 1000 g	Drehteller	360 W + 	30 - 35 min.	Maximal 5 cm hoch.
Gemüsespieße	4 - 5 Stück	Rost	180 W + 	15 - 20 min.	Holzspieße verwenden.
Fisch-Spieße	4 - 5 Stück	Rost	180 W + 	10 - 15 min.	Holzspieße verwenden.
Speckscheiben	ca. 8 Scheiben	Rost	180 W + 	10 - 15 min.	

Prüfgerichte nach EN 60705

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

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

Garen und Auftauen mit Mikrowelle

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 750 g	360 W, 12-17 Min. + 90 W, 20-25 Min.	Pyrexform 20 x 25 cm auf den Drehteller stellen.
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.
Hackbraten	600 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Drehteller stellen.

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5-7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Kartoffelgratin	Grill  + 360 W, 35-40 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

Précautions de sécurité importantes	20
Causes de dommages	22
Installation et branchement.....	23
Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	23
Économie d'énergie.....	23
Élimination écologique.....	23
Le bandeau de commande	24
Sélecteur rotatif	24
Les modes de cuisson	24
Les accessoires	24
Avant la première utilisation	25
Régler l'heure	25
Chauffer le compartiment de cuisson.....	25
Les micro-ondes.....	25
Conseils pour les récipients	25
Puissances micro-ondes	26
Réglage des micro-ondes.....	26
Ventilateur de refroidissement.....	26
Grillades	26
Réglage du gril.....	26
Micro-ondes et gril combinés.....	27
Réglage de micro-ondes et gril	27
Memory.....	27
Enregistrer Memory	27
Démarrer Memory.....	27
Modifier la durée du signal	28
Entretien et nettoyage	28
Nettoyants	28
Tableau des pannes	29
Service après-vente	29
Numéro E et numéro FD	29
Caractéristiques techniques	30
Programmes automatiques	30
Réglage du programme	30
Décongélation avec les programmes automatiques	30
Cuisson avec les programmes automatiques.....	31
Programme de cuisson combiné	31
Testés pour vous dans notre laboratoire	31
Remarques relatives aux tableaux	31
Décongélation	31
Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés... 32	
Réchauffer des préparations.....	33
Cuire des préparations	33
Astuces concernant les micro-ondes	34
Conseils pour les grillades	34
Gril combiné avec micro-ondes.....	34
Plats tests selon EN 60705	35
Cuisson et décongélation avec les micro-ondes	35

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.neff-international.com** et la boutique en ligne : **www.neff-eshop.com**

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'après en avoir pris connaissance que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires correctement dans le compartiment de cuisson. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- L'appareil devient très chaud. Si l'appareil est installé dans un meuble encastré doté d'une porte décorative, il se produit une accumulation de chaleur lorsque la porte décorative est fermée. Garder impérativement la porte décorative ouverte lorsque l'appareil est en marche.
- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller. Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou

d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte soient toujours propres ; voir également le chapitre *Entretien et Nettoyage*.
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux.

Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.

Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température

des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.

- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Risque de brûlure !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- 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. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. 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 le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- Les récipients et les ustensiles métalliques peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques. Utilisez uniquement un récipient adapté au

micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

Causes de dommages

Attention !

- Joint fortement encrassé : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Fonctionnement du micro-ondes sans aliments : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients).
- Pop corn au micro-ondes : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.
- Du liquide débordé ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant. Surveiller le déroulement de la cuisson. Commencer par une durée de cuisson plus courte, puis allonger la durée de cuisson si nécessaire.
- Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.
- Formation d'étincelles : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Barquettes en aluminium : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Eau de condensation dans le compartiment de cuisson : De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Pour éviter de la corrosion, essuyez toujours l'eau de condensation après chaque cuisson.

Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Cet appareil est destiné à l'encastrement uniquement.

Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Le fusible le protégeant doit être de 10 ampères (interrupteur automatique L ou B). La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de raccordement. Si, après l'encastrement de l'appareil, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un sectionneur omnipolaire avec un interstice d'ouverture de contact d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. En cas de surcharge il y a risque d'incendie.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Économie d'énergie

Préchauffez le four uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

Utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.

Laissez la porte de l'appareil fermée pendant la cuisson.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie, puis terminer la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

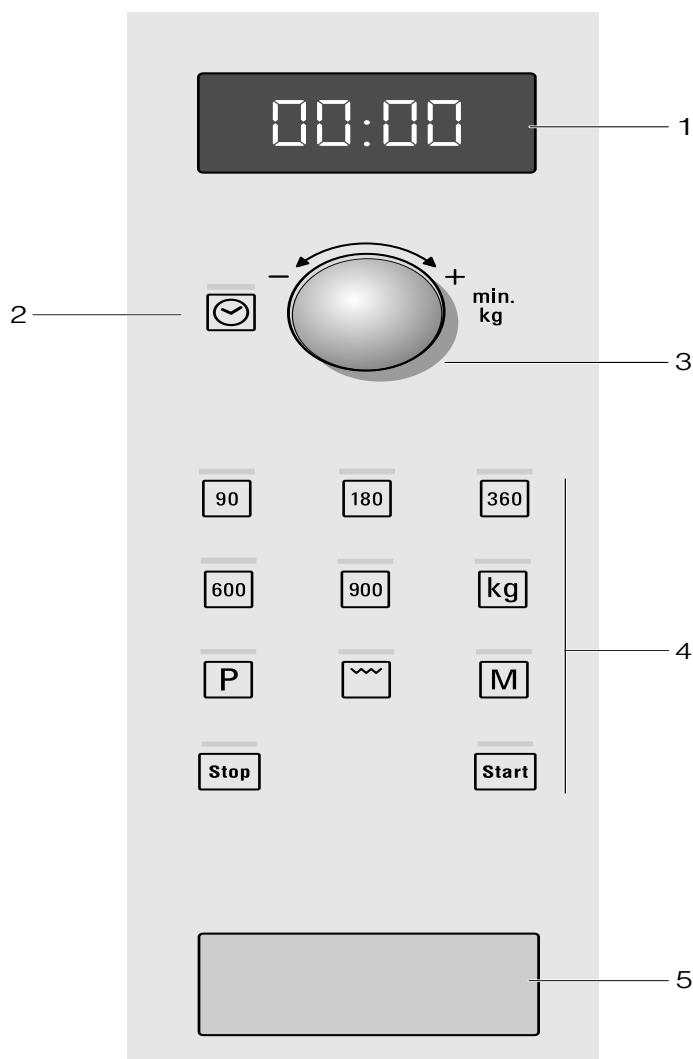


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Le bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Touches	Usage
	Pour démarrer le fonctionnement
	Pour arrêter le fonctionnement

Sélecteur rotatif

Avec le sélecteur rotatif, vous pouvez modifier toutes les valeurs de référence et de réglage.

Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.

Les modes de cuisson

Micro-ondes

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

Puissances micro-ondes

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

Gril

Permet de gratiner des soufflés.

Gril et micro-ondes combinés

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

Les accessoires

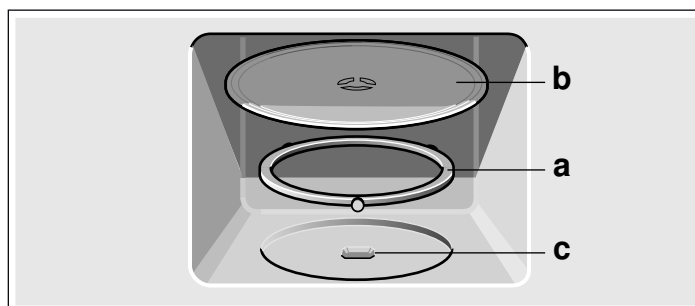
Attention !

Lors du retrait de la vaisselle, veiller à ce que le plateau tournant ne se décale pas. Veiller à ce que le plateau tournant soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

Le plateau tournant

Mise en place du plateau tournant :

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

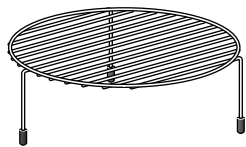


Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

1	Affichage de l'heure et de la durée
2	Touche Heure
3	Sélecteur rotatif pour régler l'heure et la durée ou pour le réglage des programmes automatiques
4	Touches
5	Touche d'ouverture de porte

Touches	Usage
	Pour régler l'heure
90	Sélection de la puissance micro-ondes 90 W
180	Sélection de la puissance micro-ondes 180 W
360	Sélection de la puissance micro-ondes 360 W
600	Sélection de la puissance micro-ondes 600 W
900	Sélection de la puissance micro-ondes 900 W
	Sélection de kilogramme pour les programmes
	Sélection des programmes automatiques
	Sélection du gril
	Sélection de Memory

Grille



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

Remarque : Placez la grille sur le plateau tournant

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil micro-ondes pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Régler l'heure

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

1. Appuyez sur la touche

12:00h s'affiche et le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.

2. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.

3. Appuyez à nouveau sur la touche .

L'heure actuelle est réglée.

Masquer l'heure

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

Réafficher l'heure

Appuyer sur la touche .

L'heure 12:00 apparaît dans l'affichage. Régler ensuite comme décrit sous les points 2 et 3.

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

Régler comme décrit sous le point 1 à 3.

Chauffer le compartiment de cuisson

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

1. Appuyer sur la touche .

10:00 min apparaît dans l'affichage

2. Appuyer sur la touche .

Un signal retentit après l'écoulement de la durée. Appuyer sur la touche ou ouvrir la porte de l'appareil.

Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur.

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

Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler le micro-ondes.

Remarque : Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire* vous trouverez des exemples pour décongeler, réchauffer, faire fondre et cuire avec les micro-ondes.

Faites un essai avec les micro-ondes. Faites chauffer par exemple une tasse d'eau pour votre thé.

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

1. Appuyer sur la touche 900 W.

2. Régler 1:30 min au moyen du sélecteur rotatif.

3. Appuyer sur la touche .

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

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

Conseils pour les récipients

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

Les récipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal, les préparations restent froides.

Attention !

Formation d'étincelles : le métal - p. ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

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

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est micro-ondable, effectuez le test suivant :

1. Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale.

2. Vérifiez régulièrement la température.

Le récipient doit être froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

Puissances micro-ondes

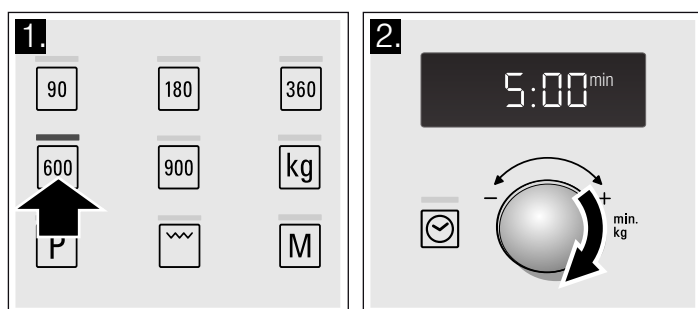
Puissance micro-ondes	convient pour
90 W	Décongeler des mets délicats
180 W	Décongeler et poursuivre la cuisson
360 W	Cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats
600 W	Faire chauffer et cuire des mets
900 W	Faire chauffer des liquides

Remarque : Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 W pour 30 minutes, 600 W pour 1 heure, les autres puissances pour respectivement 1 heure et 39 minutes.

Réglage des micro-ondes

Exemple Puissance micro-ondes 600 Watts, 5 minutes

- Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.
Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume.
- Régler une durée au moyen du sélecteur rotatif.



- Appuyer sur la touche .

La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

Arrêter

Appuyez une fois sur ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. L'affichage au-dessus de la touche clignote. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche .

Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche .

Remarque : Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

Ventilateur de refroidissement

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

Remarques

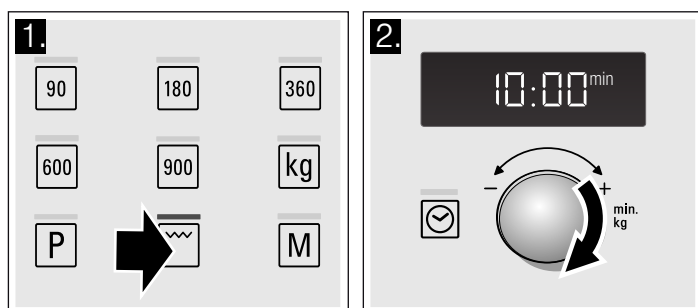
- Le compartiment de cuisson reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Grillades

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

Réglage du gril

- Appuyer sur la touche Gril .
Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume et 10:00 min. apparaît dans l'affichage.
- Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



- Appuyer sur la touche .

La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

Arrêter

Appuyez une fois sur ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. L'affichage au-dessus de la touche clignote. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche .

Correction

Vous pouvez corriger à tout moment une durée réglée.

Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche .

Micro-ondes et gril combinés

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

Vous pouvez enclencher toutes les puissances micro-ondes. Sauf : 900 et 600 Watts.

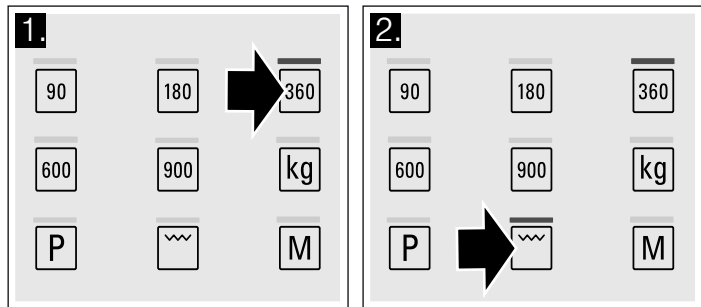
Réglage de micro-ondes et gril

Exemple : 360 W, Gril ☐, 5 minutes

1. Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.

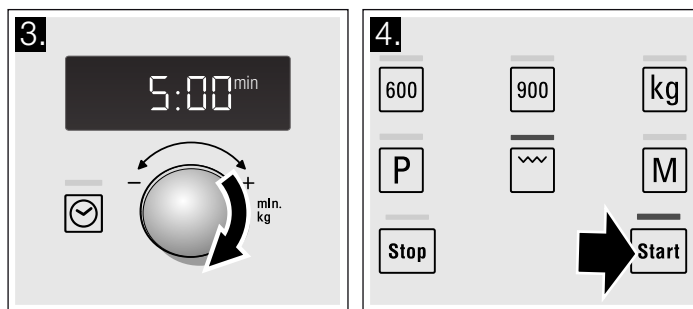
Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume et 1:00 min. apparaît dans l'affichage

2. Appuyer sur la touche Gril ☐.



3. Régler une durée au moyen du sélecteur rotatif.

4. Appuyer sur la touche Start.



La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez le sélecteur rotatif.

Arrêter

Appuyez une fois sur Stop ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. L'affichage au-dessus de la touche Stop clignote. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche Start.

Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

Remarque : Vous pouvez également régler d'abord la durée et ensuite la puissance micro-ondes.

Memory

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer Memory

Exemple : 360 W, 25 minutes

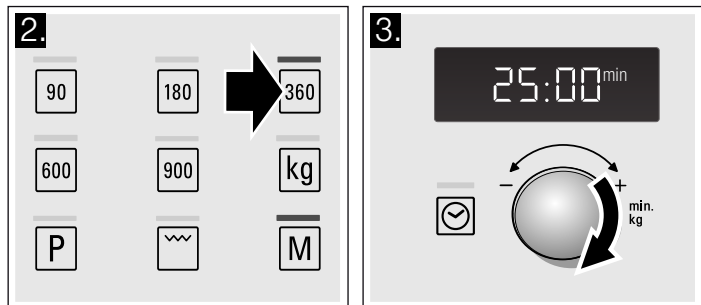
1. Appuyer sur la touche M.

Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume.

2. Appuyer sur la puissance micro-ondes désirée.

Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume et 1:00 min. apparaît dans l'affichage

3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



4. Confirmer au moyen de la touche M.

L'heure se réaffiche. Le réglage est mémorisé.

Remarques

- Vous pouvez aussi mémoriser uniquement le gril ou le gril et les micro-ondes combinés.
- Vous ne pouvez pas mémoriser plusieurs puissances micro-ondes successives.
- Vous ne pouvez pas mémoriser les programmes automatiques.
- Vous pouvez aussi enregistrer Memory et le démarrer de suite. A la fin, n'appuyez pas sur M, mais sur Start.
- **Nouvel enregistrement de Memory :** Appuyer sur la touche M. Les anciens réglages apparaissent. Mémorisez le nouveau programme comme décrit sous les points 1 à 4.

Démarrer Memory

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

1. Appuyer sur la touche M.

Les réglages mémorisés apparaissent.

2. Appuyer sur la touche Start.

La durée s'écoule visiblement dans l'affichage.

La durée est écoulée

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

Arrêter

Appuyez une fois sur  ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. L'affichage au-dessus de la touche  clignote. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche .

Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche  ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche .

Modifier la durée du signal

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

Pour cela, appuyez env. 6 secondes sur la touche .

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

Réglages possibles :

Durée du signal courte - 3 sons

Durée du signal longue - 30 sons

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes, il gardera longtemps un aspect neuf et restera intact. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeur à pression ou à vapeur.

Risque de brûlure !

Ne nettoyez jamais l'appareil juste après l'avoir éteint. Laissez refroidir l'appareil.

Risque de choc électrique !

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

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyeurs inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants.
La surface peut être endommagée. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint.
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant.
Avant d'utiliser des lavettes éponges neuves, rincez-les soigneusement.
- de nettoyeurs fortement alcoolisés.

Nettoyants

Attention !

Avant le nettoyage, retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles. Nettoyer l'extérieur de l'appareil et le compartiment de cuisson avec un chiffon humide et un nettoyeur doux. Sécher avec un chiffon propre.

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil avec de l'inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyeurs spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utiliser un produit de nettoyage pour four uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez de préférence une éponge pour inox. N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Creux dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : De l'eau ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant.
Plateau tournant et anneau à roulettes	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.
Grille	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec un nettoyeur pour inox ou au lave-vaisselle.
Vitres du four	Nettoyeur pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

Tableau des pannes

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?

Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'a pas été branchée.	Connectez la fiche
	Coupure de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état.
	Manipulation incorrecte	Coupez le fusible dans le boîtier à fusibles. Patientez 10 secondes avant de l'enclencher à nouveau.
Trois zéros apparaissent dans l'affichage.	Coupure de courant	Réglez à nouveau l'heure.
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage indique une durée.	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche  .
	La touche  n'a pas été actionnée après le réglage.	Appuyez sur la touche  ou supprimez le réglage à l'aide de la touche  .
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'a pas été correctement fermée.	Vérifiez si des résidus de nourriture ou des corps étrangers n'empêchent pas sa fermeture.
	La touche  n'a pas été actionnée.	Appuyez sur la touche  .
Les aliments sont plus lents à réchauffer qu'avant.	La puissance du micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Choisissez une puissance du micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé une quantité plus importante dans l'appareil.	Plus la quantité est importante, plus le temps de chauffe est important.
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.	Remuez ou retournez les aliments de temps en temps.
Le plateau tournant émet un son grinçant ou de frottement.	De la poussière ou un corps étranger se trouve à proximité du plateau tournant.	Nettoyez l'anneau de roulement et la cavité du compartiment de cuisson.
Le micro-ondes a cessé de fonctionner sans raison apparente.	Le micro-ondes présente un dysfonctionnement.	Si cette erreur se reproduit, contactez le service après-vente.
Un « M » s'affiche.	L'appareil est en mode Démo.	Maintenez enfoncées les touches  et  pendant env. 7 secondes. Le mode Démo sera désactivé.

Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

En cas de messages d'erreur, vous pouvez y remédier vous-même.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente

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

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B	070 222 143
FR	01 40 10 42 10
CH	0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

« Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Caractéristiques techniques

Tension d'entrée	AC 220 - 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
Fusible	10 A
Dimensions (HxLxP)	
- appareil	382 mm x 594 mm x 388 mm
- compartiment de cuisson	208.0 x 328.0 x 369.0 mm
Conforme aux normes VDE	oui
Marque CE	oui

Programmes automatiques

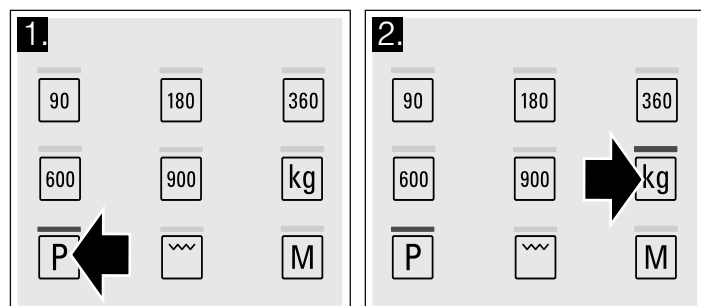
Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Il vous suffit de sélectionner le programme et d'entrer le poids de votre préparation. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal.

Remarque : Vous pouvez choisir parmi 8 programmes.

Réglage du programme

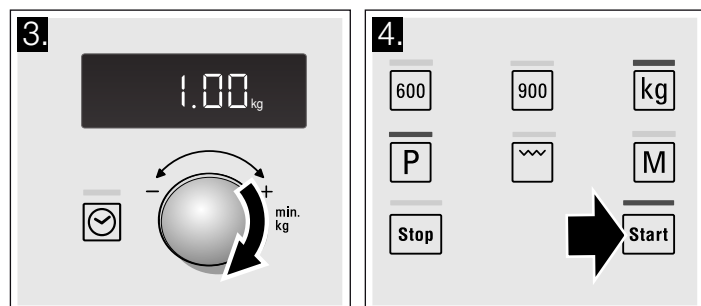
Après avoir choisi un programme, réglez de façon suivante :

1. Appuyer répétitivement sur la touche **[P]**, jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse.
Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume.
2. Appuyer sur la touche **[kg]**.
Le voyant lumineux au dessus de la touche s'allume et un poids de référence apparaît.



3. Avec le sélecteur rotatif, régler le poids du mets.

4. Appuyer sur la touche **[Start]**.



La durée du programme s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur **[Stop]**. L'heure se réaffiche.

Correction

Appuyer deux fois sur la touche **[Stop]** et régler de nouveau.

Arrêter

Appuyez une fois sur **[Stop]** ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. L'affichage au-dessus de la touche **[Start]** clignote. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche **[Start]**.

Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche **[Stop]** ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche **[Stop]**.

Remarques

- Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Réappuyez sur la touche **[Start]** après avoir fermé 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 dans l'affichage.

Décongélation avec les programmes automatiques

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

Remarques

■ Préparation des aliments

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

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

- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- **Récipient**
Placez l'aliment sur un récipient plat micro-ondable, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine, et ne mettez pas de couvercle.

■ Temps de repos

L'aliment dégelé doit encore reposer 10 à 30 minutes afin que la température s'égalise. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Séparez les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos.

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

■ Signal

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

Numéro de programme.		Fourchette de poids en kg
Décongeler		
P 01	Viande hachée	0,20 - 1,00
P 02	Morceaux de viande	0,20 - 1,00
P 03	Poulet, morceaux de poulet	0,40 - 1,80
P 04	Pain	0,20 - 1,00

Cuisson avec les programmes automatiques

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

Remarques

■ Récipient

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

■ Préparation des aliments

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

Riz :

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

Pommes de terre :

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

Légumes frais :

Pesez les légumes frais, nettoyés. Coupez les légumes en

petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau pour 100 g de légumes.

■ Signal

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

■ Temps de repos

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

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

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

Programme de cuisson combiné

Remarques

■ Récipient

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

■ Préparation des aliments

Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

■ Temps de repos

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

Numéro de programme.	Fourchette de poids en kg	
Programme combiné		
P 08	Soufflé surgelé, jusqu'à 3 cm de hauteur	0,4 - 0,9

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons quelle puissance micro-ondes est la plus appropriée pour votre plat et vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques relatives aux tableaux

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

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

Les tableaux indiquent souvent 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. En règle générale : Double quantité - quasiment double durée

Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant la durée.

Placez le récipient toujours sur le plateau tournant.

Décongélation

Remarques

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

■ Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p.ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.

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

- Pendant le processus de décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 20 minutes à température ambiante, afin que la température

s'égale. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à transformer la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10 min.	La congeler à plat, si possible Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7-10 min.	Remuer délicatement régulièrement, séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Retirer l'emballage complètement
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Gâteau sec, p.ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égale à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

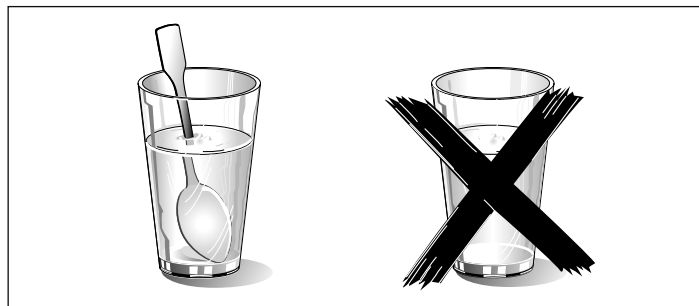
Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Potage	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	En remuant, séparer les morceaux de viande
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Ajouter éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin
Soufflés, p.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Ajouter un peu de liquide
	500 g	600 W, 8-10 min.	

Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-10 min.	Ajouter de l'eau dans le récipient de façon à ce que le fond soit recouvert
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau

Réchauffer des préparations

⚠ Risque de brûlure !

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. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



Attention !

Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Faire chauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 min.	Placer une cuillère dans le verre, ne pas chauffer trop les boissons alcoolisées, contrôler régulièrement
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après le chauffage. Contrôler impérativement la température !
	100 ml	360 W, env. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½ min.	
Potage 1 tasse	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Potage, 2 tasses	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Viande en sauce	500 g	600 W, 8-11 min.	Séparer les tranches de viande
Ragoût/potée	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajouter un peu de liquide
Légumes, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuire des préparations

Remarques

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.
- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Rôti de viande hachée	750 g	600 W, 20-25 min.	Cuire à découvert
Poulet entier, frais, sans abats	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Retourner à mi-cuisson
Légumes, frais	250 g	600 W, 5-10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g de légumes ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10-15 min.	

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	900 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide
	250 g	900 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Entre-temps, bien remuer le flan 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : Si vous doublez la quantité, doublez la durée Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps
Les aliments sont devenus trop secs.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Régalez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Eau de condensation

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

Conseils pour les grillades

Remarques

- Toutes les valeurs mentionnées sont approximatives et peuvent varier selon la nature de l'aliment.
- Grillez toujours sur la grille avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Placez toujours la grille sur le plateau tournant.

	Quantité	Accessoire	Durée en minutes
Pain à toast (à pré-toaster)	2 à 4 tranches	Grille	1ère face : env. 2 à 4 2ème face : env. 2 à 4
Gratiner des toasts	2 à 6 tranches	Grille	Selon la garniture : 7 à 10
Faire gratiner les soupes, par ex. la soupe à l'oignon	2 à 4 tasses	Plateau tournant	env. 15 à 20

Gril combiné avec micro-ondes

Remarques

- Le mode combiné est particulièrement adapté pour les soufflés et gratins.
- Placez le récipient toujours sur le plateau tournant sans recouvrir le plat.
- Utilisez un moule élevé pour la cuisson. Cela garantit un compartiment de cuisson plus propre.
- Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

- Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Celui-ci ne doit pas être trop grand afin que le plateau tournant puisse tourner librement.
- Veillez à toujours régler le temps de cuisson maximum. Vérifiez le plat après le temps spécifié le plus court.
- Laissez reposer la viande de 5 à 10 minutes avant la découpe. Ainsi, le jus de la viande se répartit uniformément et ne s'échappe pas lors de la découpe.
- Le soufflés et gratins doivent encore mijoter 5 minutes une fois le four éteint.

	Poids	Accessoire	Puissance micro-ondes, Watts	Durée en minutes	Remarques
Rôti de porc, par ex. collier basses côtes	env.750 g	Plateau tournant	360 W + 	40 - 50 min.	Retourner de 1 à 2 fois.
Pain de viande max. 7 cm de hauteur.	env.750 g	Plateau tournant	360 W + 	25 - 35 min.	Au maximum 6 cm de hauteur.

	Poids	Accessoire	Puissance micro-ondes, Watts	Durée en minutes	Remarques
Petits morceaux de poulet, par ex. cuisses de poulet ou ailes de poulet	env. 800 g	Plat sur la grille	360 W + 	30 - 40 min.	Le(s) placer coté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Ailes de poulet, marinées, congelées	env. 800 g	Plat sur la grille	360 W + 	15 - 25 min.	Ne pas le retourner.
Gratin de pâtes (à partir d'ingrédients pré-cuits)	env.1000 g	Plateau tournant	360 W + 	25 - 35 min.	Saupoudré de fromage. Au maximum 5 cm de hauteur.
Gratin de pommes de terre (à partir de pommes de terre crues)	env.1000 g	Plateau tournant	360 W + 	30 - 40 min.	Au maximum 4 cm de hauteur.
Poisson, gratiné	env.400 g	Plateau tournant	360 W + 	20 - 25 min.	Décongeler au préalable le poisson surgelé.
Soufflé de fromage	env.1000 g	Plateau tournant	360 W + 	30 - 35 min.	Au maximum 5 cm de hauteur.
Brochettes de légumes	4 - 5 pièces	Grille	180 W + 	15 - 20 min.	Utiliser des brochettes en bois.
Brochettes de poisson	4 - 5 pièces	Grille	180 W + 	10 - 15 min.	Utiliser des brochettes en bois.
Bardes	env. 8 tranches	Grille	180 W + 	10 - 15 min.	

Plats tests selon EN 60705

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

Selon la norme EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

Cuisson et décongélation avec les micro-ondes

Cuisson avec les micro-ondes

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

Décongeler avec les micro-ondes

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

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Remarque
Gratin de pommes de terre	Gril  + 360 W, 35-40 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	37
Oorzaken van schade	39
Opstellen en aansluiten.....	40
Energie- en milieutips.....	40
Energiebesparing	40
Milieuvriendelijk afvoeren	40
Het bedieningspaneel.....	41
Draaiknop	41
De verwarmingsmethoden	41
De toebehoren.....	41
Voor het eerste gebruik.....	42
Tijd instellen	42
Binnenruimte opwarmen.....	42
De magnetron.....	42
Aanwijzingen voor de vormen	42
Magnetronvermogens	43
Magnetron instellen	43
Koelventilator	43
Grillen.....	43
Grill instellen	43
Magnetron en grill gecombineerd	44
Magnetron en grill instellen.....	44
Memory	44
Memory opslaan	44
Memory starten	44
Signaalduur veranderen.....	45
Onderhoud en reiniging	45
Schoonmaakmiddelen	45
Storingstabel.....	46
Servicedienst	46
E-nummer en FD-nummer.....	46
Technische gegevens	47
Automatische programma's.....	47
Programma instellen	47
Ontdooien met de automatische programma's	47
Garen met de automatische programma's.....	48
Combi-gaarprogramma	48
Voor u in onze kookstudio getest.....	48
Aanwijzingen bij de tabellen	48
Ontdooien.....	48
Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	49
Gerechten verhitten	50
Gerechten garen.....	50
Tips voor de magnetron	51
Aanwijzingen voor het grillen.....	51
De grill in combinatie met de magnetron	51
Testgerechten volgens EN 60705	52
Garen en ontdooien met de magnetron.....	52

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.neff-international.com
en in de online-shop: www.neff-eshop.com

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het toestel goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Het toestel wordt zeer heet. Wordt het apparaat in een inbouwmeubel met decorateur geplaatst, dan ontstaat er een concentratie van hitte wanneer de deur gesloten is. Het toestel alleen gebruiken met open decorateur.
- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan. Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen. Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere

voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

Ernstig gezondheidsrisico!

- Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het toestel beschadigd raken. Dan kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel regelmatig reinigen en voedingsresten direct verwijderen. Binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon houden; zie ook het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging*.
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan. Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron of de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Sterk vervuilde dichting: Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.
- Overgekookte vloeistof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het toestel komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.
- Het ontstaan van vonken: Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Aluminiumschalen: Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- Afkoelen met de deur open: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- Condenswater in de binnenruimte: Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem om corrosie tegen te gaan het condenswater na de bereiding altijd weg.

Opstellen en aansluiten

Dit toestel is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Dit toestel is uitsluitend bestemd voor inbouw.

Houd u aan het speciale installatievoorschrift.

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

Het stopcontact mag alleen worden aangelegd en de aansluitleiding alleen worden vervangen door een elektrotechnicus. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

U mag geen multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Houd de deur van het apparaat tijdens het garen gesloten.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Hierdoor kan de baktijd voor de tweede taart of cake korter zijn.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

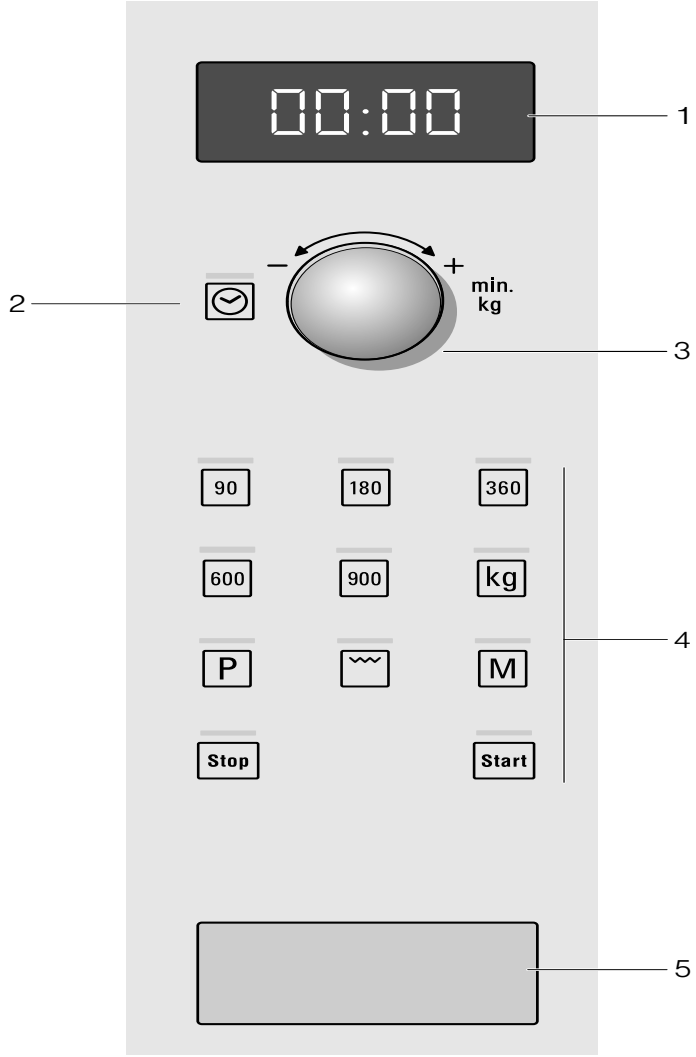


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Het bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van het bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



1	Display voor tijd en tijdsduur
2	Toets Tijd
3	Draaiknop voor het instellen van de tijd en tijdsduur of de auto- matische programma's
4	Toetsen
5	Deuropener

Toetsen	Gebruik
	Hiermee stelt u de tijd in
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
900	Magnetronvermogen 900 watt kiezen
	Kilogram bij de programma's kiezen
	Automatische programma's kiezen
	Grill opvragen
	Memory kiezen

Toetsen	Gebruik
	Hiermee start u de werking
	Hiermee stopt u de werking

Draaiknop

Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen.
De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

De verwarmingsmethoden

Microgolven

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

Magnetronvermogen

- 900 watt voor het verwarmen van vloeistoffen.
- 600 watt voor het verwarmen en garen van gerechten.
- 360 watt voor het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
- 180 watt voor het ontdooien en verder garen.
- 90 watt voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

Grill

Hiermee kunt u ovenschotels gratineren of een korstje geven.

De grill in combinatie met de magnetron

Hierbij is de grill gelijktijdig in combinatie met de magnetron in gebruik. Het gecombineerde gebruik van grill en magnetron is zeer geschikt voor ovenschotels en gratins. De gerechten worden knapperig en bruin. Dit gaat veel sneller en u spaart energie.

De toebehoren

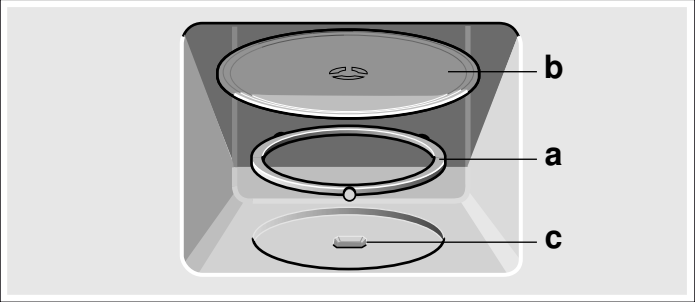
Attentie!

Let er bij het uitnemen van servies op dat de draaischijf niet van plaats verandert. Zorg ervoor dat de draaischijf goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.

De draaischijf

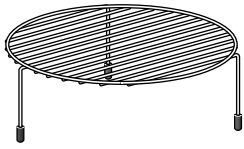
Zo brengt u de draaischijf in:

1. De rolring **a** in het verlaagde deel van de binnenruimte leggen.
2. De draaischijf **b** in de aandrijving **c** in het midden van de bodem van de binnenruimte laten inklikken.



Aanwijzing: Gebruik het toestel alleen met draaischijf. Zorg ervoor dat hij goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of rechts draaien.

Rooster



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

Aanwijzing: Plaats het rooster op de draaischijf

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de magnetron. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Tijd instellen

Als het toestel net aangesloten is of na een stroomonderbreking zijn op het display drie nullen verlicht.

1. Toets indrukken.

Op het display verschijnt **12:00 h** en het indicatielampje boven toets brandt.

2. Met de draaiknop de tijd instellen.

3. Nogmaals op toets drukken.

De actuele tijd is ingesteld.

Tijd niet weergeven

Eerst de toets en daarna de toets indrukken.
De indicatie is niet zichtbaar.

De tijd opnieuw instellen

De toets indrukken.

Op het display verschijnt de tijd **12:00**. Vervolgens instellen volgens de beschrijving bij punt 2 en 3.

De tijd wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd

Instellen volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3.

Binnenruimte opwarmen

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

1. De toets indrukken.

Op het display verschijnt **10:00 min**

2. De toets indrukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Toets indrukken of apparaatdeur openen.

De magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte.

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

U krijgt informatie over de vormen en u kunt nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

Aanwijzing: In het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* vindt u voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

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

Neem een grote kop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepeltje in. Plaats de kop met het water op de draaischijf.

1. De toets 900 W indrukken.

2. Met de draaiknop **1:30** min instellen.

3. De toets indrukken.

Na 1 minuut 30 seconden klinkt een signaal. Het water voor de thee is warm.

Lees terwijl u thee drinkt nog een keer de veiligheidsinstructies aan het begin van de gebruiksaanwijzing door. Deze zijn heel belangrijk.

Aanwijzingen voor de vormen

Geschiedte vormen

Geschiedte 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.

Ongeschiedte vormen

Vormen van metaal zijn niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen voorwerpen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Het ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Vormtest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten. De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

1. Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.

2. 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.

Magnetronvermogens

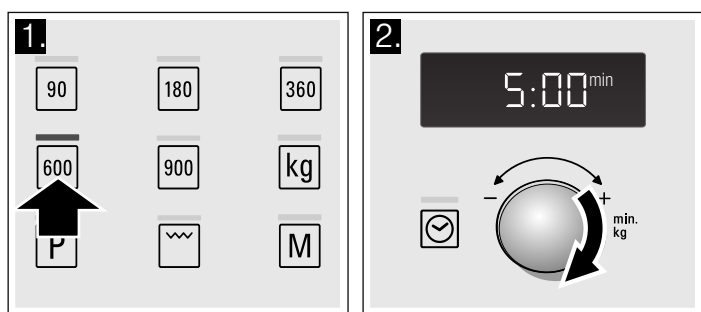
Magnetronvermogen	geschikt voor het
90 W	ontdooien van gevoelige gerechten
180 W	ontdooien en doorgaren
360 W	garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten
600 W	verwarmen en garen van gerechten
900 W	verwarmen van vloeistoffen

Aanwijzing: U kunt het magnetronvermogen 900 W instellen voor 30 minuten, 600 W voor 1 uur, de overige vermogens voor 1 uur en 39 minuten.

Magnetron instellen

Voorbeeld: 600 watt, 5 minuten

1. Gewenst magnetronvermogen indrukken.
Het indicatielampje boven de toets brandt.
2. Met de draaiknop een tijdsduur instellen.



3. De toets **Start** indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of op **Stop** drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

Stoppen

De toets **Stop** eenmaal indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven toets **Start** knippert. Na het sluiten weer op toets **Start** drukken.

Werking afbreken

Toets **Stop** 2 keer indrukken of de apparaatdeur openen en de toets **Stop** één keer indrukken.

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

Koelventilator

Het apparaat beschikt over een koelventilator. De ventilator kan doorlopen, ook wanneer het apparaat al uitgeschakeld is.

Aanwijzingen

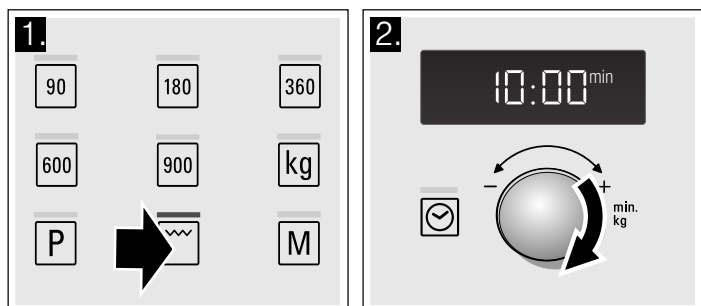
- Bij gebruik van de magnetron wordt de binnenruimte niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

Grillen

Een grill met een groot vermogen zorgt voor een intensieve oppervlaktehitte en een gelijkmatige bruining van de levensmiddelen.

Grill instellen

1. De toets Grill indrukken.
Het indicatielampje boven de toets brandt en op het display verschijnt 10:00 min.
2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



3. De toets **Start** indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of op **Stop** drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

Stoppen

De toets **Stop** eenmaal indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven toets **Start** knippert. Na het sluiten weer op toets **Start** drukken.

Corrigeren

U kunt de ingestelde tijdsduur op elk gewenst moment corrigeren.

Werking afbreken

Toets **Stop** 2 keer indrukken of de apparaatdeur openen en de toets **Stop** één keer indrukken.

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.

U kunt alle magnetronvermogens inschakelen. Uitzondering: 900 en 600 watt.

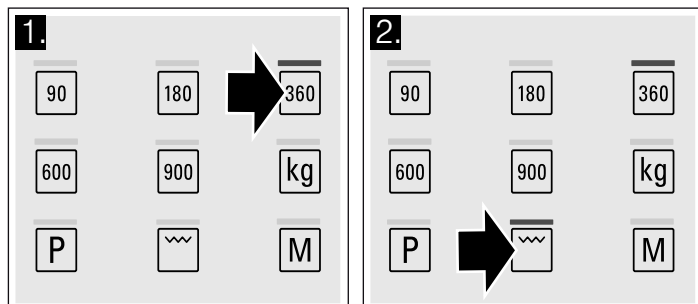
Magnetron en grill instellen

Voorbeeld: 360 W, grill , 5 minuten

1. Gewenst magnetronvermogen indrukken.

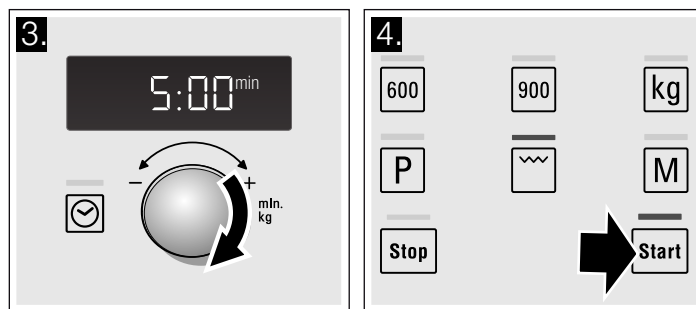
Het indicatielampje boven de toets brandt en op het display verschijnt 1:00 min.

2. De toets Grill  indrukken.



3. Met de draaiknop een tijdsduur instellen.

4. De toets  indrukken.



Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

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

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.

Stoppen

De toets  eenmaal indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven toets  knippert. Na het sluiten weer op toets  drukken.

Werking afbreken

Toets  2 keer indrukken of de apparaatdeur openen en de toets  één keer indrukken.

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

Memory

Met Memory kunt u de instelling voor een gerecht opslaan en op elk moment weer opvragen.

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

Memory opslaan

Voorbeeld: 360 W, 25 minuten

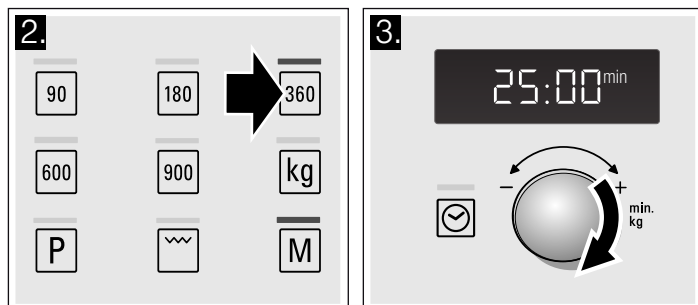
1. De toets  indrukken.

Het indicatielampje boven de toets brandt.

2. Gewenst magnetronvermogen indrukken.

Het indicatielampje boven de toets brandt en op het display verschijnt 1:00 min.

3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



4. Met de toets  bevestigen.

De tijd wordt opnieuw weergegeven. De instelling is opgeslagen.

Aanwijzingen

- U kunt ook alleen de grill of de grill in combinatie met de magnetron opslaan.
- U kunt niet meerdere magnetronvermogens na elkaar opslaan.
- Automatische programma's kunt u niet opslaan.
- U kunt Memory ook opslaan en direct starten. Druk tot slot niet op  maar op .
- **Memory opnieuw toewijzen:** toets  indrukken. De oude instellingen verschijnen. Sla het nieuwe programma op volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4.

Memory starten

U kunt het opgeslagen programma eenvoudig starten. Zet uw gerecht in het toestel. Sluit de apparaatdeur.

1. De toets  indrukken.
De opgeslagen instellingen verschijnen.
2. De toets  indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

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

Stoppen

De toets  eenmaal indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven toets  knippert. Na het sluiten weer op toets  drukken.

Werking afbreken

Toets  2 keer indrukken of de apparaatdeur openen en de toets  één keer indrukken.

Signaalduur veranderen

Wanneer het apparaat uitschakelt, hoort u een signaal. U kunt de duur van het geluidssignaal veranderen.

Druk hiervoor ca. 6 seconden lang op de toets .

Het nieuwe geluidssignaal wordt overgenomen. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Mogelijk zijn:

Signaalduur kort - 3 tonen

Signaalduur lang - 30 tonen.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de magnetron goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u het apparaat op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Risico van kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

Risico van verbranding!

Het apparaat nooit direct na het uitschakelen schoonmaken. Het apparaat laten afkoelen.

Kans op een elektrische schok!

Het toestel nooit in het water dompelen of reinigen onder een waterstraal.

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd raken, dient u zich te houden aan de opgaven in de tabel.

Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen. Het oppervlak kan beschadigd worden. Komt zo'n middel op de voorkant terecht, neem het dan direct af met water.
- geen metalen of glazen schraper om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metalen of glazen schraper voor het schoonmaken van de deurdichting.
- geen harde schuur- en schoonmaakponsjes. Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.

Schoonmaakmiddelen

Attentie!

Voor het schoonmaken de netstekker uit het stopcontact trekken of de zekering in de meterkast uitschakelen. Het toestel en de binnenruimte met een vochtig doekje en een mild reinigingsmiddel schoonmaken. Met een schone doek nadrogen.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van het toestel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van het toestel met roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Binnenruimte van roestvrij staal	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken. Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en panensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Verlaagde deel in de binnenruimte	Vochtige doek: er mag geen water door de aandrijving van de draaischijf binnen in het toestel komen.
Draaischijf en rolring	Warm zeepsop: brengt u de draaischijf weer in, dan moet hij goed inklikken.
Rooster	Warm zeepsop: reinigen met reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Dichting	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Storingstabel

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u de servicedienst belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk *Voor u getest in onze kookstudio*. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Wat te doen bij storingen?

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in het stopcontact
	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 uit. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Op het display zijn drie nullen verlicht.	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop is per ongeluk aangeraakt.	Druk op de toets  .
	Na het instellen is de toets  niet ingedrukt.	Druk op toets  of wis de instelling met toets  .
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	De toets  is niet ingedrukt.	Druk op de toets  .
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan anders in het toestel gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De draaischijf laat een krassend of schurend geluid horen.	Verontreiniging of vreemd voorwerp bij de aandrijving van de draaischijf.	Ring en verlaging in de binnenruimte schoonmaken.
De werking van de magnetron wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de servicedienst.
Op het display staat een "M".	Het apparaat bevindt zich in de demomodus.	De toets  en toets  ca. 7 seconden ingedrukt houden. De demomodus is gedeactiveerd.

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van het apparaat opent. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst 	

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4040

B 070 222 143

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Dit apparaat beantwoordt aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B.

Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

Technische gegevens

Ingangsspanning	AC 220 - 230 V 50 Hz
Vermogensverbruik	1450 W
Maximaal uitgangsvermogen	900 W
Grill-vermogen	1200 W
Microgolven frequentie	2450 MHz
Zekering	10 A

Afmetingen (hxbxd)

- apparaat	382 mm x 594 mm x 388 mm
- binnenruimte	194 208.0 x 328.0 x 369.0 mm

VDE-getest	ja
CE-markering	ja

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen.

Aanwijzing: U kunt kiezen uit 8 programma's.

Programma instellen

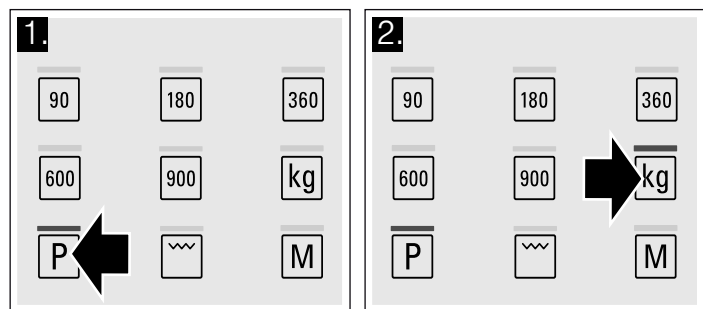
Wanneer u een programma heeft gekozen, stelt u als volgt in:

1. De toets **P** zo vaak indrukken tot het gewenste programmanummer verschijnt.

Het indicatielampje boven de toets brandt.

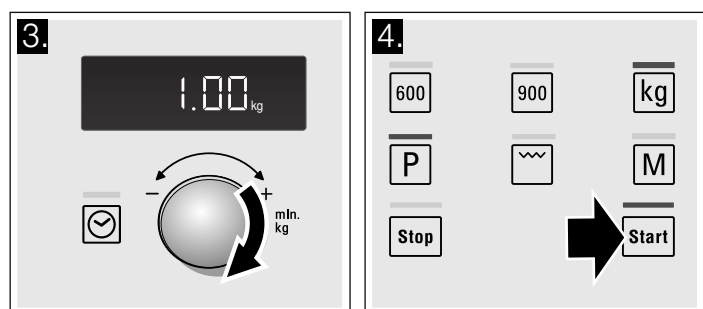
2. De toets **kg** indrukken.

Het indicatielampje boven de toets brandt en er verschijnt een voorgesteld gewicht.



3. Met de draaiknop het gewicht van het gerecht instellen.

4. De toets **Start** indrukken.



U kunt het verloop van de tijdsduur voor het programma aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of op **Stop** drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Corrigeren

Twee keer de toets **Stop** indrukken en opnieuw instellen.

Stoppen

De toets **Stop** eenmaal indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven toets **Start** knippert. Na het sluiten weer op toets **Start** drukken.

Werking afbreken

Toets **Stop** 2 keer indrukken of de apparaatdeur openen en de toets **Stop** één keer indrukken.

Aanwijzingen

- Bij enkele programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de apparaatdeur en roer de gerechten om, of keer het vlees of gevogelte. Na het sluiten weer de toets **Start** indrukken.
- Het programmanummer en gewicht kunt u opvragen met **P** of **kg**. De opgevraagde waarde wordt 3 seconden weergegeven op het display.

Ontdooien met de automatische programma's

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

Aanwijzingen

■ Levensmiddelen voorbereiden

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

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

- Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder dit tijdens het keren. Gebruik het in geen geval verder en laat het niet met andere levensmiddelen in aanraking komen.

■ Vormen

Leg de levensmiddelen op een platte vorm die geschikt is voor de magnetron, bijv. een schaal of bord van glas of porselein en doe er geen deksel op.

■ Rusttijd

Laat het ontdooide product nog 10 tot 30 minuten rusten, voor een gelijkmatige temperatuurverdeling. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Platte stukken en gehakt dient u voor de rusttijd uit elkaar te halen. Hierna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke vleesstukken van binnen eventueel nog bevroren zijn. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden verwijderen.

■ Signaal

Bij enkele programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de apparaatdeur en haal het gerecht uit elkaar of keer het vlees of gevogelte. Na het sluiten van de deur op de starttoets drukken.

Programma-nr.	Gewichtsbereik in kg	
	Ontdooien	
P 01	Gehakt	0,20 - 1,00
P 02	Vleesstukken	0,20 - 1,00
P 03	Kip, stukken kip	0,40 - 1,80
P 04	Brood	0,20 - 1,00

Garen met de automatische programma's

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

Aanwijzingen

■ Vormen

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

■ Levensmiddelen voorbereiden

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

Rijst:

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

Aardappels:

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

Verse groente:

Weeg de verse, schoongemaakte groente. Snijd de groente in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g groente een el water toe.

■ Signaal

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

■ Rusttijd

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

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

Programma-nr.	Gewichtsbereik in kg	
	Garen	
P 05	Rijst	0,05 - 0,2
P 06	Aardappels	0,15 - 1,0
P 07	Groente	0,15 - 1,0

Combi-gaarprogramma

Aanwijzingen

■ Vormen

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

■ Levensmiddelen voorbereiden

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

■ Rusttijd

Met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling het product na afloop van het programma nog 5 tot 10 minuten laten rusten.

Programma-nr.	Gewichtsbereik in kg	
	Combiprogramma	
P 08	Ovenschotel, diepvries, tot 3 cm hoog	0,4 - 0,9

Voor u in onze kookstudio getest

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen bij de tabellen

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

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

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

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Hiervoor bestaat een vuistregel: Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur
halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Plaats de vormen altijd op de draaischijf.

Ontdooien

Aanwijzingen

- Leg de diepvriesproducten in een open vorm op de draaischijf.
- Kwetsbare delen, bijv kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de ovenwanden niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Dit tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
- De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien.
- Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 20 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen. Het vlees kan ook verder worden verwerkt als het van binnen nog een beetje bevroren is.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	-
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4-6 min.	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-min.	zo vlak mogelijk invriezen meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Visfilet, viskotelet of plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	ontdooide delen van elkaar scheiden
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10-15 min.	-
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7-10 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-3 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3-4 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	-
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

Aanwijzingen

- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.

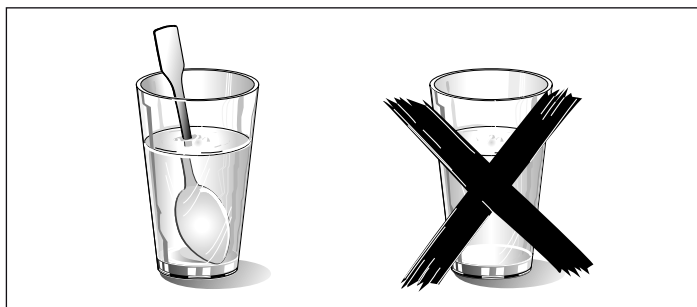
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	-
Soep	400 g	600 W, 8-10 min.	-
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-13 min.	-
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12-17 min.	Tijdens het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Eventueel water, citroensap of wijn toevoegen
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	-
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	een beetje vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water garen

Gerechten verhitten

Kans op verbrandingen!!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



Attentie!

Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	-
Dranken	150 ml	900 W, 1-2 min.	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren
	300 ml	900 W, 3-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Zonder speen of deksel. na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren!
	100 ml	360 W, ca. 1 min.	
	200 ml	360 W, 1½-min.	
Soep, 1 kop	200 g	600 W, 2-3 min.	-
Soep 2 koppen	400 g	600 W, 4-5 min.	-
Vlees in saus	500 g	600 W, 8-11 min.	Lapjes vlees van elkaar losmaken
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 6-8 min.	-
	800 g	600 W, 8-11 min.	-
Groente, 1 portie	150 g	600 W, 2-3 min.	wat vloeistof erbij doen
Groenten, 2 porties	300 g	600 W, 3-5 min.	

Gerechten garen

Aanwijzingen

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.
- Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gebraden gehakt	750 g	600 W, 20-25 min.	open garen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	halverwege de bereidingstijd keren
Groente, vers	250 g	600 W, 5-10 min.	Groente in stukken van dezelfde grootte snijden; per 100 g groente 1 tot 2 el water toevoegen; tussendoor roeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-10 min.	Aardappels in even grote stukken snijden; steeds 100 g 1 tot 2 el water toevoegen; tussendoor roeren
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Rijst	125 g	900 W, 5-7 min. + 180 W, 12-15 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen
	250 g	900 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Pudding tussendoor met de garde 2 - 3 keer goed roeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel: dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Condenswater

Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal. De werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem het condenswater na de bereiding weg.

Aanwijzingen voor het grillen

Aanwijzingen

- Alle aangegeven waarden zijn richtwaarden die afhankelijk van de aard van de levensmiddelen kunnen variëren.
- Grill altijd op het rooster terwijl de deur van de binnenruimte gesloten is, zonder voor te verwarmen.
- Plaats het rooster op de draaischijf.

	Hoeveelheid	Toebehoren	Tijdsduur in minuten
Toastbrood (voortoasten)	2 tot 4 sneetjes	Rooster	1e kant: ca. 2 tot 4 2e kant: ca. 2 tot 4
Toast grillen	2 tot 6 sneetjes	Rooster	Afhankelijk van het beleg: 7 tot 10
Soep gratineren, bijv. uiensoep	2 tot 4 koppen	Draaischijf	ca. 15 tot 20

De grill in combinatie met de magnetron

Aanwijzingen

- Het gecombineerde gebruik van grill en magnetron is zeer geschikt voor ovenschotels en gratins.
- Plaats de vorm altijd op de draaischijf en dek de gerechten niet af.
- Gebruik een hoge vorm voor het braden. Zo blijft de binnenruimte schoner.
- Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een grote, lage vorm. In kleine, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

- Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Hij mag niet te groot zijn, de draaischijf moet nog kunnen draaien.
- Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer het gerecht na de kortst aangegeven tijd.
- Laat het vlees nog 5 tot 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 na te garen in het uitgeschakelde toestel.

	Gewicht	Toebehoren	Magnetronvermogen, watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gebraden varkensvlees, bijv. nekstuk	ca. 750 g	Draaischijf	360 W + 	40 - 50 min.	1 tot 2 maal keren.
Gebraden gehakt max. 7 cm hoog	ca. 750 g	Draaischijf	360 W + 	25 - 35 min.	Maximaal 6 cm hoog.
Stukken kip klein, bijv. kippenpoten of -vleugels	ca. 800 g	Vorm op het rooster	360 W + 	30 - 40 min.	Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.

	Gewicht	Toebeho- ren	Magnetronvermogen, watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Kippenvleugels, gemari- neerd, diepvries	ca. 800 g	Vorm op het rooster	360 W + 	15 - 25 min.	Niet omdraaien.
Pastaschotel (van voorgemaakte ingredi- ënten)	ca. 1000 g	Draaischijf	360 W + 	25 - 35 min.	Met kaas bestrooien. Maximaal 5 cm hoog.
Gegratineerde aardappels van ongekookte aardappels	ca. 1000 g	Draaischijf	360 W + 	30 - 40 min.	Maximaal 4 cm hoog.
Vis, gebakken	ca. 400 g	Draaischijf	360 W + 	20 - 25 min.	Diepgevroren vis eerst ont- dooien.
Kwarksoufflé	ca. 1000 g	Draaischijf	360 W + 	30 - 35 min.	Maximaal 5 cm hoog.
Groentepennen	4 - 5 stuks	Rooster	180 W + 	15 - 20 min.	Houten penne gebruiken.
Vispennen	4 - 5 stuks	Rooster	180 W + 	10 - 15 min.	Houten penne gebruiken.
Plakken spek	ca. 8 plakken	Rooster	180 W + 	10 - 15 min.	

Testgerechten volgens EN 60705

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

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 en EN 60350 (2009)

Garen en ontdooien met de magnetron

Garen met de magnetron

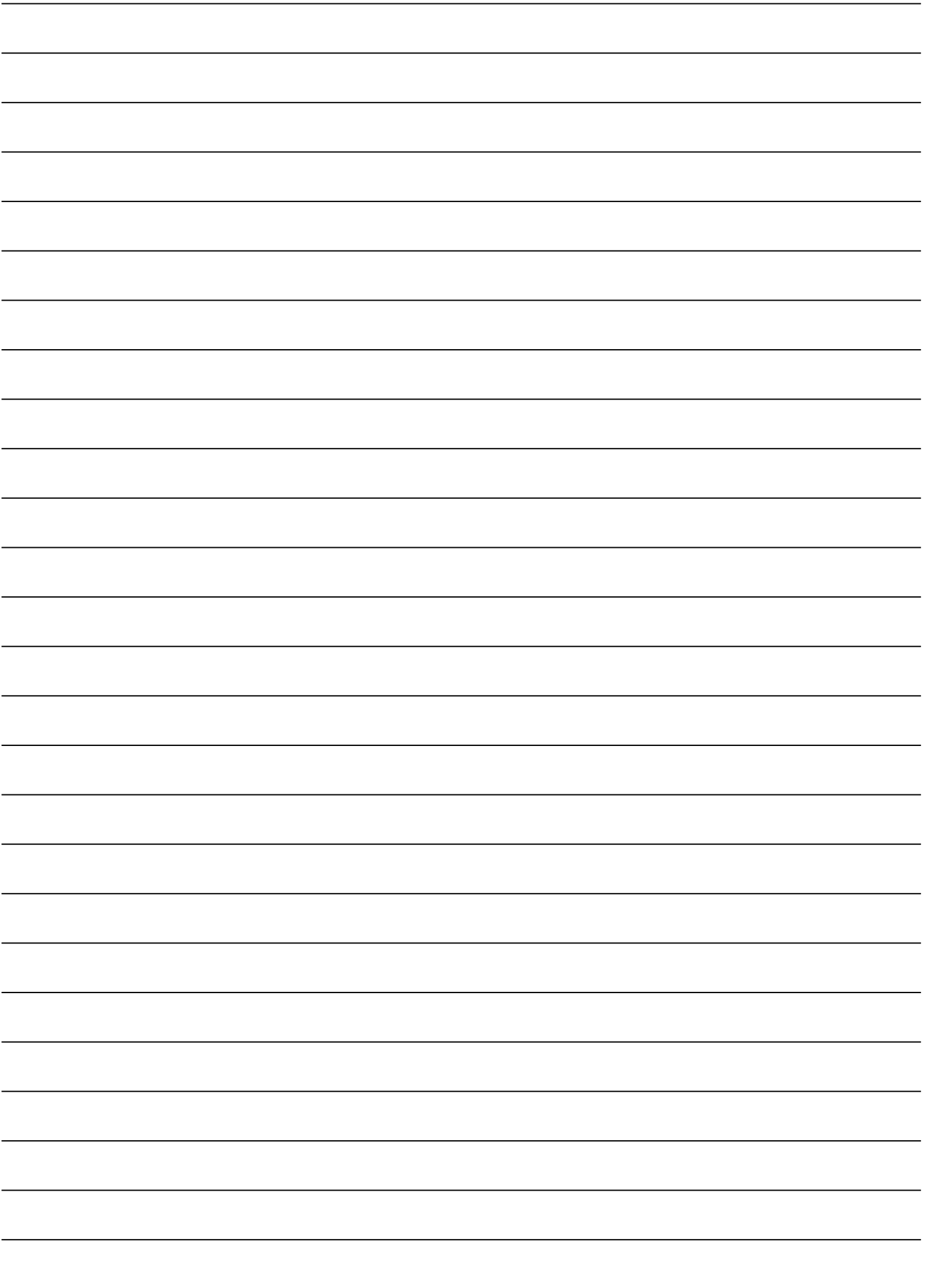
Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minu- ten	N.B.
Kandeel, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Pyrexvorm 20 x 25 cm op de draaischijf plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 8-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen.
Gebraden gehakt	600 W, 20-25 min.	Pyrexvorm op de draaischijf plaatsen.

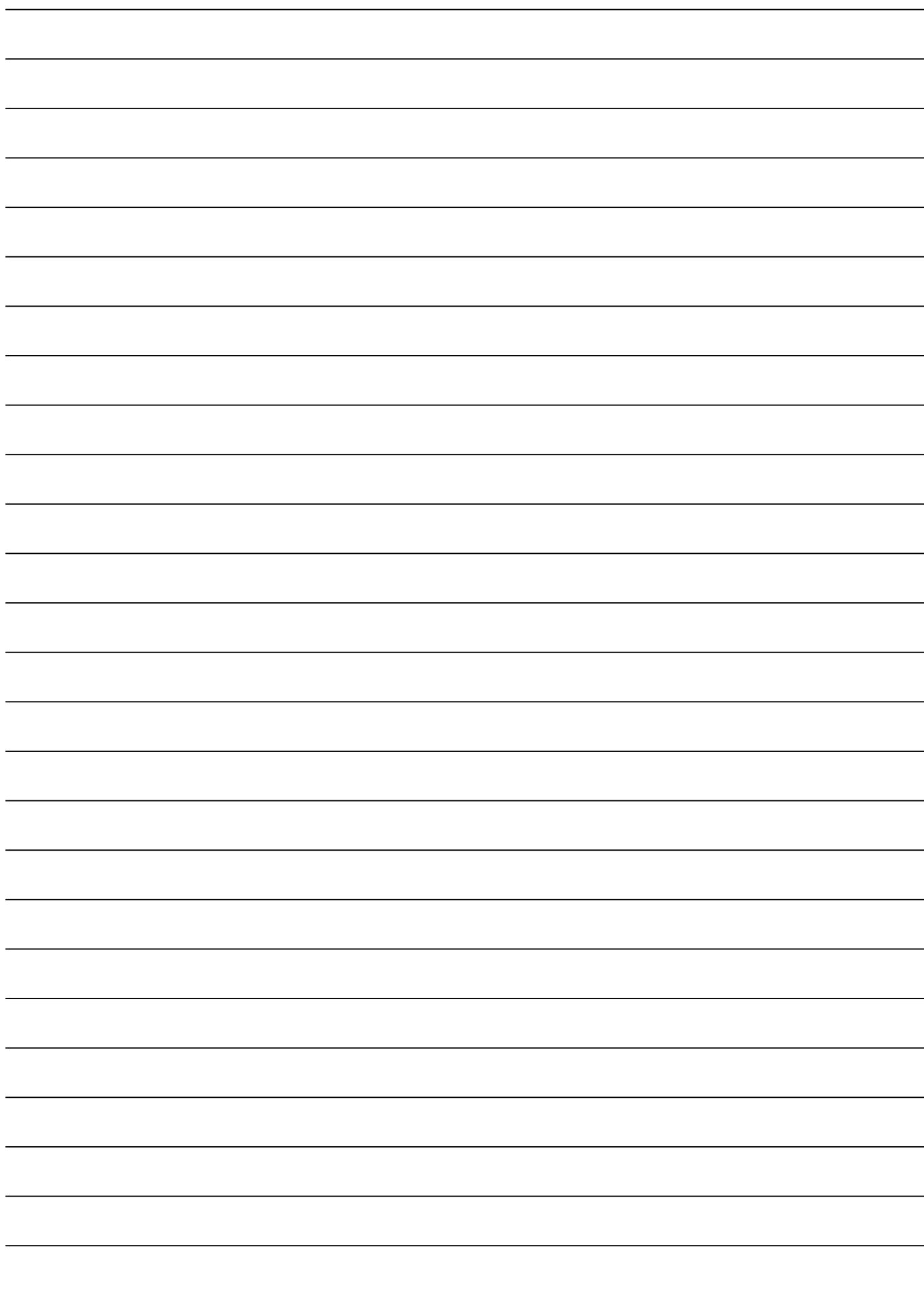
Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minu- ten	N.B.
Vlees	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minu- ten	N.B.
Gegratineerde aard- appels	Grill  + 360 W, 35-40 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen.







Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München
GERMANY



9000915393

(02)
961209