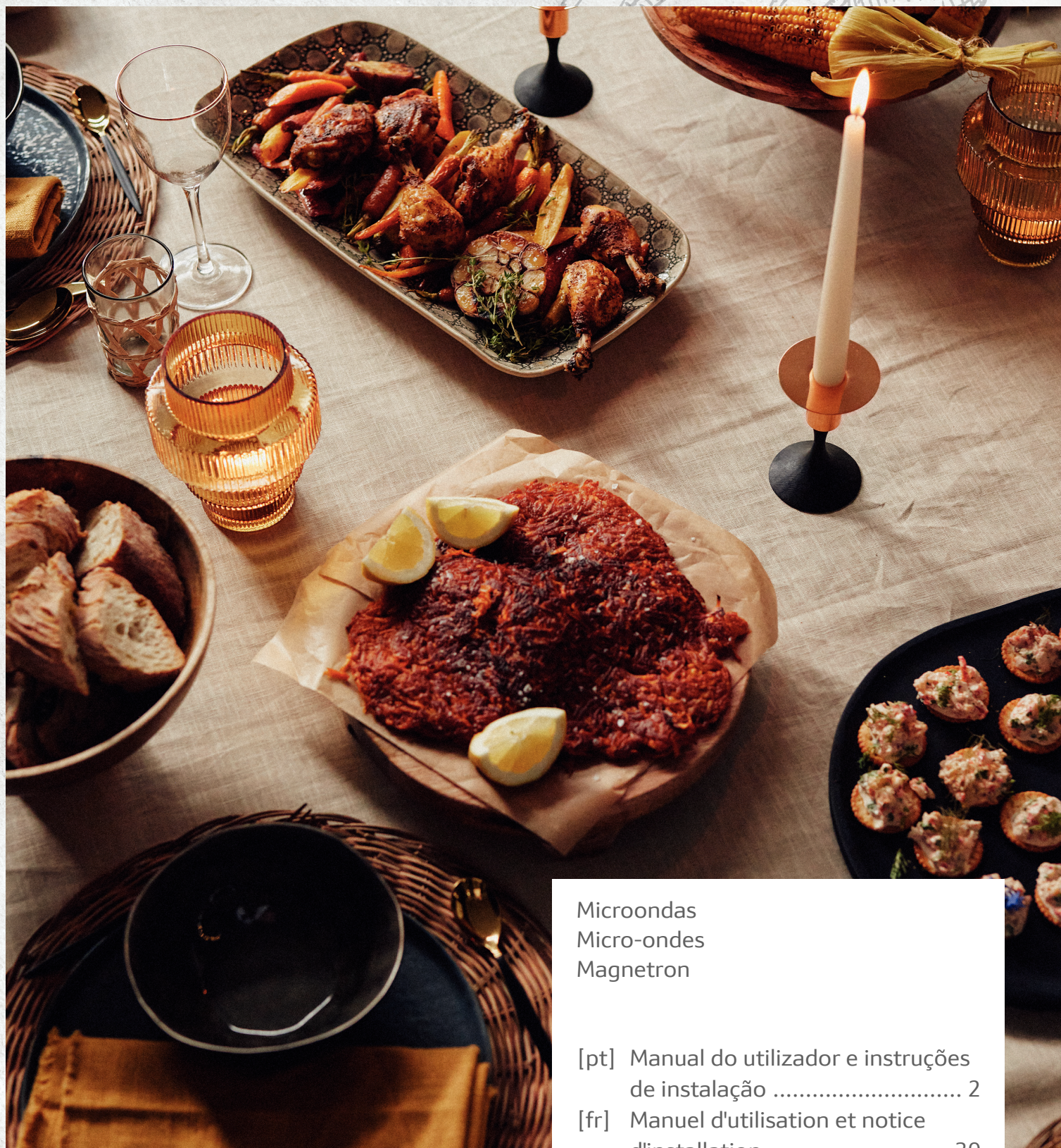




Microondas
Micro-ondes
Magnetron

[pt]	Manual do utilizador e instruções de instalação	2
[fr]	Manuel d'utilisation et notice d'installation	30
[nl]	Gebruikershandleiding en installatie-instructies	59

C17GR00.0. C17GR01.0.

Índice

MANUAL DO UTILIZADOR

1	Segurança	2
2	Evite danos materiais	6
3	Proteção do meio ambiente e poupança	6
4	Familiarização	7
5	Acessórios	8
6	Antes da primeira utilização	9
7	Operação base	9
8	Micro-ondas	10
9	Grelhador	11
10	Funcionamento combinado com micro-ondas	12
11	Programas	12
12	Temporizador	14
13	Regulações base	15
14	Limpeza e manutenção	15
15	Eliminar falhas	17
16	Eliminação	18
17	Assistência Técnica	18
18	Como obter bons resultados	19
19	INSTRUÇÕES DE MONTAGEM	26
19.2	Montagem segura	26

1 Segurança

Respeite as seguintes indicações de segurança.

1.1 Indicações gerais

- Leia atentamente este manual.
- Guarde estas instruções e as informações sobre o produto para posterior utilização ou para entregar a futuros proprietários.
- Se detetar danos de transporte, não ligue o aparelho.

1.2 Utilização correta

Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem. Utilize o aparelho apenas:

- para preparar alimentos e bebidas.
- sob supervisão. Supervisione ininterruptamente cozeduras de curta duração.
- Em aplicações domésticas e semelhantes, como, por exemplo: em cozinhas para colaboradores em lojas, escritórios e outras áreas comerciais; em propriedades agrícolas; de clientes em hotéis e outras instalações residenciais; em alojamentos com pequeno almoço incluído.
- a uma altitude até 4000 m acima do nível do mar.

Este aparelho está em conformidade com a norma EN 55011 ou CISPR 11. É um produto do grupo 2, classe B. O facto de pertencer ao grupo 2 significa que são utilizadas micro-ondas para aquecer os alimentos. A classe B significa que o aparelho foi concebido para uso doméstico.

1.3 Limitação do grupo de utilizadores

Este aparelho pode ser utilizado por crianças a partir dos 8 anos e por pessoas com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas ou com falta de experiência e/ou conhecimentos, se forem devidamente supervisionadas ou instruídas na utilização com segurança do aparelho e tiverem compreendido os perigos daí resultantes.

As crianças não podem brincar com o aparelho.

A limpeza e a manutenção pelo utilizador não devem ser realizadas por crianças, a não ser que tenham uma idade igual ou superior a 15 anos e se encontrem sob vigilância.

As crianças menores de 8 anos devem manter-se afastadas do aparelho e do cabo de ligação.

1.4 Utilização segura

Insira sempre os acessórios corretamente no interior do aparelho.

→ "Acessórios", *Página 8*

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Os objetos inflamáveis armazenados no interior do aparelho podem incendiar-se.

- ▶ Nunca guarde objectos inflamáveis dentro do aparelho.
- ▶ Se sair fumo do aparelho, este deve ser desligado ou deve ser retirada a ficha da tomada e mantida a porta fechada, de modo a abafar eventuais chamas.

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

Os acessórios ou recipientes ficam muito quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os acessórios ou recipientes quentes do interior do aparelho.

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho.

- ▶ Use apenas pequenas quantidades de bebidas com elevado teor de álcool nos alimentos.
- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
 - ▶ Mantenha as crianças afastadas.
- Ao abrir a porta do aparelho, pode sair vapor quente. Dependendo da temperatura, o vapor pode não ser visível.

- ▶ Abra a porta do aparelho com cuidado.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

A água no interior quente do aparelho pode transformar-se em vapor de água quente.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do aparelho, pois poderá riscar a superfície.

As dobradiças da porta do aparelho movimentam-se ao abrir e fechar a porta e podem entalar-se.

- ▶ Não coloque as mãos na zona das dobradiças.

Os componentes do interior da porta do aparelho podem ter arestas vivas.

- ▶ Use luvas de proteção.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

É perigoso se o cabo elétrico tiver um isolamento danificado.

- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com componentes do aparelho quentes ou com fontes de calor.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico entre em contacto com pontas afiadas ou arestas vivas.
- ▶ Não permitir, em caso algum, que o cabo elétrico seja dobrado, esmagado ou modificado.

A infiltração de humidade pode provocar um choque elétrico.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.
- Um aparelho ou um cabo elétrico danificados são objetos perigosos.
- ▶ Nunca operar um aparelho danificado.
 - ▶ Nunca operar um aparelho com a superfície fissurada ou quebrada.
 - ▶ Para desligar o aparelho da fonte de alimentação nunca puxar pelo cabo elétrico.

Remover o cabo elétrico sempre pela ficha.

- ▶ Se o aparelho ou o cabo elétrico estiver avariado, puxe o cabo ou a ficha da tomada ou desligue o fusível no quadro elétrico.
- ▶ Contactar a Assistência Técnica. → *Página 18*

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

No painel de comandos ou nos comandos estão aplicados ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrônicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrônicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao painel de comandos.

⚠ AVISO – Risco de asfixia!

As crianças podem colocar o material de embalagem sobre a cabeça ou enrolar-se no mesmo e sufocar.

- ▶ Manter o material de embalagem fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com o material de embalagem.

As crianças podem inalar ou engolir peças pequenas e sufocar.

- ▶ Manter as peças pequenas fora do alcance das crianças.
- ▶ Não permitir que as crianças brinquem com peças pequenas.

1.5 Micro-ondas

LER COM ATENÇÃO AS INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES E GUARDAR PARA UMA UTILIZAÇÃO FUTURA

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa e pode causar danos. Por exemplo, pantufas, almofadas de sementes ou de cereais aquecidas no aparelho podem incendiar-se mesmo após algumas horas.

- ▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- ▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- ▶ Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

Os alimentos e as suas embalagens e recipientes podem incendiar-se.

- ▶ Nunca aqueça alimentos dentro de embalagens próprias para manter os alimentos quentes.
- ▶ Nunca aqueça, sem vigilância, alimentos dentro de recipientes de plástico, papel ou outros materiais inflamáveis.
- ▶ Nunca regule a potência de micro-ondas ou o respectivo tempo para valores demasiado elevados. Oriente-se pelos dados constantes nestas Instruções de serviço.
- ▶ Nunca seque alimentos no micro-ondas.
- ▶ Nunca descongele ou aqueça alimentos com baixo teor de água, p. ex., pão, com uma potência muito elevada do micro-ondas ou durante muito tempo.

O óleo alimentar pode incendiar-se.

- ▶ Nunca aqueça óleo alimentar sozinho no micro-ondas.

⚠ AVISO – Risco de explosão!

Os líquidos ou outros alimentos aquecidos dentro de recipientes fechados podem facilmente explodir.

- ▶ Nunca aqueça líquidos ou outros alimentos dentro de recipientes fechados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois.

- ▶ Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos com casca.
- ▶ Nunca cozinhe moluscos e crustáceos no aparelho.
- ▶ No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas.
- ▶ A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

O calor não se distribui uniformemente na comida para bebés.

- ▶ Nunca aqueça comida para bebés em recipientes fechados.
- ▶ Retire sempre a tampa ou a tetina.
- ▶ Após o aquecimento, mexa ou agite bem.
- ▶ Antes de dar o alimento à criança, verifique a temperatura.

Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes.

- ▶ Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.

No caso de alimentos embalados hermeticamente, a embalagem pode rebentar.

- ▶ Respeite sempre as indicações na embalagem.
- ▶ Use sempre pegas para retirar as refeições do interior do aparelho.

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- ▶ Nunca toque nas peças quentes.
- ▶ Mantenha as crianças afastadas.

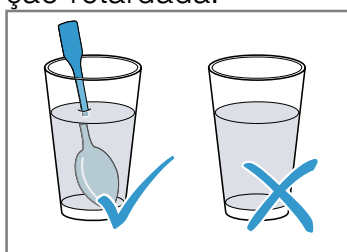
A utilização do aparelho para fins diferentes daqueles a que se destina é perigosa. Por exemplo pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes, quando aquecidos em excesso, podem provocar queimaduras.

- ▶ Nunca seque alimentos ou vestuário com o aparelho.
- ▶ Nunca aqueça pantufas, almofadas de sementes ou cereais, esponjas, panos de limpeza húmidos e equivalentes com o aparelho.
- ▶ Use o aparelho apenas para a preparação de refeições e bebidas.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Aconselha-se cuidado ao agitar o recipiente, ainda que ligeiramente. O líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar.

- ▶ Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Os recipientes impróprios podem rebentar. Os recipientes de porcelana e cerâmica podem ter pequenos orifícios nas pegas e tampas. Por detrás desses orifícios esconde-se uma cavidade. A humidade que penetra na cavidade pode fazer rebentar o recipiente.

- ▶ Use exclusivamente recipientes próprios para micro-ondas.

Louça e recipientes de metal ou louça com elementos metálicos podem provocar faíscas no modo de microondas. O aparelho será danificado.

- ▶ Nunca use recipientes de metal no modo de microondas.
- ▶ Utilize apenas recipientes adequados para microondas ou microondas combinado com um tipo de aquecimento.

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

O aparelho trabalha com alta tensão.

- ▶ Nunca retire a caixa do aparelho.

⚠ AVISO – Risco de danos sérios para a saúde!

Uma limpeza deficiente pode destruir a superfície do aparelho, reduzir o tempo de vida útil e originar situações perigosas, como, por exemplo, a fuga de energia do micro-ondas.

- ▶ Limpe o aparelho regularmente e remova de imediato eventuais restos de comida.
- ▶ Mantenha o interior do aparelho, a porta e o batente da porta sempre limpos.

→ *"Limpeza e manutenção", Página 15*

Nunca opere o aparelho se a porta estiver danificada. Existe o perigo de escapar energia de micro-ondas.

- ▶ Nunca utilize o aparelho se a porta do aparelho ou o aro de plástico da porta estiverem danificados.
- ▶ Mande reparar apenas pelo Serviço de Assistência Técnica.

Os aparelhos sem cobertura da caixa deixam escapar energia de micro-ondas.

- ▶ Nunca retire a cobertura da caixa.
- ▶ Para trabalhos de manutenção ou reparação, contacte o Serviço de Assistência Técnica.

2 Evite danos materiais

2.1 Informações gerais

ATENÇÃO!

Os vapores de álcool podem incendiar-se no interior quente do aparelho e causar danos duradouros ao aparelho. Em caso de deflagração, a porta do aparelho pode abrir-se bruscamente e, possivelmente, cair. Os vidros da porta podem quebrar-se e estilhaçar. Devido à pressão negativa resultante, o interior do aparelho pode ficar consideravelmente deformado para dentro.

- ▶ Não aquecer bebidas espirituosas ($\geq 15\%$ vol.) no estado não diluído (p. ex., para marinar ou verter sobre os alimentos).

Caso se encontre água no interior quente do aparelho, forma-se vapor de água. As mudanças de temperatura podem provocar danos.

- ▶ Nunca deite água no interior do aparelho quente. A presença prolongada de humidade no interior do aparelho provoca corrosão.

- ▶ Depois de cozinhar, remova a água de condensação.

- ▶ Não guarde alimentos húmidos durante muito tempo dentro do aparelho fechado.

- ▶ Não guarde alimentos no interior do aparelho.

O arrefecimento com a porta do aparelho aberta danifica as partes da frente dos móveis adjacentes com o tempo.

- ▶ Após um funcionamento com temperaturas elevadas, deixe o interior do aparelho arrefecer sempre com a porta fechada.
- ▶ Não entale nada na porta do aparelho.
- ▶ Deixe o interior do aparelho secar aberto, apenas com um funcionamento com muita humidade.

A utilização da porta do aparelho como assento ou suporte pode danificar a porta do aparelho.

- ▶ Não se apoiar, não se sentar, não se pendurar nem se colocar sobre a porta do aparelho.

Consoante o tipo de aparelho, o acessório pode riscar o vidro da porta ao fechar a porta do aparelho.

- ▶ Insira os acessórios no interior do aparelho, sempre até ao batente.

2.2 Micro-ondas

Respeite estas indicações sempre que utilizar o micro-ondas.

ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

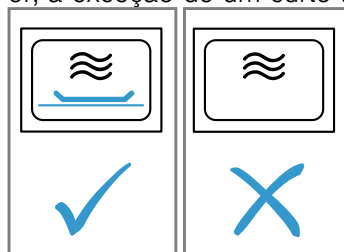
- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Formas de alumínio no interior do aparelho podem provocar faíscas. As faíscas causadas podem danificar o aparelho.

- ▶ Não coloque formas de alumínio no interior do aparelho.

O funcionamento do aparelho sem alimentos no seu interior causa uma sobrecarga.

- ▶ Nunca inicie o micro-ondas sem alimentos no interior, à exceção de um curto teste de loiça.



A confecção repetida e sucessiva de pipocas no microondas com uma potência do microondas demasiado elevada pode dar origem a danos no interior do aparelho.

- ▶ Entre as confecções, deixe que o aparelho arrefeça durante vários minutos.
- ▶ Nunca regule uma potência do microondas demasiado elevada.
- ▶ Utilize no máximo 600 W.
- ▶ Coloque o saco das pipocas sempre sobre um prato de vidro.

Recipientes inadequados podem provocar danos.

- ▶ Ao utilizar o grelhador ou o funcionamento combinado do micro-ondas, utilize apenas recipientes que suportem temperaturas elevadas.

3 Proteção do meio ambiente e poupança

3.1 Eliminação da embalagem

Os materiais de embalagem são ecológicos e reutilizáveis.

- ▶ Separar os componentes e eliminá-los de acordo com o tipo de material.

3.2 Poupar energia

Se respeitar estas indicações, o seu aparelho irá consumir menos energia.

Abra a porta do aparelho o mínimo possível durante o funcionamento.

- A temperatura no interior do aparelho mantém-se e não é necessário reaquecer o aparelho.

Ocultar o relógio no estado de vigília.

- O aparelho poupa energia no estado de vigília.

Nota:

O aparelho necessita:

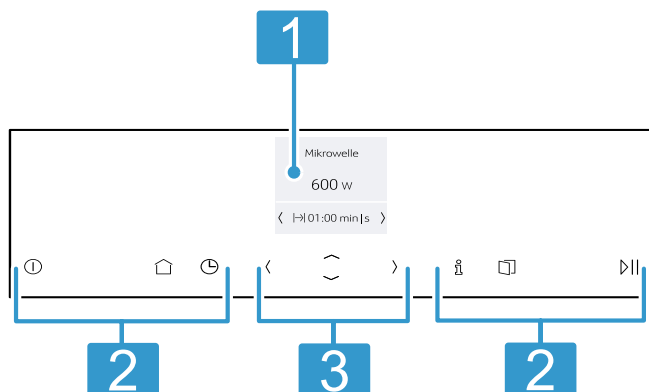
- em funcionamento com visor ligado, no máx., 1 W
- em funcionamento com visor desligado, no máx., 0,5 W

4 Familiarização

4.1 Painel de comandos

O painel de comandos permite regular todas as funções do seu aparelho e obter informações sobre o estado de operação.

Consoante o tipo de aparelho, poderão divergir alguns detalhes da figura, p. ex., a cor e a forma.



1	Visor
2	Teclas táteis
3	Elemento de comando ShiftControl

Teclas táteis

As teclas táteis são teclas sensíveis ao toque. Para seleccionar uma função, toque na tecla correspondente.

Símbolo	Tecla tátil	Utilização
ⓘ	on/off	Ligar ou desligar o aparelho
🏠	Menu principal	Seleccionar modos de funcionamento e regulações
🕒	Funções de tempo	Regular o temporizador
ℹ️	Informação	Exibir outras informações
📖	Abertura automática da porta	Abrir porta do aparelho
▶	start/stop	Iniciar ou interromper o funcionamento

Nota: Se ⓘ estiver aceso, toque em ⓘ para visualizar informações durante alguns segundos.

Elemento de comando ShiftControl

Com os elementos de comando ShiftControl navegue pelas linhas no visor e selecione regulações. As regulações, que pode modificar, têm setas à direita e à esquerda.

Símbolo	Tecla tátil	Utilização
<	Para a esquerda	Navegar para a esquerda no visor
>	Para a direita	Navegar para a direita no visor
^	Para cima	Navegar para cima no visor
~	Para baixo	Navegar para baixo no visor

Nota: Se manter as teclas premidas, também pode percorrer rapidamente os valores de regulação. Se soltar a tecla, a passagem rápida para.

Visor

No visor são apresentados os valores de regulação atuais, as opções possíveis ou textos informativos.

Menu principal

Para aceder ao menu principal, prima .

Símbolo	Descrição
	Micro-ondas
	Funcionamento combinado com grelhador/micro-ondas
	Programas Preparar os alimentos selecionados com toda a facilidade
	Regulações Adaptar individualmente as regulações do aparelho

4.2 Interior do aparelho

As funções no interior do aparelho facilitam o funcionamento deste.

Iluminação do interior do aparelho

Quando abre a porta do aparelho, a iluminação do interior do aparelho acende-se. Se a porta do aparelho permanecer aberta durante mais de aprox. 5 minutos, a iluminação do interior do aparelho volta a desligar-se.

Na maioria dos tipos de aquecimento e das funções, a iluminação do interior do aparelho está ligada durante o funcionamento. Uma vez concluído o funcionamento, a iluminação do interior do aparelho desliga-se.

Ventoinha de arrefecimento

A turbina de arrefecimento liga e desliga-se conforme for necessário. O ar quente sai pela ranhura de ventilação por cima da porta do aparelho.

ATENÇÃO!

Tapar a ranhura de ventilação provoca um sobreaquecimento do aparelho.

- ▶ Não tape as ranhuras de ventilação.

Para que o interior do aparelho arrefeça mais rapidamente após o funcionamento, a ventoinha de arrefecimento continua a funcionar por um determinado período. Quando o aparelho está a funcionar no modo de micro-ondas, ele permanece frio, mas a ventoinha de arrefecimento liga-se. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a trabalhar, mesmo depois de terminado o funcionamento do micro-ondas.

Água de condensação

Ao cozinhar pode surgir água de condensação no interior do aparelho e na porta do mesmo. A água de condensação é normal e não prejudica o funcionamento do aparelho. Depois de cozinhar, remova a água de condensação.

Puxador da porta automático

Se acionar o abridor da porta automático, a porta do aparelho abre-se. Pode abrir totalmente a porta do aparelho à mão.

Notas

- Em caso de falha de corrente, a abertura automática da porta não funciona. Pode abrir a porta à mão.
- Se abrir a porta do aparelho enquanto este estiver a funcionar, o funcionamento é interrompido.
- Quando fechar a porta do aparelho, o funcionamento não continua automaticamente. Inicie o funcionamento.
- Se o aparelho estiver desligado durante muito tempo, a porta do aparelho abre-se com atraso.

5 Acessórios

Utilize acessórios originais. Estes foram especialmente concebidos para o seu aparelho.

Acessórios	Utilização
Grelha	■ Grelha para grelhar e gratinar ■ Grelha como superfície de apoio para recipientes
Assadeira de vidro	■ Proteção contra salpicos ao grelhar diretamente sobre a grelha ■ Por a grelha dentro da assadeira de vidro ■ Adequado para micro-ondas

6 Antes da primeira utilização

Efetue as regulações para a primeira colocação em funcionamento. Limpe o aparelho e os acessórios.

6.1 Primeira colocação em funcionamento

Após a ligação à corrente ou após uma falha de corrente prolongada, surgem as regulações para a primeira colocação em funcionamento do seu aparelho.

Notas

- Poderá adaptar as regulações em qualquer momento nas regulações base.
→ "Regulações base", *Página 15*
- Abra e feche a porta do aparelho para efetuar a verificação interna antes da primeira colocação em funcionamento e após cada falha de corrente.

Regular o idioma

1. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.
2. Selecione o idioma com $\langle$ ou $\rangle$.
3. Navegue para a linha anterior com $\swarrow$.
4. Selecione a próxima regulação com $\searrow$.

Acertar a hora

1. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.
2. Selecione a hora atual com $\langle$ ou $\rangle$.
3. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.
4. Selecione o minuto atual com $\langle$ ou $\rangle$.
5. Prima $\wedge$ as vezes necessárias até surgir "Hora".
6. Selecione a próxima regulação com $\searrow$.

Nota: Nas

→ "Regulações base", *Página 15* define se o visor apresenta ou não a hora e a data com o aparelho desligado.

Acertar a data

1. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.

2. Selecione o dia atual com $\langle$ ou $\rangle$.
3. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.
4. Selecione o mês atual com $\langle$ ou $\rangle$.
5. Navegue para a próxima linha com $\searrow$.
6. Selecione o ano atual com $\langle$ ou $\rangle$.
7. Prima $\wedge$ as vezes necessárias até surgir "Data".
8. Aceite as regulações com $\searrow$.
- ✓ A primeira colocação em funcionamento está concluída.

6.2 Limpar o aparelho antes da primeira utilização

Limpe o interior do aparelho e o acessório, antes de preparar pela primeira vez refeições com o aparelho.

1. Certifique-se de que não há restos de embalagens, acessórios ou outros objetos no interior do aparelho.
2. Limpe as superfícies lisas no interior do aparelho com um pano macio e húmido.
3. Feche a porta do aparelho.
4. Areje a divisão enquanto o aparelho estiver a aquecer.
5. Regule o grelhador para o nível 3.
6. Regule o tempo de duração para 15 minutos.
7. Deixe arrefecer o aparelho.
8. Quando o interior do aparelho tiver arrefecido, limpe as superfícies lisas com uma solução à base de detergente e um pano multiusos.

6.3 Limpeza dos acessórios

- Limpe bem o acessório com uma solução à base de detergente e um pano multiusos macio.

7 Operação base

7.1 Ligar o aparelho

- Ligue o aparelho com ①.
- ✓ O visor mostra o logotipo da Neff e, depois, a potência máxima de micro-ondas.
- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.

7.2 Desligar o aparelho

- Desligue o aparelho com ①.
- ✓ O aparelho cancela as funções em curso.
- ✓ No visor surge a hora e a data.

Nota: Se não estiver a precisar do aparelho, desligue-o. Se não for efetuada qualquer regulação durante um período de tempo prolongado, o aparelho desliga-se automaticamente.

7.3 Iniciar o funcionamento

- Inicie o funcionamento com $\triangleright$.
- ✓ O visor apresenta as regulações.

Nota: Se abrir a porta do aparelho durante o funcionamento, o aparelho interrompe o funcionamento e para o tempo decorrido regulado. Caso pretenda voltar a iniciar o funcionamento, feche a porta do aparelho e prima $\triangleright$.

7.4 Interromper o funcionamento

1. Prima $\triangleright$.
- ✓ O aparelho interrompe o funcionamento.
2. Para apagar todas as regulações, prima ①.

Nota: Se abrir a porta do aparelho, o aparelho interrompe o funcionamento. A ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar após uma interrupção ou o cancelamento do funcionamento.

7.5 Regular o modo de funcionamento

Quando liga o aparelho, o visor apresenta o modo de funcionamento recomendado. Pode iniciar imediatamente o modo de funcionamento recomendado ou regular um outro modo de funcionamento.

1. Prima .
- ✓ O visor apresenta os modos de funcionamento.
2. Selecione um modo de funcionamento com < ou >.
3. Navegue para a próxima linha com .

4. Selecione a regulação com < ou >.
- Conforme o modo de funcionamento são possíveis outras regulações.
5. Para qualquer outra regulação navegue com para a próxima linha.
6. Selecione a regulação com < ou >.
7. Prima .
- ✓ O aparelho começa a funcionar.

Nota: Para sair da regulação atual e aceder ao nível dos modos de funcionamento, premir .

8 Micro-ondas

O micro-ondas permite-lhe cozinhar, aquecer ou descongelar os alimentos de forma particularmente rápida.

8.1 Recipientes e acessórios adequados para micro-ondas

Para aquecer uniformemente os seus alimentos e não danificar o seu aparelho, utilize recipientes e acessórios adequados.

Nota: Antes de utilizar recipientes para o micro-ondas, respeite as instruções do fabricante. Em caso de dúvida, efetue um teste de loiça.

Adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes em material resistente ao calor e adequado para micro-ondas:	Estes materiais são permeáveis às micro-ondas. Os micro-ondas não danificam recipientes resistentes ao calor.
■ Vidro ■ Vitrocerâmica ■ Porcelana ■ Plástico termorresistente ■ Cerâmica completamente vitrificada sem fissuras	
Talheres de metal	Nota: Para evitar a ebulição retardada, pode utilizar talheres de metal, p. ex., uma colher no vidro.

ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Não adequado para micro-ondas

Recipientes e acessórios	Motivo
Recipientes metálicos	O metal não é permeável às micro-ondas. Os alimentos praticamente não aquecem.
Recipientes com decoração dourada ou prateada	Os micro-ondas podem danificar decorações douradas ou prateadas. Dica: Se o fabricante garantir que o recipiente é adequado para micro-ondas, poderá utilizar o recipiente.

8.2 Testar a adequação do recipiente para micro-ondas

Verifique se o recipiente é adequado para micro-ondas, realizando um teste de loiça. Só pode utilizar o modo de micro-ondas sem alimentos durante um teste de loiça.

AVISO – Risco de escaldadura!

As peças que se encontram acessíveis ficam quentes durante o funcionamento do aparelho.

- Nunca toque nas peças quentes.
 - Mantenha as crianças afastadas.
1. Coloque o recipiente vazio no interior do aparelho.
 2. Regule o aparelho para a potência máxima de micro-ondas durante ½ - 1 minuto.
 3. Inicie o funcionamento.
 4. Verifique várias vezes o recipiente:
 - Se o recipiente estiver frio ou morno, ele é adequado para o micro-ondas.
 - Se o recipiente estiver quente ou se se formarem faíscas, interrompa o teste de loiça. O recipiente não é adequado para o micro-ondas.

8.3 Potências do micro-ondas

Aqui encontra uma visão geral das potências do micro-ondas e da sua utilização.

Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração máximo	Utilização
90 W	1:30 horas	Descongelar alimentos sensíveis.
180 W	1:30 horas	Descongelar alimentos e continuar a cozinhar.
360 W	1:30 horas	Cozinhar carne e peixe ou aquecer alimentos sensíveis.

Potência do micro-ondas em watts	Tempo de duração máximo	Utilização
600 W	1:30 horas	Aquecer e cozinhar alimentos.
900 W	30 minutos	Aquecer líquidos. A potência máxima não está prevista para aquecer alimentos.

Valores recomendados

O aparelho recomenda um tempo de duração para cada potência do micro-ondas. Pode assumir este valor recomendado ou alterá-lo no respetivo intervalo.

8.4 Regular o micro-ondas

Ao ligar o aparelho, surge sempre no visor a potência máxima do micro-ondas como sugestão.

1. Respeite as indicações de segurança. → *Página 4*
2. Respeite as indicações para evitar danos materiais. → *Página 6*
3. Observe as indicações relativas aos recipientes e acessórios adequados para micro-ondas. → *Página 10*
4. Prima .
 - ✓ O aparelho está pronto a funcionar. No visor é indicada como valor recomendado a potência máxima de micro-ondas. A potência do micro-ondas pode ser alterada a qualquer altura.
5. Selecione uma potência do micro-ondas com < ou >.
 - ✓ No visor é indicada a potência do micro-ondas e um tempo de duração recomendado.
6. Prima .
7. Regule o tempo de duração pretendido com < ou >.
8. Prima .
 - ✓ O aparelho começa a funcionar.
 - ✓ O tempo de duração começa a decrescer no visor.
 - ✓ Quando terminar o tempo de duração, ouve-se um sinal.

9. Para terminar antecipadamente o sinal, prima .
10. Desligar o aparelho com .

Notas

- Se premir em , o visor mostra por breves instantes a função de temporizador. Para ocultar imediatamente a função de temporizador, prima novamente em .
- Se abrir a porta do aparelho a meio, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar.

8.5 Alterar o tempo de duração

Pode alterar o tempo de duração a qualquer momento.

- ▶ Altere o tempo de duração com < ou >.
- ✓ O funcionamento é retomado.

8.6 Alterar a potência do micro-ondas

Pode alterar a potência do micro-ondas durante o funcionamento.

1. Mudar para a potência do micro-ondas com .
2. Regule a potência pretendida do micro-ondas com < ou >.
 - ✓ O tempo de duração permanece inalterado.
 - ✓ O funcionamento é retomado.

Nota: Se o tempo de duração regulado exceder o tempo de duração máximo para a potência do micro-ondas de 900 W, o aparelho reduz automaticamente o tempo de duração. O funcionamento não é retomado. Inicie o funcionamento com .

9 Grelhador

Com o grelhador pode dourar ou gratinar os seus alimentos. Pode utilizar apenas o grelhador ou combiná-lo com o micro-ondas.

9.1 Potências do grelhador

Tem à sua disposição os seguintes níveis de potência do grelhador.

Potência do grelhador	Alimentos
1 (fraco)	■ Gratinados altos ■ Soufflés
2 (médio)	■ Gratinados rasos ■ Peixe
3 (forte)	■ Salsichas ■ Tosta

9.2 Regular o grelhador

1. Respeite as indicações de segurança. → *Página 4*
2. Respeite as indicações para evitar danos materiais. → *Página 6*

3. Prima .
- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.
4. Prima .
- ✓ O visor apresenta os modos de funcionamento.
5. Selecione o modo de funcionamento  com < ou >.
6. Prima .
- ✓ O visor apresenta o valor recomendado "Grelhar" 3.
7. Regule a potência do grelhador pretendida com a tecla tátil < ou >.
 - ✓ O visor apresenta a potência e um tempo de duração recomendado.
8. Prima .
9. Regule o tempo de duração pretendido com < ou >.
10. Prima .
 - ✓ O aparelho começa a funcionar.
 - ✓ O tempo de duração começa a decrescer no visor.
 - ✓ Quando terminar o tempo de duração, ouve-se um sinal.
11. Para terminar antecipadamente o sinal, prima .
12. Desligar o aparelho com .

Notas

- Se premir em $\ominus$, o visor mostra por breves instantes a função de temporizador. Para ocultar imediatamente a função de temporizador, prima novamente em $\ominus$.
- Se abrir a porta do aparelho a meio, a ventoinha de arrefecimento pode continuar a funcionar.

9.3 Alterar o tempo de duração

Pode alterar o tempo de duração a qualquer momento.

- Altere o tempo de duração com $\langle$ ou $\rangle$.
- ✓ O funcionamento é retomado.

9.4 Alterar a potência do grelhador

Pode alterar a potência do grelhador durante o funcionamento.

1. Mude para o grelhador com $\wedge$.
 2. Regule a potência do grelhador pretendida com a tecla tátil $\langle$ ou $\rangle$.
- ✓ O tempo de duração permanece inalterado.
 - ✓ O funcionamento é retomado.

Nota: Ao mudar o modo de funcionamento de grelhador para funcionamento combinado e vice-versa, o aparelho entra no modo de pausa. O funcionamento não é retomado. Para mudar o modo de funcionamento, prosseguir o funcionamento com $\triangleright$ II.

10 Funcionamento combinado com micro-ondas

Para encurtar o tempo de cozedura, pode utilizar o grelhador em combinação com o micro-ondas. Podem ser seleccionadas as seguintes potências do micro-ondas:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

10.1 Regular o funcionamento combinado com micro-ondas

1. Respeite as indicações de segurança.
 2. Respeite as indicações para evitar danos materiais.
 3. Prima $\ominus$.
- ✓ O aparelho está pronto a funcionar.
4. Prima $\boxplus$.
- ✓ O visor apresenta os modos de funcionamento.
5. Selecione o modo de funcionamento $\approx$ com $\langle$ ou $\rangle$.
 6. Prima $\sim$.
- ✓ O visor apresenta o valor recomendado "Grelhar" 3.
7. Regular o funcionamento combinado pretendido com $\langle$ ou $\rangle$.
- ✓ O visor apresenta o funcionamento combinado pretendido e um tempo de duração recomendado.
8. Prima $\sim$.
 9. Regule o tempo de duração pretendido com $\langle$ ou $\rangle$.
 10. Prima $\triangleright$ II.
- ✓ O aparelho começa a funcionar.
 - ✓ O tempo de duração começa a decrescer no visor.

- ✓ Quando terminar o tempo de duração, ouve-se um sinal.

11. Para terminar antecipadamente o sinal, prima $\ominus$.

12. Desligar o aparelho com $\ominus$.

Nota: Se premir em $\ominus$, o visor mostra por breves instantes a função de temporizador. Para ocultar imediatamente a função de temporizador, prima novamente em $\ominus$.

10.2 Alterar o tempo de duração

Pode alterar o tempo de duração a qualquer momento.

- Altere o tempo de duração com $\langle$ ou $\rangle$.
- ✓ O funcionamento é retomado.

10.3 Alterar o funcionamento combinado com micro-ondas

Pode alterar a potência do grelhador durante o funcionamento.

1. Mudar para o funcionamento combinado com $\wedge$.
 2. Regular o funcionamento combinado pretendido com $\langle$ ou $\rangle$.
- ✓ O tempo de duração permanece inalterado.
 - ✓ O funcionamento é retomado.

Nota: Ao mudar o modo de funcionamento de grelhador para funcionamento combinado e vice-versa, o aparelho entra no modo de pausa. O funcionamento não é retomado. Para mudar o modo de funcionamento, prosseguir o funcionamento com $\triangleright$ II.

11 Programas

Os programas auxiliam o seu aparelho durante a preparação de diferentes refeições e seleccionam automaticamente as regulações ideais.

11.1 Indicações sobre as regulações para refeições

Para obter um resultado de cozedura perfeito, observe estas indicações.

- Utilize apenas alimentos em perfeito estado.
- Utilize refeições ultracongeladas diretamente provenientes do congelador.

- Retire os alimentos da embalagem e pese-os. Se não for possível regular o peso exato no aparelho, arredonde-o para cima ou para baixo.
- Utilize apenas recipientes resistentes ao calor e adequados para micro-ondas, p. ex., de vidro ou cerâmica.
- Coloque os alimentos no forno frio.

Descongelação automática

- Congele os alimentos a -18°C , planos e nas porções certas.

- Coloque os alimentos congelados num recipiente raso, p. ex., num prato de vidro ou de porcelana.
- Os alimentos podem não estar totalmente descongelados após o fim do programa. No entanto, os alimentos podem continuar a ser preparados sem problemas.
- Ao descongelar carne ou aves, produz-se líquido. Ao virar, remova o líquido. Não o reutilize nem o faça entrar em contacto com outros alimentos.
- A carne picada que já está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
- As aves inteiras devem ser primeiro colocadas com a parte do peito sobre o recipiente e os pedaços de aves com a parte da pele.

Legumes

- Legumes frescos: corte em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, acrescente uma colher de sopa de água.
- Legumes congelados: são apenas adequados legumes branqueados e não pré-cozinhados. Os legumes ultracongelados com molhos à base de natas não são adequados. Adicione 1 a 3 colheres de sopa de água. Não acrescente água para preparar espinafres ou couve roxa.

Batatas

- Batatas cozidas: corte em pedaços do mesmo tamanho. Por cada 100 g, acrescente duas colheres de sopa de água e um pouco de sal.
- Batatas cozidas, com pele: utilize batatas com a mesma espessura. Lave-as e pique a casca. Coloque as batatas ainda húmidas num recipiente sem água.
- Batatas assadas no forno: utilize batatas com a mesma espessura. Lave-as, seque-as e pique a casca.

Arroz

- Não utilize arroz integral ou arroz em sacos de cozinhar.
- Adicione duas vezes a duas vezes e meia a quantidade de água ao arroz.

Aves

- Utilize apenas frango em pedaços à temperatura do frigorífico.

- Coloque o frango em pedaços sobre a grelha, com a parte da pele virada para cima.

Tempo de repouso

Algumas refeições necessitam ainda de um período de repouso no interior do aparelho, após o fim do programa.

Prato	Tempo de repouso
Legumes	aprox. 5 minutos
Batatas	aprox. 5 minutos Escoe previamente a água que se formou
Arroz	aprox. 5-10 minutos

11.2 Regular o programa

1. Prima .
✓ O aparelho está pronto a funcionar.
2. Prima .
✓ O visor apresenta os modos de funcionamento.
3. Selecione o modo de funcionamento  com < ou >.
4. Prima .
✓ O visor apresenta o primeiro programa.
5. Regule o programa pretendido com < ou >.
6. Prima .
✓ O visor apresenta um valor recomendado para o peso.
7. Regule o peso pretendido com < ou >.
8. Prima .
✓ O visor apresenta a indicação de preparação.
9. Prima .
✓ O aparelho começa a funcionar.
✓ O tempo de duração começa a decrescer no visor.
10. Se, durante o programa, surgirem no visor indicações para virar ou mexer:
 - Abrir a porta do aparelho.
 - Distribua, mexa ou vire os alimentos.
 - Feche a porta do aparelho.
 - Prima .

Nota: Mesmo que não vire ou mexa a refeição, o programa continua normalmente até ao fim. Os programas calculam o tempo de duração.

11.3 Tabela de programas

Os programas permitem-lhe preparar alimentos de forma simples. Basta seleccionar o programa e introduzir o peso dos alimentos. O programa encarrega-se de realizar a regulação ideal.

Descongelar

Prato	Alimentos adequados	Faixa de peso em kg	Loiça/acessórios
Descongelar pão ¹	Pão, inteiro, redondo ou alongado, pão em fatias, bolos de massa batida, bolos de massa lêveda, bolos de fruta, bolos sem cobertura, natas ou gelatina	0,20 – 1,50	Recipiente raso, aberto Base do aparelho

¹ Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

Prato	Alimentos adequados	Faixa de peso em kg	Loiça/acessórios
Descongelar carne ¹	Assados, pedaços de carne planos, carne picada, frango	0,20 – 2,00	Recipiente raso, aberto Base do aparelho
Descongelar peixe ¹	Peixe inteiro, filetes de peixe, postas de peixe	0,10 – 1,00	Recipiente raso, aberto Base do aparelho

¹ Ter atenção ao sinal para virar os alimentos.

Cozinhar

Prato	Alimentos adequados	Faixa de peso em kg	Loiça/acessórios
Legumes, frescos ¹	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, alho francês, pimentos, curgetes	0,15 – 1,00	Recipiente fechado Base do aparelho
Legumes, congelados ¹	Couve-flor, brócolos, cenouras, rábano, couve roxa, espinafres	0,15 – 1,00	Recipiente fechado Base do aparelho
Batatas cozidas	Batatas com ou sem casca, batatas aos pedaços do mesmo tamanho	0,20 – 1,00	Recipiente fechado Base do aparelho
Arroz ¹	Arroz agulha	0,05 – 0,30	Recipiente alto, fechado Base do aparelho
Batatas assadas ¹	Batatas com casca, aprox. 6 cm de espessura	0,20 – 1,50	Grelha Base do aparelho

¹ Ter atenção ao sinal para mexer os alimentos.

Funcionamento combinado

Prato	Alimentos adequados	Faixa de peso em kg	Loiça/acessórios
Lasanha, ultracongelada	Lasanha ou um soufflé ultracongelado semelhante	0,30 – 1,00	Recipiente aberto
Frango em pedaços, fresco	Pernas de frango, meio frango	0,50 – 1,80	Assadeira de vidro e grelha

12 Temporizador

Pode definir um tempo do temporizador, após o qual soa um sinal. Pode regular um tempo do temporizador de, no máximo, 24 horas.

A função decorre independentemente do funcionamento e de outras funções de tempo. O sinal do temporizador distingue-se de outros sinais.

12.1 Regular o temporizador

1. Prima .

✓ O visor apresenta o temporizador.

2. Regular o tempo de temporizador com < ou >.

3. Prima .

O temporizador também inicia o seu funcionamento automaticamente após alguns segundos.

✓ O tempo do temporizador transcorre.

✓ Após um breve período de tempo, a indicação regressa ao início.

✓ Se um modo de funcionamento estiver em curso, o visor apresenta também um símbolo de despertador. Se o aparelho estiver desligado, o visor apresenta o tempo do temporizador e um símbolo de despertador.

✓ Uma vez terminado o tempo do temporizador, soa um sinal.

4. Para terminar antecipadamente o sinal, prima .

12.2 Alterar o temporizador

1. Prima .

✓ O visor apresenta o temporizador.

2. Alterar o tempo do alarme com < ou >.

Nota: O temporizador permanece visível no visor, quando o aparelho está desligado.

Se estiver em curso um modo de funcionamento, pode seleccionar o temporizador com . O tempo do temporizador está em destaque durante algum tempo. Pode alterar o tempo do temporizador.

12.3 Cancelar o temporizador

► Reponha o tempo do temporizador.

✓ Depois de aceite, o símbolo deixa de estar aceso.

13 Regulações base

Pode ajustar as regulações base do seu aparelho às suas necessidades.

13.1 Alterar a regulação base

1. Prima .
2. Prima .
3. Selecione "Regulações"  com  ou .
4. Navegue para a próxima linha com .
5. Selecione regulação com .
6. Se necessário, navegue com  para a próxima linha.
7. Selecione regulação com .
8. Prima .
9. Para memorizar a regulação, selecione "Guardar".

Nota: Após uma falha de energia, as alterações que efetuou às regulações base mantêm-se.

13.2 Vista geral das regulações base

Aqui encontra uma vista geral das regulações base e das definições de fábrica. As regulações base dependem das características do seu aparelho.

Notas

- As alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do painel têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só têm efeitos quando as memorizar.
- As alterações que efetuou às regulações base mantêm-se mesmo após uma falha de energia. Após uma falha de corrente, apenas terá de efetuar novamente as regulações da primeira colocação em funcionamento.
→ "Primeira colocação em funcionamento", Página 9

Regulações base	Seleção
Idioma	Regular "Idioma"
Hora	Regular "Hora"
Data	Regular "Data"
¹ Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)	

Regulações base	Seleção
Sinal sonoro	Tempo de duração curto Tempo de duração médio ¹ Tempo de duração longo
Som das teclas	Desligado ¹ Ligado
Luminosidade do visor	Luminosidade do visor é regulável em 5 níveis Nível 3 ¹
Indicação das horas	Digital + Data Digital Desligar ¹
Escurecimento noturno	Desligado ¹ Ligado (visor escurecido entre as 22:00 e as 06:00 horas)
Modo de demonstração	Desligado ¹ Desligado (indicado apenas nos primeiros 3 minutos após uma reposição ou a primeira colocação em funcionamento)
Regulações de fábrica	Repor Não repor ¹

¹ Definição de fábrica (pode divergir consoante o tipo de aparelho)

Nota: Alterações das regulações relativas ao idioma, ao som das teclas e à luminosidade do visor têm efeitos imediatos. Todas as outras regulações só depois de memorizadas.

13.3 Alterar a hora

1. Prima .
2. Prima .
3. Selecione "Regulações"  com  ou .
4. Navegue para a próxima linha com .
5. Selecione a "Hora" com .
6. Se necessário, navegue com  para a próxima linha.
7. Altere a "Hora" com .
8. Prima .
9. Para memorizar a regulação, selecione "Guardar".

14 Limpeza e manutenção

Para que o seu aparelho se mantenha durante muito tempo operacional, deve proceder a uma limpeza e manutenção cuidadosa do mesmo.

14.1 Produto de limpeza

Utilize apenas produtos de limpeza adequados.

AVISO – Risco de choque elétrico!

A penetração de humidade pode provocar choques elétricos.

- ▶ Não utilizar aparelhos de limpeza a vapor ou de alta pressão para limpar o aparelho.

ATENÇÃO!

Produtos de limpeza inadequados danificam as superfícies do aparelho.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza agressivos ou abrasivos.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza com elevado teor de álcool.
- ▶ Não utilizar esfregões de palha-de-aço ou esponjas abrasivas.
- ▶ Não utilizar produtos de limpeza especiais para limpeza a quente.

- ▶ Apenas utilizar produtos limpa-vidros, produtos de limpeza de aço inoxidável e o raspador para vidros, se as instruções de limpeza os recomendarem para a peça em causa.

Panos esponja novos contêm resíduos resultantes da produção.

- ▶ Lavar bem os panos esponja novos, antes de os utilizar.

Consulte nas instruções de limpeza individuais que produtos de limpeza são adequados para cada uma das superfícies e peças.

14.2 Limpar o aparelho

Limpe o aparelho conforme especificado, para que as diferentes peças e superfícies não sejam danificadas devido a uma limpeza errada ou a produtos de limpeza inadequados.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Durante a utilização, o aparelho e as peças que podem ser tocadas ficam quentes.

- ▶ Recomenda-se que tenha cuidado, para evitar tocar em elementos de aquecimento.
- ▶ Crianças novas, com menos de 8 anos, têm de ser mantidas afastadas.

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

Os restos de comida soltos, gorduras e molhos de assados podem inflamar-se.

- ▶ Antes de utilizar, remova a sujidade grosseira do interior do aparelho, dos elementos de aquecimento e dos acessórios.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

O vidro riscado da porta do aparelho pode rachar.

- ▶ Não utilize produtos de limpeza abrasivos ou raspadores metálicos afiados para a limpeza do vidro da porta do aparelho, pois poderá riscar a superfície.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 15*
2. Respeite as indicações relativas à limpeza dos componentes do aparelho ou de superfícies.
3. Salvo indicação contrária:
 - Limpe os componentes do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.
 - Seque com um pano macio.

14.3 Limpar o interior do aparelho

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o interior do aparelho.

- ▶ Não utilize spray para fornos, produtos abrasivos ou outros produtos limpa-fornos agressivos.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 15*
2. Limpe com solução quente à base de detergente ou água e vinagre.
3. Em caso de forte sujidade, utilize um produto limpa-fornos.
Utilize o produto limpa-fornos apenas com o interior do aparelho frio.

Dica: Para eliminar odores desagradáveis, aqueça uma chávena de água com alguns gotas de sumo de limão durante 1 a 2 minutos com potência máxima de micro-ondas. Para evitar uma ebulição retardada, coloque sempre uma colher no recipiente.

4. Limpe o interior do aparelho com um pano macio.
5. Deixe secar o interior do aparelho com a porta aberta.

14.4 Limpar a frente do aparelho

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar a parte frontal do aparelho.

- ▶ Não limpe com limpa-vidros, com raspador metálico ou com raspadores para vidros.
- ▶ Para evitar corrosão em frentes de aço inoxidável, remova de imediato manchas de calcário, manchas de gordura, manchas de amido e manchas de clara de ovo.
- ▶ Nas superfícies em aço inoxidável, utilize um produto de conservação específico para aço inoxidável para superfícies quentes.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 15*
2. Limpe a frente do aparelho com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos.

Nota: Podem ocorrer pequenas diferenças de cor na frente do aparelho provocadas por diversos materiais, p. ex., vidro, plástico ou metal.

3. Em frentes de aparelho de aço inoxidável, aplique uma camada fina de produto de conservação de aço inoxidável com um pano macio.
Os produtos de conservação de aço inoxidável podem ser adquiridos junto da Assistência técnica ou no comércio especializado.
4. Secar com um pano macio.

14.5 Limpar o painel de comandos

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o painel de comandos.

- ▶ Nunca limpe o painel de comandos de forma a ficar molhado.

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 15*
2. Limpe o painel de comandos com um pano de microfibra ou um pano macio húmido.
3. Secar com um pano macio.

14.6 Limpeza dos acessórios

1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 15*
2. Amoleça os resíduos de alimentos queimados com um pano multiusos húmido e solução quente à base de detergente.
3. Limpe bem os acessórios com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos ou uma escova de limpeza.
4. Limpe a grelha com produto de limpeza para aço inoxidável ou na máquina de lavar loiça.
Em caso de forte sujidade, utilize uma bobina de aço inoxidável ou um produto limpa-fornos.

5. Secar com um pano macio.

14.7 Limpar os vidros da porta

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar os vidros da porta.

- ▶ Não utilize raspadores para vidros.
1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 15*
 2. Limpe os vidros da porta com um pano multiusos húmido e um produto limpa-vidros.
Nota: Sombras nos vidros da porta, semelhantes a estrias, são reflexos luminosos da iluminação do interior do aparelho.
 3. Secar com um pano macio.

14.8 Limpar o vedante da porta

ATENÇÃO!

Uma limpeza incorreta pode danificar o vedante da porta.

- ▶ Não limpe com um raspador metálico ou com um raspador para vidros.
 - ▶ Não utilizar produtos de limpeza abrasivos.
1. Observe as indicações relativas aos produtos de limpeza. → *Página 15*

2. Limpe o vedante da porta com uma solução quente à base de detergente e um pano multiusos macio.
3. Secar com um pano macio.

14.9 EasyClean

A assistência de limpeza é uma alternativa rápida intercalar à limpeza do interior do aparelho. A assistência de limpeza amolece a sujidade através da evaporação de solução à base de detergente. Depois disso é mais fácil remover a sujidade.

Regular a assistência de limpeza

1. Deite algumas gotas de detergente numa chávena com água.
2. Para evitar a ebulição retardada, coloque uma colher na chávena.
3. Coloque a chávena no centro do interior do aparelho.
4. Regule a potência de microondas de 600 W.
5. Regule um tempo de duração de 5 minutos.
6. Inicie o microondas.
7. Terminado o tempo de duração, mantenha a porta fechada por mais 3 minutos.
8. Limpe o interior do aparelho com um pano macio.
9. Deixe secar o interior do aparelho com a porta aberta.

15 Eliminar falhas

Pequenas anomalias no aparelho podem ser eliminadas pelo próprio utilizador. Antes de contactar a Assistência técnica, consulte as informações sobre a eliminação de anomalias. Isto permite evitar custos desnecessários.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Se o aparelho estiver avariado, contacte a Assistência técnica.
→ *"Assistência Técnica", Página 18*

⚠ AVISO – Risco de choque elétrico!

Reparações indevidas são perigosas.

- ▶ As reparações no aparelho apenas podem ser realizadas por técnicos qualificados.
- ▶ Para a reparação do aparelho só podem ser utilizadas peças sobresselentes originais.
- ▶ Se o cabo de alimentação deste aparelho sofrer algum dano, deverá ser substituído pelo fabricante ou pela sua Assistência Técnica, ou por um técnico devidamente qualificado para o efeito, para se evitarem situações de perigo.

15.1 Falhas de funcionamento

Avaria	Causa e diagnóstico
O aparelho não funciona.	A ficha do cabo de alimentação não está inserida. ▶ Ligue o aparelho à corrente elétrica.
	O fusível na caixa de fusíveis foi acionado. ▶ Verifique o fusível na caixa de fusíveis.
	Faltou a alimentação elétrica. ▶ Verifique se a iluminação ambiente ou outros aparelhos no mesmo espaço estão a funcionar.
	Falha de funcionamento 1. Desligue o disjuntor no quadro elétrico. 2. Volte a ligar o disjuntor após aprox. 10 segundos. ✓ Se a anomalia tiver sido única, a mensagem apaga-se. 3. Se a mensagem surgir novamente, contacte a Assistência técnica. No contacto deve indicar com precisão a mensagem de erro. → <i>"Assistência Técnica", Página 18</i>

Avaria	Causa e diagnóstico
Não é possível colocar o aparelho em funcionamento.	A porta do aparelho não está totalmente fechada. ► Feche a porta do aparelho.
Aparelho não aquece, no visor acende-se o símbolo 	O modo de demonstração está ativado. 1. Desligue o aparelho da corrente, desligando, por breves instantes, o disjuntor no quadro elétrico. 2. Desative o modo de demonstração num espaço de 3 minutos, nas regulações base.
A iluminação do interior do aparelho não funciona.	Iluminação do interior do aparelho está avariada ► Contacte a → "Assistência Técnica", Página 18.

15.2 Indicações no painel de indicações

Avaria	Causa e diagnóstico
No visor aparece a mensagem de erro "Exxx"	Ocorreu um erro. 1. Se o visor apresentar uma mensagem de erro, desligue e volte a ligar o aparelho. ✓ Se o visor deixar de apresentar a mensagem de erro, tratou-se de um problema pontual. 2. Se o visor continuar ou voltar a apresentar a mensagem de erro, contacte a assistência técnica e forneça o código de erro. 3. Se o visor apresentar a mensagem de erro E0532, abra e feche a porta do aparelho. 4. Se o visor apresentar a mensagem de erro E6501, desligue o aparelho e volte a ligá-lo após 10 minutos.

16 Eliminação

16.1 Eliminar o aparelho usado

Através duma eliminação compatível com o meio ambiente, podem ser reutilizadas matérias-primas valiosas.

1. Desligar a ficha de rede do cabo elétrico.
2. Cortar o cabo elétrico.
3. Elimine o aparelho de forma ecológica.
Para obter mais informações sobre os procedimentos atuais de eliminação, contacte o seu Agente Especializado ou os Serviços Municipais da sua zona.



Este aparelho está marcado em conformidade com a Directiva 2012/19/UE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

A directiva estabelece o quadro para a criação de um sistema de recolha e valorização dos equipamentos usados válido em todos os Estados Membros da União Europeia.

17 Assistência Técnica

Pode obter informações detalhadas sobre o período e as condições de garantia no seu país junto da nossa Assistência Técnica, do comerciante ou na nossa página web.

Se contactar a Assistência Técnica, deve ter à mão o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) do seu aparelho.

Os dados de contacto da Assistência Técnica encontram-se no registo de pontos de Assistência Técnica em anexo ou na nossa página web.

Este produto dispõe de fontes de luz da classe de eficiência energética E. As fontes de luz estão disponíveis como peça de reposição e só podem ser substituídas por pessoal especializado.

17.1 Número do produto (E-Nr.) e número de fabrico (FD)

Encontra o número de produto (E-Nr.) e o número de fabrico (FD) na placa de características do aparelho. Encontra a placa de características com os números quando abre a porta do aparelho.



Aponte os dados para ter sempre à mão os dados do seu aparelho e o número de telefone da Assistência Técnica.

18 Como obter bons resultados

Encontrará aqui as regulações adequadas, bem como os melhores acessórios e recipientes, para diferentes pratos. Adaptámos as recomendações na perfeição ao seu aparelho.

18.1 Como proceder da melhor forma

Aqui ficará a saber como proceder, passo a passo, para tirar o máximo proveito das recomendações de regulação. Receberá indicações a respeito de muitas refeições, com informações e dicas, para uma utilização e regulação ideais do aparelho.

Dica

Indicações de preparação

- As regulações recomendadas aplicam-se sempre ao interior do aparelho frio e vazio.
- Os tempos indicados nas visões gerais são meros valores de referência. Dependem da qualidade e da composição dos alimentos.

⚠ AVISO – Risco de queimaduras!

Os alimentos com casca ou pele firme podem rebentar durante o aquecimento, e até mesmo depois.

- ▶ Nunca coza ovos com casca nem aqueça ovos cozidos com casca.
- ▶ Nunca cozinhe moluscos e crustáceos no aparelho.
- ▶ No caso de ovos estrelados ou escalfados pique previamente as gemas.
- ▶ A casca ou pele dos alimentos com casca ou pele firme, p. ex., maçãs, tomates, batatas ou salsichas, pode rebentar. Pique a casca ou a pele antes de os aquecer.

ATENÇÃO!

Alimentos ácidos podem danificar a grelha

- ▶ Não ponha alimentos ácidos, como fruta ou alimentos para grelhar condimentados com uma marinada ácida, diretamente em cima da grelha.

Descongelo com micro-ondas

Nota:

Indicações de preparação

- Congelar os alimentos planos.
- Utilize recipientes abertos e próprios para micro-ondas.
- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Entretanto mexa ou vire os alimentos 2 a 3 vezes. Ao virar, remova o líquido resultante da descongelação.
- Ao descongelar carne ou aves, produz-se líquido. Ao virar, remova o líquido. Não o reutilize nem o faça entrar em contacto com outros alimentos.
- A carne picada que já está descongelada deve ser retirada depois de ter sido virada.
- Ao virar, separar as partes descongeladas.
- Deixe repousar os alimentos durante 10-60 minutos após o descongelamento.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Carne inteira, com e sem osso	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 15-25 min

¹ Virar várias vezes o alimento.

² Ao virar, separar as partes descongeladas.

³ Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

⁴ Remover a embalagem por completo.

⁵ Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

⁶ Separar os pedaços de bolo uns dos outros.

Nota: Informação para pessoas alérgicas ao níquel

Pequenas quantidades de níquel podem, em casos raros, passar para os alimentos.

1. Antes da utilização, retire do interior do aparelho os recipientes de que não necessita.
2. Selecione um alimento pretendido a partir das recomendações de regulação.
3. Coloque o alimento num recipiente adequado.
4. Coloque o recipiente no centro da base do aparelho.
Desta forma, as micro-ondas conseguem chegar aos alimentos por todos os lados.
5. Regule o aparelho de acordo com as recomendações de regulação.
Regule primeiro o tempo de duração mais curto. Se for necessário, prolongue o tempo de duração.
6. Ao retirar recipientes quentes do interior do aparelho, utilize pegas.

18.2 Descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

O tempo de duração depende do recipiente e da temperatura, bem como da composição e da quantidade dos alimentos. Por isso, a tabela contém intervalos de referência. Experimente utilizar primeiro um valor mais baixo e, se necessário, da próxima vez regule um mais elevado. Pode acontecer que tenha quantidades que não correspondem às indicadas nas tabelas. Para isso existe uma fórmula empírica: dobro da quantidade - quase o dobro do tempo, metade da quantidade - metade do tempo.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Carne inteira, com e sem osso	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min ¹ 2. 20-30 min ¹
Carne inteira, com e sem osso	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min ¹ 2. 25-30 min ¹
Carne em pedaços ou fatias	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min ² 2. 5-10 min
Carne em pedaços ou fatias	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 min ² 2. 10-15 min
Carne em pedaços ou fatias	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min ² 2. 10-15 min
Carne mista picada	200 g	90 W	10-15 min ¹
Carne mista picada	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min ¹ 2. 10-15 min
Carne mista picada	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 10-15 min
Aves ou pedaços de aves	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 10-15 min
Aves ou pedaços de aves	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min ¹ 2. 20-25 min
Filete de peixe, posta de peixe ou fatias de peixe	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Peixe inteiro	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min ¹ 2. 10-15 min
Peixe inteiro	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 15-20 min
Legumes, p. ex., ervilhas	300 g	180 W	10-15 min ³
Fruta, p. ex., framboesas	300 g	180 W	6-9 min ³
Fruta, p. ex., framboesas	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min 2. 5-10 min ³
Manteiga, descongelar ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min ⁴ 2. 1-2 min
Manteiga, descongelar ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min 2. 2-4 min
Pão inteiro	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min ¹ 2. 5-10 min
Pão inteiro	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min ¹ 2. 10-20 min
Bolo, seco, p. ex., bolo de massa batida ^{5, 6}	500 g	90 W	10-15 min
Bolo, seco, p. ex., bolo de massa batida ^{5, 6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 10-15 min
Bolo, suculento, p. ex., bolo de fruta, cheesecake ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min 2. 15-20 min
Bolo, suculento, p. ex., bolo de fruta, cheesecake ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min 2. 15-20 min

¹ Virar várias vezes o alimento.

² Ao virar, separar as partes descongeladas.

³ Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

⁴ Remover a embalagem por completo.

⁵ Descongele apenas bolos sem cobertura, natas, gelatina ou creme.

⁶ Separar os pedaços de bolo uns dos outros.

Dicas para voltar a congelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas

Tenha em atenção estas dicas para obter bons resultados ao descongelar, aquecer e cozinhar com micro-ondas.

Problemas	Dica
O seu cozinhado está demasiado seco.	- Reduza o tempo de duração ou selecione uma potência do micro-ondas inferior. - Tape o cozinhado e adicione mais líquido.
Após o fim do tempo, o prato ainda não está descongelado, aquecido ou cozinhado.	Prolongue o tempo de duração. As quantidades maiores e os cozinhados altos necessitam de mais tempo.

Problemas	Dica
Após o fim do tempo, o seu cozinhado ainda não está pronto no interior, embora esteja demasiado quente por fora.	- Mexa de vez em quando. - Reduza a potência do micro-ondas e prolongue o tempo de duração.
Após o descongelamento, a sua carne ou aves ainda não estão descongeladas por dentro, embora já estejam cozidas por fora.	- Reduza a potência do micro-ondas. - Vire várias vezes os alimentos descongelados grandes.

18.3 Aquecer

O seu aparelho permite-lhe aquecer alimentos.

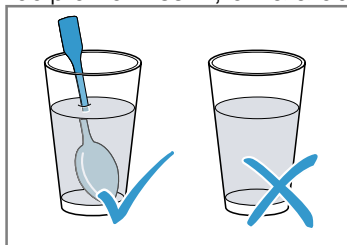
Aquecer com micro-ondas

Observe as recomendações de regulação para aquecer com micro-ondas.

⚠ AVISO – Risco de escaldadura!

Ao aquecer líquidos, pode ocorrer uma ebulição retardada. Ou seja, o líquido pode alcançar o ponto de ebulição sem que surjam as típicas bolhas de vapor. Aconselha-se cuidado ao agitar o recipiente, ainda que ligeiramente. O líquido quente pode subitamente deitar por fora e salpicar.

- ▶ Ao aquecer, coloque sempre uma colher dentro do recipiente. Assim, evita a ebulição retardada.



ATENÇÃO!

Em caso de contacto entre o metal e a parede do interior do aparelho, surgem faíscas que podem danificar o aparelho ou destruir o vidro interior da porta.

- ▶ O metal, p. ex., a colher dentro do copo, tem de ficar afastado, pelo menos, 2 cm das paredes do interior do aparelho e do interior da porta.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas. Retire a refeição pronta da embalagem.
- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2-3 vezes.
- Deixe repousar os alimentos durante 2-5 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)		600 W	5-8 min
Bebidas ¹	125 ml	900 W	0,5-1 min ^{2, 3}
Bebidas ¹	200 ml	900 W	1-2 min ^{2, 3}
Bebidas ¹	500 ml	900 W	3-4 min ^{2, 3}
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ⁴	50 ml	360 W	aprox. 0,5 min ^{5, 6}
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ⁴	100 ml	360 W	0,5-1 min ^{4, 6}
Comida para bebés, p. ex., biberões de leite ⁴	200 ml	360 W	1-2 min ^{4, 6}

¹ Colocar uma colher no copo.

² Não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas.

³ Verificar, de vez em quando, o alimento.

⁴ Aquecer comida para bebés sem tetina ou tampa.

⁵ Agitar sempre bem o alimento depois de aquecer.

⁶ Verificar sempre a temperatura.

⁷ Separar as fatias de carne umas das outras.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Sopa, 1 tigela	175 g cada	600 W	1-2 min
Sopa, 2 tigelas	175 g cada	600 W	2-3 min
Carne com molho ⁷	500 g	600 W	7-10 min
Guisado	400 g	600 W	5-7 min
Guisado	800 g	600 W	7-8 min
Legumes, 1 dose	150 g	600 W	2-3 min
Legumes, 2 doses	300 g	600 W	3-5 min

¹ Colocar uma colher no copo.

² Não aquecer demasiado as bebidas alcoólicas.

³ Verificar, de vez em quando, o alimento.

⁴ Aquecer comida para bebés sem tetina ou tampa.

⁵ Agitar sempre bem o alimento depois de aquecer.

⁶ Verificar sempre a temperatura.

⁷ Separar as fatias de carne umas das outras.

Aquecer alimentos ultracongelados com micro-ondas

Observe as recomendações de regulação para aquecer com micro-ondas.

Nota:

Indicações de preparação

- Utilize recipientes fechados e próprios para micro-ondas. Para cobrir, também pode utilizar um prato ou uma folha especial para micro-ondas. Retire a refeição pronta da embalagem.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- Entretanto, mexa ou vire os alimentos 2-3 vezes.
- Deixe repousar os alimentos durante 2-5 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Reduza no sal e temperos.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Menu, refeição confeccionada, refeição pronta (2-3 componentes)	300-400 g	600 W	8-13 min
Sopa	400 g	600 W	8-12 min
Guisados	500 g	600 W	10-15 min
Fatias ou pedaços de carne com molho, p. ex., carne de vaca estufada	500 g	600 W	10-15 min
Peixe, p. ex., filletes	400 g	600 W	10-15 min
Pratos no forno, p. ex., lasanha, cannelloni	450 g	600 W	10-15 min
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa ¹	250 g	600 W	3-7 min
Acompanhamentos, p. ex., arroz, massa ¹	500 g	600 W	8-12 min
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras ¹	300 g	600 W	7-11 min
Legumes, p. ex., ervilhas, brócolos, cenouras ¹	600 g	600 W	14-17 min
Espinafres com natas ²	450 g	600 W	10-15 min

¹ Adicionar um pouco de líquido ao alimento.

² Cozinhar o alimento sem adição de água.

18.4 Cozinhar

O seu aparelho permite-lhe cozinhar refeições.

Cozinhar com micro-ondas

Nota:

Indicações de preparação

- Coloque o recipiente na base do aparelho.
- Distribua os alimentos no recipiente de forma plana. Os alimentos planos levam menos tempo a cozinhar do que os mais altos.
- Utilize recipientes fechados próprios para micro-ondas. Para tapar também pode usar um prato ou uma cobertura para micro-ondas. Retire as refeições prontas da embalagem.
- O sabor próprio dos alimentos permanece inalterado. Reduza no sal e temperos.
- Deixe repousar os alimentos durante 2 a 5 minutos após o aquecimento.
- Os alimentos libertam calor para o recipiente. O recipiente pode ficar muito quente. Utilize pegas de cozinha.
- Se a embalagem indicar uma potência superior a 600 W para a cozedura de alimentos, utilize mesmo assim no máximo 600 W. Se necessário, prolongue o tempo indicado até obter o resultado pretendido.

Alimentos	Peso	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Frango inteiro, fresco, sem miúdos ¹	1200 g	600 W	25 – 30 min
Filete de peixe, fresco	400 g	600 W	7 – 12 min
Legumes, frescos ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6 – 10 min
Legumes, frescos ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min
Batatas ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8 – 10 min
Batatas ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min
Batatas ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15 – 22 min
Arroz ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min 2. 12 – 15 min
Arroz ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min 2. 15 – 18 min
Doces, p. ex., pudim (instantâneo) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 min
Fruta, compota ⁴	500 ml	600 W	9 – 12 min
Pipocas de micro-ondas ⁶	1 saco de 100 g	600 W	2,5 – 3,5 min

¹ Vire os alimentos após 1/2 do tempo total.

² Corte os legumes em pedaços do mesmo tamanho.

³ Adicionar um pouco de água ao alimento.

⁴ Mexer cuidadosamente, de vez em quando, o alimento.

⁵ Adicione o dobro da quantidade de líquido.

⁶ Coloque o saco das pipocas sempre sobre um prato de vidro. Respeite as instruções do fabricante.

Pudim instantâneo

AVISO – Risco de queimaduras!

Os alimentos aquecidos emitem calor. Os recipientes podem ficar quentes.

- Use sempre uma pega de cozinha para retirar os recipientes ou acessórios do interior do aparelho.
- 1. Numa taça alta própria para micro-ondas, misture um pacote de pó para pudim com açúcar e um pouco de leite, de acordo com o indicado na embalagem, de modo a não deixar grumos.

- 2. Adicione o resto do leite e mexa mais uma vez.
- 3. Coloque a taça no interior do aparelho e feche a porta do aparelho.
- 4. Regule o aparelho em conformidade com as recomendações de regulação.
- 5. Mexa pela primeira vez após 3 minutos. Depois volte a mexer sempre a cada minuto até obter a consistência desejada.
O tempo de duração depende da temperatura do leite e do recipiente usado.

18.5 Grelhar

Grelhe os alimentos que pretende que fiquem estaladiços.

Grelhar

Grelhe os alimentos que pretende que fiquem crocantes.

Nota:

Indicações de preparação

- Grelhe sempre com a porta do aparelho fechada.
- Não pré-aquecer.
- Utilize peças a grelhar com pesos e espessuras semelhantes. Deste modo, alouram uniformemente e ficam suculentas.
- Coloque as peças a grelhar diretamente sobre a grelha.
- Vire as peças a grelhar com uma pinça para grelhados. Se espetar um garfo na carne, esta perde suco e ficará seca.
- Deite sal nos alimentos a grelhar só depois de estarem grelhados. O sal retira a água à carne.
- A carne escura, p. ex., de vaca, fica dourada mais depressa do que a carne clara, p. ex., de vitela ou de porco. Peças grelhadas de carne clara ou peixe ficam frequentemente pouco douradas à superfície. No entanto, o interior estará cozinhado e suculento.
- A resistência do grelhador está sempre a ligar-se e a desligar-se. Isso é normal. A frequência depende da potência do grelhador regulada.
- Pode haver produção de fumo enquanto grelha.

Alimentos	Quantidade	Peso	Nível do grelhador	Tempo de duração
Bifes do cachaço, aprox. 2 cm de espessura	3-4 unidades	aprox. 120 g cada	3 (forte)	1.º lado aprox. 15 min 2.º lado: aprox. 10-15 min
Salsichas para grelhar	4-6 unidades	aprox. 150 g cada	3 (forte)	1.º lado: aprox. 10-15 min 2.º lado: aprox. 10-15 min
Posta de peixe ¹	2-3 unidades	aprox. 150 g cada	3 (forte)	1.º lado aprox. 10 min 2.º lado: aprox. 10-15 min
Peixe, inteiro, p. ex., trutas ¹	2-3 unidades	aprox. 150 g cada	3 (forte)	1.º lado aprox. 15 min 2.º lado: aprox. 15-20 min
Pão de forma (torrar previamente)	2-6 fatias		3 (forte)	1.º lado aprox. 4 min 2.º lado: aprox. 4 min
Gratinar tostas	2-6 fatias		3 (forte)	consoante a cobertura: 5-10 min

¹ Unte previamente a grelha com óleo.

18.6 Grelhar em combinação com o micro-ondas

Para encurtar o tempo de cozedura, pode utilizar o grelhador em combinação com o micro-ondas.

Grelhar em combinação com o micro-ondas

Nota:

Indicações de preparação

- Coloque o recipiente sobre a grelha.
- Descongele previamente alimentos ultracongelados.
- Para assar, utilize uma forma alta. A preparação em recipientes fechados deixa o interior do aparelho mais limpo.
- Coloque frango, pedaços de frango e peito de pato com a pele virada para cima.

- Para pratos de forno e gratinados, utilize um recipiente grande e raso.
Em recipientes estreitos e altos, os alimentos demoram mais tempo a cozer e ficam mais escuros na parte de cima.
- Deixe os soufflés e gratinados repousar 5 minutos no aparelho desligado.
- Verifique se o recipiente cabe no interior do aparelho. O recipiente não pode ser demasiado grande.
- Antes de cortar, deixe a carne repousar 5-10 minutos.
Desse modo, o molho da carne distribui-se uniformemente e não escorre ao cortar.
- Regule sempre o tempo de cozedura máximo.
Verifique os alimentos após o mais curto dos tempos indicados.

Alimentos	Peso	Nível do grelhador	Potência do micro-ondas	Tempo de duração
Carne de porco para assar, p. ex., bife do cachaço ¹	aprox. 750 g	1 (fraca)	360 W	35 - 40 min.
Rolo de carne picada, no máx. 7 cm de altura	aprox. 750 g	2 (médio)	360 W	aprox. 25 min
Frango, cortado ao meio ²	aprox. 1200 g	3 (forte)	360 W	40 min
Pedaços de frango, p. ex., quartos de frango ²	aprox. 800 g	2 (médio)	360 W	20-25 min
Peito de pato ²	aprox. 800 g	3 (forte)	180 W	25-30 min.
Massa gratinada (à base de ingredientes pré-cozinhados) ³	aprox. 1000 g	1 (fraca)	360 W	25-30 min.
Gratinado de batatas (à base de batatas cruas), no máx. 3 cm de altura	aprox. 1000 g	2 (médio)	360 W	35 min
Peixe, gratinar	aprox. 500 g	3 (forte)	360 W	15 min
Soufflé de requeijão, no máx. 5 cm de altura	aprox. 1000 g	1 (fraca)	360 W	20-25 min

¹ Vire, de vez em quando, o alimento.

² Não virar o alimento.

³ Polvilhe o alimento com queijo.

18.7 Refeições de teste

Estas visões gerais foram elaboradas para institutos de ensaio, a fim de facilitar a verificação do aparelho de acordo com a norma EN 60350-1:2013 ou IEC 60350-1:2011 e a norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cozinhar com micro-ondas

Alimento	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min	Nota
Gemada com leite, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min 2. 8-10 min	Forma de pirex
Bolo simples, 475 g	600 W	7-9 min	Forma de pirex com Ø 22 cm
Rolo de carne picada, 900 g	600 W	25-30 min	Forma de pirex com Ø 28 cm comprida

Descongelo com micro-ondas

Recomendações de regulação para descongelar com micro-ondas.

Alimento	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min	Nota
Carne, 500 g	1. 180 W 2. 90 W ou programa "Descongelo carne"	1. 8 min 2. 7-10 min	Forma de pirex com Ø 24 cm

Cozinhar com micro-ondas e grelhador

Alimento	Potência do micro-ondas em W	Tempo de duração em min	Nota
Gratinado de batata, 1100 g	360 W + potência do grelhador 2	20-35 min	Forma de pirex redonda com Ø 22 cm
Bolos	-		Não recomendado
Frango, em metades, aprox. 1100 g	360 W + potência do grelhador 3	40-45 min	Grelha, assadeira de vidro

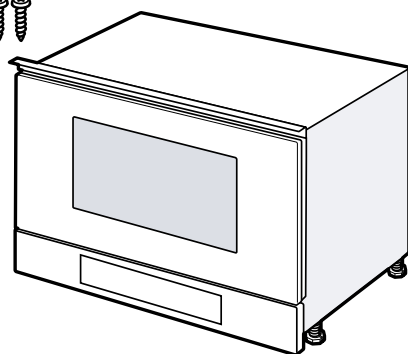
19 Instruções de montagem

Respeite estas informações durante a instalação do aparelho.



19.1 Âmbito de fornecimento

Depois de desembalar o aparelho, há que verificar todas as peças quanto a danos de transporte e se o material fornecido está completo.



19.2 Montagem segura

Respeite estas indicações de segurança quando montar o aparelho.

- Só com uma montagem especializada e em conformidade com as instruções de montagem, pode ser garantida a segurança

durante a utilização. O instalador é responsável pelo funcionamento correto no local de montagem.

- Examine o aparelho depois de o desembalar. Se forem detetados danos de transporte, não ligue o aparelho.
- Remova a embalagem e as películas auto-colantes do interior do aparelho e da porta antes da colocação em funcionamento.
- Observe as fichas de montagem para a instalação de acessórios.
- Os móveis de encastrar têm de ser resistentes a temperaturas até 90 °C e as frentes dos móveis adjacentes até 65 °C.
- Não monte o aparelho atrás de uma porta decorativa ou porta de móvel. Há risco de aquecimento excessivo.
- Realize os trabalhos de recorte no móvel antes da colocação do aparelho. Remova as aparas. A função dos componentes eléctricos pode ser prejudicada.
- Os aparelhos apenas podem ser ligados por técnicos concessionados. A garantia cessa em caso de danos provocados por uma ligação incorreta.

⚠ AVISO – Risco de ferimentos!

As peças que ficam acessíveis durante a montagem podem ter arestas afiadas e originar ferimentos de corte.

- Use luvas de proteção

⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de extensões do cabo elétrico e de adaptadores não homologados é perigosa.

- ▶ Não utilize cabos de extensão ou tomadas múltiplas.
- ▶ Se o cabo elétrico for muito curto, contacte a Assistência Técnica.

19.3 Móveis embutidos

Este aparelho destina-se apenas à montagem embutida. Este aparelho não foi concebido como aparelho de mesa ou para utilização no interior de um armário. O armário de embutir não deve possuir uma parede traseira por trás do aparelho. A altura mínima de montagem é de 850 mm. As ranhuras de ventilação e aberturas de entrada de ar não podem ser tapadas.

19.4 Ligação elétrica

Para poder efetuar a ligação elétrica do aparelho em segurança, respeite estas indicações.

⚠ AVISO – Perigo: magnetismo!

O aparelho contém ímanes permanentes. Estes podem afetar implantes eletrónicos, p. ex., pacemakers ou bombas de insulina.

- ▶ Os portadores de implantes eletrónicos devem manter uma distância mínima de 10 cm em relação ao aparelho.

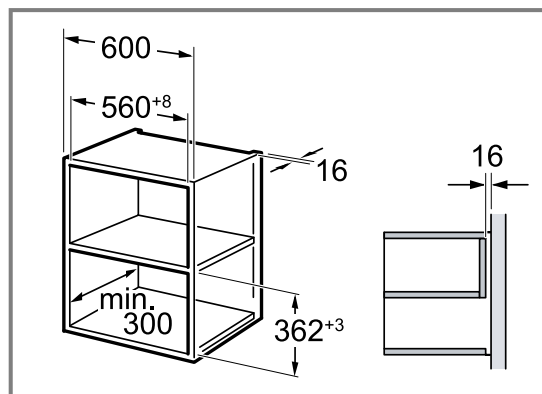
⚠ AVISO – Risco de incêndio!

A utilização de fichas múltiplas, réguas de tomadas ou extensões pode provocar um incêndio.

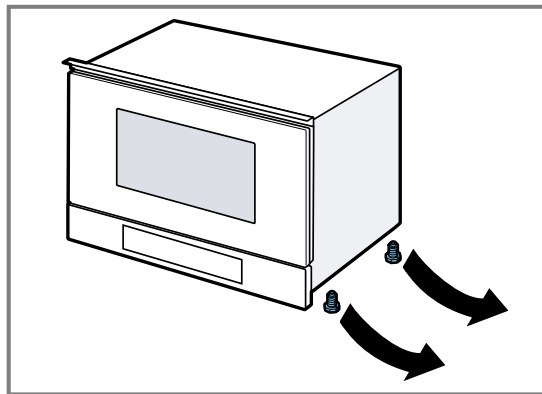
- ▶ Nunca utilizar fichas múltiplas, réguas de tomadas nem extensões.
- O aparelho está pronto a ser ligado à rede elétrica, podendo apenas ser ligado a uma tomada com ligação à terra, instalada em conformidade com as normas.
- A proteção tem de ser garantida de acordo com a indicação de potência presente na placa de características e com as normas locais.
- Uma tomada apenas pode ser colocada por um electricista qualificado, em conformidade com as normas aplicáveis.
- Se, após a montagem, a ficha deixar de estar acessível, tem de existir do lado da instalação um dispositivo de corte onipolar com uma separação mínima de 3 mm entre contactos.

19.5 Instalação num armário superior

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.

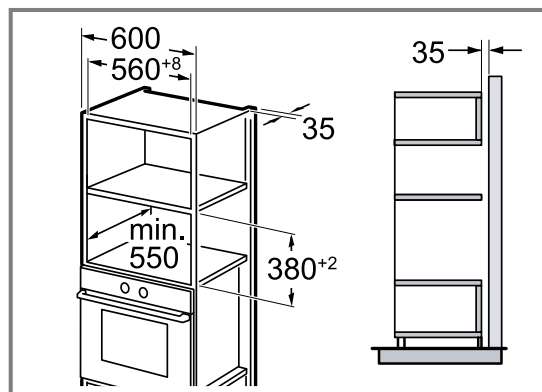


Montar o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas. Remover os pés de apoio.



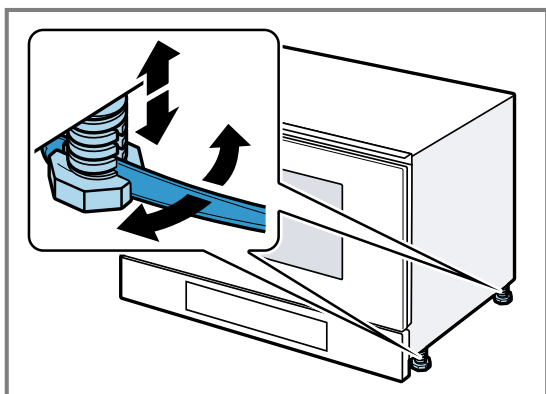
19.6 Montagem num armário vertical

Respeite as medidas de montagem e as distâncias de segurança no armário vertical.



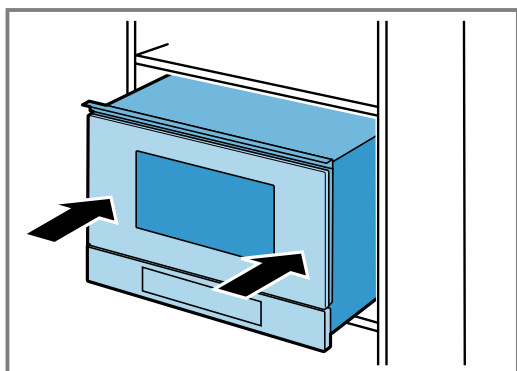
Montar o aparelho a uma altura máxima que permita retirar os acessórios sem problemas.

Regular os pés de apoio.



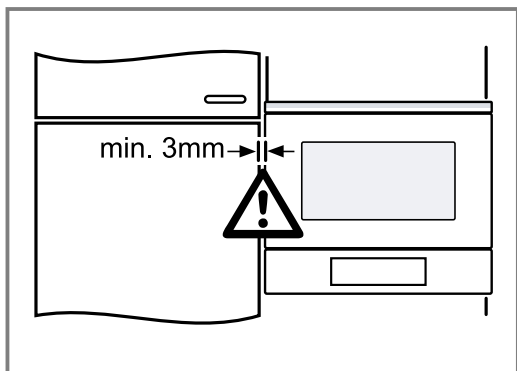
19.7 Montar o aparelho

1. Inserir o aparelho por completo.



Não dobrar, entalar nem passar o cabo de ligação sobre arestas vivas.

2. Verificar a distância em relação aos aparelhos adjacentes.

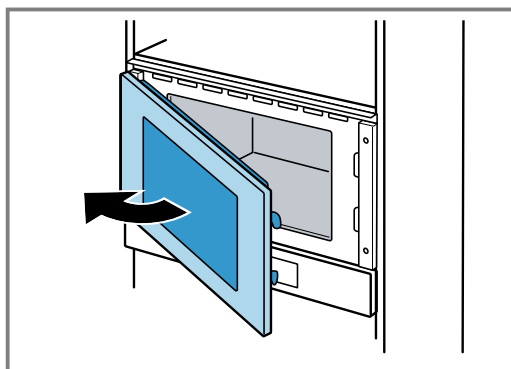


3. ATENÇÃO!

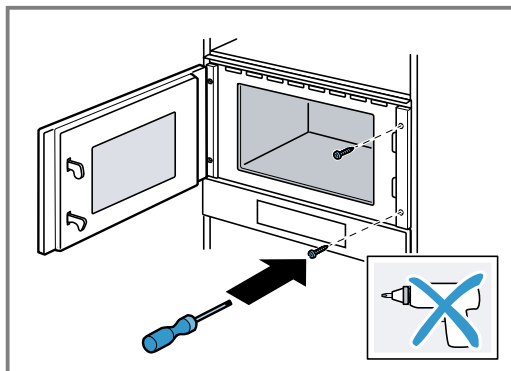
Ao abrir a porta do aparelho, este pode tombar para a frente.

- ▶ Manter o aparelho na posição ao abrir a porta do aparelho.

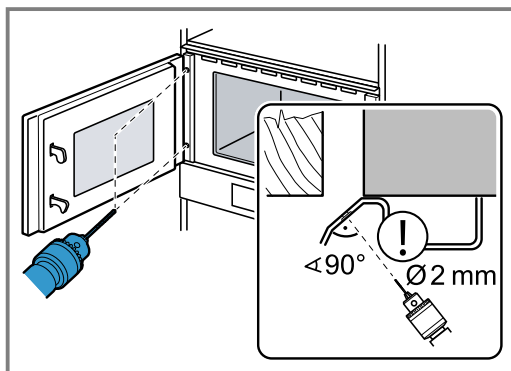
Abrir a porta do aparelho lentamente.



4. Aparafusar o aparelho ao móvel do lado oposto das dobradiças.



5. Abrir previamente os furos para o aparafusamento do lado das dobradiças no móvel.

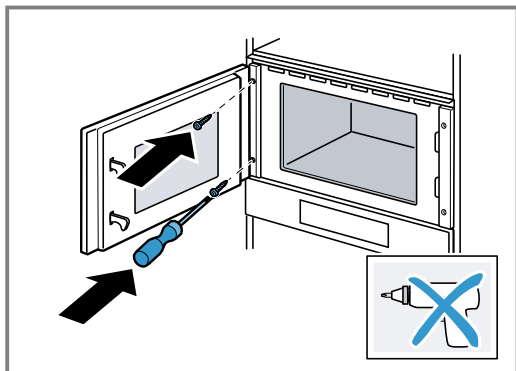


Cobrir as dobradiças da porta.

Utilizar uma broca para madeira com um diâmetro de 2 mm.

6. Remover as aparas do interior do aparelho.

7. Aparafusar o aparelho ao móvel do lado das dobradiças.



8. Remover a embalagem e as películas autocolantes do interior do aparelho e da porta.

19.8 Desmontar o aparelho

1. Desligar o aparelho da corrente.
2. Abrir a porta do aparelho.
3. Desaparafusar os painéis esquerdo e direito.
4. Desapertar os parafusos de fixação.
5. Levantar ligeiramente o aparelho e retirá-lo completamente para fora.

Table des matières

MANUEL D'UTILISATION

1	Sécurité.....	30
2	Prévention des dégâts matériels	34
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	35
4	Description de l'appareil.....	35
5	Accessoires.....	37
6	Avant la première utilisation	37
7	Utilisation	38
8	Micro-ondes.....	39
9	Gril	40
10	Fonctionnement combiné du micro-ondes	41
11	Programmes	41
12	Minuterie	43
13	Réglages de base.....	44
14	Nettoyage et entretien	45
15	Dépannage	46
16	Mise au rebut.....	47
17	Service après-vente	48
18	Comment faire.....	48
19	INSTRUCTIONS DE MONTAGE	55
19.2	Installation en toute sécurité.....	56

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- jusqu'à une altitude maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'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 adapté à un environnement domestique privé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

Insérez toujours correctement les accessoires dans le four.

→ "Accessoires", Page 37

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

Certaines pièces situées à l'intérieur de la porte de l'appareil peuvent présenter des arêtes coupantes.

- ▶ Portez des gants de protection.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 48

⚠ AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, p. ex. les stimulateurs cardiaques ou les pompes à insuline.

- ▶ Les porteurs d'un implant électronique doivent respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.

- ▶ Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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 les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, 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 réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire 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.

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

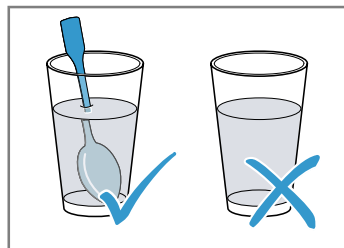
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

⚠ AVERTISSEMENT – 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. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. 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.



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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.

La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal 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 de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

Un mauvais nettoyage peut détruire la surface de l'appareil, réduire sa durée de vie et entraîner des situations dangereuses, telles que des fuites d'énergie de micro-ondes.

- ▶ Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.
- ▶ Veillez à ce que le compartiment de cuisson, la porte et la butée de porte restent toujours propres.

→ "Nettoyage et entretien", Page 45

Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson est endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper.

- ▶ Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le cadre en plastique de la porte est endommagé.
- ▶ Confier la réparation uniquement au 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.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans le compartiment de cuisson chaud et entraîner des dommages durables sur l'appareil. En cas de déflagration, la porte de l'appareil peut s'ouvrir et, le cas échéant, tomber. Les vitres des portes peuvent se briser et se fendre. La dépression qui en résulte peut entraîner une forte déformation du compartiment de cuisson vers l'intérieur.

- ▶ Ne faites pas chauffer de spiritueux (≥ 15 % vol.) à l'état non dilué (par ex. pour arroser des aliments).

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson.
- ▶ Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- ▶ Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.

En fonction du modèle d'appareil, les accessoires risquent de griffer la vitre de la porte en refermant la porte de l'appareil.

- ▶ Toujours veiller à insérer les accessoires jusqu'à la butée dans le compartiment de cuisson.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

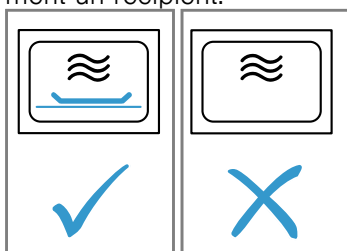
- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Si vous préparez du pop-corn au micro-ondes plusieurs fois d'affilée à une puissance trop élevée, vous risquez d'endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Entre chaque préparation, laissez l'appareil refroidir plusieurs minutes.
- ▶ Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- ▶ Réglez-le au maximum sur 600 W.
- ▶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

L'utilisation d'une vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages.

- ▶ Lorsque vous utilisez le gril ou le mode combiné avec le micro-ondes, utilisez uniquement de la vaisselle capable de résister à des températures élevées.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Ouvrir peu souvent la porte de l'appareil pendant son fonctionnement.

- La température du compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil n'a pas besoin de chauffer.

Masquer l'heure en mode veille.

- L'appareil vous économise de l'énergie en mode veille.

Remarque :

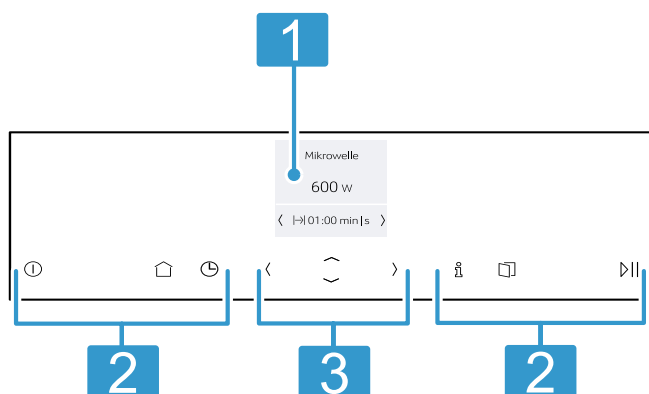
L'appareil consomme :

- max. 1 W en fonctionnement avec l'écran allumé
- max. 0,5 W en fonctionnement avec l'écran éteint

4 Description de l'appareil

4.1 Bandeau de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement. Selon le type d'appareil, les détails représentés sur la photo peuvent différer, p. ex. par sa couleur et sa forme.



1 Affichage

2 Touches tactiles

3 Élément de commande ShiftControl

Touches tactiles

Les touches tactiles sont des touches sensibles au toucher. Pour sélectionner une fonction, effleurez la touche correspondante.

Symbole	Touche tactile	Utilisation
ⓘ	marche/arrêt	Allumer ou éteindre l'appareil
⌂	Menu principal	Sélectionner les modes de fonctionnement et les réglages
⌚	Fonctions de temps	Régler la minuterie
ℹ	Informations	Afficher d'autres informations
🚪	Ouverture de porte automatique	Ouvrir la porte de l'appareil
⏸	démarrer/arrêter	Démarrer ou interrompre un fonctionnement

Remarque : Si ⓘ est allumé, effleurez ⓘ pour afficher des informations pendant quelques secondes.

Élément de commande ShiftControl

Les éléments de commande ShiftControl vous permettent de naviguer dans les lignes affichées et de sélectionner les réglages.

Les réglages que vous pouvez modifier ont des flèches droite et gauche.

Symbole	Touche tactile	Utilisation
⏪	À gauche	Se déplacer vers la gauche dans l'écran
⏩	À droite	Se déplacer vers la droite dans l'écran
⏴	En haut	Se déplacer vers le bas dans l'écran
⏵	En bas	Se déplacer vers le bas dans l'affichage

Remarque : Si vous maintenez les touches enfoncées, vous pouvez également faire défiler rapidement les valeurs de réglage. Lorsque vous relâchez le bouton, le défilement rapide s'arrête.

Écran

À l'écran sont affichés les valeurs de réglage actuelles, les sélections possibles ou des textes d'information.

Menu principal

Pour accéder au menu principal, appuyez sur ⌂.

Symbole	Description
🔥	Micro-ondes
🔥👤	Gril/fonctionnement combiné du micro-ondes
👤🔥	Programmes Préparer facilement des mets sélectionnés
⚙️	Réglages Adapter les réglages de l'appareil en fonction de ses besoins

4.2 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte est ouverte plus d'environ 5 minutes, l'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint.

Dans la plupart des modes de cuisson et avec la plupart des fonctions, l'éclairage du compartiment de cuisson reste allumé pendant le fonctionnement. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint lorsque l'appareil cesse de fonctionner.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe par les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil.

ATTENTION !

La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.

- Ne pas couvrir les fentes d'aération.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps. L'appareil reste froid lorsque l'appareil fonctionne en mode micro-ondes, le ventilateur de refroidissement se met cependant en

marche. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

Ouverture de porte automatique

Lorsque vous actionnez l'ouverture de porte automatique, la porte de l'appareil sort de ses gonds. Vous pouvez ouvrir entièrement la porte de l'appareil manuellement.

Remarques

- L'ouverture de porte automatique ne fonctionne pas en cas de panne de courant. Vous pouvez ouvrir la porte manuellement.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant son fonctionnement, celui-ci s'interrompt.
- Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le programme ne se poursuit pas automatiquement. Démarrez le fonctionnement.
- Si l'appareil reste éteint pendant une longue durée, la porte de l'appareil s'ouvre avec un certain retard.

5 Accessoires

Utilisez uniquement des accessoires d'origine. Ils ont été spécialement conçus pour votre appareil.

Accessoires	Utilisation
Grille	■ Grille combinée pour griller et faire gratiner ■ Grille combinée comme surface de dépôt pour récipient
Tablette en verre	■ Protection contre les éclaboussures lorsque vous faites des grillades directement sur la grille ■ Placer la grille sur la tablette en verre ■ Convient au micro-ondes

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service :

Après le raccordement électrique ou après une panne de courant prolongée, les réglages pour la première mise en service de l'appareil apparaissent.

Remarques

- Vous pouvez adapter ces réglages à tout moment dans les réglages de base.
→ "Réglages de base", Page 44
- Ouvrez et fermez la porte de l'appareil pour un contrôle interne avant la première mise en service et après chaque coupure de courant.

Régler la langue

1. Utilisez $\sim$ pour accéder à la ligne suivante.
2. Sélectionnez la langue avec $\langle$ ou $\rangle$.
3. Accédez à la ligne précédente à l'aide de $\wedge$.
4. Utilisez $\rangle$ pour sélectionner le prochain réglage.

Réglage de l'heure

1. Utilisez $\sim$ pour accéder à la ligne suivante.
2. Utilisez $\langle$ ou $\rangle$ pour sélectionner l'heure actuelle.
3. Utilisez $\sim$ pour accéder à la ligne suivante.
4. Utilisez $\langle$ ou $\rangle$ pour sélectionner les minutes actuelles.
5. Appuyez sur $\wedge$ jusqu'à ce que « Heure » apparaisse.
6. Utilisez $\rangle$ pour sélectionner le prochain réglage.

Remarque : Les

→ "Réglages de base", Page 44 permettent de définir si l'affichage indique l'heure et la date lorsque l'appareil est éteint.

Régler la date

1. Utilisez $\sim$ pour accéder à la ligne suivante.
2. Sélectionnez le jour actuel avec $\langle$ ou $\rangle$.
3. Utilisez $\sim$ pour accéder à la ligne suivante.
4. Sélectionnez le mois actuel avec $\langle$ ou $\rangle$.
5. Utilisez $\sim$ pour accéder à la ligne suivante.
6. Sélectionnez l'année actuelle avec $\langle$ ou $\rangle$.

7. Appuyez à plusieurs reprises sur $\wedge$ jusqu'à ce que « Date » apparaisse.
8. Validez les réglages avec $\rangle$.
- ✓ La première mise en service est terminée.

6.2 Nettoyer l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, d'accessoires ni d'autres objets.

2. Nettoyez les surfaces lisses du compartiment de cuisson avec un chiffon doux et humide.
3. Fermez la porte de l'appareil.
4. Aérez la pièce tant que l'appareil chauffe.
5. Réglez le gril sur la position 3.
6. Réglez la durée sur 15 minutes.
7. Laissez l'appareil refroidir.
8. Lorsque le compartiment de cuisson est froid, nettoyez les surfaces lisses avec du produit de nettoyage et un torchon.

6.3 Nettoyage des accessoires

- Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

7 Utilisation

7.1 Allumer l'appareil

- Allumez l'appareil avec $\odot$.
- ✓ L'écran affiche le logo Neff, puis la puissance maximale du micro-ondes.
- ✓ L'appareil est prêt à fonctionner.

7.2 Éteindre l'appareil

- Éteignez l'appareil avec $\odot$.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.
- ✓ L'écran affiche l'heure et la date.

Remarque : Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, éteignez-le. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

7.3 Démarrer le fonctionnement

- Démarrez le fonctionnement à l'aide de $\triangleright$ ll.
- ✓ L'écran affiche les réglages.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, l'appareil s'arrête de fonctionner et maintient l'écoulement du temps réglé. Si vous souhaitez redémarrer le fonctionnement, fermez la porte de l'appareil et appuyez sur $\triangleright$ ll.

7.4 Interrompre le fonctionnement

1. Appuyez sur $\triangleright$ ll.
- ✓ L'appareil interrompt le fonctionnement.

2. Pour supprimer tous les réglages, appuyez sur $\odot$.

Remarque : Si vous ouvrez la porte de l'appareil, l'appareil interrompt son fonctionnement. Après une interruption ou une annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

7.5 Régler un mode de fonctionnement

Lorsque vous allumez l'appareil, l'écran affiche le mode de fonctionnement par défaut réglé. Vous pouvez lancer immédiatement le mode de fonctionnement proposé ou régler un autre mode de fonctionnement.

1. Appuyez sur $\hat{\square}$.
- ✓ L'écran affiche les modes de fonctionnement.
2. Sélectionnez un mode de fonctionnement avec $\langle$ ou $\rangle$.
3. Utilisez $\sim$ pour accéder à la ligne suivante.
4. Sélectionnez le réglage avec $\langle$ ou $\rangle$.
Selon le mode de fonctionnement, d'autres réglages sont possibles.
5. Pour chaque autre réglage, utilisez $\sim$ pour accéder aux lignes suivantes.
6. Sélectionnez le réglage avec $\langle$ ou $\rangle$.
7. Appuyez sur $\triangleright$ ll.
- ✓ L'appareil se met en marche.

Remarque : Pour quitter le réglage actuel et accéder au niveau des modes de fonctionnement à l'appli, appuyez sur $\hat{\square}$.

8 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de cuire, réchauffer ou décongeler vos mets très rapidement.

8.1 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez un récipient et les accessoires appropriés.

Remarque : Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient.

Convient au micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes : ■ Verre ■ Vitrocéramique ■ Porcelaine ■ Plastique résistant aux températures ■ Céramique entièrement émaillée sans fissures	Ces matières laissent passer les microondes. Les micro-ondes n'endommagent pas les récipients résistants à la chaleur.
Couverts en métal	Remarque : Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

8.3 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et de leur utilisation.

Puissance du micro-ondes en watts	Durée maximale	Utilisation
90 W	1h30	Décongeler des aliments délicats.
180 W	1h30	Décongeler et poursuivre la cuisson d'aliments.
360 W	1h30	Cuire du poisson et de la viande et réchauffer des mets délicats.
600 W	1h30	Chauffer et cuire des mets.
900 W	30 minutes	Chauffer des liquides. La puissance maximale n'est pas prévue pour chauffer des mets.

Ne convient pas au micro-ondes

Récipients et accessoires	Motif
Les récipients en métal	Le métal ne laisse pas passer les microondes. Les mets ne s'échauffent presque pas.
Récipient à décor en or ou en argent	Les micro-ondes peuvent endommager les décors en or et en argent. Conseil : Vous pouvez utiliser le récipient si le fabricant garantit qu'il convient pour le micro-ondes.

8.2 Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes

Vérifiez l'aptitude d'un récipient au micro-ondes avec un test de récipient. Vous pouvez faire fonctionner l'appareil en mode micro-ondes sans mets uniquement pour un test de récipient.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- Ne jamais toucher les éléments chauds.
 - Éloigner les enfants.
1. Placez le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
 2. Régler l'appareil pendant ½ - 1 minute sur la puissance du micro-ondes maximale.
 3. Mettre l'appareil en marche.
 4. Contrôler le récipient plusieurs fois :
 - Si le récipient est froid ou tiède, il est appropriée pour le micro-ondes.
 - Si le récipient est chaud ou si des étincelles se produisent, interrompre le test de récipient. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

Valeurs de référence

Pour chaque puissance du micro-ondes, l'appareil propose une durée. Vous pouvez valider ou modifier la valeur de référence dans la plage respective.

8.4 Régler le micro-ondes

Lorsque vous allumez l'appareil, la puissance du micro-ondes maximale est toujours affichée comme suggestion.

1. Respectez les consignes de sécurité. → Page 32
2. Respectez les indications pour éviter tout dommage matériel. → Page 34
3. Respectez les remarques concernant les récipients et accessoires adaptés au micro-ondes. → Page 39
4. Appuyez sur .
 - ✓ L'appareil est opérationnel. L'écran affiche la puissance maximale du micro-ondes comme valeur par défaut. La puissance du micro-ondes peut être modifiée à tout moment.
5. Sélectionnez une puissance du micro-ondes avec  ou .
 - ✓ L'écran affiche la puissance du micro-ondes et une suggestion de durée.
6. Appuyez sur .
7. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche  ou .
8. Appuyez sur .
 - ✓ L'appareil se met en marche.
 - ✓ La durée s'écoule à l'affichage.
 - ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.

9. Pour mettre fin prématurément au signal, appuyez sur .
10. Éteignez l'appareil avec .

Remarques

- Si vous appuyez sur , l'écran affiche brièvement la fonction minuterie. Pour masquer immédiatement la fonction minuterie, appuyez de nouveau sur .
- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner si vous ouvrez entre-temps la porte de l'appareil.

8.5 Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- Modifiez la durée à l'aide de  ou .
- ✓ Le fonctionnement continue.

8.6 Modifier la puissance du micro-ondes

Vous pouvez modifier la puissance du micro-ondes pendant le fonctionnement.

1. Utilisez  pour passer à la puissance du micro-ondes.
2. Réglez la puissance du micro-ondes souhaitée à l'aide des touches  ou .
- ✓ La durée reste inchangée.
- ✓ Le fonctionnement continue.

Remarque : Si la durée réglée dépasse la durée maximale pour la puissance du micro-ondes de 900 W, l'appareil diminue automatiquement la durée. Le fonctionnement ne se poursuit pas. Démarrez le fonctionnement avec .

9 Gril

Avec le gril vous pouvez faire dorer ou gratiner vos mets. Vous pouvez utiliser le gril, soit seul, soit combiné aux micro-ondes.

9.1 Positions gril

Les positions gril suivantes sont disponibles.

Position gril	Mets
1 (faible)	■ Soufflés/gratins hauts ■ Soufflés
2 (moyenne)	■ Soufflés/gratins plats ■ Poisson
3 (puissante)	■ Saucisses ■ Toast

9.2 Régler le gril

1. Respectez les consignes de sécurité. → Page 32
2. Respectez les indications pour éviter tout dommage matériel. → Page 34
3. Appuyez sur .
 - ✓ L'appareil est opérationnel.
4. Appuyez sur .
 - ✓ L'écran affiche les modes de fonctionnement.
5. À l'aide de la touche  ou , sélectionnez le mode de fonctionnement .

6. Appuyez sur .
 - ✓ L'écran affiche la valeur de référence "Gril" 3.
7. Réglez la position gril souhaitée à l'aide de la touche  ou .
 - ✓ L'écran affiche la position gril et une durée de référence.
8. Appuyez sur .
9. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche  ou .
10. Appuyez sur .
 - ✓ L'appareil se met en marche.
 - ✓ La durée s'écoule à l'affichage.
 - ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
11. Pour mettre fin prématurément au signal, appuyez sur .
12. Éteignez l'appareil avec .

Remarques

- Si vous appuyez sur , l'écran affiche brièvement la fonction minuterie. Pour masquer immédiatement la fonction minuterie, appuyez de nouveau sur .
- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner si vous ouvrez entre-temps la porte de l'appareil.

9.3 Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- ▶ Modifiez la durée à l'aide de < ou >.
- ✓ Le fonctionnement continue.

9.4 Modifier la position gril

Vous pouvez modifier la position gril pendant le fonctionnement.

1. Passez au gril avec ^.

2. Réglez la position gril souhaitée à l'aide de la touche < ou >.
- ✓ La durée reste inchangée.
- ✓ Le fonctionnement continue.

Remarque : Lors du passage du mode gril au fonctionnement combiné et vice versa, l'appareil se met en mode Pause. Le fonctionnement ne se poursuit pas. Pour changer le mode de fonctionnement, poursuivez le fonctionnement avec >||.

10 Fonctionnement combiné du micro-ondes

Pour raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser le gril en combinaison avec le micro-ondes. Les puissances du micro-ondes suivantes sont disponibles :

- 90 W
- 180 W
- 360 W

10.1 Régler le fonctionnement combiné du micro-ondes

1. Respectez les consignes de sécurité.
2. Respectez les indications pour éviter des dommages matériels.
3. Appuyez sur ①.
- ✓ L'appareil est opérationnel.
4. Appuyez sur ②.
- ✓ L'écran affiche les modes de fonctionnement.
5. À l'aide de la touche < ou >, sélectionnez le mode de fonctionnement ③.
6. Appuyez sur ④.
- ✓ L'écran affiche la valeur de référence "Gril" 3.
7. Réglez le fonctionnement combiné souhaité avec < ou >.
- ✓ L'écran affiche le fonctionnement combiné souhaité et une durée de référence.
8. Appuyez sur ⑤.
9. Réglez la durée souhaitée à l'aide de la touche < ou >.
10. Appuyez sur >||.
- ✓ L'appareil se met en marche.

- ✓ La durée s'écoule à l'affichage.
- ✓ Un signal retentit lorsque la durée est écoulée.
- 11. Pour mettre fin prématurément au signal, appuyez sur ⑥.
- 12. Éteignez l'appareil avec ⑦.

Remarque : Si vous appuyez sur ⑥, l'écran affiche brièvement la fonction minuterie. Pour masquer immédiatement la fonction minuterie, appuyez de nouveau sur ⑥.

10.2 Modifier la durée

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

- ▶ Modifiez la durée à l'aide de < ou >.
- ✓ Le fonctionnement continue.

10.3 Modifier le fonctionnement combiné du micro-ondes

Vous pouvez modifier la position gril pendant le fonctionnement.

1. Passez au fonctionnement combiné avec ^.
2. Réglez le fonctionnement combiné souhaité avec < ou >.
- ✓ La durée reste inchangée.
- ✓ Le fonctionnement continue.

Remarque : Lors du passage du mode gril au fonctionnement combiné et vice versa, l'appareil se met en mode Pause. Le fonctionnement ne se poursuit pas. Pour changer le mode de fonctionnement, poursuivez le fonctionnement avec >||.

11 Programmes

Grâce aux programmes, votre appareil vous aide à préparer différents mets et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

11.1 Remarques concernant les réglages des plats

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, respectez ces consignes.

- Utilisez uniquement des aliments de qualité irréprochable.
- Utilisez des plats surgelés sortant directement du congélateur.

- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas régler le poids exact sur l'appareil, arrondissez le poids vers le haut ou vers le bas.
- Utilisez uniquement des récipients adaptés au micro-ondes, résistants à la chaleur, par exemple en verre ou en céramique.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

Décongeler

- Congelez et conservez les aliments à plat et en portions à -18 °C.
- Placez les aliments surgelés dans un récipient plat, par exemple une assiette en verre ou en porcelaine.

- Les aliments peuvent ne pas être complètement décongelés à la fin du programme. Il est tout de même possible de les travailler correctement.
- Lorsque vous décongelez de la viande ou de la volaille, du liquide se forme. Retirez le liquide lorsque vous retournez les aliments. Ne réutilisez pas et ne mettez pas en contact les aliments surgelés avec d'autres denrées alimentaires.
- S'il s'agit de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
- Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

Légumes

- Légumes frais : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.
- Légumes surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec une sauce à la crème ne sont pas adaptés. Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. Pour les épinards et le chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

Pommes de terre

- Pommes de terre à l'anglaise : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau pour 100 g et un peu de sel.
- Pommes de terre en robe des champs : utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les et piquez la peau. Mettez les pommes de terre encore humides dans un récipient, sans ajouter de l'eau.
- Pommes de terre au four : utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les, séchez-les et piquez leur peau.

Riz

- N'utilisez pas de riz brun ni de riz en sachet.
- Ajoutez deux fois à deux fois et demie la quantité d'eau au riz.

Volaille

- N'utilisez que les parties de poulet qui sont à la température du réfrigérateur.
- Placez les morceaux de poulet sur la grille, côté peau vers le haut.

Temps de repos

Certains plats nécessitent encore un temps de repos dans le compartiment de cuisson après la fin du programme.

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

11.2 Régler un programme

- Appuyez sur ①.
✓ L'appareil est opérationnel.
- Appuyez sur ②.
✓ L'écran affiche les modes de fonctionnement.
- À l'aide de la touche < ou >, sélectionnez le mode de fonctionnement ③.
- Appuyez sur ④.
✓ L'écran affiche le premier programme.
- Réglez le programme souhaité à l'aide de < ou >.
- Appuyez sur ⑤.
✓ L'écran affiche une valeur de référence pour le poids.
- Réglez le poids souhaité à l'aide de < ou >.
- Appuyez sur ⑥.
✓ L'écran affiche l'indication de préparation.
- Appuyez sur ⑦.
✓ L'appareil se met en marche.
✓ La durée s'écoule à l'affichage.
- Si des instructions pour tourner ou remuer les mets sont affichées à l'écran pendant le programme :
 - Ouvrez la porte de l'appareil.
 - Si nécessaire, séparez les mets, remuez-les ou retournez-les de temps en temps.
 - Fermez la porte de l'appareil.
 - Appuyez sur ⑧.

Remarque : Si vous ne retournez ou ne remuez pas le plat, le programme continue toutefois normalement jusqu'à la fin.

Les programmes calculent la durée.

11.3 Tableau des programmes

Ces programmes vous permettent de préparer très facilement vos mets. Il vous suffit de sélectionner un programme et de saisir le poids de vos mets. Le programme se charge du réglage optimal.

Décongeler

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient/accessoire
Décongeler du pain ¹	Pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, cake, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits, gâteau sans glaçage, chantilly ou gélatine	0,20 – 1,50	Récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuisson

¹ Observez le signal pour retourner la préparation.

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient/accessoire
Décongeler de la viande ¹	Rôtis, morceaux de viande fins, viande hachée, poulet	0,20 – 2,00	Récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuisson
Décongeler du poisson ¹	Poisson entier, filet de poisson, darne de poisson	0,10 – 1,00	Récipient ouvert, plat Fond du compartiment de cuisson

¹ Observez le signal pour retourner la préparation.

Cuire

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient/accessoire
Légumes frais ¹	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,15 – 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Légumes, surgelés ¹	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,15 – 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Pommes de terre à l'anglaise	Pommes de terre avec ou sans peau, morceaux de pommes de terre de même grosseur	0,20 – 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Riz ¹	Riz long grain	0,05 – 0,30	Récipient haut, fermé Fond du compartiment de cuisson
Pommes de terre au four ¹	Pommes de terre avec la peau, environ 6 cm d'épaisseur	0,20 – 1,50	Grille combinée Fond du compartiment de cuisson

¹ Observez le signal pour remuer la préparation.

Fonctionnement combiné

Plat	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient/accessoire
Lasagnes, surgelées	Lasagnes ou autre gratin surgelé similaire	0,30 – 1,00	Récipient ouvert
Poulet frais en morceaux	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,50 – 1,80	Tablette en verre et grille

12 Minuterie

Vous pouvez définir un temps de minuterie au bout duquel un signal retentit. Vous pouvez régler un temps de minuterie de maximum 24 heures.

La fonction est active indépendamment du fonctionnement et des autres fonctions de temps. Le signal de minuterie se distingue d'autres signaux.

12.1 Régler la minuterie

- Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche également un symbole de minuterie.
- Utilisez < ou > pour régler le temps de la minuterie.
- Appuyez sur .
- La minuterie se met aussi automatiquement en marche après quelques secondes.
- ✓ Le temps de la minuterie s'écoule.
- ✓ L'affichage change à nouveau après un court instant.

- ✓ Si un mode de fonctionnement est en cours, l'écran affiche également un symbole de minuterie. Si l'appareil est éteint, l'écran affiche le temps de la minuterie et un symbole de minuterie.
- ✓ Un signal retentit lorsque le temps réglé de la minuterie est écoulé.
- 4. Pour mettre fin prématurément au signal, appuyez sur .

12.2 Modifier la minuterie

- Appuyez sur .
- ✓ L'écran affiche également un symbole de minuterie.
- Modifiez la durée de la minuterie avec < ou >.

Remarque : La minuterie reste visible sur l'écran lorsque l'appareil est éteint.

Si un mode de fonctionnement est en cours, vous pouvez sélectionner la minuterie avec . Le temps de la minuterie est affiché dans le focus pendant une certaine durée. Vous pouvez modifier le temps de la minuterie.

12.3 Annuler la minuterie

- Réinitialisez le temps de la minuterie.
- ✓ Après la validation, le symbole ne s'allume plus.

13 Réglages de base

Vous pouvez modifier les réglages de base de votre appareil en fonction de vos besoins.

13.1 Modifier un réglage de base

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .
3. Utilisez ou pour sélectionner "Réglages" .
4. Utilisez pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez ou pour sélectionner un réglage.
6. Si nécessaire, utilisez pour accéder à la ligne suivante.
7. Utilisez ou pour sélectionner un réglage.
8. Appuyez sur .
9. Appuyez sur "Mémoriser" pour enregistrer le réglage.

Remarque : Vos modifications des réglages de base sont conservées après une panne de courant.

13.2 Aperçu des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base varient selon l'équipement de votre appareil.

Remarques

- Les modifications des réglages de la langue, de la tonalité des touches et de la luminosité du bandeau de commande sont immédiatement effectives. Tous les autres réglages prennent effet uniquement lorsque vous les enregistrez.
- Vos modifications des réglages de base sont conservées même après une panne de courant. Après une panne de courant, vous devez uniquement procéder de nouveau aux réglages de la première mise en service.
→ "Première mise en service :", Page 37

Réglages de base	Sélection
Langue	Réglez "Langue"
Heure	Réglez "Heure"
Date	Réglez "Date"
¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)	

Réglages de base	Sélection
Signal sonore	Durée courte Durée moyenne ¹ Durée longue
Tonalité des touches	Désactivée ¹ Activée
Luminosité de l'écran	La luminosité de l'écran est réglable sur 5 niveaux Position 3 ¹
Affichage heure	Numérique + date Numérique Arrêt ¹
Luminosité réduite la nuit	Désactivé ¹ Activé (écran assombri entre 22 h et 6 h)
Mode démo	Désactivé ¹ Activé (est uniquement affiché dans les 3 premières minutes après une réinitialisation ou lors de la première mise en service)
Réglages usine	Réinitialiser Ne pas réinitialiser ¹

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Remarque : Les modifications des réglages concernant la langue, la tonalité des touches et la luminosité de l'écran sont immédiatement effectives. Tous les autres réglages seulement après la mémorisation.

13.3 Modifier l'heure

1. Appuyez sur .
2. Appuyez sur .
3. Utilisez ou "Réglages" pour sélectionner .
4. Utilisez pour accéder à la ligne suivante.
5. Utilisez ou pour sélectionner "Heure".
6. Si nécessaire, utilisez pour accéder à la ligne suivante.
7. Utilisez ou pour modifier "Heure".
8. Appuyez sur .
9. Appuyez sur "Mémoriser" pour enregistrer le réglage.

14 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

14.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des racloirs à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Dans les instructions de nettoyage séparées, vous découvrirez quels produits de nettoyage conviennent aux différentes surfaces et pièces.

14.2 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 45
2. Respecter les indications concernant le nettoyage des surfaces ou des composants de l'appareil.
3. Sauf indication contraire :
 - Nettoyer les composants de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
 - Sécher ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

14.3 Nettoyage du compartiment de cuisson

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Ne pas utiliser d'aérosol pour four, de nettoyants abrasifs ou d'autres nettoyants agressifs pour four.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 45
2. Nettoyer avec un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée.
3. En cas de fort encrassement, utilisez un nettoyant pour four. Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.

Conseil : Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, toujours placer une cuillère dans le récipient.

4. Essuyer le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
5. Laisser sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

14.4 Nettoyage de la face avant de l'appareil

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le devant de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyant pour vitre, de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▶ Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines.
- ▶ Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 45
2. Nettoyer la face avant de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.

Remarque : De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.

3. Pour les parties avant de l'appareil en acier inox, appliquer une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux.

Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

- Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

14.5 Nettoyage du bandeau de commande

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le bandeau de commande.

- Ne jamais frotter le bandeau de commande avec de l'eau.

- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 45
- Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibras ou un chiffon doux, humide.
- Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

14.6 Nettoyage des accessoires

- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 45
- Faire ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et de produit de nettoyage chaud.
- Nettoyer les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
- Nettoyer la grille combinée avec un produit de nettoyage pour acier inox ou dans le lave-vaisselle. En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer ou un produit de nettoyage pour four.
- Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

14.7 Nettoyage des vitres de porte

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager les vitres de porte.

- Ne pas utiliser de racloir pour verre.

- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 45
- Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyant pour vitres.

Remarque : Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

- Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

14.8 Nettoyage du joint de porte

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le joint de porte.

- Ne pas utiliser de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- Ne pas utiliser de détergent abrasif.

- Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 45
- Nettoyer le joint de porte avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.
- Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

14.9 EasyClean

La fonction d'aide au nettoyage est une alternative rapide pour nettoyer le compartiment de cuisson. L'aide au nettoyage ramollit les salissures en faisant évaporer le produit de nettoyage. Les salissures peuvent ensuite s'enlever plus facilement.

Régler l'aide au nettoyage

- Versez quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau.
- Placez une cuillère dans la tasse pour éviter l'ébullition tardive.
- Placez la tasse au milieu du compartiment de cuisson.
- Réglez la puissance du micro-ondes sur 600 W.
- Réglez une durée de 5 minutes.
- Démarrez le micro-ondes.
- Une fois la durée écoulée, laissez la porte fermée pendant 3 minutes supplémentaires.
- Essuyez le compartiment de cuisson refroidi avec un chiffon doux.
- Laissez sécher le compartiment de cuisson avec la porte ouverte.

15 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.
→ "Service après-vente", Page 48

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

15.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ► Branchez l'appareil au réseau électrique. Le fusible dans le coffret à fusibles s'est déclenché. ► Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. L'alimentation électrique est tombée en panne. ► Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. Dysfonctionnement 1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. 3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 48
Impossible de mettre l'appareil en marche.	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée. ► Fermez la porte de l'appareil.
L'appareil ne chauffe pas, le symbole  s'allume	Le mode démo est activé. 1. Débranchez l'appareil du réseau électrique, en désarmant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Dans les réglages de base, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.
L'éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas.	L'éclairage du compartiment de cuisson est défectueux ► Appelez le → "Service après-vente", Page 48.

15.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
L'écran affiche le message d'erreur "Exxx "	Une erreur s'est produite. 1. Si l'écran affiche un message d'erreur, éteignez l'appareil puis rallumez-le. ✓ Si l'écran n'affiche plus le message d'erreur, le problème était ponctuel. 2. Si l'écran continue à afficher le message d'erreur ou l'affiche de nouveau, contactez le service après-vente et communiquez-lui le code d'erreur. 3. Si l'écran affiche le message d'erreur E0532, ouvrez et fermez la porte de l'appareil. 4. Si l'écran affiche le message d'erreur E6501, éteignez l'appareil et rallumez-le après 10 minutes.

16 Mise au rebut

16.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ ville.



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.

17 Service après-vente

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

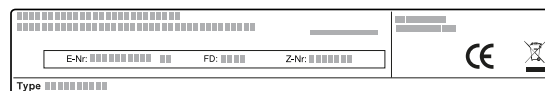
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique E. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

17.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

18 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

18.1 La meilleure façon de procéder

Vous découvrirez ici comment procéder au mieux étape par étape, pour pouvoir utiliser les recommandations de réglage de manière idéale. Vous obtiendrez des indications pour de nombreux mets avec des informations et des conseils sur la façon d'utiliser et de régler l'appareil de manière idéale.

Conseil

Conseils de préparation

- Les recommandations de réglage s'appliquent toujours au compartiment de cuisson froid et vide.
- Les durées figurant dans les vues d'ensemble sont données à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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 les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

ATTENTION !

Les aliments acides peuvent endommager la grille

- ▶ Ne placez pas d'aliments acides, tels que des fruits ou des grillades assaisonnées avec de la marinade acide, directement sur la grille.

Remarque : Remarque pour les personnes allergiques au nickel

Dans de rares cas, de faibles traces de nickel peuvent se retrouver dans les aliments.

1. Avant toute utilisation, retirez du compartiment de cuisson les récipients dont vous n'avez pas besoin.
2. Sélectionnez les plats de votre choix dans les recommandations de réglage.
3. Placez les plats dans un récipient adapté.
4. Placez le récipient au milieu du fond du compartiment de cuisson.
Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les plats de tous les côtés.
5. Réglez l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
Réglez d'abord la durée plus courte. Si nécessaire, prolongez éventuellement la durée.
6. Pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson, utilisez des maniques.

18.2 Décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler, chauffer et cuire au micro-ondes.

La durée dépend du plat et de la température, de la nature et de la quantité du plat de l'aliment. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, utilisez une valeur plus haute 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, demi quantité - demi-durée.

Décongeler au micro-ondes

Remarque :

Conseils de préparation

- Congelez les mets à plat.
- Utiliser de la vaisselle ouverte conçue pour aller au micro-ondes.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Remuer ou retourner les aliments 2 à 3 fois. Enlever le liquide de congélation lorsque vous tournez le mets.
- Lorsque vous décongelez de la viande ou de la volaille, du liquide se forme. Retirez le liquide lorsque vous retournez les aliments. Ne réutilisez pas et ne mettez pas en contact les aliments surgelés avec d'autres denrées alimentaires.
- S'il s'agit de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
- En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.
- Laisser reposer les aliments pendant 10 à 60 minutes après le mode décongélation.

Mets	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Viande en un seul morceau, avec et sans os	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 15-25 min.
Viande en un seul morceau, avec et sans os	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min. ¹ 2. 20-30 min. ¹
Viande en un seul morceau, avec et sans os	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min. ¹ 2. 25-30 min. ¹
Viande en morceaux ou en tranches	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min. ² 2. 5-10 min.
Viande en morceaux ou en tranches	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 min. ² 2. 10-15 min.
Viande en morceaux ou en tranches	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. ² 2. 10-15 min.
Viande hachée, mixte	200 g	90 W	10-15 min. ¹
Viande hachée, mixte	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. ¹ 2. 10-15 min.
Viande hachée, mixte	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 10-15 min.
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 10-15 min.
Volaille ou morceaux de volaille	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 20-25 min.
Filets, darnes ou tranches de poisson	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Poisson entier	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. ¹ 2. 10-15 min.
Poisson entier	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 15-20 min.
Légumes, par ex. petits pois	300 g	180 W	10-15 min. ³
Fruits, par ex. framboises	300 g	180 W	6-9 min. ³
Fruits, par ex. framboises	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 5-10 min. ³
Dégeler du beurre ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. ⁴ 2. 1-2 min.
Dégeler du beurre ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2-4 min.
Pain entier	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 5-10 min.

¹ Retournez plusieurs fois les aliments.

² En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

³ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁴ Retirez complètement l'emballage.

⁵ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gelatine, ni crème.

⁶ Séparez les morceaux de gâteau.

Mets	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Pain entier	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min. ¹ 2. 10-20 min.
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts ^{5, 6}	500 g	90 W	10-15 min.
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts ^{5, 6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 15-20 min.
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min. 2. 15-20 min.

¹ Retournez plusieurs fois les aliments.

² En les retournant, séparez les morceaux déjà décongelés.

³ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁴ Retirez complètement l'emballage.

⁵ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

⁶ Séparez les morceaux de gâteau.

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson suivants au micro-ondes

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes.

Questions	Conseil
Votre mets est trop sec.	■ Réduire la durée ou choisir une plus faible puissance du micro-ondes. ■ Couvrir les aliments et ajouter plus de liquide.

Questions	Conseil
Après écoulement du temps, vos aliments ne sont pas encore décongelés, réchauffés ou cuits.	Prolonger la durée. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps, votre mets n'est pas encore prêt à l'intérieur, mais déjà trop cuit à l'extérieur.	■ Remuer pendant la cuisson. ■ Réduire la puissance du micro-ondes et la durée.
Après la décongélation, votre viande ou volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais l'intérieur n'est pas encore décongelé.	■ Réduire la puissance du micro-ondes. ■ Retourner plusieurs fois les grands morceaux à décongeler.

18.3 Réchauffer

Avec votre appareil, vous pouvez réchauffer des mets.

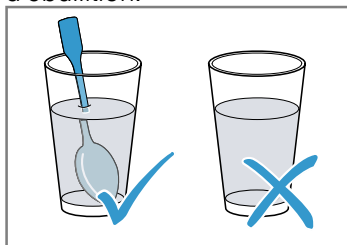
Réchauffer au micro-ondes

Respectez les recommandations de réglage pour le réchauffement au micro-ondes.

⚠ AVERTISSEMENT – 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. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. 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.

**ATTENTION !**

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Remarque :

Conseils de préparation

- Utiliser un récipient ouvert conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir. Retirer les plats cuisinés de leur emballage.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Remuer ou retourner les mets 2 à 3 fois.
- Laisser reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.

Mets	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Menu, plat sur assiette, plat cuisiné (2-3 composants)		600 W	5-8 min.
Boissons ¹	125 ml	900 W	0,5-1 min. ^{2, 3}
Boissons ¹	200 ml	900 W	1-2 min. ^{2, 3}
Boissons ¹	500 ml	900 W	3-4 min. ^{2, 3}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴	50 ml	360 W	env. 0,5 min. ^{5, 6}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴	100 ml	360 W	0,5-1 min. ^{4, 6}
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait ⁴	200 ml	360 W	1-2 min. ^{4, 6}
Potage, 1 tasse	de 175 g	600 W	1-2 min.
Potage, 2 tasses	de 175 g	600 W	2-3 min.
Viande en sauce ⁷	500 g	600 W	7-10 min.
Ragoût/potée	400 g	600 W	5-7 min.
Ragoût/potée	800 g	600 W	7-8 min.
Légumes, 1 portion	150 g	600 W	2-3 min.
Légumes, 2 portions	300 g	600 W	3-5 min.

¹ Placez une cuillère dans le verre.

² Ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées.

³ Contrôlez les aliments en cours de cuisson.

⁴ Réchauffez la nourriture pour bébé sans tétine ni couvercle.

⁵ Remuez toujours bien les aliments après les avoir réchauffés.

⁶ Contrôlez impérativement la température.

⁷ Séparez les tranches de viande.

Réchauffer des mets surgelés au micro-ondes

Respectez les recommandations de réglage pour le réchauffement au micro-ondes.

Remarque :

Conseils de préparation

- Utiliser un récipient ouvert conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir. Retirer les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.

- Remuer ou retourner les mets 2 à 3 fois.
- Laisser reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.

Mets	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Menu, plat sur assiette, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W	8-13 min.
Potage	400 g	600 W	8-12 min.
Potées/Ragoûts	500 g	600 W	10-15 min.
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch	500 g	600 W	10-15 min.
Poisson, p. ex. morceaux de filet	400 g	600 W	10-15 min.
Gratins, par ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W	10-15 min.
Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes ¹	250 g	600 W	3-7 min.
Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes ¹ Plats d'accompagnement, par ex. riz, pâtes	500 g	600 W	8-12 min.
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes ¹	300 g	600 W	7-11 min.
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes ¹	600 g	600 W	14-17 min.
Épinards à la crème ²	450 g	600 W	10-15 min.

¹ Ajoutez un peu de liquide aux aliments.

² Faites cuire les aliments sans ajouter d'eau.

18.4 Cuire

Avec votre appareil, vous pouvez cuire des mets.

Cuire au micro-ondes

Remarque :

Conseils de préparation

- Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Utilisez un récipient fermé conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez également utiliser une assiette ou un couvercle de four à micro-ondes pour couvrir le plat. Retirez les plats cuisinés de leur emballage.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.
- Laissez reposer les aliments pendant 2 à 5 minutes après les avoir réchauffés.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Si l'emballage indique une puissance supérieure à 600 Watts pour la cuisson des mets, utilisez quand même 600 Watts au maximum. Si nécessaire, prolongez le temps indiqué jusqu'à ce qu'à obtention du résultat souhaité.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Poulet entier, frais, sans abats ¹	1200 g	600 W	25 – 30 min.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W	7 – 12 min.
Légumes frais ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6 – 10 min.

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

² Découpez des morceaux de même grosseur.

³ Ajoutez un peu d'eau aux aliments.

⁴ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁵ Ajoutez deux fois le volume de liquide.

⁶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre. Respectez les indications du fabricant.

Plats	Poids	Puissance du micro-ondes	Durée
Légumes frais ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min.
Pommes de terre ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8 – 10 min.
Pommes de terre ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min.
Pommes de terre ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15 – 22 min.
Riz ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min. 2. 12 – 15 min.
Riz ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min. 2. 15 – 18 min.
Entremets, par ex. flan (instantané) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 min.
Fruits, compote ⁴	500 ml	600 W	9 – 12 min.
Pop-corn pour micro-ondes ⁶	1 cornet de 100 g	600 W	2,5 – 3,5 min.

¹ Retourner le mets après 1/2 du temps de cuisson.

² Découpez des morceaux de même grosseur.

³ Ajoutez un peu d'eau aux aliments.

⁴ Remuez délicatement les aliments en cours de cuisson.

⁵ Ajoutez deux fois le volume de liquide.

⁶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre. Respectez les indications du fabricant.

pudding à base de préparation pour flan

AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire du compartiment de cuisson.
- 1. Mélangez un sachet de pudding en poudre avec du sucre et un peu de lait dans un grand bol allant au micro-ondes, conformément aux instructions du sachet pour éviter la formation de grumeaux.

- 2. Ajoutez le reste de lait et remuez de nouveau.
- 3. Placez le bol dans le compartiment de cuisson et fermez la porte de l'appareil.
- 4. Réglez l'appareil selon les réglages recommandés.
- 5. Remuez pour la première fois après 3 minutes. Ensuite, remuez après chaque minute jusqu'à obtention de la consistance souhaitée. La durée dépend de la température du lait et du récipient utilisé.

18.5 Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

Remarque :

Conseils de préparation

- Faites toujours griller les mets avec la porte de l'appareil fermée.
- Ne préchauffez pas.
- Utiliser des morceaux à griller d'épaisseur et de poids similaires. Ils doront ainsi de manière uniforme et resteront bien fondants.
- Déposez les morceaux à griller directement sur la grille.
- Retournez les morceaux à griller à l'aide d'une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se desséchera.
- Saler les morceaux à griller seulement après les avoir fait griller. Le sel absorbe l'eau de la viande.
- La viande rouge, par exemple le bœuf, dore plus vite que la viande blanche, par exemple le veau ou le porc. Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et fondants à l'intérieur.
- La résistance chauffante du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. Cette fréquence dépend de la position de gril réglée.

- La cuisson au gril peut générer de la fumée.

Plats	Quantité	Poids	Position gril	Durée
Steaks d'échine, env. 2 cm d'épaisseur	3 à 4 pièces	d'env. 120 g	forte (3)	1re face env. 15 min. 2e face : env. 10-15 min.
Saucisses à griller	4 à 6 pièces	d'env. 150 g	forte (3)	1e face env. 10-15 min. 2e face : env. 10-15 min.
Darne de poisson ¹	2 à 3 pièces	d'env. 150 g	forte (3)	1re face env. 10 min. 2e face : env. 10-15 min.
Poisson entier, par ex. truites ¹	2 à 3 pièces	d'env. 150 g	forte (3)	1re face env. 15 min. 2e face : env. 15-20 min.
Toast de pain (faire brunir)	2 à 6 tranches		forte (3)	1ère face : env. 4 min. 2e face : env. 4 min.
Gratiner des toasts	2 à 6 tranches		forte (3)	selon la garniture : 5-10 min.

¹ Huilez la grille au préalable.

18.6 Gril et micro-ondes combinés

Pour raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser le gril en combinaison avec le micro-ondes.

Gril et micro-ondes combinés

Remarque :

Conseils de préparation

- Placez la vaisselle sur la grille.
- Décongelez au préalable les mets surgelés.
- Pour le rôtissage, utilisez un moule à bord haut. Le compartiment de cuisson reste plus propre si vous cuisinez dans des récipients fermés.
- Placez le poulet, les morceaux de poulet et le magret de canard avec le côté peau vers le haut.
- Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat.
Dans un récipient étroit et haut, les mets mettront plus de temps à cuire et seront plus foncés sur le dessus.
- Laissez reposer les soufflés et les gratins dans l'appareil éteint pendant 5 minutes.
- Vérifiez si le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson. Le récipient ne doit pas être trop grand.
- Laissez reposer la viande encore 5 à 10 minutes avant de la découper.
Le jus de viande se répartit ainsi uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous entamez la viande.
- Réglez toujours le temps de cuisson maximal.
Une fois que le temps le plus court indiqué est écoulé, vérifiez les mets.

Plats	Poids	Position gril	Puissance du micro-ondes	Durée
Rôti de porc, par ex. échine ¹	env. 750 g	faible (1)	360W	35-40 min.
Rôti de viande hachée, max. 7 cm d'épaisseur	env. 750 g	2 (moyen)	360W	env. 25 min.
Poulet, demi ²	env. 1200 g	forte (3)	360W	40 min.
Morceaux de poulet, par ex. quarts de poulet ²	env. 800 g	2 (moyen)	360W	20-25 min.
Magret de canard ²	env. 800 g	3 (puissante)	180 W	25-30 min

¹ Retournez les mets en cours de cuisson.

² Ne retournez pas les aliments.

³ Parsemez les mets de fromage.

Plats	Poids	Position gril	Puissance du micro-ondes	Durée
Gratin de pâtes (à base d'ingrédients pré-cuits) ³	env. 1000 g	faible (1)	360W	25-30 min
Gratin de pommes de terre (à base de pommes de terre crues), max. 3 cm d'épaisseur	env. 1000 g	2 (moyen)	360W	35 min.
Poisson, gratiné	env. 500 g	forte (3)	360W	15 min
Soufflé au fromage blanc, max. 5 cm d'épaisseur	env. 1000 g	faible (1)	360W	20-25 min.

¹ Retournez les mets en cours de cuisson.

² Ne retournez pas les aliments.

³ Parsemez les mets de fromage.

18.7 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cuire au micro-ondes

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min	Remarque
Lait aux œufs, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min. 2. 8-10 min.	Moule Pyrex
Génoise, 475 g	600 W	7-9 min.	Moule en pyrex Ø 22 cm
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W	25-30 min.	Moule en pyrex Ø 28 cm

Décongeler au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler au micro-ondes.

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min	Remarque
Viande, 500 g	1. 180 W 2. 90 W ou programme "Décongeler de la viande"	1. 8 min. 2. 7-10 min.	Moule en pyrex Ø 24 cm

Cuire au micro-ondes avec le gril

Mets	Puissance du micro-ondes en W	Durée en min	Remarque
Gratin de pommes de terre, 1100 g	360 W + position gril 2	20-35 min.	Moule en pyrex rond Ø 22 cm
Gâteau	-		Non recommandé
Poulet, demi env. 1100 g	360 W + position gril 3	40-45 min.	Grille, tablette en verre

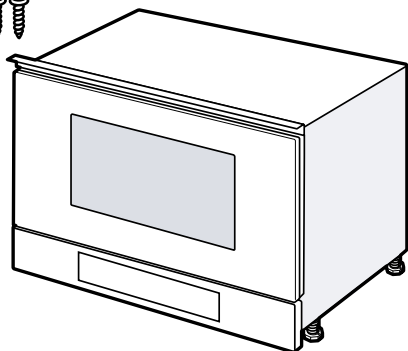
19 Instructions de montage

Respectez ces informations lors du montage de l'appareil.



19.1 Contenu de la livraison

Après avoir déballé le produit, inspectez toutes les pièces pour détecter d'éventuels dégâts dus au transport et pour vous assurer de l'intégralité de la livraison.



19.2 Installation en toute sécurité

Respectez les consignes de sécurité lorsque vous installez cet appareil.

- La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.
- Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries dues au transport.
- Avant la mise en service, retirer le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et sur la porte.
- Respecter la notice de montage pour l'installation des accessoires.
- Les meubles d'encastrement doivent résister à une température jusqu'à 90 °C, la façade des meubles adjacents jusqu'à 65 °C.
- Ne pas installer l'appareil derrière une porte de meuble nid derrière une porte décorative. Il existe un risque de surchauffe.
- Réaliser des travaux de découpe sur le meuble avant la mise en place de l'appareil. Enlever les copeaux. Le fonctionnement des composants électriques peut être compromis.

- Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les pièces accessibles lors de l'installation peuvent présenter des arêtes vives et provoquer des coupures.

- ▶ Portez des gants de protection

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Il est dangereux d'utiliser un cordon d'alimentation secteur avec une rallonge ou un adaptateur non autorisé.

- ▶ Ne pas utiliser de rallonge ni de bloc multiprise.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur est trop court, contactez le service après-vente.

19.3 Meuble d'encastrement

Cet appareil est conçu uniquement pour être encastré. Cet appareil n'est pas conçu comme appareil de table ou pour être utilisé à l'intérieur d'une armoire.

Le meuble d'encastrement doit être sans paroi derrière l'appareil. La hauteur d'encastrement minimale est de 850 mm.

Les fentes de ventilation et les orifices d'aspiration ne peuvent pas être recouverts.

19.4 Branchement électrique

Respectez ces consignes pour pouvoir effectuer le branchement électrique de l'appareil en toute sécurité.

AVERTISSEMENT – Danger : magnétisme !

L'appareil contient des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par exemple des stimulateurs cardiaques ou des pompes à insuline.

- ▶ Les personnes portant un implant électronique doivent donc respecter une distance minimum de 10 cm avec l'appareil.

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

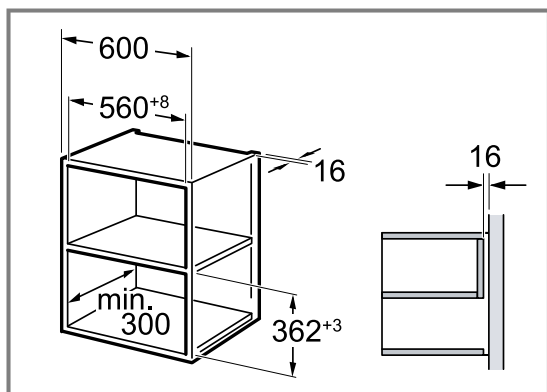
L'utilisation de prises multiples, de barrettes de connexion ou de rallonges peut provoquer un incendie.

- ▶ N'utilisez pas de prises multiples, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques.
- La machine est prête à être raccordée ; il suffit de la brancher sur une prise électrique avec terre, installée de manière conforme.
- La protection par fusible doit s'effectuer conformément à l'indication de puissance sur la plaque signalétique et aux prescriptions locales.
- Le déplacement d'une prise doit uniquement être effectué par un électricien en tenant compte les prescriptions applicables.

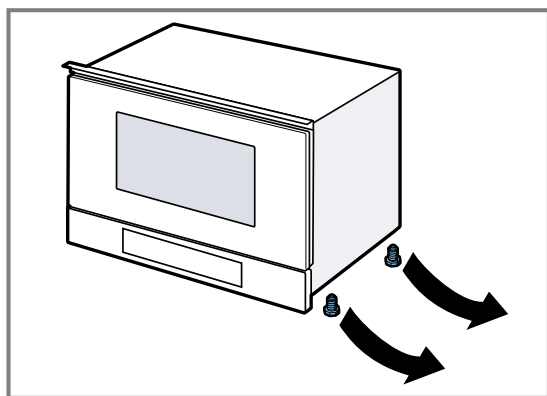
- Si la prise n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

19.5 Montage dans un meuble haut

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.

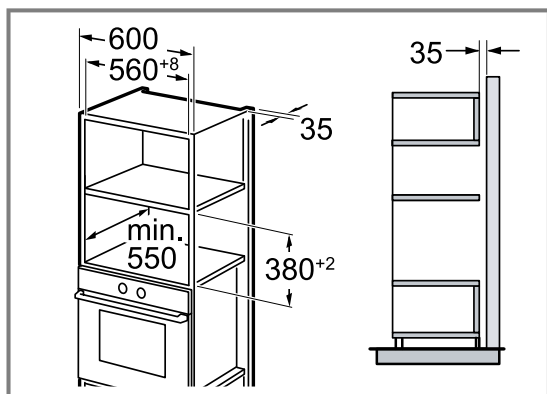


Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires. Retirez les pieds.



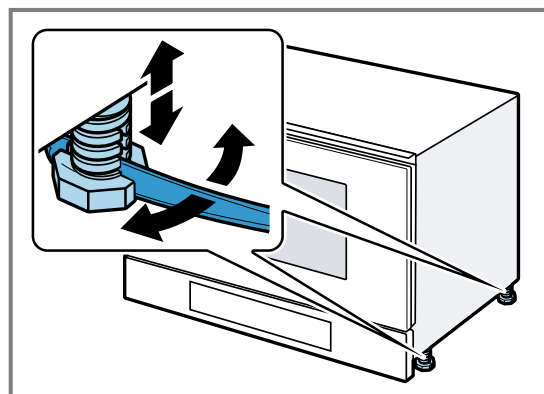
19.6 Installation dans un meuble haut

Respectez les cotes d'encastrement et les distances de sécurité dans le placard vertical.



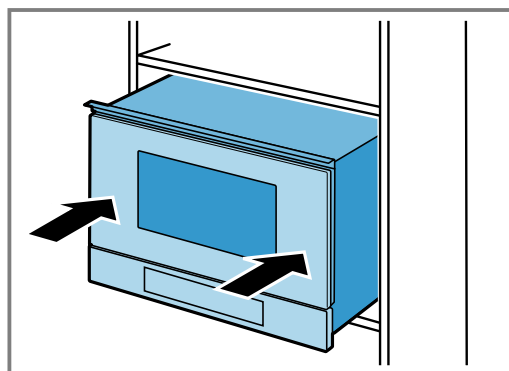
Encastrez l'appareil uniquement à une hauteur permettant de retirer sans problème les accessoires.

Réglez les pieds.



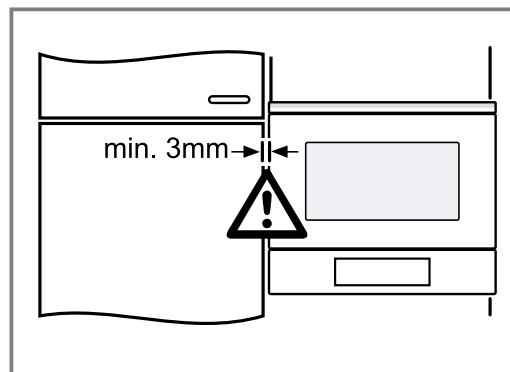
19.7 Installation de l'appareil

1. Poussez l'appareil jusqu'au fond.



Veillez à ne pas plier ni coincer le câble d'alimentation et à ne pas le faire passer au-dessus d'arêtes vives.

2. Vérifiez la distance par rapport aux appareils adjacents.

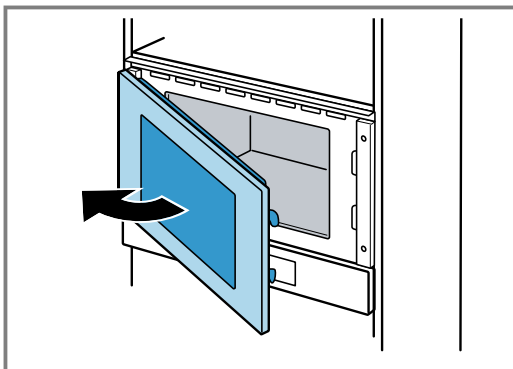


3. ATTENTION !

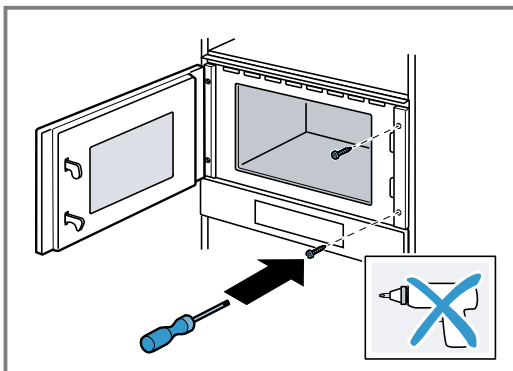
Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, ce dernier peut basculer vers l'avant.

- Maintenez l'appareil en position lors de l'ouverture de la porte de l'appareil.

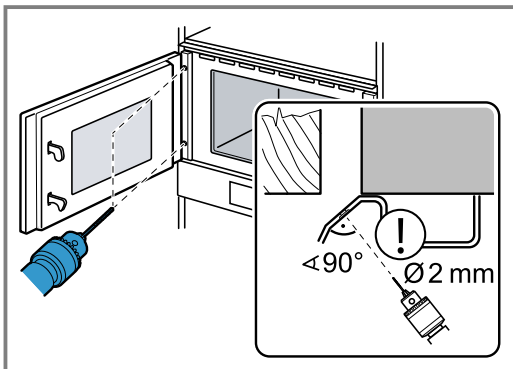
Ouvrez la porte de l'appareil lentement.



4. Vissez l'appareil au meuble du côté opposé aux charnières.



5. Prépercez les trous pour le vissage sur le côté des charnières du meuble.

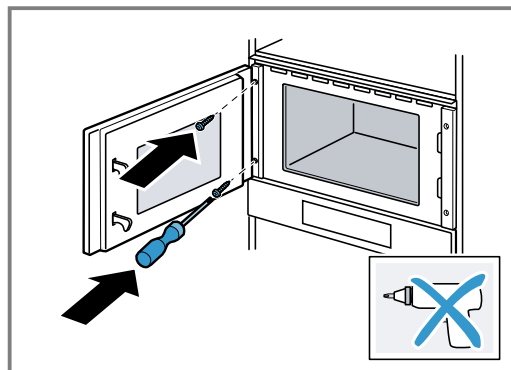


Couvrez les charnières de porte.

Utilisez un foret à bois de 2 mm de diamètre.

6. Retirez les copeaux du compartiment de cuisson.

7. Vissez l'appareil au meuble du côté des charnières.



8. Retirez le matériau d'emballage et les films adhésifs du compartiment de cuisson et de la porte.

19.8 Dépose de l'appareil

1. Mettez l'appareil hors tension.
2. Ouvrez la porte de l'appareil.
3. Dévissez les bandeaux à gauche et à droite.
4. Desserrez les vis de fixation.
5. Soulevez légèrement l'appareil et retirez-le complètement.

Inhoudsopgave

GEBRUIKERSHANDLEIDING

1	Veiligheid.....	59
2	Materiële schade vermijden	63
3	Milieubescherming en besparing.....	63
4	Uw apparaat leren kennen.....	64
5	Accessoires.....	65
6	Voor het eerste gebruik	66
7	De Bediening in essentie.....	66
8	Magnetron	67
9	Grill	68
10	Magnetron-combi.....	69
11	Programma's	69
12	Wekker	71
13	Basisinstellingen	71
14	Reiniging en onderhoud	72
15	Storingen verhelpen	74
16	Afvoeren	75
17	Servicedienst.....	75
18	Zo lukt het.....	76
19	MONTAGEHANDLEIDING	83
19.2	Veilige montage	83



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte schuiven.

→ "Accessoires", Pagina 65

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Open de apparaatdeur voorzichtig.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur 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.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

Bepaalde onderdelen in de apparaatdeur kunnen scherpe randen hebben.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermijding van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden.

Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.

- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 75

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Draggers van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Magnetron

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.

- ▶ 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.
- ▶ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.

- ▶ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.

- ▶ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal 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 vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.

- ▶ Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
- ▶ Verwijder altijd het deksel of de speen.
- ▶ Na het verwarmen goed roeren of schudden.

- ▶ Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

- ▶ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▶ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

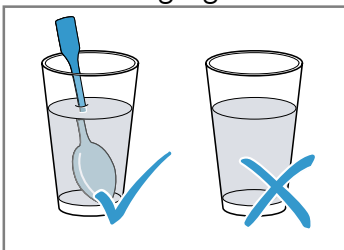
Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ **WAARSCHUWING – Kans op letsel!**

Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een holle ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.

- ▶ Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.

- ▶ Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- ▶ Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!**

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- ▶ Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!**

Gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat vernietigen, de gebruiksduur verkorten en tot gevaarlijke situaties leiden, zoals bijvoorbeeld naar buiten komende magnetron-energie.

- ▶ Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.
- ▶ Houd de binnenruimte, deur en deuraanslag altijd schoon.

→ "Reiniging en onderhoud", Pagina 72

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte beschadigd is. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen.

- ▶ Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is.
- ▶ Alleen door de servicedienst laten repareren.

Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.

- ▶ De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- ▶ Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

Alcoholhoudende dranken kunnen in de hete binnenruimte ontvlammen en tot een permanente beschadiging van het apparaat leiden. Door de explosieve verbranding kan de apparaatdeur openspringen en er eventueel afvallen. De deurramen kunnen kapot gaan en versplinteren. Door de onderdruk die ontstaat kan de binnenruimte naar binnen sterk vervormen.

- ▶ Geen alcoholhoudende dranken ($\geq 15\%$ vol.) in onverdunde toestand (bijv. voor het opgieten of overgieten van gerechten) verhitten.

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.

Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.

- ▶ Veeg het condenswater na elk bereiding af.
- ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
- ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.

Afhankelijk van het apparaattype kunnen de accessoires krassen veroorzaken op de ruit dan de apparaatdeur wanneer deze gesloten wordt.

- ▶ Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte leggen.

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

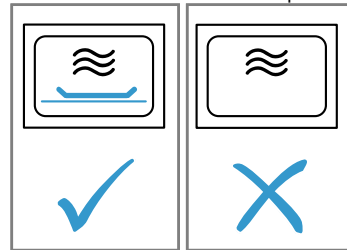
- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Aluminium schalen in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Door de vonken die ontstaan wordt het apparaat beschadigd.

- ▶ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



De meervoudige bereiding van magnetron-popcorn direct na elkaar met een te hoog magnetronvermogen kan leiden tot beschadiging van de binnenruimte.

- ▶ Laat tussen de bereidingen het apparaat meerdere minuten afkoelen.
- ▶ Stel nooit een te hoog magnetronvermogen in.
- ▶ Gebruik maximaal 600 Watt.
- ▶ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen. Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken.
- ▶ Bij het gebruik van de grill, of de gecombineerd magnetrongebruik alleen kookgerei gebruiken dat bestand is tegen hoge temperaturen.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

De apparaatdeur tijdens de bereiding zelden openen.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

De tijd in stand-bystand verbergen.

- Het apparaat spaart energie in stand-by.

Opmerking:

Het apparaat verbruikt:

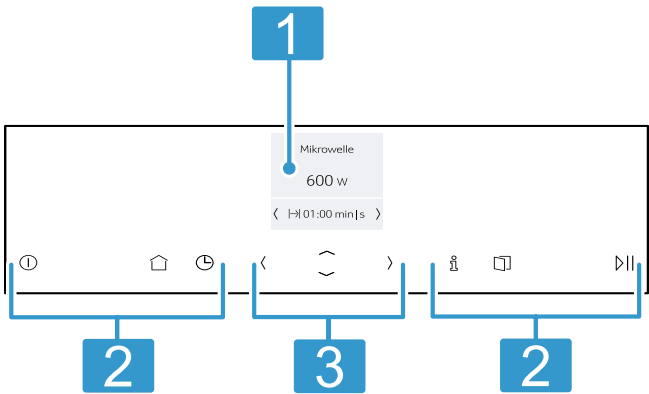
- in gebruik met ingeschakeld display max. 1 W
- in gebruik met uitgeschakeld display max. 0,5 W

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningspaneel

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.
Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.

1	Display
2	Touch-knoppen
3	ShiftControl-bedieningselement



Touch-knoppen

Touch-knoppen zijn aanraakgevoelige knoppen. Om een functie te kiezen, de betreffende knop aanraken.

Symbol	Touch-knop	Gebruik
ⓘ	on/off	Apparaat in- of uitschakelen
🏠	Hoofdmenu	Functies en instellingen kiezen
🕒	Tijdfuncties	Timer instellen
ℹ️	Informatie	Overige informatie weergeven
🚪	Automatische deuropening	Apparaatdeur openen
▶	start/stop	Werking starten of onderbreken

Opmerking: Wanneer ⓘ brandt, tik dan op ⓘ, om gedurende enkele seconden informatie weer te geven.

ShiftControl-bedieningselement

Met het ShiftControl-bedieningselement kunt u door de regels op het display navigeren en instellingen kiezen. De instellingen die u kunt wijzigen hebben rechts en links pijlen.

Symbol	Touch-knop	Gebruik
<	Links	Op het display naar links navigeren
>	Rechts	Op het display naar rechts navigeren
^	Boven	Op het display naar boven navigeren
~	Onder	Op het display naar beneden navigeren

Opmerking: Wanneer u de knoppen ingedrukt houdt, dan kunt u de instelwaarden ook snel laten doorlopen. Wanneer u de knop loslaat, dan stopt het snelle doorlopen.

Display
Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden of aanwijzingsteksten.

Hoofdmenu
Druk op 🏠 om in het hoofdmenu te komen.

Symbool	Beschrijving
	Magnetron
	Grill/ magnetron combi-functie
	Programma's Heel eenvoudig gekozen gerechten bereiden
	Instellingen Apparaatinstellingen individueel aanpassen

4.2 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, gaat de verlichting van de binnenruimte aan. Wanneer de apparaatdeur langer dan ca. 5 minuten is geopend, dan schakelt de verlichting van de binnenruimte weer uit.

Bij de meeste verwarmingsmethoden en functies is de verlichting van de binnenruimte aan als het programma loopt. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. Warme lucht komt vrij via de ventilatiesleuven boven de apparaatdeur.

LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- Dek de ventilatiesleuven niet af.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Wanneer het apparaat in de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koud, de koelventilator schakelt niettemin in. De koelventilator kan blijven draaien, ook wanneer het gebruik van de magnetron reeds is beëindigd.

Condenswater

Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

Automatische deuropener

Als u de automatische deuropening bedient, dan springt de apparaatdeur open. U kunt de apparaatdeur volledig met de hand openen.

Opmerkingen

- Bij een stroomuitval werkt de automatische deuropening niet. U kunt de deur met de hand openen.
- Als u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, wordt de werking onderbroken.
- Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet. Start de werking.
- Als het apparaat langere tijd is uitgeschakeld, dan gaat de apparaatdeur open met een vertraging.

5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn op het apparaat afgestemd.

Accessoires	Gebruik
Rooster	■ Rooster om te grillen en te gratineren ■ Rooster als plaats om vormen op te zetten
Glazen schaal	■ Spatbescherming bij het grillen direct op het rooster ■ Plaats het rooster in de glazen schaal ■ Geschikt voor de magnetron

6 Voor het eerste gebruik

Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Eerste gebruik

Na het aansluiten op het elektriciteitsnetwerk of na een langere stroomuitval verschijnen de instellingen voor de eerste ingebruikname van uw apparaat.

Opmerkingen

- U kunt de instellingen op elk moment aanpassen in de basisinstellingen.
→ "Basisinstellingen", Pagina 71
- Open en sluit de apparaatdeur ten behoeve van de interne controle vóór het eerste gebruik en na elke stroomonderbreking eenmaal.

Taal instellen

1. Navigeer met $\curvearrowright$ naar de volgende regel.
2. Kies de taal met $\langle$ of $\rangle$.
3. Navigeer met $\curvearrowleft$ naar de vorige regel.
4. Kies de volgende instelling met $\rangle$.

Tijd instellen

1. Navigeer met $\curvearrowright$ naar de volgende regel.
2. Kies met $\langle$ of $\rangle$ het actuele uur.
3. Navigeer met $\curvearrowright$ naar de volgende regel.
4. Kies met $\langle$ of $\rangle$ de actuele minuut.
5. Druk net zo vaak op $\curvearrowleft$, totdat "Tijd" verschijnt.
6. Kies de volgende instelling met $\rangle$.

Opmerking:

In de → "Basisinstellingen", Pagina 71 legt u vast, of het display de tijd en de datum bij uitgeschakeld apparaat weergeeft of niet.

Datum instellen

1. Navigeer met $\curvearrowright$ naar de volgende regel.
 2. Kies met $\langle$ of $\rangle$ de actuele dag.
 3. Navigeer met $\curvearrowright$ naar de volgende regel.
 4. Kies met $\langle$ of $\rangle$ de actuele maand.
 5. Navigeer met $\curvearrowright$ naar de volgende regel.
 6. Kies met $\langle$ of $\rangle$ het actuele jaar.
 7. Druk net zo vaak op $\curvearrowleft$ totdat "Datum" verschijnt.
 8. Bevestig de instellingen met $\rangle$.
- ✓ De eerste inbedrijfstelling is afgesloten.

6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

1. Zorg ervoor dat er zich in de binnenruimte geen verpakkingsresten, toebehoren of andere voorwerpen bevinden.
2. Reinig de gladde oppervlakken in de binnenruimte met een zachte, vochtige doek.
3. Sluit de apparaatdeur.
4. Zolang het apparaat opwarmt, de ruimte ventileren.
5. Stel de grill in op stand 3.
6. Stel de tijdsduur in op 15 minuten.
7. Laat het apparaat afkoelen.
8. Reinig wanneer de binnenruimte afgekoeld is, de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

6.3 Accessoires reinigen

- Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen

- Schakel het apparaat in met ①.
- ✓ Het display geeft het Neff logo weer en daarna het maximale magnetronvermogen.
- ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.

7.2 Apparaat uitschakelen

- Schakel het apparaat uit met ①.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.
- ✓ Op het display verschijnen de tijd en de datum.

Opmerking: Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer er langere tijd niets wordt ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

7.3 In werking stellen

- Start de werking met $\gg$.
- ✓ Het display geeft de instellingen weer.

Opmerking: Als u tijdens de werking de deur van de binnenruimte opent, dan onderbreekt het apparaat de werking en pauzeert het ingestelde tijdsverloop. Als u de werking opnieuw wilt starten, sluit dan de deur van het apparaat en druk op $\gg$.

7.4 Werking onderbreken

1. Druk op $\gg$.
- ✓ Het apparaat onderbreekt de werking.
2. Druk op ① om alle instellingen te wissen.

Opmerking: Als u de apparaatdeur opent, onderbreekt het apparaat de werking. Na een onderbreking of het annuleren van de werking, kan de koelventilator verder lopen.

7.5 Functie instellen

Wanneer u het apparaat inschakelt, toont het display de ingestelde voorgestelde functie. U kunt de voorgestelde functie direct starten of een andere functie kiezen.

1. Druk op .
- ✓ Het display geeft de functies weer.
2. Kies een functie met < of >.
3. Navigeer met ~ naar de volgende regel.

4. Kies de instelling met < of >.
Afhankelijk van de functie zijn andere instellingen mogelijk.
5. Voor de andere instellingen met ~ naar de volgende regels navigeren.
6. Kies de instelling met < of >.
7. Druk op .
- ✓ Het programma wordt gestart.

Opmerking: Druk op  om de actuele instelling te verlaten en op het niveau van de functies te komen.

8 Magnetron

Met de magnetron kunt u bijzonder snel gerechten bereiden, verwarmen of ontdooien.

8.1 Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u geschikte vormen en accessoires te gebruiken.

Opmerking: Voordat u vormen voor de magnetron gebruikt dient u de informatie van de fabrikant in acht te nemen. Voer bij twijfel een serviestest uit.

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal: ■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porselein ■ Temperatuurbestendige kunststof ■ Volledig geglaceerd keramik zonder barsten	Deze materialen laten microgolven door. Microgolven beschadigen hittebestendige vormen niet.
Bestek van metaal	Opmerking: Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas.

LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

8.3 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en het gebruik ervan.

Magnetronvermogen in watt	Maximale tijdsduur	Gebruik
90 W	1:30 uur	Gevoelige gerechten ontdooien.

Niet geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. De gerechten warmen nauwelijks op.
Servies met goud- of zilverdecor	Microgolven kunnen gouddecor en zilverdecor beschadigen. Tip: Wanneer door de fabrikant wordt gegarandeerd dat de vorm geschikt is voor de magnetron, kunt u de vorm gebruiken.

8.2 Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Controleer m.b.v. een serviestest of vormen geschikt zijn voor de magnetron. Het apparaat mag alleen bij een serviestest met gebruik van de magnetronfunctie zonder gerechten worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- De hete onderdelen nooit aanraken.
 - Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
 2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut op het maximale magnetronvermogen instellen.
 3. In werking stellen.
 4. De vorm meerdere keren controleren:
 - Wanneer de vorm koud of handwarm is, dan is deze geschikt voor de magnetron.
 - Wanneer de vorm heet is of er vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

Magnetronvermogen in watt	Maximale tijdsduur	Gebruik
180 W	1:30 uur	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	1:30 uur	Vlees en vis klaarmaken of gevoelige gerechten opwarmen.
600 W	1:30 uur	Gerechten verwarmen en bereiden.
900 W	30 minuten	Vloeistoffen verwarmen. Het maximale vermogen is niet bedoeld voor het verwarmen van gerechten.

Voorgestelde waarden

Bij elk magnetronvermogen stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt de voorgestelde waarde overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

8.4 Magnetron instellen

Wanneer u het apparaat inschakelt, verschijnt als voorstel altijd de hoogste magnetron-stand op het display.

- De veiligheidsaanwijzingen in acht nemen.
→ *Pagina 61*
- De aanwijzingen voor het vermijden van materiële schade in acht nemen. → *Pagina 63*
- De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen. → *Pagina 67*
- Druk op .
 - ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik. Het display geeft als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen aan. Het magnetronvermogen kan altijd worden gewijzigd.
- Kies een magnetronvermogen met  of .
 - ✓ Op het display wordt het magnetronvermogen en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
- Druk op .
- Stel de gewenste tijdsduur in met  of .
- Druk op .
 - ✓ Het programma wordt gestart.
 - ✓ Op het display loopt de tijdsduur af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

- Druk op  om het signaal voortijdig te beëindigen.
- Schakel het apparaat uit met .

Opmerkingen

- Wanneer u op  drukt, toont het display kortstondig de timerfunctie. Om de timerfunctie direct te verbergen, drukt u nogmaals op .
- Wanneer u de apparaatdeur tussentijds opent, kan de koelventilator doorlopen.

8.5 Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

- Wijzig de tijdsduur met  of .
- ✓ De werking wordt voortgezet.

8.6 Magnetronvermogen wijzigen

U kunt het magnetronvermogen tijdens het gebruik wijzigen.

- Schakel met  naar het magnetronvermogen.
- Stel met  of  het gewenste magnetronvermogen in.
- ✓ De tijdsduur blijft ongewijzigd.
- ✓ De werking wordt voortgezet.

Opmerking: Wanneer de ingestelde tijdsduur de maximale tijdsduur voor het magnetronvermogen van 900 W overschrijdt, dan reduceert het apparaat de tijdsduur automatisch. De werking wordt niet voortgezet. In werking stellen met .

9 Grill

Met de grill kunt u uw gerechten roosteren of gratineren. U kunt de grill alleen of in combinatie met de magnetron gebruiken.

9.1 Grillstanden

U kunt kiezen uit de volgende grillstanden.

Grillstand	Voedsel
1 (zwak)	- Hoge ovenschotels - Soufflees
2 (gemiddeld)	- Platte ovenschotels - Vis
3 (sterk)	- Worstjes - Toast

9.2 Grill instellen

- De veiligheidsaanwijzingen in acht nemen.
→ *Pagina 61*

- De aanwijzingen voor het vermijden van materiële schade in acht nemen. → *Pagina 63*
- Druk op .
 - ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
- Druk op .
 - ✓ Het display geeft de functies weer.
- Kies met  of  de functie .
 - ✓ Het display toont de voorgestelde waarde "Grill" 3.
- Druk op .
 - ✓ Het display toont de voorgestelde waarde "Grill" 3.
- Kies met  of  de gewenste grillstand.
 - ✓ Het display toont de grillstand en een voorgestelde tijdsduur.
- Druk op .
- Stel de gewenste tijdsduur in met  of .
- Druk op .
 - ✓ Het programma wordt gestart.
 - ✓ Op het display loopt de tijdsduur af.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.
- Druk op  om het signaal voortijdig te beëindigen.

12. Schakel het apparaat uit met .

Opmerkingen

- Wanneer u op  drukt, toont het display kortstondig de timerfunctie. Om de timerfunctie direct te verbergen, drukt u nogmaals op .
- Wanneer u de apparaatdeur tussentijds opent, kan de koelventilator doorlopen.

9.3 Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

- ▶ Wijzig de tijdsduur met  of .
- ✓ De werking wordt voortgezet.

9.4 Grillstand wijzigen

U kunt de grillstand tijdens het gebruik wijzigen.

1. Schakel over naar de grill met .
 2. Kies met  of  de gewenste grillstand.
- ✓ De tijdsduur blijft ongewijzigd.
 - ✓ De werking wordt voortgezet.

Opmerking: Bij het wijzigen van de functie van grill naar combi-functie en omgekeerd, gaat het apparaat in de pauze-modus. De werking wordt niet voortgezet. Om de functie te kiezen, met  de werking hervatten.

10 Magnetron-combi

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u de grill in combinatie met de magnetron gebruiken.

U kunt kiezen uit de volgende magnetronvermogens:

- 90 W
- 180 W
- 360 W

10.1 Magnetron-combi instellen

1. De veiligheidsaanwijzingen in acht nemen.
2. De aanwijzingen voor het vermijden van materiële schade in acht nemen.
3. Druk op .
- ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
4. Druk op .
- ✓ Het display geeft de functies weer.
5. Kies met  of  de functie .
6. Druk op .
- ✓ Het display toont de voorgestelde waarde "Grill" 3.
7. Stel met  of  de gewenste combi-functie in.
- ✓ Het display toont de gewenste combi-functie en een voorgestelde tijdsduur.
8. Druk op .
9. Stel de gewenste tijdsduur in met  of .
10. Druk op .
- ✓ Het programma wordt gestart.

- ✓ Op het display loopt de tijdsduur af.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken, klinkt er een geluidssignaal.

11. Druk op  om het signaal voortijdig te beëindigen.

12. Schakel het apparaat uit met .

Opmerking: Wanneer u op  drukt, toont het display kortstondig de timerfunctie. Om de timerfunctie direct te verbergen, drukt u nogmaals op .

10.2 Tijdsduur wijzigen

U kunt de tijdsduur altijd wijzigen.

- ▶ Wijzig de tijdsduur met  of .
- ✓ De werking wordt voortgezet.

10.3 Magnetron-combi-functie wijzigen

U kunt de grillstand tijdens het gebruik wijzigen.

1. Schakel met  over naar de combi-functie.
 2. Stel met  of  de gewenste combi-functie in.
- ✓ De tijdsduur blijft ongewijzigd.
 - ✓ De werking wordt voortgezet.

Opmerking: Bij het wijzigen van de functie van grill naar combi-functie en omgekeerd, gaat het apparaat in de pauze-modus. De werking wordt niet voortgezet. Om de functie te kiezen, met  de werking hervatten.

11 Programma's

Met de programma's helpt u uw apparaat bij de bereiding van verschillende gerechten en kiest u automatisch de optimale instellingen.

11.1 Aanwijzingen bij de instellingen voor gerechten

Volg deze aanwijzingen op om een optimaal bereidingsresultaat te behalen.

- Gebruik alleen levensmiddelen van onberispelijke kwaliteit.
- Gebruik diepvriesgerechten direct uit de diepvries.
- Haal de levensmiddelen uit de verpakking en weeg de levensmiddelen af. Wanneer u het exacte gewicht op het apparaat niet kunt instellen, dan rondt u het gewicht naar boven af.

- Gebruik uitsluitend vormen voor magnetron geschikte vormen, bijv. van glas of keramiek.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.

Ontdooien

- Levensmiddelen vlak en verdeeld in porties bij -18°C invriezen en bewaren.
- Leg de diepvriesproducten op een ondiepe vorm, bijvoorbeeld een glazen of porseleinen bord.
- Het kan zijn dat levensmiddelen na beëindigen van het programma nog niet volledig zijn ontdooid. De levensmiddelen kunnen echter goed verder worden verwerkt.

- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder bij het keren de vloeistof. Verder niet gebruiken of met andere levensmiddelen in contact laten komen.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de kant van het vel op de vorm leggen.

Groente

- Verse groente: in stukken van gelijke grootte snijden. Voeg per 100 g één eetlepel water toe.
- Diepvriesgroente: alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 3 eetlepels water toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Aardappelen

- Aardappels om te koken: snijd deze in stukken van gelijke grootte. Voeg per 100 g twee eetlepels water en een beetje zout toe.
- Aardappels in de schil: gebruik aardappels van gelijke grootte. Wassen en meerdere gaatjes in de schil prikken. Nog vochtig in een vorm zonder water doen.
- Aardappels in de oven: aardappels van gelijke grootte gebruiken. Wassen, drogen en meerdere gaatjes in de schil prikken.

Rijst

- Gebruik geen zilvervliesrijs of rijst in kookzakjes.
- Twee tot twee en een half keer de hoeveelheid water bij de rijst doen.

Gevogelte

- Gebruik alleen kipdelen die op koelkasttemperatuur zijn.
- Leg kipdelen met de huidzijde naar boven op het rooster.

Rusttijd

Sommige gerechten moeten na het einde van het programma nog even rusten in de binnenruimte.

Gerecht	Rusttijd
Groente	ca. 5 minuten
Aardappelen	ca. 5 minuten Eerst het water dat ontstaan is afgieten
Rijst	ca. 5-10 minuten

11.2 Programma instellen

1. Druk op .
 - ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
2. Druk op .
 - ✓ Het display geeft de functies weer.
3. Kies met of de functie .
4. Druk op .
 - ✓ Het display toont het eerste programma.
5. Stel het gewenste programma in met of .
6. Druk op .
 - ✓ Het display toont een voorgestelde waarde voor het gewicht.
7. Stel het gewenste gewicht in met of .
8. Druk op .
 - ✓ Het display toont de bereidingsinstructie.
9. Druk op .
 - ✓ Het programma wordt gestart.
 - ✓ Op het display loopt de tijdsduur af.
10. Wanneer tijdens het programma aanwijzingen op het display worden getoond voor keren of omroeren:
 - Open de apparaatdeur.
 - Het gerecht verdelen, omroeren of keren.
 - Sluit de apparaatdeur.
 - Druk op .

Opmerking: Wanneer u het gerecht niet keert of omroert, loopt het programma toch normaal verder tot het einde.

De programma's berekenen de tijdsduur.

11.3 Programmatabel

Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het programma zorgt voor de optimale instelling.

Ontdooien

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vormen/Toebehoren
Brood ontdooien ¹	Brood, heel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, gistgebak, vruchtengebak, taart zonder glazuur, slagroom of gelatine	0,20 – 1,50	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Vlees ontdooien ¹	Braadstukken, platte stukken vlees, gehakt, kip	0,20 – 2,00	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Vis ontdooien ¹	Hele vis, visfilet, viskotelet	0,10 – 1,00	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte

¹ Let op het keersignaal.

Bereiden

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vormen/Toebehoren
Groente, vers ¹	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,15 – 1,00	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Groente, diepvries ¹	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15 – 1,00	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Gekookte aardappelen	Aardappels met of zonder schil, aardappel-partjes even groot	0,20 – 1,00	Gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Rijst ¹	Rijst met lange korrel	0,05 – 0,30	Hoge, gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Aardappels in de oven ¹	Aardappels met schil, ca. 6 cm dik	0,20 – 1,50	Rooster Bodem van de binnenruimte

¹ Let op het roersignaal.

Combi

Gerecht	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vormen/Toebehoren
Lasagne, diepvries	Lasagne of soortgelijke diepvries-ovenscho-tel	0,30 – 1,00	Open vorm
Stukken kip, vers	Kippenpoten, halve kippen	0,50 – 1,80	Glazen schaal en rooster

12 Wekker

U kunt een timertijd vastleggen, waarbij er na afloop een signaal klinkt. U kunt een timertijd van maximaal 24 uur instellen. De functie werkt onafhankelijk van de werking en andere tijdfuncties. Het timersignaal onderscheidt zich van andere signalen.

12.1 Timer instellen

1. Druk op .
 - ✓ Het display geeft de timer weer.
 2. Stel de timer tijd in met  of .
 3. Druk op .
- Na enkele seconden start de timer ook automatisch.
- ✓ De timertijd loopt af.
 - ✓ Na korte tijd is het vorige display weer te zien.
 - ✓ Wanneer een functie loopt, dan geeft het display tevens een timer-symbool aan. Wanneer het apparaat is uitgeschakeld, dan toont het display de timertijd en een timer-symbool.

- ✓ Wanneer de timer-tijd is verstreken, klinkt een signaal.
4. Druk op  om het signaal voortijdig te beëindigen.

12.2 Timer wijzigen

1. Druk op .
- ✓ Het display geeft de timer weer.
2. Wijzig de timertijd met  of .

Opmerking: De timer blijft zichtbaar op het display wanneer het apparaat is uitgeschakeld. Wanneer er geen functie loopt, dan kunt u de timer kiezen met . De timertijd staat dan enige tijd in de focus. U kunt de timertijd wijzigen.

12.3 Timer annuleren

- Timer-tijd resetten.
- ✓ Daarna brandt het symbool niet meer.

13 Basisinstellingen

U kunt de basisinstellingen van uw apparaat volgens uw wensen instellen.

13.1 Basisinstelling wijzigen

1. Druk op .
2. Druk op .
3. Met  of  "Instellingen"  kiezen.
4. Navigeer met  naar de volgende regel.
5. Kies de instelling met  of .
6. Ga indien nodig met  naar de volgende regel.
7. Kies de instelling met  of .
8. Druk op .
9. Kies "Opslaan" om de instelling op te slaan.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de ingevoerde wijzigingen van de basisinstellingen behouden.

13.2 Overzicht van de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat.

Opmerkingen

- Wijzigingen van de instellingen van de taal, het toetssignaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere instellingen zijn pas actief wanneer u de instellingen opslaat.
- Uw wijzigingen van de basisinstellingen blijven ook na een stroomstoring bewaard. Alleen de instellingen voor het eerste gebruik moet u bij een stroomonderbreking opnieuw uitvoeren.
→ "Eerste gebruik", Pagina 66

Basisinstellingen	Keuze
Taal	"Taal" instellen
Tijd	"Tijd " instellen
Datum	"Datum" instellen
Geluidssignaal	Korte duur Gemiddelde duur ¹ Lange duur
Toetssignaal	Uitgeschakeld ¹ Ingeschakeld
Helderheid display	De helderheid van het display is in 5 stappen instelbaar Stand 3 ¹

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Basisinstellingen	Keuze
Tijdsweergave	Digitaal + datum Digitaal Uit ¹
Nachtverduistering	Uitgeschakeld ¹ Ingeschakeld (display verduistert tussen 22:00 en 6:00 uur)
Demomodus	Uitgeschakeld ¹ Ingeschakeld (wordt alleen in de eerste 3 minuten na een reset of bij de eerste ingebruikneming weergegeven)
Fabrieksinstellingen	Resetten Niet resetten ¹

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

Opmerking: Wijzigingen aan de instellingen van de taal, het toetssignaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere gaan pas in nadat de instellingen zijn opgeslagen.

13.3 Tijd wijzigen

- Druk op .
- Druk op .
- Met < of > "Instellingen"  kiezen.
- Navigeer met < of > naar de volgende regel.
- Met < of > "Tijd " kiezen.
- Ga indien nodig met < of > naar de volgende regel.
- Wijzig met < of > de "Tijd ".
- Druk op .
- Kies "Opslaan" om de instelling op te slaan.

14 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

14.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen.

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.

- Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.

- Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

In de verschillende reinigingshandleidingen kunt u lezen welke reinigingsmiddelen geschikt zijn voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

14.2 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 72*
2. De aanwijzingen voor de reiniging van de onderdelen en oppervlakken van het apparaat in acht nemen.
3. Indien niet anders vermeld:
 - De verschillende onderdelen van het apparaat reinigen met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
 - Droog na met een zachte doek.

14.3 Binnenruimte reinigen**LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan de binnenruimte beschadigen.

- ▶ Gebruik geen ovenspray, geen schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 72*
2. Met warm zeepsop of azijnwater reinigen.
3. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte gebruiken.
Tip: Om onaangename geuren te verhelpen, een kopje water met een paar druppels citroensap gedurende 1 tot 2 minuten met maximaal magnetronvermogen verwarmen. Om kookvertraging te vermijden altijd een lepel er in plaatsen.
4. De binnenruimte met een zachte doek afnemen.
5. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

14.4 Voorzijde van het apparaat reinigen**LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan de voorzijde van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
- ▶ Om corrosie op RVS-fronten te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.
- ▶ Bij RVS-oppervlakken speciale RVS-reinigingsmiddelen voor warme oppervlakken gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 72*
2. De voorkant van het apparaat met heet zeepsop en een vaatdoek reinigen.

Opmerking: Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

3. Bij RVS-apparaatfronten het RVS-reinigingsmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek. Het RVS-reinigingsmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel.
4. Met een zachte doek nadrogen.

14.5 Bedieningspaneel reinigen**LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan het bedieningspaneel beschadigen.

- ▶ Het bedieningspaneel nooit nat afnemen.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 72*
 2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
 3. Met een zachte doek nadrogen.

14.6 Accessoires reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 72*
2. Ingebrande etensresten met een vochtige vaatdoek en heet zeepsop losweken.
3. De accessoires met heet zeepsop en een vaatdoek of een afwasborstel reinigen.
4. De roest met RVS-reiniger of in de vaatwasser reinigen.
Gebruik bij sterke verontreiniging een RVS-spiraal spons of ovenreiniger.
5. Met een zachte doek nadrogen.

14.7 Ruiten van de deur schoonmaken**LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan de deurruiten beschadigen.

- ▶ Geen schraper gebruiken.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 72*
 2. Reinig de deurruiten met een vochtige vaatdoek een glasreiniger.
Opmerking: Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflecties van de verlichting van de binnenruimte.
 3. Met een zachte doek nadrogen.

14.8 Deurafdichting reinigen**LET OP!**

Ondeskundige reiniging kan de deurafdichting beschadigen.

- ▶ Gebruik geen metalen schraper of schraper voor vitrokeramische kookplaat voor het reinigen.
 - ▶ Geen schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 72*
 2. Reinig de deurafdichting met heet zeepsop en een zachte vaatdoek.
 3. Met een zachte doek nadrogen.

14.9 EasyClean

De reinigingsondersteuning is een snel alternatief voor de reiniging van de binnenruimte tussendoor. De reinigingsondersteuning weekt verontreinigingen door het verdampen van zeepsop in. Verontreinigingen kunnen vervolgens gemakkelijker worden verwijderd.

Reinigingsondersteuning instellen

1. Doe een paar druppels afwasmiddel in een kopje met water.

2. Doe er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen.
3. Zet het kopje in het midden van de binnenruimte.
4. Magnetronvermogen op 600 W instellen.
5. Tijdsduur op 5 minuten instellen.
6. Magnetron starten.
7. Na het verstrijken van de tijdsduur de deur nog 3 minuten gesloten laten.
8. De binnenruimte met een zachte doek afnemen.
9. De binnenruimte met geopende deur laten drogen.

15 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 75

WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

15.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. De zekering in de zekeringenkast is in werking getreden. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren. Storing 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 75
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten. ▶ Sluit de apparaatdeur.
Apparaat warmt niet op, op het display is het symbool  verlicht	Demomodus is geactiveerd. 1. Haal de stroom van het apparaat door de zekering in de meterkast kort uit te schakelen. 2. Deactiveer de demo-modus binnen 3 minuten in de basisinstellingen.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet.	Verlichting van de binnenruimte is defect ▶ Neem contact op met de → "Servicedienst", Pagina 75.

15.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Op het display wordt de foutmelding "Exxx" weergegeven	Er is een fout opgetreden. 1. Wanneer het display een foutmelding weergeeft, schakel dan het apparaat uit en weer aan. ✓ Wanneer het display de foutmelding daarna niet meer weergeeft, dan was het een eenmalig probleem. 2. Wanneer het display de foutmelding weer of herhaaldelijk weergeeft, neem dan contact op met de klantenservice en geef aan wat de foutcode is. 3. Wanneer het display de foutcode E0532 weergeeft, open en sluit dan de apparaatdeur. 4. Wanneer het display de foutmelding E6501 weergeeft, schakel dan het apparaat uit en na 10 minuten weer aan.

16 Afvoeren

16.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



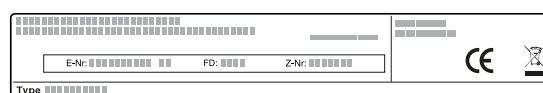
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

17 Servicedienst

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website. Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig. De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website. Dit product bevat lichtbronnen van de energieklaase E. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor getrainde monteur worden vervangen.

17.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

18 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

18.1 Zo kunt u het best te werk gaan

Hier vertellen we u hoe u als beste stap voor stap optimaal kunt profiteren van het insteladvies. U krijgt informatie over vele gerechten met informatie en tips, zoals hoe u het apparaat optimaal kunt gebruiken en instellen.

Tip

Aanwijzingen voor de bereiding

- De insteladviezen gelden altijd voor de koude en lege binnenruimte.
- De opgegeven tijden in de overzichten zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal 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 vel.

LET OP!

Zuurhoudende levensmiddelen kunnen het rooster beschadigen

- ▶ Leg zuurhoudende levensmiddelen zoals bijv. fruit of met zuurhoudende marinade gekruide grillproducten niet direct op het rooster.

Ontdooien met de magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Het voedsel vlak invriezen.
- Gebruik open servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren. Bij het keren de ontdooivloeistof verwijderen.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder bij het keren de vloeistof. Verder niet gebruiken of met andere levensmiddelen in contact laten komen.
- Gehakt dat al ontdooit is na het keren verwijderen.
- Bij het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.
- Laat de gerechten na het ontdooien 10-60 minuten rusten.

Voedsel	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Vlees in zijn geheel, met en zonder been	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 15-25 min.

¹ Het voedsel herhaaldelijk keren.

² Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

³ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁴ De verpakking volledig verwijderen.

⁵ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

⁶ De stukken gebak van elkaar scheiden.

Opmerking: Instructie voor mensen met nikkelallergie

In zeldzame gevallen kunnen geringe sporen van nikkel worden overgedragen aan levensmiddelen.

1. Vóór het gebruik niet benodigde vormen uit de binnenruimte verwijderen.
2. Kies een gewenst gerecht uit de insteladviezen.
3. Doe het gerecht in een geschikte vorm.
4. Plaats de vorm in het midden op de bodem van de binnenruimte.
Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
Eerst de kortste tijdsduur instellen. Indien nodig de tijdsduur verlengen.
6. Gebruik pannenlappen wanneer u hete vormen uit de binnenruimte neemt.

18.2 Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

Instellingsadviezen voor het ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron.

De tijdsduur is afhankelijk van het servies en van de temperatuur, aard en hoeveelheid van het product. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen zijn aangegeven. Hiervoor geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Voedsel	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Vlees in zijn geheel, met en zonder been	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 20 min. ¹ 2. 20-30 min. ¹
Vlees in zijn geheel, met en zonder been	1500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 25 min. ¹ 2. 25-30 min. ¹
Vlees in stukken of plakken	200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5-8 min. ² 2. 5-10 min.
Vlees in stukken of plakken	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8-11 min. ² 2. 10-15 min.
Vlees in stukken of plakken	800 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 10 min. ² 2. 10-15 min.
Gehakt, gemengd	200 g	90 W	10-15 min. ¹
Gehakt, gemengd	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. ¹ 2. 10-15 min.
Gehakt, gemengd	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 10-15 min.
Gevogelte of delen gevogelte	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 10-15 min.
Gevogelte of delen gevogelte	1200 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 15 min. ¹ 2. 20-25 min.
Visfilet, viskotelet of plakken vis	400 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Hele vis	300 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 3 min. ¹ 2. 10-15 min.
Hele vis	600 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 15-20 min.
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W	10-15 min. ³
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W	6-9 min. ³
Fruit, bijv. frambozen	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. 2. 5-10 min. ³
Boter, ontdooien ⁴	125 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. ⁴ 2. 1-2 min.
Boter, ontdooien ⁴	250 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 1 min. 2. 2-4 min.
Heel brood	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 8 min. ¹ 2. 5-10 min.
Heel brood	1000 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 12 min. ¹ 2. 10-20 min.
Gebak, droog, bijv. cake ^{5,6}	500 g	90 W	10-15 min.
Gebak, droog, bijv. cake ^{5,6}	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 10-15 min.
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart ⁵	500 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 5 min. 2. 15-20 min.
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart ⁵	750 g	1. 180 W 2. 90 W	1. 7 min. 2. 15-20 min.

¹ Het voedsel herhaaldelijk keren.

² Tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden.

³ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁴ De verpakking volledig verwijderen.

⁵ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

⁶ De stukken gebak van elkaar scheiden.

Tips voor het de volgende keer ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
Uw gerecht is te droog.	■ Verkort de tijdsduur of kies een lager magnetronvermogen. ■ Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd nog niet ontdooid, opgewarmd of gaar.	Verleng de tijdsduur. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.

Vraag	Tip
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd van binnen nog niet klaar, maar van de buitenkant reeds oververhit.	■ Tussentijds doorroeren. ■ Verlaag het magnetronvermogen en verleng de tijdsduur.
Uw vlees of gevogelte is na het ontdooien van binnen nog steeds niet ontdooid, maar van buiten al gegaard.	■ Verlaag het magnetronvermogen. ■ Grote te ontdooien producten meerdere malen keren.

18.3 Opwarmen

Met uw apparaat kunt u gerechten opwarmen.

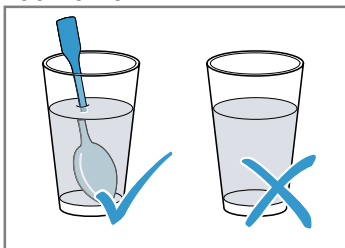
Opwarmen met de magnetron

Neem de insteladviezen voor het opwarmen met de magnetron in acht.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspringen.

- Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten tussendoor 2-3 keer omroeren of keren.
- Laat het voedsel na het opwarmen 2-5 minuten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.

Voedsel	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)		600 W	5-8 min.
Dranken ¹	125 ml	900 W	0,5-1 min. ^{2, 3}
Dranken ¹	200 ml	900 W	1-2 min. ^{2, 3}
Dranken ¹	500 ml	900 W	3-4 min. ^{2, 3}
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ⁴	50 ml	360 W	ca. 0,5 min. ^{5, 6}
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ⁴	100 ml	360 W	0,5-1 min. ^{4, 6}
Babyvoeding, bijv. flesjes melk ⁴	200 ml	360 W	1-2 min. ^{4, 6}

¹ Doe een lepel in het glas.

² Alcoholische dranken niet verwarmen.

³ Het voedsel tussendoor controleren.

⁴ Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.

⁵ Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.

⁶ Beslist de temperatuur controleren.

⁷ De lapjes vlees van elkaar scheiden.

Voedsel	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Soep, 1 kop	à 175 g	600 W	1-2 min.
Soep, 2 koppen	à 175 g	600 W	2-3 min.
Vlees in saus ⁷	500 g	600 W	7-10 min.
Eenpansgerecht	400 g	600 W	5-7 min.
Eenpansgerecht	800 g	600 W	7-8 min.
Groenten, 1 portie	150 g	600 W	2-3 min.
Groenten, 2 porties	300 g	600 W	3-5 min.

¹ Doe een lepel in het glas.

² Alcoholische dranken niet verwarmen.

³ Het voedsel tussendoor controleren.

⁴ Babyvoedsel zonder speen of deksel verwarmen.

⁵ Na het verwarmen het voedsel altijd goed schudden.

⁶ Beslist de temperatuur controleren.

⁷ De lapjes vlees van elkaar scheiden.

Opwarmen van diepgevroren voedsel met de magnetron

Neem de insteladviezen voor het opwarmen met de magnetron in acht.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- De gerechten tussendoor 2-3 keer omroeren of keren.
- Laat het voedsel na het opwarmen 2-5 minuten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.

Voedsel	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600 W	8-13 min.
Soep	400 g	600 W	8-12 min.
Eenpansgerechten	500 g	600 W	10-15 min.
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W	10-15 min.
Vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W	10-15 min.
Ovenschotels, bijv. lasagne of cannelloni	450 g	600 W	10-15 min.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta ¹	250 g	600 W	3-7 min.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta ¹	500 g	600 W	8-12 min.
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels ¹	300 g	600 W	7-11 min.
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels ¹	600 g	600 W	14-17 min.
Spinazie a la crème ²	450 g	600 W	10-15 min.

¹ Een beetje vloeistof bij het voedsel doen.

² Het voedsel bereiden zonder toevoeging van water.

18.4 Bereiden

Met uw apparaat kunt u gerechten bereiden.

Bereiden met magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Plaats de vorm op de bodem van de binnenruimte.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of een magnetron-afdekkap gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.
- Laat het voedsel na het opwarmen 2 tot 5 minuten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- Wanneer op verpakkingen een hoger vermogen dan 600 Watt voor het bereiden van voedsel is aangegeven, gebruik dan toch maximaal 600 Watt. Verleng indien nodig de aangegeven tijd tot het gewenste resultaat.

Gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Hele kip, vers, zonder ingewanden ¹	1200 g	600 W	25 – 30 min.
Visfilet, vers	400 g	600 W	7 – 12 min.
Groente, vers ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	6 – 10 min.
Groente, vers ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min.
Aardappelen ^{2, 3, 4}	250 g	600 W	8 – 10 min.
Aardappelen ^{2, 3, 4}	500 g	600 W	10 – 15 min.
Aardappelen ^{2, 3, 4}	750 g	600 W	15 – 22 min.
Rijst ⁵	125 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 4 – 6 min. 2. 12 – 15 min.
Rijst ⁵	250 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 6 – 8 min. 2. 15 – 18 min.
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) ⁴	500 ml	600 W	5 – 8 min.
Fruit, compote ⁴	500 ml	600 W	9 – 12 min.
Popcorn voor de magnetron ⁶	1 zak à 100 g	600 W	2,5 – 3,5 min.

¹ Keer het gerecht van 1/2 van de totale tijd.

² In stukken van gelijke grootte snijden.

³ Een beetje water bij het voedsel doen.

⁴ Het voedsel tussendoor voorzichtig omroeren.

⁵ De dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

⁶ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen. De aanwijzingen van de fabrikant in acht nemen.

Pudding van puddingpoeder

WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- 1. Een pakje puddingpoeder volgens de aanwijzingen op de verpakking met suiker en een beetje melk in een voor de magnetron geschikte hoge schaal door elkaar roeren, zodat er geen klontjes aanwezig zijn.

- 2. De rest van de melk toevoegen en nogmaals doorroeren.
- 3. De schaal in de binnenruimte plaatsen en de apparaatdeur sluiten.
- 4. Stel het apparaat in overeenkomstig het insteladvies.
- 5. Na 3 minuten voor de eerste keer omroeren. Dan steeds na één minuut omroeren, tot de gewenste consistentie is bereikt.
De tijdsduur is afhankelijk van de temperatuur van de melk en de gebruikte kom.

18.5 Grillen

Grill gerechten die knapperig moeten worden.

Grillen

Grill de gerechten die knapperig moeten worden.

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Grill altijd met een gesloten apparaatdeur.
- Niet voorverwarmen.
- Grillstukken met gelijksoortig gewicht en gelijksoortige dikte gebruiken.
Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals.
- De grillstukken direct op het rooster leggen.
- De grillstukken keren met een grilltang.
Wanneer u met een vork in het vlees prikt, dan verliest dit sap en wordt het droog.
- Vlees pas na het grillen zouten.
Zout onttrekt water aan het vlees.
- Donker vlees, bijv. van het rund, bruint sneller dan licht vlees, bijv. van het kalf of het varken. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak aan het oppervlak slechts lichtbruin, maar van binnen toch al gaar en sappig.
- De grill schakelt telkens weer in en uit. Dit is normaal. De frequentie is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Bij het grillen kan rook ontstaan.

Gerechten	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijdsduur
Procureursteaks, ca. 2 cm dik	3-4 stuks	à ca. 120 g	3 (sterk)	1e kant ca. 15 min 2e kant: ca. 10-15 min
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 150 g	3 (sterk)	1e kant ca. 10-15 min. 2e kant: ca. 10-15 min
Fischkotelett ¹	2-3 stuks	à ca. 150 g	3 (sterk)	1e kant ca. 10 min 2e kant: ca. 10-15 min
Vis, heel bijv. forellen ¹	2-3 stuks	à ca. 150 g	3 (sterk)	1e kant ca. 15 min 2e kant: ca. 15-20 min
Toastbrood (voor-toasten)	2-6 sneetjes		3 (sterk)	1e kant ca. 4 min 2e kant: ca. 4 min.
Toast grillen	2-6 sneetjes		3 (sterk)	afhankelijk van beleg: 5-10 min

¹ Het rooster van tevoren invetten met olie.

18.6 Grillen met magnetron gecombineerd

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u de grill in combinatie met de magnetron gebruiken.

Grillen met magnetron gecombineerd

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Plaats de vorm op het rooster.
- Diepvriesproducten eerst ontdooien.
- Gebruik voor het braden een hoge vorm. Bij de bereiding in een gesloten vorm blijft de binnenruimte schoner.
- Kip, kipdelen en eendenborst met de huidzijde naar boven leggen.
- Gebruik voor ovenschotels en gratins een grote, platte vorm.
In een smalle, hoge vorm hebben de gerechten meer tijd nodig en worden ze donkerder aan de bovenkant.
- Soufflés en gratins in het uitgeschakelde apparaat 5 minuten laten rusten.
- Controleer of de vorm in de binnenruimte past. De vorm mag niet te groot zijn.
- Laat vóór het aansnijden het vlees 5-10 minuten rusten.
Zo verdeelt het vleessap zich gelijkmatig en loopt het er bij het aansnijden niet uit.

nl Zo lukt het

- Stel altijd de maximale bereidingstijd in.
Controleer na de kortste van de opgegeven tijden de gerechten.

Gerechten	Gewicht	Grillstand	Magnetronvermogen	Tijdsduur
Varkensgebraad, bijv. procureursteak ¹	ca. 750 g	1 (laag)	360 W	35 - 40 min.
Gehaktbrood, max. 7 cm hoog	ca. 750 g	2 (gemiddeld)	360 W	ca. 25 min
Kip, gehalveerd ²	ca. 1200 g	3 (sterk)	360 W	40 min
Kipdelen, bijv. kwart kip ²	ca. 800 g	2 (gemiddeld)	360 W	20-25 min.
Eendenborst ²	ca. 800 g	3 (sterk)	180 W	25-30 min.
Pastaschotel (van voorgaarde ingrediënten) ³	ca. 1000 g	1 (laag)	360 W	25 - 30 min.
Aardappelgratin (van ongekookte aardappels), max. 3 cm hoog	ca. 1000 g	2 (gemiddeld)	360 W	35 min
Vis, gegratineerd	ca. 500 g	3 (sterk)	360 W	15 min
Kwarksoufflé, max. 5 cm hoog	ca. 1000 g	1 (laag)	360 W	20-25 min.

¹ Het voedsel tussendoor keren.

² Keer het voedsel niet.

³ Het voedsel met kaas bestrooien.

18.7 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

Bereiden met magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Kandeel, 1000 g	1. 600 W 2. 180 W	1. 11-12 min. 2. 8-10 min.	Pyrexvorm
Biscuittaart, 475 g	600 W	7-9 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm
Gehakt, 900 g	600 W	25-30 min.	Pyrexvorm Ø 28 cm lang

Ontdooien met de magnetron

Insteladvies voor het ontdooien met de magnetron.

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Vlees, 500 g	1. 180 W 2. 90 W of programma "Vlees ontdooien"	1. 8 min. 2. 7-10 min.	Pyrexvorm Ø 24 cm

Bereiden met magnetron en grill

Gerecht	Magnetronvermogen in W	Tijdsduur in min	Aanwijzing
Aardappelgratin, 1100 g	360 W + grillstand 2	20-35 min.	Ronde pyrexvorm, Ø 22 cm
Gebak	-		Niet aanbevolen
Kip, gehalveerd ca. 1100 g	360 W + grillstand 3	40-45 min.	Rooster, glazen schaal

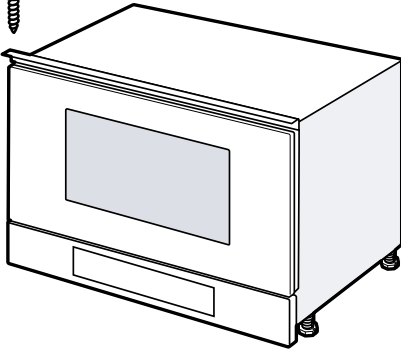
19 Montagehandleiding

Houd rekening met deze informatie bij de montage van het apparaat.



19.1 Leveringsomvang

Controleer na het uitpakken alle onderdelen op transportschade en de volledigheid van de levering.



19.2 Veilige montage

Neem bij het monteren van het apparaat de veiligheidsaanwijzingen in acht.

- De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.
- Het apparaat na het uitpakken controleren. Niet aansluiten in geval van transportschade.
- Voor het eerste gebruik verpakkingsmateriaal en plakfolie verwijderen uit de binnenruimte en van de deur.
- Bij de inbouw van accessoires dient u zich te houden aan de beschrijving in de montagebladen.
- Inbouwmeubels dienen bestand te zijn tegen een temperatuur van maximaal 90 °C, aangrenzende voorzijden van meubels tegen een temperatuur van maximaal 65 °C.
- Het apparaat niet inbouwen achter een decor- of meubeldeur. Er bestaat gevaar van oververhitting.

- Voer uitsnijdingswerkzaamheden aan het meubel uit voordat het apparaat wordt geplaatst. Spanen verwijderen. Deze kunnen invloed hebben op de werking van elektrische componenten.
- Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Onderdelen die tijdens de montage toegankelijk zijn, kunnen scherp zijn en tot snijletsels leiden.

- ▶ Draag veiligheidshandschoenen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Het gebruik van een verlengd netsnoer en niet-toegestane adapters is gevaarlijk.

- ▶ Geen verlengsnoeren of meervoudige stopcontacten gebruiken.
- ▶ Neem contact op met de service wanneer het netsnoer te kort is.

19.3 Inbouwmeubel

Dit apparaat is uitsluitend voor inbouw bedoeld. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel of in een kast.

De inbouwkast mag achter het apparaat geen achterwand hebben. De minimale inbouwhoogte bedraagt 850 mm.

Ventilatiesleuven en aanzuigopeningen mogen niet worden afgedekt.

19.4 Elektrische aansluiting

Om het apparaat elektrisch veilig te kunnen aansluiten, dient u deze aanwijzingen in acht te nemen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!

Het apparaat bevat permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden.

- ▶ Personen met elektronische implantaten dienen minimaal een afstand van 10 cm tot het apparaat aan te houden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

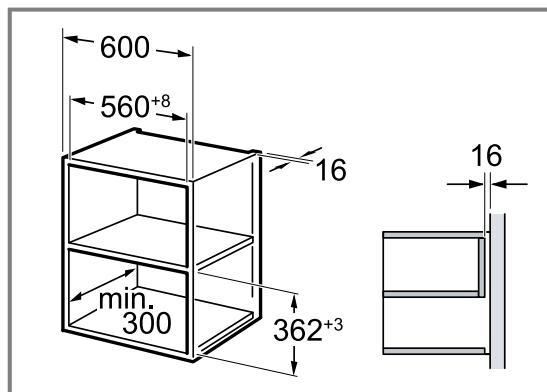
Het gebruik van stekkerdozen, stekkerverdelers of verlengsnoeren kan tot brand leiden.

- ▶ Gebruik nooit multistekkers, stekkerdozen of verlengsnoeren.
- Het apparaat is stekkerklaar en mag uitsluitend worden aangesloten op een correct geïnstalleerd geaard stopcontact.

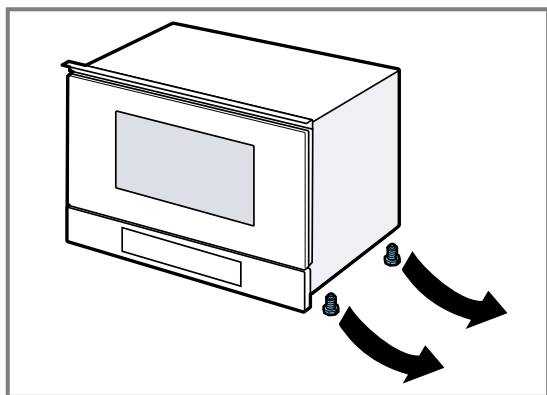
- De zekering dient in overeenstemming te zijn met de vermogensopgave op het typeplaatje en de lokale voorschriften.
- Het aanleggen van een contactdoos mag alleen door een erkend vakman, met inachtneming van de geldende voorschriften, worden uitgevoerd.
- Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een alpolige schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

19.5 Inbouw in bovenkast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.

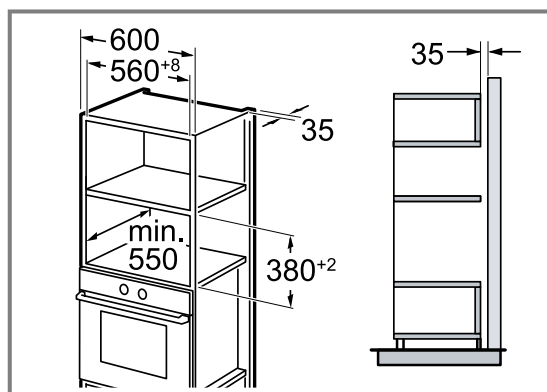


Het apparaat slechts zo hoog inbouwen, dat de accessoires er zonder probleem uitgehaald kunnen worden. Verwijder de voetjes.

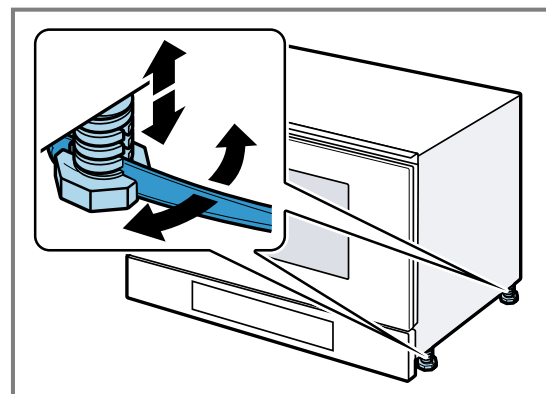


19.6 Inbouw in een hoge kast

Neem de inbouwafmetingen en de veiligheidsafstanden in de hoge kast in acht.

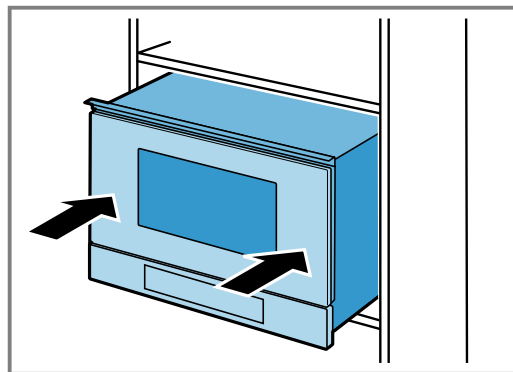


Het apparaat slechts zo hoog inbouwen, dat de accessoires er zonder probleem uitgehaald kunnen worden. De stelvoeten instellen.



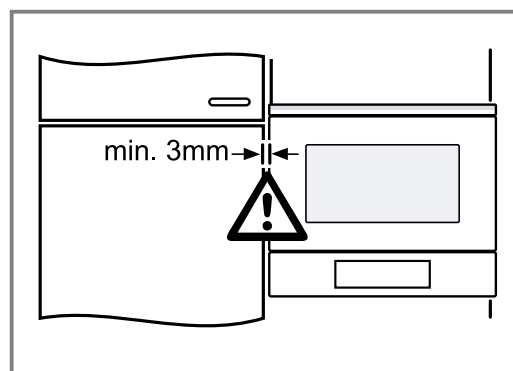
19.7 Apparaat inbouwen

1. Schuif het apparaat er helemaal in.



De aansluitkabel niet knikken, inklemmen of over scherpe randen leiden.

2. De afstand tot de aanliggende apparaten controleren.

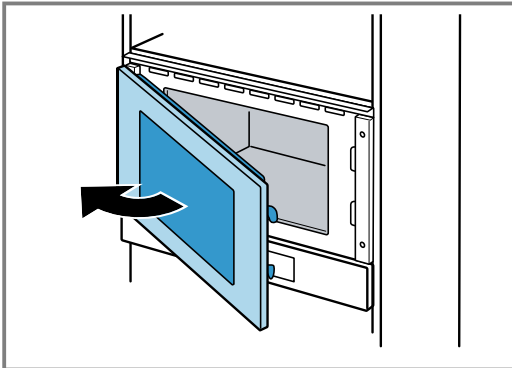


3. LET OP!

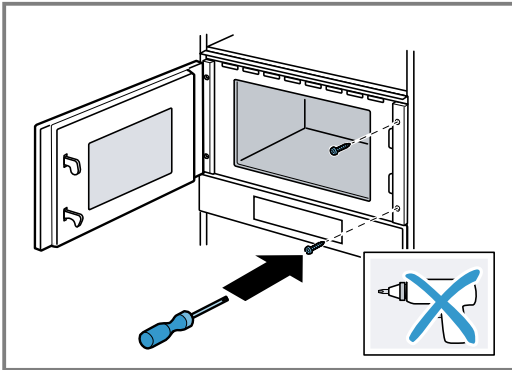
Bij het openen van de apparaatdeur kan het apparaat naar voren kantelen.

- Houd het apparaat in positie bij het openen van de apparaatdeur.

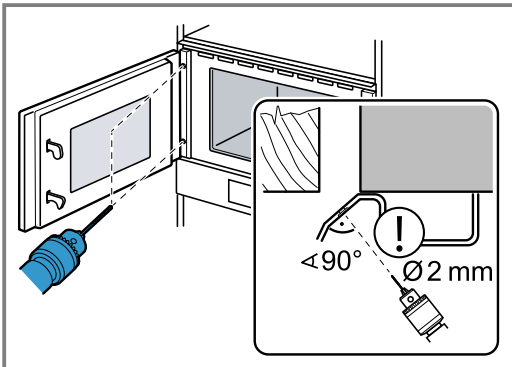
Open de apparaatdeur langzaam.



- 4.** Schroef het apparaat op de tegenoverliggende zijde van de scharnieren op het meubel vast.



- 5.** De gaten voor het bevestigen aan de kant van de scharnieren in het meubel voorboren.

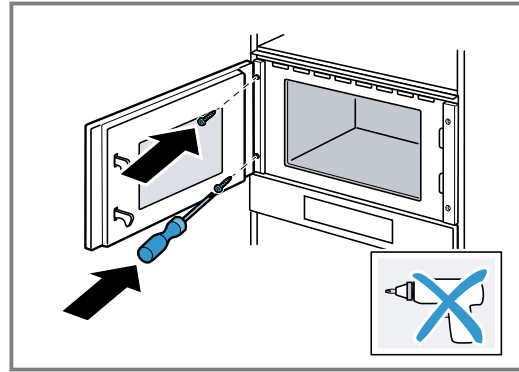


Dek de deurscharnieren af.

Gebruik een houtboor van 2 mm doorsnede.

- 6.** Verwijder de spanen uit de binnenruimte.

- 7.** Schroef het apparaat aan de zijde van de scharnieren op het meubel vast.



- 8.** Verwijder verpakkingsmateriaal en plakfolie uit de binnenruimte en van de deur.

19.8 Apparaat demonteren

1. Maak het apparaat spanningsloos.
2. Open de apparaatdeur.
3. Schroef de panelen links en rechts los.
4. Draai de bevestigingsschroeven los.
5. Til het apparaat iets op en trek het helemaal naar buiten.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.



Register your product online
neff-home.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY



9001654808
030605
pt, fr, nl

