

Constructa

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Mikrowellen-Gerätes nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer: **ConLine 01805/213313**

Gebrauchsanleitung	1-32
Mode d'emploi	33-65
Gebruiksaanwijzing	66-97
Istruzioni per l'uso	98-132

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
Vor dem Einbau	4
Aufstellen und Anschließen	5
Worauf Sie achten müssen	5
Sicherheitshinweise	5
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	7
Das Bedienfeld	10
Das Zubehör	11
Vor der ersten Benutzung	12
Uhrzeit einstellen	12
Die Mikrowelle	13
Geschirr	13
Die Mikrowellen-Leistungen	14
So stellen Sie ein	15
Hinweise zu den Tabellen	16
Auftauen	16
Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen	17
Speisen erhitzen	18
Speisen garen	20
Tipps zur Mikrowelle	21
Programm-Automatik	22
So stellen Sie ein	22
Auftauprogramme	23
Garprogramme	24

Inhaltsverzeichnis

Memory	26
Memory speichern	26
Memory starten	27
Signaldauer ändern	28
Pflege und Reinigung	28
Reinigungsmittel	28
Eine Störung, was tun?	29
Kundendienst	31
Technische Daten	32

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

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

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

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

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

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

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

Kinder und Mikrowelle



Kinder dürfen Gerichte mit Mikrowelle solo nur dann zubereiten, wenn Sie angelernt wurden. Sie müssen das Gerät richtig bedienen können. Sie müssen die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird.

Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Heißer Garraum



Die Gerätetür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf austreten. Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Gerät aufbewahren. Brandgefahr!

Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Verbrennungsgefahr! Schalten Sie das Gerät aus. Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Gerätetür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen. Kurzschluss-Gefahr!

Beschädigte Gerätetür oder Türdichtung



Nie die Mikrowelle benutzen, wenn die Gerätetür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie die Mikrowelle erst wieder, wenn das Gerät repariert wurde.

Umgebung



Nie das Gerät großer Hitze oder Nässe aussetzen. Kurzschluss-Gefahr!

Mangelhafte Reinigung



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

Reparaturen



Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
Stromschlag-Gefahr!

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

Wenn das Gerät defekt ist, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ausstecken.

Rufen Sie den Kundendienst.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Stromschlag!

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln



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

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

Mikrowellen-Leistung und -Zeit



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

Geschirr



Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

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

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

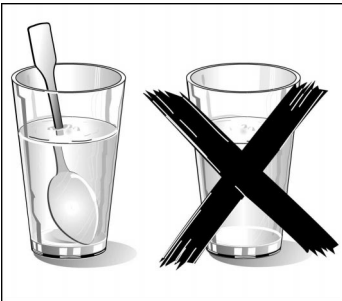
Verpackungen



Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!
Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!
Richten Sie sich nach den Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

Getränke



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

Nie Getränke in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen. Explosionsgefahr!

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

Babynahrung



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

**Lebensmittel mit Schalen
oder Häuten**



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

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

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

Lebensmittel trocknen



Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Brandgefahr!

**Lebensmittel mit geringem
Wassergehalt**



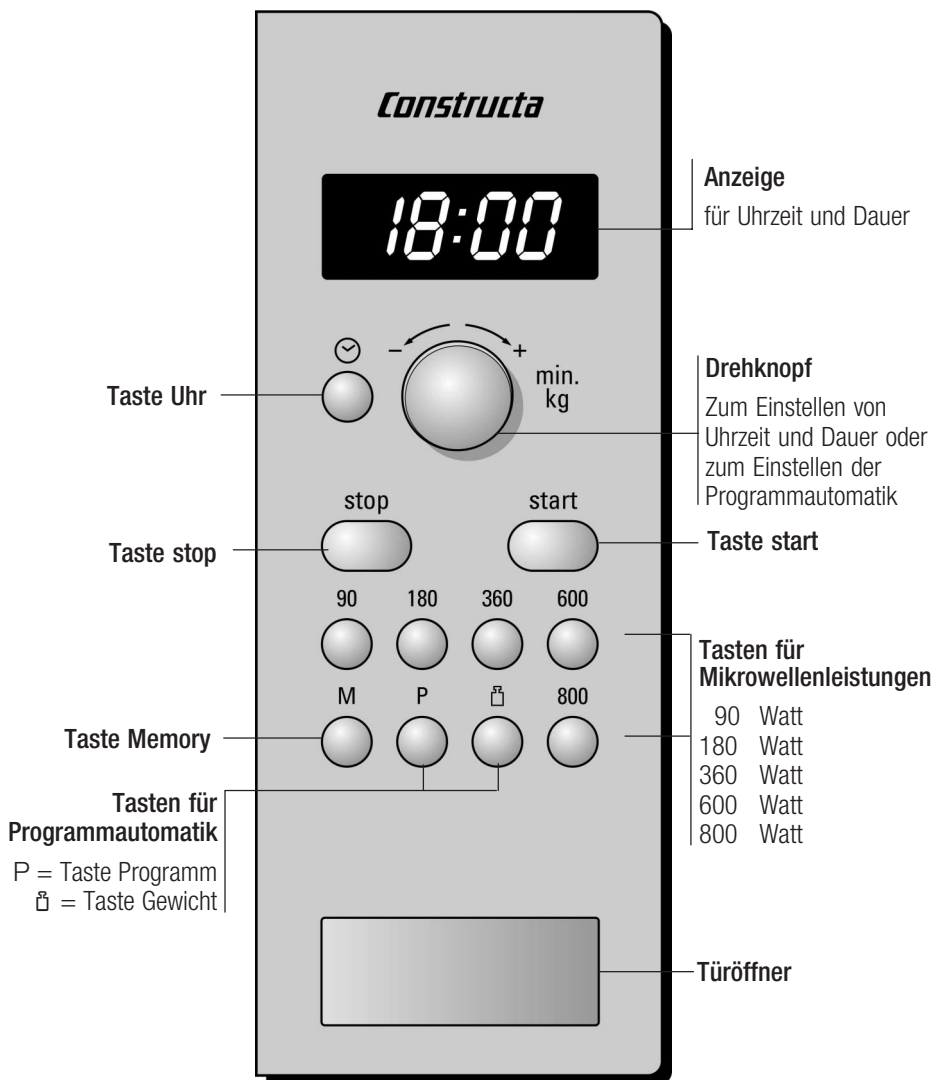
Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen. Brandgefahr!

Speiseöl



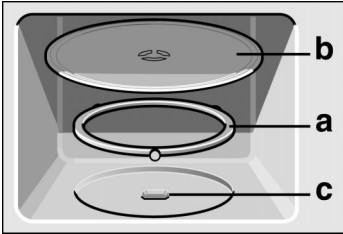
Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen. Brandgefahr!

Das Bedienfeld



Das Zubehör

Der Drehteller



So setzen Sie den Drehteller ein:

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

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

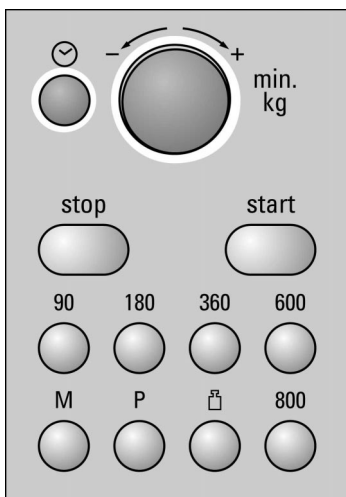
Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Vor der ersten Benutzung

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

Uhrzeit einstellen

Die dunklen Tasten im Bild benötigen Sie zum Einstellen



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

Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

Ausblenden der Uhrzeit

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

Wiedereinstellen der Uhrzeit

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

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

Einstellen wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

Die Mikrowelle

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

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

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

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

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

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

Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

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

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr.

Metall lässt Mikrowellen nicht durch. Die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

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

Geschirrtest:

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

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

Die Mikrowellen-Leistungen

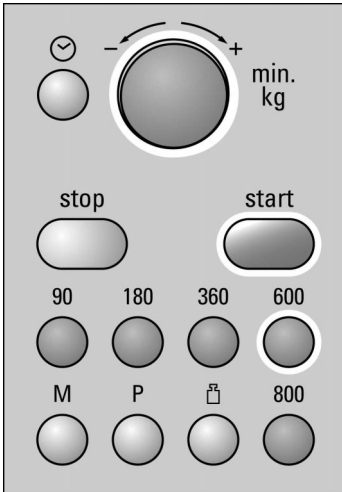
Mikrowellen-Leistung	geeignet zum
800 Watt	Erhitzen von Flüssigkeiten
600 Watt	Erhitzen und Garen von Speisen
360 Watt	Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
180 Watt	Auftauen und Weitergaren
90 Watt	Auftauen empfindlicher Speisen

Hinweis

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

So stellen Sie ein

Beispiel:
600W



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

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

Mit dem Drehknopf die Dauer ändern und erneut
starten.

Anhalten

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

Löschen

stop zweimal drücken oder Tür öffnen und stop
einmal drücken.

Hinweis

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

Tabellen und Tipps

Hinweise zu den Tabellen

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

Auftauen

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

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

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

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

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

Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen

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

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

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

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

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

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

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

Speisen erhitzen

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



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

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

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

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

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

Speisen garen

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

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

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

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

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

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

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:

Doppelte Menge = doppelte Zeit

halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

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

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

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

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

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

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

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

Hinweis

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

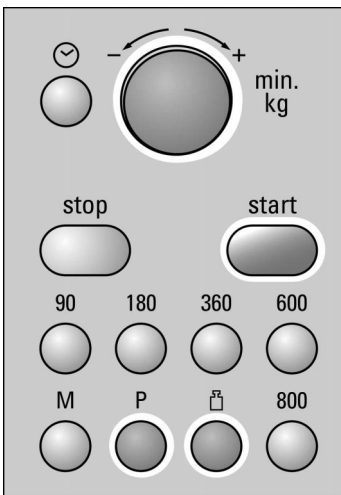
Programm-Automatik

Mit der Programm-Automatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und Speisen schnell und problemlos zubereiten.

Ihr Mikrowellengerät verfügt über 7 Automatik-Programme.

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

So stellen Sie ein



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

Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

Nach Ablauf der Zeit

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

Korrektur

Zweimal stop drücken und neu einstellen.

Anhalten

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

Löschen

Zweimal stop drücken.

Hinweise

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

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

Auftauprogramme

Lebensmittel vorbereiten

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

Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei -18°C eingefroren und gelagert wurden.

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

Geschirr

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

Ruhezeit

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperaturausgleich noch 10-30 Minuten ruhen. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen.

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

Signal

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

Achtung!

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

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

Garprogramme

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

Geschirr

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

Lebensmittel vorbereiten

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

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

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

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

Signal

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

Ruhezeit

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

Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

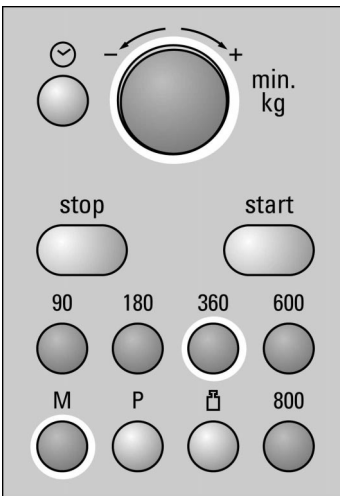
Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich
Reis	P 05	0,05-0,2 kg
Kartoffeln	P 06	0,15-1,0 kg
Gemüse	P 07	0,15-1,0 kg

Memory

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

Memory speichern

Beispiel:
360 W, 25 Minuten



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

Die Einstellung ist gespeichert.

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

Hinweise

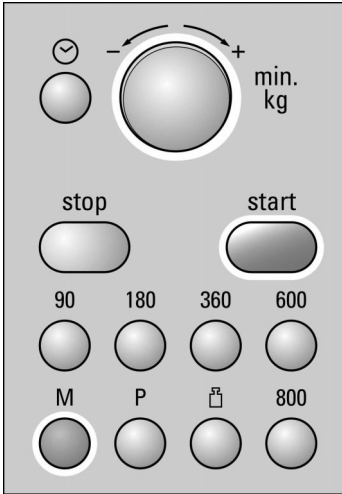
Mehrere Mikrowellen-Leistungen nacheinander können Sie nicht speichern.

Automatik-Programme können Sie nicht speichern.

Memory neu belegen:

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

Memory starten



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

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

Die Dauer ist abgelaufen

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

Anhalten

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

Einstellung löschen

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

Signaldauer ändern

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

Dazu drücken Sie ca. 6 Sekunden lang start.

Die neue Signaldauer wird übernommen. Die Uhrzeit erscheint wieder.

Möglich sind:

Signaldauer kurz – 3 Töne

Signaldauer lang – 30 Töne.

Pflege und Reinigung



Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Kurzschlussgefahr!

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

Reinigungsmittel

Gerät außen mit Edelstahlfront	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen
	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen
	Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch, es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.

Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser, mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
Garraum aus Edelstahl	Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.
Drehteller und Rollenring	Spüllauge. Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.
Türscheiben	Glasreiniger
Dichtung	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker wurde nicht eingesteckt.	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus und nach ca. 10 Sekunden wieder ein.
In der Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste stop.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Nach dem Einstellen wurde start nicht gedrückt.	Drücken Sie start oder löschen Sie die Einstellung mit stop.
	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	start wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie start.
	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge – doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebes.	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst.

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

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

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

Kundendienst 
--

Technische Daten

Eingangsspannung	AC220-230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1270 W
Maximale Ausgangsleistung	800 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	28,0x46,2x32,0 cm
- Garraum	19,4x29,0x30,0 cm
Gewicht	
TÜV-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

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

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

Constructa

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir quemanger

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

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

Dans les tableaux, vous trouverez les valeurs de réglage et niveaux d'enfournement appropriés à de nombreuses recettes courantes. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si un incident devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettrons de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Table de matières

Avant le branchement de votre nouvel appareil	36
Avant l'encastrement	36
Installation et branchement	37
Remarques importantes	37
Consignes de sécurité	37
Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes	39
Le bandeau de commande	42
Les accessoires	43
Avant la première utilisation	44
Réglage de l'heure	44
Les micro-ondes	45
Vaisselle	45
Les puissances micro-ondes	46
Réglages	47
Remarques concernant les tableaux	48
Décongélation	48
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	49
Réchauffer des mets	51
Cuire des mets	52
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	53
Programmes automatiques	55
Réglages	55
Programmes de décongélation	56
Programmes de cuisson	57

Table de matières

Memory	59
Mémoriser Memory	59
Démarrer Memory	60
Modifier la durée du signal	61
Entretien et nettoyage	61
Produits nettoyants	61
Incidents et dépannage	62
Service après-vente	64
Caractéristiques techniques	65

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Consignes de sécurité importantes

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

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

Avant l'encastrement

Elimination écologique



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

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

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

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Installation et branchement

Veuillez respecter la notice de montage spéciale.

Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Veuillez respecter la notice de montage spéciale.

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

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

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

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

Remarques importantes

Consignes de sécurité



Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.

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

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

Enfants et micro-ondes

Les enfants ne doivent préparer des mets avec des micro-ondes seules que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent comprendre les dangers indiqués dans la notice d'utilisation. Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Enceinte de cuisson chaude

Ouvrir prudemment la porte. De la vapeur chaude peut s'échapper. Risque de brûlures ! Eloignez impérativement les enfants.

Ne jamais conserver des objets inflammables dans l'appareil. Risques d'incendie !

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de production de fumée dans l'appareil. Risque de brûlures ! Eteignez l'appareil. Coupez le fusible se trouvant dans le boîtier à fusibles.

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude de l'appareil. L'isolation du câblage peut fondre. Risque de court-circuit !

Porte ou joint de l'appareil endommagé(e)

N'utilisez jamais les micro-ondes si la porte ou le joint de l'appareil est endommagé(e). Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper. Réutilisez les micro-ondes seulement lorsque l'appareil a été réparé.

Environnement

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

Nettoyage insuffisant

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

Réparations



Les réparations inexpertes sont dangereuses. Risque d'électrocution !

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

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

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

Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes

Puissance et temps des micro-ondes



Ne réglez jamais une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer. L'appareil peut être endommagé. Risques d'incendie !

Suivez les indications dans la notice d'utilisation.

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

Préparation d'aliments



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

Vaisselle



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

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

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

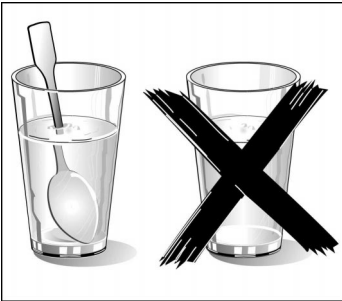
Emballages



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

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

Boissons



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

Ne jamais chauffer des boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion !

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

Aliments pour bébé



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

Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Ce n'est qu'ainsi que la chaleur se répartit uniformément. Risque de brûlures !

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

Aliments avec des coquilles ou des peaux



Ne jamais faire cuire des oeufs dans leur coquille. Ne jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Risque de brûlures !

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

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

Déshydrater des aliments



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

Aliments avec une faible teneur en eau



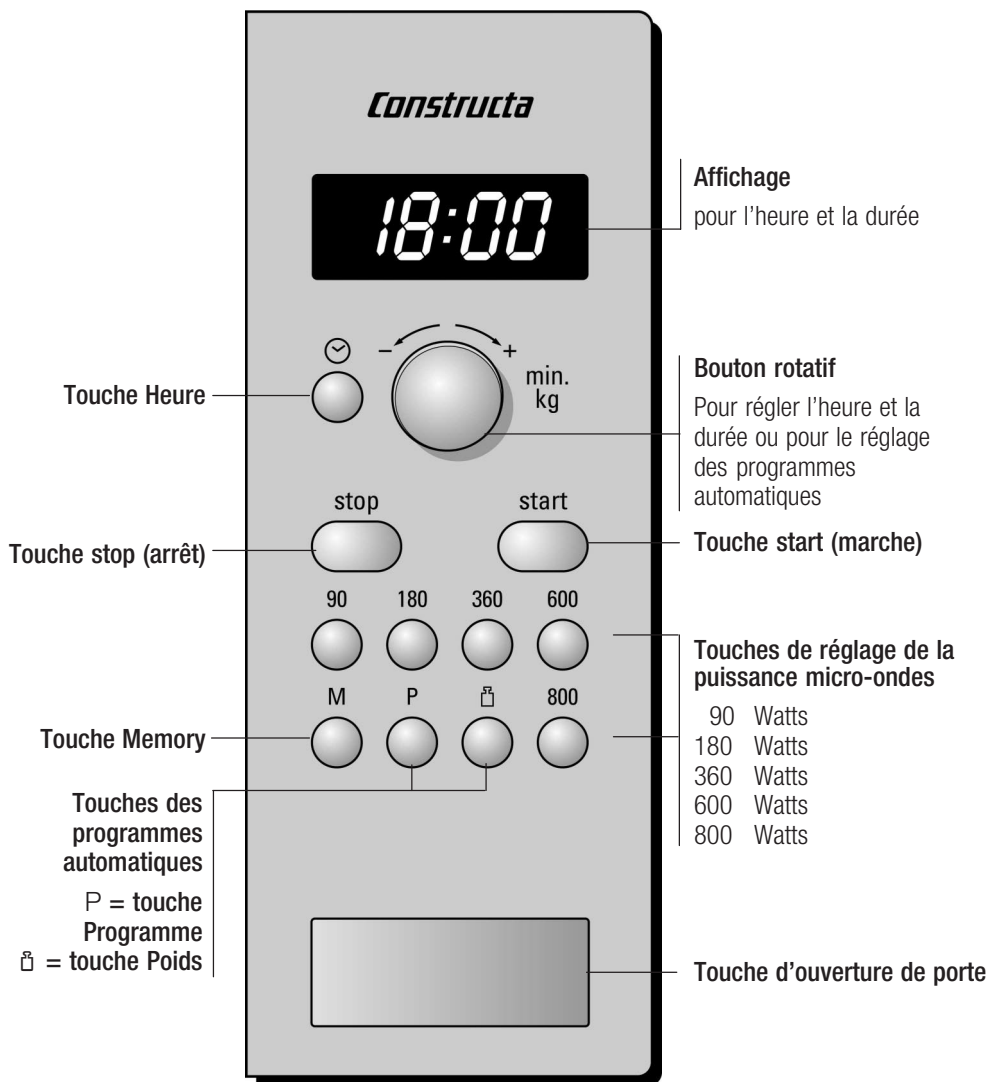
Ne jamais décongeler ou réchauffer des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risques d'incendie !

Huile alimentaire



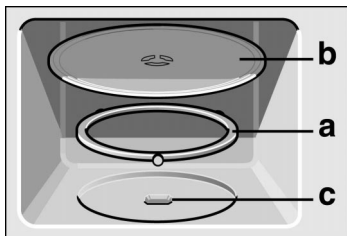
Ne jamais chauffer aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire. Risques d'incendie !

Le bandeau de commande



Les accessoires

Le plateau tournant



Comment mettre le plateau tournant en place:

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

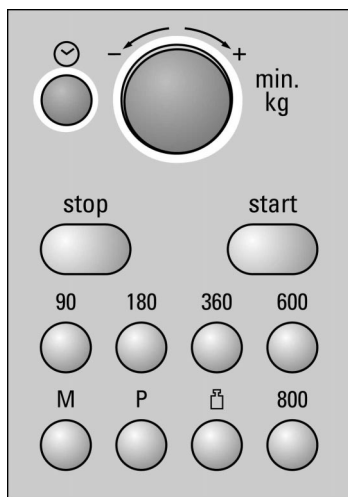
N'utilisez pas l'appareil sans que le plateau tournant soit en place. Veillez à ce que le support soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner dans les deux sens.

Avant la première utilisation

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

Réglage de l'heure

Les touches foncées dans l'illustration servent au réglage



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

L'heure actuelle est réglée.

Masquer l'heure

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

Régler de nouveau l'heure

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

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

Procéder au réglage comme décrit aux points 1 à 3.

Les micro-ondes

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

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

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

1. Appuyer sur 800.
2. Au moyen du bouton rotatif, régler sur 1:30 min.
3. Appuyer sur «start».

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

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

Vaisselle

Vaisselle appropriée

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

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Vous n'aurez pas besoin de transvaser.

Utilisez de la vaisselle avec des motifs dorés ou argentés uniquement si le fabricant garantit qu'elle est appropriée aux micro-ondes.

Vaisselle inappropriée

La vaisselle métallique est inappropriée.

Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal les mets restent froids.

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

Test de la vaisselle:

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

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant:

Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. La vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas appropriée.

Les puissances micro-ondes

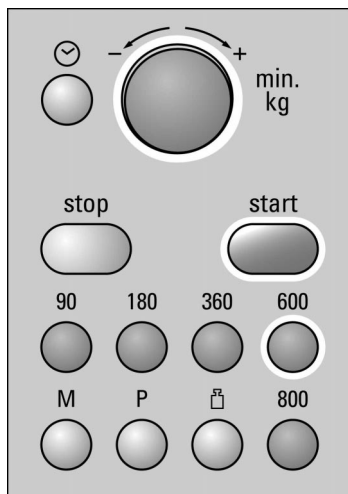
Puissance micro-ondes	convient pour
800 Watts	Chauffer des liquides
600 Watts	Chauffer et faire cuire des aliments
360 Watts	Faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates
180 Watts	Décongeler et poursuivre la cuisson
90 Watts	Décongeler des mets délicats

Remarque

Vous pouvez régler la puissance des micro-ondes sur 800 W pendant 30 minutes, sur 600 W pendant une heure; et les autres puissances pour une durée de 1 heure et 39 minutes.

Réglages

Exemple :
600 W



1. Appuyer sur la puissance micro-ondes souhaitée.
A l'affichage apparaît la puissance micro-ondes réglée et 1:00 min.

2. Régler la durée avec le bouton rotatif.

3. Appuyer sur «start».

La durée s'écoule visiblement.

La durée s'est écoulée

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

Modifier la durée

Modifier la durée avec le bouton rotatif et redémarrer.

Arrêter

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

Effacement

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

Remarque

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

Tableaux et conseils

Remarques concernant les tableaux

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

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

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

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

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité - Quasiment double durée,

Demi-quantité - Demi-durée.

Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant.

Décongélation

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

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

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

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

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

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

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

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

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

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

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

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

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

Réchauffer des mets

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



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

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Boissons	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-temps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, env. ½ min. 360 W, env. 1 min. 360 W, env. 1½ min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Potage, 1 tasse	200 g	600 W, 2 - 3 min.	
2 tasses	400 g	600 W, 4 - 5 min.	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Séparez les tranches de viande.
Ragoût	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Ajoutez un peu de liquide.
2 portions	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Cuire des mets

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

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Légumes, frais	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Coupez les légumes en morceau de même grosseur.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Accompagnements, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuez.
Riz	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

Allongez ou réduisez les temps de cuisson en suivant la règle approximative suivante:
Double quantité = quasiment double durée
Demi-quantité = durée divisée par deux

Le mets est trop sec.

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

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

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

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

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

Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.	La fois suivante, sélectionner une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler. Lors de la décongélation de viande, volaille ou de poisson se forme du liquide. En retournant les aliments, enlevez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.
---	---

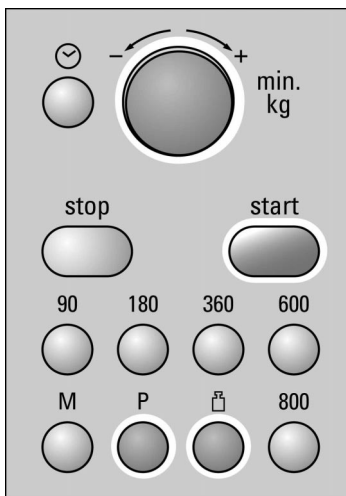
Remarque	De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et au plancher. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.
-----------------	---

Programmes automatiques

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

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

Réglages



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

La durée pour le programme s'écoule visiblement.

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

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

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

Appuyer deux fois sur «stop».

Après écoulement du temps

Correction

Arrêter

Effacement

Remarques

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

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

Programmes de décongélation

Préparer les aliments

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

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

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

Vaisselle

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

Temps de repos

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

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

Signal

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

Attention!

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

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

Programmes de cuisson

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

Vaisselle

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

Préparer les aliments

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

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

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

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

Signal

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

Temps de repos

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

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

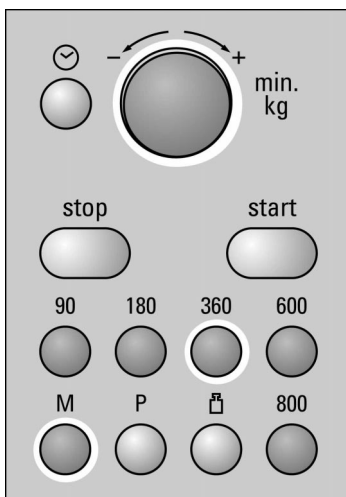
Aliments	Numéro du programme	Fourchette de poids
Riz	P 05	0,05-0,2 kg
Pommes de terre	P 06	0,15-1,0 kg
Légumes	P 07	0,15-1,0 kg

Memory

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

Mémoriser Memory

Exemple :
360 W, 25 min.



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

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

Remarques

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

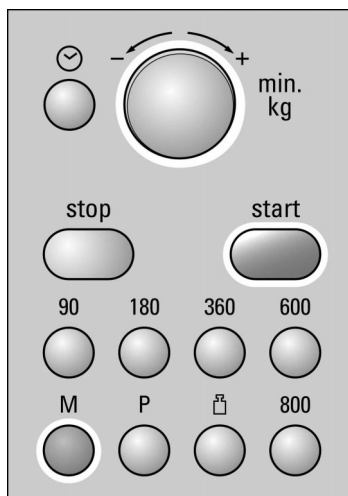
Vous ne pouvez pas mémoriser des programmes automatiques.

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

Démarrer Memory

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

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



La durée s'est écoulée

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

Arrêter

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

Annuler le réglage

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

Modifier la durée du signal

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

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

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

Durées possibles :

Durée de signal courte – 3 retentissements

Durée de signal longue – 30 retentissements.

Entretien et nettoyage



N'utilisez jamais un nettoyeur haute pression ni un nettoyeur à jet de vapeur. Risque de court-circuit !

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

Produits nettoyants

Extérieur de l'appareil

avec une façade en inox

Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.

Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux

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

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

Enceinte de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau au vinaigre, sécher avec un chiffon doux.
Enceinte de cuisson en inox	N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres

Incidents et dépannage

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

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

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

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

Service après-vente

Numéros de produit E-N° et de fabrication FD

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

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

E-n°	FD-n°
Service après-vente 🏠	

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant	AC220-230 V, 50 Hz
Puissance totale connectée	1270 W
Puissance micro-ondes	800 W
Fréquence	2450 MHz
Dimensions (h x la x p)	
- Appareil	28,0x46,2x32,0 cm
- Enceinte de cuisson	19,4x29,0x30,0 cm
Poids	13,5 kg
Contrôlé par le TÜV	oui
Marque CE de conformité	oui

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.
C'est un produit du groupe 2, classe B.
Groupe 2 signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments.
Classe B signifie que l'appareil est approprié pour l'environnement domestique de particuliers.

Constructa

Om net zo veel te genieten van het koken als van de maaltijd,

raden wij u aan de gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u alle technische voordelen van uw magnetron-compactoven benutten.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid en u maakt kennis met de onderdelen van uw nieuwe apparaat. En wij laten u stap voor stap zien hoe u kunt instellen. Het is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u voor vele gangbare gerechten de juiste instelwaarden en inschuifhoogtes. Alles is in onze kookstudio uitgetest.

En voor het geval er eens een storing mocht optreden, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen ongedaan kunt maken.

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

Wij wensen u smakelijk eten.

Inhoudsopgave

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten	69
Voor het inbouwen	69
Opstellen en aansluiten	70
Hierop moet u letten	71
Veiligheidsvoorschriften	71
Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron	72
Het bedieningspaneel	75
Het toebehoren	76
Voor het eerste gebruik	77
Dagtijd instellen	77
De magnetron	78
Vormen	78
De magnetronvermogens	79
Zo stelt u in	80
Aanwijzingen bij de tabellen	81
Ontdooien	81
Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten	82
Verhitten van gerechten	84
Koken van gerechten	85
Tips voor de magnetron	86
Automatische programma's	87
Zo stelt u in	87
Ontdooi- programma's	88
Bereidings programma's	89

Inhoudsopgave

Memory	91
Memory opslaan	91
Memory starten	92
Signaalduur wijzigen	93
Onderhoud en reiniging	93
Schoonmaakmiddelen	93
Wat te doen bij storingen?	94
Klantenservice	96
Technische gegevens	97

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

Voor het inbouwen

Milieuvriendelijk afvoeren



Het apparaat uitpakken en de verpakking milieuvriendelijk afvoeren.

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

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

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Opstellen en aansluiten

Dit apparaat is enkel voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Neem alstublieft het speciale installatievoorschrift in acht.

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

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

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

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

Hierop moet u letten

Veiligheidsvoorschriften



Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van levensmiddelen.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat nooit zonder toezicht gebruiken

- wanneer ze hiertoe fysiek, sensorisch of mentaal niet in staat zijn
- of wanneer ze niet over de kennis of ervaring beschikken om het apparaat op een juiste en veilige manier te bedienen.

Kinderen en de magnetron



Kinderen mogen alleen gerechten met de magnetron solo klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen.

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

Hete ovenruimte



De deur van het apparaat voorzichtig openenEr kan hete stoom vrijkomen. Verbrandingsgevaar!
Houd kinderen uit de buurt.

Nooit brandbare voorwerpen in het apparaat bewaren. Brandgevaar!

Nooit de deur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat.

Verbrandingsgevaar! Zet het apparaat uit. Schakel de zekering in de meterkast uit.

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten. Gevaar voor kortsluiting!

Beschadigde deur of deurdichting



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

Omgeving



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

Onvoldoende reiniging



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

Reparaties



Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Risico van een elektrische schok!
Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Als het apparaat defect is, schakelt u de zekering in de meterkast uit of haalt u de netstekker uit het stopcontact.

Neem contact op met de klantenservice.

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning. Risico van elektrische schokken!

Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron

Bereiding van levensmiddelen



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

Kinderen mogen een magnetron alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en begrijpen wat de gevaren zijn waarop wordt gewezen in de gebruiksaanwijzing.

Magnetronvermogen en -tijd



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

Houd u aan de informatie in de gebruiksaanwijzing.

Vormen



Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

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

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

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

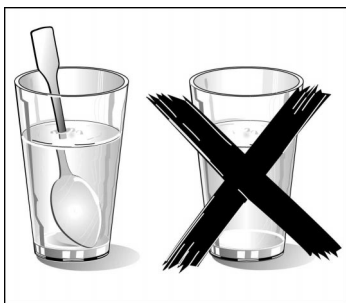
Verpakkingen



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

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

Dranken



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

Verbrandingsgevaar!

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

Nooit dranken verwarmen in dicht afgesloten voorwerpen. Kans op explosie!

Alcoholische dranken nooit te erg verwarmen. Kans op explosie!

Babyvoeding



Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Alleen op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld. Verbrandingsgevaar!
Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

Levensmiddelen met vel of schil



Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren verwarmen. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Verbrandingsgevaar!
Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.

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

Levensmiddelen drogen



Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Brandgevaar!

Levensmiddelen met een laag watergehalte



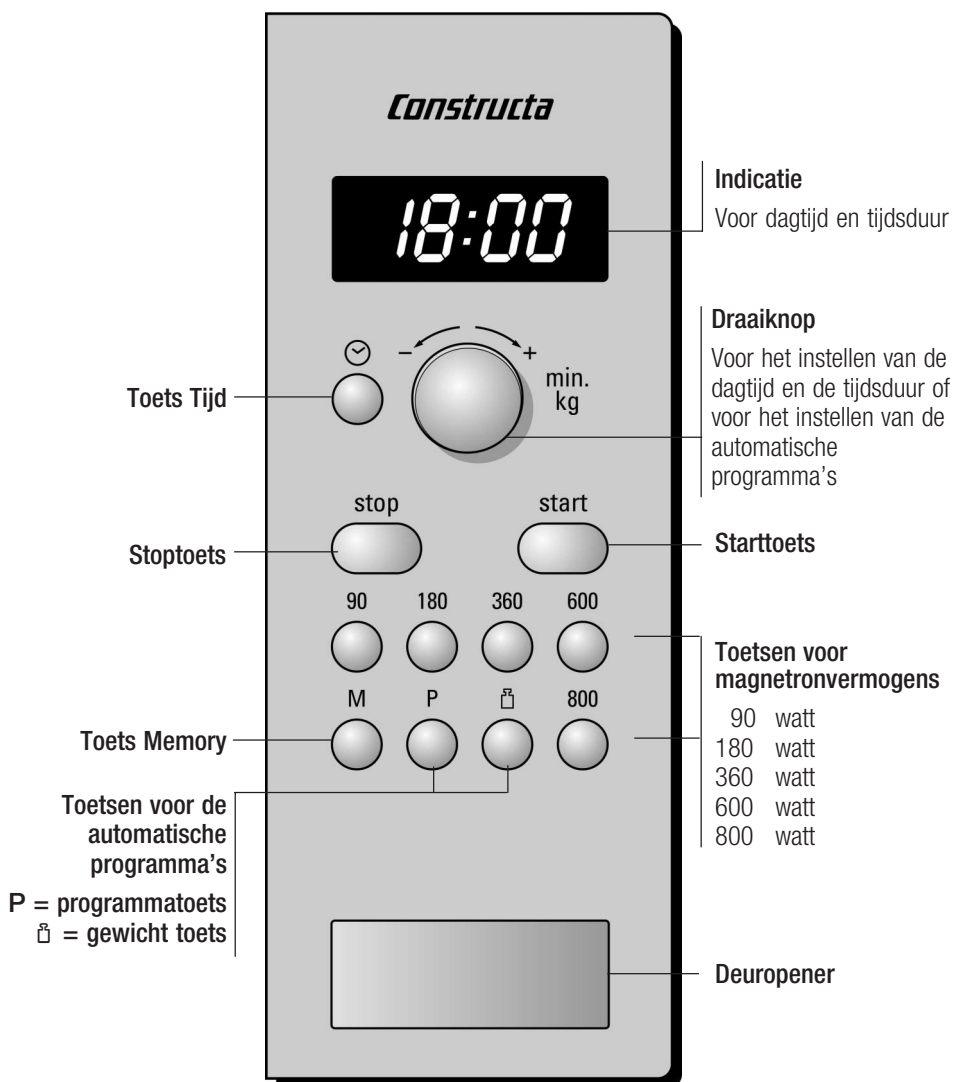
Nooit levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen met een te hoog vermogen of gedurende te lange tijd. Brandgevaar!

Spijsolie



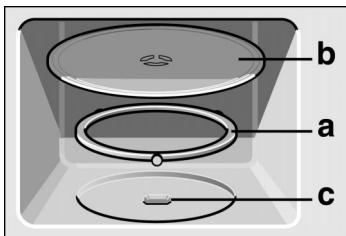
Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron. Brandgevaar!

Het bedieningspaneel



Het toebehoren

De draaischijf



Zo plaatst u de draaischijf:

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

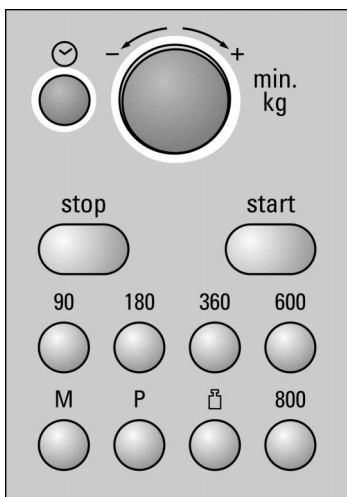
Gebruik de magnetron enkel met de draaischijf. Zorg ervoor dat de houder goed vastzit. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.

Voor het eerste gebruik

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

Dagtijd instellen

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



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

De actuele dagtijd is ingesteld.

De dagtijd niet weergeven

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

De dagtijd opnieuw instellen

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

Wijzigen van de dagtijd bijv. van zomer- in wintertijd

Instellen zoals bij punt 1 tot 3 beschreven.

De magnetron

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

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

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

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

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

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

Vormen

Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

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

Attentie! Metaal - zoals een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm afstand van de ovenwanden of de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Vormtest:

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten.

De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest.

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

Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. De vorm moet goed koud of handwarm zijn. Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

De magnetron- vermogens

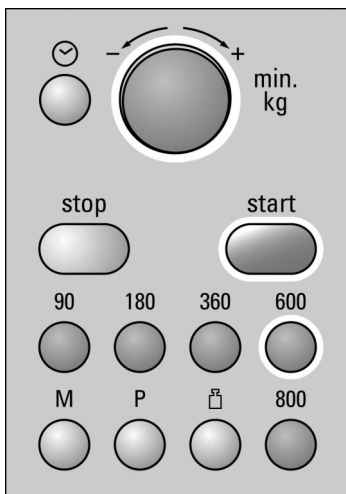
Magnetronvermogen	geschikt voor
800 watt	het verwarmen van vloeistoffen.
600 watt	het verwarmen en bereiden van gerechten.
360 watt	het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
180 watt	het ontdooien en doorkoken
90 watt	het ontdooien van gevoelige gerechten.

Opmerking

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

Zo stelt u in

Voorbeeld:
600 W



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

De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

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

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen en opnieuw starten.

Stoppen

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

Uitschakelen

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

Opmerking

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

Tabellen en tips

Aanwijzingen bij de tabellen

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

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

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

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

Hiervoor bestaat de volgende vuistregel:

Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.

Halve hoeveelheid - halve tijd.

Plaats het serviesgoed altijd op de draaischijf.

Ontdooien

Diepvriesproducten worden in een open recipiënt op de draaischijf gelegd.

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

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

Laat het ontdooide product nog circa.

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

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

Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

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

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

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

De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.

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

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

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

Verhitten van gerechten

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



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

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

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	300-400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Dranken	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
Babyvoeding, b.v. melkflesjes	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca. ½ min. 360 W, ca. 1 min. 360 W, ca. 1½ min.	Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
Soep, 1 kom 2 kommen	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	

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

Koken van gerechten

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

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

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

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

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

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

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

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

Het gerecht is te droog geworden.

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

Het gerecht is aan het einde van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.

Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.

Aan het einde van de bereidingstijd is het gerecht aan de randen oververhit maar in het midden nog niet klaar.

Roer het tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.

Na het ontdooien is het gevogelte of vlees aan de buitenkant licht gekookt maar in het midden nog niet ontdooid.

Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Keer het te ontdooien gerecht meerdere keren bij grote hoeveelheden.
Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Dit tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

N.B.

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

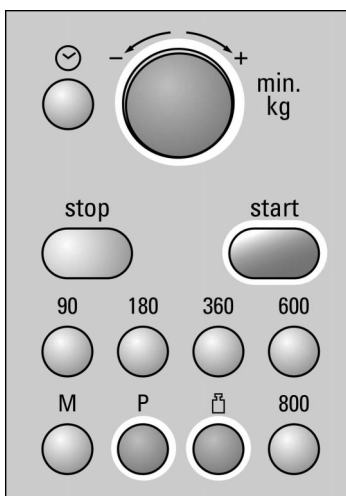
Automatische programma's

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

Uw magnetronapparaat beschikt over 7 automatische programma's.

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

Zo stelt u in



1. "P" zo vaak indrukken tot het gewenste programmanummer verschijnt.

2.  indrukken.

Op het display is "P" verlicht en verschijnt een voorgesteld gewicht.

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

4. Op start drukken.

De tijdsduur voor het programma loopt zichtbaar af.

Aan het einde van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Het apparaat wordt uitgeschakeld.
stop of apparaatdeur openen.

Corrigeren

Tweemaal op stop drukken en opnieuw instellen.

Stoppen

De deur van het apparaat openen. Na het sluiten weer starten. De functie wordt voortgezet.

Uitschakelen

Twee keer op stop drukken.

Aanwijzingen

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

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

Ontdooi-programma's

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

Levensmiddelen voorbereiden

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

Neem de levensmiddelen die moeten worden ontdooid in principe altijd uit de verpakking en weeg ze. Het gewicht heeft u nodig om het programma in te kunnen stellen.

Serviesgoed

Plaats de levensmiddelen op een voor de magnetron geschikte, lage vorm, bijv. een glazen of porseleinen schaal en doe er geen deksel op.

Rusttijd

De ontdooide levensmiddelen dienen nog 10-30 minuten te rusten, om overal dezelfde temperatuur te krijgen.

Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Voor de rusttijd dient u platte stukken en gehakt van elkaar te scheiden.

Daarna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke stukken vlees eventueel nog een kleine bevroren kern hebben. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden eruit nemen.

Signaal

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

Attentie!

Bij het ontdooien van vlees of gevogelte komt vloeistof vrij. Deze mag in geen geval verder worden gebruikt of met andere levensmiddelen in aanraking komen.

Levensmiddelen	Programmanummer	Gewichtsbereik
Gehakt	P 01	0,2-1,0 kg
Platte stukken vlees	P 02	0,2-1,0 kg
Kip, kip in stukken	P 03	0,4-1,8 kg
Brood	P 04	0,2-1,0 kg

Bereidingsprogramma's

Met de 3 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels en groente klaarmaken.

Serviesgoed

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

Levensmiddelen voorbereiden

Weeg de levensmiddelen. U heeft de informatie over het instellen van het programma nodig.

Rijst: Gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Voeg de hoeveelheid water toe die volgens de informatie op de verpakking nodig is. Gewoonlijk is dit twee of drie keer zoveel als het gewicht van de rijst.

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

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

Signaal

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

Rusttijd

Wanneer het programma beëindigd is, roert u het levensmiddel nog een keer om. Het dient nog 5-10 minuten te rusten om overal dezelfde temperatuur te krijgen.

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

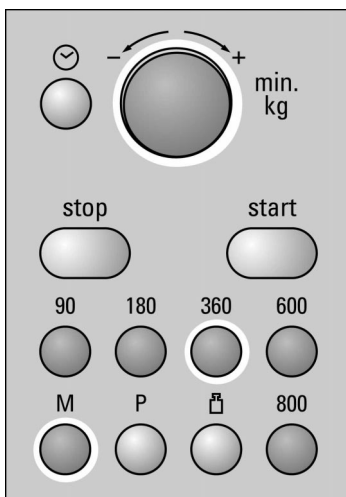
Levensmiddelen	Programmanummer	Gewichtsbereik
Rijst	P 05	0,05-0,2 kg
Aardappels	P 06	0,15-1,0 kg
Groenten	P 07	0,15-1,0 kg

Memory

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

Memory opslaan

Voorbeeld:
360 W, 25 minuten



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

De instelling wordt opgeslagen.

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

Aanwijzingen

U kunt geen meerdere magnetronvermogens na elkaar opslaan.

Automatische programma's kunt u niet opslaan.

Memory opnieuw bezetten:

"M" indrukken. De oude instellingen verschijnen.

Sla het nieuwe programma op zoals beschreven in 1 tot 4.

Memory starten

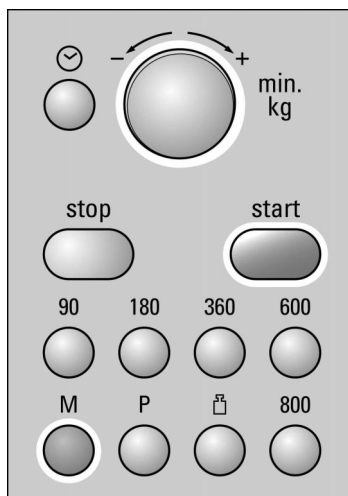
U kunt het opgeslagen programma heel eenvoudig starten. Plaats uw gerecht in het apparaat. Sluit de deur.

1. "M" indrukken.

De opgeslagen instellingen verschijnen.

2. Op start drukken.

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



De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat schakelt uit. De deur van het apparaat openen of op stop drukken.

Stoppen

De deur van het apparaat openen. Na het sluiten van de deur weer op start drukken. De functie wordt voortgezet.

Instelling wissen

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

Signaalduur wijzigen

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

Druk hiervoor circa 6 seconden lang op start.

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

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

Onderhoud en reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat! Gevaar voor kortsluiting!

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

Schoonmaakmiddelen

**Buitenzijde apparaat
met RVS front**

Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven.

Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven
Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd direct verwijderen.

Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.

Ovenruimte	Heet zeepsop of water met azijn, met een zachte doek goed droogmaken.
Ovenruimte van edelstaal	Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.
Afdichting	Warm zeepsop
Ruiten van de deur	Glasreiniger

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Insteken
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening.	Schakel de zekering in de meterkast voor het apparaat uit en na ca. 10 seconden weer in.
Op het display branden drie nullen.	Stroomuitval	Stel de dagtijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop is per ongeluk aangeraakt.	Druk op de stoptoets.
	Na het instellen is start niet ingedrukt.	Druk op start of wis de instelling met stop.
De magnetron functioneert niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
	Er is niet op start gedrukt.	Druk op start.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.	Vuil of vreemde voorwerpen bij de aandrijving van de draaischijf.	Binnenring en verdieping in de oven reinigen.
De magnetronfunctie wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron heeft een storing.	Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de klantenservice.

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

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicecentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de ovendeur opent. Om in het geval van een storing niet te lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD-nr.
Klantenservice 	

Technische gegevens

Stroomvoorziening	AC220-230 V, 50 Hz
Totale aansluitwaarde	1270 W
Magnetronvermogen	800 W
Frequentie	2450 MHz
Afmetingen (H x B x D)	
- Toestel	28,0x46,2x32,0 cm
- Oven	19,4x29,0x30,0 cm
Gewicht	13,5 kg
TÜV-getest	ja
CE-teken	ja

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11.

Het is een product van groep 2, klasse B.

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

Constructa

Affinché cucinare diventi piacevole quanto mangiare

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

Vi verranno fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e si potranno conoscere meglio i singoli componenti del nuovo apparecchio. Vi verrà mostrato passo a passo come effettuare le impostazioni. La procedura è estremamente semplice.

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

E qualora dovessero verificarsi anomalie, vi vengono fornite informazioni utili per eliminare da soli i piccoli guasti.

Un accurato indice vi consentirà di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

Indice

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio	101
Prima del montaggio	101
Installazione e allacciamento	102
Raccomandazioni	102
Norme di sicurezza	102
Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde	104
Pannello comandi	107
Accessori	108
Prima di iniziare a utilizzare il forno	109
Impostazione dell'ora	109
Il forno a microonde	110
Stoviglie	110
Potenze microonde	111
Regolazione	112
Tabelle e consigli	113
Avvertenze per la lettura delle tabelle	113
Scongellare	113
Scongellare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati	114
Riscaldare le pietanze	116
Cottura delle pietanze	117
Consigli per l'uso della funzione microonde	118

Indice

Programmazione automatica	120
Regolazione	120
Programmi di scongelamento	121
Programmi di cottura	122
Memoria	124
Salvare la memoria	124
Avviare la memoria	125
Modifica della durata segnale	126
Cura e manutenzione	126
Detergente	126
Cosa fare in caso di guasto?	127
Servizio di assistenza tecnica	129
Dati tecnici	130

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

Prima del montaggio

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



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

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

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

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

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

Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

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

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

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

E' vietato l'uso di connettori e prese multiple o di prolunghe. In caso di sovraccarico, sussiste il pericolo di incendio.

Raccomandazioni

Norme di sicurezza



Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

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

Bambini e microonde



I bambini possono preparare pietanze con il forno a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono dapprima saper utilizzare correttamente l'apparecchio stesso. Si deve essere consapevoli dei pericoli cui fanno riferimento anche le istruzioni per l'uso.

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

Vano di cottura caldo



Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Può fuoriuscire del vapore caldo. Pericolo di scottature! Tenere lontano i bambini.

Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno dell'apparecchio. Pericolo di incendio!

Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Pericolo di scottature! Spegnerne l'apparecchio. Disattivare la protezione nella cassetta dei fusibili.

Il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici non deve mai essere intrappolato nella porta calda dell'apparecchio. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi. Pericolo di cortocircuito!

Porta dell'apparecchio o guarnizione della porta danneggiate



Se la porta dell'apparecchio o la guarnizione della porta è danneggiata, il forno a microonde non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Utilizzare il forno a microonde soltanto dopo che l'apparecchio è stato riparato.

Ambiente



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

Pulizia insufficiente



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

Riparazioni



Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo.

Rischio di scosse elettriche!

Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico da noi adeguatamente istruito.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile o staccare la spina.

Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non aprire mai l'alloggiamento. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Rischio di scosse elettriche!

Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde

Preparazione di alimenti



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

Pericolo di incendio!

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

Potenza microonde e durata



Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono incendiarsi. L'apparecchio può danneggiarsi. Pericolo di incendio!

Attenersi ai valori forniti nelle istruzioni per l'uso.

Stoviglie



Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

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

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

Confezioni



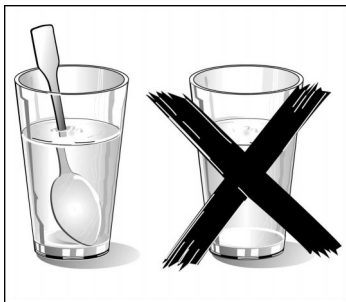
Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Pericolo di incendio!

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

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Pericolo di scottature!

Attenersi ai valori forniti sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

Bevande



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

Pericolo di scottature!

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

Non far mai riscaldare le bevande in contenitori con coperchio. Pericolo di esplosione!

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

Alimenti per neonati



Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. In questo modo il calore si distribuisce omogeneamente. Pericolo di scottature!
Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Alimenti con pelle o buccia



Non far mai cuocere le uova con guscio. Non far mai scaldare le uova sode. Potrebbero esplodere. Questo vale anche per i crostacei. Pericolo di scottature!
Nel caso delle uova al tegamino è necessario forare dapprima il tuorlo.

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

Essiccazione degli alimenti



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

Alimenti a basso contenuto d'acqua



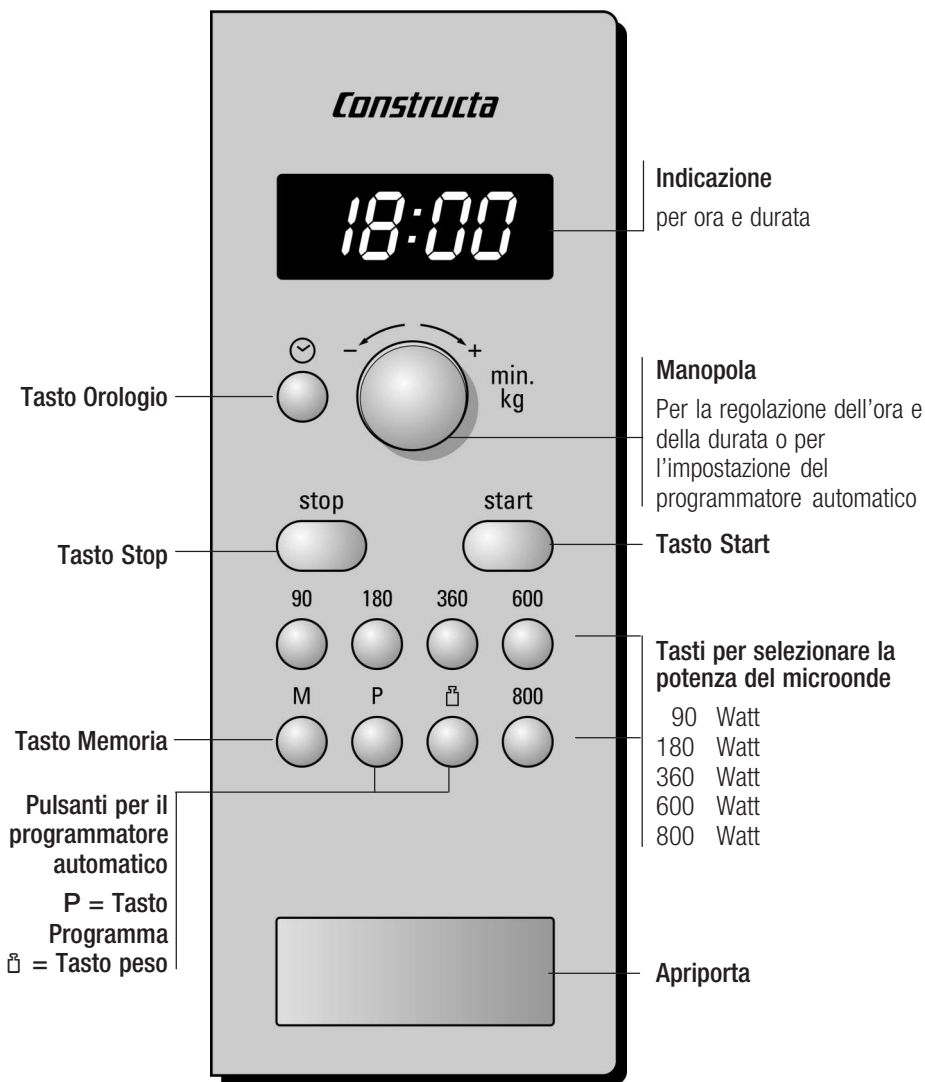
Non scongelare o riscaldare gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane, con un valore di potenza troppo elevato o per un periodo di tempo troppo lungo. Pericolo di incendio!

Olio



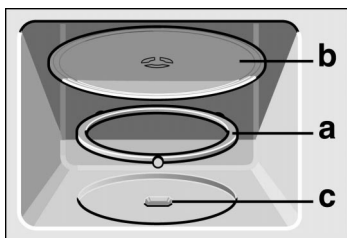
Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio. Pericolo di incendio!

Pannello comandi



Accessori

Piatto girevole



Regolazione del piatto girevole:

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

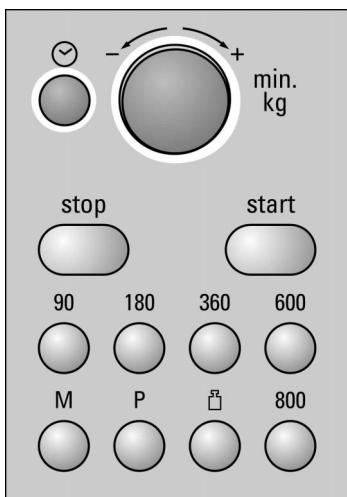
Utilizzare l'apparecchio esclusivamente dopo aver montato il piatto girevole. Il piatto girevole può ruotare sia verso sinistra sia verso destra.

Prima di iniziare a utilizzare il forno

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

Impostazione dell'ora

Occorre regolare i tasti scuri mostrati nella figura



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

L'ora attuale è impostata.

Oscuramento dell'ora attuale

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

Reimpostazione dell'ora attuale

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

Modifica dell'oraad esempio da ora legale a ora solare

Regolare come descritto nei punti da 1 a 3.

Il forno a microonde

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

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

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

1. Premere 800.
2. Impostare 1:30 min servendosi della manopola.
3. premere Start.

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

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

Stoviglie

Stoviglie adatte

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

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

Stoviglie non adatte

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

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

Prova stoviglie:

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

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

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

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

Potenze microonde

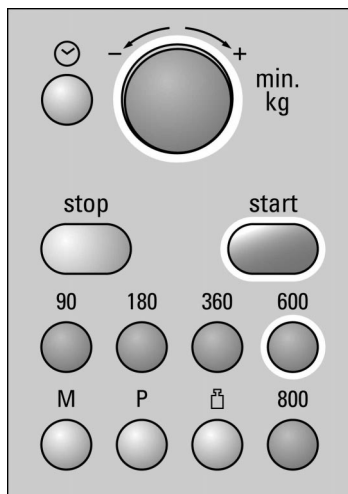
Potenza microonde	adatta per
800 Watt	Riscaldare i liquidi
600 Watt	Riscaldare e cuocere i cibi
360 Watt	Cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
180 Watt	Scongelare e continuare la cottura
90 Watt	Scongelare cibi delicati

Avvertenza

E' possibile impostare il parametro della potenza microonde 800 W per 30 minuti, 600 W per un'ora e ciascuno degli altri parametri di potenza microonde per 1 ora e 39 minuti.

Regolazione

Esempio:
600 W



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

Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

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

Modifica della durata

Servendosi della manopola modificare la durata e avviare nuovamente.

Arresto

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

Cancellazione

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

Avvertenza

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

Tabelle e consigli

Avvertenze per la lettura delle tabelle

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

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

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

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

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

Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole.

Scongelare

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

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

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

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

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Quando si voltano le fette, separarle l'una dall'altra.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10 min.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pollame e parti di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Rimuovere completamente la confezione
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Pane, intero	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Quando si voltano le fette di dolce, separarle l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Scongellare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

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

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

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

Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.

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

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

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

Riscaldare le pietanze

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



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

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

Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti.
Controllare la temperatura.

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

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatto pronto, pietanza pronta (2-3 componenti)	300-400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bevande	150 ml 300 ml 500 ml	800 W, 1 - 2 min. 800 W, 2 - 3 min. 800 W, 3 - 4 min.	Mettere il cucchiaino nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
Alimenti per bambini, ad esempio biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, circa ½ min. 360 W, circa 1 min. 360 W, circa 1½ min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Minestra, 1 tazza	200 g	600 W, 2 - 3 min.	
2 tazze	400 g	600 W, 4 - 5 min.	
Carne in salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separare le fette di carne l'una dall'altra.
Piatto unico	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Verdura, 1 porzione	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Aggiungere del liquido.
2 porzioni	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Cottura delle pietanze

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

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

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

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

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W, Tempo, minuti	Avvertenze
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W, Tempo, minuti	Avvertenze
Contorno, ad esempio patate	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cm di altezza, mescolare.
Riso	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
Dolci, ad esempio budino (istantaneo), frutta, composta di frutta	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.

Consigli per l'uso della funzione microonde

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

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

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

La pietanza è diventata troppo secca.

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

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

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

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

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

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

La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore. In caso di prodotti da scongelare di grosse dimensioni, voltare anche più volte. Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Eliminarlo voltando gli alimenti ed evitare assolutamente di voltarli nuovamente e di far entrare il liquido a contatto con altri alimenti.

Avvertenza

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

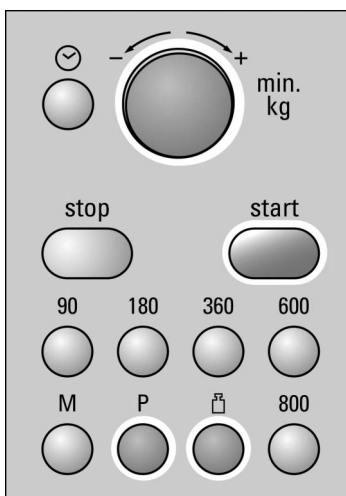
Programmazione automatica

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

Il microonde dispone di 7 programmi automatici.

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

Regolazione



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

2. Premere .

Il display visualizza il simbolo “P” e un valore relativo al peso.

3. Impostare il peso della pietanza con la manopola.

4. Premere Start.

Viene visualizzato lo scorrimento della durata relativa al programma.

Trascorso il tempo impostato

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

Correzione

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

Arresto

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

Cancellazione

Premere due volte Stop.

Avvertenze

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

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

Programmi di scongelamento

Preparazione degli alimenti

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

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

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

Stoviglie

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

Riposo

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

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

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

Segnale

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

Attenzione!

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

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

Programmi di cottura

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

Stoviglie

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

Preparazione degli alimenti

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

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

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

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

Segnale

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

Riposo

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

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

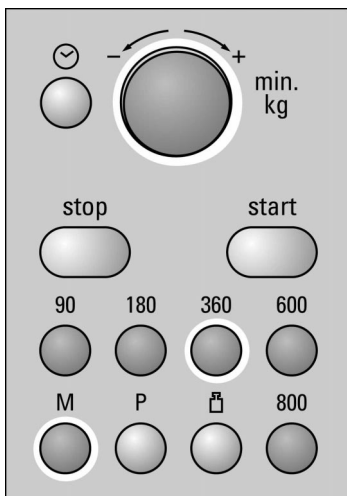
Alimenti	Numero programma	Campo di peso
Riso	P 05	0,05-0,2 kg
Patate	P 06	0,15-1,0 kg
Verdura	P 07	0,15-1,0 kg

Memoria

La funzione Memoria consente di creare propri programmi personali. La funzione Memoria è utile quando si prepara spesso una pietanza in quanto è possibile memorizzare l'impostazione e richiamarla nuovamente in qualunque momento.

Salvare la memoria

Esempio:
360 W, 25 minuti



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

L'impostazione è stata salvata.

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

Avvertenze

È possibile memorizzare più potenze microonde in successione.

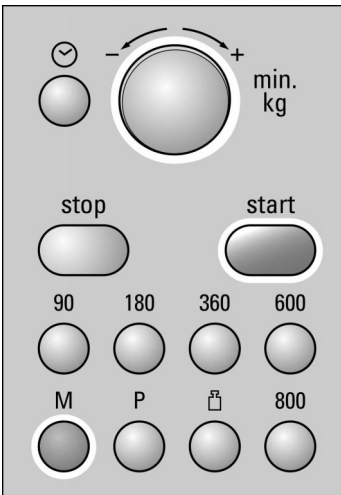
La programmazione automatica non si può memorizzare.

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

Avviare la memoria

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

1. Premere "M".
Si visualizzano le Impostazioni memorizzate.
2. Premere Start.
Nel display viene visualizzato il tempo che scorre.



La durata è trascorsa

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

Arresto

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

Cancellazione dell'impostazione

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

Modifica della durata segnale

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

Premere Start per circa 6 secondi.

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

Sono possibili le seguenti impostazioni:

Durata segnale breve – 3 toni

Durata segnale lunga – 30 toni.

Cura e manutenzione



Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore. Pericolo di corto circuito!

Non utilizzare detergenti abrasivi o corrosivi. Ne potrebbe infatti conseguire il danneggiamento della superficie. Se uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con la parte frontale, pulire immediatamente con acqua.

Detergente

Esterno dell'apparecchio

**con parte frontale in acciaio
inox**

Soluzione di lavaggio, asciugare con un panno morbido.

Soluzione di lavaggio, asciugare con un panno morbido
Eliminare sempre immediatamente le macchie prodotte da
calcare, grasso, amido e albume.

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

Vano di cottura	Soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto, asciugare con un panno morbido.
Vano di cottura in acciaio inox	Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o strumenti abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette, i panni ruvidi e le spugne per pentole poiché graffiano la superficie.
Guarnizione	Soluzione alcalina di lavaggio molto calda.
Vetri delle porte	Detergente per vetro

Cosa fare in caso di guasto?

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

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona.	La spina non è stata inserita.	Inserire la spina.
	Calo di corrente.	Verificare se la lampada della cucina funziona.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili se il fusibile dell'apparecchio è in perfette condizioni.
	Utilizzo improprio.	Disattivare il fusibile della valvoliera, e attivare nuovamente l'apparecchio dopo ca. 10 secondi.
Nel display compaiono tre zeri.	Calo di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Il display visualizza una durata.	È stata azionata accidentalmente la manopola.	Premere il tasto Stop.

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
	Dopo aver effettuato la regolazione non è stato premuto il tasto Start.	Premere Start o cancellare l'impostazione selezionando Stop.
Il forno a microonde non funziona.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il tasto Start.	Premere il tasto Start.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo doppio.
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Il piatto girevole gratta o produce un rumore strascicato.	È presente dello sporco o un corpo estraneo nel sistema di azionamento del piatto girevole.	Pulire l'anello e l'incavo del vano di cottura.
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza tecnica.

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

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

Dati tecnici

Alimentazione di energia elettrica	AC220-230 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita	1270 W
Potenza microonde	800 W
Frequenza	2450 MHz
Dimensioni (H x Largh. x P)	
- Apparecchio	28,0x46,2x32,0 cm
- Vano cottura	19,4x29,0x30,0 cm
Peso	13,5 kg
Controllo TÜV	si
Certificazione CE	si

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

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

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

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

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

[illegible]