

[de] Gebrauchsanleitung 2
[fr] Notice d'utilisation 17
[it] Istruzioni per l'uso 33
[nl] Gebruiksaanwijzing 49



HF35M562

Mikrowelle
Micro-ondes
Forno a microonde
Magnetron

SIEMENS

Wichtige Sicherheitshinweise	2	Störungstabelle	9
Ursachen für Schäden	4	Backofenlampe auswechseln.....	10
Ihr neues Gerät	5	Kundendienst	11
Bedienfeld	5	E-Nummer und FD-Nummer	11
Tasten und Anzeige.....	5	Technische Daten.....	11
Garraum.....	5	Umweltgerecht entsorgen.....	11
Zubehör	5	Programmautomatik	11
Gerät ein- und ausschalten	6	Programm einstellen.....	11
Einschalten.....	6	Auftauen und Garen mit der Programmautomatik.....	12
Ausschalten	6	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	13
Vor dem ersten Benutzen	6	Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	13
Uhrzeit einstellen.....	6	Tipps zur Mikrowelle	16
Zubehör reinigen.....	6	Prüfgerichte nach EN 60705	16
Die Mikrowelle	6	Garen mit Mikrowelle Solo.....	16
Hinweise zum Geschirr.....	6	Auftauen mit Mikrowelle solo	16
Mikrowellen-Leistungen	6		
Mikrowelle einstellen.....	7		
1,2,3-Folgebetrieb	7		
Folgebetrieb einstellen.....	7		
Memory	7		
Einstellungen in Memory speichern.....	7		
Memory starten	8		
Grundeinstellungen ändern	8		
Grundeinstellungen	8		
Pflege und Reinigung	8		
Reinigungsmittel.....	9		
Störungstabelle	9		

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 0180 5 2223*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**
 *) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

Explosionsgefahr!

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

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten; siehe auch Kapitel *Pflege und Reinigung*.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie

austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.

- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

Verbrennungsgefahr!

- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale

oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.

- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnen-seite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden an der Keramikbodenplatte entstehen.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Verbrühungsgefahr!

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

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Bedienfeld

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



Drehwähler

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

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

Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Zusatzfunktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Taste	Verwendung
on/off	Gerät ein- und ausschalten
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
1000	Mikrowellen-Leistung 1000 Watt wählen
1 2 3	Folgebetrieb anwählen
⌚	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
P	Programm wählen
kg	Gewicht wählen
M1 / M2	Memory wählen
start	Betrieb starten
stop	Betrieb anhalten

Hinweise

- Welche Zeitfunktion in der Anzeige aktiv ist, sehen Sie am Pfeil ► vor dem entsprechenden Symbol. Ausnahme: Bei der Uhrzeit leuchtet das Symbol ⌚ nur, wenn Sie ändern.
- Wenn Sie starten leuchtet die Lampe im Garraum.

Garraum

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

Kühlgebläse

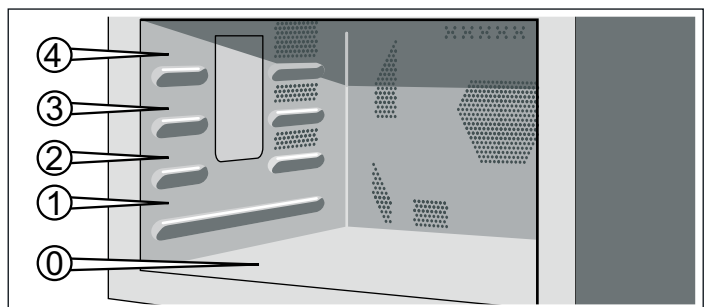
Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn das Gerät bereits ausgeschaltet ist.

Hinweise

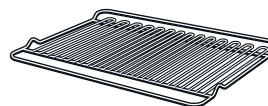
- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt der Garraum kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht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

Zubehör

Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in das Gerät geschoben werden.



Hinweis: Geschirr können Sie auch auf den Backofenboden (Höhe 0) stellen.



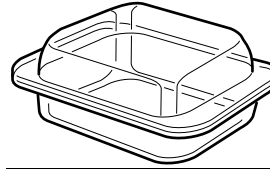
Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Grillstücke und Tiefkühlgericht.

Sie können den Rost zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass er kippt. So lassen sich die Gerichte leichter entnehmen.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.



Glasbräter HZ915001

Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Programmautomatik.

Gerät ein- und ausschalten

Mit Taste on/off schalten Sie das Mikrowellengerät ein und aus.

Einschalten

Taste on/off drücken.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus.

Taste 90, 180, 360, 600 = für eine Mikrowellen-Leistung oder 1000 W

Taste $\vec{123}$ = Folgebetrieb

Tasten P und kg = Programmautomatik

Taste M1 oder M2 = Memory-Programm

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

Ausschalten

Taste on/off drücken.

Das Gerät schaltet aus, die Uhr erscheint in der Anzeige.

Vor dem ersten Benutzen

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

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchten in der Anzeige drei Nullen und die Symbole ►🕒.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.

2. Taste 🕒 drücken.

Die Uhrzeit ist eingestellt.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. So ist sie nur sichtbar, wenn der Backofen in Betrieb ist. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Hinweis: Um den Stand by-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken können Sie die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Zubehör reinigen

Bevor Sie das Zubehör das erste Mal benutzen, reinigen Sie es gründlich mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

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

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

Sie können auch Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen. Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller garantiert, dass es für Mikrowellen geeignet ist.

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

Geschirrtest

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

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

1. Leeres Geschirr für 1/2 bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.

2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.

Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Mikrowellen-Leistungen

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

90 W zum Auftauen empfindlicher Speisen

180 W	zum Auftauen und Weitergaren
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
1000 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweise


- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.
- Die Mikrowellen-Leistung 1000 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 360 W, Dauer 17 Minuten.

1. Taste **on/off** drücken.
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Anzeige über der Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste **start** drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Mit Taste **on/off** das Gerät ausschalten. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.







1,2,3-Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei verschiedene Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten hintereinander einstellen und dann starten.

Geschirr

Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

1. Taste **on/off** drücken.
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste  drücken.
Die  für den ersten Folgebetrieb erscheint in der Anzeige.
3. Die erste Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.
Die  für den zweiten Folgebetrieb erscheint.
5. Die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
6. Taste  drücken.
Die  für den dritten Folgebetrieb erscheint.
7. Die dritte Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
8. Taste **start** drücken.

Memory

Memory gibt Ihnen die Möglichkeit eigene Einstellungen abzuspeichern und jederzeit wieder abrufen. Sie haben zwei Speicherplätze zur Verfügung "**M1**" und "**M2**". Sinnvoll ist Memory, wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

Gerätetür zwischendurch öffnen

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

Dauer ändern

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

Mikrowellen-Leistung ändern

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

Betrieb anhalten

Taste **stop** drücken, der Betrieb wird angehalten. Taste **start** drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste **stop** 2 mal drücken und mit Taste **on/off** das Gerät ausschalten.

Hinweise


- Wenn Sie das Gerät mit der Taste **on/off** einschalten, erscheint immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung in der Anzeige.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

Der Betrieb startet. Die gesamte Dauer und das Symbol  für den ersten Folgebetrieb erscheinen in der Anzeige.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

Einstellung ändern

Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich. Taste  so oft drücken, bis die Nummer für den Folgebetrieb erscheint. Die Einstellung ändern.

Gerätetür zwischendurch öffnen

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

Betrieb anhalten

Taste **stop** drücken, der Betrieb wird angehalten. Taste **start** drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste **stop** 2 mal drücken und mit Taste **on/off** das Gerät ausschalten.

Einstellungen in Memory speichern

1. Taste **on/off** drücken.
Ihr Gerät ist betriebsbereit.

2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Anzeige über der Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste **M1** oder **M2** einige Sekunden lang gedrückt halten, bis ein Signal ertönt.
Die Einstellung ist gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

Eine andere Einstellung speichern

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

Hinweis: Die eingestellten Programme bleiben auch nach einem Stromausfall gespeichert.

Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Taste on/off drücken.
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste **M1** oder **M2** drücken.
Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt.
3. Taste start drücken.

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

Hinweis: Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Memory ist beendet. Mit Taste on/off das Gerät ausschalten oder neu einstellen. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ⊖ löschen.

Anhalten

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

Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit verändern können.

Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
c 1 Uhranzeige 1 = an	Uhranzeige 2 = aus	Anzeige der Uhrzeit
c 2 Signalton-Dauer 2 = mittel = 2 Minuten	1 = kurz = 10 Sekunden 3 = lang = 5 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer
c 3 Tastenton 1 = an	Tastenton 2 = aus	Bestätigungston beim Drücken einer Taste
c 4 Wartezeit 2 = mittel = 5 Sekunden	1 = kurz = 2 Sekunden 3 = lang = 10 Sekunden	Wartezeit zwischen einzelnen Schritten, nach einer Einstellung

Voraussetzung: Ihr Gerät ist ausgeschaltet.

1. Taste ⊖ einige Sekunden lang drücken.
In der Anzeige erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.

3. Mit Taste ⊕ bestätigen.
In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste ⊕ alle Grundeinstellungen durchgehen und mit dem Drehwähler ändern.
4. Zum Schluss Taste ⊖ einige Sekunden lang drücken.
Alle Einstellungen sind übernommen.
Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Pflege und Reinigung

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

Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

Verbrennungsgefahr!

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

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren. Sie können

nen deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

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

Reinigungsmittel

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

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Zur leichteren Reinigung können Sie die Backofenlampe einschalten. Öffnen Sie dazu die Gerätetür.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

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

Störungstabelle

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

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

Stromschlaggefahr!

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

Störungstabelle

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

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsflächen sauber sind. Sehen Sie nach, ob die Türdichtung verdreht ist.
	Die Taste start wurde nicht gedrückt.	Taste start drücken.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Höhere Leistung wählen.
	Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Ein Signal ertönt. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taste $\vec{123}$ drücken. 2. Taste P drei Sekunden lang gedrückt halten. Der Demomodus ist deaktiviert.

Fehlermeldungen

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweis
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1", "Er4", "Er18" oder "E305".	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er11". "Taste klemmt"	Die Tasten sind verschmutzt oder die Mechanik klemmt.	Drücken Sie alle Tasten mehrmals. Reinigen Sie die Tasten mit einem trockenem Tuch. Öffnen und schließen Sie die Gerätetür. Wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.

Backofenlampe auswechseln

Sie können die Backofenlampe auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen 240 V, 25 W erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

⚠ Stromschlaggefahr!

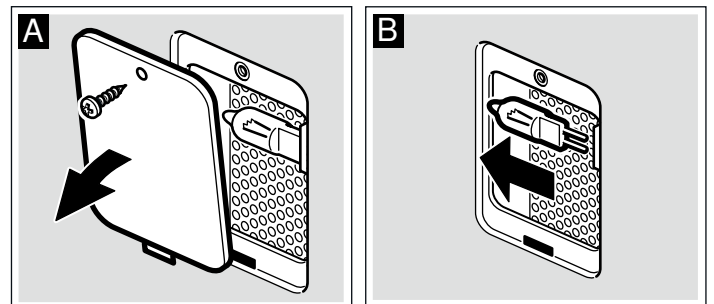
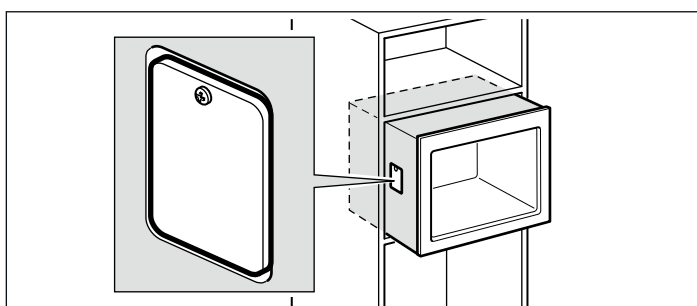
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Hinweis: Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

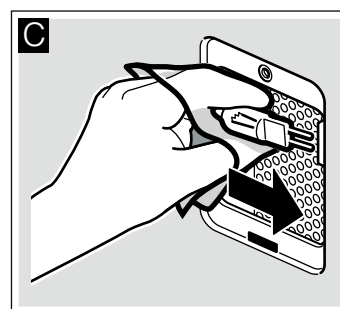
So gehen Sie vor

Hinweis: Zum Auswechseln der Garraumlampe müssen Sie das Gerät ausbauen. Montageanleitung beachten.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Gerätetür öffnen.
Die Befestigungsschrauben rechts und links am Backofen lösen. Montageanleitung beachten.
3. Gerät vorsichtig herausheben.
4. Die Schraube an der Lampenabdeckung auf der linken Seitenwand aussen lösen und die Abdeckung abnehmen. (Bild A) Die Halogenlampe herausziehen. (Bild B)



5. Die neue Halogenlampe einsetzen (Bild C)



6. Die Lampenabdeckung anschrauben.
Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.
7. Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.

Glasabdeckung auswechseln

Wenn die Glasabdeckung im Backofen beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Abdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.	FD-Nr.

Kundendienst ☎

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 550 522
- D** 01801 22 33 66
(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
- CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50 Hz
Max. Gesamt-Anschlusswert	1180 W
Mikrowellen-Leistung	1000 W (IEC 60705)
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz
Absicherung	mind. 10 A

Abmessungen (HxBxT)

- Gerät	454 x 595 x 563,5 mm
- Garraum	236 x 445 x 348 mm

VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Programmautomatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 9 Programmen auswählen.

Programm einstellen

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

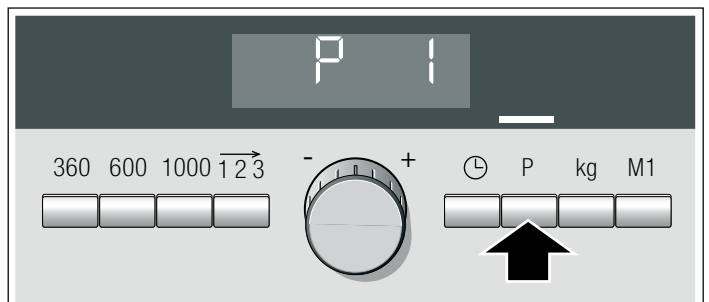
Beispiel im Bild: Programm 2 mit 1 Kilogramm Gewicht.

1. Taste on/off drücken.

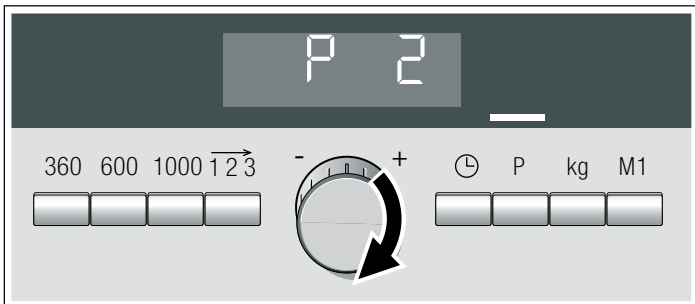
Ihr Gerät ist betriebsbereit.

2. Taste P drücken.

In der Anzeige erscheint die erste Programmnummer.



3. Mit dem Drehwähler die Programmnummer wählen.

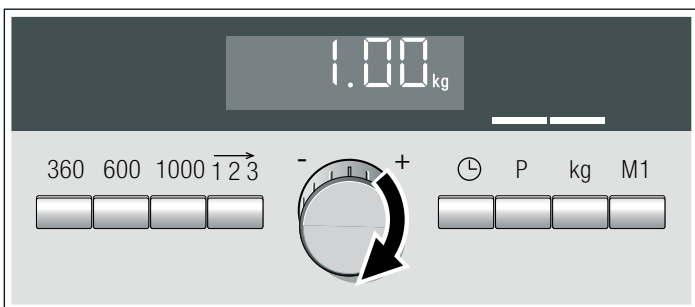


4. Taste kg drücken.

In der Anzeige erscheint als Gewichtsvorschlag 0,50 Kilogramm.



5. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.



6. Taste start drücken.

Das Programm startet. Die Dauer ►|→ läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Programm ist beendet, das Gerät heizt nicht mehr. Mit Taste on/off das Gerät ausschalten oder erneut einstellen.

Programm abbrechen

Taste stop 2 mal drücken oder mit Taste on/off das Gerät ausschalten.

Programm ändern

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

Dauer ändern

Bei der Programmautomatik können Sie die Dauer nicht ändern.

Auftauen und Garen mit der Programmautomatik

Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z.B. aus Glas, Keramik oder die Universal-

pfanne. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.
- Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.
- Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

Auftauen

Hinweise

- Das Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Legen Sie das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller.
- Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Achten Sie darauf, dass die Alufolie die Garraumwände nicht berührt.
- Nach dem Auftauen lassen Sie das Lebensmittel noch 10 bis 90 Minuten zum Temperatenausgleich nachtauen.
- Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Entfernen Sie diese beim Wenden. In keinem Fall weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Entfernen Sie bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen. Beine und Flügel mit kleinen Stücken Alufolie abdecken.

Salzkartoffeln

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

Gemüse

Hinweise

- Gemüse, frisch: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g einen Esslöffel Wasser zugeben.
- Gemüse, gefroren: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

Reis

Hinweise

- Keinen Kochbeutel-Reis verwenden.
- Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Wasser zum Reis geben.

Fisch

Hinweis: Fischfilet, frisch: 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

Ruhezeiten

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Backofen.

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

Programm-Nr.		Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör
Auftauen				
1	Brot im Ganzen*	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot	0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr
2	Hackfleisch*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr
3	Geflügelteile*	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,20 - 1,20	Flaches offenes Geschirr
4	Fischfilet*	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr
* Wendesignal beachten.				
Garen				
5	Gemüse, frisch*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr
6	Gemüse, gefroren*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr
7	Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende, oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr
8	Reis, Langkornreis*		0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr
9	frisches Fischfilet düsten*	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr

* Wende- und Umrührsignale beachten.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.
- Benutzen Sie immer einen Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

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

Auftauen

Hinweise

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Rost.
- Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15- 25 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 20-30 Min.	
	1,5 kg	180 W, 25 Min.+ 90 W, 25-30 Min.	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 5-8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8-11 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 12-15 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	mehrmals wenden
	1,2 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 6-9 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 1-2 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 1Min. + 90 W, 2-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 8Min. + 90 W, 5-10 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 12Min. + 90 W, 10-20 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 5Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

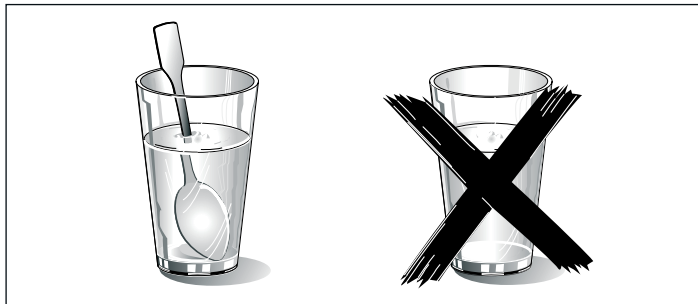
Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W, 8-13 Min.	
Suppe	400 g	600 W, 8-12 Min.	
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10-15 Min.	beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 3-7 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-12 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 7-11 Min.	im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 10-15 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

⚠ Verbrühungsgefahr!

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



Achtung!

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

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)		600 W, 5-8 Min.	-
Getränke	125 ml	1000 W, ½-1 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	200 ml	1000 W, 1-2 Min.	
	500 ml	1000 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. ½ Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen; nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren; unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, ½-1 Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe 1 Tasse	à 175 g	600 W, 2-3 Min.	-
Suppe 2 Tassen	à 175 g	600 W, 3-4 Min.	-
Suppe 4 Tassen	à 175 g	600 W, 6-8 Min.	-
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 7-10 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen
Eintopf	400 g	600 W, 5-7 Min.	-
	800 g	600 W, 7-8 Min.	-
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2-3 Min.	-
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600 W, 3-5 Min.	-

Speisen garen

Hinweise

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,2 kg	600 W, 22-25 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7-12 Min.	-
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 5-10 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 12-15 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Reis	125 g	600 W, 4-6 Min. + 180 W, 14-16 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
	250 g	600 W, 6-8 Min. + 180 W, 14-16 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 5-7 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal gut umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

Tipps zur Mikrowelle

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

Prüfgerichte nach EN 60705

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

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

Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 1000 g	600 W, 11-12 Min. + 180 W, 10-15 Min.	Pyrexform auf den Garraumboden stellen
Biskuit, 475 g	600 W, 8-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm.
Hackbraten, 900 g	600 W, 25-30 Min.	Pyrexform-Kastenform, 28 cm lang

Auftauen mit Mikrowelle solo

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch, 500 g	Programm 2, 500 g	Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.
	oder 180 W, 7 Min. + 90 W 8-12 Min.	Stellen Sie das Geschirr auf den Rost.

Précautions de sécurité importantes	17	Entretien et nettoyage	24
Causes de dommages	19	Nettoyants	24
Votre nouvel appareil	20	Tableau des pannes	24
Bandeau de commande.....	20	Tableau des pannes	25
Touches et affichage.....	20	Changer la lampe du four.....	25
Compartiment de cuisson.....	20	Service après-vente	26
Accessoire	21	Numéro E et numéro FD.....	26
Mettre l'appareil en service et hors service	21	Caractéristiques techniques	26
Mise sous tension.....	21	Élimination écologique	26
Mise hors service.....	21	Programmes automatiques	26
Avant la première utilisation	21	Réglage du programme.....	26
Réglage de l'heure	21	Décongeler et cuire avec les programmes automatiques	27
Nettoyer les accessoires.....	21	Testés pour vous dans notre laboratoire	28
Les micro-ondes	21	Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes.....	28
Conseils pour les récipients	21	Astuces concernant les micro-ondes	31
Puissances micro-ondes	22	Plats tests selon EN 60705	31
Réglage des micro-ondes.....	22	Cuisson avec les micro-ondes seules.....	31
Mode séquentiel 1,2,3	22	Décongélation avec les micro-ondes seules	32
Régler le mode séquentiel.....	22		
Memory	23		
Enregistrer les réglages dans Memory	23		
Démarrer Memory.....	23		
Modifier les réglages de base	23		
Réglages de base	23		

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

Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des

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

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

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

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer

d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller. Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

Risque d'explosion !

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

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte soient

toujours propres ; voir également le chapitre *Entretien et Nettoyage*.

- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

Risque de brûlure !

- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou

les accessoires du compartiment de cuisson.

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

Causes de dommages

Attention !

- Formation d'étincelles : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur la plaque de fond en céramique.
- Barquettes en aluminium : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Risque de brûlure !

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

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail. Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut occasionner de la corrosion.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Joint fortement encrassé : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.

- Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets : Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil ouverte. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transporter l'appareil : Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.

- Fonctionnement du micro-ondes sans aliments : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients).
- Pop corn au micro-ondes : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.

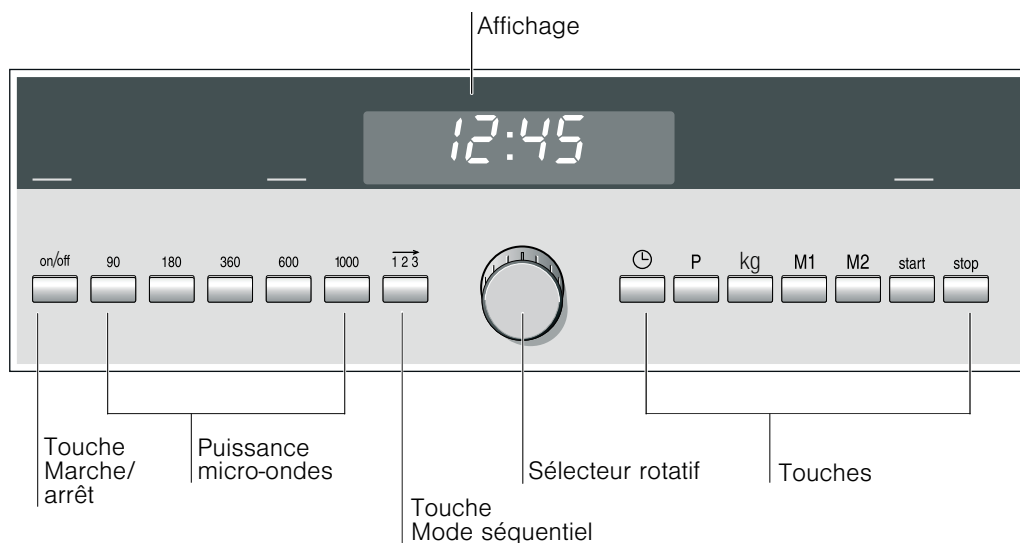
Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Nous vous fournissons également des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.

Bandeau de commande

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



Sélecteur rotatif

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

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

Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. L'affichage vous permet de lire les valeurs réglées.

Touche	Utilisation
on/off	Mettre l'appareil en service et hors service
90	Sélectionner la puissance micro-ondes 90 W
180	Sélectionner la puissance micro-ondes 180 W
360	Sélectionner la puissance micro-ondes 360 W
600	Sélectionner la puissance micro-ondes 600 W
1000	Sélectionner la puissance micro-ondes 1000 W
→ 123	Sélectionner le mode séquentiel
⌚	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
P	Sélectionner un programme
kg	Sélectionner le poids
M1/M2	Sélectionner Memory
start	Démarrer le fonctionnement

Touche	Utilisation
stop	Arrêter le fonctionnement

Remarques

- La flèche ► précédant le symbole correspondant indique la fonction de temps active dans l'affichage. Exception : pour l'heure, le symbole ⌚ s'allume uniquement lorsque vous procédez à une modification.
- Lorsque vous démarrez, la lampe dans le compartiment de cuisson s'allume.

Compartiment de cuisson

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement.

Ventilateur de refroidissement

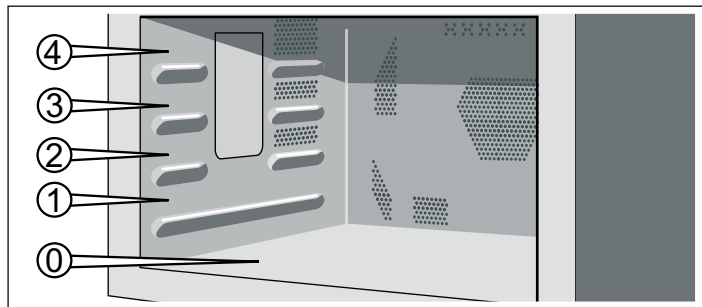
L'appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint l'appareil.

Remarques

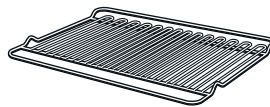
- Le compartiment de cuisson reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures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

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à quatre niveaux différents.



Remarque : Vous pouvez placer la vaisselle aussi sur la sole du four (niveau 0).



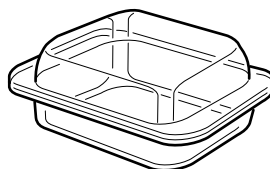
Grille

Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, grillades et plats surgelés.

Vous pouvez retirer la grille aux deux tiers, sans qu'elle ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.

Accessoire spécial

D'autres accessoires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.



Cocotte en verre HZ915001

Pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes automatiques.

Mettre l'appareil en service et hors service

Avec la touche **on/off** vous mettez l'appareil micro-ondes en service et hors service.

Mise sous tension

Appuyer sur la touche **on/off**.
Sélectionnez le mode de fonctionnement souhaité.

Touche 90, 180, 360, = pour une puissance micro-ondes 600 ou 1000 W

Touche $\overrightarrow{123}$ = fonctionnement séquentiel

Touches **P** et **kg** = programmes automatiques

Touche **M1** ou **M2** = programme Memory

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

Mise hors service

Appuyer sur la touche **on/off**.
L'appareil se met hors service, l'heure apparaît dans l'affichage.

Avant la première utilisation

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

Réglage de l'heure

Après le raccordement, trois zéros et les symboles \blacktriangleright \odot s'allument dans l'affichage.

Régalez l'heure.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

2. Appuyer sur la touche \odot .

L'heure est réglée.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Elle sera ainsi uniquement visible lorsque le four est en marche. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Remarque : Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Nettoyer les accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement à l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle et une lavette douce.

Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Cette notice vous informe sur la vaisselle à utiliser et le réglage approprié des micro-ondes.

Remarque : Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*, vous trouverez de nombreux exemples de décongélation, de réchauffage et de cuisson utilisant les micro-ondes.

Conseils pour les récipients

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

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

Attention !

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

Test de la vaisselle

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

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

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

Le récipient doit être froid ou tiède.

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

Puissances micro-ondes

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

90 W	Pour décongeler des préparations délicates.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360 W	Pour cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates
600 W	Pour réchauffer et faire cuire des préparations.
1000 W	Pour réchauffer des liquides.

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 1000 Watt pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 1 heure et 30 minutes.


Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 360 W, durée 17 minutes.

1. Appuyer sur la touche on/off.
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
L'affichage au-dessus de la puissance s'allume et une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche "start".

L'appareil entre en fonctionnement. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Mettre l'appareil hors service au moyen de la touche on/off. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche .

Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil

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

Modifier la durée

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

Modifier la puissance micro-ondes

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

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche stop, le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche start, le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche Stop et éteindre l'appareil avec la touche on/off.

Remarques

- Lorsque vous mettez l'appareil en service au moyen de la touche on/off, la puissance micro-ondes maximale apparaît toujours comme référence dans l'affichage.
- Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Mode séquentiel 1,2,3

En mode séquentiel vous pouvez régler jusqu'à trois puissances et temps micro-ondes différents successifs et les démarrer ensuite.

Récipient

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

Régler le mode séquentiel

1. Appuyer sur la touche on/off.
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyez sur la touche $\vec{123}$.
Le $\vec{1}$ pour le premier fonctionnement séquentiel apparaît dans l'affichage.
3. Régler la première puissance micro-ondes et la première durée.
4. Appuyez sur la touche $\vec{123}$.
Le $\vec{2}$ pour le deuxième fonctionnement séquentiel apparaît.

5. Régler la deuxième puissance micro-ondes et la deuxième durée.


6. Appuyez sur la touche $\vec{123}$.
Le $\vec{3}$ pour le troisième fonctionnement séquentiel apparaît.

7. Régler la troisième puissance micro-ondes et la troisième durée.

8. Appuyer sur la touche "start".

L'appareil entre en fonctionnement. La durée totale et le symbole $\vec{1}$ pour le premier fonctionnement séquentiel apparaissent dans l'affichage.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche .

Modifier le réglage

Le réglage peut uniquement être modifié avant le démarrage. Appuyez successivement sur la touche $\vec{123}$ jusqu'à ce que le

numéro du fonctionnement séquentiel apparaisse. Modifiez le réglage.

Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil

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

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche stop, le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche start, le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche Stop et éteindre l'appareil avec la touche on/off.

Memory

Memory vous permet d'enregistrer vos propres réglages et de les appeler à tout moment. Vous disposez de deux emplacements-mémoires "M1" et "M2". Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer les réglages dans Memory

1. Appuyer sur la touche on/off .
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
L'affichage au-dessus de la puissance s'allume et une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer quelques secondes sur la touche **M1** ou **M2** , jusqu'à ce qu'un signal retentisse.

Le réglage est mémorisé et peut être démarré à tout moment.

Mémoriser un autre réglage

Régler à nouveau et enregistrer. Les anciens réglages seront écrasés.

Remarque : Les programmes réglés restent mémorisés après une panne de courant.

Démarrer Memory

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

1. Appuyer sur la touche on/off .
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche **M1** ou **M2** .
Les réglages enregistrés seront affichés.
3. Appuyer sur la touche "start".

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

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

La durée est écoulée

Un signal retentit. Memory est terminé. Mettre l'appareil hors service au moyen de la touche on/off ou procéder à un nouveau réglage. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche ☹.

Arrêter

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

Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez modifier à tout moment.

Réglages de base

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

Réglage de base	Possibilités	Explication
☹ 1 Affichage de l'heure 1 = on	Affichage de l'heure 2 = off	Affichage de l'heure
☹ 2 Durée du signal sonore 2 = moyenne = 2 minutes	1 = courte = 10 secondes 3 = longue = 5 minutes	Signal après écoulement d'une durée
☹ 3 Sonorité des touches 1 = on	Sonorité des touches 2 = off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche
☹ 4 Temps d'attente 2 = moyen = 5 secondes	1 = court = 2 secondes 3 = long = 10 secondes	Temps d'attente entre les différentes étapes, après un réglage

Condition : Votre appareil est éteint.

1. Appuyer quelques secondes sur la touche ☹ .
Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage.
2. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.

3. Confirmer à l'aide de la touche ☹ .
Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche ☹ vous pouvez parcourir tous les réglages de base et les modifier à l'aide du sélecteur rotatif.
4. A la fin, appuyer quelques secondes sur la touche ☹ .
Tous les réglages sont validés.
Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Entretien et nettoyage

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

Risque de court-circuit !

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

Risque de brûlure !

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

Remarques

- Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux (verre, plastique et métal).
- Des ombres semblables à des stries peuvent apparaître sur la vitre de la porte : elles proviennent des reflets de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.
- Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants

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

- de produits agressifs ou récurants,
- de raclours à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de raclours à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos décapant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

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

Pour faciliter le nettoyage, vous pouvez allumer la lampe du four. Pour cela, ouvrez la porte de l'appareil.

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, ni de raclours à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important: utilisez uniquement un produit de nettoyage pour four lorsque le compartiment de cuisson est refroidi. Utilisez de préférence une éponge pour inox. N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de raclour à verre.
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de raclours à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Tableau des pannes

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

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

Risque de choc électrique !

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

Tableau des pannes

Panne	Cause possible	Remède/remarques
L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état.
	La fiche n'est pas connectée	Connectez la fiche
	Panne de courant	Vérifiez si la lumière dans la cuisine s'allume.
	Fausse manœuvre	Coupez le fusible dans la boîte à fusibles. Réenclenchez au bout d'env. 10 secondes.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche start après le réglage.	Appuyez sur la touche start ou mettez l'appareil hors service.
Le micro-ondes ne se met pas en marche.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. Assurez-vous que les surfaces du joint de porte sont propres. Vérifiez que le joint de porte n'est pas tordu.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche "start".	Appuyer sur la touche "start".
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance micro-ondes réglée est trop faible.	Sélectionnez une puissance plus forte.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Si vous doublez la quantité, doublez la durée
	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.
Un signal retentit. Le deux-points clignote dans l'affichage.	L'appareil est en mode Démo	<ol style="list-style-type: none"> 1. Appuyez sur la touche $\vec{123}$. 2. Maintenez la touche P appuyée pendant trois secondes. Le mode Démo sera désactivé.

Messages d'erreur

Vous pouvez remédier à certains messages d'erreur.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
Le message d'erreur "Er1", "Er4", "Er18", "E305" apparaît dans l'affichage.	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.
Le message d'erreur "Er11" apparaît dans l'affichage. "Touche est coincée"	Les touches sont encrassées ou la mécanique est bloquée.	Appuyez plusieurs fois sur toutes les touches. Nettoyez les touches avec un chiffon sec. Ouvrez ou fermez la porte de l'appareil. Si cela n'apporte aucun changement, appelez le service après-vente.

Changer la lampe du four

Vous pouvez remplacer la lampe du four. Des ampoules halogènes de 240 V, 25 W résistantes aux températures élevées sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

⚠ Risque de choc électrique !

Ne remplacez jamais la lampe du four lorsque l'appareil est connecté. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

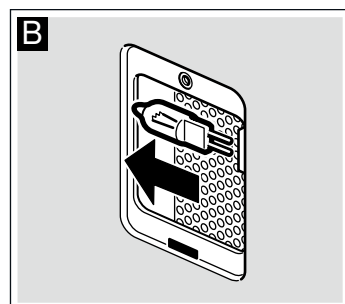
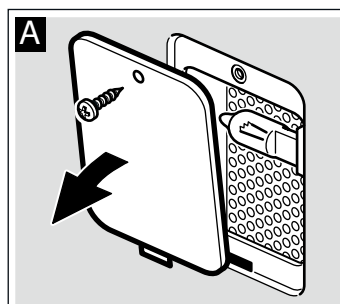
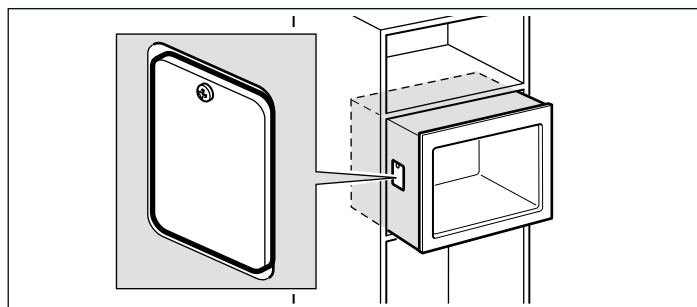
Remarque : Retirez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

Procédez de la manière suivante

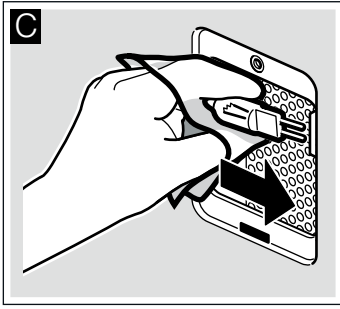
Remarque : Pour remplacer la lampe dans le compartiment de cuisson, vous devez désencaster l'appareil. Respecter la notice de montage.

1. Enlever le fusible dans le boîtier à fusibles ou débrancher la fiche secteur.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
Dévisser les deux vis de fixation à droite et à gauche au four. Respecter la notice de montage.
3. Retirer prudemment l'appareil en le soulevant.

4. A l'extérieur sur la paroi latérale gauche, desserrer la vis au cache de l'ampoule et retirer le cache. (Fig. A) Retirer l'ampoule halogène. (Fig. B)



5. Mettre en place l'ampoule halogène neuve (Fig. C)



6. Visser le cache de la lampe.

Remettre l'appareil en place en procédant dans l'ordre inverse.

7. Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la fiche secteur.

Changer le cache en verre

Si le cache en verre dans le four est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer des caches auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

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

N° E	N° FD

Service après-vente

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

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

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

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50 Hz
Puissance connectée totale max.	1180 W
Puissance micro-ondes	1000 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	au moins 10 A

Dimensions (HxLxP)

- appareil	454 x 595 x 563,5 mm
- compartiment de cuisson	236 x 445 x 348 mm

Conforme aux normes VDE	oui
Marque CE	oui

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 9 programmes.

Réglage du programme

Après avoir choisi un programme, réglez de façon suivante.

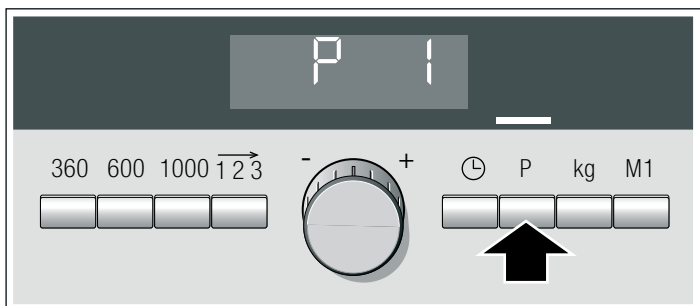
Exemple dans l'illustration : Programme 2 avec un poids de 1 kg.

1. Appuyer sur la touche on/off.

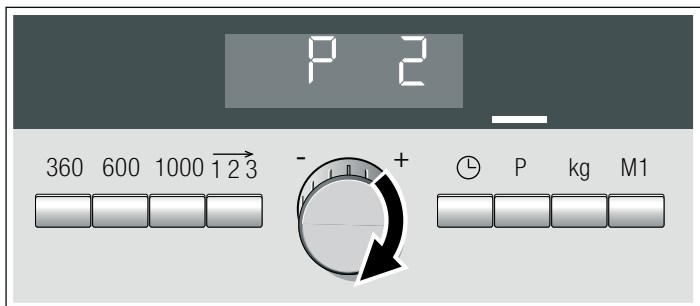
Votre appareil est prêt à fonctionner.

2. Appuyer sur la touche P.

Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage.



3. Sélectionner le numéro de programme au moyen du sélecteur rotatif.

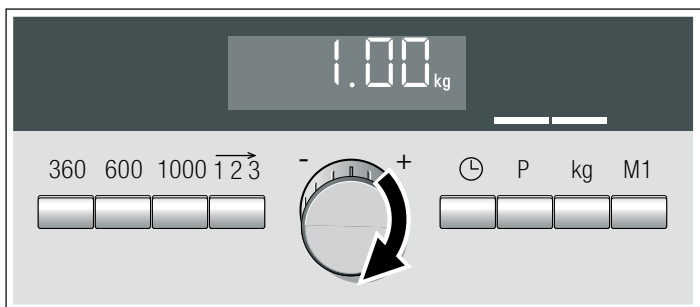


4. Appuyer sur la touche kg.

0,50 kg apparaît dans l'affichage comme poids de référence.



5. Réglez le poids à l'aide du sélecteur rotatif.



6. Appuyer sur la touche "start".

Le programme démarre. La durée ►|→ s'écoule visiblement dans l'affichage.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le programme est terminé, l'appareil ne chauffe plus. Mettre l'appareil hors service au moyen de la touche on/off ou régler à nouveau.

Annuler le programme

Appuyer 2 fois sur la touche stop ou mettre l'appareil hors service au moyen de la touche on/off.

Modifier le programme

Une fois l'appareil mis en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme ni le poids.

Modifier la durée

Lors des programmes automatiques vous ne pouvez pas modifier la durée.

Décongeler et cuire avec les programmes automatiques

Remarques

- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, p. ex. en verre, en céramique ou la lèchefrite. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- À la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respective et les accessoires nécessaires.
- Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Lors de la préparation de nombreux plats, un signal retentit au bout d'un moment. Retournez les aliments ou remuez-les.

Décongélation

Remarques

- Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à -18 °C.
- Placez les aliments surgelés sur un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.
- Recouvrez les parties délicates et en saillie avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci évite qu'elles ne précuisent. Veillez à ce que la feuille alu ne touche pas les parois du compartiment de cuisson.
- Après la décongélation, laissez encore les aliments décongeler à cœur pendant 10 à 90 minutes afin que la température s'égalise.
- Du liquide se forme lors de la décongélation de viande, de volaille ou de poisson. Enlevez ce liquide lorsque vous retournez l'aliment. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Pour du pain, faites décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.
- En cas de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.
- Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas. Recouvrez les cuisses et les ailes avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.

Pommes de terre à l'anglaise

Remarque : Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Légumes

Remarques

- Légumes, frais : Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.
- Légumes, surgelés: Seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

Riz

Remarques

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

Poisson

Remarque : Filet de poisson, frais : Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

Temps de repos

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

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

Numéro du programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient / accessoire	
Décongeler				
1	Pain entier*	Pain de froment, pain bis, pain complet	0,20 - 1,50	Récipient plat ouvert
2	Viande hachée*	Viande hachée de bœuf, d'agneau, porc	0,20 - 1,00	Récipient plat ouvert
3	Morceaux de volaille*	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,20 - 1,20	Récipient plat ouvert
4	Filet de poisson*	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient plat ouvert
* Observer le signal pour retourner l'aliment.				
Cuire				
5	Légumes, frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Récipient fermé
6	Légumes, surgelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,20 - 1,00	Récipient fermé
7	Pommes de terre à l'anglaise*	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson	0,20 - 1,00	Récipient fermé
8	Riz, riz long grain*		0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé
9	Filet de poisson frais à l'étuvée*	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient fermé

* Observer les signaux pour retourner ou remuer l'aliment.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez le préchauffage uniquement s'il est indiqué dans les tableaux. Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent des récipients, 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. En règle générale: Si vous doublez la quantité, doublez la durée, Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps.

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

Décongélation

Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.

- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux

plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez le liquide produit lors de la décongélation.

- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Retourner plusieurs fois
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	En retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10-15 min.	Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner plusieurs fois
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées
Poisson entier	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner entre-temps
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 6-9 min.	Remuez délicatement régulièrement, séparez les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Retirer l'emballage complètement
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Retourner entre-temps
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Gâteau sec, p.ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées

Remarques

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

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

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Potage	400 g	600 W, 8-12 min.	
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-15 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	En remuant, séparer les morceaux de viande

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Ajouter éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin
Soufflés, p.ex. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 3-7 min.	Ajouter un peu de liquide
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 7-11 min.	Ajouter de l'eau dans le récipient de façon à ce que le fond soit recouvert
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 10-15 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau

Réchauffer des préparations

⚠ Risque de brûlure !

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



Attention !

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

Remarques

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

Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Réchauffer des préparations	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)		600 W, 5-8 min.	-
Boissons	125 ml	1000 W, ½-1 min.	Placer une cuillère dans le verre, ne pas chauffer trop les boissons alcoolisées ; contrôler entre-temps
	200 ml	1000 W, 1-2 min.	
	500 ml	1000 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Placer le biberon sur le fond du compartiment de cuisson sans tétine ni couvercle ; Après le réchauffage, bien agiter ou remuer, contrôler impérativement la température
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Potage 1 tasse	de 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Potage, 2 tasses	de 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Potage, 4 tasses	de 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Viande en sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	Séparer les tranches de viande
Ragoût/potée	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Légumes, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cuire des préparations

Remarques

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

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

- Utilisez toujours des gants anti-chaueur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des préparations	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,2 kg	600 W, 22-25 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Légumes, frais	250 g	600 W, 5-10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g de légumes ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Entre-temps, remuez bien le flan 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Astuces concernant les micro-ondes

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

Plats tests selon EN 60705

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

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

Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 10-15 min.	Placer le moule en pyrex sur la fond du compartiment de cuisson
Génoise, 475 g	600 W, 8-10 min.	Moule en pyrex Ø 22 cm.
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	Moule à cake Pyrex, 28 cm de long

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarque
Viande, 500 g	Programme 2, 500 g ou 180 W, 7 min. + 90 W 8-12 min.	Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson. Placez le récipient sur la grille.

Importanti avvertenze di sicurezza	33
Cause dei danni	35
Il nuovo apparecchio	36
Pannello comandi	36
Tasti e indicatore.....	36
Vano di cottura.....	36
Accessori.....	37
Attivare e disattivare l'apparecchio	37
Accensione	37
Spegnimento.....	37
Prima del primo utilizzo	37
Impostazione dell'ora	37
Pulizia degli accessori	37
Il forno a microonde	37
Avvertenze per stoviglie/pentole	37
Potenze microonde	38
Impostazione del microonde	38
Serie d'impostazioni 1,2,3	38
Definizione di una serie d'impostazioni	38
Memory	39
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory....	39
Avvio di Memory	39
Modifica delle impostazioni di base	39
Impostazioni di base	39

Cura e manutenzione	40
Detergente	40
Tabella guasti	40
Tabella guasti	41
Sostituzione della lampadina del forno	41
Servizio di assistenza tecnica	42
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	42
Dati tecnici	42
Smaltimento ecocompatibile	42
Programmazione automatica	43
Impostazione del programma	43
Scongelare e cuocere con la programmazione automatica...	43
Testati nel nostro laboratorio	44
Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde	45
Consigli per la cottura al microonde	47
Pietanze sperimentate secondo EN 60705	47
Cottura con microonde Solo	47
Scongelamento con Microonde Solo	48

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.siemens-home.com e l'eShop www.siemens-eshop.com

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

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

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

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Non è consentito asciugare alimenti e vestiti, riscaldare le pantofole, i cuscini di grano o di cereali, le spugnette, i panni per la pulizia umidi e simili. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.
- Gli alimenti possono prendere fuoco. Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza. Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.
- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e

fermaporta, vedere anche il capitolo *Cura e pulizia*.

- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampana sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

Pericolo di scottature!

- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre

le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.

- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. 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. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione.

Cause dei danni

Attenzione!

- Formazione di scintille:: I componenti in metallo, per esempio i cucchiari contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- Acqua nel vano di cottura caldo: Non versare mai acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie in ceramica del fondo.
- Vaschette in alluminio: Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- Alimenti umidi: Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
Non conservare gli alimenti all'interno dell'apparecchio per evitare che si corroda.

Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

Pericolo di bruciature!

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo
- Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.

Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

- Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- Guarnizione molto sporca: Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posarvi stoviglie o accessori.
- Trasporto dell'apparecchio: Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
- Funzionamento a microonde senza pietanze: Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del

vano di cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano di cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie, vedere il capitolo Microonde, stoviglie.

- Popcorn al microonde: Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.

Il nuovo apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello

comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Pannello comandi

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. Sono possibili lievi variazioni in funzione del modello.



Selettore

Il selettore permette di modificare tutti i valori predefiniti e i valori di impostazione.

Il selettore è una manopola a scomparsa. Premere per estrarlo e reinsertirlo.

Tasti e indicatore

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni speciali. Sull'indicatore vengono visualizzati i valori impostati.

Tasto	Tipo di utilizzo
on/off	Attivare e disattivare l'apparecchio
90	Impostare la potenza microonde a 90 watt
180	Impostare la potenza microonde a 180 watt
360	Impostare la potenza microonde a 360 watt
600	Impostare la potenza microonde a 600 watt
1000	Impostare la potenza microonde a 1000 watt
1 2 3	Selezionare una serie d'impostazioni
🕒	Aprire e chiudere il menu Funzioni durata
P	Selezione del programma
kg	Selezionare il peso
M1/M2	Selezionare Memory
avvio	Avviare
stop	Funzione pausa

Avvertenze

- La freccia ► prima del rispettivo simbolo indica quale funzione durata è impostata. Eccezione: il simbolo 🕒 dell'ora attuale si accende solo quando si modifica l'ora.
- All'avvio la lampadina nel vano di cottura si accende.

Vano di cottura

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento.

Ventola di raffreddamento

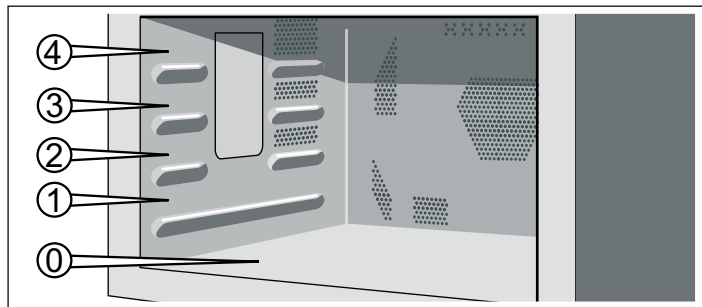
L'apparecchio è dotato di una ventola di raffreddamento, che può continuare a funzionare anche in seguito allo spegnimento dell'apparecchio stesso.

Avvertenze

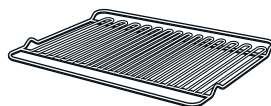
- Durante il funzionamento a microonde, il vano di cottura rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Accessori

Gli accessori possono essere inseriti nell'apparecchio a 4 differenti livelli.



Avvertenza: Le stoviglie possono essere appoggiate sulla base del forno (livello 0).



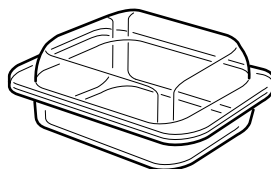
Griglia

per stoviglie, stampi per dolci, carne alla griglia e pietanze surgelate.

È possibile estrarre la griglia per due terzi senza che questa si ribalti e prelevare più facilmente le pietanze.

Accessori speciali

Ulteriori accessori sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o il rivenditore specializzato.



Tegame in vetro HZ915001

per brasati e sformati preparati al forno. È particolarmente adatto alla programmazione automatica.

Attivare e disattivare l'apparecchio

Attivare e disattivare il microonde mediante il tasto on/off.

Accensione

Premere il tasto on/off.
Selezionare la modalità di funzionamento desiderata.

Tasto 90, 180, 360, 600 = per una potenza microonde o 1000 W

Tasto \rightarrow = serie d'impostazioni

Tasti P e kg = programmazione automatica

Tasto M1 o M2 = Programma Memory

Per le istruzioni relative all'impostazione, consultare i singoli capitoli.

Spegnimento

Premere il tasto on/off.
L'apparecchio si spegne e sull'indicatore viene visualizzata l'ora.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima utilizzare il forno a microonde per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento, sull'indicatore lampeggiano tre zeri e i simboli ►⌚.

Impostare l'ora attuale.

1. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.

2. Premere il tasto ⌚.

L'ora è impostata.

Nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta in modo che sia visibile solo quando il forno è in funzione. A tal proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

Avvertenza: È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio. A questo proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

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

Avvertenze per stoviglie/pentole

Stoviglie adatte

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

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate

soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

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

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, ad es. i cucchiari contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie.

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

1. Introdurre la stoviglia vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Controllare regolarmente la temperatura.

La pentola deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

Potenze microonde

Impostare la potenza microonde desiderata mediante i tasti.

90 W	Per scongelare cibi delicati
180 W	Per scongelare e continuare la cottura
360 W	Per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi
1000 W	Per riscaldare i liquidi

Avvertenze

- Quando si preme un tasto, si accende la potenza prescelta.
- La potenza microonde di 1000 watt può essere impostata per un massimo di 30 minuti. Per tutte le altre potenze può essere impostata una durata fino a 1 ora e 30 minuti.

Impostazione del microonde

Esempio: potenza microonde 360 W, durata 17 minuti.

Serie d'impostazioni 1,2,3

Con la funzione Serie d'impostazioni, è possibile impostare fino a tre potenze microonde e tempi di cottura diversi in sequenza e, successivamente, avviare la cottura.

Stoviglie

Utilizzare sempre stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.

Definizione di una serie d'impostazioni

1. Premere il tasto on/off.
L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto $\vec{123}$.
Sull'indicatore viene visualizzato $\vec{1}$ per la prima serie d'impostazioni.
3. Impostare la prima potenza microonde e la prima durata.

1. Premere il tasto on/off.
L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
L'indicatore della potenza si illumina e viene visualizzata una durata consigliata.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.
4. Premere il tasto start.
L'apparecchio entra in funzione. Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento del forno a microonde è terminato. Spegnerlo con il tasto on/off. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto \odot .

Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento

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

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

Modifica della potenza microonde

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

Funzione pausa

Premere il tasto stop, il funzionamento viene interrotto. Premere il tasto avvio, il forno riprende a funzionare.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto stop 2 volte e spegnere l'apparecchio premendo il tasto on/off.

Avvertenze

- Quando si accende l'apparecchio con il tasto on/off, sull'indicatore viene sempre proposta la potenza massima del forno a microonde.
- Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, la ventola può continuare a funzionare.

4. Premere il tasto $\vec{123}$.
Viene visualizzato $\vec{2}$ per la seconda serie d'impostazioni.
5. Impostare la seconda potenza microonde e la seconda durata.
6. Premere il tasto $\vec{123}$.
Viene visualizzato $\vec{3}$ per la terza serie d'impostazioni.
7. Impostare la terza potenza microonde e la terza durata.
8. Premere il tasto start.

L'apparecchio entra in funzione. Sull'indicatore vengono visualizzati l'intera durata e il simbolo $\vec{1}$ per la prima serie d'impostazioni.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La serie d'impostazioni è terminata. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto \odot .

Modifica dell'impostazione

È possibile effettuare una modifica solo prima dell'avvio. Premere il tasto $\overrightarrow{123}$ finché non compare il numero per la serie d'impostazioni. Modificare l'impostazione.

Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento

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

Funzione pausa

Premere il tasto stop, il funzionamento viene interrotto. Premere il tasto avvio, il forno riprende a funzionare.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto stop 2 volte e spegnere l'apparecchio premendo il tasto on/off.

Memory

La funzione Memory permette di memorizzare alcune impostazioni e di poterle sempre richiamare all'occorrenza. Sono disponibili due posizioni memoria: "M1" e "M2". La funzione Memory è utile quando si prepara spesso una pietanza.

Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

1. Premere il tasto on/off .
L'apparecchio è pronto per l'uso.
 2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
L'indicatore al di sopra della potenza si accende e viene visualizzata una durata consigliata.
 3. Impostare la durata servendosi del selettore.
 4. Tenere premuto il tasto **M1** o **M2** per alcuni secondi finché non viene emesso un segnale acustico.
- L'impostazione è memorizzata e può essere avviata in qualsiasi momento.

Memorizzazione di un'altra impostazione

Impostare nuovamente e salvare. Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

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

Avvio di Memory

Le impostazioni memorizzate per le proprie ricette possono essere avviate in qualunque momento.

1. Premere il tasto on/off.
L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto **M1** oppure **M2**.
Vengono visualizzate le impostazioni memorizzate.
3. Premere il tasto start.

L'impostazione Memory viene avviata. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata I→I.

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

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La funzione Memory è terminata. Spegnere o impostare nuovamente l'apparecchio con il tasto on/off. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto \odot .

Arresto

Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto stop. Il funzionamento si arresta. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto Avvio. L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base che si possono modificare in qualsiasi momento.

Impostazioni di base

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

	Impostazioni di base	Possibilità	Spiegazione
$\overline{c} 1$	Indicatore dell'ora 1 = ON	Indicatore dell'ora 2 = OFF	Indicatore dell'ora
$\overline{c} 2$	Durata segnale acustico 2 = medio = 2 minuti	1 = breve = 10 secondi 3 = lungo = 5 minuti	Segnale al termine di una durata
$\overline{c} 3$	Tono tasti 1 = ON	Tono tasti 2 = OFF	Tono di conferma in seguito alla pressione di un pulsante
$\overline{c} 4$	In attesa 2 = media = 5 secondi	1 = breve = 2 secondi 3 = lunga = 10 secondi	Tempo di attesa tra le singole fasi, secondo l'impostazione


Condizione indispensabile: l'apparecchio deve essere spento.

1. Premere il tasto \odot per alcuni secondi.

Sull'indicatore compare la prima impostazione di base.

2. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.

3. Confermare con il tasto .

Sull'indicatore compare l'impostazione di base successiva. Con il tasto  è possibile scorrere tutte le impostazioni di base e con il selettore è possibile modificarle.

4. Infine premere il tasto per alcuni secondi.

Tutte le impostazioni sono state acquisite.

Le impostazioni possono essere nuovamente modificate in qualsiasi momento.

Cura e manutenzione

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

Pericolo di corto circuito!

Per la pulizia non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Pericolo di scottature!

Non pulire mai l'apparecchio appena spento. Lasciarlo raffreddare.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.
- Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1 - 2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergente

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

- detersivi aggressivi o abrasivi,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta,
- spugnette dure o abrasive,
- detersivi a elevato contenuto di alcol.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Per facilitare la pulizia, è possibile accendere la lampada del forno. Aprire la porta dell'apparecchio.

Settore	Detergente
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detersivi per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detersivi per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Vano di cottura in acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: utilizzare il detergente per forno soltanto quando il vano di cottura si è completamente raffreddato. Utilizzare preferibilmente una spugnetta in acciaio. Non utilizzare spray per forno, altri detersivi aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Vetri delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampadina del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza sfregare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Tabella guasti

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

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

Pericolo di scariche elettriche!

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

Tabella guasti

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona	Il dispositivo di sicurezza è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il fusibile dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	La presa non è inserita	Inserire la spina
	Interruzione di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi.
L'apparecchio non è in funzione Sull'indicatore viene visualizzata una durata.	Non è stato premuto il tasto Avvio dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto Avvio o spegnere l'apparecchio.
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo e che le superfici della guarnizione siano pulite. Controllare che la guarnizione della porta non sia storta.
	Non è stato premuto il tasto Avvio.	Premere il tasto start.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	La potenza microonde impostata è troppo bassa.	Selezionare una potenza maggiore.
	La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito.	Quantità doppia, tempo quasi doppio
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Viene emesso un segnale acustico. I due punti sull'indicatore lampeggiano.	L'apparecchio si trova in modalità demo.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Premere il tasto $\vec{123}$. 2. Tener premuto il tasto P per tre secondi. La modalità demo è disattivata.

Messaggi di errore

Alcuni messaggi di errore si possono risolvere autonomamente.

Messaggio di errore	Possibile causa	Rimedio/avvertenza
Sull'indicatore viene visualizzato il messaggio d'errore "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Sull'indicatore viene visualizzato il messaggio di errore "Er11". "Tasto bloccato"	I tasti sono sporchi o il meccanismo è bloccato.	Premere più volte tutti i tasti. Pulire i tasti utilizzando un panno asciutto. Aprire e chiudere la porta dell'apparecchio. Se il problema non si dovesse risolvere rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Sostituzione della lampadina del forno

È possibile sostituire la lampada del forno. Le lampade alogene termostabili da 240 V, 25 W possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Pericolo di scariche elettriche!

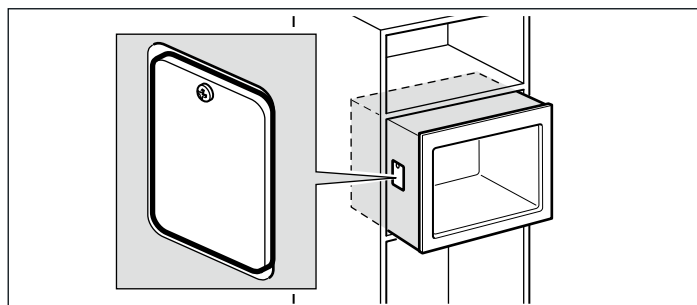
Non sostituire mai la lampada del forno quando l'apparecchio è acceso. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.

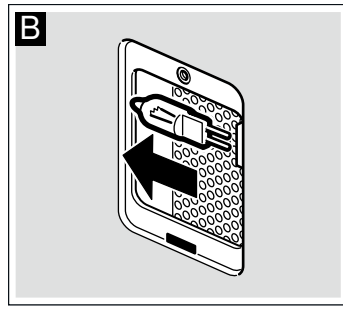
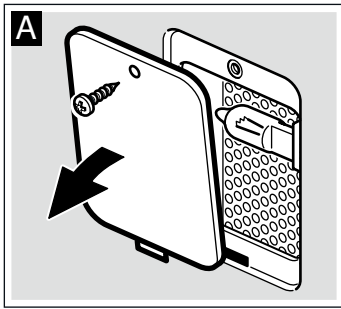
Avvertenza: Estrarre sempre dalla confezione la lampada alogena nuova con un panno asciutto in modo da non comprometterne la durata.

Procedimento

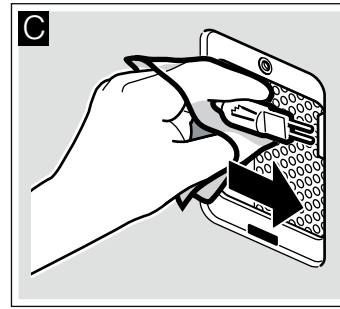
Avvertenza: per sostituire la lampadina del vano di cottura è necessario smontare l'apparecchio. Consultare le istruzioni di montaggio.

1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili o togliere la spina.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
Allentare le viti di fissaggio a destra e a sinistra sul forno. Consultare le istruzioni di montaggio.
3. Tirare fuori l'apparecchio sollevandolo con cautela.
4. Svitare le viti del coperchio della lampadina sulla parete laterale sinistra esterna e rimuovere il coperchio. (Figura A)
Estrarre la lampadina alogena. (Figura B)





5. Applicare la lampadina alogena nuova (Figura C)



6. Riavvitare il coperchio della lampadina.

Montare nuovamente l'apparecchio seguendo la procedura in ordine inverso.

7. Riattivare il fusibile nella relativa scatola o riattaccare la spina.

Sostituzione della protezione in vetro

Se la protezione in vetro all'interno del forno è danneggiata, occorre sostituirla. Le protezioni nuove possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova all'interno del forno. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica ☎

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

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-018346
Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Dati tecnici

Alimentazione di corrente	220-240 v, 50 HZ
Potenza massima assorbita	1180 W
Potenza microonde	1000 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	almeno 10 A

Dimensioni (AxLxP)

- Apparecchio	454 x 595 x 563,5 mm
- Vano di cottura	236 x 445 x 348 mm

Testato VDE (ente di certificazione tedesco) sì

Contrassegno CE sì

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE 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.

Programmazione automatica

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 9 programmi diversi.

Impostazione del programma

Selezionare un programma e regolare nel modo seguente.

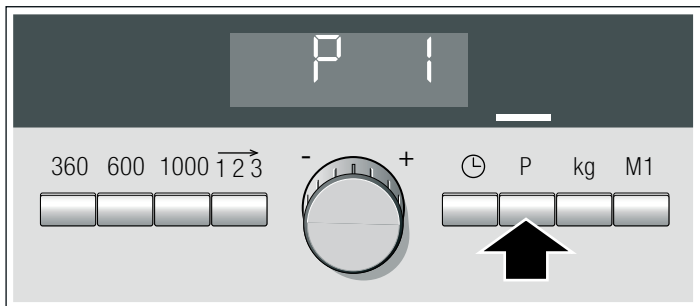
Esempio nella figura: programma 2 con 1 chilogrammo di peso.

1. Premere il tasto on/off.

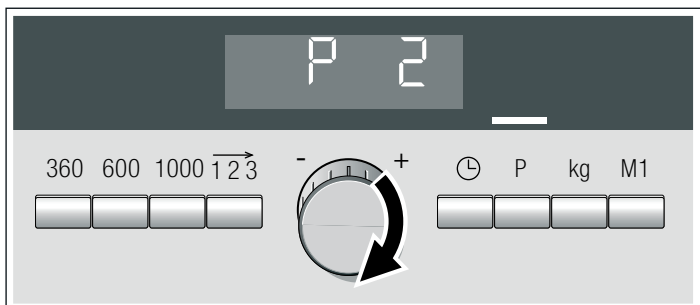
L'apparecchio è pronto per l'uso.

2. Premere il tasto P.

Sull'indicatore compare il primo numero del programma.



3. Selezionare il numero del programma servendosi del selettore.

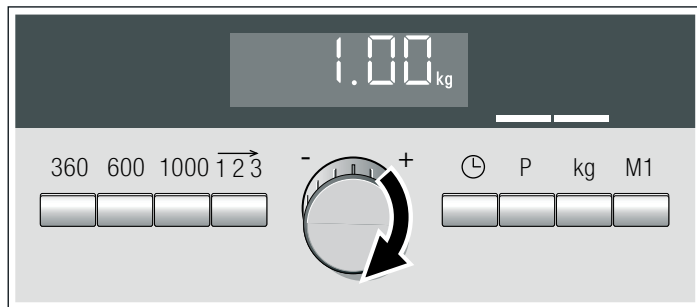


4. Premere il tasto kg.

Sull'indicatore compare 0,50 come impostazione predefinita del peso.



5. Impostare il peso desiderato servendosi del selettore.



6. Premere il tasto start.

Il programma si avvia. Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata ►|→|.

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il programma è terminato, il forno smette di riscaldare. Spegnerlo o impostare nuovamente l'apparecchio con il tasto on/off.

Interruzione del programma

Premere il tasto stop 2 volte o spegnere l'apparecchio premendo il tasto on/off.

Modifica del programma

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

Modifica della durata

Con la funzione di programmazione automatica, non è possibile modificare la durata.

Scongelare e cuocere con la programmazione automatica

Avvertenze

- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Per i programmi è necessario utilizzare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro, ceramica o la leccarda. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.
- Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.
- Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e degli accessori richiesti.
- Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.
- Per molte pietanze viene emesso un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Girare gli alimenti o mescolare.

Scongelamento

Avvertenze

- Far surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18 °C.
- Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad es. un piatto in vetro o in porcellana.
- Coprire le parti delicate ed esposte con della pellicola in alluminio, in modo da evitare che cuociano troppo rapidamente. Accertarsi che la pellicola in alluminio non venga a contatto con le pareti interne.

- Dopo la procedura di scongelamento, lasciare scongelare ulteriormente il cibo per altri 10-90 minuti in modo che raggiunga la temperatura ambiente.
- Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Rimuoverlo girando gli alimenti, non utilizzarlo ad altri scopi ed evitare il contatto con altri alimenti.
- Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria in quanto il pane diventa presto rafferma.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre singoli pezzi devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso. Coprire le cosce e le ali con pezzettini di pellicola in alluminio.

Patate lesse

Avvertenza: Tagliare a fette di uguali dimensioni. Aggiungere un cucchiaio d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.

Verdure

Avvertenze

- Verdura fresca: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere un cucchiaio d'acqua ogni 100 g.
- Verdura congelata: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure

surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

Riso

Avvertenze

- Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti.
- Aggiungere al riso una quantità di acqua 2 o 2,5 volte superiore.

Pesce

Avvertenza: Filetto di pesce fresco: aggiungere da 1 a 3 cucchiaini di acqua o di succo di limone.

Tempo di riposo

Al termine del programma di cottura, alcuni alimenti devono essere lasciati riposare in forno.

Pietanza	Tempo di riposo
Verdure	ca. 5 minuti
Patate lesse	ca. 5 minuti. Far prima scolare l'acqua formatasi.
Riso	da 5 a 10 minuti
Polpettone	10 minuti

N° programma	Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie/accessori	
Scongelamento				
1	Pane intero*	Pane di frumento, pane misto di frumento, pane integrale	0,20 - 1,50	Stoviglia bassa senza coperchio
2	Carne tritata*	Carne tritata di manzo, agnello, maiale	0,20 - 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio
3	Pezzi di pollo*	Cosce di pollo, metà pollo	0,20 - 1,20	Stoviglia bassa senza coperchio
4	Filetto di pesce*	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca	0,20 - 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio
* Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.				
Cottura				
5	Verdura, fresca*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio
6	Verdura, congelata*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio
7	Patate lesse*	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio
8	Riso, riso a chicco lungo*		0,10 - 0,50	Stoviglia alta con coperchio
9	Stufare filetto di pesce fresco*	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio

* Prestare attenzione ai segnali che indicano quando girare e mescolare.

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicata la potenza microonde più adatta a ciascuna pietanza. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare

unicamente se indicato nelle tabelle. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.

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

- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

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

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

Quantità doppia, durata pressoché doppia, quantità dimezzata, durata dimezzata.

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

Scongelamento

Avvertenze

- Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sulla griglia.
- Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.
- Nel frattempo girare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.
- Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 -60 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

Scongelamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Girare ripetutamente
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	Separare le parti scongelate girando gli alimenti
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10-15 min.	Girare ripetutamente, togliere le porzioni di carne già scongelate
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare ripetutamente
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate
Pesce intero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W, 10-15 min.	
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 6-9 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sciogliere il burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 1min. + 90 W, 2-4 min.	
Pane intero	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Girare di tanto in tanto
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 10-15 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare le pietanze 2 -3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

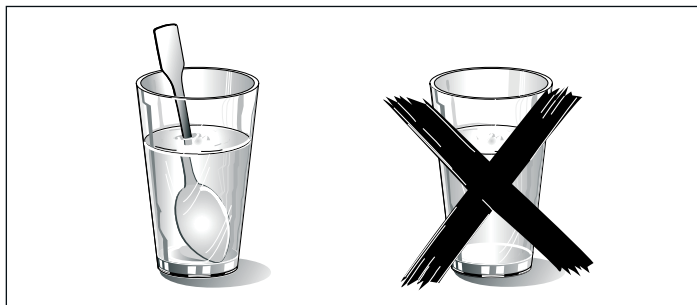
Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze precotte (2-3 portate)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Minestra	400 g	600 W, 8-12 min.	
Pasticci	500 g	600 W, 10-15 min.	
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad. es. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Separare i pezzi di carne girandoli.
Pesce, ad. es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Eventualmente aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad. es. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio.
Contorni, ad. es. riso, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	Aggiungere un po' di liquido
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Verdure, ad. es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 7-11 min.	Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo.
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 10-15 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare le pietanze

Pericolo di bruciatore!

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



Attenzione!

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

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Avvertenza: Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze precotte (2-3 portate)		600 W, 5-8 min.	-
Bevande	125 ml	1000 W, ½-1 min.	Mettere un cucchiaino nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	200 ml	1000 W, 1-2 min.	
	500 ml	1000 W, 3-4 min.	
Alimenti per bambini ad. es. biberon	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Collocare sul fondo i biberon senza tettarella/tappo; terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare; controllare assolutamente la temperatura
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Minestra 1 tazza	da 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Minestra 2 tazze	da 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Minestra 4 tazze	da 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Carne in salsa	500 g	600 W, 7-10 min.	Separare le fettine di carne l'una dall'altra.
Pasticcio	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Verdure, 1 porzione	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Verdure, 2 porzioni	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Cuocere gli alimenti

Avvertenze

- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.
- Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.
- Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 -5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Cuocere gli alimenti	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Pollo int., fresco senza interiora	1,2 kg	600 W, 22-25 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5-10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g di verdure aggiungere da 1 a 2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patate	250 g	600 W, 8-10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere da 1 a 2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2 - 3 volte con la frusta.
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.

Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa:

Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

Il cibo si è asciugato troppo.

La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.

Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.

Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.

Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.

Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.

Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.

La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Pietanze sperimentate secondo EN 60705

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

Conformemente alla norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Cottura con microonde Solo

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Latte all'uovo, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 10-15 min.	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del vano di cottura
Pan di Spagna, 475 g	600 W, 8-10 min.	Stampo pyrex Ø 22 cm.

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30 min.	Teglia rettangolare in pyrex, lunghezza 28 cm

Scongelamento con Microonde Solo

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne, 500 g	Programma 2, 500 g	Collocare la stoviglia sul fondo del vano di cottura.
	oppure 180 W, 7 min. + 90 W 8-12 min.	Collocare la stoviglia sulla griglia.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	49	Onderhoud en reiniging	55
Oorzaken van schade	51	Schoonmaakmiddelen	56
Uw nieuwe apparaat	52	Storingstabel	56
Bedieningspaneel	52	Storingstabel.....	56
Toetsen en indicatie	52	Ovenlamp vervangen	57
Binnenruimte.....	52	Servicedienst	58
Toebehoren.....	52	E-nummer en FD-nummer	58
Het apparaat in- en uitschakelen	53	Technische gegevens.....	58
Inschakelen	53	Milieuvriendelijk afvoeren	58
Uitschakelen	53	Automatische programma's	58
Voor het eerste gebruik	53	Programma instellen	58
Tijd instellen	53	Ontdooien en garen met de automatische programma's.....	59
Toebehoren reinigen	53	Voor u in onze kookstudio getest	60
De magnetron	53	Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	60
Aanwijzingen voor de vormen	53	Tips voor de magnetron	63
Magnetronvermogens	54	Testgerechten volgens EN 60705	63
Magnetron instellen	54	Bereiden met magnetron solo	63
1,2,3-Serie instelling	54	Ontdooien met magnetron solo.....	63
Serie-instelling instellen	54		
Memory	55		
Instellingen in Memory opslaan	55		
Memory starten	55		
Basisinstellingen wijzigen	55		
Basisinstellingen	55		

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

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

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan

kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

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

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

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

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het

toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.

- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan.
Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen.
Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten.
Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.
Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen.
Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Kans op explosie!

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

Ernstig gezondheidsrisico!

- Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het toestel beschadigd raken. Dan kan er microgolvenenergie vrijkomen. Het toestel regelmatig reinigen en voedingsresten direct verwijderen.
Binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon houden; zie ook het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging*.
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolvenenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd

is. Contact opnemen met de klantenservice.

- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolvenenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

Risico van verbranding!

- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het

opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.

- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannelap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannelap uit de binnenruimte.

Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het

Oorzaken van schade

Attentie!

- Het ontstaan van vonken: Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade aan de bodemplaat van keramiek ontstaan.
- Aluminiumschalen: Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- Afkoelen met de deur open: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde dichting: Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- De deur van het apparaat als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen: Niet op de open deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de deur plaatsen.

toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

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

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.

- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke

bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Bedieningspaneel

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



Draaiknop

Met de draaiknop kunt u alle voorgestelde waarden en instelwaarden veranderen.

De draaiknop kan worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen op de draaiknop drukken.

Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Toets	Gebruik
on/off	Het apparaat in- en uitschakelen
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
1000	Magnetronvermogen 1000 watt kiezen
1 2 3	Serie-instelling kiezen
⌚	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
P	Programma kiezen
kg	Gewicht kiezen
M1/M2	Memory kiezen
Start	Functie starten
Stop	Functie onderbreken

Aanwijzingen

- Welke tijdfunctie op het display actief is, ziet u aan de pijl ► voor het betreffende symbool. Uitzondering: bij de tijd is het symbool ⌚ alleen verlicht wanneer u wijzigingen aanbrengt.
- Wanneer u start, brandt de lamp in de binnenruimte.

Binnenruimte

Uw apparaat heeft een koelventilator.

Koelventilator

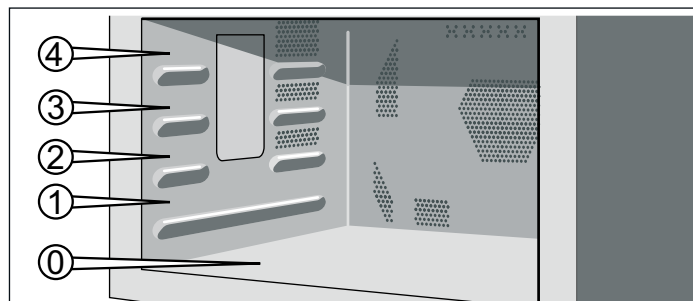
Het apparaat beschikt over een koelventilator. De ventilator kan doorlopen, ook wanneer het apparaat al uitgeschakeld is.

Aanwijzingen

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

Toebehoren

De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in het apparaat geschoven worden.



Aanwijzing: U kunt vormen ook op de bodem van de oven plaatsen (hoogte 0).



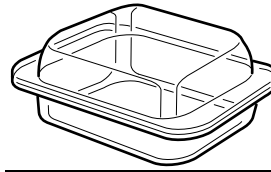
Rooster

Voor servies, taartvormen, grillstukken en diepvriesgerechten.

U kunt het rooster tot twee derde naar buiten trekken zonder dat het kantelt. Zo kunnen de gerechten gemakkelijker uit de oven worden gehaald.

Extra toebehoren

Meer toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.



Glazen braadpan HZ915001

Voor stoofgerechten die u klaar maakt in de oven en ovenschotels. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's

Het apparaat in- en uitschakelen

Met de toets on/off schakelt u de magnetron in en uit.

Inschakelen

De toets on/off indrukken.
Kies de gewenste functie.

Toets 90, 180, 360, 600 = voor een magnetronvermogen of 1000 W

Toets $\vec{123}$ = serie-instelling

Toetsen P en kg = automatische programma's

Toets M1 of M2 = memory-programma

Hoe u instelt, kunt u in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen.

Uitschakelen

De toets on/off indrukken.

Het apparaat schakelt uit, de klok verschijnt op het display.

Voor het eerste gebruik

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

Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display drie nullen en de symbolen ►⊖ verlicht.

Stel de tijd in.

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.

2. De toets ⊖ indrukken.

De tijd is ingesteld.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Zo is deze alleen zichtbaar wanneer de oven in gebruik is. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

Aanwijzing: Om het stand-by-verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

De magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte. U krijgt informatie over de vormen en u kunt nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

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

Aanwijzingen voor de vormen

Geschikte vormen

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

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

Ongeschikte vormen

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

Attentie!

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

Vormtest

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

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

1. Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur.

De vorm moet goed koud of handwarm zijn.
Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten.
180 W	voor het ontdooien en doorgaren
360 W	voor het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
600 W	voor het verwarmen en garen van gerechten
1000 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Aanwijzingen

- Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.
- Het magnetronvermogen 1000 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten mogelijk.

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 360 W, tijdsduur 17 minuten.

1. De toets **on/off** indrukken.
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
De weergave van het vermogen is verlicht en er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
4. De starttoets indrukken.

De oven start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. Met de toets **on/off** het apparaat uitschakelen. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets **⏻** wissen.

Deur van het apparaat tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken. De werking wordt voortgezet.

Tijdsduur veranderen

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

Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur instellen en weer starten.

Functie onderbreken

Op de stoptoets drukken, de werking wordt onderbroken. Op de starttoets drukken, de werking wordt voortgezet.

Werking afbreken

De stoptoets 2 keer indrukken en met de toets **on/off** het apparaat uitschakelen.

Aanwijzingen

- Wanneer u het apparaat met de toets **on/off** inschakelt, verschijnt als voorstel altijd het hoogste magnetronvermogen op het display.
- Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

1,2,3-Serie instelling

Bij de serie instelling kunt u tot drie verschillende magnetronvermogens en -tijden achter elkaar instellen en vervolgens starten.

Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Serie-instelling instellen

1. De toets **on/off** indrukken.
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets **1[→]** indrukken.
De **1[→]** voor de eerste serie-instelling verschijnt op het display.
3. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
4. De toets **2[→]** indrukken.
De **2[→]** voor de tweede serie-instelling verschijnt.
5. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
6. De toets **3[→]** indrukken.
De **3[→]** voor de derde serie-instelling verschijnt.
7. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
8. De starttoets indrukken.

De oven start. De totale tijdsduur en het symbool **1[→]** voor de eerste serie-instelling verschijnen op het display.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets **⏻** wissen.

Instelling wijzigen

Een verandering is alleen voor de start mogelijk. De toets **1[→]** zo vaak indrukken tot het nummer voor de serie instelling verschijnt. De instelling veranderen.

Deur van het apparaat tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken. De werking wordt voortgezet.

Functie onderbreken

Op de stoptoets drukken, de werking wordt onderbroken. Op de starttoets drukken, de werking wordt voortgezet.

Werking afbreken

De stoptoets 2 keer indrukken en met de toets **on/off** het apparaat uitschakelen.

Memory

Memory geeft u de mogelijkheid eigen instellingen op te slaan en op elk moment weer op te vragen. U heeft twee geheugenplaatsen tot uw beschikking "M1" en "M2". Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

Instellingen in Memory opslaan

1. De toets on/off indrukken.
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
De weergave van het vermogen is verlicht en er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
4. De toets **M1** of **M2** enkele seconden lang ingedrukt houden tot er een signaal klinkt.

De instelling is opgeslagen en kan op elk moment gestart worden.

Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

Aanwijzing: De ingestelde programma's blijven ook na een stroomonderbreking opgeslagen.

Memory starten

U kunt de opgeslagen instellingen voor uw gerecht op elk moment starten.

1. De toets on/off indrukken.
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets **M1** of **M2** indrukken.
De opgeslagen instellingen worden weergegeven.
3. De starttoets indrukken.

Memory-instelling start. U kunt het verkoop van de tijdsduur \rightarrow op het display aflezen.

Aanwijzing: Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Memory is beëindigd. Met de toets on/off het apparaat uitschakelen of opnieuw instellen. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets \ominus wissen.

Stoppen

De stoptoets indrukken of de deur van het apparaat openen. De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur op de starttoets drukken. De werking wordt voortgezet.

Basisinstellingen wijzigen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen die u op elk moment kunt veranderen.

Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

Basisinstellingen	Mogelijkheden	Toelichting
$\mathcal{C} 1$ Klokdisplay 1 = aan	Klokdisplay 2 = uit	Tijdsindicatie
$\mathcal{C} 2$ Geluidssignaal tijdsduur 2 = gemiddeld = 2 minuten	1 = kort = 10 seconden 3 = lang = 5 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur
$\mathcal{C} 3$ Toetstoon 1 = aan	Toetstoon 2 = uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets
$\mathcal{C} 4$ Wachtijd 2 = gemiddeld = 5 seconden	1 = kort = 2 seconden 3 = lang = 10 seconden	Wachtijd tussen afzonderlijke stappen, na een instelling

Voorwaarde: het toestel is uitgeschakeld.

1. De toets \ominus een paar seconden lang indrukken.
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.

3. Met de toets \ominus bevestigen.
Op het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met de toets \ominus kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de draaiknop veranderen.
4. Tenslotte enkele seconden op de toets \ominus drukken.
Alle instellingen zijn overgenomen.
U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Onderhoud en reiniging

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

Risico van kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

Risico van verbranding!

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

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.
- Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier opheffen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

Schoonmaakmiddelen

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

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen metalen of glazen schrapers om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metalen of glazen schrapers om de deurdichting schoon te maken.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes,
- geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ovenlamp inschakelen. Open hiervoor de deur van het apparaat.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van het apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Binnenruimte van edelstaal	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken. Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en panensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Deurdichting Niet verwijderen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

Storingstabel

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

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

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Stekker insteken.
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt.	Druk op de starttoets of zet het apparaat uit.

Kans op een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of er resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. Zorg ervoor dat de dichtingsvlakken schoon zijn. Controleer of de deurdichting gedraaid zit.
	Er is niet op de starttoets gedrukt.	De starttoets indrukken.
De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Te klein magnetronvermogen ingesteld.	Hoger vermogen kiezen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of keren.
Er klinkt een signaal. De dubbele punt op het display knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De toets $\vec{123}$ indrukken. 2. De toets P drie seconden lang ingedrukt houden. De demomodus is gedeactiveerd.

Foutmeldingen

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Op het display verschijnt de foutmelding "Er1", "Er4", "Er18", "E305".	Technisch defect.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er11". "Toets klemt"	De toetsen zijn vervuild of het mechanisme klemt.	Druk meerdere malen op alle toetsen. Reinig de toetsen met een droge doek. Open en sluit de deur van het apparaat. Wanneer dit niet helpt, neem dan contact op met de servicedienst.

Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlamp vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 240 V, 25 W, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

⚠ Kans op een elektrische schok!

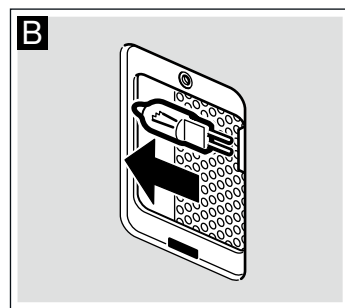
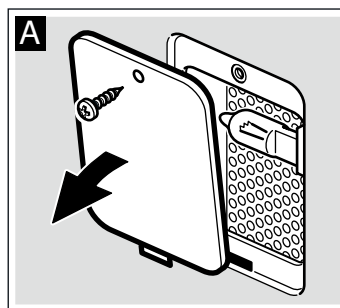
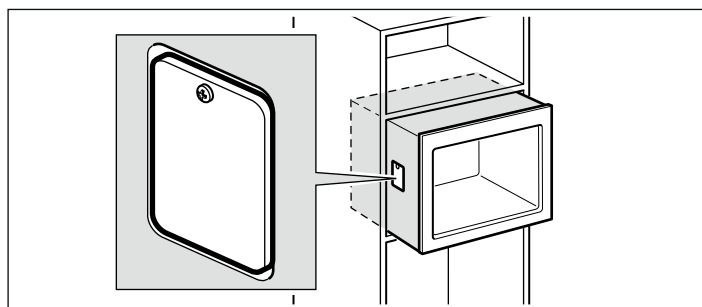
De ovenlamp nooit vervangen wanneer het apparaat ingeschakeld is. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Aanwijzing: Neem de nieuwe halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

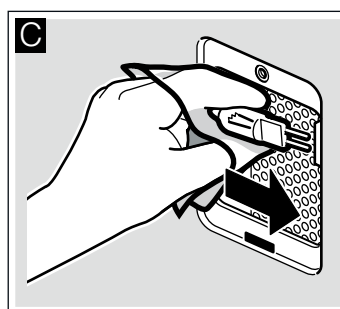
Zo gaat u te werk

Aanwijzing: Om de lamp in de binnenruimte te vervangen dient u het toestel te demonteren. Houd u aan de aanwijzingen in het installatievoorschrift.

1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. Apparaatdeur openen.
De bevestigingsschroeven aan de rechter- en linkerkant van de oven losdraaien. Neem de aanwijzingen in het installatievoorschrift in acht.
3. Voorzichtig verwijderen.
4. De schroef van de lampafscherming aan de linkerzijwand van buiten losdraaien en de afscherming afnemen. (Afbeelding A) De halogeenlamp uitnemen. (Afbeelding B)



5. De nieuwe halogeenlamp inbrengen (Afbeelding C)



6. De lampafscherming vastschroeven.
Het apparaat in de omgekeerde volgorde weer inbouwen.
7. Zekering in de meterkast weer inschakelen of de netstekker in het stopcontact steken.

Glazen afscherming vervangen

Als de glazen afscherming in de oven beschadigd is, moet deze worden vervangen. Afschermingen kunt u verkrijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
ServiceDienst ☎	

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020
B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

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

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

Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-240 V, 50 Hz
Max. totale aansluitwaarde	1180 W
Magnetronvermogen	1000 W (IEC 60705)
Magnetron frequentie	2450 MHz
Zekering	minstens 10 A
Afmetingen (hxbxd)	
- apparaat	4454 x 595 x 563,5 mm
- binnenruimte	236 x 445 x 348 mm
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen. U kunt kiezen uit 9 programma's.

Programma instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen stelt u als volgt in.

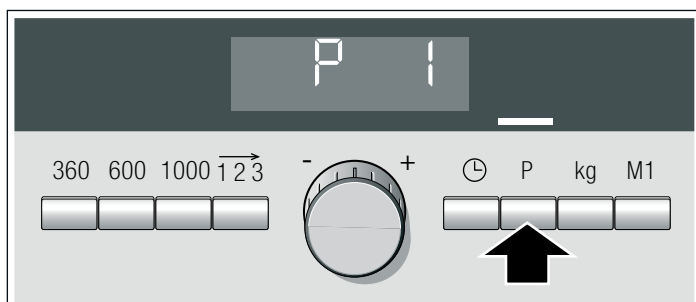
Voorbeeld in de afbeelding: programma 2 met 1 kilogram gewicht.

1. De toets on/off indrukken.

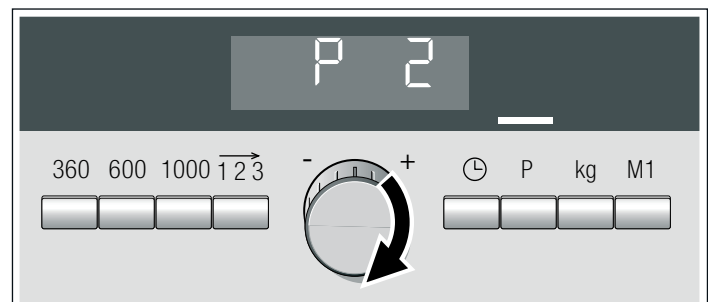
Uw apparaat is klaar voor gebruik.

2. De toets P indrukken.

Op het display verschijnt het eerste programmanummer.



3. Met de draaiknop de programmagroep kiezen.

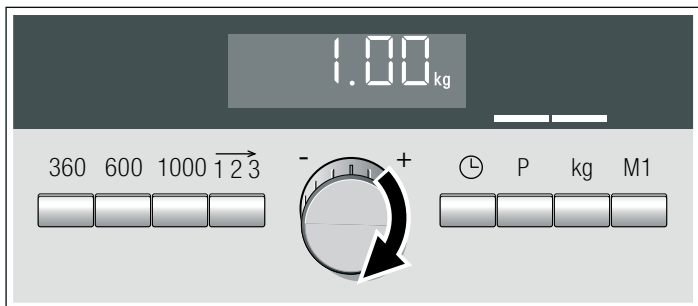


4. De toets kg indrukken.

Op het display verschijnt als voorstel voor het gewicht 0,50 kilogram.



5. Met de draaiknop het gewicht instellen.



6. De starttoets indrukken.

Het programma start. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur ►|→ aflezen.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het programma is beëindigd, het apparaat warmt niet meer op. Met de toets on/off het apparaat uitschakelen of opnieuw instellen.

Programma afbreken

De stoptoets 2 keer indrukken of met de toets on/off het apparaat uitschakelen.

Programma wijzigen

Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet veranderd worden.

Tijdsduur veranderen

Bij de automatische programma's kunt u de tijdsduur niet veranderen.

Ontdooien en garen met de automatische programma's

Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek, of de braadslede. Let op de tips over de toebehoren in de programmatafel.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte
- Na de tips vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.
- Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.
- Bij veel gerechten klinkt na enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.

Ontdooien

Aanwijzingen

- De levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18 °C invriezen en bewaren.
- Leg de diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijv. glas of porselein.
- Kwetsbare en uitstekende delen afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat de gerechten aanbakken. Let er op dat de aluminiumfolie de wanden van de binnenruimte niet raakt.
- Laat de levensmiddelen na het ontdooien met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 10 tot 90 minuten rusten.
- Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. U dient deze bij het keren te verwijderen. In geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking brengen.
- Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.
- Verwijder gehakt dat al ontdooid is na het keren.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de zijde van het vel op de vorm leggen. Poten en vleugels afdekken met kleine stukken aluminiumfolie.

Gekookte aardappels

Aanwijzing: In stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g aardappels een eetlepel water en wat zout toevoegen.

Groente

Aanwijzingen

- Groente, vers in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g een eetlepel water toevoegen.
- Groente, diepvries: geschikt is alleen geblancheerde, niet vorgebakken groente. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 3 eetlepels water toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Rijst

Aanwijzingen

- Geen rijst in kookbultjes gebruiken.
- Twee tot tweeënhalf keer zoveel water bij de rijst doen.

Vis

Aanwijzing: Visfilet, vers: 1 tot 3 eetlepels water of citroensap toevoegen.

Rusttijden

Enige gerechten dienen na afloop van het programma nog even in de oven te blijven staan.

Gerecht	Rusttijd
Groente	ca. 5 minuten
Gekookte aardappels	ca. 5 minuten. Eerst het water dat ontstaan is afgieten.
Rijst	5 tot 10 minuten
Gebraden gehakt	10 min.

Programma-nr.		Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Servies / accessoires
Ontdooien				
1	Heel brood*	Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, volkorenbrood	0,20 - 1,50	Vlakke open vorm
2	Gehakt*	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,20 - 1,00	Vlakke open vorm
3	Stukken gevogelte*	Kippenpoten, halve kippen	0,20 - 1,20	Vlakke open vorm
4	Visfilet*	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Vlakke open vorm

* Let op het keersignaal.

Garen				
5	Groente, vers*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 - 1,00	gesloten vorm
6	Groente, diepvries*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,20 - 1,00	gesloten vorm
7	Gekookte aardappels*	Vastkokende, overwegend vastkokende, of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	gesloten vorm
8	Rijst, rijst met lange korrel*		0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm
9	Verse visfilet stoven*	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	gesloten vorm

* Let op keer- en omroersignalen.

Voor u in onze kookstudio getest.

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

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
- Gebruik altijd een pannelap wanneer u hete toebehoren of servies uit de binnenruimte neemt.

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

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

Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.

Ontdooien

Aanwijzingen

- Zet de diepvriesproducten in een open vorm op het rooster.
- Kwetsbare delen, bijv kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de binnenruimte niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.
- Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15- 25 min.	meerdere malen keren
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1,5 kg	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 12-15 min. + 90 W, 15-20 min.	

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-15 min.	meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	meerdere malen keren
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Visfilet, viskotelet of plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	ontdooide delen van elkaar scheiden
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10-15 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 6-9 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	tussendoor keren
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

Aanwijzingen

- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking in vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

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

Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

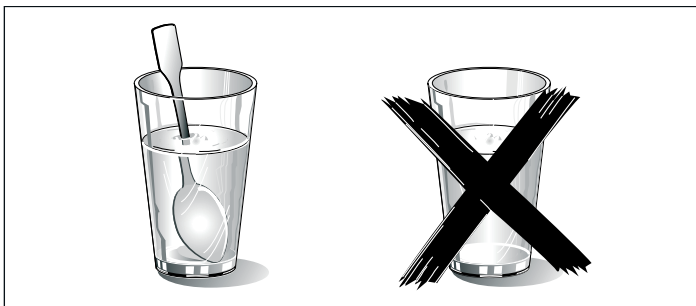
Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	
Soep	400 g	600 W, 8-12 min.	
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10-15 min.	Tijdens het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken.
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Eventueel water, citroensap of wijn toevoegen
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	een beetje vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 7-11 min.	Water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 10-15 min.	zonder toevoeging van water garen

Gerechten verhitten

Kans op verbrandingen!!

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

hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



Attentie!

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

Aanwijzingen

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

Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)		600 W, 5-8 min.	-
Dranken	125 ml	1000 W, ½-1 min.	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren
	200 ml	1000 W, 1-2 min.	
	500 ml	1000 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren; beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, ½-1 min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Soep, 1 kop	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Soep 2 koppen	à 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Soep 4 koppen	à 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Vlees in saus	500 g	600 W, 7-10 min.	Lapjes vlees van elkaar losmaken
	400 g	600 W, 5-7 min.	
Eenpansgerecht	800 g	600 W, 7-8 min.	-
	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Groente, 1 portie	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Groenten, 2 porties	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Gerechten garen

Aanwijzingen

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

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1,2 kg	600 W, 22-25 min.	halverwege de bereidingstijd keren.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 5-10 min.	Groente in stukken van dezelfde grootte snijden; per 100 g groente 1 tot 2 el water toevoegen; tussendoor roeren.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-10 min.	Aardappels in even grote stukken snijden; steeds 100 g 1 tot 2 el water toevoegen; tussendoor roeren.
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 14-16 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 14-16 min.	

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Pudding tussendoor met de garde 2 - 3 keer goed roeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Tips voor de magnetron

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

Testgerechten volgens EN 60705

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

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

Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B.
Kandeel, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 10-15 min.	Pyrexvorm op de bodem van de binnenuimte plaatsen
Biscuittaart, 475 g	600 W, 8-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm.
Gebraden gehakt, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrexvorm-rechthoekige vorm, 28 cm lang

Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B.
Vlees, 500 g	Programma 2, 500 g of 180 W, 7 min. + 90 W, 8-12 min.	Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven. Plaats de vorm op het rooster.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000693985 (2) 910729