

SIEMENS

Mikrowelle
Magnetron
Micro-ondes
Forno a microonde

BE634LGS1, BE634RGS1

de	Gebrauchsanleitung	3	fr	Mode d'emploi	49
nl	Gebruiksaanwijzing	26	it	Istruzioni per l'uso	72



Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

The future moving in.

Inhaltsverzeichnis

 Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4	 Reinigen	18
 Wichtige Sicherheitshinweise	4	Reinigungsmittel	18
Generell	4	 Störungen, was tun?	19
Mikrowelle	5	 Kundendienst	20
 Ursachen für Schäden	7	E-Nummer und FD-Nummer	20
 Umweltschutz	7	Technische Daten	20
Umweltgerecht entsorgen	7	 Für Sie in unserem Kochstudio getestet	21
 Gerät kennen lernen	8	Auftauen	21
Bedienfeld	8	Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener	
Bedienelemente	8	Speisen	22
Display	9	Erhitzen	22
Betriebsarten-Menü	9	Garen	23
Weitere Informationen	9	Tipps zur Mikrowelle	24
Garraumfunktionen	9	Grillen	24
 Zubehör	10	Grill mit Mikrowelle kombiniert	24
 Vor dem ersten Gebrauch	10	 Prüfgerichte	25
Erste Inbetriebnahme	10	Garen mit Mikrowelle Solo	25
Garraum und Zubehör reinigen	10	Auftauen mit Mikrowelle Solo	25
 Gerät bedienen	11	Garen mit Mikrowelle und Grill	25
Gerät ein- und ausschalten	11		
Betrieb	11		
Betriebsart einstellen	11		
 Mikrowelle	12		
Geschirr	12		
Mikrowellen-Stufen	12		
Mikrowelle einstellen	12		
 Grillen	13		
Grill einstellen	13		
Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen	14		
 Wecker	15		
Wecker einstellen	15		
 Programme	15		
Programm einstellen	15		
Hinweise zur den Programmen	16		
Ruhezeit	16		
Programmtabelle	16		
 Grundeinstellungen	17		
Einstellungen ändern	17		
Liste der Einstellungen	17		
Stromausfall	17		
Uhrzeit ändern	17		

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com** *) Nur für Deutschland gültig.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 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. → "Zubehör" auf Seite 10



Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

Warnung – 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.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- 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.

Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen. Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

⚠️ Warnung – 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.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

⚠️ Warnung – Gefahr durch Magnetismus!

Im Bedienfeld oder den Bedienelementen sind Permanentmagnete eingesetzt. Diese können elektronische Implantate, z. B. Herzschrittmacher oder Insulinpumpen, beeinflussen. Als Träger von elektronischen Implantaten 10 cm Mindestabstand zum Bedienfeld einhalten.

Mikrowelle**⚠️ Warnung – Brandgefahr!**

- 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.

⚠️ Warnung – Explosionsgefahr!

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

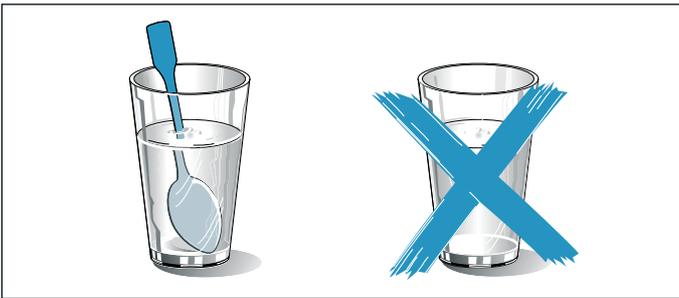
⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- 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.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen

⚠ Warnung – 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. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

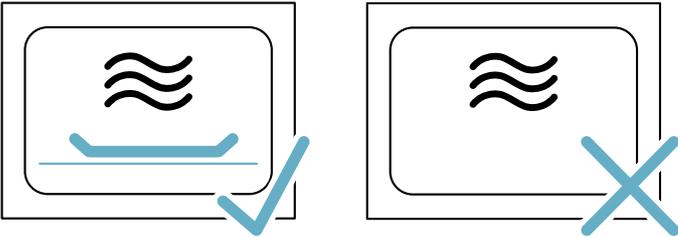
⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- 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. → "Reinigen" auf Seite 18
- 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.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Funkenbildung: Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest. → *"Mikrowelle" auf Seite 12*



- Feuchtigkeit im Garraum: Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum kann zu Korrosion führen. Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen. Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Garraum.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen 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. Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.
- 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. Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben. → *"Reinigen" auf Seite 18*
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Türscheibe kann durch Überbelastung springen.

Umweltschutz

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.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.



- 1 Tasten**
Die Tasten links und rechts vom Drehwähler haben einen Druckpunkt. Drücken Sie die Taste zum Betätigen.
- 2 Drehwähler**
Den Drehwähler können Sie nach links oder rechts drehen.
- 3 Display**
Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte, Auswahlmöglichkeiten oder auch Hinweistexte.
- 4 Touch-Felder**
Unter den Touch-Feldern links < und rechts > vom Display liegen Sensoren. Tippen Sie auf den jeweiligen Pfeil um die Funktion auszuwählen.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit Hilfe von Tasten, Touch-Feldern und einem Drehwähler die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer ausgewählten Betriebsart.

Bedienelemente

Die einzelnen Bedienelemente sind auf die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes abgestimmt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Tasten und Touch-Felder

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten und Touch-Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

Tasten	Bedeutung
on/off	Gerät ein- und ausschalten
menu	Menü Betriebsarten-Menü öffnen
i	Information Hinweise anzeigen lassen
L	Zeitfunktion Wecker einstellen
open	Automatische Türöffnung Gerätetür öffnen
start/stop	Betrieb starten oder anhalten
Touch-Felder	
<	Feld links vom Display Navigation nach links
>	Feld rechts vom Display Navigation nach rechts

Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Betriebsarten und die Einstellwerte, die im Display angezeigt sind. Bei den meisten Auswahllisten, z.B. Programmen, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste. Bei einigen Auswahllisten, z. B. Dauer, müssen Sie den Drehwähler wieder zurückdrehen, wenn der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Er ist in weißer Schrift dargestellt und der Hintergrund ist dunkel.

Statuszeile

Die Statuszeile befindet sich oben im Display. Dort werden die Uhrzeit, Weckerzeit und Programmdauer angezeigt.

Fortschrittslinie

Anhand der Fortschrittslinie sehen Sie, wie weit z. B. die Dauer abgelaufen ist. Die gerade Linie unter den Einstellwerten füllt sich von links nach rechts, je weiter der laufende Betrieb fortschreitet.

Betriebsarten-Menü

Das Menü ist in verschiedene Betriebsarten unterteilt. So können Sie schnell auf die gewünschte Funktion zugreifen.

Je nach Gerätetyp gibt es unterschiedlich viele Betriebsarten.

Betriebsart	Verwendung
Mikrowelle	Mikrowellen-Leistungen auswählen
Grill	Grillstufe oder Grillstufe mit Mikrowellen-Leistung auswählen
Programme	Automatikprogramme Ausgewählte Speisen ganz einfach zubereiten
Einstellungen → "Grundeinstellungen" auf Seite 17	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie an Ihre Gewohnheiten anpassen.

Weitere Informationen

In den meisten Fällen bietet Ihnen das Gerät Hinweise und weitere Informationen zur gerade ausgeführten Aktion. Drücken Sie dazu auf die Taste . Der Hinweis wird für einige Sekunden angezeigt. Bei längeren Hinweisen blättern Sie mit dem Drehwähler zum Ende.

Manche Hinweise erscheinen automatisch, z. B. zur Bestätigung, als Aufforderung oder Warnung.

Der Hinweis kann durch erneutes Drücken auf die Taste  entfernt werden.

Garraumfunktionen

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Automatische Türöffnung

Die Gerätetür springt auf, wenn Sie die automatische Türöffnung betätigen. Sie können die Gerätetür von Hand vollständig öffnen.

Bei Stromausfall funktioniert die automatische Türöffnung nicht. Sie können die Tür von Hand öffnen.

Hinweise

- Wenn Sie die Gerätetür während des laufenden Betriebs öffnen, wird dieser angehalten.
- Wenn Sie die Gerätetür schließen, läuft der Betrieb nicht automatisch weiter. Sie müssen den Betrieb von Hand starten.
- Ist das Gerät längere Zeit ausgeschaltet öffnet sich die Gerätetür zeitverzögert.

Garraumbeleuchtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein. Bleibt die Tür länger als ca. 5 Minuten geöffnet, schaltet sich die Garraumbeleuchtung wieder aus. Durch Betätigen der automatischen Türöffnung schaltet die Garraumbeleuchtung wieder ein.

Bei allen Betriebsarten schaltet sich die Garraumbeleuchtung ein, sobald der Betrieb gestartet wird. Wenn der Betrieb beendet ist, schaltet sie sich aus.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Nach dem Betrieb kann das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nachlaufen.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Hinweise

- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät 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

Ihrem Gerät liegt diverses Zubehör bei. Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Mitgeliefertes Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Rost

Als Stellfläche für Geschirr oder zum Grillen und Überbacken.



Glasschale

Sie dient als Spritzschutz, wenn Sie Lebensmittel direkt auf dem Rost grillen. Dazu stellen Sie den Rost in die Glasschale. Die Glasschale kann bei Mikrowellen-Betrieb auch als Geschirr verwendet werden.

Verwenden Sie nur Originalzubehör vom Hersteller Ihres Gerätes. Es ist speziell auf Ihr Gerät abgestimmt.

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet nachkaufen.

Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Erste Inbetriebnahme

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheinen im Display die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

Hinweis: Sie können diese Einstellungen jederzeit wieder in den Grundeinstellungen ändern.

Sprache einstellen

1. Mit dem Drehwähler die gewünschte Sprache einstellen.
2. Auf Pfeil > tippen.
Die nächste Einstellung erscheint.

Uhrzeit einstellen

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Auf Pfeil > tippen

Datum einstellen

1. Mit dem Drehwähler den aktuellen Tag einstellen.
2. Zum Bestätigen auf Pfeil > tippen.
3. Mit dem Drehwähler den aktuellen Monat einstellen.
4. Zum Bestätigen auf Pfeil > tippen.
5. Mit dem Drehwähler das aktuelle Jahr einstellen.
6. Zum Bestätigen auf Pfeil > tippen.
Im Display erscheint ein Hinweis, dass die erste Inbetriebnahme abgeschlossen ist.

Garraum und Zubehör reinigen

Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten, reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf.

Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste wie Styroporkügelchen im Garraum sind. Wischen Sie vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch ab. Lüften Sie die Küche solange das Gerät heizt.

Nehmen Sie die angegebenen Einstellungen vor. Wie Sie den Grill und die Dauer einstellen erfahren Sie im nachfolgenden Kapitel. → "Grillen" auf Seite 13

Einstellungen

Grill	Stufe 3
Dauer	15 Minuten

Schalten Sie das Gerät nach der angegebenen Dauer aus.

Wenn der Garraum abgekühlt ist, reinigen Sie die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch.

Zubehör reinigen

Reinigen Sie das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste.

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie an Ihrem Gerät etwas einstellen können, müssen Sie es einschalten.

Hinweis: Der Wecker kann auch bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden. Einige Anzeigen und Hinweise bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät im Display sichtbar.

Wenn Sie Ihr Gerät nicht benötigen, schalten Sie es aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

Gerät einschalten

Mit Taste on/off schalten Sie das Gerät ein. on/off über der Taste wird blau beleuchtet.

Im Display erscheint das Siemens Logo und danach die höchste Mikrowellen-Leistung.

Das Gerät ist betriebsbereit.

Wie Sie die Betriebsarten einstellen, können Sie den einzelnen Kapiteln entnehmen.

Gerät ausschalten

Mit Taste on/off schalten Sie das Gerät aus. Die Beleuchtung über der Taste erlischt.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit und das Datum.

Hinweis: Ob die Uhrzeit und das Datum bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

Betrieb

Einige Bedienschritte sind beim Betrieb aller Betriebsarten gleich. Im Folgenden lernen Sie die grundlegenden Bedienschritte kennen.

Betrieb starten

Jeden Betrieb müssen Sie mit Taste start/stop starten.

Nach dem Start werden im Display Ihre Einstellungen angezeigt. Anhand der Fortschrittslinie sehen Sie, wie weit z. B. die Dauer abgelaufen ist.

Hinweis: Wird der Betrieb durch das Öffnen der Gerätetür angehalten, muss der Betrieb nach dem Schließen der Gerätetür wieder mit Taste start/stop gestartet werden.

Betrieb anhalten

Mit Taste start/stop können Sie den Betrieb anhalten und wieder starten.

Um alle Einstellungen zu löschen, drücken Sie die Taste on/off.

Hinweise

- Durch das Öffnen der Gerätetür wird der Betrieb auch angehalten.
- Nach einer Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Betriebsart einstellen

Nach dem Einschalten des Gerätes erscheint die eingestellte Vorschlags-Betriebsart. Sie können diese Einstellung sofort starten.

Wenn Sie eine andere Betriebsart einstellen möchten, finden Sie die genauen Beschreibungen dazu in den entsprechenden Kapiteln.

Grundsätzlich gilt:

1. Taste menu drücken.
Das Betriebsarten-Menü öffnet.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Betriebsart auswählen.
Je nach Betriebsart stehen verschiedene Auswahlmöglichkeiten zur Verfügung.
3. Mit Pfeil > kommen Sie in die ausgewählte Betriebsart.
4. Mit dem Drehwähler die Auswahl verändern.
Je nach Auswahl weitere Einstellungen ändern.
5. Mit Taste start/stop starten.
Im Display erscheint ein Zeitablauf. Die Einstellungen und die Fortschrittslinie sind sichtbar.

Hinweis: Möchten Sie die aktuelle Einstellung verlassen, gelangen Sie mit Taste menu wieder auf die Ebene der Betriebsarten.

Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Speisen besonders schnell garen, erhitzen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Um die Mikrowelle optimal zu nutzen, beachten Sie die Hinweise zum Geschirr und orientieren Sie sich an den Angaben in den Anwendungstabellen am Ende der Gebrauchsanleitung.

Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes 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 Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken können das innere Türglas zerstören.

Geschirrtest

Niemals die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der kurze Geschirrtest.

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

1. Leeres Geschirr für ½ - 1 Minute bei maximaler Leistung in den Garraum stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur des Geschirrs prüfen.

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet. Brechen Sie den Test ab.

Warnung – Verbrennungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Mikrowellen-Stufen

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Die Mikrowellen-Leistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Stufen	Speisen	maximale Dauer
90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen	1 Std. 30 Min.
180 W	zum Auftauen und Weitergaren	1 Std. 30 Min.
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen	1 Std. 30 Min.
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen	1 Std. 30 Min.
900 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten	30 Min.

Vorschlagswerte:

Zu jeder Mikrowellen-Leistung schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Die maximale Einstellung ist nur zum Erhitzen von Flüssigkeiten vorgesehen, nicht zum Erwärmen von Speisen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle schrittweise bis zur Stufe von 600W reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 600 W, Dauer 5 Minuten.

1. Taste on/off drücken.
Das Gerät ist betriebsbereit. Im Display wird die maximale Mikrowellen-Leistung und eine Dauer vorgeschlagen, sie kann jederzeit geändert werden.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschten Mikrowellen-Leistung wählen.



Im Display wird die Mikrowellen-Leistung und eine Vorschlagsdauer angezeigt.

3. Auf Pfeil > tippen.
Die Dauer kann eingestellt werden.

4. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.



5. Mit Taste start/stop starten.



Das Gerät startet den Betrieb. Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweise

- Wenn Sie das Gerät einschalten, erscheint im Display immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Dauer abgelaufen

Ein Signal ertönt.
Der Betrieb ist beendet.

Signal vorzeitig beenden:
Auf Taste  tippen.

Hinweis: Nach dem Tippen auf die Taste  erscheint die Weckerfunktion, sie wird nach kurzer Zeit automatisch ausgeblendet. Tippen Sie nochmals auf die Taste  und die Weckerfunktion wird sofort ausgeblendet.

Mit Taste on/off das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich.

Mit dem Drehwähler die Dauer ändern.
Der Betrieb läuft weiter.

Mikrowellen-Leistung ändern

Das ist jederzeit möglich.

Mit Pfeil < zur Mikrowellen-Leistung wechseln.
Mit dem Drehwähler die gewünschte Mikrowellen-Leistung einstellen.

Die Dauer bleibt unverändert.
Der Betrieb läuft weiter.

Hinweis: Sollte die eingestellte Dauer die maximale Dauer für die Mikrowellen-Leistung 900W überschreiten, wird sie automatisch reduziert. Der Betrieb läuft nicht weiter. Mit Taste start/stop den Betrieb starten

Grillen

Mit dem Grill können Sie Ihre Speisen besonders schön bräunen. Den Grill können Sie alleine oder kombiniert mit der Mikrowelle einsetzen.

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung:

	Leistung	Speisen
Grill	Stufe 1 (schwach)	für Soufflés und hohe Aufläufe
	Stufe 2 (mittel)	für flache Aufläufe und Fisch
	Stufe 3 (stark)	für Steaks, Würstchen und Toast

Grill einstellen

Beispiel: Grill 2, Dauer 12 Minuten

1. Taste on/off drücken.
Das Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste menu drücken.
Die Betriebsarten werden eingeblendet.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsart Grill wählen.
4. Auf Pfeil > tippen.



Im Display wird der Vorschlagswert Grill 3 angezeigt, er kann jederzeit geändert werden.

5. Mit dem Drehwähler die gewünschte Grillstufe einstellen.
Im Display wird die Grillstufe und eine Vorschlagsdauer angezeigt.
6. Auf Pfeil > tippen.
Die Dauer kann eingestellt werden.
7. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.



8. Mit Taste start/stop starten.
Das Gerät startet den Betrieb. Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweise

- Der Vorschlagswert für den Grill ist Grill 3. Der Grill 2 und 1 befinden sich davor, Drehwähler nach links drehen. Der Kombibetrieb Grill 3 mit 360 W, Grill 3 mit 180 W, usw. befinden sich danach, Drehwähler nach rechts drehen.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Dauer abgelaufen

Ein Signal ertönt.
Der Betrieb ist beendet.

Signal vorzeitig beenden:
Auf Taste ⏸ tippen.

Hinweis: Nach dem Tippen auf die Taste ⏸ erscheint die Weckerfunktion, sie wird nach kurzer Zeit automatisch ausgeblendet. Tippen Sie nochmals auf die Taste ⏸ und die Weckerfunktion wird sofort ausgeblendet.

Mit Taste on/off das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich.

Mit dem Drehwähler die Dauer ändern.
Der Betrieb läuft weiter.

Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich.

Mit Pfeil < zum Grill wechseln.
Mit dem Drehwähler die gewünschte Grillstufe einstellen.

Die Dauer bleibt unverändert.
Der Betrieb läuft weiter.

Hinweis: Beim Wechsel der Betriebsart von Grill zu Kombibetrieb und umgekehrt geht das Gerät in den Pause Modus. Der Betrieb läuft nicht weiter. Ist der Wechsel der Betriebsart gewünscht, setzen Sie den Betrieb mit Taste start/stop fort.

Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen

Dabei ist der Grill gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt.

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

Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen

Beispiel: Grill 3 und Mikrowellen-Leistung 180 W, Dauer 25 Minuten.

1. Taste on/off drücken.
Das Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste menu drücken.
Die Betriebsarten werden eingeblendet.
3. Mit dem Drehwähler Betriebsart Grill wählen.
4. Auf Pfeil > tippen.
Im Display wird der Vorschlagswert Grill 3 angezeigt.

5. Den Drehwähler nach rechts drehen und den gewünschten Kombibetrieb einstellen.
Im Display wird der Kombibetrieb und eine Vorschlagsdauer angezeigt.
6. Auf Pfeil > tippen.
Die Dauer kann eingestellt werden.
7. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.



8. Mit Taste start/stop starten.
Das Gerät startet den Betrieb. Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweise

- Der Vorschlagswert für den Grill ist Grill 3. Der Grill 2 und 1 befinden sich davor, Drehwähler nach links drehen. Der Kombibetrieb Grill 3 mit 360 W, Grill 3 mit 180 W, usw. befinden sich danach, Drehwähler nach rechts drehen.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Dauer abgelaufen

Ein Signal ertönt.
Der Betrieb ist beendet.

Signal vorzeitig beenden:
Auf Taste ⏸ tippen.

Hinweis: Nach dem Tippen auf die Taste ⏸ erscheint die Weckerfunktion, sie wird nach kurzer Zeit automatisch ausgeblendet. Tippen Sie nochmals auf die Taste ⏸ und die Weckerfunktion wird sofort ausgeblendet.

Mit Taste on/off das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich.

Mit dem Drehwähler die Dauer ändern.
Der Betrieb läuft weiter.

Kombibetrieb ändern

Das ist jederzeit möglich.

Mit Pfeil < zum Kombibetrieb wechseln.
Mit dem Drehwähler den gewünschten Kombibetrieb einstellen.

Die Dauer bleibt unverändert.
Der Betrieb läuft weiter.

Hinweis: Beim Wechsel der Betriebsart von Grill zu Kombibetrieb und umgekehrt geht das Gerät in den Pause Modus. Der Betrieb läuft nicht weiter. Ist der Wechsel der Betriebsart gewünscht, setzen Sie den Betrieb mit Taste start/stop fort.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Der Wecker läuft parallel zu anderen Einstellungen. Sie können ihn jederzeit einstellen, auch wenn das Gerät ausgeschaltet ist. Er hat ein eigenes Signal, sodass Sie hören, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Wecker einstellen

Maximal sind 24 Stunden einstellbar.
Je höher der Wert, desto größer die Zeitschritte.

1. Taste  drücken.
Der Wecker wird angezeigt.
2. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.



3. Mit Taste  starten.
Hinweis: Nach einigen Sekunden startet der Wecker auch automatisch.
Die Weckerzeit läuft ab. Die Anzeige wechselt nach kurzer Zeit zurück. Es wird ein Weckersymbol und die ablaufende Zeit in der Statuszeile angezeigt.

Wenn die Weckerzeit beendet ist, ertönt ein Signal. Mit der Taste  können Sie das Signal vorzeitig löschen.

Hinweise

- Der Wecker bleibt im Display sichtbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist.
- Läuft gerade eine Betriebsart, zum Anwählen des Weckers auf Taste  tippen. Die Weckerzeit wird für einige Zeit angezeigt und kann geändert werden.

Wecker ändern

Um die Weckerzeit zu ändern, tippen Sie auf die Taste . Die Weckerzeit wird angezeigt und kann mit dem Drehwähler geändert werden.

Wecker abbrechen

Wenn Sie den Wecker abbrechen möchten, stellen Sie die Weckerzeit wieder ganz zurück. Nach Übernahme der Änderung leuchtet das Symbol nicht mehr.

Programme

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

Programm einstellen

Beispiel: Programm "Brot auftauen", 250 g Gewicht.

1. Taste on/off drücken.
Das Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste menu drücken.
Die Betriebsarten werden eingeblendet.
3. Mit dem Drehwähler "Programme" wählen.
4. Auf Pfeil > tippen.
Im Display erscheint das erste Programm.
5. Mit dem Drehwähler das gewünschte Programm einstellen.



Das gewünschte Programm ist ausgewählt. Im Display erscheint ein Vorschlagswert für das Gewicht.

6. Auf Pfeil > tippen.
Das Gewicht kann eingestellt werden.
7. Mit dem Drehwähler das gewünschte Gewicht einstellen.



8. Auf Pfeil > tippen.
Es wird der Zubereitungshinweis angezeigt.
9. Mit Taste start/stop starten.
Das Gerät startet den Betrieb. Im Display läuft die Dauer ab.

Hinweise

- Die Dauer wird von den Programmen berechnet.
- Bei manchen Gerichten erscheinen während der Zubereitung Hinweise im Display zum Wenden oder Umrühren. Folgen Sie den Hinweisen. Beim Öffnen der Gerätetür hält der Betrieb an. Nach dem Schließen der Gerätetür den Betrieb erneut starten. Wenn Sie das Gericht nicht wenden oder umrühren läuft das Programm trotzdem normal weiter bis zum Ende.

Hinweise zur den Programmen

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.

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 oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsereiches ist nicht möglich.

Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

Auftauen:

- Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18°C einfrieren und lagern.
- Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.
- Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 15 bis 90 Minuten zum Temperatenausgleich nachtauen lassen.
- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

Programmtabelle

Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auftauen			
Brot*	Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen, Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelantine	0,20-1,50 kg	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fleisch*	Braten, flache Fleischstücke, Hackfleisch, Hähnchen, Poularde, Ente	0,20-2,00 kg	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Fisch*	ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	0,10-1,00 kg	Flaches, offenes Geschirr Garraumboden
Garen			
Frisches Gemüse**	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,15-1,00 kg	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Gefrorenes Gemüse**	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,15-1,00 kg	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Kartoffeln**	Salzkartoffeln, Pellkartoffeln, Kartoffelstücke gleich groß	0,20-1,00 kg	geschlossenes Geschirr Garraumboden
Reis**	Reis, Langkornreis	0,05-0,30 kg	Hohes, geschlossenes Geschirr Garraumboden
Backofenkartoffeln	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln, ca. 6 cm dick	0,20-1,50 kg	Rost Garraumboden
Kombibetrieb			
Tiefgekühlte Lasagne	Lasagne Bolognese	0,30-1,00 kg	offenes Geschirr Garraumboden
Hähnchenteile	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,50-1,80 kg	Glasschale und Rost Garraumboden
*) Wendesignal beachten			
**) Umrührsignal beachten			

Gemüse:

- Frisches Gemüse: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g einen Esslöffel Wasser zugeben.
- Gefrorenes Gemüse: 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.

Kartoffeln:

- Salzkartoffeln: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g zwei Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.
- Pellkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.
- Backofenkartoffeln: Gleich dicke Kartoffeln verwenden. Waschen, trocknen und Schale einstechen.

Reis:

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

Geflügel:

- Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.

Ruhezeit

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Garraum.

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

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Einstellungen ändern

1. Taste on/off drücken.
2. Taste menu drücken.
Das Betriebsarten-Menü öffnet.
3. Mit dem Drehwähler "Einstellungen" auswählen.
4. Auf Pfeil > tippen.
5. Mit dem Drehwähler die Werte verändern.
6. Mit Pfeil > immer in die nächsten Einstellungen wechseln und bei Bedarf ändern.
7. Zum Speichern Taste menu drücken.
Im Display erscheint verwerfen oder speichern.
8. Mit den Touch-Feldern entsprechend auswählen.

Liste der Einstellungen

Sie finden in der Liste alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten dazu. Je nach Ausstattung Ihres Gerätes werden im Display nur die Einstellungen angezeigt, die zu Ihrem Gerät passen.

Sie können folgende Einstellungen ändern:

Einstellung	Auswahl
Sprache	Sprachen einstellen
Uhrzeit	Aktuelle Uhrzeit einstellen
Datum	Aktuelles Datum einstellen
Signalton	Kurze Dauer Mittlere Dauer* Lange Dauer
Tastenton	Eingeschaltet Ausgeschaltet* (Tastenton bei on/off bleibt)
Display Helligkeit	Einstellung über 5 Stufen Stufe 3*
Uhranzeige	Digital + Datum* Digital Aus
Nachtabdunkelung	Ausgeschaltet* Eingeschaltet (Display abgedunkelt zwischen 22:00 und 6:00 Uhr)
Demo-Modus	Ausgeschaltet* Eingeschaltet (wird nur in den ersten 3 Minuten nach einem Reset oder der ersten Inbetriebnahme angezeigt)
Werkseinstellungen	Zurücksetzen Nicht zurücksetzen*
* Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)	

Hinweis: Änderungen der Einstellungen zur Sprache, zum Tastenton und zur Displayhelligkeit sind sofort wirksam. Alle anderen Einstellungen erst nach dem Speichern.

Stromausfall

Die von Ihnen gesetzten Änderungen an den Einstellungen bleiben auch nach einem Stromausfall erhalten.

Nur die Einstellungen zur ersten Inbetriebnahme müssen Sie nach einem Stromausfall neu vornehmen.

Uhrzeit ändern

Die Uhrzeit ändern Sie in den Grundeinstellungen.

Beispiel: Uhrzeit ändern von Sommer- auf Winterzeit.

1. Taste on/off drücken.
2. Taste menu drücken.
3. Mit dem Drehwähler "Einstellungen" auswählen.
4. Mit Pfeil > zur "Uhrzeit" tippen.
5. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit verändern.
6. Taste menu drücken.
Im Display erscheint speichern oder verwerfen.

Reinigen

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Hinweis: Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Immer einen Löffel in das Gefäß geben, 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 der Türscheiben.
- 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.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen.
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. 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.
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.

Störungen, was tun?

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.

Tip: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im folgenden Kapitel nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zur optimalen Einstellung. → "Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 21

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Gerät funktioniert nicht, keine Anzeige im Display	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 60 Sekunden wieder einschalten
Gerät lässt sich nicht starten	Gerätetür ist nicht ganz geschlossen	Gerätetür schließen
Gerät heizt nicht auf. Im Display wird das Wort "Demo" angezeigt.	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus in den Grundeinstellungen deaktivieren. Dazu das Gerät kurz vom Netz trennen (Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten ausschalten). Anschließend den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen deaktivieren.
Garraumbelichtung funktioniert nicht	Garraumbelichtung defekt	Kundendienst rufen
Fehlermeldung "Exxx"*		Bei einer Fehlermeldung das Gerät aus- und wieder einschalten; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.

* Besonderheiten:

Fehlermeldung "E0532": Gerätetür öffnen und wieder schließen.

Fehlermeldung "E6501": Gerät ausschalten. 10 Minuten warten. Gerät wieder einschalten.

Warnung – 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.

Warnung – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nie das Gerät selbst versuchen zu reparieren. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Kundendienst rufen.



Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die vollständige Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

Bei einigen Geräten, die mit Dampf ausgestattet sind, finden Sie das Typenschild hinter der Blende.



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 Kundendienstpersonals 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** 089 21 751 751**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 Gerät ausgerüstet sind.

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

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

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50/60 Hz
Max. Gesamt-Anschlusswert	1990 W
Mikrowellen-Leistung	900 W (IEC 60705)
Max. Grill Ausgangsleistung	1300 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Absicherung	10 A
Abmessung (H/B/T)	
- Gerät	382 x 594 x 318 mm
- Garraum	220 x 350 x 270 mm
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für den kalten und leeren Garraum. Entfernen Sie vor der Benutzung nicht benötigtes Zubehör aus dem Garraum.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

Warnung – Verbrühungsgefahr!

Beim Herausziehen der Glasschale kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Die Glasschale vorsichtig aus dem Garraum herausziehen.

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. Für den Mikrowellenbetrieb gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Sie können das Geschirr in die Mitte des Rostes oder auf den Garraumboden stellen. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

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

Die Speisen zwischendurch 1-2 Mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftauflüssigkeit.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15- 25 Min.	mehrmals wenden
	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 20-30 Min.	
	1500 g	180 W, 25 Min.+ 90 W, 25-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g	180 W, 5-8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8-11 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	möglichst flach einfrieren; zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	1000 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden; Auftauflüssigkeit entfernen
	1200 g	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.	zwischendurch vorsichtig umrühren
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 6-9 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren und 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, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	zwischendurch wenden
	1000 g	180 W, 12 Min. + 90 W, 10-20 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen; nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen und Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

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 - 3 mal umrühren bzw. wenden.

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

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

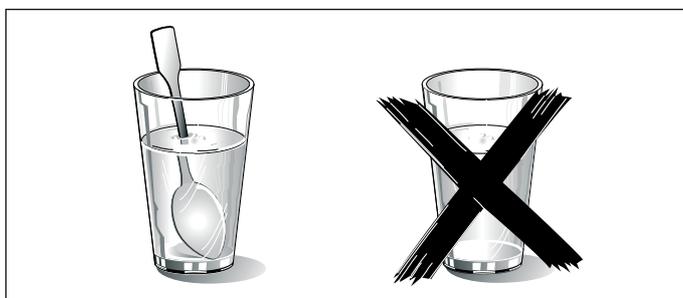
Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W, 8-13 Min.	abgedeckt
Suppe	400 g	600 W, 8-12 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10-15 Min.	Rost als Stellfläche für das Geschirr verwenden
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 3-7 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-12 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 7-11 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 10-15 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Erhitzen

⚠️ Warnung – 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. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Achtung!

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

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- 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 mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)		600 W, 5-8 Min.	-
Getränke	125 ml	900 W, ½-1 Min.	immer einen Löffel ins Gefäß geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	200 ml	900 W, 1-2 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. ½ Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel, 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, 1-2 Min.	-
Suppe, 2 Tassen	à 175 g	600 W, 2-3 Min.	-
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 7-10 Min.	-
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.	-

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 Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Hinweis: Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

Gericht	Menge	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1200 g	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7-12 Min.	-
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 6-10 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1-2 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 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 4-6 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
	250 g	600 W, 6-8 Min. + 180 W, 15-18 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6-8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	zwischendurch umrühren
Popcorn für die Mikrowelle	100 g	600 W, 3-4 Min.	Popcornrüte immer auf die Glasschale legen; Herstellerangaben beachten

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe..	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit 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 große Mengen an Geflügel oder Fleisch mehrmals.

Grillen

Hinweise

- Alle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.
- Spülen Sie das Fleisch kalt ab und tupfen Sie es mit Küchenpapier trocken. Salzen Sie Fleisch erst nach dem Grillen.
- Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Gerätetür und heizen Sie nicht vor.
- Damit der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost auf die Glasschale.
- Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

Gericht	Menge	Gewicht	Grillstufe	Dauer in Minuten
Nackensteaks ca. 2 cm dick	3 bis 4 Stück	à ca. 120 g	3 (stark)	1. Seite: ca. 15 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min.
Grillwürste	4 bis 6 Stück	à ca. 150 g	3 (stark)	1. Seite: ca. 10-15 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min.
Fischkotelett*	2 bis 3 Stück	à ca. 150 g	3 (stark)	1. Seite: ca. 10 Min. 2. Seite: ca. 10-15 Min.
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 bis 3 Stück	à ca. 150 g	3 (stark)	1. Seite: ca. 15 Min. 2. Seite: ca. 15-20 Min.
Toastbrot (vortoasten)	2 bis 6 Scheiben		3 (stark)	1. Seite: ca. 4 Min. 2. Seite: ca. 4 Min.
Toast überbacken	2 bis 6 Scheiben		3 (stark)	je nach Belag: 5-10 Min.

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

Grill mit Mikrowelle kombiniert

Hinweise

- Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.
- Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.
- Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 bis 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.
- Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.
- Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Speise nach der kürzeren angegebenen Zeit.

Gericht	Gewicht	Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	1 (schwach)	360 W, 35-40 Min.	nach ca. 15 Minuten wenden
Hackbraten max. 7 cm hoch	ca. 750 g	2 (mittel)	360 W, ca. 25 Min.	
Hähnchen, halbiert	ca. 1200 g	3 (stark)	360 W, 40 Min.	mit der Hautseite nach oben legen; nicht wenden

Gericht	Gewicht	Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel	ca. 800 g	2 (mittel)	360 W, 20-25 Min.	mit der Hautseite nach oben legen; nicht wenden
Entenbrust	ca. 800 g	3 (stark)	180 W, 25-30 Min.	mit der Hautseite nach oben legen; nicht wenden
Nudelaufguss (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	1 (schwach)	360 W, 25-30 Min.	mit Käse bestreuen
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln) max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	2 (mittel)	360 W, ca. 35 Min.	
Fisch, überbacken	ca. 500 g	3 (stark)	360 W, 15 Min.	tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen
Quarkauflauf max. 5 cm hoch	ca. 1000 g	1 (schwach)	360 W, 20-25 Min.	

Prüfgerichte

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 in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 1000 g	600 W, 11-12 Min. + 180 W, 8-10 Min.	Pyrexform
Biskuit, 475 g	600 W, 7-9 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 in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch, 500 g	Programm "Fleisch", 500 g oder 180 W, 8Min. + 90 W 7-10 Min.	Pyrexform, Ø 24 cm

Garen mit Mikrowelle und Grill

Gericht	Grillstufe, Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Kartoffelgratin, 1100 g	360 W, + Grillstufe 2, 30 - 35 Min.	Runde Pyrexform, Ø 22 cm
Kuchen	-	Nicht empfohlen
Hähnchen, halbiert ca. 1100 g	360 W + Grillstufe 3, ca. 40 - 45 Min.	Rost, Glasschale

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	27		Reinigen	41
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	27		Schoonmaakmiddelen	41
	Algemeen	27		Wat te doen bij storingen?	42
	Magnetron	28		Service dienst	43
	Oorzaken van schade	30		E-nummer en FD-nummer	43
	Milieubescherming	30		Technische gegevens	43
	Milieuvriendelijk afvoeren	30		Voor u in onze kookstudio uitgetest	44
	Het apparaat leren kennen	31		Ontdooien	44
	Bedieningspaneel	31		Ontdooien en verwarmen of bereiden van diepvriesgerechten	45
	Bedieningselementen	31		Verwarmen	45
	Display	32		Garen	46
	Functiekeuze-menu	32		Tips voor de magnetron	47
	Meer informatie	32		Grillen	47
	Functies voor de binnenruimte	32		Grill in combinatie met magnetron	47
	Toebehoren	33		Testgerechten	48
	Voor het eerste gebruik	33		Bereiden met magnetron solo	48
	Eerste gebruik	33		Ontdooien met magnetron solo	48
	Binnenruimte en toebehoren reinigen	33		Bereiden met magnetron en grill	48
	Apparaat bedienen	34	<hr/>		
	Apparaat in- en uitschakelen	34	Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.siemens-home.bsh-group.com en in de online- shop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops		
	Gebruik	34			
	Functie instellen	34			
	De magnetron	35			
	Vormen	35			
	Magnetronstanden	35			
	Magnetron instellen	35			
	Grillen	36			
	Grill instellen	36			
	Magnetron-combi instellen	37			
	Kookwekker	38			
	Kookwekker instellen	38			
	Programma's	38			
	Programma instellen	38			
	Aanwijzingen voor de programma's	39			
	Rusttijd	39			
	Programmatabel	39			
	Basisinstellingen	40			
	Instellingen veranderen	40			
	Lijst met instellingen	40			
	Stroomuitval	40			
	Tijd wijzigen	40			

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 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 leggen. → "Toebehoren" op pagina 33

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

Waarschuwing – 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.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen 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.

Waarschuwing – Kans op verbranding!

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

Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten. Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

⚠ Waarschuwing – 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.
- 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.

⚠ Waarschuwing – Gevaar door magnetisme!

In het bedieningspaneel of de bedieningselementen bevinden zich permanente magneten. Deze kunnen elektronische implantaten, zoals pacemakers, of insulinepompen beïnvloeden. Dragere van elektronische implantaten dienen een afstand van minstens 10 cm tot het bedieningspaneel aan te houden.

Magnetron

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- 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.

⚠ Waarschuwing – Kans op explosie!

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

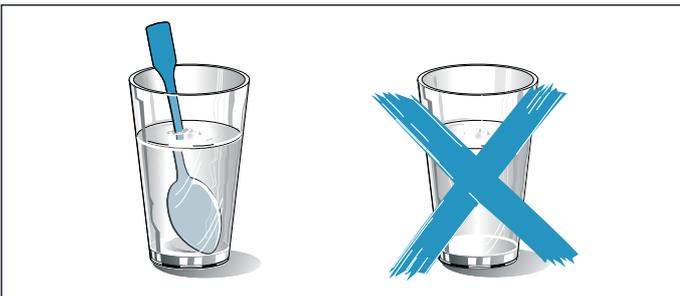
⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- 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.

- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- 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.



⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

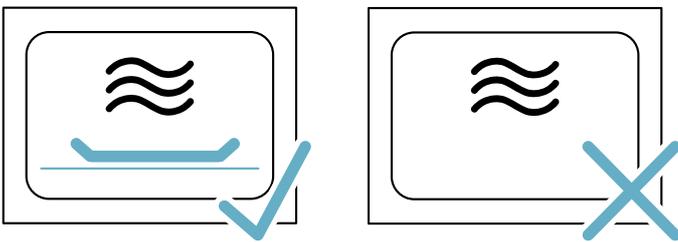
⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
→ "Reinigen" op pagina 41
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.
- Aluminium schalen: geen aluminium schalen in het apparaat plaatsen. Wanneer er vonken ontstaan, raakt het apparaat beschadigd.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: wanneer het apparaat wordt gebruikt zonder dat er etenswaar in staat, leidt dit tot overbelasting. Nooit de magnetron starten als er geen etenswaar in de binnenruimte staat. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering. → *"De magnetron" op pagina 35*



- Blijft er gedurende langere tijd vocht in de binnenruimte, dan kan dit leiden tot corrosie. De binnenruimte na gebruik laten drogen. Bewaar gedurende langere tijd geen levensmiddelen in de gesloten binnenruimte. Bewaar geen gerechten in de binnenruimte.
- Koelen met de apparaatdeur open: na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte laten afkoelen met de deur gesloten. Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt. Ook wanneer de deur slechts op een kier staat, kunnen naburige voorzijden van meubels in de loop van de tijd beschadigd raken. Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte laten drogen met de deur open.
- Sterk vervuilde dichting: wanneer de dichting sterk vervuild is, sluit de apparaatdeur niet goed meer. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen dan beschadigd raken. Zorg ervoor dat de dichting altijd schoon is. Nooit het apparaat met beschadigde afdichting of zonder afdichting gebruiken. → *"Reinigen" op pagina 41*
- Popcorn uit de magnetron: stel nooit een te hoog magnetronvermogen in. Maximaal 600 watt gebruiken. Leg de popcornzak altijd op een glazen bord. Door overbelasting kan de deurruit barsten.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

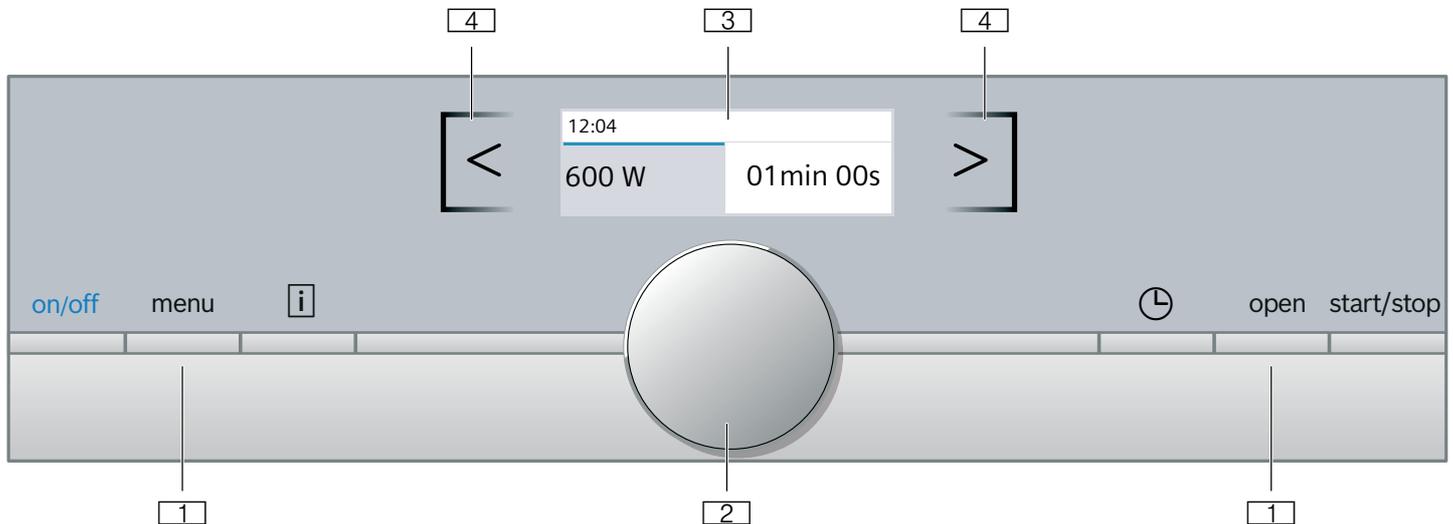


Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleuren en detailafwijkingen mogelijk.



- 1 Toetsen**
De toetsen links en rechts van de draaiknop hebben een drukpunt. Druk op de toets om deze in werking te stellen.
- 2 Draaiknop**
U kunt de draaiknop naar rechts of naar links draaien.
- 3 Display**
Op het display ziet u de actuele instelwaarden, keuzemogelijkheden en aanwijzingen.
- 4 Touch-velden**
Onder de touch-velden links < en rechts > van het display liggen sensoren. Tip op de juiste pijl om de functie te kiezen.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van toetsen, touch-velden en een draaiknop de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen functie.

Bedieningselementen

De afzonderlijke bedieningselementen zijn afgestemd op de verschillende functies van uw apparaat. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Toetsen en touch-velden

De betekenis van de verschillende toetsen en touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Toetsen	Betekenis
on/off	Apparaat in- en uitschakelen
menu	Menu Functiekeuze-menu openen
i	Informatie Aanwijzingen laten weergeven
⌚	Tijdfunctie Kookwekker instellen
open	Deur opent automatisch Apparaatdeur openen
start/stop	Werking starten of stoppen
Touch-velden	
<	Veld links van het display Navigatie naar links
>	Veld rechts van het display Navigatie naar rechts

Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de functies en de instelwaarden die op het display zijn weergegeven. Bij de meeste keuzelijsten, bijv. programma's, begint u het laatste punt het eerste weer. Bij enkele keuzelijsten, bijv. tijdsduur, moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is.

Display

Het display is zo gestructureerd dat u de opgaven met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in focus. Hij wordt in het wit weergegeven tegen een donkere achtergrond.

Statusregel

De statusregel bevindt zich boven in het display. Hier worden de tijd, de wekkertijd en de duur van het programma weergegeven.

Voortgangslijn

Aan de hand van de voortgangslijn ziet u hoever bijv. de tijdsduur afgelopen is. De rechte lijn onder de instelwaarden wordt tijdens de voortgang van links naar rechts gevuld.

Functiekeuze-menu

Het menu is onderverdeeld in verschillende functies. Zo kunt u snel naar de gewenste functie gaan.

Naargelang het apparaattype zijn er veel verschillende functies.

Functie	Gebruik
Magnetron	Magnetronvermogen kiezen
Grill	Grillstand of grillstand met magnetronvermogen kiezen
Programma's	Automatische programma's Heel eenvoudig gekozen gerechten bereiden.
Instellingen → "Basisinstellingen" op pagina 40	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw gewoontes.

Meer informatie

In de meeste gevallen biedt het apparaat u aanwijzingen en meer informatie over de zojuist uitgevoerde actie. Druk hiervoor op de toets . De aanwijzing wordt enkele seconden weergegeven. Bij langere aanwijzingen bladert u met de draaiknop tot het einde.

Vele aanwijzingen verschijnen automatisch, bijv. ter bevestiging, als oproep of waarschuwing.

De aanwijzing kan worden verwijderd door opnieuw op de toets  te drukken.

Functies voor de binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Deur opent automatisch

De apparaatdeur springt open wanneer u de automatische deuropening aanraakt. U kunt de apparaatdeur volledig met de hand openen.

Bij een stroomonderbreking werkt de automatische deuropening niet. U kunt de deur met de hand openen.

Aanwijzingen

- Wanneer u de apparaatdeur tijdens het gebruik opent, wordt de werking stopgezet.
- Sluit u de apparaatdeur, dan wordt de werking niet automatisch voortgezet. U moet dit handmatig doen.
- Is het apparaat langere tijd uitgeschakeld, dan gaat de apparaatdeur open met een vertraging.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de apparaatdeur opent, schakelt de binnenruimteverlichting in. Blijft de deur langer dan ca. 5 minuten open, dan schakelt de verlichting weer uit. Wanneer u de automatische deuropening aanraakt, schakelt de verlichting van de binnenruimte weer in.

Bij alle functies schakelt de binnenruimteverlichting in zodra de werking wordt gestart. Wanneer ze beëindigd zijn, schakelt de verlichting uit.

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik kan de koelventilator een bepaalde tijd nalopen.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

Aanwijzingen

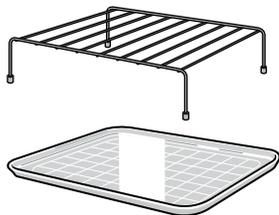
- Bij gebruik van de magnetronfunctie blijft het apparaat koud. De koelventilator wordt echter toch ingeschakeld. Hij kan verder lopen, ook wanneer de magnetronfunctie al beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Verwijder het condenswater na de bereiding.

Toebehoren

Bij uw apparaat horen verschillende toebehoren. Hier is krijgt u een overzicht over de meegeleverde toebehoren en de manier waarop ze worden gebruikt.

Meegeleverde toebehoren

Uw apparaat is voorzien van de volgende toebehoren:



Rooster

Als plaats om vormen op te zetten of om te grillen en te gratineren.

Glazen schaal

Deze dient als bescherming tegen spetters, wanneer u levensmiddelen direct op het rooster grilt. Plaats hiervoor het rooster in de glazen schaal. De glazen schaal kan met de magnetronfunctie ook als servies worden gebruikt.

Gebruik alleen originele toebehoren van de fabrikant van uw apparaat. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd.

Toebehoren kunt u nabestellen bij de servicedienst, in de vakhandel of via internet.

Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

Eerste gebruik

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnen op het display de instellingen voor het eerste gebruik. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Aanwijzing: U kunt deze instellingen op elk moment weer in de basisinstellingen wijzigen.

Taal instellen

1. Met de draaiknop de gewenste taal instellen.
2. Op de pijl > tippen.
De volgende instelling verschijnt.

Tijd instellen

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Op de pijl > tippen

Datum instellen

1. Met de draaiknop de actuele dag instellen.
2. Om te bevestigen op de pijl > tippen.
3. Met de draaiknop de actuele maand instellen.
4. Om te bevestigen op de pijl > tippen.
5. Met de draaiknop het actuele jaar instellen.
6. Om te bevestigen op de pijl > tippen.
Op het display verschijnt een melding dat het eerste gebruik is afgesloten

Binnenruimte en toebehoren reinigen

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

Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, zoals korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden. Neem voor het opwarmen de gladde oppervlakken in de binnenruimte af met een zachte, vochtige doek. Zorg ervoor dat de keuken geventileerd is zolang het apparaat opwarmt.

Voer de opgegeven instellingen uit. In het volgende hoofdstuk kunt u lezen hoe u de grill en de tijdsduur instelt. → "Grillen" op pagina 36

Instellingen	
Grill	Stand 3
Tijdsduur	15 min.

Schakel het apparaat na de aangegeven tijdsduur uit.

Wanneer de binnenruimte afgekoeld is, reinigt u de gladde oppervlakken met zeepsop en een schoonmaakdoekje.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren grondig met zeepsop en een schoonmaakdoekje of een zachte borstel.

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Aanwijzing: De wekker kan ook worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties en aanwijzingen blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, schakelt het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Met de toets on/off schakelt u het apparaat in. on/off boven de toets wordt blauw verlicht.

Op het display verschijnt het Siemens-logo en vervolgens het hoogste magnetronvermogen.

Het apparaat is klaar voor gebruik.

U kunt in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen hoe u de functies instelt.

Apparaat uitschakelen

Met de toets on/off schakelt u het apparaat uit. De verlichting boven de toets verdwijnt.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnen de tijd en de datum.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd en de datum al dan niet worden weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is.

Gebruik

Enkele bedieningsstappen zijn bij het gebruik van alle functies gelijk. Hierna leert u de fundamentele bedieningsstappen kennen.

In werking stellen

U moet altijd starten met de toets start/stop.

Na de start worden uw instellingen weergegeven op het display. Aan de hand van de voortgangslijn ziet u hoever bijv. de tijdsduur afgelopen is.

Aanwijzing: Wordt de werking door het openen van de apparaatdeur stopgezet, dan moet deze na het sluiten van de apparaatdeur weer met de toets start/stop worden voortgezet.

Werking stopzetten

Met de toets start/stop kunt u de werking stopzetten en weer starten.

Om alle instellingen te wissen, drukt u op de toets on/off.

Aanwijzingen

- Ook door het openen van de apparaatdeur wordt de werking stopgezet.
- Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Functie instellen.

Nadat het apparaat is ingeschakeld verschijnt de voorgestelde functie die is ingesteld. U kunt deze instelling direct starten.

Wanneer u een andere functie wilt instellen, vindt u de precieze beschrijvingen hiervan in de betreffende hoofdstukken.

In principe geldt:

1. De menu-toets indrukken.
Het functie-menu wordt geopend.
2. Met de draaiknop de gewenste functie kiezen.
Afhankelijk van de functie zijn er verschillende keuzemogelijkheden beschikbaar.
3. Met de pijl > komt u bij de geselecteerde functie.
4. Met de draaiknop de keuze veranderen.
Naar keuze andere instellingen veranderen
5. Starten met de toets start/stop.
Op het display verschijnt een tijdsafloop. De instellingen en de voortgangslijn zijn zichtbaar.

Aanwijzing: Wilt u de actuele instelling verlaten, dan komt u met de menu-toets weer op het niveau van de functies.

De magnetron

Met de magnetron kunt u de gerechten bijzonder snel bereiden, verwarmen of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met de grill gebruiken.

Om de magnetron optimaal te kunnen gebruiken, dient u de aanwijzingen over de vormen in acht te nemen. Zie ook de opgaven in de toepassingstabellen aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Vormen

Niet alle vormen zijn geschikt voor de magnetron. Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron. Dan worden de gerechten verwarmd en raakt het apparaat niet beschadigd.

Geschikte vormen

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

U kunt ook servies gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te brengen. Gebruik alleen servies met goud- of zilverdecor wanneer de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.

Vormtest

Schakel de magnetron nooit in als er geen gerecht in staat. De enige uitzondering hierop is de korte vormtest.

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

1. Plaats de lege vorm ½ - 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur van de vorm. De vorm moet koud of handwarm blijven.

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan is hij niet geschikt. Breek de test af.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Magnetronstanden

De volgende magnetron-vermogens zijn beschikbaar.

De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal watts dat door het apparaat wordt gebruikt.

Standen	Gerechten	maximale tijdsduur
90 W	voor het ontdooien van kwetsbare gerechten	1 uur 30 min.
180 W	voor het ontdooien en verder bereiden	1 uur 30 min.
360 W	voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten	1 uur 30 min.
600 W	voor het opwarmen en bereiden van gerechten	1 uur 30 min.
900 W	voor het verwarmen van vloeistoffen	30 minuten

Voorgestelde waarden:

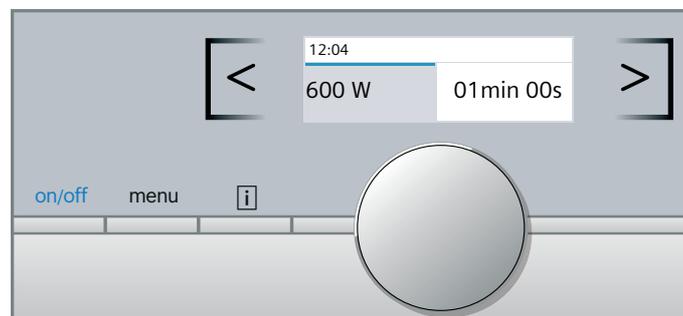
Bij elk magnetronvermogen stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt deze overnemen of in het betreffende bereik veranderen.

De maximale instelling is alleen voor het verhitten van vloeistoffen bestemd, niet voor het opwarmen van gerechten. Ter bescherming van het apparaat wordt na enige tijd het maximale vermogen van de magnetron stapsgewijs tot de stand 600 W gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar.

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 600 W, tijdsduur 5 min.

1. Toets on/off indrukken. Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt het maximale magnetronvermogen en een tijdsduur voorgesteld, deze kan op elk moment worden gewijzigd.
2. Met de draaiknop het gewenste magnetronvermogen kiezen.



Op het display worden het magnetronvermogen en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.

3. Op de pijl > tippen. Er kan een tijdsduur worden ingesteld.

4. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.



5. Starten met de toets start/stop.



De werking start. De tijdsduur loopt af op het display.

Aanwijzingen

- Wanneer u het apparaat inschakelt, verschijnt als voorstel altijd het hoogste magnetron-vermogen op het display.
- Wanneer u de apparaatdeur tussentijds opent, kan de koelventilator doorlopen.

Tijdsduur afgelopen

Er klinkt een signaal.
De werking is beëindigd.

Signaal voortijdig beëindigen:
Op de toets tippen.

Aanwijzing: Nadat u op de toets heeft getipt, verschijnt de wekkerfunctie. Na korte tijd verdwijnt de weergave automatisch. Tip nogmaals op de toets en de weergave van de wekkerfunctie verdwijnt direct.

Met de toets het apparaat uitschakelen.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
De werking wordt voortgezet.

Magnetronvermogen veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.

Met de pijl < naar magnetronvermogen gaan.
Met de draaiknop het gewenste magnetronvermogen instellen.

De tijdsduur blijft onveranderd.
De werking wordt voortgezet.

Aanwijzing: Wanneer de ingestelde tijdsduur de maximale tijdsduur voor het magnetronvermogen 900W overschrijdt, wordt hij automatisch ingekort. De werking wordt niet voortgezet. Met de toets start/stop de werking starten.

Grillen

Met de grill kunt u de gerechten een bijzonder mooie bruine kleur geven. U kunt de grill alleen of in combinatie met de magnetron gebruiken.

De volgende grillstanden zijn beschikbaar.

	Vermogen	Gerechten
Grill	Stand 1 (zwak)	voor soufflés en hoge ovenschotels
	Stand 2 (gemiddeld)	voor platte ovenschotels en vis
	Stand 3 (sterk)	voor steaks, worstjes en toast

Grill instellen

Voorbeeld: Grill 2, tijdsduur 12 min.

1. Toets on/off indrukken.
Het apparaat is klaar voor gebruik.
2. Menutoets indrukken.
De functies worden weergegeven.
3. Met de draaiknop de functie Grill kiezen.
4. Op de pijl > tippen.



Op het display wordt de voorgestelde waarde Grill 3 weergegeven. Deze kan op elk moment worden veranderd.

5. Met de draaiknop de gewenste grillstand instellen.
Op het display wordt de grillstand en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
6. Op de pijl > tippen.
Er kan een tijdsduur worden ingesteld.
7. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.



8. Starten met de toets start/stop.
De werking start. De tijdsduur loopt af op het display.

Aanwijzingen

- De voorgestelde waarde voor de grill is Grill 3. Grill 2 en 1 bevinden zich hiervoor, de draaiknop naar links draaien.. De combifunctie Grill 3 met 360 W, Grill 3 met 180 W etc. bevinden zich hierachter, de draaiknop naar rechts draaien.
- Wanneer u de apparaatdeur tussentijds opent, kan de koelventilator doorlopen.

Tijdsduur afgelopen

Er klinkt een signaal..
De werking is beëindigd.

Signaal voortijdig beëindigen:
Op de toets  tippen.

Aanwijzing: Nadat u op de toets  heeft getipt, verschijnt de wekkerfunctie. Na korte tijd verdwijnt de weergave automatisch. Tip nogmaals op de toets  en de weergave van de wekkerfunctie verdwijnt direct.

Met de toets on/off het apparaat uitschakelen.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
De werking wordt voortgezet.

Grillstand wijzigen

Dit is op elk moment mogelijk.

Met de pijl < naar Grill gaan.
Met de draaiknop de gewenste grillstand instellen.

De tijdsduur blijft onveranderd.
De werking wordt voortgezet.

Aanwijzing: Wordt de functie Grill veranderd in Combifunctie en omgekeerd, dan gaat het apparaat over in de pauzemodus. De werking wordt niet voortgezet. Wilt u wisselen van functie, zet de werking dan voort met de toets start/stop.

Magnetron-combi instellen

Hierbij is de grill gelijktijdig in combinatie met de magnetron in gebruik. Uw gerechten zijn door de microgolven sneller klaar en worden toch mooi bruin.

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

Magnetron-combi instellen

Voorbeeld: Grill 3 en magnetronvermogen 180 W, tijdsduur 25 minuten..

- Toets on/off indrukken.
Het apparaat is klaar voor gebruik.
- Menu-toets indrukken.
De functies worden weergegeven.
- Met de draaiknop de functie Grill kiezen.
- Op de pijl > tippen.
Op het display wordt als voorgestelde waarde Grill 3 weergegeven.

- De draaiknop naar rechts draaien en de gewenste combifunctie instellen.
Op het display worden de combifunctie en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
- Op de pijl > tippen.
Er kan een tijdsduur worden ingesteld.
- Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.



- Starten met de toets start/stop.
De werking start. De tijdsduur loopt af op het display.

Aanwijzingen

- De voorgestelde waarde voor de grill is Grill 3. Grill 2 en 1 bevinden zich hiervoor, de draaiknop naar links draaien.. De combifunctie Grill 3 met 360 W, Grill 3 met 180 W etc. bevinden zich hierachter, de draaiknop naar rechts draaien.
- Wanneer u de apparaatdeur tussentijds opent, kan de koelventilator doorlopen.

Tijdsduur afgelopen

Er klinkt een signaal..
De werking is beëindigd.

Signaal voortijdig beëindigen:
Op de toets  tippen.

Aanwijzing: Nadat u op de toets  heeft getipt, verschijnt de wekkerfunctie. Na korte tijd verdwijnt de weergave automatisch. Tip nogmaals op de toets  en de weergave van de wekkerfunctie verdwijnt direct.

Met de toets on/off het apparaat uitschakelen.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
De werking wordt voortgezet.

Combifunctie veranderen

Dit is op elk moment mogelijk.

Met de pijl < naar de combifunctie gaan.
Met de draaiknop de gewenste combifunctie instellen.

De tijdsduur blijft onveranderd.
De werking wordt voortgezet.

Aanwijzing: Wordt de functie Grill veranderd in Combifunctie en omgekeerd, dan gaat het apparaat over in de pauzemodus. De werking wordt niet voortgezet. Wilt u wisselen van functie, zet de werking dan voort met de toets start/stop.

Kookwekker

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. De wekker loopt parallel met de andere instellingen. U kunt hem op elk moment instellen, ook wanneer het apparaat uitgeschakeld is. Hij heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

Kookwekker instellen

U kunt maximaal 24 uur instellen. Hoe hoger de waarde, des te groter de tijdstappen.

1. Toets  indrukken. De kookwekker wordt weergegeven.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen.



3. Met de toets  starten. **Aanwijzing:** Na enkele seconden start de wekker ook automatisch. De wekkertijd loopt af. De indicatie gaat na korte tijd weer terug. In de statusregel worden een wekkersymbool en de aflopende tijd weergegeven.

Wanneer de wekkertijd beëindigd is, klinkt er een signaal. U kunt het signaal met de toets  voortijdig uitschakelen.

Aanwijzingen

- Wanneer het apparaat uitgeschakeld is, blijft de wekker zichtbaar op het display.
- Loopt er op dat moment een programma, tip dan op de toets  om de wekker te kiezen. De wekkertijd wordt enige tijd weergegeven en kan worden veranderd.

Kookwekker veranderen

Om de wekkertijd te veranderen tikt u op de toets . De wekkertijd wordt weergegeven en kan met de draaiknop worden veranderd.

Wekker afbreken

Wilt u de wekker afbreken, zet de wekkertijd dan weer helemaal terug. Als de verandering is overgenomen is het symbool niet meer verlicht.

Programma's

Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het programma neemt de optimale instelling over.

Programma instellen

Voorbeeld: programma "Brood ontdooien", 250 g gewicht.

1. Toets on/off indrukken. Het apparaat is klaar voor gebruik.
2. Menu-toets indrukken. De functies worden weergegeven.
3. Met de draaiknop "Programma's" kiezen.
4. Op de pijl > tippen. Het eerste programma verschijnt op het display.
5. Met de draaiknop het gewenste programma instellen.



Het gewenste programma is gekozen. Op het display verschijnt een voorgestelde waarde voor het gewicht.

6. Op de pijl > tippen. Het gewicht kan worden ingesteld.
7. Met de draaiknop het gewenste gewicht instellen.



8. Op de pijl > tippen. De aanwijzing voor de bereiding wordt weergegeven.
9. Starten met de toets start/stop. De werking start. De tijdsduur loopt af op het display.

Aanwijzingen

- De tijdsduur wordt door de programma's berekend.
- Bij vele gerechten verschijnen tijdens de bereiding aanwijzingen op het display om te keren of om te roeren. Volg deze aanwijzingen op. Bij het openen van de apparaatdeur wordt de werking stopgezet. Na het sluiten van de apparaatdeur de werking opnieuw starten. Wanneer u het gerecht niet keert of omroert, loopt het programma toch normaal verder tot het einde.

Aanwijzingen voor de programma's

Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte. 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. Neem hiervoor de aanwijzingen voor de toebehoren in de programmatabellen in acht.

Na de aanwijzingen 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:

- Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18°C invriezen en bewaren.
- De diepvriesproducten op een ondiepe vorm, bijv. een bord van glas of porselein leggen.
- Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 15 tot 90 minuten laten rusten.
- Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder dit tijdens het keren. Gebruik het in geen geval verder en laat het niet met andere levensmiddelen in aanraking komen.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de kant van het vel in de vorm leggen.

Groente:

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

Aardappels

- Aardappels om te koken: snijd deze in stukken van gelijke grootte. Per 100g twee eetlepels water en wat zout toevoegen.
- Aardappels in de schil: gebruik aardappels van gelijke dikte. Wassen en meerdere gaatjes in de schil prikken. Aardappels nog vochtig in een vorm zonder water doen.
- Aardappels in de oven: aardappels van gelijke dikte gebruiken. Wassen, drogen en meerdere gaatjes in de schil prikken.

Rijst:

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

Gevogelte:

- Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven op het rooster.

Rusttijd

Sommige gerechten moeten na het einde van het programma nog even rusten in de binnenruimte.

Gerecht	Rusttijd
Groente	ca. 5 minuten
Aardappels	ca. 5 minuten. Eerst het water afgieten
Rijst	5 tot 10 minuten

Programmatabel

Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vormen / Toebehoren Inschuifhoogte
Ontdooien			
Brood*	Brood, heel, rond of langwerpig, brood in sneetjes, cake, gistgebak, vruchtengebak, taart zonder glazuur, slagroom of gelatine	0,20-1,50 kg	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Vlees*	Braadstukken, platte stukken vlees, gehakt, kip, braadkip, eend	0,20-2,00 kg	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Vis*	hele vis, visfilet, viskotelet	0,10-1,00 kg	Vlakke, open vorm Bodem van de binnenruimte
Bereiden			
Verse groente**	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,15-1,00 kg	gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Diepvriesgroente**	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,15-1,00 kg	gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Aardappels**	Gekookte aardappels, aardappels in de schil, aardappels in stukken van gelijke grootte	0,20-1,00 kg	gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Rijst**	Rijst, rijst met lange korrel	0,05-0,30 kg	Hoge, gesloten vorm Bodem van de binnenruimte
Aardappels in de oven	Vastkokende, overwegend vastkokende of zachtkokende aardappels, ca. 6 cm dik	0,20-1,50 kg	Rooster Bodem van de binnenruimte
Combi			
Diepvries-lasagne	Lasagne bolognese	0,30-1,00 kg	open vorm Bodem van de binnenruimte
Stukken kip	Kippenpoten, halve kip	0,50-1,80 kg	Glazen schaal en rooster Bodem van de binnenruimte
*) Letten op het keersignaal			
**) Letten op het roersignaal			

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Instellingen veranderen

1. Toets on/off indrukken.
2. Menutoets indrukken.
Het functie-menu wordt geopend.
3. Met de draaiknop "Instellingen" kiezen.
4. Op de pijl > tippen.
5. Met de draaiknop de waarden veranderen.
6. Met de pijl > altijd naar de volgende instellingen gaan en zo nodig wijzigen.
7. Om op te slaan de menutoets indrukken..
Op het display verschijnt afwijzen of opslaan.
8. Maak uw keuze met behulp van de touch-velden.

Lijst met instellingen

U vindt in de lijst alle basisinstellingen en de mogelijkheden om te wijzigen. Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat worden op het display alleen de instellingen weergegeven die bij uw apparaat passen.

U kunt de volgende instellingen veranderen:

Instelling	Keuze
Taal	Talen instellen
Tijd	Actuele tijd instellen
Datum	Actuele datum instellen
Geluidssignaal	Korte duur Gemiddelde duur* Lange duur
Toetssignaal	Ingeschakeld Uitgeschakeld* (Toetssignaal bij on/off blijft)
Display-helderheid	Instelling via 5 standen Stand 3*
Tijdsindicatie	Digitaal + datum* Digitaal Uit
Nachtverduistering	Uitgeschakeld* Ingeschakeld (display verduisterd tussen 22:00 en 6:00 uur)
Demonstratiemodus	Uitgeschakeld* Ingeschakeld (wordt alleen in de eerste 3 minuten na een reset of bij de eerste ingebruikneming weergegeven)
Fabrieksinstellingen	Terugzetten Niet terugzetten*

* Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)

Aanwijzing: Wijzigingen aan de instellingen van de taal, het toetssignaal en de display-helderheid hebben direct effect. Alle andere gaan pas in nadat de instellingen zijn opgeslagen.

Stroomuitval

De door u gewijzigde instellingen blijven ook na een stroomuitval behouden.

Alleen de instellingen voor het eerste gebruik moet u bij een stroomonderbreking opnieuw uitvoeren.

Tijd wijzigen

In de basisinstellingen kunt u de tijd veranderen.

Voorbeeld: de tijd wijzigen van zomer- in wintertijd.

1. Toets on/off indrukken.
2. Menutoets indrukken.
3. Met de draaiknop "Instellingen" kiezen.
4. Met de pijl > naar "Tijd" tippen.
5. Met de draaiknop de tijd wijzigen.
6. Menutoets indrukken.
Op het display verschijnt opslaan of afwijzen.

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

Waarschuwing – Risico van letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Aanwijzing: Onaangename geurtjes, bijv. na de bereiding van vis, kunt u heel eenvoudig verwijderen. Doe een paar druppeltjes citroensap in een kopje water. Zet er altijd een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten met maximaal magnetron-vermogen.

Schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd.

Gebruik

- geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen.
- Geen metalen of glazen schraper om de ruiten van de deur schoon te maken.
- Geen metalen of glazen schraper gebruiken om de deurdichting schoon te maken.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes.
- Geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen

Was nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het toestel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Display	Afnemen met een microfzeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen!
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaak zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Binnenruimte van roestvrij staal	Warm zeepsop of azijnwater: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuursponsjes en ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Ruiten van de deur	Schoonmaakmiddelen voor glas: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Deurdichting Niet verwijderen!	Heet 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 borstel reinigen.

Wat te doen bij storingen?

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

Tip: . Lukt een gerecht niet helemaal, raadpleeg dan het volgende hoofdstuk Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor de optimale instelling. → "Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 44

Storingentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet, geen indicatie op het display	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Verkeerde bediening	De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na ca. 60 seconden weer inschakelen
Apparaat kan niet worden gestart	Apparaatdeur is niet helemaal gesloten	Apparaatdeur sluiten.
Het apparaat warmt niet op. Op het display wordt het woord "Demo" weergegeven.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus	De demonstratiemodus in de basisinstellingen deactiveren. Hiervoor het apparaat even ontkoppelen van het net (zekering of veiligheidsschakelaar in de meterkast uitschakelen). Vervolgens de demonstratiemodus binnen 3 minuten deactiveren in de basisinstellingen.
Verlichting van de binnenruimte werkt niet	Verlichting van de binnenruimte defect	Contact opnemen met de servicedienst
Foutmelding "Exxx"*		Bij een foutmelding het apparaat uit- en weer inschakelen; verdwijnt de melding, dan was het een eenmalig probleem. Treedt de fout vaker op of houdt de melding aan, neem dan contact op met de servicedienst en geef de foutcode door.

* Bijzonderheden:

Foutmelding "E0532": apparaatdeur openen en weer sluiten.

Foutmelding "E6501": Apparaat uitschakelen. 10 minuten wachten. Apparaat weer inschakelen.

Waarschuwing – 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.

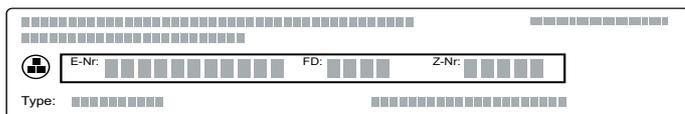
ServiceDienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de servicedienst altijd het volledige 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 wanneer u de apparaatdeur opendoet.

Bij enkele apparaten die werken met stoom vindt u het typeplaatje achter de afdekking.



Om niet te lang te hoeven zoeken kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

ServiceDienst

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode 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 fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

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

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

Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-240 V, 50/60 Hz
Max. totale aansluitwaarde	1990 W
Magnetronvermogen	900 W (IEC 60705)
Max. uitgangsvermogen van de grill	1300 W
Microgolven-frequentie	2450 MHz
Zekering	10 A
Afmetingen (h/b/d)	
- apparaat	382 x 594 x 318 mm
- binnenruimte	220 x 350 x 270 mm
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welk magnetronvermogen of welke grillstand het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

Wanneer u de glazen schaal naar buiten trekt, kan hete vloeistof over de rand stromen. De glazen schaal voorzichtig uit de binnenruimte halen.

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

De tijdsopgaven 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. Voor de magnetronfunctie geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

U kunt de vorm midden op het rooster of op de bodem van de binnenruimte plaatsen. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Ontdooien

Plaats de diepvriesproducten in een open vorm op de bodem van de binnenruimte.

De gerechten tussentijds 1-2 keer omroeren of keren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren. Verwijder bij het keren van de producten de ontdooivloeistof die is ontstaan.

Laat het ontdooide product nog 10 - 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden eruit nemen.

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

Gerecht	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Vlees in zijn geheel: rund-, varken- en kalfsvlees (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	regelmatig keren
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Vlees in stukken of plakken, rund-, varkens- of kalfsvlees	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	de stukken vlees tijdens het keren van elkaar losmaken
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-15 min.	zo plat mogelijk invriezen;
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor regelmatig keren en reeds ontdooide vlees verwijderen
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	tussentijds keren;
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	Ontdooivloeistof verwijderen
Visfilet, viskotelet of visplakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	ontdooide delen van elkaar losmaken
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.	tussendoor voorzichtig roeren
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 6-9 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide stukken van elkaar losmaken
	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
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Stukken gebak van elkaar losmaken;
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème
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 en verwarmen of bereiden van diepvriesgerechten

Neem kant-en-klare gerechten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. Levensmiddelen mogen niet in laagjes op elkaar liggen.

U moet de gerechten altijd bedekken. Heeft u geen passende deksel voor de vormen, neem dan een bord of speciaal folie voor de magnetron.

De gerechten moet u tussentijds 2 - 3 keer omroeren of keren.

Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.

De eigen smaak van de gerechten blijft in dit geval zoveel mogelijk behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

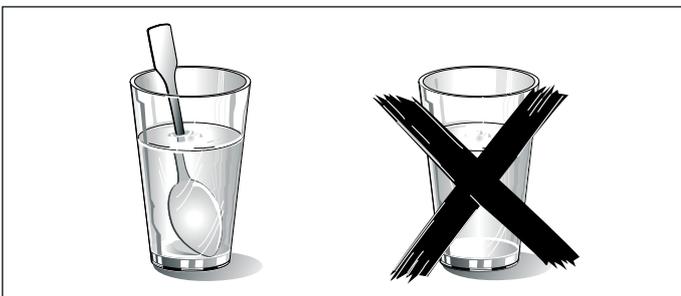
Aanwijzing: Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Gerecht	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	afgedekt
soep	400 g	600 W, 8-12 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Rooster gebruiken als plaats om servies op te zetten
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 3-7 min.	gesloten vorm, vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen	300 g	600 W, 7-11 min.	gesloten vorm, 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinazie a la crème	450 g	600 W, 10-15 min.	bereiden zonder toevoeging van water

Verwarmen

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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.



Attentie!

Ontstaan van vonken: metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare gerechten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- U moet de gerechten altijd bedekken. Heeft u geen passend deksel voor de vorm, neem dan een bord of speciale folie voor de magnetron.
- U moet de gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenhandschoenen of -lappen wanneer u vormen vastpakt.

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

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)		600 W, 5-8 min.	-
Drank	125 ml	900 W, ½-1 min.	altijd een lepel in de vorm doen, alcoholische dranken niet oververhitten; tussentijds controleren
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. melkflesjes	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Flesjes zonder speen of deksel na het verwarmen goed schudden of roeren; 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, 1-2 min.	-
Soep, 2 koppen	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Vlees in saus	500 g	600 W, 7-10 min.	-
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-7 min.	-
	800 g	600 W, 7-8 min.	-
Groenten, 1 portie	150 g	600 W, 2-3 min.	-
Groenten, 2 porties	300 g	600 W, 3-5 min.	-

Garen

Aanwijzingen

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. Levensmiddelen mogen niet in laagjes op elkaar liggen.
- Bereid de gerechten in gesloten vormen. Heeft u geen passende deksel voor de vormen, neem dan een bord of speciaal folie voor de magnetron.

- De eigen smaak van de gerechten blijft in dit geval zoveel mogelijk behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.
- Laat de gerechten na de bereiding nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenhandschoenen of -lappen wanneer u vormen vastpakt.

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

Gerecht	Hoeveelheid	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1200 g	600 W, 25-30 min.	halverwege de bereidingstijd keren
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 11-16 min.	Groente in stukken van gelijke grootte snijden; per 100 g groente 1-2 el water toevoegen; tussentijds omroeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-10 min.	Aardappels in stukken van gelijke grootte snijden; per 100 g 1 el water toevoegen; tussentijds omroeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
zoete gerechten, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Pudding tussentijds met de garde 2-3 keer goed omroeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	tussentijds omroeren
Popcorn voor de magnetron	100 g	600 W, 3-4 min.	Popcornzak altijd op de glazen schaal leggen; De opgaven van de fabrikant in acht nemen.

Tips voor de magnetron

U vindt voor de voorbereide hoeveelheid gerechten geen opgegeven instellingen.	Maak de bereidingstijd langer of korter volgens deze vuistregel: dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd, halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is droog geworden.	Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager 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. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht aan de rand oververhit, maar in het midden nog niet gaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd.
Na het ontdooiden is het gevogelte of vlees van buiten gebakken maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een kleiner magnetronvermogen. Grotere hoeveelheden gevogelte of vlees herhaaldelijk keren.

Grillen

Aanwijzingen

- Alle opgegeven waarden zijn richtwaarden, die afhankelijk van de kwaliteit van het product kunnen variëren.
- Spoel het vlees af en dep het droog met keukenpapier. Bestrooi vlees pas na het grillen.
- Zorg er wanneer u op het rooster grilt altijd voor dat de apparaatdeur gesloten is.

- Plaats het rooster op de glazen schaal om het vleessap op te vangen.
- Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Donker vlees, zoals rundvlees, wordt sneller buin dan licht vlees, zoals kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of visfilet hebben vaak een lichtbruin oppervlak, terwijl ze van binnen gaar en sappig zijn.

Gerecht	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	tijdsduur in minuten
Neksteaks ca. 2 cm dik	3 tot 4 stuks	à ca. 120 g	3 (sterk)	1e kant: ca. 15 min. 2e kant: ca. 10-15 min.
Grillworsten	4 tot 6 stuks	à ca. 150 g	3 (sterk)	1e kant: ca. 15-20 min. 2e kant: ca. 10-15 min.
Viskotelet*	2 tot 3 stuks	à ca. 150 g	3 (sterk)	1e kant: ca. 10 min. 2e kant: ca. 10-15 min.
Vis, heel* bijv. forellen	2 tot 3 stuks	à ca. 150 g	3 (sterk)	1e kant: ca. 15 min. 2e kant: ca. 15-20 min.
Toastbrot (voortoasten)	2 tot 6 sneetjes		3 (sterk)	1e kant: ca. 4 min. 2e kant: ca. 4 min.
Toast grillen	2 tot 6 sneetjes		3 (sterk)	afhankelijk van het beleg: 5-10 min.

* Het rooster van tevoren invetten met olie.

Grill in combinatie met magnetron.

Aanwijzingen

- Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.
- Gebruik een hoge vorm voor het bakken. Dan blijft de binnenruimte schoner.
- Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een grote, platte vorm. In smalle, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.

- Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Hij mag niet te groot zijn.
- Laat het vlees nog 5 tot 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. Zo verdeelt het vleessap zich gelijkmatig en komt het niet vrij wanneer het vlees wordt gesneden.
- Ovenschotels en gegratineerde gerechten moeten nog 5 minuten nagaren in het uitgeschakelde apparaat.
- Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer de gerechten na de kortere opgegeven tijd.

Gerecht	Gewicht	Grillstand	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Varkensvlees, bijv. nekstuk	ca. 750 g	1 (zwak)	360 W, 35-40 min.	na ca. 15 minuten keren
Gebraden gehakt max. 7 cm hoog	ca. 750 g	2 (gemiddeld)	360 W, ca. 25 min.	
Kip, gehalveerd	ca. 1200 g	3 (sterk)	360 W, 40 min.	met het vel naar boven leggen; niet keren

Gerecht	Gewicht	Grillstand	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Stukken kip, bijv. kwart kippen	ca. 800 g	2 (gemiddeld)	360 W, 20-25 min.	met het vel naar boven leggen; niet keren
Eendenborst	ca. 800 g	3 (sterk)	180 W, 25-30 min.	met het vel naar boven leggen; niet keren
Pastaschotel (van voorgedaarde ingrediënten)	ca. 1000 g	1 (zwak)	360 W, 25-30 min.	bestrooien met kaas
Gegratineerde aardappels (van rauwe aardappels) max. 3 cm hoog	ca. 1000 g	2 (gemiddeld)	360 W, ca. 35 min.	
Vis, gegratineerd	ca. 500 g	3 (sterk)	360 W, 15 min.	vis uit de diepvries van tevoren ontdooien
Kwarkschotel max. 5 cm hoog	ca. 1000 g	1 (zwak)	360 W, 20-25 min.	

Testgerechten

De kwaliteit en de werking van magnetrons worden door testinstituten aan de hand van deze gerechten gecontroleerd.

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

Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
kandeel, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrexvorm
Biscuit, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm.
Gebraden gehakt, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrexvorm, langwerpige, 28 cm

Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Vlees, 500 g	Programma "Vlees", 500 g of 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrexvorm, Ø 24 cm

Bereiden met magnetron en grill

Gerecht	Grillstand, magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Gegratineerde aardappels, 1100 g	360 W, + grillstand 2, 30 - 35 min.	Ronde pyrexvorm, Ø 22 cm
Gebak	-	Niet aanbevolen
Kip, gehalveerd ca. 1100 g	360 W + Grillstand 3, ca. 40 - 45 min.	Rooster, glazen schaal

Table des matières

	Utilisation conforme	50		Réglages de base	63
	Précautions de sécurité importantes	50	Modifier les réglages	63	
	Généralités	50	Liste des réglages	63	
	Micro-ondes	51	Coupure de courant	63	
	Causes de dommages	53	Modifier l'heure	63	
	Protection de l'environnement	53		Nettoyage	64
	Elimination écologique	53	Nettoyants	64	
	Présentation de l'appareil	54		Anomalies, que faire ?	65
	Bandeau de commande	54		Service après-vente	66
	Éléments de commande	54	Numéro de produit et numéro de fabrication	66	
	Écran	55	Données techniques	66	
	Menu des modes de fonctionnement	55		Testés pour vous dans notre laboratoire	67
	Autres informations	55	Décongélation	67	
	Fonctions du compartiment de cuisson	55	Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	68	
	Accessoires	56	Réchauffer	68	
	Avant la première utilisation	56	Cuire	69	
	Première mise en service	56	Astuces concernant les micro-ondes	70	
	Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires	56	Grillades	70	
	Utilisation de l'appareil	57	Gril combiné aux micro-ondes	70	
	Allumer et éteindre l'appareil	57		Plats tests	71
	Fonctionnement	57	Cuisson avec les micro-ondes seules	71	
	Réglage du mode de fonctionnement	57	Décongélation avec les micro-ondes seules	71	
			Cuisson avec les micro-ondes et le gril	71	
	Les micro-ondes	58			
	Récipient	58			
	Niveaux de puissance de micro-ondes	58			
	Réglage des micro-ondes	58			
	Grillades	59			
	Réglage du gril	59			
	Réglage du mode Micro-combi	60			
	Minuterie	61			
	Réglage du minuteur	61			
	Programmes	61			
	Réglage d'un programme	61			
	Remarques concernant les programmes	62			
	Temps de repos	62			
	Tableau des programmes	62			

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



Utilisation conforme

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

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 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.

Assurez-vous de toujours insérer les accessoires dans le bon sens dans le compartiment de cuisson. → "Accessoires" à la page 56



Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – 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.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés. Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlures !

- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- 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.

⚠ Mise en garde – 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.
- Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et peuvent pincer. Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ Mise en garde – 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 la tableau électrique. 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.
- 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.

⚠ Mise en garde – Danger par magnétisme !

Le bandeau de commande ou les éléments de commande contiennent des aimants permanents. Ceux-ci peuvent influencer sur des implants électroniques, par ex. stimulateurs cardiaques ou pompes à insuline. En tant que porteur d'un implant électronique, respecter une distance minimum de 10 cm du bandeau de commande.

Micro-ondes**⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !**

- 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.

⚠ Mise en garde – 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.

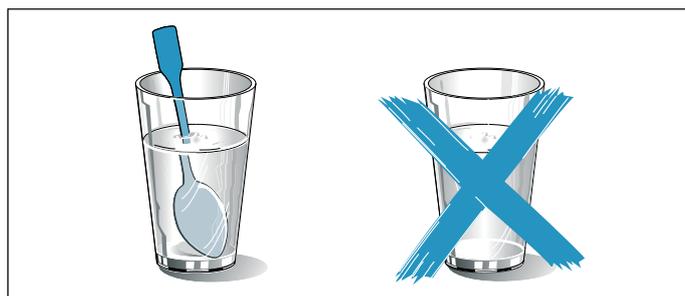
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Ne sont pas autorisés le séchage d'aliments ou de vêtements, le réchauffement de pantoufles, de coussins de céréales ou de graines, d'éponges, de chiffons humides et autres articles similaires. Par exemple, des pantoufles, coussins de céréales ou de graines, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures

⚠ Mise en garde – 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. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

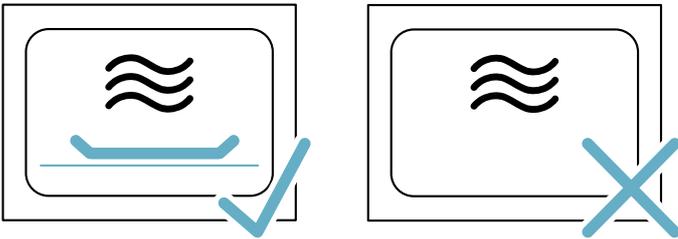
⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres. → "Nettoyage" à la page 64
- 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.

Causes de dommages

Attention !

- Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Barquettes en aluminium : n'utilisez aucune barquette en aluminium dans l'appareil. La formation d'étincelles endommage l'appareil.
- Utilisation du micro-ondes sans aliments : faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne démarrez jamais le micro-ondes sans aliments dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester rapidement un récipient. → "Les micro-ondes" à la page 58



- Humidité dans le compartiment de cuisson : si de l'humidité subsiste longtemps dans le compartiment de cuisson, cela peut entraîner une corrosion. Laissez sécher le compartiment de cuisson après utilisation. Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Ne stockez pas d'aliments dans le compartiment de cuisson.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : lorsque vous avez utilisé l'appareil à haute température, laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement 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 s'endommager avec le temps. Laissez refroidir le compartiment de cuisson porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.
- Joint de porte 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. N'utilisez jamais l'appareil avec un joint endommagé ou sans joint. → "Nettoyage" à la page 64
- Popcorn au micro-ondes : ne sélectionnez jamais une puissance trop élevée. Réglez au maximum sur 600 W. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre de la porte peut éclater en cas de surcharge.

Protection de l'environnement

Élimination écologique



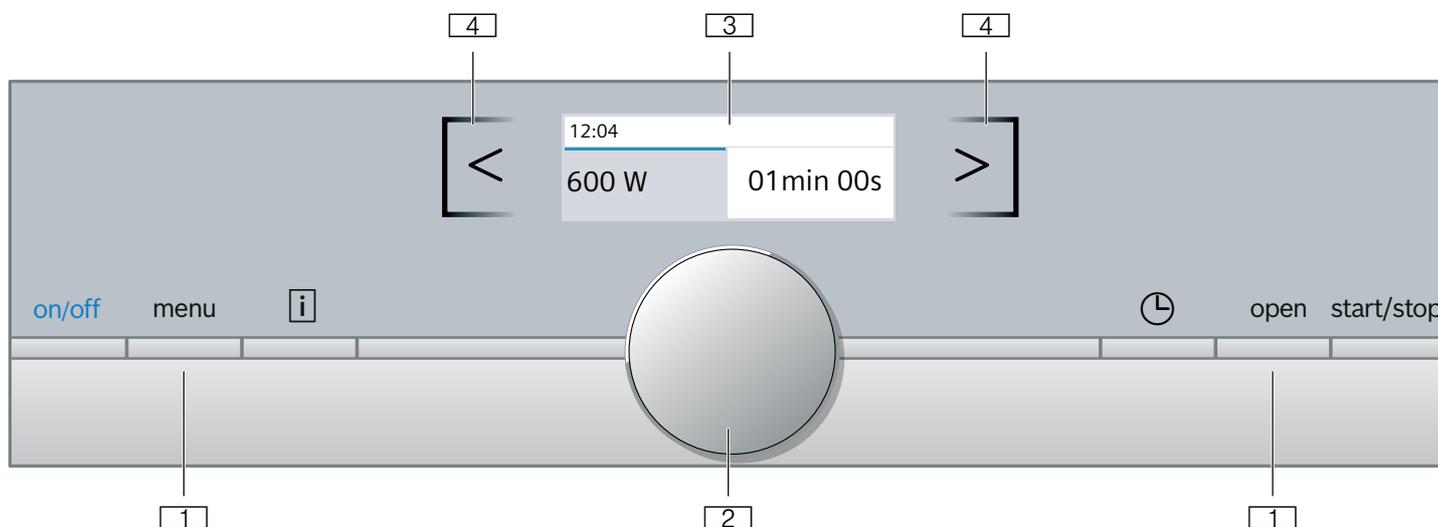
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.



1 Touches

Les touches à gauche et à droite du sélecteur rotatif possèdent un point de pression. Appuyez sur la touche pour l'actionner.

2 Sélecteur rotatif

Vous pouvez tourner le sélecteur rotatif à gauche ou à droite.

3 Écran

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

4 Champs tactiles

Sous les champs tactiles à gauche < et à droite > de l'écran se trouvent des sondes. Effleurer la flèche respective pour sélectionner la fonction.

Éléments de commande

Les différents éléments de commande sont adaptés aux différentes fonctions de votre appareil. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de touches, de champs tactiles et d'un sélecteur rotatif. L'écran vous affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un mode de fonctionnement sélectionné.

Touches et champs tactiles

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

Touches		Signification
on/off		Allumer et éteindre l'appareil
menu	Menu	Ouvrir le menu des modes de fonctionnement
i	Information	Appeler l'affichage d'informations
⌚	Fonction de temps	Réglage du minuteur
open	Ouverture de porte automatique	Ouvrir la porte de l'appareil
start/stop		Démarrer ou arrêter le fonctionnement
Champs tactiles		
<	Champ à gauche de l'écran	Navigation vers la gauche
>	Champ à droite de l'écran	Navigation vers la droite

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les modes de fonctionnement et les valeurs de réglage qui sont affichés dans l'écran.

Lors de la plupart des listes de sélection, par ex. les programmes, le premier point réapparaît après le dernier.

Lors de certaines listes de sélection, par ex. la durée, vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Écran

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil.

La valeur que vous pouvez actuellement régler, est focalisée. Elle apparaît en caractères blancs sur un fond foncé.

Ligne d'état

La ligne d'état se situe en haut dans l'écran. L'heure, le temps du minuteur et la durée du programme y sont affichés.

Ligne de progression

La ligne de progression vous permet de voir l'état d'avancement par ex. l'écoulement de la durée. La ligne droite en dessous des valeurs réglées se remplit de gauche à droite au fur et à mesure de la progression du fonctionnement en cours.

Menu des modes de fonctionnement

Le menu est divisé en différents modes de fonctionnement. Cela vous permet d'accéder rapidement à la fonction désirée.

Selon le modèle d'appareil, le nombre de modes de fonctionnement est différent.

Mode de fonctionnement	Emploi
Micro-ondes	Sélectionner les puissances micro-ondes
Gril	Sélectionner la position gril ou la position gril avec une puissance micro-ondes
Programmes	Programmes automatiques Préparer facilement des plats sélectionnés
Réglages → "Réglages de base" à la page 63	Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil à vos habitudes.

Autres informations

Dans la plupart des cas, l'appareil vous affiche des indications et d'autres informations concernant l'action actuellement exécutée. Pour cela, appuyez sur la touche **i**. L'indication est affichée pendant quelques secondes. En cas d'indications plus longues, feuilletez jusqu'à la fin avec le sélecteur rotatif.

Certaines indications apparaissent automatiquement, par ex. pour confirmation, comme invitation ou avertissement.

L'indication peut être effacée en rappuyant sur la touche **i**.

Fonctions du compartiment de cuisson

Les fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouverture de porte automatique

La porte de l'appareil s'ouvre lorsque vous actionnez l'ouverture de porte automatique. Vous pouvez ouvrir complètement la porte de l'appareil à la main.

L'ouverture de porte automatique ne fonctionne pas en cas de panne de courant. Vous pouvez ouvrir la porte manuellement.

Remarques

- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, cela arrête le fonctionnement.
- Lorsque vous refermez la porte de l'appareil, le fonctionnement ne continue pas automatiquement. Vous devez le démarrer manuellement.
- Si l'appareil est éteint pendant une longue durée, la porte de l'appareil s'ouvre avec un certain retard.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume. Si la porte reste ouverte plus d'env. 5 minutes, l'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint. En actionnant l'ouverture de porte automatique, l'éclairage du compartiment de cuisson se rallume.

Lors de tous les modes de cuisson, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume avec le démarrage du fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Après le fonctionnement de l'appareil, le ventilateur peut continuer de fonctionner un certain temps.

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Remarques

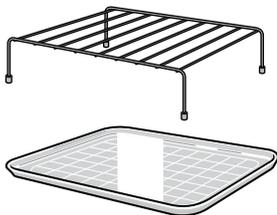
- L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement se met toutefois en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal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

Accessoires

Votre appareil est livré avec divers accessoires. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation.

Accessoires fournis

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



Grille

Comme surface support pour la vaisselle ou pour faire des grillades et pour gratiner.

Tablette en verre

Elle sert de protection contre les projections lorsque vous faites griller des aliments directement sur la grille. Pour cela, placez la grille sur la tablette en verre.

Au micro-ondes, vous pouvez également utiliser la tablette en verre comme vaisselle.

Utilisez uniquement les accessoires d'origine du fabricant de votre appareil. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil.

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet.

Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Première mise en service

Après le branchement de l'appareil ou une panne de courant, les réglages pour la première mise en service apparaissent dans l'écran. Cela peut durer quelques secondes jusqu'à ce que l'invitation apparaisse.

Remarque : Vous pouvez remodifier ces réglages à tout moment dans les réglages de base.

Régler la langue

1. Avec le sélecteur rotatif, régler la langue désirée.
2. Effleurer la flèche >. Le réglage suivant apparaît.

Régler l'heure

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurer la flèche >

Régler la date

1. Avec le sélecteur rotatif, régler le jour actuel.
2. Pour confirmer, effleurer la flèche >.
3. Avec le sélecteur rotatif, régler le mois actuel.
4. Pour confirmer, effleurer la flèche >.
5. Avec le sélecteur rotatif, régler l'année actuelle.
6. Pour confirmer, effleurer la flèche >. Dans l'écran apparaît l'indication que la première mise en service est terminée.

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

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

Nettoyer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, la porte fermée.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, comme des billes de polystyrène. Avant la chauffe, essuyez les surfaces lisses dans le compartiment de cuisson avec un chiffon doux humide. Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

Procédez aux réglages indiqués. Dans le chapitre suivant vous apprendrez comment régler le gril et la durée. → "Grillades" à la page 59

Réglages

Gril	Position 3
Durée	15 minutes

Éteignez l'appareil après la durée indiquée.

Lorsque le compartiment de cuisson a refroidi, nettoyez les surfaces lisses avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette.

Nettoyage des accessoires

Nettoyez soigneusement les accessoires avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et une lavette ou une brosse douce.

Utilisation de l'appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant que vous puissiez procéder à un réglage sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Remarque : Le minuteur peut aussi être réglé lorsque l'appareil est éteint. Certains affichages et informations restent aussi visibles dans l'écran lorsque l'appareil est éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, mettez-le hors tension. Si rien n'est réglé pendant une longue durée, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Avec la touche on/off vous allumez l'appareil. on/off au-dessus de la touche est éclairé en bleu.

Dans l'écran apparaît le logo Siemens et ensuite la puissance micro-ondes maximale.

L'appareil est opérationnel.

Dans les différents chapitres est expliqué comment régler les modes de fonctionnement.

Éteindre l'appareil

Avec la touche on/off vous éteignez l'appareil. L'éclairage au-dessus de la touche s'éteint.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.

L'heure et la date apparaissent dans l'écran.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure et la date doivent être affichées ou pas lorsque l'appareil est éteint.

Fonctionnement

Certaines opérations sont identiques lors du fonctionnement de tous les modes. Vous apprendrez ci-après les opérations fondamentales.

Démarrer le fonctionnement

Vous devez démarrer chaque mode avec la touche start/stop.

Après le démarrage, vos réglages sont affichés dans l'écran. La ligne de progression vous permet de voir l'état d'avancement par ex. l'écoulement de la durée.

Remarque : Si le fonctionnement est arrêté par l'ouverture de la porte de l'appareil, il doit être redémarré avec la touche start/stop après la fermeture de la porte de l'appareil.

Arrêter le fonctionnement

Vous pouvez arrêter et redémarrer le fonctionnement avec la touche start/stop.

Pour effacer tous les réglages, appuyez sur la touche on/off.

Remarques

- Le fonctionnement est également arrêté en ouvrant la porte de l'appareil.
- Après une interruption ou l'arrêt du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Réglage du mode de fonctionnement

Après la mise en service de l'appareil, le mode de fonctionnement de référence réglé apparaît. Vous pouvez immédiatement démarrer ce réglage.

Si vous voulez régler un autre mode de fonctionnement, vous trouverez les descriptions précises pour cela dans les chapitres correspondants.

Il est généralement valable :

1. Appuyer sur la touche menu.
Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
2. Sélectionner le mode de fonctionnement désiré à l'aide du sélecteur rotatif.
Selon le mode de fonctionnement, différentes options possibles sont à disposition.
3. Avec la flèche > vous accédez au mode de fonctionnement sélectionné.
4. Modifier la sélection à l'aide du sélecteur rotatif.
Selon la sélection, modifier d'autres réglages.
5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.
Un temps apparaît dans l'écran. Les réglages et la ligne de progression sont visibles.

Remarque : Si vous voulez quitter le réglage actuel, vous retournez au niveau des modes de fonctionnement à l'aide de la touche menu.

Les micro-ondes

Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec le gril.

Pour utiliser les micro-ondes de manière optimale, tenez compte des consignes concernant les récipients et basez-vous sur les indications dans les tableaux d'utilisation à la fin de la notice d'utilisation.

Récipient

Les récipients ne sont pas tous appropriés aux micro-ondes. Afin que vos mets soient chauffés et que l'appareil ne soit pas endommagé, utilisez uniquement des récipients appropriés aux micro-ondes.

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 fermés, les mets restent froids.

Attention !

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

Test de la vaisselle

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

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est microondable, effectuez ce test.

1. Placez le récipient vide pendant 1/2 - 1 minute dans le compartiment de cuisson à la puissance maximale.
2. Entre-temps, vérifiez la température du récipient. Le récipient doit rester froid ou tiède.

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

Mise en garde – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Niveaux de puissance de micro-ondes

Vous disposez des puissances micro-ondes suivantes.

Les puissances micro-ondes sont des niveaux et ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Puissances	Mets	durée maximale
90 W	pour décongeler des mets délicats	1h30
180 W	pour décongeler et poursuivre la cuisson	1h30
360 W	pour faire cuire de la viande et réchauffer des mets délicats	1h30
600 W	pour réchauffer et faire cuire des mets	1h30
900 W	pour faire chauffer des liquides	30 min.

Valeurs de référence :

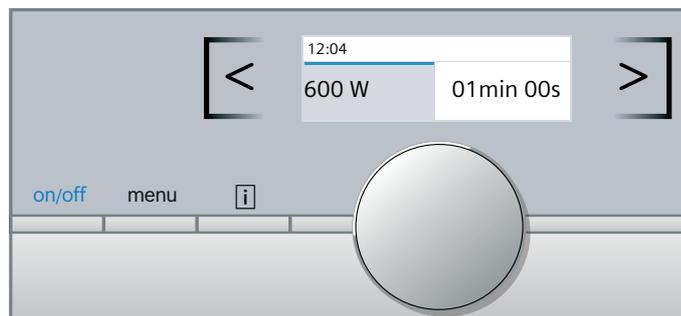
L'appareil propose une durée pour chaque puissance micro-ondes. Vous pouvez la valider ou la modifier dans la plage respective.

Le réglage maximal est uniquement prévu pour réchauffer les liquides, et non pour réchauffer des mets. Pour protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est réduite par étape jusqu'à la puissance de 600 W après quelques temps. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.

Réglage des micro-ondes

Exemple : Puissance micro-ondes 600 W, durée 5 minutes.

1. Appuyer sur la touche on/off. L'appareil est opérationnel. La puissance micro-ondes maximale et une durée sont affichées dans l'écran comme valeurs de référence, elles peuvent être modifiées à tout moment.
2. Avec le sélecteur rotatif, sélectionner la puissance micro-ondes désirée.



3. Effleurer la flèche >. La durée peut être réglée.

4. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.



5. Démarrer à l'aide de la touche start/stop.



Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule dans l'écran.

Remarques

- Lorsque vous allumez l'appareil, la puissance micro-ondes maximale apparaît toujours comme puissance de référence dans l'écran.
- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil.

La durée est écoulée

Un signal retentit.

Le fonctionnement est terminé.

Arrêter le signal prématurément :

Effleurer la touche ☹.

Remarque : . Après l'effleurement de la touche ☹, la fonction minuteur apparaît ; elle sera automatiquement masquée après un laps de temps. Si vous réeffleurez la touche ☹, la fonction minuteur est immédiatement masquée.

Éteindre l'appareil avec la touche on/off.

Modifier la durée

Cela est possible à tout moment.

Modifier la durée à l'aide du sélecteur rotatif.

Le fonctionnement continue.

Modifier la puissance micro-ondes

Cela est possible à tout moment.

Commuter à la puissance micro-ondes à l'aide de la flèche <.

Régler la puissance micro-ondes désirée au moyen du sélecteur rotatif.

La durée reste inchangée.

Le fonctionnement continue.

Remarque : . Si la durée réglée dépasse la durée maximale pour la puissance micro-ondes 900W, elle sera automatiquement réduite. Le fonctionnement ne continue pas. Démarrer le fonctionnement avec la touche start/stop

Grillades

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

Les positions gril suivantes suivantes sont disponibles :

	Puissance	Mets
Gril	Position 1 (faible)	pour des soufflés et gratins épais
	Position 2 (moyen)	pour des soufflés peu épais et du poisson
	Position 3 (fort)	pour des steaks, saucisses et toasts

Réglage du gril

Exemple : Gril 2, durée 12 minutes

1. Appuyer sur la touche on/off. L'appareil est opérationnel.
2. Appuyer sur la touche menu. Les modes de fonctionnement s'affichent.
3. Avec le sélecteur rotatif, sélectionner le mode Gril.
4. Effleurer la flèche >.



La valeur de référence Gril 3 est affichée dans l'écran, elle peut être modifiée à tout moment.

5. Régler la puissance gril désirée au moyen du sélecteur rotatif. La position gril et une durée de référence sont affichées dans l'écran.
6. Effleurer la flèche >. La durée peut être réglée.
7. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.



8. Démarrer à l'aide de la touche start/stop. Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule dans l'écran.

Remarques

- La valeur de référence pour le gril est Gril 3. Gril 2 et 1 se trouvent avant cette valeur de référence, tourner le sélecteur rotatif à gauche. Le mode combiné Gril 3 avec 360 W, Gril 3 avec 180 W, etc. se trouvent après la valeur de référence, tourner le sélecteur rotatif à droite.
- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil.

La durée est écoulée

Un signal retentit.

Le fonctionnement est terminé.

Arrêter le signal prématurément :

Effleurer la touche ☹.

Remarque : Après l'effleurement de la touche ☹, la fonction minuteur apparaît ; elle sera automatiquement masquée après un laps de temps. Si vous réeffleurez la touche ☹, la fonction minuteur est immédiatement masquée.

Éteindre l'appareil avec la touche on/off.

Modifier la durée

Cela est possible à tout moment.

Modifier la durée à l'aide du sélecteur rotatif.

Le fonctionnement continue.

Modifier le position gril

Cela est possible à tout moment.

Commuter au gril à l'aide de la flèche <.

Régler la position gril désirée avec le sélecteur rotatif.

La durée reste inchangée.

Le fonctionnement continue.

Remarque : Lors de la commutation du mode gril au mode combiné et vice versa, l'appareil se met en mode Pause. Le fonctionnement ne continue pas. Si vous voulez changer le mode de fonctionnement, continuez le fonctionnement à l'aide de la touche start/stop.

Réglage du mode Micro-combi

Dans ce cas, le gril fonctionne en même temps que les micro-ondes. Avec les micro-ondes, vos mets seront prêts plus tôt, tout en étant bien dorés.

Vous pouvez sélectionner toutes les puissances micro-ondes.

Sauf : 900 et 600 Watts.

Réglage du mode Micro-combi

Exemple : Gril 3 et puissance micro-ondes 180 W, durée 25 minutes.

1. Appuyer sur la touche on/off. L'appareil est opérationnel.
2. Appuyer sur la touche menu. Les modes de fonctionnement s'affichent.
3. Avec le sélecteur rotatif, sélectionner le mode Gril.
4. Effleurer la flèche >. La valeur de référence Gril 3 est affichée dans l'écran.

5. Tourner le sélecteur rotatif à droite et régler le mode combiné désiré. Le mode combiné et une durée de référence sont affichés dans l'écran.
6. Effleurer la flèche >. La durée peut être réglée.
7. Avec le sélecteur rotatif, régler la durée désirée.



8. Démarrer à l'aide de la touche start/stop. Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule dans l'écran.

Remarques

- La valeur de référence pour le gril est Gril 3. Gril 2 et 1 se trouvent avant cette valeur de référence, tourner le sélecteur rotatif à gauche. Le mode combiné Gril 3 avec 360 W, Gril 3 avec 180 W, etc. se trouvent après la valeur de référence, tourner le sélecteur rotatif à droite.
- Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil.

La durée est écoulée

Un signal retentit.

Le fonctionnement est terminé.

Arrêter le signal prématurément :

Effleurer la touche ☹.

Remarque : Après l'effleurement de la touche ☹, la fonction minuteur apparaît ; elle sera automatiquement masquée après un laps de temps. Si vous réeffleurez la touche ☹, la fonction minuteur est immédiatement masquée.

Éteindre l'appareil avec la touche on/off.

Modifier la durée

Cela est possible à tout moment.

Modifier la durée à l'aide du sélecteur rotatif.

Le fonctionnement continue.

Modifier le mode combiné

Cela est possible à tout moment.

Commuter au mode combiné à l'aide de la flèche <. Avec le sélecteur rotatif, régler le mode combiné désiré.

La durée reste inchangée.

Le fonctionnement continue.

Remarque : Lors de la commutation du mode gril au mode combiné et vice versa, l'appareil se met en mode Pause. Le fonctionnement ne continue pas. Si vous voulez changer le mode de fonctionnement, continuez le fonctionnement à l'aide de la touche start/stop.

Minuterie

Vous pouvez utiliser le minuteur comme un minuteur de cuisine. Le minuteur fonctionne en parallèle aux autres réglages. Vous pouvez le régler à tout moment, même lorsque l'appareil est éteint. Il émet un signal sonore spécifique, de la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

Réglage du minuteur

Il est possible de régler au maximum 24 heures. Plus la valeur est grande, plus les incréments de temps sont grands.

1. Appuyer sur la touche . Le minuteur s'affiche.
2. Régler le temps du minuteur avec le sélecteur rotatif.



3. Démarrer avec la touche .

Remarque : Le minuteur se met aussi automatiquement en marche après quelques secondes.

Le temps du minuteur s'écoule. L'affichage recommute après peu de temps. L'écran affiche un symbole de réveil et le temps qui s'écoule dans la ligne d'état.

Un signal retentit lorsque le temps réglé du minuteur est écoulé. Avec la touche  vous pouvez effacer le signal prématurément.

Remarques

- Le minuteur reste visible dans l'écran lorsque l'appareil est éteint.
- Si un mode de fonctionnement est en cours, effleurer la touche  pour sélectionner le minuteur. Le temps du minuteur s'affiche pendant une courte durée et peut être modifié.

Modifier le temps du minuteur

Pour modifier le temps du minuteur, effleurez la touche . Le temps du minuteur s'affiche et peut être modifié à l'aide du sélecteur rotatif.

Annuler le minuteur

Si vous voulez annuler le minuteur, remettez le temps du minuteur à zéro. Après la validation de la modification, le symbole n'est plus allumé.

Programmes

Avec les programmes, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez un programme et entrez le poids de votre mets. Le programme se charge du réglage optimal.

Réglage d'un programme

Exemple : Programme "Décongeler du pain", poids 250 g.

1. Appuyer sur la touche on/off. L'appareil est opérationnel.
2. Appuyer sur la touche menu. Les modes de fonctionnement s'affichent.
3. Avec le sélecteur rotatif, sélectionner "Programmes".
4. Appuyer sur la flèche . Le premier programme apparaît dans l'écran.
5. Au moyen du sélecteur rotatif, régler le programme désiré.



Le programme désiré est sélectionné. Une valeur de référence pour le poids apparaît dans l'écran.

6. Appuyer sur la flèche . Le poids peut être réglé.
7. Régler le poids désiré à l'aide du sélecteur rotatif.



8. Appuyer sur la flèche . L'indication de préparation s'affiche.
9. Démarrer à l'aide de la touche start/stop. L'appareil se met en marche. La durée s'écoule dans l'écran.

Remarques

- La durée est calculée par les programmes.
- Pour certains plats, des indications pour retourner ou remuer le mets apparaissent dans l'écran pendant la préparation. Suivez ces indications. Lors de l'ouverture de la porte de l'appareil, le fonctionnement s'arrête. Après la fermeture de la porte de l'appareil, redémarrer le fonctionnement. Si vous ne retournez ou ne remuez pas le mets, le programme continue toutefois normalement jusqu'à la fin.

Remarques concernant les programmes

Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

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

Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, par ex. en verre ou en céramique. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.

A la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respectives et les accessoires nécessaires.

Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.

Lors de nombreux plats, un signal retentit au bout d'un moment. Retournez l'aliment ou remuez-le.

Décongeler :

- Congeler et stocker les aliments à plat et portionnés à -18°C.
- Placer l'aliment surgelé dans un récipient plat, par ex. une assiette en verre ou en porcelaine.
- Après la décongélation, laisser encore l'aliment décongeler à cœur pendant 15 à 90 minutes afin que la température s'égalise.
- Décongeler uniquement la quantité de pain nécessaire. Il rassit très vite.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande ou de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- En cas de viande hachée, enlever les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
- Placer la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

Légumes :

- Légumes frais : les couper en morceaux de même grosseur. Ajouter une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.
- Légumes surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Des légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajouter 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. En cas d'épinards ou de chou rouge, ne pas ajouter de l'eau.

Pommes de terre :

- Pommes de terre à l'anglaise : les couper en morceaux de même grosseur. Ajouter deux cuillerées à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g.
- Pomme de terre en robe des champs: utiliser des pommes de terre de même grosseur. Les laver et piquer la peau. Mettre les pommes de terre encore humides dans un récipient, sans ajouter de l'eau.
- Pommes de terre au four : Utiliser des pommes de terre de même grosseur. Les laver, sécher et piquer la peau.

Riz :

- Ne pas utiliser de riz complet ou en sachet.
- Ajouter au riz deux fois à deux fois et demi son volume d'eau.

Volaille :

- Placer les morceaux de poulet sur, la grille, le côté peau vers le haut.

Temps de repos

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

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

Tableau des programmes

Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipient / accessoire, hauteur d'enfournement
Décongélation			
Pain*	Pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, cake, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits, gâteau sans glaçage, chantilly ou gélatine	0,20-1,50 kg	Récipient plat, ouvert Fond du compartiment de cuisson
Viande*	Rôtis, morceaux de viande peu épais, viande hachée, poulet, poularde, canard	0,20-2,00 kg	Récipient plat, ouvert Fond du compartiment de cuisson
Poisson*	Poisson entier, filet de poisson, darne de poisson	0,10-1,00 kg	Récipient plat, ouvert Fond du compartiment de cuisson
Cuire			
Légumes frais**	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,15-1,00 kg	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Légumes congelés**	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,15-1,00 kg	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Pommes de terre**	Pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs, morceaux de pommes de terre de même grosseur	0,20-1,00 kg	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
Riz**	Riz, riz long grain	0,05-0,30 kg	Récipient haut, fermé Fond du compartiment de cuisson
Pommes de terre au four	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson, d'env. 6 cm d'épaisseur	0,20-1,50 kg	Grille Fond du compartiment de cuisson
Mode combiné			
Lasagne surgelée	Lasagne bolognaise	0,30-1,00 kg	Récipient ouvert Fond du compartiment de cuisson
Morceaux de poulet	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,50-1,80 kg	Lèchefrite en verre et grille Fond du compartiment de cuisson
*) Observer le signal pour retourner l'aliment			
**) Observer le signal pour remuer l'aliment			

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages

1. Appuyer sur la touche on/off.
2. Appuyer sur la touche menu.
Le menu des modes de fonctionnement s'ouvre.
3. Sélectionner "Réglages" avec le sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la flèche >.
5. Modifier les valeurs au moyen du sélecteur rotatif.
6. Commuter toujours aux réglages suivants à l'aide de la flèche > et les modifier en cas de besoin.
7. Pour mémoriser, appuyer sur la touche menu.
Dans l'écran apparaît Rejeter ou Mémoriser.
8. Sélectionner en conséquence à l'aide des champs tactiles.

Liste des réglages

Dans la liste, vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification. Selon l'équipement de votre appareil, seuls les réglages correspondant à votre appareil seront affichés dans l'écran.

Vous pouvez modifier les réglages suivants :

Réglage	Sélection
Langue	Réglage des langues
Heure	Régler l'heure actuelle
Date	Régler la date actuelle
Signal sonore	Durée courte Durée moyenne* Durée longue
Tonalité des touches	Activée Désactivée* (Tonalité de la touche on/off reste)
Luminosité de l'écran	Réglage sur 5 niveaux Niveau 3*
Affichage de l'heure	Digital + Date* Digital Éteint
Assombrissement de nuit	Désactivé* Activé (écran assombri entre 22:00 et 6:00 heures)
Mode démonstration	Désactivé* Activé (est uniquement affiché dans les 3 premières minutes après une réinitialisation ou lors de la première mise en service)
Réglages usine	Réinitialiser Ne pas réinitialiser*
* Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)	

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

Coupure de courant

Les modifications des réglages que vous avez définies sont conservées même après une panne de courant.

Après une panne de courant, vous devez uniquement procéder de nouveau aux réglages de la première mise en service.

Modifier l'heure

Vous modifiez l'heure dans les réglages de base.

Exemple : Modifier l'heure de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

1. Appuyer sur la touche on/off.
2. Appuyer sur la touche menu.
3. Sélectionner "Réglages" avec le sélecteur rotatif.
4. Effleurer la flèche > jusqu'à atteindre "Heure".
5. Modifier l'heure au moyen du sélecteur rotatif.
6. Appuyer sur la touche menu.
Dans l'écran apparaît Mémoriser ou Rejeter.

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

Mise en garde – 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.

Remarque : 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 additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Mettez toujours une tige d'ébullition/ cuillère dans le récipient pour empêcher 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 à récurer,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

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

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Écran	Essuyer avec un chiffon doux ou un chiffon microfibrés légèrement humide. Ne pas essuyer avec un chiffon mouillé.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée chaude : nettoyer avec une lavette, puis sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de vaporisateur pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Les tampons en paille métallique, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Vitres de la porte	Produit nettoyant à vitres : nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint de porte Ne pas enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette, ne pas frotter. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : laisser tremper puis nettoyer à l'aide d'une lavette ou d'une brosse.

Anomalies, que faire ?

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

Conseil : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre suivant. Vous y trouverez de nombreux conseils et indications pour le réglage optimal. → "Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 67

Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas, pas d'affichage dans l'écran	La fiche n'est pas connectée	Connecter l'appareil au secteur
	Coupure de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifier dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Manipulation incorrecte	Couper le fusible pour l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer après env. 60 secondes
L'appareil ne peut pas être mis en marche	La porte de l'appareil n'est pas complètement fermée	Fermer la porte de l'appareil
L'appareil ne chauffe pas. Le mot "Démo" est affiché dans l'écran.	L'appareil se trouve en mode démonstration	Désactiver le mode démonstration dans les réglages de base. Pour ce faire, séparer brièvement l'appareil du secteur (couper le disjoncteur général ou le disjoncteur dans le boîtier à fusibles). Désactiver ensuite le mode démonstration dans les 3 minutes dans les réglages de base.
Éclairage du compartiment de cuisson ne fonctionne pas	Éclairage du compartiment de cuisson est défectueux	Appeler le service après-vente
Message d'erreur "Exxx"*		En cas de message d'erreur, éteindre l'appareil et le rallumer ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le service après-vente et leur communiquer le code d'erreur.

* Particularités :

Message d'erreur "E0532" : Ouvrir la porte de l'appareil et la refermer.

Message d'erreur "E6501" : Éteindre l'appareil. Attendre 10 minutes. Rallumer l'appareil.

Mise en garde – 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 la tableau électrique. Appeler le service après-vente.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro de produit et numéro de fabrication

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. Vous trouverez la plaque signalétique portant ces numéros en ouvrant la porte de l'appareil.

Sur certains appareils équipés d'un vaporisateur, la plaque signalétique se trouve derrière le bandeau de commande.

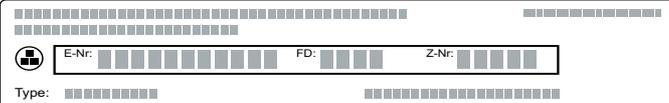


Diagram illustrating the layout of a label with fields for E-Nr., FD-Nr., Z-Nr., and Type.

Pour éviter de devoir les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

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

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

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

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

Données techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50/60 Hz
Puissance connectée totale max.	1990 W
Puissance micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Puissance de sortie Gril max.	1300 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	10 A
Dimensions (h/l/p)	
- appareil	382 x 594 x 318 mm
- compartiment de cuisson	220 x 350 x 270 mm
Conforme aux normes VDE	
	oui
Marque CE	
	oui

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons la puissance micro-ondes ou la position gril la plus appropriée à votre plat. Des conseils vous sont prodigués pour savoir quel accessoire utiliser. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux sont toujours valables pour un compartiment de cuisson froid et vide. Avant toute utilisation, retirez les accessoires dont vous n'avez pas besoin du compartiment de cuisson.
- 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.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Mise en garde – Risque de brûlure !

Du liquide brûlant peut déborder lors du retrait de la tablette en verre. Retirez la tablette en verre du compartiment de cuisson avec prudence.

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

Les durées indiquées dans les tableaux sont fournies à titre indicatif, elles dépendent du récipient utilisé, de la qualité, de la température et de la nature des aliments.

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 mode micro-ondes, la règle générale suivante s'applique : quantité multipliée par deux, durée quasiment multipliée par deux, quantité divisée par deux, durée divisée par deux.

Vous pouvez placer le récipient au centre de la grille ou sur le fond du compartiment de cuisson. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les aliments de tous les côtés.

Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le fond du compartiment de cuisson.

Pendant la décongélation, remuez ou retournez les aliments 1-2 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.

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

Plat	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Viande de bœuf, de porc, de veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15- 25 min.	Retourner plusieurs fois
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min.+ 90 W, 25-30 min.	
Viande de bœuf, de porc, de veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	En les retournant, séparer les morceaux de viande.
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10-15 min.	La congeler à plat, si possible Retourner plusieurs fois en cours de cuisson et enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner en cours de cuisson ; enlever le liquide de décongélation.
	1200 g	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 en cours de cuisson
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Légumes, p. ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	Remuer délicatement en cours de cuisson
Fruits, p. ex. framboises	300 g	180 W, 6-9 min.	Remuer délicatement en cours de cuisson et séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Retirer complètement l'emballage
	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 en cours de cuisson
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-12 min.	

Plat	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Gâteau sec, p. ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Séparer les morceaux de gâteau. uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche
	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, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Ils se réchauffent plus rapidement et plus uniformément dans un récipient micro-ondable. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Les aliments peu épais cuisent plus vite que les 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 aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.

Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation.

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

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

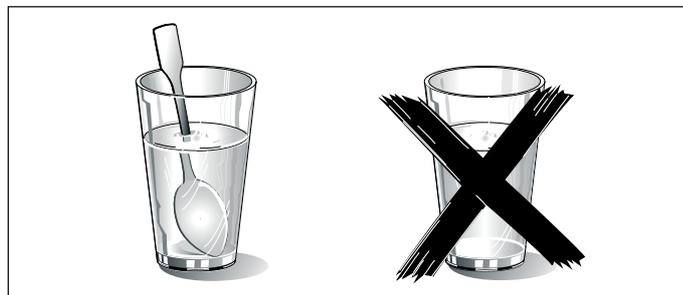
Remarque : Placez le récipient sur le fond du compartiment de cuisson.

Plat	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	couvert
Potage	400 g	600 W, 8-12 min.	Récipient fermé
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
Poisson, p. ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	couvert
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.	Récipient fermé, ajouter du liquide
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 7-11 min.	Récipient fermé, ajouter 1 c. à s. d'eau
	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

⚠ Mise en garde – 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. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



Attention !

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

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Ils se réchauffent plus rapidement et plus uniformément dans un récipient micro-ondable. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Recouvrez toujours les aliments. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.

- Remuez ou retournez les aliments plusieurs fois pendant le processus de réchauffage. 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 antichaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

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

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)		600 W, 5-8 min.	-
Boissons	125 ml	900 W, ½-1 min.	Toujours placer une cuillère dans le verre, ne pas trop chauffer les boissons alcoolisées, vérifier régulièrement
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p. ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Biberon sans tétine ni couvercle, bien agiter ou remuer après le réchauffage ; 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, 1-2 min.	-
Potage, 2 tasses	de 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Viande en sauce	500 g	600 W, 7-10 min.	-
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**Remarques**

- Les aliments peu épais cuisent plus vite que les 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 antichaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

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

Plat	Quantité	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Poulet entier, frais, sans abats	1200 g	600 W, 25-30 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Légumes, frais	250 g	600 W, 6-10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 - 2 c. à s. d'eau pour 100 g de légumes ; remuer en cours de cuisson
	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 c. à s. d'eau pour 100 g ; remuer en cours de cuisson
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajouter deux fois le volume de liquide
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Entremets, p. ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Bien remuer le flan 2-3 fois avec un fouet pendant la cuisson
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	Remuer en cours de cuisson
Pop-corn pour micro-ondes	100 g	600 W, 3-4 min.	Toujours placer le cornet de pop corn sur la tablette en verre ; respecter les indications du fabricant

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments à préparer.	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 fois suivante, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Retournez plusieurs fois les grandes quantités de volaille ou de viande.

Grillades

Remarques

- Toutes les valeurs indiquées sont des valeurs indicatives qui peuvent varier en fonction de la nature de l'aliment.
- Rincez la viande sous l'eau froide et épongez-la avec du papier absorbant. Salez la viande uniquement une fois grillée.
- Faites toujours les grillades sur la grille avec la porte de l'appareil fermée et sans préchauffer.

- Pour récupérer le jus de viande, placez la grille sur la tablette en verre.
- Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se dessèchera.
- La viande rouge, p. ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche (veau ou porc). Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les filets de poisson sont quand même cuits et juteux à l'intérieur.

Plat	Quantité	Poids	Position gril	Durée en minutes
Côtes d'échine, env. 2 cm d'épaisseur	3 à 4 pièces	d'env. 120 g	puissant (3)	1ère face : env. 15 min. 2e face : env. 10-15 min.
Saucisses à griller	4 à 6 pièces	d'env. 150 g	puissant (3)	1ère face : env. 10-15 min. 2e face : env. 10-15 min.
Darne de poisson*	2 à 3 pièces	d'env. 150 g	puissant (3)	1ère face : env. 10 min. 2e face : env. 10-15 min.
Poisson entier,* p. ex. truites	2 à 3 pièces	d'env. 150 g	puissant (3)	1ère face : env. 15 min. 2e face : env. 15-20 min.
Brunir des toasts	2 à 6 tranches		puissant (3)	1ère face : env. 4 min. 2e face : env. 4 min.
Gratiner des toasts	2 à 6 tranches		puissant (3)	Selon la garniture : 5-10 min.

* Huiler la grille au préalable.

Gril combiné aux micro-ondes

Remarques

- Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.
- Utilisez un moule à bord haut pour frire. Le compartiment de cuisson reste ainsi propre.
- Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.

- Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.
- Laissez reposer la viande encore 5 à 10 minutes avant de l'entamer. Le jus de viande se répartit ainsi uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous entamez la viande.
- Poursuivez la cuisson des soufflés et gratins encore 5 minutes, l'appareil éteint.
- Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez les aliments après le temps plus court indiqué.

Plat	Poids	Position gril	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Rôti de porc, p. ex. échine	env. 750 g	faible (1)	360 W, 35-40 min.	Le retourner après env. 15 minutes
Rôti de viande hachée max. 7 cm de haut	env. 750 g	moyen (2)	360 W, ca. 25 min.	

Plat	Poids	Position gril	Puissance micro-ondes en Watt, Durée en minutes	Remarque
Poulet, demi	env. 1200 g	puissant (3)	360 W, 40 min.	Le placer avec le coté peau vers le haut ; ne pas retourner
Morceaux de poulet, p. ex. quartiers de poulet	env. 800 g	moyen (2)	360 W, 20-25 min.	Le placer avec le coté peau vers le haut ; ne pas retourner
Magret de canard	env. 800 g	puissant (3)	180 W, 25-30 min.	Le placer avec le coté peau vers le haut ; ne pas retourner
Gratin de pâtes (à base d'ingrédients pré-cuits)	env. 1000 g	faible (1)	360 W, 25-30 min.	Parsemer de fromage
Gratin de pommes de terre (à base de pommes de terre crues) max. 3 cm de hauteur	env. 1000 g	moyen (2)	360 W, env. 35 min.	
Poisson, gratiné	env. 500 g	puissant (3)	360 W, 15 min.	Décongeler au préalable le poisson surgelé
Soufflé au fromage blanc max. 5 cm de haut	env. 1000 g	faible (1)	360 W, 20-25 min.	

Plats tests

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 en Watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Moule Pyrex
Génoise, 475 g	600 W, 7-9 min.	Moule en pyrex Ø 22 cm.
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	Moule à cake Pyrex, 28 cm de long

Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarque
Viande, 500 g	Programme « Viande », 500 g ou 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Moule en pyrex, Ø 24 cm.

Cuisson avec les micro-ondes et le gril

Plat	Position gril, puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarque
Gratin de pommes de terre, 1100g	360 W, + position gril 2, 30-35 min.	Moule en pyrex rond, Ø 22 cm.
Gâteaux	-	Non recommandé
Poulet, demi env. 1100 g	360 W + position gril 3, env. 40-45 min.	Grille, tablette en verre

Indice

	Conformità d'uso	73		Impostazioni di base	87
	Importanti avvertenze di sicurezza	73		Modifica delle impostazioni	87
	In generale	73		Elenco delle impostazioni	87
	Microonde	74		Interruzione dell'alimentazione elettrica	87
	Cause dei danni	76		Pulizia	88
	Tutela dell'ambiente	76		Detergenti	88
	Smaltimento ecocompatibile	76		Malfunzionamento, che fare?	89
	Conoscere l'apparecchio	77		Servizio assistenza clienti	90
	Pannello di comando	77		Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	90
	Elementi di comando	77		Dati tecnici	90
	Display	78		Testati nel nostro laboratorio	91
	Menu delle modalità di funzionamento	78		Scongelamento	91
	Ulteriori informazioni	78		Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	92
	Funzioni del vano di cottura	78		Riscaldare	92
	Accessori	79		Cottura	93
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	79		Consigli per la cottura al microonde	94
	Prima messa in funzione	79		Grigliare	94
	Pulizia del vano di cottura e degli accessori	80		Pietanze sperimentate	95
	Uso dell'apparecchio	80		Cottura con microonde Solo	95
	Accensione e spegnimento dell'apparecchio	80		Scongelamento con Microonde Solo	95
	Uso	80		Cottura con microonde e grill	95
	Impostare la modalità di funzionamento	81			
	Il forno a microonde	81			
	Stoviglia	81			
	Livelli microonde	82			
	Impostazione microonde	82			
	Grill	83			
	Impostazione del grill	83			
	Impostare il microonde in modalità combinata	83			
	Contaminuti	84			
	Impostazione della suoneria	84			
	Programmi	85			
	Impostazione del programma	85			
	Avvertenze sui programmi	85			
	Tempo di riposo	86			
	Tabella programmi	86			

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

Conformità d'uso

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 è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

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 15 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. → "Accessori" a pagina 79

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

Avviso – 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.

Avviso – Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- 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.

Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- 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

Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le cerniere della porta dell'apparecchio si muovono aprendo e chiudendo la porta e possono bloccarsi. Non toccare mai la zona delle cerniere.

⚠️ Avviso – 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.
- 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.

⚠️ Avviso – Pericoli dovuti ai campi magnetici!

Nel pannello di comando o negli elementi di comando sono inseriti magneti permanenti. Questi possono agire sugli impianti elettronici, quali ad es. pacemaker o pompe di insulina. I portatori di impianti elettronici devono mantenersi a una distanza minima di 10 cm dal pannello di comando.

Microonde

⚠️ Avviso – Pericolo di incendio!

- 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.

⚠️ Avviso – 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.

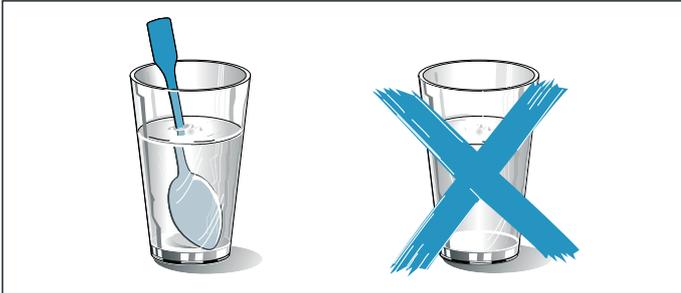
⚠️ Avviso – Pericolo di scottature!

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

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso.
Non sono consentiti l'essiccazione delle pietanze e l'asciugatura degli indumenti, il riscaldamento di pantofole e cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili.
Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

- 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.



⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- 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.
- Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

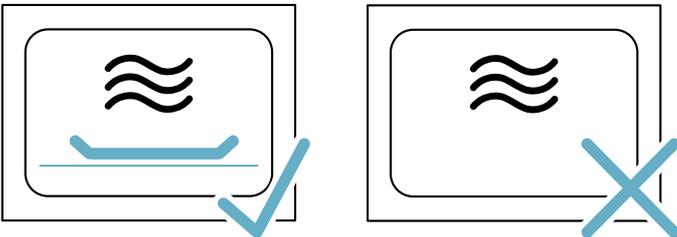
⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

- 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. → *"Pulizia" a pagina 88*
- 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.

Cause dei danni

Attenzione!

- **Formazione di scintille:** i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- **Vaschette in alluminio:** non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio, poiché potrebbero danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- **Funzionamento a microonde senza pietanze:** il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non avviare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie. → *"Il forno a microonde" a pagina 81*



- **Umidità nel vano di cottura:** un'umidità prolungata nel vano di cottura può causare la corrosione. Dopo avere utilizzato il vano di cottura, lasciarlo asciugare. Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Non conservare gli alimenti all'interno del vano di cottura.
- **Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta:** dopo il funzionamento ad alte temperatura, 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. Dopo un funzionamento con molta umidità, lasciare aperto il vano di cottura per farlo asciugare.
- **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. Non mettere mai in funzione un apparecchio che presenta una guarnizione danneggiata o che non dispone di una guarnizione. → *"Pulizia" a pagina 88*
- **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 della porta potrebbe spaccarsi a causa del sovraccarico.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



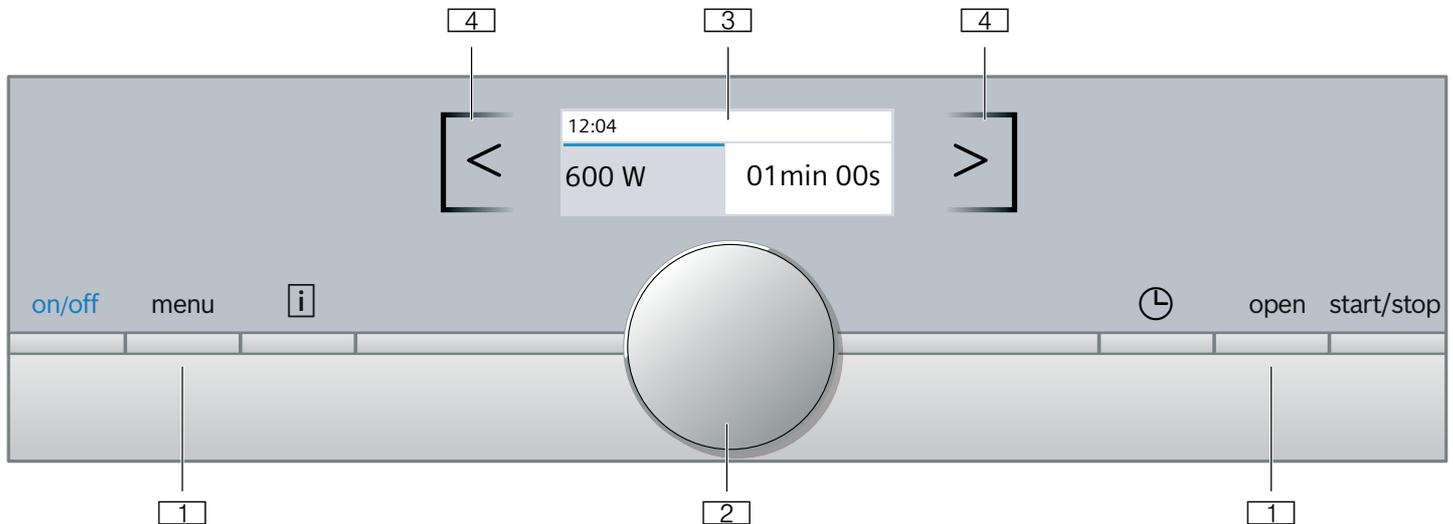
Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.



- 1 Tasti**
I tasti a destra e sinistra del selettore girevole possono essere premuti. Premere il tasto per confermare.
- 2 Selettore girevole**
Il selettore girevole può essere ruotato verso destra o verso sinistra.
- 3 Display**
Sul display vengono visualizzati i valori di impostazione aggiornati, le possibilità di selezione e anche testi di avvertenza.
- 4 Campi tattili**
Sotto ai campi tattili a sinistra < e destra > del display si trovano dei sensori. Premere sulla relativa freccia per selezionare la funzione.

Elementi di comando

I singoli elementi di comando sono armonizzati con le diverse funzioni dell'apparecchio. Così è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Pannello di comando

Servendosi dei tasti, dei campi tattili e del selettore girevole impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

La panoramica mostra il campo di comando quando l'apparecchio è acceso con una modalità selezionata.

Tasti e campi tattili

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti e campi tattili.

Tasti	Significato	
on/off		Accendere e spegnere l'apparecchio
menu	Menu	Aprire il menu delle modalità di funzionamento
	Informazione	Visualizzare le avvertenze
	Funzione durata	Impostazione della suoneria
open	Apertura automatica della porta	Aprire la porta dell'apparecchio
start/stop		Avviare o sospendere il funzionamento
Campi tattili		
<	Campo a sinistra del display	Navigazione verso sinistra
>	Campo a destra del display	Navigazione verso destra

Selettore

Con il selettore girevole modificare le modalità di funzionamento e i parametri di impostazione visualizzati sul display.

Per la maggior parte degli elenchi di selezione, ad es. i programmi, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio. In alcuni elenchi di selezione, ad es. la durata, riportare indietro nuovamente il selettore girevole quando è stato raggiunto il valore minimo o massimo.

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, utilizzando il colore bianco su uno sfondo nero.

Barra di stato

La barra di stato si trova nella parte superiore del display. Lì vengono visualizzati l'ora, il tempo del contaminuti e la durata del programma.

Barra di avanzamento

Dalla barra di avanzamento si può vedere a che punto è, ad esempio, la durata. La linea diritta sotto ai valori di impostazione si riempie da sinistra a destra man mano che il programma in corso avanza.

Menu delle modalità di funzionamento

Il menu è suddiviso in diverse modalità di funzionamento. In questo modo è possibile accedere rapidamente alla funzione desiderata.

A seconda del tipo di apparecchio vi sono molte modalità di funzionamento diverse.

Modalità di funzionamento	Tipo di utilizzo
Microonde	Selezionare le potenze microonde
Grill	Selezionare livello grill o livello grill con potenza microonde
Programmi	Programmi automatici Le pietanze selezionate possono essere preparate con estrema semplicità
Impostazioni → "Impostazioni di base" a pagina 87	Le impostazioni di base dell'apparecchio possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Ulteriori informazioni

Nella maggior parte dei casi l'apparecchio vi offre indicazioni e ulteriori informazioni inerenti all'azione appena eseguita. Per visualizzarle premere il tasto **i**. L'informazione viene visualizzata per alcuni secondi. Nelle indicazioni più lunghe scorrere fino alla fine con il selettore.

Alcune indicazioni compaiono automaticamente, ad es. per confermare, richiedere o avvisare.

L'avvertenza può essere rimossa premendo di nuovo sul tasto **i**.

Funzioni del vano di cottura

Alcune funzioni nel vano di cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio da sovrariscaldamento.

Apertura automatica della porta

Lo sportello dell'apparecchio si apre di scatto, azionando l'apertura automatica dello sportello. È possibile aprire completamente lo sportello manualmente.

In caso di interruzione di corrente l'apertura automatica dello sportello non funziona. È possibile aprire lo sportello manualmente.

Avvertenze

- Se durante il funzionamento viene aperta lo sportello dell'apparecchio, questo si arresta immediatamente.
- Quando si chiude lo sportello dell'apparecchio, il funzionamento non prosegue automaticamente. Il funzionamento deve essere avviato manualmente.
- Se l'apparecchio è rimasto spento per un periodo prolungato, lo sportello dell'apparecchio si apre con ritardo.

Illuminazione del vano di cottura

Quando si apre la porta dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Se la porta rimane aperta per più di 5 minuti, l'illuminazione interna si spegne. Attivando l'apertura automatica della porta, l'illuminazione interna si riaccende.

In tutte le modalità di funzionamento l'illuminazione interna si accende non appena viene avviato l'apparecchio. Quando il funzionamento è terminato, si spegne.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Dopo l'utilizzo, la ventola di raffreddamento può restare attiva ancora per un certo periodo di tempo.

Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Avvertenze

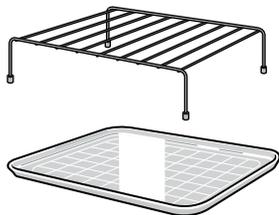
- Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Ciononostante la ventola di raffreddamento si attiva e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo 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

Insieme all'apparecchio sono forniti alcuni accessori. Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Accessori forniti

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



Griglia

come superficie d'appoggio per le pentole o per grigliare e dorare.

Vassoio di vetro

Funge anche da protezione spruzzo quando il cibo viene cucinato direttamente sulla griglia. Posizionare la griglia nel vassoio di vetro.

In caso di funzionamento a microonde il vassoio di vetro può essere utilizzato anche come stoviglia.

Utilizzare solo gli accessori originali del produttore dell'apparecchio, in quanto sono particolarmente adatti a questo apparecchio.

Gli accessori si possono acquistare presso il servizio clienti, i rivenditori specializzati o in Internet.

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

Prima messa in funzione

In seguito all'allacciamento o a una caduta di corrente vengono visualizzate sul display le impostazioni per la prima messa in funzione. Possono trascorrere alcuni secondi prima che la richiesta compaia.

Avvertenza: È sempre possibile modificare nuovamente queste impostazioni nelle impostazioni di base.

Impostazione della lingua

1. Servendosi del selettore girevole impostare la lingua desiderata.
2. Premere sulla freccia >. Viene visualizzata l'impostazione successiva.

Impostazione dell'ora

1. Impostare l'ora attuale servendosi dell'apposito selettore.
2. Scorrere sulla freccia >

Impostazione della data

1. Servendosi del selettore girevole, impostare il giorno attuale.
2. Per confermare premere sulla freccia >.
3. Servendosi del selettore girevole, impostare il mese attuale.
4. Per confermare premere sulla freccia >.
5. Impostare l'anno attuale con il selettore.
6. Per confermare premere sulla freccia >. Sul display viene indicato che la prima messa in funzione è stata terminata.

Pulizia del vano di cottura e degli accessori

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano di cottura e gli accessori.

Pulizia del vano di cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto tenendolo chiuso.

Controllare che il vano di cottura sia sgombro dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo. Prima di riscaldare, pulire le superfici lisce nel vano di cottura servendosi di un panno morbido e inumidito. Arieggiare la cucina durante il riscaldamento dell'apparecchio.

Effettuare le impostazioni indicate. Per le istruzioni relative all'impostazione del grill e della durata, consultare il capitolo seguente. → "Grill" a pagina 83

Impostazioni	
Grill	Livello 3
Durata	15 minuti

Al termine della durata indicata spegnere l'apparecchio.

Quando il vano cottura è raffreddato, pulire le superfici lisce con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna.

Pulizia degli accessori

Pulire bene gli accessori con una soluzione di lavaggio e con un panno spugna o una spazzola morbida.



Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazioni dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Avvertenza: Il contaminuti può essere impostato anche se l'apparecchio è spento. Alcuni indicatori e le avvertenze restano visibili sul display anche ad apparecchio spento.

Se l'apparecchio non viene utilizzato, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Accendere l'apparecchio con il tasto on/off. L'indicazione on/off sul tasto viene illuminata in blu.

Sul display compare il logo Siemens e di seguito la potenza massima del microonde.

L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Per le istruzioni relative alle modalità di funzionamento, consultare i singoli capitoli.

Spegnimento dell'apparecchio

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off. L'illuminazione sopra il tasto si spegne.

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display viene visualizzata l'ora e la data.

Avvertenza: È possibile determinare nelle impostazioni di base se devono essere visualizzate o meno l'ora e la data quando l'apparecchio è spento.

Uso

Alcuni step operativi sono uguali in tutte le modalità di funzionamento. Nella parte che segue sono indicati gli step operativi basilari.

Avviare

Ogni programma deve essere avviato con il tasto start/stop.

Dopo l'avvio le impostazioni sono visualizzate nel display. Dalla barra di avanzamento si può vedere a che punto è, ad esempio, la durata.

Avvertenza: Se il funzionamento viene arrestato aprendo la porta dell'apparecchio, deve essere riavviato nuovamente con il tasto start/stop dopo la chiusura della porta.

Funzione Pausa

Tramite il tasto start/stop è possibile sospendere il funzionamento e riavviarlo.

Per cancellare tutte le impostazioni premere il tasto on/off.

Avvertenze

- Aprendo la porta dell'apparecchio il funzionamento si arresta.
- Dopo un'interruzione o annullamento del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Impostare la modalità di funzionamento

Dopo l'accensione dell'apparecchio compare la modalità di funzionamento proposta come impostata. È possibile avviare subito questa impostazione.

Se si desidera impostare una modalità diversa, le descrizioni precise di come procedere sono indicate nei relativi capitoli.

In generale vale quanto segue:

1. Premere il tasto Menu.
Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
2. Selezionare la modalità di funzionamento desiderata servendosi del selettore.
A seconda della modalità di funzionamento sono disponibili diverse possibilità di scelta.
3. Con la freccia > ottenete la modalità di funzionamento selezionata.
4. Modificare la selezione servendosi del selettore.
A seconda della selezione effettuata possono essere modificate ulteriori impostazioni.
5. Avviare con il tasto start/stop.
Nel display compare lo scorrere del tempo. Le impostazioni e la linea di avanzamento sono visibili.

Avvertenza: Se si desidera abbandonare l'impostazione attuale, tornare con il tasto Menu al livello delle modalità di funzionamento.



Il forno a microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento alla funzione grill.

Per utilizzare il microonde in maniera ottimale, osservare le avvertenze relative alle stoviglie e regolarsi secondo le indicazioni presenti nelle tabelle poste alla fine delle istruzioni per l'uso.

Stoviglia

Non tutte le stoviglie sono adatte per il microonde. Affinché le pietanze siano scaldate senza danneggiare l'apparecchio, utilizzare solo stoviglie adatte per il microonde.

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, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono 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 breve 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 nel vano di cottura per 1/2 - 1 minuto alla massima potenza.
2. Di tanto in tanto controllare la temperatura della stoviglia.

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la stoviglia non è adatta. Interrompere il test.



Avviso – Pericolo di scottature!

Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Livelli microonde

Sono disponibili le seguenti potenze del microonde. Le potenze microonde sono livelli e non corrispondono sempre al numero di watt preciso che utilizza l'apparecchio.

Livelli	Pietanze	Durata massima
90 W	Per scongelare cibi delicati	1 ora, 30 min.
180 W	Per scongelare e continuare la cottura	1 ora, 30 min.
360 W	Per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati	1 ora, 30 min.
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi	1 ora, 30 min.
900 W	Per riscaldare i liquidi	30 min.

Valori predefiniti:

Per ogni livello di potenza del microonde l'apparecchio propone una durata, che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.

La regolazione massima è prevista soltanto per riscaldare i liquidi, non per riscaldare le pietanze. Per proteggere l'apparecchio, dopo un po' di tempo la potenza massima del microonde viene ridotta gradualmente fino al livello di 600 W. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

Impostazione microonde

Esempio: potenza del microonde 600 W, durata 5 minuti.

1. Premere il tasto on/off. L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Nel display viene proposta la potenza massima del microonde ed una durata, che può essere modificata in qualsiasi momento.
2. Impostare la potenza microonde desiderata servendosi del selettore.



Nel display viene visualizzata la potenza microonde ed una durata predefinita.

3. Premere sulla freccia >. E' possibile impostare la durata.

4. Impostare con il selettore la durata desiderata.



5. Avviare con il tasto start/stop.



L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

- Quando si accende l'apparecchio appare sempre come predefinita la potenza massima del microonde.
- Se nel frattempo si apre la porta del forno, il ventilatore può continuare a funzionare.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento è terminato.

Terminare il segnale anticipatamente: Premere il tasto ☹.

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto ☹ compare la funzione contaminuti, che scompare automaticamente dopo breve tempo. Premendo nuovamente il tasto ☹ la funzione scompare immediatamente.

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off.

Modifica della durata

È sempre possibile eseguire la modifica.

Modificare la durata con il selettore. L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica della potenza microonde

È sempre possibile eseguire la modifica.

Cambiare la potenza dei microonde con la freccia <. Impostare la potenza microonde desiderata servendosi del selettore.

La durata rimane invariata. L'apparecchio riprende a funzionare.

Avvertenza: Se la durata impostata supera la durata massima della potenza del microonde di 900W, essa viene ridotta automaticamente. L'apparecchio non riprende a funzionare. Avviare con il tasto start/stop

Grill

Con il grill le pietanze vengono dorate particolarmente bene. E' possibile utilizzare il grill da solo oppure in abbinamento con il microonde.

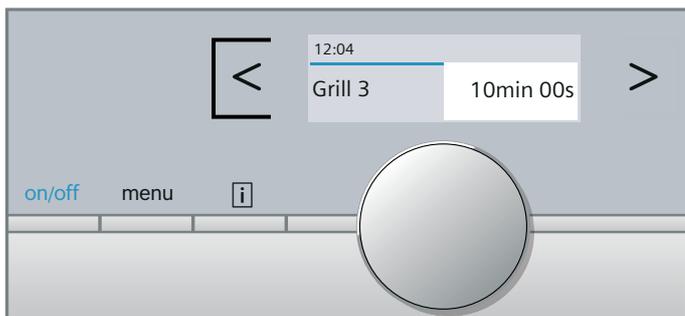
Sono disponibili i seguenti livelli grill:

	Potenza	Cibi
Grill	Livello 1 (basso)	per soufflé e sformati alti
	Livello 2 (medio)	per sformati bassi e pesce
	Livello 3 (elevato)	per bistecche, salsicce e toast

Impostazione del grill

Esempio: Grill 2, durata 12 minuti

1. Premere il tasto on/off.
L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
2. Premere il tasto menu.
Le modalità di funzionamento diventano visibili.
3. Selezionare la modalità di funzionamento Grill con il selettore.
4. Premere sulla freccia >.



Nel display viene visualizzato il valore predefinito Grill 3, che tuttavia può sempre essere modificato.

5. Servendosi del selettore impostare il livello grill desiderato.
Nel display viene visualizzato il livello grill ed una durata predefinita.
6. Premere sulla freccia >.
E' possibile impostare la durata.
7. Impostare con il selettore la durata desiderata.



8. Avviare con il tasto start/stop.
L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

- Il valore predefinito per il grill è Grill 3.
Il Grill 2 e 1 si trovano prima, ruotare il selettore verso sinistra.
Il funzionamento combinato Grill 3 con 360 W, Grill 3 con 180 W, ecc. si trovano dopo, ruotare il selettore verso destra.
- Se nel frattempo si apre la porta del forno, il ventilatore può continuare a funzionare.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico.
Il funzionamento è terminato.

Terminare il segnale anticipatamente:
Premere il tasto ☹.

Avvertenza: Dopo aver premuto il tasto ☹ compare la funzione contaminuti, che scompare automaticamente dopo breve tempo. Premendo nuovamente il tasto ☹ la funzione scompare immediatamente.

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off.

Modifica della durata

È sempre possibile eseguire la modifica.

Modificare la durata con il selettore.
L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica del livello grill

È sempre possibile eseguire la modifica.

Passare al grill mediante la freccia <.
Servendosi del selettore impostare il livello grill desiderato.

La durata rimane invariata.
L'apparecchio riprende a funzionare.

Avvertenza: Passando dalla modalità di funzionamento Grill alla modalità combinata e viceversa, l'apparecchio va in pausa. L'apparecchio non riprende a funzionare. Se si desidera cambiare la modalità, proseguite il funzionamento con il tasto start/stop.

Impostare il microonde in modalità combinata

La funzione grill è attiva contemporaneamente al microonde. Le pietanze cuociono più velocemente con il forno a microonde e al tempo stesso si rosolano bene.

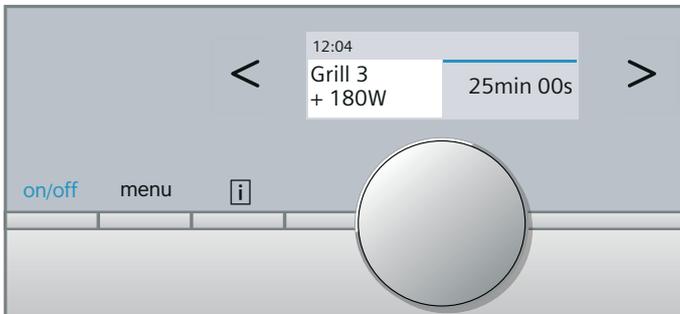
E' possibile selezionare tutte le potenze microonde.
Eccezione: 900 e 600 watt.

Impostare il microonde in modalità combinata

Esempio: Grill 3 e potenza del microonde 180 W, durata 25 minuti.

1. Premere il tasto on/off.
L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
2. Premere il tasto menu.
Le modalità di funzionamento diventano visibili.
3. Selezionare la modalità di funzionamento Grill con il selettore.

4. Premere sulla freccia >. Nel display viene visualizzato il valore predefinito Grill 3.
5. Ruotare il selettore verso destra e impostare la modalità combinata desiderata. Nel display viene visualizzata la modalità combinata ed una durata predefinita.
6. Premere sulla freccia >. E' possibile impostare la durata.
7. Impostare con il selettore la durata desiderata.



8. Avviare con il tasto start/stop. L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

- Il valore predefinito per il grill è Grill 3. Il Grill 2 e 1 si trovano prima, ruotare il selettore verso sinistra. Il funzionamento combinato Grill 3 con 360 W, Grill 3 con 180 W, ecc. si trovano dopo, ruotare il selettore verso destra.
- Se nel frattempo si apre la porta del forno, il ventilatore può continuare a funzionare.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento è terminato.

Terminare il segnale anticipatamente: Premere il tasto ⏸.

Avvertenza: . Dopo aver premuto il tasto ⏸ compare la funzione contaminuti, che scompare automaticamente dopo breve tempo. Premendo nuovamente il tasto ⏸ la funzione scompare immediatamente.

Spegnere l'apparecchio con il tasto on/off.

Modifica della durata

È sempre possibile eseguire la modifica.

Modificare la durata con il selettore. L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica della modalità combinata

È sempre possibile eseguire la modifica.

Passare alla modalità combinata mediante la freccia <. Con il selettore impostare la modalità combinata desiderata.

La durata rimane invariata. L'apparecchio riprende a funzionare.

Avvertenza: . Passando dalla modalità di funzionamento Grill alla modalità combinata e viceversa, l'apparecchio va in pausa. L'apparecchio non riprende a funzionare. Se si desidera cambiare la modalità, proseguite il funzionamento con il tasto start/stop.

Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come un normale timer da cucina. Il contaminuti funziona parallelamente alle altre impostazioni. È sempre possibile impostare il contaminuti, anche quando l'apparecchio è spento. Il contaminuti ha un suo segnale, che viene emesso all'ora impostata oppure al termine di certa durata.

Impostazione della suoneria

È possibile impostare al max 24 ore. Maggiore è il valore, maggiore è l'intervallo di tempo.

1. Premere il tasto ⏸. Viene visualizzato il contaminuti.
2. Impostare il tempo del contaminuti servendosi del selettore girevole.



3. Avviare con il tasto ⏸.

Avvertenza: Il contaminuti entra in funzione automaticamente dopo alcuni secondi.

Il tempo del contaminuti inizia a scorrere. Dopo breve tempo l'indicatore torna alla visualizzazione precedente. Viene visualizzato il simbolo del contaminuti e lo scorrere del tempo sulla barra di stato.

Quando il tempo del contaminuti è terminato, viene emesso un segnale acustico. Il segnale può essere eliminato anticipatamente con il tasto ⏸.

Avvertenze

- Il contaminuti resta visibile sul display quando l'apparecchio è spento.
- Mentre è in corso una modalità di funzionamento, per la selezione del contaminuti, premere sul tasto ⏸. Il tempo del contaminuti viene visualizzato per un po' di tempo e può essere modificato con il selettore.

Modifica del contaminuti

Per modificare il tempo del contaminuti, premere il tasto ⏸. Il tempo del contaminuti viene visualizzato e può essere modificato con il selettore.

Annullamento del contaminuti

Se si desidera annullare il contaminuti, riportarlo indietro completamente. Dopo che la modifica è stata accettata, il simbolo smette di lampeggiare.

Programmi

Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione adotta l'impostazione ottimale.

Impostazione del programma

Esempio: Programma "Scongelamento pane", 250 g di peso.

1. Premere il tasto on/off.
L'apparecchio è pronto per il funzionamento.
2. Premere il tasto menu.
Le modalità di funzionamento diventano visibili.
3. Selezionare "Programmi" con il selettore.
4. Premere sulla freccia >.
Sul display compare il primo programma.
5. Servendosi del selettore, impostare il programma desiderato.



Il programma desiderato è stato selezionato. Sul display compare un valore predefinito per il peso.

6. Premere sulla freccia >.
È possibile impostare il peso.
7. Servendosi del selettore, impostare il peso desiderato.



8. Premere sulla freccia >.
Viene visualizzata l'indicazione per la preparazione.
9. Avviare con il tasto start/stop.
L'apparecchio si avvia. La durata scorre sul display.

Avvertenze

- La durata viene calcolata dai programmi.
- Per alcune pietanze, durante la preparazione, compaiono avvertenze sul display che invitano a girare o mescolare. Seguire tali avvertenze. All'apertura dello sportello dell'apparecchio il funzionamento si arresta. Dopo la chiusura dello sportello dell'apparecchio si riavvia il funzionamento. Se si sceglie di non girare o mescolare la pietanza, il programma prosegue comunque normalmente fino alla fine.

Avvertenze sui programmi

Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.

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

Per utilizzare i programmi occorre impiegare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o in ceramica. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.

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:

- 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 esempio un piatto in vetro o in porcellana.
- Dopo lo scongelamento, lasciare scongelare ulteriormente il cibo per altri 15 - 90 minuti in modo da raggiungere la temperatura ambiente.
- Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria, in quanto il pane diventa presto rafferma.
- Durante lo scongelamento di carne o pollame fuoriesce del liquido. Fare sgocciolare tale liquido, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre singoli pezzi di pollo devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

Verdura:

- Verdure fresche: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere un cucchiaino d'acqua ogni 100 g.
- Verdure surgelate: 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.

Patate:

- Patate lesse: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.
- Patate lesse con la buccia: utilizzare patate dello stesso spessore. Lavarle e perforare più volte la buccia, quindi metterle ancora bagnate in una pentola senz'acqua.
- Patate al forno: utilizzare patate dello stesso spessore, lavarle, asciugarle e perforare la buccia.

Riso:

- Non utilizzare riso integrale o in busta.
- Aggiungere al riso una quantità di acqua 2 o 2,5 volte superiore.

Pollame:

- Disporre sulla griglia le porzioni di pollo con la parte della pelle sulla griglia, rivolta verso l'alto.

Tempo di riposo

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

Pietanza	Tempo di riposo
Verdura	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti. Far prima scolare l'acqua formata.
Riso	da 5 a 10 minuti

Tabella programmi

Programma	Pietanza appropriata	Campo di peso in kg	Stoviglie/accessori, Livello di inserimento
Scongelamento			
Pane*	Pane intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte di frutta, torte senza glassa, panna o gelatina	0,20-1,50 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Carne*	Arrosto, pezzi di carne non spessi, carne tritata, pollo, pollo grande, anatra	0,20-2,00 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Pesce*	pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	0,10-1,00 kg	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
Cottura			
Verdure fresche**	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,15-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Verdure congelate**	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,15-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Patate**	Patate lessate, patate lesse con la buccia, patate a pezzi della stessa dimensione	0,20-1,00 kg	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
Riso**	Riso, riso a chicco lungo	0,05-0,30 kg	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano di cottura
Patate al forno	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose, con ca. 6 cm di spessore	0,20-1,50 kg	Griglia Fondo del vano di cottura
Modalità combinata			
Lasagne surgelate	Lasagne alla bolognese	0,30-1,00 kg	Stoviglia senza coperchio Fondo del vano di cottura
Porzioni di pollo	Cosce di pollo, metà pollo	0,50-1,80 kg	Vassoio di vetro e griglia Fondo del vano di cottura
*) Prestare attenzione al segnale che indica quando girare			
**) Prestare attenzione al segnale che indica quando mescolare			

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto menu.
Si apre il menu delle modalità di funzionamento.
3. Selezionare "Impostazioni" servendosi del selettore.
4. Premere sulla freccia >.
5. Modificare i valori servendosi del selettore.
6. Con la freccia > passare sempre alle impostazioni successive e se necessario modificarle.
7. Per salvare premere il tasto menu.
Sul display compare scartare o salvare.
8. Selezionare il comando desiderato servendosi dei campi touch.

Elenco delle impostazioni

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le relative possibilità di modifica. A seconda della dotazione dell'apparecchio, sul display vengono visualizzate solo le impostazioni adatte per il vostro apparecchio.

È possibile modificare le seguenti impostazioni:

Impostazione	Selezione
Lingua	Impostazione lingua
Ora	Impostazione dell'ora attuale
Data	Impostazione della data attuale
Segnale acustico	Breve durata Durata media* Durata prolung.
Tono tasti	Attivato Disattivato* (Il tono dei tasti rimane su on/off)
Luminosità del display	Impostazione mediante 5 livelli Livello 3*
Indicatore dell'ora	Digitale+data* digitale spento
Spegnimento notturno	Disattivato* Attivato (Display oscurato tra le 22:00 e le 6:00)
Modalità demo	Disattivato* Attivato (viene visualizzato solo entro i primi 3 minuti dopo un reset o dopo la prima messa in servizio)
Impostazioni di fabbrica	Ripristina Non ripristinare*

* Impostazioni di fabbrica (a seconda del tipo di apparecchio le impostazioni possono essere differenti)

Avvertenza: Le modifiche delle impostazioni inerenti a lingua, tono dei tasti e luminosità del display sono operative da subito. Tutte le altre impostazioni sono operative solo dopo il salvataggio.

Interruzione dell'alimentazione elettrica

Le modifiche apportate alle impostazioni restano memorizzate anche dopo un'interruzione di corrente.

Solo le impostazioni inerenti alla prima messa in servizio devono essere ripetute dopo un'interruzione di corrente.

Modifica dell'ora

L'ora viene modificata dalle impostazioni di base.

Esempio: passare dall'ora legale all'ora solare.

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto menu.
3. Selezionare "Impostazioni" servendosi del selettore.
4. Scorrere con la freccia > su "Ora".
5. Modificare l'ora servendosi del selettore.
6. Premere il tasto menu.
Sul display compare Salvare o scartare.

Pulizia

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

Avviso – Pericolo di scottature!

L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso – Pericolo di lesioni!

Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Avvertenza: 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. Inserire sempre un cucchiaino nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1-2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergenti

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

Non utilizzare

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Zona	Detergenti
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Display	Pulire con un panno in microfibra o con un panno leggermente inumidito. Accertarsi che non sia bagnato.
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 detergenti 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 oppure acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Pannelli della porta	Detergente per vetri: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza grattare. 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.

Malf funzionamento, che fare?

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

Consiglio: . Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo che segue che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze. → "Testati nel nostro laboratorio" a pagina 91

Tabella dei guasti

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona, nessuna visualizzazione nel display	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 60 secondi
Non si riesce ad avviare l'apparecchio	La porta dell'apparecchio non è completamente chiusa	Chiudere la porta dell'apparecchio
L'apparecchio non scalda. Nel display viene visualizzata la parola "Demo".	L'apparecchio è in modalità demo	Disattivazione della modalità demo nelle impostazioni di base. Scollegare brevemente l'apparecchio dalla rete (disattivare il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale all'interno della scatola dei fusibili). Disattivare successivamente la modalità demo entro 3 minuti nel menu Impostazioni di base.
L'illuminazione interna non funziona	Illuminazione interna difettosa	Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato
Messaggio d'errore "Exxx"*		In caso di messaggio d'errore spegnere e riaccendere l'apparecchio; se l'indicazione scompare, si trattava di un problema eccezionale. Se l'errore compare ripetutamente o l'indicazione resta fissa, contattare il servizio assistenza e trasmettere il codice errore.

* Particolarità:

Messaggio di errore "E0532": Aprire la porta dell'apparecchio e richiuderla.

Messaggio di errore "E6501": Spegner e l'apparecchio. Attendere 10 minuti. Accendere di nuovo l'apparecchio.

Avviso – 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.

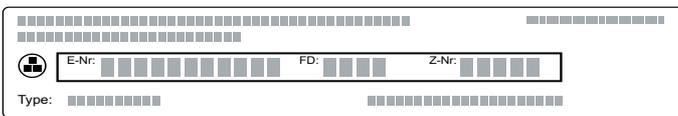
Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta con i numeri in questione si trova aprendo lo sportello dell'apparecchio.

In alcuni apparecchi dotati del funzionamento a vapore, la targhetta di identificazione si trova nella parte posteriore del pannello.



Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione FD

Servizio di assistenza clienti 

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti 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 del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.

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, 50/60 Hz
Potenza massima allacciata totale	1990 W
Potenza microonde	900 W (IEC 60705)
Massima potenza in uscita del grill	1300 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione:	10 A
Dimensioni (Alt./Largh./Prof.)	
- Apparecchio	382 x 594 x 318 mm
- Vano di cottura	220 x 350 x 270 mm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	sì
Contrassegno CE	sì

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Viene indicata la potenza microonde o il livello grill migliore per ogni piatto. Vengono anche fornite di volta in volta le indicazioni sugli accessori più adatti. 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. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura gli accessori non necessari.
- 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.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Avviso – Pericolo di scottature!

Rimuovendo il vassoio di vetro, potrebbe fuoriuscire del liquido caldo. Rimuovere attentamente il vassoio di vetro dal vano di cottura.

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 stoviglia, 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 delle quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Per il funzionamento a microonde esiste a riguardo una regola generale: doppia quantità - quasi doppia durata, metà quantità - metà durata.

È possibile collocare la stoviglia al centro della griglia o sul vano di cottura. In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.

Scongelo

Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul fondo del vano di cottura.

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.

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

Piantanza	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne intera di manzo, maiale, agnello (disossata o con osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Girare ripetutamente.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20-30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25-30 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, maiale, agnello	200 g	180 W, 5-8 min. + 90 W, 5-10 min.	Separare i pezzi di carne girandoli
	500 g	180 W, 8-11 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10-15 min.	Se possibile surgelare in posizione piana. Nel frattempo girare ripetutamente e togliere le porzioni di carne già scongelate.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20-25 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto; Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento
	1200 g	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.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
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.	
Burro, sciogliere	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1-2 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pane intero	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	Girare di tanto in tanto
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10-20 min.	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 10-15 min.	Separare le porzioni di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema
	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 gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Scongellare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

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 2-3 volte durante la cottura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.

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.

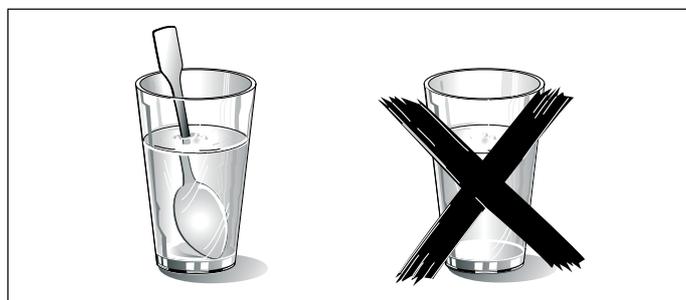
Pietanza	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 portate)	300-400 g	600 W, 8-13 min.	Con coperchio
Minestra	400 g	600 W, 8-12 min.	Stoviglie con coperchio,
Pasticci	500 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglie con coperchio,
Fette o pezzi di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglie con coperchio,
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
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.	Stoviglie con coperchio, aggiungere liquido
	500 g	600 W, 8-12 min.	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 7-11 min.	stoviglie con coperchio; aggiungere 1 cucchiaio di acqua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 10-15 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare

⚠️ Avviso – Pericolo di bruciature!

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 cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del vano di cottura e dal lato interno della porta. Le scintille possono 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 pellicola speciale 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.

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 portate)		600 W, 5-8 min.	-
Bevande	125 ml	900 W, ½-1 min.	Mettere sempre un cucchiaino nel contenitore, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	200 ml	900 W, 1-2 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml	360 W, ca. ½ min.	Riscaldare il biberon senza tettarella o coperchio; terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare bene; 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, 1-2 min.	-
Minestra, 2 tazze	da 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Carne in salsa	500 g	600 W, 7-10 min.	-
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.	-

Cottura

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.

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

Pietanza	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Pollo intero, fresco senza interiora	1200 g	600 W, 25-30 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Verdura, fresca	250 g	600 W, 6-10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g di verdure, aggiungere 1-2 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 1 cucchiaino di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 6-8 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.	mescolare di tanto in tanto
Popcorn per il microonde	100 g	600 W, 3-4 min.	Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un vassoio di vetro; Rispettare le istruzioni del produttore.

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 generale: quantità raddoppiata = tempo 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 più volte grandi quantità di pollame o di carne.

Grigliare

Avvertenze

- Tutti i valori riportati sono valori indicativi che possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti.
- Sciacquare carne sotto l'acqua fredda e asciugarla con carta da cucina. Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill.
- Durante la cottura al grill tenere sempre chiusa la porta dell'apparecchio e non preriscaldare.

- Affinché il sugo della carne venga raccolto, disporre la griglia sul vassoio di vetro.
- Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il filetto di pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.

Pietanza	Quantità	Peso	Livello grill	Durata in minuti
Bistecche di coppa, ca. 2 cm di spessore	3-4 pezzi	da ca. 120 g	3 (elevata)	1° lato: ca. 15 min. 2° lato: ca. 10-15 min.
Salsicce	4-6 pezzi	da ca. 150 g	3 (elevata)	1° lato: ca. 10-15 min. 2° lato: ca. 10-15 min.
Cotoletta di pesce*	2-3 pezzi	da ca. 150 g	3 (elevata)	1° lato: ca. 10 min. 2° lato: ca. 10-15 min.
Pesce, intero* ad es. trota	2-3 pezzi	da ca. 150 g	3 (elevata)	1° lato: ca. 15 min. 2° lato: ca. 15-20 min.
Pane per toast (pretostare)	2-6 fette		3 (elevata)	1° lato: ca. 4 min. 2° lato: ca. 4 min.
Gratinare i toast	2-6 fette		3 (elevata)	A seconda della farcitura: 5-10 min.

* Oliare precedentemente la griglia.

Grill combinato con microonde

Avvertenze

- Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio.
- Per arrostiti utilizzare sempre teglie alte, in modo tale che il vano di cottura resti più pulito.
- Per la preparazione di sformati e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo di cottura maggiore e la parte superiore diventa più scura.

- Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.
- Prima di tagliare la carne, lasciarla riposare ancora per 5-10 minuti. In questo modo il sugo della carne si ripartisce in maniera uniforme e non fuoriesce durante il taglio.
- Dopo aver disattivato l'apparecchio, lasciar proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.
- Impostare sempre il massimo tempo di cottura. Controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.

Pietanza	Peso	Livello grill	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Arrosto di maiale, ad es. pezzo di coppa	ca. 750 g	1 (ridotta)	360 W, 35-40 min.	Girare dopo ca. 15 minuti
Polpettone altezza max. 7 cm	ca. 750 g	2 (media)	360 W, ca. 25 min.	

Pietanza	Peso	Livello grill	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Pollo, diviso a metà	ca. 1200 g	3 (elevata)	360 W, 40 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto; non girare
Porzioni di pollo, ad es. quarto di pollo	ca. 800 g	2 (media)	360 W, 20-25 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto; non girare
Petto d'anatra	ca. 800 g	3 (elevata)	180 W, 25-30 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto; non girare
Sformato di pasta (con ingredienti precotti)	ca. 1000 g	1 (ridotta)	360 W, 25-30 min.	Cospargere di formaggio
Gratin di patate (con patate crude) altezza max. 3 cm	ca. 1000 g	2 (media)	360 W, ca. 35 min.	
Pesce, gratinare	ca. 500 g	3 (elevata)	360 W, 15 min.	Prima scongelare il pesce surgelato.
Sformato di quark altezza max. 5 cm	ca. 1000 g	1 (ridotta)	360 W, 20-25 min.	

Pietanze sperimentate

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

Conforme 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, 8-10 min.	Stampo pyrex
Pan di Spagna, 475 g	600 W, 7-9 min.	Stampo pyrex Ø 22 cm.
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 "Carne", 500 g 0 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Stampo pyrex Ø 24 cm

Cottura con microonde e grill

Pietanza	Livello grill, potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Gratin di patate, 1100 g	360 W, + livello grill 2, 30-35 min.	Teglia rotonda in pyrex Ø 22 cm
Dolci	-	Non consigliati
Pollo diviso a metà ca. 1100 g	360 W + livello grill 3, ca. 40-45 min.	Griglia, vassoio di vetro

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Str. 34
81739 München

GERMANY

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH in quanto licenziatario del marchio di Siemens AG
Gefabriceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder handelsmerklicentie van Siemens AG

siemens-home.bsh-group.com



9000967424 (990801)