

# SIEMENS

## Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

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

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

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

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

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:

☎ **Siemens Info Line** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **0180 5 2223\*** oder unter **siemens-info-line@bshg.com**

\* 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.

Nur für Deutschland gültig.

<b>Gebrauchsanleitung</b> .....	<b>2 – 45</b>
<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>46 – 92</b>
<b>Istruzioni per l'uso</b> .....	<b>93 – 140</b>
<b>Betjeningsvejledning</b> .....	<b>141 – 188</b>

# Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>4</b>
Vor dem Einbau .....	4
Hinweise zu Ihrer Sicherheit .....	4
Hinweise zur Mikrowelle .....	6
Ursachen für Schäden .....	9
<b>Ihr neues Gerät</b> .....	<b>10</b>
Bedienfeld .....	10
Tasten und Anzeige .....	11
Zubehör .....	12
Garraum .....	12
<b>Gerät ein- und ausschalten</b> .....	<b>13</b>
<b>Vor dem ersten Benutzen</b> .....	<b>13</b>
Uhrzeit einstellen .....	13
Garraum aufheizen .....	14
Zubehör reinigen .....	14
<b>Die Mikrowelle</b> .....	<b>15</b>
Hinweise zum Geschirr .....	15
Mikrowellen-Leistungen .....	16
Mikrowelle einstellen .....	16
<b>1,2,3-Folgebetrieb</b> .....	<b>17</b>
Folgebetrieb einstellen .....	18
<b>Grillen</b> .....	<b>19</b>
Grill einstellen .....	19
<b>MikroKombi-Betrieb</b> .....	<b>21</b>
MikroKombi einstellen .....	21

# Inhaltsverzeichnis

<b>Programmautomatik</b> .....	<b>22</b>
Programm einstellen .....	22
Hinweise zur Programm-Automatik .....	24
<b>Memory</b> .....	<b>27</b>
Einstellungen in Memory speichern .....	27
Memory starten .....	28
<b>Grundeinstellungen ändern</b> .....	<b>29</b>
Grundeinstellungen .....	29
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>30</b>
Reinigungsmittel .....	30
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>32</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>34</b>
Technische Daten .....	35
<b>Umweltgerecht entsorgen</b> .....	<b>36</b>
<b>Für Sie in unserem Kochstudio getestet</b> .....	<b>36</b>
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle .....	37
Tipps zur Mikrowelle .....	42
Grilltabelle .....	43
Grill mit Mikrowelle kombiniert .....	44
<b>Prüfgerichte nach EN 60705</b> .....	<b>45</b>

---

# ⚠ Sicherheitshinweise

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

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanleitung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Anleitungen bei.

---

## Vor dem Einbau

### Transportschäden

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

### Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

### Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

---

## Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen und Getränke.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

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

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

## Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Nie die heißen Garraum-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Garraumtür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Garraumtür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig.

## Heißes Zubehör

Verbrennungsgefahr!

Das heiße Zubehör nie ohne Topflappen aus dem Gerät nehmen.

## Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es repariert wurde.

## Durchrostete Oberflächen

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes mit der Zeit durchrosten. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.

## Offenes Gehäuse

Stromschlaggefahr!

Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Nie das Gehäuse entfernen. Es schützt vor Austreten von Mikrowellen-Energie.

## Heiße oder feuchte Umgebung

Kurzschlussgefahr!

Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

## Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Das Gehäuse schützt vor Austreten der Mikrowellen-Energie.

Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

---

## Hinweise zur Mikrowelle

### Zubereitung von Lebensmitteln

Brandgefahr!

Verwenden Sie die Mikrowelle nur zur Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen.

Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

### Geschirr

Verletzungsgefahr!

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.

Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!

Heiße Speisen können das Geschirr erhitzen.

Nehmen Sie Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum.

### **Mikrowellen-Leistung und -Zeit**

Brandgefahr!

Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden und das Gerät beschädigen. Richten Sie sich nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

### **Verpackungen**

Brandgefahr!

Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.

Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.

Verbrennungsgefahr!

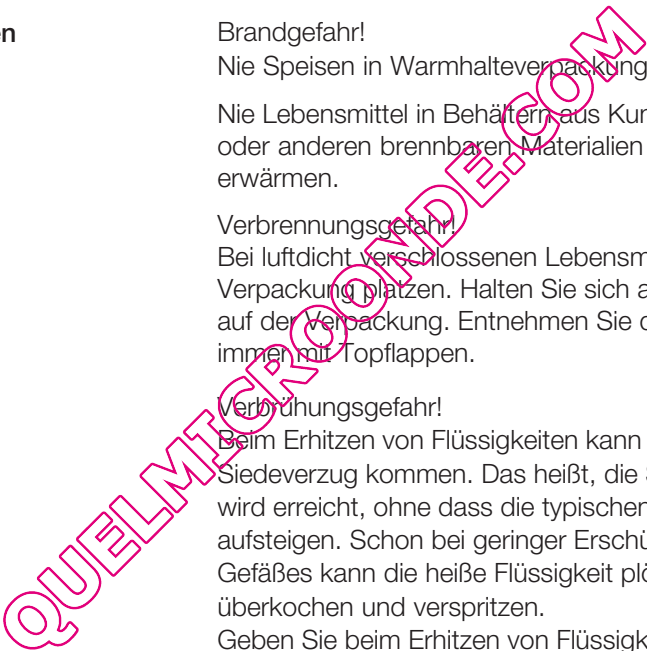
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

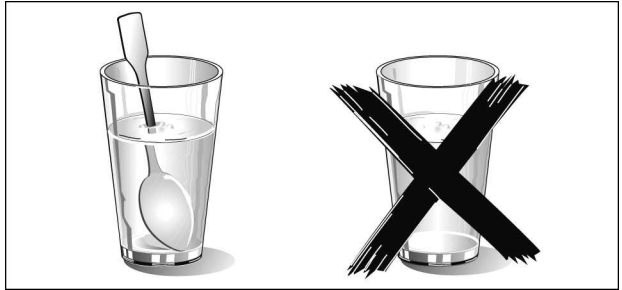
### **Getränke**

Verbrennungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen.

Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.





Explosionsgefahr!

Nie Getränke oder andere Lebensmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.

### Babynahrung

Verbrennungsgefahr!

Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder den Sauger.

Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig.

Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

### Lebensmittel mit Schale oder Haut

Verbrennungsgefahr!

Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können auch nach dem Mikrowellen-Betrieb explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere.

Bei Spiegeleier oder Eier im Glas vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale oder Haut an.

### Lebensmittel trocknen

Brandgefahr!

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.



**Lebensmittel mit geringem Wassergehalt**

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

**Speiseöl**

Brandgefahr!  
Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

---

## **Ursachen für Schäden**

**Wasser im heißen Garraum**

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden an der Keramikbodenplatte entstehen.

**Auskühlen mit offener Gerätetür**

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

**Stark verschmutzte Dichtung**

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.

**Mikrowellenbetrieb ohne Lebensmittel**

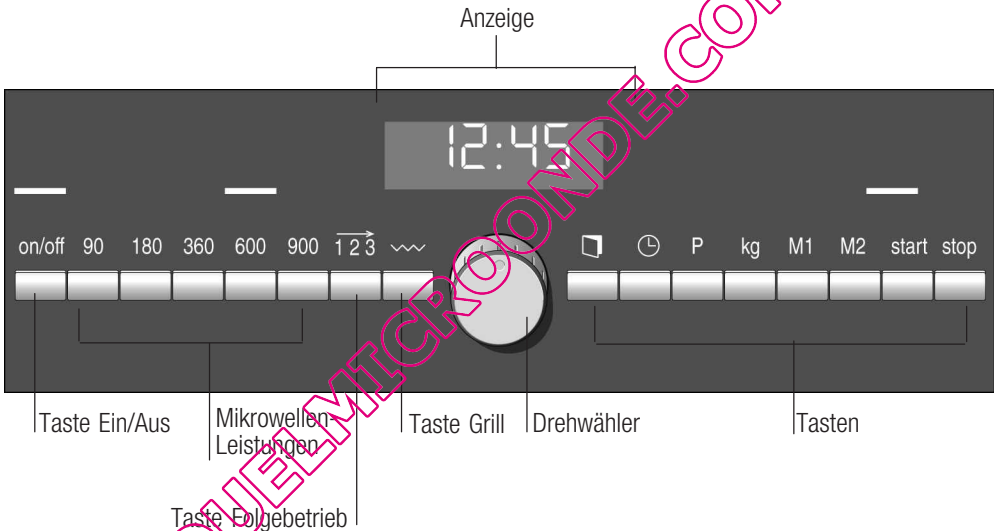
Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Garraum ein. Ohne Lebensmittel könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzer Geschirrtest (*siehe Hinweise zum Geschirr*).

# Ihr neues Gerät

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

## Bedienfeld

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



## Drehwähler

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

# Tasten und Anzeige

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

Symbol	Funktion der Taste
on/off	Gerät ein- und ausschalten
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
900	Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen
→ 123	Folgebetrieb anwählen
~	Grill anwählen
	Gerätetür öffnen
	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
P	Programm wählen
kg	Gewicht wählen
<b>M1 / M2</b>	Memory wählen
start	Betrieb starten
stop	Betrieb anhalten

## Hinweise

Welche Zeitfunktion in der Anzeige aktiv ist, sehen Sie am Pfeil ► vor dem entsprechenden Symbol.

Ausnahme: Bei der Uhrzeit leuchtet das Symbol  nur, wenn Sie ändern.

Wenn Sie starten leuchtet die Lampe im Garraum.

---

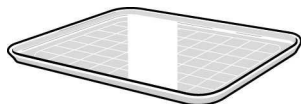
## Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



### Rost

als Stellfläche für Geschirr oder zum Grillen und Überbacken.



### Glaspfanne

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

---

## Garraum

### Kühlgebläse

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

### Hinweise

Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt der Garraum kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

---

# Gerät ein- und ausschalten

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

## Einschalten

Taste on/off drücken.

Wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus.

- Taste 90, 180, 360, 600 oder 900 W für eine Mikrowellen-Leistung
- Taste  $\vec{123}$  = Folgebetrieb
- Taste  $\sim$  = Grill
- Tasten **P** und **kg** = Programmautomatik
- Taste **M1** oder **M2** = Memory-Programm

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

## Ausschalten

Taste on/off drücken.

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

---

# Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellen zum ersten Mal Speisen zubereiten.

Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

---

## Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss leuchten in der Anzeige drei Nullen und die Symbole  $\blacktriangleright$   $\ominus$ .

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Taste  $\ominus$  drücken.  
Die Uhrzeit ist eingestellt.

## Uhrzeit ausblenden

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

### Hinweis

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







---

## Garraum aufheizen

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

Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.

Heizen Sie den Garraum 10 Minuten mit dem Grill  Stufe III auf.

1. Taste  drücken.
2. Taste  1 mal drücken.  
Grill  10:00 min und die Symbole   erscheinen in der Anzeige.
3. Taste  drücken.  
Der Betrieb startet.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal. Drücken Sie Taste  oder öffnen Sie die Gerätetür.

---

## Zubehör reinigen

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

---

# Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

## Hinweis

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

---

## Hinweise zum Geschirr

### Geeignetes Geschirr

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

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

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

### Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr.

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

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

### Geschirrtest

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten.

Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest.

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

## Mikrowellen-Leistungen

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

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

Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.

### Hinweis

Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

## Mikrowelle einstellen

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

1. Taste on/off drücken.  
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.  
Die Anzeige über der Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



4. Taste start drücken.  
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

**Die Dauer ist abgelaufen**

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

**Gerätetür zwischendurch öffnen**

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

**Dauer ändern**

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

**Mikrowellen-Leistung ändern**

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

**Betrieb abbrechen**

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

**Hinweise**

Wenn Sie das Gerät mit der Taste on/off einschalten, erscheint immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung in der Anzeige.

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

---

## 1,2,3-Folgebetrieb

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

**Geschirr**

Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

## Folgebetrieb einstellen

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

Der Betrieb startet. Die gesamte Dauer und das Symbol  $\vec{1}$  für den ersten Folgebetrieb erscheinen in der Anzeige.

### Die Dauer ist abgelaufen

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

### Einstellung ändern

Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich. Taste  $\vec{1}$  so oft drücken, bis die Nummer für den Folgebetrieb erscheint. Die Einstellung ändern.

### Gerätetür zwischendurch öffnen

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

### Betrieb anhalten

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

### Betrieb abbrechen

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

### Hinweis

Sie können auch den Grill mit dem Folgebetrieb kombinieren. Stellen Sie zuerst den Folgebetrieb ein.

# Grillen

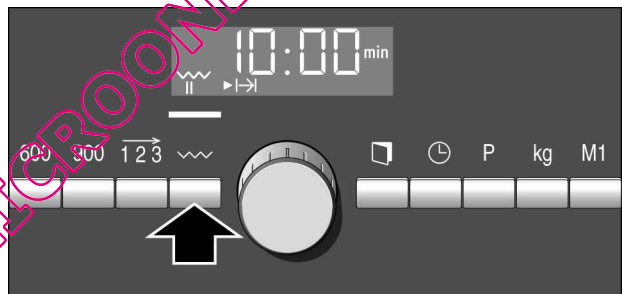
## Grill einstellen

Folgende Grillstufen stehen Ihnen zur Verfügung:

Grill	Stufe III	☞☞☞	stark	Taste ☞☞☞ 1 mal drücken
Grill	Stufe II	☞☞	mittel	Taste ☞☞☞ 2 mal drücken
Grill	Stufe I	☞	schwach	Taste ☞☞☞ 3 mal drücken

Beispiel: Grill mittel, Stufe III, 15 Minuten

1. Taste on/off drücken.  
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste ☞☞☞ zweimal drücken.  
Grill, Stufe II ☞☞ und 15:00 Minuten erscheinen in der Anzeige.



Um eine andere Grillstufe einzustellen drücken Sie wieder die Taste ☞☞☞.

3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



4. Taste start drücken.

Die eingestellte Dauer ►|►läuft sichtbar ab.

**Die Dauer ist abgelaufen**

Ein Signal ertönt.

In der Anzeige steht 0:00. Taste stop drücken und mit Taste on/off das Gerät ausschalten. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ☹ löschen.

**Einstellung ändern**

Die Grillstufe können Sie jederzeit verändern. Drücken Sie anschließend wieder die Taste start.

**Betrieb anhalten**

Gerätetür öffnen. Das Grillen unterbricht. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste start. Der Betrieb läuft weiter.

**Einstellung löschen**

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

#### **Hinweis**

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

---

# MikroKombi-Betrieb




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 zuschalten. Ausnahme: 900 und 600 Watt.

---

## MikroKombi einstellen

Beispiel: Mikrowelle 360 W, 17 Minuten und Grill Stufe I.

1. Taste on/off drücken.  
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.  
Eine Vorschlagsdauer erscheint.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste  3 mal drücken.  
Die Symbole  und  leuchten in der Anzeige.
5. Taste start drücken.  
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

**Die Dauer ist abgelaufen** Ein Signal ertönt. Der Kombibetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

**Einstellungen ändern** Grillstufe oder Dauer können Sie jederzeit verändern. Drücken Sie anschließend Taste start, der Betrieb läuft weiter.

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

**Gerätetür zwischendurch öffnen** Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür erneut Taste start drücken, der Betrieb läuft weiter.

## Betrieb anhalten

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

## Hinweise

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

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

# Programmautomatik

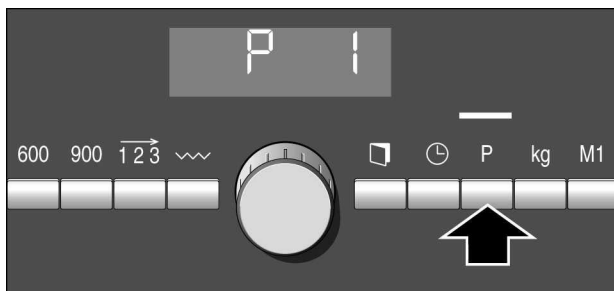
Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 18 Programmen auswählen.

## Programm einstellen

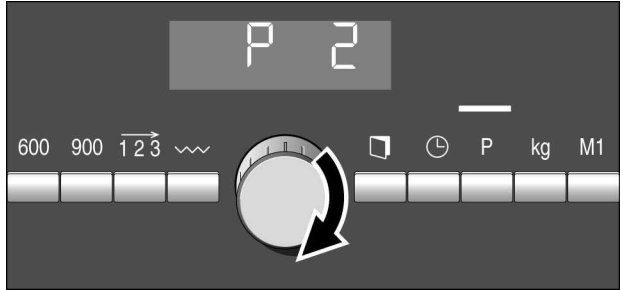
Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie wie folgt ein.

Beispiel im Bild: Programm 2 mit 1 Kilogramm Gewicht.

1. Taste on/off drücken.  
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste P drücken.  
In der Anzeige erscheint die erste Programmnummer.



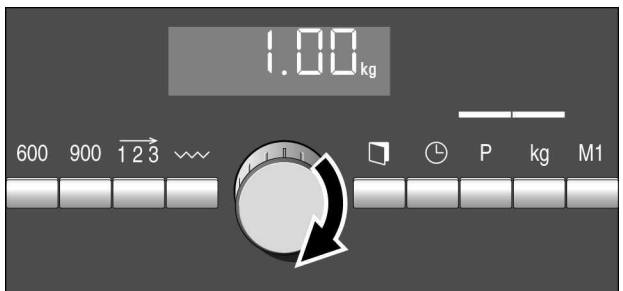
3. Mit dem Drehwähler die Programmnummer wählen.



4. Taste kg drücken.  
In der Anzeige erscheint als Gewichtsvorschlag 0,50 Kilogramm.



5. Mit dem Drehwähler das Gewicht einstellen.



6. Taste start drücken.  
Das Programm startet. Die Dauer I→I läuft sichtbar in der Anzeige ab.

#### **Programm ist beendet**

Ein Signal ertönt. Das Programm ist beendet, das Gerät heizt nicht mehr.  
Mit Taste on/off das Gerät ausschalten oder erneut einstellen. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ⏸ löschen.

#### **Programm abbrechen**

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

#### **Programm ändern**

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

#### **Dauer ändern**

Bei der Programmautomatik können Sie die Dauer nicht ändern.

---

## **Hinweise zur Programm-Automatik**

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 mikrowellene geeignetes Geschirr, z.B. aus Glas, Keramik oder die Glaspfanne. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

Stellen Sie die Lebensmittel in das kalte Gerät.

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

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

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

#### **Auftauen**

Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$  einfrieren und lagern.

Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.



Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 10 bis 30 Minuten zum Temperatúrausgleich nachtauen lassen.

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

Legen Sie Rind-, Lamm- und Schweinefleisch zuerst mit der Fettseite nach unten auf das Geschirr.

Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.

Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.

Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

## **Kartoffeln**

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

Pellkartoffeln: Gleichgroße Kartoffeln verwenden. Waschen und Schale mehrmals einstechen. Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser geben.

## **Reis**

Reis schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb ein hohes Geschirr mit Deckel. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein.

Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

Keinen Kochbeutel-Reis verwenden.

## **Gemüse**

Gemüse, frisch: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g 2 Esslöffel Wasser zugeben.

Gemüse, gefroren: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 2 Esslöffel Wasser pro 100 g zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

## Backofen-Kartoffeln

Gleichgroße Kartoffeln verwenden.  
Waschen und Schale mehrmals einstechen.  
Kartoffeln noch feucht auf den Rost legen.

## Hähnchenhälften

Hähnchenhälften mit der Hautseite nach oben auf den Rost legen.  
Damit das abtropfende Fett oder der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost in die Glaspfanne.

## Ruhezeiten

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

Signale zum Umrühren und Wenden beachten.

Lebensmittel	Programm-Nummer	Gewichtsbereich	Geschirr / Zubehör
<b>Auftauen</b>			
Fleisch und Geflügel - Braten - flache Fleischstücke - Hackfleisch - Hähnchen, Poularde, Ente	P1	0,2 - 2,0 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Fisch ganzer Fisch, Fischfilet, Fischkotelett	P2	0,1 - 1,0 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
Brot und Kuchen* Brot, ganz, rund oder länglich, Brot in Scheiben, Rührkuchen, Hefekuchen, Obstkuchen	P3	0,2 - 1,5 kg	Flaches Geschirr ohne Deckel.
<b>Garen</b>			
Kartoffeln Salzkartoffeln, Pellkartoffeln	P4	0,2 - 1,0 kg	Geschirr mit Deckel.

Lebensmittel	Programm- Nummer	Gewichtsbereich	Geschirr / Zubehör
Reis	P5	0,05 - 0,3 kg	Hohes Geschirr mit Deckel.
Gemüse frisch Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika Zucchini	P6	0,15 - 1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Gemüse gefroren Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	P7	0,15 - 1,0 kg	Geschirr mit Deckel.
Backofen-Kartoffeln Gewicht je Kartoffel ca. 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Rost
Auflauf, gefroren z.B. Lasagne	P9	0,3 - 1,0 kg	
Hähnchen, halbiert	P10	0,5 - 1,8 kg	Glaspfanne und Rost

\* Ungeeignet sind Sahnetorten, Cremekuchen, Kuchen mit Guss, Glasur oder Gelatine.

## Memory

Mit Memory können Sie die Einstellung für Ihr Lieblingsgericht speichern und jederzeit wieder abrufen. Sie haben zwei Speicherplätze zur Verfügung "M1" und "M2".

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

## Einstellungen in Memory speichern

1. Taste on/off drücken.  
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.  
Die Anzeige über der Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.

3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste **M1** oder **M2** drücken, ein Signal ertönt.

Die Einstellung ist gespeichert und kann jederzeit gestartet werden.

Neu einstellen und speichern. Die alten Einstellungen werden überschrieben.

### Hinweise

Sie können auch den Grill, den MikroKombi-Betrieb und den Folgebetrieb abspeichern.

Die eingestellten Programme bleiben auch nach einem Stromausfall gespeichert.

## Eine andere Einstellung speichern

---

## Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihr Gericht können Sie jederzeit starten.

1. Taste **on/off** drücken.  
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste **M1** oder **M2** drücken.  
Die gespeicherten Einstellungen werden angezeigt.
3. Taste **start** drücken.  
Memory startet. Die Dauer  $I \rightarrow I$  läuft in der Anzeige sichtbar ab.

### Hinweis

Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.

## Die Dauer ist abgelaufen

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

## Anhalten

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

# Grundeinstellungen ändern

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

## Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

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

Voraussetzung: Ihr Gerät ist ausgeschaltet.

1. Taste  $\ominus$  einige Sekunden lang drücken.  
In der Anzeige erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
3. Mit Taste  $\ominus$  bestätigen.  
In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste  $\ominus$  alle Grundeinstellungen durchgehen und mit dem Drehwähler ändern.
4. Zum Schluss Taste  $\ominus$  einige Sekunden lang drücken.

Alle Einstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

---

# Pflege und Reinigung

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



**Kurzschlussgefahr!**

Verwenden Sie nie Hochdruck- oder Dampfreiniger.



**Verbrennungsgefahr!**

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Gerät auskühlen lassen.

## Hinweise

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

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

---

## Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.

- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.</p>
Edelstahl	<p>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.</p>
Garraum	<p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Garraum benutzen.</p>
Garraum aus Edelstahl	<p>Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.</p> <p>Innenflächen gründlich trocknen lassen.</p>
Türscheiben	<p>Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen.</p> <p>Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.</p>
Türdichtung Nicht entfernen.	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern.</p> <p>Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.</p>
Zubehör	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.</p>


# Eine Störung, was tun?

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

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

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Abhilfe/Hinweise</b>
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Stecker einstecken.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Nach dem Einstellen wurde die Taste start nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste start oder schalten Sie das Gerät aus.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Die Taste start wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste start.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit.



Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Ein Signal ertönt. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Taste <math>\overrightarrow{123}</math> drücken.</li> <li>2. Taste <b>P</b> 3 Sekunden lang gedrückt halten.</li> </ol> Der Demomodus ist deaktiviert.
Gerät schaltet kurz nach dem Starten ab. In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "H95".	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Tür nochmals öffnen und richtig schließen, wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "E723".	Die Tür wurde nicht richtig geschlossen.	Gerät mit Taste  öffnen und wieder schließen.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1".	Der Temperatursensor ist fehlerhaft.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er11". "Taste klemmt"	Die Tasten sind verschmutzt oder die Mechanik klemmt.	Drücken Sie alle Tasten mehrmals. Reinigen Sie die Tasten mit einem trockenem Tuch. Öffnen und schließen Sie die Gerätetür. Wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er4".	Es besteht eine extreme Überhitzung (evtl. Feuer im Innenraum). Zu hohe Mikrowellen-Leistung.	Tür nicht öffnen, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, abkühlen lassen.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er18".	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.



Stromschlaggefahr!

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

---

# Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen, rechts.

Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

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

Kundendienst ☎
----------------

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

## Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50 Hz
Max. Gesamt-Anschlusswert	1990 W
Mikrowellen-Leistung	900 W (IEC 60705)
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz
Grill	1300 W
Absicherung	mind. 10A
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Garraum	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

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

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

---

# Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

---

# Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart, Temperatur oder Mikrowellen-Leistung 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 das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist.

Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

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

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

# Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:  
Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,  
halbe Menge – halbe Dauer.

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

## Auftauen

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.

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

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 30 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Beim Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Mehrmalswenden.
vom Rind, Schwein, Kalb	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
(mit und ohne Knochen)	1500 g	180 W, 25 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 8 - 11 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 12 - 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g 800 g	180 W, 2 Min. + 90 W 5 - 10 Min. 180 W, 6 Min. + 90 W, 8 - 13 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufge- tautes Fleisch entfernen.
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g 1200 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	Mehrmals wenden.
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Zwischendurch wenden.
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 6 - 9 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
Butter	125 g 250 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 1 - 2 Min. 180 W, 1 Min. + 90 W, 2 - 4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	Zwischendurch wenden.
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasuren, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasuren, Sahne oder Gelatine.

### Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

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

Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

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

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

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

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertigericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 8 - 13 Min.	
Suppen	400 g	600 W, 8 - 12 Min.	
Eintöpfe	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Fleisch in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 Min.	Beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen.
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10 - 15 Min.	Evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben.
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 3 - 7 Min. 600 W, 8 - 12 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 Min. 600 W, 14 - 17 Min.	Im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben.
Rahmspinat	450 g	600 W, 10 - 15 Min.	Ohne Zusatz von Wasser garen.

### Speisen erhitzen

Stellen Sie das Geschirr auf den Garraumboden.

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

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



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

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 Temperaturengleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)		600 W, 5 - 8 Min.	
Getränke	125 ml	900 W, ½ - 1 Min.	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. Milchfäschchen	50 ml	360 W, ca. ½ Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360 W, ½ - 1 Min.	
	200 ml	360 W, 1 - 2 Min.	
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	175 g	600 W, 1 - 2 Min.	
	350 g	600 W, 2 - 3 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 7 - 10 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g	600 W, 5 - 7 Min.	
	800 g	600 W, 7 - 8 Min.	



	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2 - 3 Min.	
2 Portionen	300 g	600 W, 3 - 5 Min.	

## Speisen garen

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

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

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

Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatureausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
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 500 g	600 W, 5-10 Min. 600 W, 10-15 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1-2 EL Wasser zugeben.
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 Min. 600 W, 10-15 Min. 600 W, 15-22 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. 1-2 EL Wasser pro 100 g zugeben, umrühren.
Reis	125 g 250 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 Min. 600 W, 6-8 + 180 W 14-16 Min.	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

	Menge	Mikrowellenleistung, W Dauer in Minuten	Hinweise
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 5-7 Min.	Offenes Geschirr. Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	

## Tipps zur Mikrowelle

**Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.**

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:  
Doppelte Menge = fast doppelte Zeit  
halbe Menge = halbe Zeit

**Die Speise ist zu trocken geworden.**

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

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

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

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

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

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

Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

# Grilltabelle

Grillen Sie immer auf dem Rost bei geschlossener Garraumtür und heizen Sie nicht vor.

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.

Damit der Fleischsaft aufgefangen wird, stellen Sie den Rost auf die Glaspfanne.

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. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

	Menge	Gewicht	Grillstufe	Zeit in Minuten	Hinweise
Nackensteaks	3 - 4 Stück	à ca. 120 g	stark	1. Seite: ca. 15 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	1-2 cm dick
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	stark	1. Seite: ca. 5 - 10 Minuten 2. Seite: ca. 7 - 12 Minuten	
Fischkotlette	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	stark	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 8 - 12 Minuten	Rost zuvor mit Öl einfetten.
Fisch, ganz z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	mittel	1. Seite: ca. 10 Minuten 2. Seite: ca. 10 - 15 Minuten	Rost zuvor mit Öl einfetten.
Toastbrot vortoasten	2 - 6 Scheiben		stark	1. Seite: ca. 3 - 4 Minuten 2. Seite: ca. 3 - 4 Minuten	
Toast überbacken	2 - 6 Scheiben		mittel oder stark	Je nach Belag: ca. 5 - 9 Minuten	

Stellen Sie mit dem Drehknopf die erste Zeit ein. Wenden Sie die Grillstücke und stellen Sie dann die Zeit für die 2. Seite ein.

## Grill mit Mikrowelle kombiniert

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.

Stellen Sie immer die maximale Garzeit ein. Überprüfen Sie die Spreise nach der kürzeren angegebenen Zeit.

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 - 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.

Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.

	Menge Gewicht	Mikrowellen- Leistung, Watt	Grillstufe	Dauer in Minuten	Hinweise
Schweinebraten, z. B. Nackenstück	ca. 750 g	360 W	schwach	35-40 Min.	Nach ca. 15 Minuten wenden.
Hackbraten max. 7 cm hoch	ca. 750 g	360 W	mittel	ca. 25 Min.	
Hähnchen, halbiert	ca. 1200 g	360 W	stark	40 Min.	
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel	ca. 800 g	360 W	mittel	20-25 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust	ca. 800 g	180 W	stark	25-30 Min.	Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Nudelauflauf (aus vorgegarten Zutaten)	ca. 1000 g	360 W	schwach	25-30 Min.	Mit Käse bestreuen.
Kartoffelgratin (aus rohen Kartoffeln) max. 3 cm hoch	ca. 1000 g	360 W	mittel	ca. 35 Min.	
Fisch, überbacken	ca. 500 g	360 W	stark	15 Min.	Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.
Quarkauflauf max. 5 cm hoch	ca. 1000 g	360 W	schwach	20-25 Min.	

# Prüfgerichte nach EN 60705

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

## Garen mit Mikrowelle Solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch, 1000 g	600 W, 11-12 Min. + 180 W, 8-10 Min.	Pyrexform
Biskuit, 475 g	600 W, 7-9 Min.	Pyrex, Ø 22 cm
Hackbraten, 900 g	600 W, 25-30 Min.	Pyrex-Kastenform*, 28 cm lang

\* Verwenden Sie den Rost als Stellfläche für das Geschirr.

## Auftauen mit Mikrowelle solo

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch, 500 g	Programm 1, 500 g oder 180 W, 8 Min. + 90 W 7-10 Min.	Pyrex, Ø 24 cm

## Garen mit Mikrowelle und Grill

Gericht	Mikrowellenleistung W, Grillstufe, Dauer in Minuten	Hinweise
Kartoffelgratin, 1100g	360 W, + Grillstufe II, 25-30 Min.	Runde Pyrex, Ø 22 cm
Kuchen	-	Nicht empfohlen
Hähnchen, halbiert ca. 1100 g	360 W + Grillstufe III, ca 40-45 Min.	Rost, Glaspfanne

# SIEMENS

## Afin que cuisiner soit aussi plaisant que déguster

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

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

Dans les tableaux, vous trouverez de nombreuses recettes courantes et les valeurs de réglage. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

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

Et maintenant bon appétit.

QUELMICROONDE.COM

# Table de matières

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>49</b>
Avant l'encastrement .....	49
Indications pour votre sécurité .....	49
Indications concernant les micro-ondes .....	51
Causes de dommages .....	54
<b>Votre nouvel appareil</b> .....	<b>55</b>
Bandeau de commande .....	55
Touches et affichage .....	56
Accessoire .....	57
Compartiment de cuisson .....	57
<b>Mettre l'appareil en service et hors service</b> ....	<b>58</b>
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>58</b>
Réglage de l'heure .....	58
Chauffer le compartiment de cuisson .....	59
Nettoyer les accessoires .....	59
<b>Les micro-ondes</b> .....	<b>60</b>
Conseils pour les récipients .....	60
Puissances micro-ondes .....	61
Réglage des micro-ondes .....	61
<b>Mode séquentiel 1,2,3</b> .....	<b>63</b>
Régler le mode séquentiel .....	63
<b>Grillades</b> .....	<b>64</b>
Réglage du gril .....	64
<b>Mode MicroCombi</b> .....	<b>66</b>
Réglage du mode MicroCombi .....	66

# Table de matières

<b>Programmes automatiques</b> .....	<b>67</b>
Réglage du programme .....	67
Conseils pour les programmes automatiques .....	69
<b>Memory</b> .....	<b>73</b>
Enregistrer les réglages dans Memory .....	73
Démarrer Memory .....	73
<b>Modifier les réglages de base</b> .....	<b>74</b>
Réglages de base .....	74
<b>Entretien et nettoyage</b> .....	<b>75</b>
Nettoyants .....	76
<b>Incidents et dépannage</b> .....	<b>78</b>
<b>Service après-vente</b> .....	<b>80</b>
Caractéristiques techniques .....	81
<b>Élimination écologique</b> .....	<b>82</b>
<b>Testés pour vous dans notre laboratoire</b> .....	<b>82</b>
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes ...	83
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	88
Tableau de grillades .....	89
Gril combiné aux micro-ondes .....	90
<b>Plats tests selon EN 60705</b> .....	<b>91</b>



---

# ⚠ Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

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

---

## Avant l'encastrement

### Avaries de transport

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

### Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

### Installation et branchement

Veillez respecter la notice de montage spécifique.

---

## Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

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

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

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

## **Compartiment de cuisson chaud**

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez toujours les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte du compartiment de cuisson en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude du compartiment de cuisson. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool risquent de s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson.

## **Accessoires chauds**

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer les accessoires chauds de l'appareil sans utiliser des maniques.

## **Porte ou joint de porte du compartiment de cuisson endommagé(e)**

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

N'utilisez jamais l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé(e). De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Utilisez l'appareil uniquement une fois réparé.

## **Surfaces rouillées**

Risque de préjudice sérieux pour la santé !  
En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez régulièrement l'appareil.

## **Boîtier ouvert**

Risque d'électrocution !  
Ne jamais enlever le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !  
Ne jamais enlever le boîtier. Il protège de l'échappement de l'énergie de micro-ondes.

## **Environnement chaud ou humide**

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

## **Réparations inexpertes**

Risque d'électrocution !  
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension. Le boîtier protège de l'échappement des micro-ondes.

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

---

## **Indications concernant les micro-ondes**

### **Préparation d'aliments**

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

## Récipients

Risque de blessures !

La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et le couvercle. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

N'utilisez jamais de récipients qui ne sont pas appropriés aux micro-ondes.

Risque de brûlures !

Des aliments chauds peuvent chauffer le récipient. Servez-vous toujours de maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

## Puissance et temps des micro-ondes

Risque d'incendie !

Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer et endommager l'appareil. Suivez les indications dans cette notice d'utilisation.

## Emballages

Risque d'incendie !

Ne réchauffez jamais les mets dans des emballages qui conservent la chaleur.

Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

Risque de brûlures !

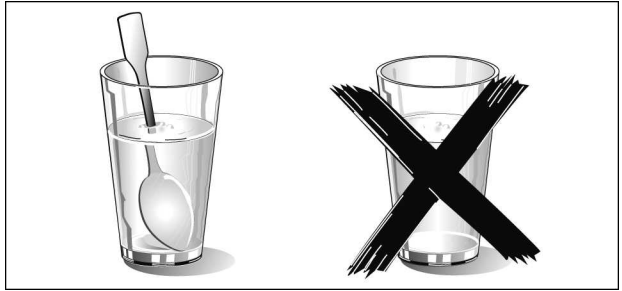
Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Respectez les indications figurant sur l'emballage. Servez-vous toujours de maniques pour retirer les mets.

## Boissons

Risque de s'ébouillanter !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



Risque d'explosion !

Ne chauffez jamais des boissons ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

Ne jamais chauffer trop les boissons alcoolisées.

### Aliments pour bébé

Risque de brûlures !

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

Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme.

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

### Aliments avec coquille ou peau

Risque de brûlures !

Ne faites jamais cuire des oeufs dans leur coquille. Ne jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion, même après le fonctionnement des micro-ondes. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés.

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

En cas d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

### Déshydrater des aliments

Risque d'incendie !

Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.

**Aliments avec une faible teneur en eau**

Risque d'incendie !  
Ne pas décongeler ou réchauffer à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments avec une faible teneur en eau, comme du pain.

**Huile alimentaire**

Risque d'incendie !  
Ne chauffez pas aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire.

---

## Causes de dommages

**Eau dans le compartiment de cuisson chaud**

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur la plaque de fond en céramique.

**Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte**

Laisser refroidir le compartiment de cuisson exclusivement la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est ouverte qu'un petit peu, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées avec le temps.

**Joint fortement encrassé**

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins risque d'être endommagée. Veiller à ce que le joint soit toujours propre.

**Fonctionnement des micro-ondes sans aliments**

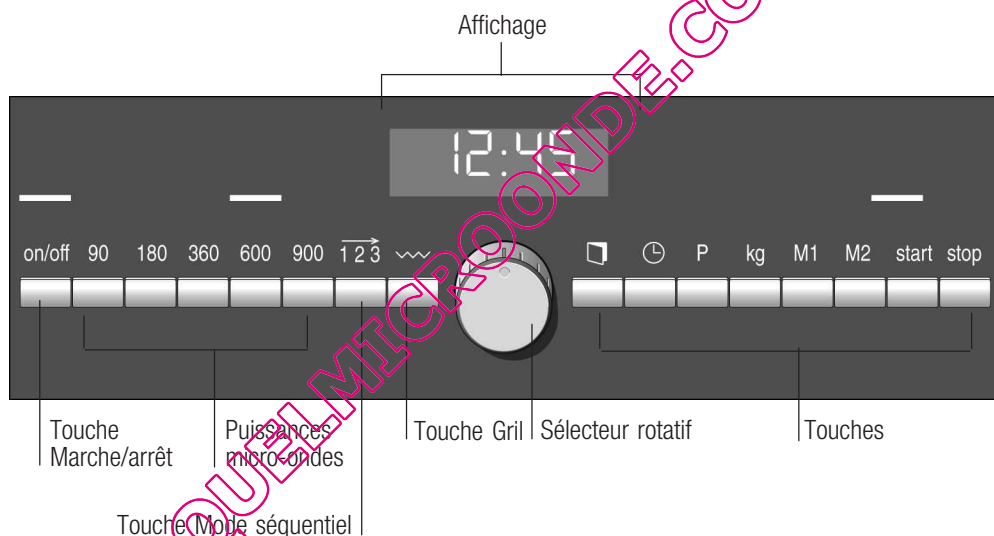
Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments dans le compartiment de cuisson. Sans aliments, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide des récipients fait exception à cette règle (*voir Conseils pour les récipients*).

# Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

## Bandeau de commande

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





## Sélecteur rotatif

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


## Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. Dans l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

Symbole	Fonction de la touche
on/off	Mettre l'appareil en service et hors service
90	Sélectionner la puissance micro-ondes 90 W
180	Sélectionner la puissance micro-ondes 180 W
360	Sélectionner la puissance micro-ondes 360 W
600	Sélectionner la puissance micro-ondes 600 W
900	Sélectionner la puissance micro-ondes 900 W
→ 123	Sélectionner le mode séquentiel
~	Sélectionner le gril
	Ouvrir la porte de l'appareil
	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
P	Sélectionner le programme
kg	Sélectionner le poids
<b>M1 / M2</b>	Sélectionner Memory
start	Démarrer le fonctionnement
stop	Arrêter le fonctionnement

### Remarques

La flèche ► précédant le symbole correspondant indique quelle fonction de temps est active dans l'affichage.

Exception : Pour l'heure, le symbole  est seulement allumé lorsque vous modifiez.

Lorsque vous démarrez, la lampe dans le compartiment de cuisson s'allume.



---

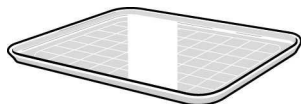
## Accessoire

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



### Grille

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



### Lèche-frite en verre

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

En mode micro-ondes, la lèche-frite en verre peut aussi être utilisée comme vaisselle.

---

## Compartment de cuisson

### Ventilateur de refroidissement

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

### Remarques

Le compartiment de cuisson reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Mais 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. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

---

# Mettre l'appareil en service et hors service

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

## Mise en service

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

- Touche 90, 180, 360, 600 ou 900 W pour une puissance micro-ondes
- Touche  $\vec{123}$  = mode séquentiel
- Touche  $\sim$  = gril
- Touches P et kg = programmes automatiques
- Touche **M1** ou **M2** = programme Memory

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

## Mise hors service

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

---

# Avant la première utilisation

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

---

## Réglage de l'heure

Trois zéro clignotent après le raccordement.  
Les symboles ►⊖ sont allumés dans l'affichage.  
Réglez l'heure.

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

## Masquer l'heure

2. Appuyer sur la touche .

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

### Remarque

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




---

## Chauffer le compartiment de cuisson

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

Assurez-vous qu'il n'y a pas de restes d'emballage dans le compartiment de cuisson.

Chauffez le compartiment de cuisson pendant 10 minutes en mode gril  position III.

1. Appuyer sur la touche on/off.
2. Appuyer 1 fois sur la touche .  
Gril , 10:00 min et les symboles |<|> apparaissent dans l'affichage.
3. Appuyer sur la touche start.  
Le fonctionnement démarre.

Un signal retentit après écoulement du temps. Appuyez sur la touche stop ou ouvrez la porte de l'appareil.

---

## Nettoyer les accessoires

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

---

# Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée au mode grill. Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler les micro-ondes.

## Remarque

Dans le chapitre *Testés pour vous*, dans notre laboratoire vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson aux micro-ondes.

---

## Conseils pour les récipients

### Récipients appropriés

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

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

### Récipients inappropriés

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

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

### Test de la vaisselle

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

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. Le récipient doit être froid ou tiède. S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

## Puissances micro-ondes

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

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

Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.

### Remarque

Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 Watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.

## Réglage des micro-ondes

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

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

- Appuyer sur la touche start.  
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

**La durée est écoulée**

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

**Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil**

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

**Modifier la durée**

Cela est possible à tout moment. Modifier la durée au moyen du sélecteur rotatif.

**Modifier la puissance micro-ondes**

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

**Annuler le fonctionnement**

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

**Remarques**

Lorsque vous mettez l'appareil en service au moyen de la touche on/off, la puissance micro-ondes maximale apparaît toujours comme référence dans l'affichage.

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur est susceptible de continuer à fonctionner.

---

# Mode séquentiel 1,2,3

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

Vous pouvez aussi enclencher le gril en plus des puissances micro-ondes.

## Récipients

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

---

## Régler le mode séquentiel

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

Le fonctionnement démarre. La durée totale et le symbole  $\vec{1}$  pour le premier fonctionnement séquentiel apparaissent dans l'affichage.

## La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche  $\ominus$ .

## Modifier le réglage

Une modification peut uniquement être effectuée avant le démarrage. Appuyer successivement sur la touche  $\vec{123}$  jusqu'à l'apparition du numéro du fonctionnement séquentiel. Modifier le réglage.

## Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil

Le fonctionnement s'arrête. Réappuyer sur la touche start, après avoir refermé la porte. Le fonctionnement continue.

## Arrêter le fonctionnement

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

## Annuler le fonctionnement

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

### Remarque

Vous pouvez aussi combiner le gril avec le mode séquentiel. Réglez d'abord le mode séquentiel.







---

# Grillades

---

## Réglage du gril

Les positions gril suivantes sont disponibles :

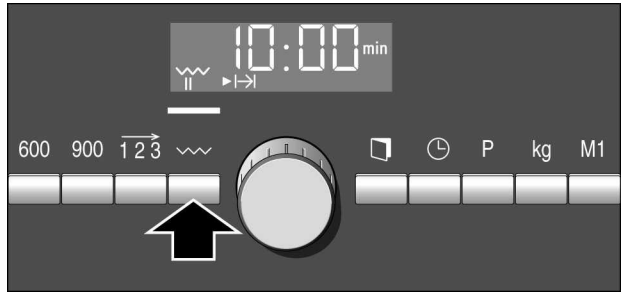
Gril	Position III	 puissant	Appuyer 1 fois sur la touche 
Gril	Position II	 moyen	Appuyer 2 fois sur la touche 
Gril	Position I	 faible	Appuyer 3 fois sur la touche 

Exemple : Gril moyen, position III, 15 minutes

1. Appuyer sur la touche on/off.  
Votre appareil est prêt à fonctionner.



- Appuyer deux fois sur la touche gril ☼.  
Gril, position II ☼ et 10:00 minutes apparaissent dans l'affichage.



Pour régler une autre position gril, réappuyez sur la touche gril ☼.

- Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.



- Appuyer sur la touche start.  
La durée réglée ▶|→s'écoule visiblement.

#### La durée est écoulée

Un signal retentit.

Dans l'affichage apparaît 0:00. Appuyer sur la touche stop et mettre l'appareil hors service au moyen de la touche on/off. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche ⏸.

#### Modifier le réglage

Vous pouvez modifier la position gril à tout moment. Réappuyez ensuite sur la touche start.

## Arrêter le fonctionnement

Ouvrir la porte de l'appareil. Le mode gril s'arrête. Réappuyez sur la touche « start » après avoir fermé la porte de l'appareil. Le fonctionnement continue.

## Annuler le réglage

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

### Remarque

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur est susceptible de continuer à fonctionner.

---

# Mode MicroCombi

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 enclencher toutes les puissances micro-ondes.

Exception : 900 et 600 Watts.

---

## Réglage du mode MicroCombi

Exemple : Micro-ondes 360 W, 17 minutes et position gril I.

1. Appuyer sur la touche on/off.  
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.  
Une durée de référence apparaît.
3. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.
4. Appuyer 3 fois sur la touche .  
Les symboles  et  s'allument dans l'affichage.
5. Appuyer sur la touche start.  
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

<b>La durée est écoulée</b>	Un signal retentit. Le mode combiné est terminé. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche ☹.
<b>Modifier les réglages</b>	Vous pouvez modifier à tout moment la position grill ou la durée. Appuyez ensuite sur la touche start, le fonctionnement continue.
<b>Annuler le fonctionnement</b>	Appuyer 2 fois sur la touche stop et mettre l'appareil hors service au moyen de la touche on/off.
<b>Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil</b>	Le fonctionnement s'arrête. Réappuyer sur la touche start après avoir fermé la porte, le fonctionnement continue.
<b>Arrêter le fonctionnement</b>	Appuyer sur la touche stop. Le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche start, le fonctionnement continue.

#### Remarques

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

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur est susceptible de continuer à fonctionner.

---

## Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez préparer des mets très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 10 programmes.

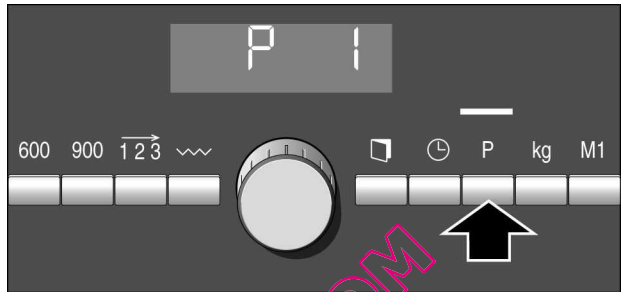
---

### Réglage du programme

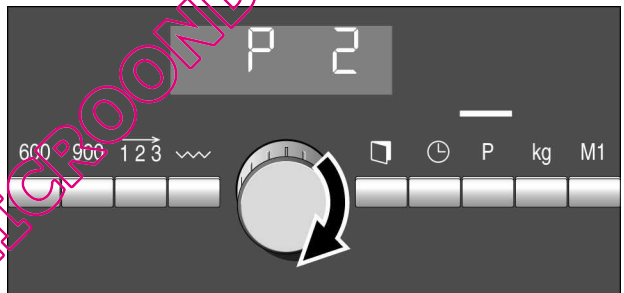
Après avoir choisi un programme, réglez de la manière suivante.

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

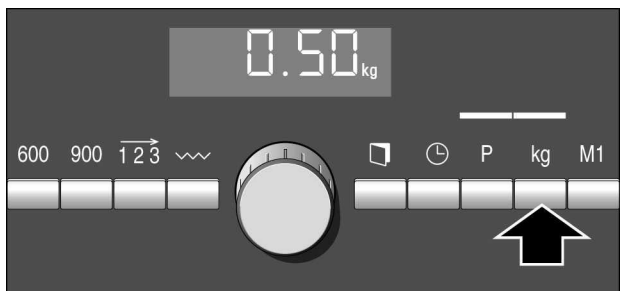
1. Appuyer sur la touche on/off.  
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche P.  
Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage.



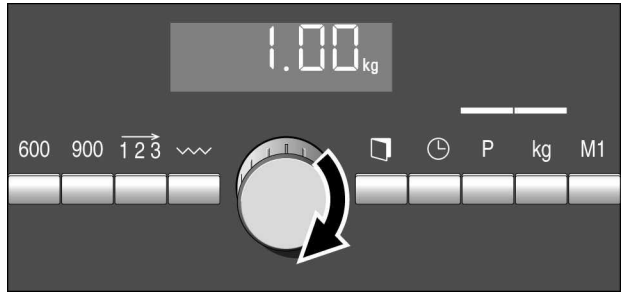
3. Sélectionner le numéro de programme au moyen du sélecteur rotatif.



4. Appuyer sur la touche kg.  
Dans l'affichage apparaît 0,50 kg comme poids de référence.



5. Régler le poids au moyen du sélecteur rotatif.



6. Appuyer sur la touche start.  
Le programme démarre. La durée |→| s'écoule visiblement dans l'affichage.

#### Le programme est terminé

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

#### Annuler le programme

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

#### Modifier le programme

Après la mise en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme et le poids.

#### Modifier la durée

Pour les programmes automatiques vous ne pouvez pas modifier la durée.

---

## Conseils pour les programmes automatiques

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 de la vaisselle appropriée aux micro-ondes, p.ex. en verre, en céramique ou la lèchefrite en verre. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.

Placez les aliments dans l'appareil froid.

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

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

Lors de nombreux plats vous entendrez un signal après un certain temps. Retournez l'aliment ou remuez-le.

## Décongélation

Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à -18 °C.

Placez l'aliment surgelé sur un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.

Après la décongélation, laissez encore l'aliment décongeler à coeur pendant 10 à 30 minutes pour que la température s'égalise.

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

Placez de la viande de boeuf, d'agneau ou de porc d'abord avec le côté gras au contact du récipient.

Pour du pain, faites décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.

En cas de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.

Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec la vaisselle, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

## Pommes de terre

Pommes de terre à l'anglaise Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez deux cuillerées à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Pommes de terre en robe des champs : utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les en piquez la peau plusieurs fois. Mettez les pommes de terre encore humides dans la vaisselle, sans ajouter de l'eau.

**Riz** Le riz mousse fortement lors de la cuisson. Pour cette raison, utilisez un récipient à bord haut avec couvercle. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demi la quantité de liquide.

N'utilisez pas de riz en sachet.

**Légumes** Légumes, frais : coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes, surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 2 cuillerées à soupe d'eau pour 100 g de légumes. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

**Pommes de terre au four** Utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les en piquez la peau plusieurs fois. Placez les pommes de terre encore humides sur la grille.

**Demis-poulets** Placer les demis-poulets sur la grille, côté peau vers le haut. Afin de récupérer la graisse ou le jus de viande qui s'égoutte, placez la grille dans la lèchefrite en verre.

**Temps de repos** Certains mets nécessitent encore un temps de repos dans l'enceinte de cuisson après la fin du programme.

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

Signaux pour remuer et retourner.

Aliment	Numéro du programme	Fourchette de poids	Ustensile/accessoire
<b>Décongélation</b>			
Viande et volaille - rôti - morceaux de viande peu épais - viande hachée - poulet, poularde, canard	P1	0,2 - 2,0 kg	Récipient plat ouvert.
Poisson poisson entier, filet de poisson, darne de poisson	P2	0,1 - 1,0 kg	Récipient plat ouvert.
Pain et gâteau* pain, entier, rond ou oblong, pain en tranches, génoise, gâteau à la levure de boulanger, gâteau aux fruits	P3	0,2 - 1,5 kg	Récipient plat ouvert.
<b>Cuire</b>			
Pommes de terre pommes de terre à l'anglaise, pommes de terre en robe des champs	P4	0,2 - 1,0 kg	Récipient fermé.
Riz	P5	0,05 - 0,3 kg	Récipient haut fermé.
Légumes frais chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireaux, poivrons courgettes	P6	0,15 - 1,0 kg	Récipient fermé.
Légumes surgelés chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	P7	0,15 - 1,0 kg	Récipient fermé.
Pommes de terre au four poids par pomme de terre env. 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Grille
Gratin, surgelé p.ex. lasagne	P9	0,3 - 1,0 kg	
Poulet, demi	P10	0,5 - 1,8 kg	Lèche-frite en verre et grille.
* Des tartes à la crème fraîche, gâteaux à la crème, gâteaux avec un nappage, glaçage ou à la gélatine sont inappropriés.			



---

# Memory

Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour votre plat préféré et l'appeler à tout moment. Vous disposez de deux emplacements-mémoires "**M1**" et "**M2**".

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

---

## Enregistrer les réglages dans Memory

1. Appuyer sur la touche **on/off**.  
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.  
L'affichage au-dessus de la puissance s'allume et une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche **M1** ou **M2**, un signal retentit.  
Le réglage est mémorisé et peut être lancé à tout moment.

**Mémoriser un autre réglage** Procéder à un nouveau réglage et enregistrer.  
Les anciens réglages seront écrasés.

### Remarques

Vous pouvez également mémoriser le gril, le mode MicroCombi et le fonctionnement séquentiel.

Les programmes réglés restent mémorisés après une panne de courant.

---

## Démarrer Memory

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

1. Appuyer sur la touche **on/off**.  
Votre appareil est prêt à fonctionner.

- Appuyer sur la touche **M1** ou **M2**.  
Les réglages enregistrés seront affichés.
- Appuyer sur la touche start.  
Memory démarre. La durée I→I s'écoule visiblement dans l'affichage.

### Remarque

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

### La durée est écoulée

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

### Arrêter

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

---

## Modifier les réglages de base

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

---

### Réglages de base

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

Réglage de base	Possibilités	Explication
$\text{c } \text{!}$ Affichage heure $\text{!} = \text{On}$	Affichage heure $\text{2} = \text{Off}$	Affichage de l'heure
$\text{c } \text{2}$ Durée du signal $\text{2} = \text{moyenne} = 2 \text{ minutes}$	$\text{!} = \text{courte} = 10 \text{ secondes}$ $\text{3} = \text{longue} = 5 \text{ minutes}$	Signal après écoulement d'une durée

	Réglage de base	Possibilités	Explication
⌂	Sonorité des touches : 1 = On	Sonorité des touches : 2 = Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche
⌂	Temps d'attente 2 = moyen = 5 secondes	1 = court = 2 secondes 3 = long = 10 secondes	Temps d'attente entre les différentes étapes, après un réglage

Condition préalable : Votre appareil est éteint.

1. Appuyer quelques secondes sur la touche ⊖.  
Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage.
2. Modifier le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
3. Confirmer avec la touche ⊕.  
Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche ⊖ vous pouvez parcourir tous les réglages de base et les modifier à l'aide du sélecteur rotatif
4. A la fin, maintenir la touche ⊖ appuyée pendant quelques secondes.

Tous les réglages sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

## Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera intact. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.



Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.



Risque de brûlures !

Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil.

## Remarques

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

Il est très facile de débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p.ex. après avoir préparé du poisson. Placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximum.

---

## Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant.

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.


Niveau	Nettoyants
Inox	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.</p>
Compartment de cuisson	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux.  En cas d'encrassement important : produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le compartiment de cuisson froid.</p>
Compartment de cuisson en inox	<p>N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.  Laisser bien sécher les surfaces intérieures.</p>
Vitres de la porte	<p>Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de raclours à verre ou métalliques pour le nettoyage.</p>
Joint de porte Ne pas l'enlever	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer.  Ne pas utiliser de raclours à verre ou métalliques pour le nettoyage.</p>
Accessoire	<p>Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.</p>

# Incidents et dépannage

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

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

<b>Panne</b>	<b>Cause possible</b>	<b>Remède/Remarques</b>
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas connectée.	Connecter la fiche.
	Panne de courant.	Vérifier si la lumière fonctionne dans la cuisine.
	Fusible défectueux.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Fausse manœuvre.	Désactiver le fusible dans la boîte à fusibles. Réenclencher au bout d'env. 10 secondes.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche « start » après le réglage.	Appuyez sur la touche start ou mettez l'appareil hors service.
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche « start ».	Appuyez sur la touche « start ».
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.	Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Un signal retentit. Le deux-points clignote dans l'affichage.	L'appareil est en mode Démo.	1. Appuyer sur la touche $\vec{123}$ . 2. Maintenir la touche <b>P</b> appuyée pendant 3 secondes. Le mode Démo sera désactivé.
L'appareil se coupe peu de temps après le démarrage. Le message d'erreur « H95 » apparaît dans l'affichage.	La porte n'est pas correctement fermée.	Ouvrez la porte et refermez-la correctement; si le dérangement persiste, appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « E723 » apparaît dans l'affichage.	La porte n'est pas correctement fermée.	Mettre l'appareil hors service et en service à l'aide de la touche  .
Le message d'erreur « Er1 » apparaît dans l'affichage.	Le capteur de température est défectueux.	Appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er11 » apparaît dans l'affichage. « Touche coincée »	Les touches sont encrassées ou la mécanique est bloquée.	Appuyez plusieurs fois sur toutes les touches. Nettoyez les touches avec un chiffon sec. Ouvrez ou fermez la porte de l'appareil. Si cela n'apporte aucun changement, appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er4 » apparaît dans l'affichage.	Il y a une surchauffe extrême (évtl. feu à l'intérieur). Puissance micro-ondes trop forte.	N'ouvrez pas la porte, retirez la fiche de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles, laissez refroidir.
Le message d'erreur « Er18 » apparaît dans l'affichage.	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.



Risque de choc électrique !

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

# Service après-vente

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

## Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil.

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

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente 📞
-----------------------

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



## Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50 Hz
Puissance connectée totale max.	1990 W
Puissance micro-ondes	900 W (IEC 60705)
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Gril	1300 W
Fusible	au moins 10 A
Dimensions (HxLxP)	
- appareil	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- compartiment de cuisson	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Conforme aux normes VDE	oui
Signe CE de conformité	oui

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.

C'est un produit du groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments.

Classe B signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

---

# Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

---

# Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des informations sur les accessoires appropriés. Nous vous donnons des conseils concernant les ustensiles et la préparation.

## Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant l'utilisation, enlevez du compartiment de cuisson tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.

Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

---

## Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

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

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. Ici s'applique une règle générale:  
Double quantité – quasiment double durée,  
Demi quantité – demi-durée.

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

### Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le fond de l'enceinte de cuisson.

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

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

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 30 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. Ensuite, vous pouvez vider les volailles.

	<b>Quantité</b>	<b>Puissance micro-ondes, watt</b> <b>Durée, minutes</b>	<b>Remarques</b>
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Retournez plusieurs fois.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Séparez les morceaux lorsque vous les retournez.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Volailles ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Retournez plusieurs fois.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson en un seul morceau	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Retournez entre-temps.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 6 - 8 min.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 1 - 2 min.	Enlevez l'emballage complètement
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 4 min.	
Pain, entier	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Retournez entre-temps.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Séparez les morceaux de gâteau lorsque vous les retournez. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage ou gélatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

Placez la vaisselle sur le fond de l'enceinte de cuisson.

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

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

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

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	390-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Viandes en sauce, p.ex. goulash	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat.
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis	450 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Acompagnements	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, broccolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	Ajoutez un peu l'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond.
Epinards à la crème	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau.

### Réchauffer des mets

Placez la vaisselle sur le fond de l'enceinte de cuisson.

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

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



Ajoutez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides, pour éviter le retard d'ébullition. En cas d'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur remontent à la surface du liquide. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)		600 W, 5 - 8 min.	
Boissons	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-tremps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
Potage, 1 tasse 2 tasses	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Séparez les tranches de viande.
Ragoût	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

## Cuire des mets

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

Faites cuire les mets dans un récipient fermé. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, W durée en minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 25-30 min.	Le retourner à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7-12 min.	
Légumes, frais	250 g	600 W, 5-10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur. Ajouter 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g de légumes.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Garnitures, p.ex. Pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 10-15 min. 600 W, 15-22 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajouter 1-2 c.à.s. d'eau par 100 g, remuer.
Riz	125 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide.
	250 g	600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	
Entremets, p.ex. Flan (instantané)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Réceptacle ouvert. Entre-temps, remuez bien le flan 2-3 fois avec un fouet.
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	

## Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

Allongez ou réduisez les temps de cuisson en suivant la règle approximative suivante:

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

**Le mets est trop sec.**

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



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

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

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

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

**Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.**

La fois suivante, sélectionner une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

## Tableau de grillades

Grillez toujours sur la grille, la porte de l'appareil fermée et sans préchauffage.

Toutes les valeurs indiquées sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la nature des aliments.

Rincez la viande à l'eau froide et séchez-la avec du papier absorbant.

Saliez la viande seulement une fois grillée.

Afin de récupérer le jus de viande, placez la grille dans la lèchefrite en verre.

Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et dessèche.

La viande rouge, p.ex. du boeuf dore plus vite qu'une viande blanche comme du veau ou du porc. Ne vous laissez pas déconcerter. Des morceaux de viande blanche ou des filets de poisson à griller ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.

	Quantité	Poids	Position gril	Temps en minutes	Remarques
Côtes d'échine	3 - 4 pièces	d'env. 120 g	puissant	1. face : env. 15 minutes 2. face : env. 10 - 15 minutes	1 - 2 cm d'épaisseur

	Quantité	Poids	Position gril	Temps en minutes	Remarques
Saucisses à griller	4 - 6 pièces	d'env. 150 g	puissant	1. face : env. 5 - 10 minutes 2. face : env. 7 - 12 minutes	
Darne de poisson	2 - 3 pièces	d'env. 150 g	puissant	1. face : env. 10 minutes 2. face : env. 8 - 12 minutes	Huiler la grille au préalable.
Poisson entier p.ex. truites	2 - 3 pièces	d'env. 150 g	moyen	1. face : env. 10 minutes 2. face : env. 10 - 15 minutes	Huiler la grille au préalable.
Griller des toasts au préalable	2 - 6 tranches		puissant	1. face : env. 3 - 4 minutes 2. face : env. 3 - 4 minutes	
Gratiner des toasts	2 - 6 tranches		moyen ou puissant	Selon la garniture : env. 5 - 9 minutes	

Au moyen du bouton rotatif, réglez le premier temps. Retournez les pièces et réglez ensuite le temps pour la 2. face.

## Gril combiné aux micro-ondes

Pour faire rôtir des aliments, utilisez un plat haut. Ainsi l'enceinte de cuisson restera propre.

Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée à l'enceinte de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.

Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez l'aliment après le temps plus court indiqué.

Avant de couper la viande, laissez-la reposer encore 5 - 10 minutes. Le jus de viande se répartira uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous coupez la viande.

Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, l'appareil éteint.

Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.

	Quantité poids	Puissance micro-ondes, watt	Position gril	Durée en minutes	Remarques
Rôti de porc, p.ex. échine	env. 750 g	360 W	faible	35-40 min.	Le retourner au bout d'env. 15 minutes.
Rôti de viande hachée max. 7 cm d'épaisseur	env. 750 g	360 W	moyen	env. 25 min.	
Poulet, demi	env. 1200 g	360 W	puissant	40 min.	
Morceaux de poulet, p.ex. quarts de poulet	env. 800 g	360 W	moyenne	20-25 min.	Les placer coté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Magret de canard	env. 800 g	180 W	puissant	25-30 min.	Le placer coté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Gratin de pâtes (à base d'ingrédients précuits)	env. 1000 g	360 W	faible	25-30 min.	Parsemer de fromage.
Gratin dauphinois (à base de pommes de terre crues) max. 3 cm de hauteur	env. 1000 g	360 W	moyen	env. 35 min.	
Poisson, gratiné	500 g env.	360 W	puissant	15 min.	Décongeler au préalable le poisson surgelé.
Soufflé au fromage blanc max. 5 cm de hauteur	env. 1000 g	360 W	faible	20-25 min.	

## Plats tests selon EN 60705

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

### Cuisson avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Moule Pyrex
Biscuit, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrex, Ø 22 cm

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30 min.	Moule à cake Pyrex*, 28 cm de long
* Utilisez la grille comme surface support pour le récipient.		

### Décongélation avec les micro-ondes seules

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande, 500 g	Programme 1, 500 g ou 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

### Cuisson avec les micro-ondes et le grill

Plat	Puissance micro-ondes W, position grill, durée en minutes	Remarques
Gratin dauphinois, 1100 g	360 W, + position grill II, 25-30 min.	Pyrex rond, Ø 22 cm
Gâteau	-	Non recommandé
Poulet, demi env. 1100 g	360 W + position grill III, env. 40-45 min.	Grille, lèchefrite en verre

# SIEMENS

## Per rendere la preparazione dei piatti piacevole quanto la loro degustazione

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

Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e si impara a conoscere i singoli componenti del nuovo apparecchio. Inoltre vengono illustrate passo passo le fasi di impostazione. La procedura è estremamente semplice.

Le tabelle riportano molte ricette comuni e i relativi parametri di impostazione. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni utili per eliminare autonomamente i piccoli guasti.

Un accurato indice consente altresì di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

QUELMICROONDE.COM

# Indice

<b>Norme di sicurezza</b> .....	<b>96</b>
Prima del montaggio .....	96
Avvertenze per la sicurezza .....	96
Avvertenze per il forno a microonde .....	99
Cause dei danni .....	102
<b>Il nuovo apparecchio</b> .....	<b>103</b>
Pannello comandi .....	103
Tasti e display .....	104
Accessori .....	105
Vano di cottura .....	105
<b>Attivazione e disattivazione apparecchio</b> .....	<b>106</b>
<b>Prima del primo utilizzo</b> .....	<b>106</b>
Impostazione dell'ora .....	106
Riscaldamento del vano di cottura .....	107
Pulizia degli accessori .....	107
<b>Il forno a microonde</b> .....	<b>108</b>
Avvertenze per le stoviglie .....	108
Potenze microonde .....	109
Impostazione microonde .....	109
<b>Serie d'impostazioni 1,2,3</b> .....	<b>111</b>
Definizione di una serie d'impostazioni .....	111
<b>Cottura al grill</b> .....	<b>112</b>
Impostazione del grill .....	112
<b>Funzione MicroCombi</b> .....	<b>114</b>
Impostazione del MicroCombi .....	114

# Indice

<b>Programmazione automatica</b> .....	<b>115</b>
Impostazione del programma .....	115
Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica .....	118
<b>Memory</b> .....	<b>121</b>
Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory .....	121
Avvio della Memory .....	122
<b>Modifica delle impostazioni di base</b> .....	<b>123</b>
Impostazioni di base .....	123
<b>Cura e manutenzione</b> .....	<b>124</b>
Detergenti .....	124
<b>Cosa fare in caso di guasto?</b> .....	<b>126</b>
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>128</b>
Dati tecnici .....	129
<b>Smaltimento ecocompatibile</b> .....	<b>130</b>
<b>Testati nel nostro laboratorio</b> .....	<b>130</b>
Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde .....	131
Consigli per l'uso della funzione microonde .....	136
Tabella grill .....	137
Microonde e Funzione grill combinati .....	138
<b>Pietanze sperimentate secondo EN 60705</b> .....	<b>140</b>

---

## Norme di sicurezza

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

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

---

### Prima del montaggio

#### Danni imputabili al trasporto

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

#### Allacciamento elettrico

L'allacciamento 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.

#### Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

---

### Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Adulti e bambini non devono mai utilizzare l'apparecchio da soli,

- se non sono in condizioni fisiche o mentali appropriate
- o se mancano loro le istruzioni e l'esperienza per utilizzarlo in modo sicuro.



Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

## **Vano di cottura caldo**

Pericolo di scottature!

Non toccare mai le superfici calde degli elementi per il riscaldamento e la cottura. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta del vano cottura. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontani i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.

Nel caso fuoriesca del fumo, non aprire mai la porta del vano di cottura. Spegnerlo l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola corrispondente.

Pericolo di corto circuito!

Impedire che il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici resti impigliato nella porta calda del vano cottura. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di scottature!

Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura possono prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta del vano di cottura.

## **Accessori caldi**

Pericolo di scottature!

Non estrarre mai gli accessori caldi dall'apparecchio senza utilizzare le presine.

## **Porta del vano cottura o guarnizione della porta danneggiate**

Rischio di gravi danni alla salute!

Se la porta del vano cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Riutilizzare l'apparecchio solo una volta riparato.

### **Superfici arrugginite**

Rischio di gravi danni alla salute!  
In caso di pulizia insufficiente, con il tempo, le superfici interne del vano di cottura possono arrugginirsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire l'apparecchio a intervalli regolari.

### **Rivestimento esterno aperto**

Pericolo di scariche elettriche!  
Non rimuovere mai il rivestimento esterno  
L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

Rischio di gravi danni alla salute!  
Non rimuovere mai il rivestimento esterno in quanto ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde.

### **Ambiente molto caldo o umido**

Pericolo di corto circuito!  
Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.

### **Riparazioni effettuate in modo improprio**

Pericolo di scariche elettriche!  
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Non aprire mai il rivestimento esterno L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Il rivestimento esterno ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

---

## Avvertenze per il forno a microonde

### Preparazione degli alimenti

Pericolo di incendio!

Utilizzare la funzione microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni.

Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

### Stoviglie

Pericolo di lesioni!

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.

Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Pericolo di scottature!

Il calore dei cibi può riscaldare la stoviglia. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

### Potenza microonde e durata

Pericolo di incendio!

Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono prendere fuoco e danneggiare l'apparecchio. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

### Confezioni

Pericolo di incendio!

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.

Pericolo di scottature!  
Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

## Bevande

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



Pericolo di esplosione!  
Non far mai riscaldare le bevande o altri tipi di alimenti in contenitori con coperchio.

Non fare mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche.

## Alimenti per neonati

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

### **Alimenti con pelle o buccia**

Pericolo di scottature!

Non far mai cuocere le uova con il guscio. Non far mai scaldare le uova sode, in quanto possono esplodere anche dopo la disattivazione del microonde. Questo vale anche per molluschi e crostacei.

In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.

In caso di alimenti con pelle o buccia dura quali mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

### **Essiccazione degli alimenti**

Pericolo di incendio!

Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.

### **Alimenti a basso contenuto d'acqua**

Pericolo di incendio!

Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane.

### **Olio**

Pericolo di incendio!

Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

QUELMICROONDE.COM

---

## Cause dei danni

### **Acqua nel vano di cottura caldo**

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie in ceramica del fondo.

### **Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta**

Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

### **Guarnizione molto sporca**

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.

### **Uso della funzione microonde senza alimenti all'interno del forno**

Attivare l'apparecchio a microonde solo dopo aver inserito gli alimenti nel vano cottura. Senza alimenti, si può causare il sovraccarico dell'apparecchio stesso. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (*si vedano a questo proposito le avvertenze relative alle pentole*).



## Tasti e display

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni speciali. Nel display vengono visualizzati i valori impostati.

Simbolo	Funzione del tasto
on/off	Attivare e disattivare l'apparecchio
90	Impostare la potenza microonde a 90 Watt
180	Impostare la potenza microonde a 180 Watt
360	Impostare la potenza microonde a 360 Watt
600	Impostare la potenza microonde a 600 Watt
900	Per impostare la potenza microonde a 900 Watt
→ 123	Selezionare una serie d'impostazioni
⋈	Selezionare il grill
🔲	Aprire la porta dell'apparecchio
🕒	Aprire e chiudere il menu Funzioni durata
P	Selezionare il programma
kg	Selezionare il peso
<b>M1 / M2</b>	Selezionare la Memory
start	Avviare
stop	Arrestare il funzionamento

### Avvertenze

La freccia ► prima del rispettivo simbolo indica quale funzione durata è impostata.

Eccezione: il simbolo 🕒 dell'ora si accende solo quando si modifica l'ora.

All'avvio la lampadina nel vano di cottura si accende.



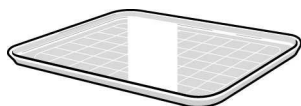
## Accessori

Il forno è dotato degli accessori seguenti:



### Griglia

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



### Tegame in vetro

Funge anche da protezione spruzzo quando il cibo viene cucinato direttamente sulla griglia. Collocare la griglia nel tegame in vetro.

Il tegame in vetro si può utilizzare anche come pentola durante il funzionamento del microonde.

## Vano di cottura

### Ventilatore di raffreddamento

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

### Indicazioni

Durante il funzionamento a microonde, il vano di cottura rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il forno a microonde è già stato spento.

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.

---

# Attivazione e disattivazione apparecchio

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

## Attivazione

Premere il tasto on/off.

Selezionare la modalità di funzionamento desiderata.

- Tasto 90, 180, 360, 600 o 900 W per la potenza del microonde
- Tasto  $\vec{123}$  = serie d'impostazioni
- Tasto  $\sim$  = grill
- Tasti **P** e **kg** = programmazione automatica
- Tasto **M1** o **M2** = programma Memory

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

## Disattivazione

Premere il tasto on/off.

L'apparecchio si spegne e nel display viene visualizzata l'ora.

---

# Prima del primo utilizzo

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

Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

---

## Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento lampeggiano tre zeri. Sul display si illuminano i simboli ►⌚.

Impostare l'ora attuale.

1. Impostare l'ora attuale servendosi del selettore.
2. Premere il tasto ⌚.

## Nascondere l'ora

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

### Avvertenza

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

---




## Riscaldamento del vano di cottura

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

Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

Far riscaldare il vano di cottura per 10 minuti con il grill  livello III.

1. Premere il tasto on/off.
2. Premere il tasto  1 volta.

Grill , 10:00 min e nel display appaiono i simboli -.

3. Premere il tasto Start.  
La cottura inizia.

Una volta trascorso il tempo impostato risuona un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio oppure premere il tasto stop.

---

## Pulizia degli accessori

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

---

# Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento alla funzione grill. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

## Avvertenza

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

---

## Avvertenze per le stoviglie

### Stoviglie adatte

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

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

## Test delle stoviglie

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

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

introdurre la pentola vuota nell'apparecchio per  $\frac{1}{2}$  - 1 minuto alla massima potenza. Controllare regolarmente la temperatura. La pentola deve essere fredda o tiepida. Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

## Potenze microonde

Impostare la potenza microonde desiderata mediante i tasti.

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

Quando si preme un tasto, si accende la potenza prescelta.

### Avvertenza

La potenza microonde di 900 watt può essere impostata per un massimo di 30 minuti. Per tutti gli altri valori di potenza è possibile impostare una durata massima di 90 minuti.

## Impostazione microonde

Esempio: potenza del forno microonde 360 W, durata 17 minuti.

1. Premere il tasto on/off.  
L'apparecchio è pronto per l'uso.

2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.  
Il display della potenza si illumina e viene visualizzata una durata consigliata.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.
4. Premere il tasto start.  
La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

### **La durata è trascorsa**

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento del forno microonde è terminato. Spegnerne l'apparecchio con il tasto on/off. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto ☹.

### **Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento**

Il funzionamento si arresta. Dopo la chiusura della porta premere brevemente il tasto start. L'apparecchio riprende a funzionare.

### **Modifica della durata**

È sempre possibile modificare la durata servendosi del selettore.

### **Modifica della potenza microonde**

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

### **Interruzione del funzionamento**

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

### **Avvertenze**

Quando si accende l'apparecchio con il tasto on/off, nel display appare sempre la potenza massima del forno a microonde come proposta.

Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, la ventola può continuare a funzionare.

---

# Serie d'impostazioni 1,2,3

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

È possibile attivare anche il grill insieme alle potenze microonde.

## Stoviglie

Utilizzare sempre stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.


---

## Definizione di una serie d'impostazioni


1. Premere il tasto on/off.  
L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto  $\vec{1}$ .  
Nel display viene visualizzato  $\vec{1}$  per la prima serie d'impostazioni.
3. Impostare la prima potenza microonde e la prima durata.
4. Premere il tasto  $\vec{123}$ .  
Viene visualizzato  $\vec{2}$  per la seconda serie d'impostazioni.
5. Impostare la seconda potenza microonde e la seconda durata.
6. Premere il tasto  $\vec{123}$ .  
Viene visualizzato  $\vec{3}$  per la terza serie d'impostazioni.
7. Impostare la terza potenza microonde e la terza durata.
8. Premere il tasto start.

La cottura inizia. Nel display vengono visualizzati l'intera durata e il simbolo  $\vec{1}$  per la prima serie d'impostazioni.

## La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La serie di impostazioni è terminata. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

## Modifica dell'impostazione

È possibile effettuare una variazione solo prima dell'avvio. Premere il tasto  finché non compare il numero della serie d'impostazioni desiderato. Modificare l'impostazione.

## Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo la chiusura della porta premere nuovamente il tasto start. L'apparecchio riprende a funzionare.

## Funzione pausa

Premere il tasto stop. Il funzionamento si arresta. Premere il tasto start e l'apparecchio riprende a funzionare.

## Interruzione del funzionamento

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

### Avvertenza

È possibile combinare anche il grill con la serie d'impostazioni. Impostare dapprima la serie d'impostazioni.







---

# Cottura al grill

---



## Impostazione del grill

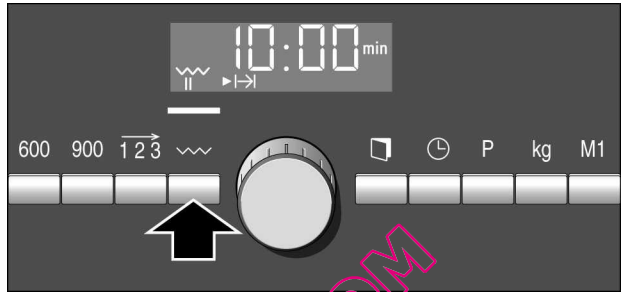
Sono disponibili i seguenti livelli grill:

Grill	Livello III	 elevato	Premere il tasto  1 volta
Grill	Livello II	 medio	Premere il tasto  2 volte
Grill	Livello I	 basso	Premere il tasto  3 volte

Esempio: Grill medio, livello III, 15 minuti




1. Premere il tasto on/off.  
L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto grill  due volte.  
Sul display compare Grill, livello II  e 10:00 minuti.




Per impostare un diverso livello grill premere nuovamente il tasto grill .

3. Impostare la durata servendosi del selettore.



4. Premere il tasto start.  
Il display visualizza lo scorrere della durata impostata .

#### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico.  
Sul display compare 0:00. Premere il tasto stop e spegnere l'apparecchio premendo il tasto on/off. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

#### Modifica dell'impostazione

Il livello grill può essere modificato in qualunque momento. Infine, premere di nuovo il tasto start.

## Funzione pausa

Aprire la porta dell'apparecchio. La cottura al grill viene interrotta. Dopo avere richiuso il forno, premere di nuovo il tasto start. L'apparecchio riprende a funzionare.

## Cancellazione dell'impostazione

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

### Avvertenza

Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, la ventola può continuare a funzionare.

---

# Funzione MicroCombi





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

È possibile attivare tutte le potenze del microonde. Eccezione: 900 e 600 Watt.

---

## Impostazione del MicroCombi

Esempio: Microonde 360 W, 17 minuti e grill livello I.

1. Premere il tasto on/off.  
L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.  
Viene indicata una durata proposta.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.
4. Premere il tasto  3 volte.  
Sul display si illuminano i simboli  e  e .
5. Premere il tasto start.  
La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

<b>La durata è trascorsa</b>	Viene emesso un segnale acustico. La modalità di funzionamento combinato è terminata. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto ☹.
<b>Modifica delle impostazioni</b>	Il livello grill e la durata possono essere modificati in qualsiasi momento. Infine premere il tasto start e l'apparecchio riprende a funzionare.
<b>Interruzione del funzionamento</b>	Premere il tasto stop 2 volte e spegnere l'apparecchio premendo il tasto on/off.
<b>Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento</b>	Il funzionamento si arresta. Una volta chiusa la porta, premere nuovamente il tasto start e l'apparecchio riprende a funzionare.
<b>Funzione pausa</b>	Premere il tasto Stop. Il funzionamento si arresta. Premere il tasto start e l'apparecchio riprende a funzionare.

#### **Avvertenze**

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

Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, la ventola può continuare a funzionare.

---

## **Programmazione automatica**

La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 10 programmi diversi.

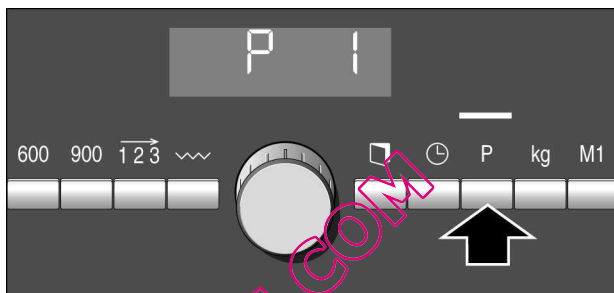
---

### **Impostazione del programma**

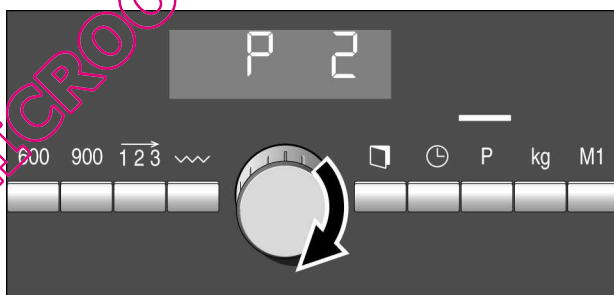
Selezionare un programma e regolare nel modo seguente.

Esempio nella figura: programma 2 per un 1 kg di peso.

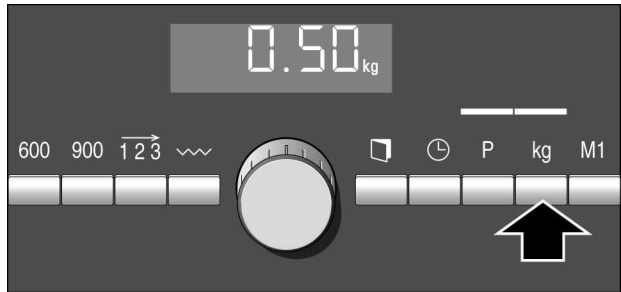
1. Premere il tasto on/off.  
L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto P.  
Sul display compare il primo numero del programma.



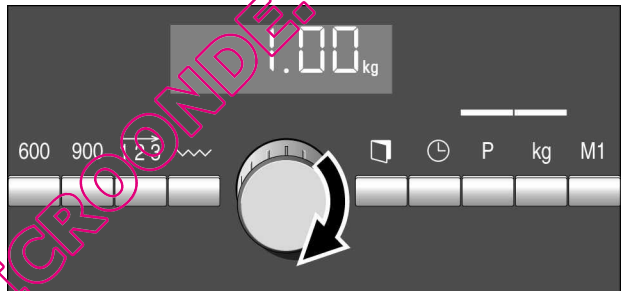
3. Selezionare il numero del programma servendosi del selettore.



4. Premere il tasto kg.  
Sul display compare 0,50 kg come impostazione predefinita del peso.



5. Impostare il peso desiderato servendosi del selettore.



6. Premere il tasto start.  
Il programma si avvia. Il display visualizza lo scorrere della durata I→I.

### Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il programma è terminato, il forno smette di riscaldare. Spegnere o impostare nuovamente l'apparecchio con il tasto on/off. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto ⌚.

### Interruzione del programma

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

### Modifica del programma

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

## Modifica della durata

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

---

## Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.

Per i programmi è necessario utilizzare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro, ceramica o il tegame in vetro. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.

Collocare gli alimenti nell'apparecchio freddo.

Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e degli accessori richiesti.

Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.

Per molte pietanze risuona un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Girare gli alimenti o mescolare.

## Scongelamento

Far surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano e in porzioni appropriate a una temperatura di -18 °C.

Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, quali per esempio un piatto in vetro o in porcellana.

Dopo averlo fatto scongelare, lasciare ancora scongelare il cibo per altri 10 - 30 minuti affinché si raggiunga la temperatura ambiente.

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

La carne di manzo, agnello e maiale deve essere prima disposta nella pentola in modo che la parte grassa sia rivolta verso il basso.

Si consiglia di far scongelare il pane soltanto nella quantità necessaria in quanto diventa presto raffermo.

La carne tritata scongelata deve essere rimossa dopo essere stata voltata.

Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre le porzioni di pollame devono essere disposte in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

## **Patate**

Patate lessate: tagliare a fette uguali. Aggiungere due cucchiaini d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.

Patate lessate con buccia: utilizzare patate di uguali dimensioni. Lavare e forare ripetutamente. Mettere le patate ancora umide in una pentola senz'acqua.

## **Riso**

Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Utilizzare pertanto teglie profonde e con coperchio. Impostare il peso lordo (senza liquido).

Aggiungere al riso una quantità di componente liquido 2 o 2,5 volte superiore.

Non utilizzare il riso in bustine.

## **Verdure**

Verdure fresche: tagliare a fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g aggiungere 2 cucchiaini d'acqua.

Verdure, congelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere 1 - 2 cucchiaini d'acqua ogni 100 g. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

## **Patate arrosto**

Utilizzare patate di uguali dimensioni.

Lavare e forare ripetutamente.

Mettere le patate ancora umide sulla griglia.

## **Pollo**

Mettere la porzione di pollo sulla griglia con la parte del petto in alto.

Per raccogliere il grasso e il sugo della carne, che colano durante la cottura, collocare la griglia sopra il tegame in vetro.

## Tempi di riposo

Una volta concluso il programma di cottura, alcune ricette necessitano di un certo intervallo di tempo di riposo nel vano cottura.

Pietanza	Tempi di riposo
Verdure	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti Versare dapprima l'acqua formatasi.
Riso	5 - 10 minuti

Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare e girare.

Alimento	Numero del programma	Peso	Stoviglie/ accessori
<b>Scongelamento</b>			
Carne e pollame - Arrosto - Pezzi di carne non spessi - Carne tritata - Pollo, pollo grande, anatra	P1	0,2-2,0 kg	Stoviglia bassa senza coperchio.
Pesce Pesce intero, filetto di pesce, cotoletta di pesce	P2	0,1-1,0 kg	Stoviglia bassa senza coperchio.
Pane e dolci* Pane intero, rotondo o allungato, fette di pane, torte morbide, torte lievitate, torte di frutta	P3	0,2-1,5 kg	Stoviglia bassa senza coperchio.
<b>Cottura</b>			
Patate Patate lesse, patate lesse (con la buccia)	P4	0,2-1,0 kg	Stoviglia con coperchio.
Riso	P5	0,05-0,3 kg	Stoviglia alta con coperchio.
Verdura fresca Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	P6	0,15-1,0 kg	Stoviglia con coperchio.



Alimento	Numero del programma	Peso	Stoviglie/ accessori
Verdure surgelate Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	P7	0,15-1,0 kg	Stoviglia con coperchio.
Patate al forno Peso per patata: circa 200-250 g	P8	0,2-1,5 kg	Griglia
Sfornato surgelato ad es. lasagne	P9	0,3-1,0 kg	
Pollo diviso a metà	P10	0,5-1,8 kg	Leccarda in vetro e griglia.

\* tranne torte alla panna, dolci alla crema, dolci con glassa o gelatina.

## Memory

Con la funzione Memory è possibile memorizzare l'impostazione per il proprio piatto preferito e richiamarla ogni volta che lo si desidera. Sono disponibili due posizioni nella memoria: "M1" e "M2".

La funzione Memory è utile quando si prepara spesso una pietanza.

### Memorizzazione delle impostazioni nella funzione Memory

1. Premere il tasto on/off.  
L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.  
L'indicatore della potenza si illumina e viene visualizzata una durata consigliata.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.
4. Premere il tasto **M1** oppure **M2**, viene emesso un segnale acustico.

L'impostazione è memorizzata e può essere avviata in qualsiasi momento.

## Memorizzazione di un'altra impostazione

Impostare nuovamente e salvare. Le vecchie impostazioni vengono sovrascritte.

### Avvertenze

È possibile memorizzare anche il grill, la modalità MicroCombi e la Serie d'impostazioni.

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

---

## Avvio della Memory

Le impostazioni salvate per le proprie ricette possono essere avviate in qualsiasi momento.

1. Premere il tasto **on/off**.  
L'apparecchio è pronto per l'uso.
2. Premere il tasto **M1** oppure **M2**.  
Vengono visualizzate le impostazioni memorizzate.
3. Premere il tasto **Avvio**.  
La Memory si avvia. L'indicatore visualizza lo scorrere della durata **I→I**.

### Avvertenza

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

### La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La funzione Memory è terminata.

Spegnere o impostare nuovamente l'apparecchio con il tasto **on/off**. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto **🕒**.

### Arresto

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

# Modifica delle impostazioni di base

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

## Impostazioni di base

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

	Impostazione base	Possibilità	Spiegazione
<b>c 1</b>	Indicazione dell'ora <i>1</i> = ON	Indicazione dell'ora <i>2</i> = OFF	Display dell'ora
<b>c 2</b>	Durata segnale acustico <i>2</i> = media = 2 minuti	<i>1</i> = breve = 10 secondi <i>3</i> = lunga = 5 minuti	Segnale acustico al termine di una durata
<b>c 3</b>	Tono pulsanti: <i>1</i> = ON	Tono pulsanti: <i>2</i> = OFF	Tono di conferma in seguito alla pressione di un tasto
<b>c 4</b>	Tempo di attesa <i>2</i> = media = 5 secondi	<i>1</i> = breve = 2 secondi <i>3</i> = lunga = 10 secondi	Tempo di attesa tra le singole fasi, secondo l'impostazione

Condizione indispensabile: l'apparecchio è spento.

1. Premere il tasto  $\ominus$  per alcuni secondi.  
Sul display compare la prima impostazione di base.
2. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.
3. Confermare con il tasto  $\omin�$ .  
Sul display compare l'impostazione di base successiva. Con il tasto  $\omin�$  è possibile scorrere tutte le impostazioni di base e con il selettore è possibile modificarle.
4. Infine tenere premuto per alcuni secondi il tasto  $\omin�$ .

Tutte le impostazioni sono state acquisite.

Le impostazioni possono essere di nuovo modificate in qualunque momento.

---

# Cura e manutenzione

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



Pericolo di corto circuito!

Non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.



Pericolo di scottature!

Non effettuare la pulizia subito dopo lo spegnimento. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

## Avvertenze

Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

Eventuali ombreggiature nel vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.

Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1 - 2 minuti alla massima potenza microonde.

---

## Detersivi

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

Non utilizzare

- detersivi aggressivi o abrasivi.
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta.

- non utilizzare raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta.
- spugnette dure o abrasive,

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

## Settore

## Detergenti


Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.  Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una 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	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.  In caso di sporco resistente: utilizzare il detergente soltanto quando il forno si è completamente raffreddato.
Vano di cottura in acciaio inox	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.
Vetri delle porte	Detergente per vetri: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.
Non rimuovere la guarnizione della porta!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza sfregare.  Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

# Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

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

<b>Guasto</b>	<b>Possibile causa</b>	<b>Rimedio/avvertenze</b>
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Calo di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili che il dispositivo di sicurezza dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Utilizzo improprio.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi.
L'apparecchio non è in funzione. Sul display viene visualizzata una durata.	Non è stato premuto il tasto start dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto start o spegnere l'apparecchio.
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il tasto start.	Premere il tasto start.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo pressoché doppio.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
Viene emesso un segnale acustico. I due punti nel display lampeggiano.	L'apparecchio si trova in modalità demo.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Premere il tasto <math>\overrightarrow{123}</math>.</li> <li>2. Tenere premuto il tasto <b>P</b> per 3 secondi.</li> </ol> La modalità demo è disattivata.
Poco dopo l'avvio l'apparecchio si spegne. Il display visualizza il messaggio d'errore "H95".	La porta non è stata chiusa correttamente.	Aprire nuovamente la porta e chiuderla correttamente; se il problema non si dovesse risolvere rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio d'errore "E723".	La porta non è stata chiusa correttamente.	Spegnere e riaccendere l'apparecchio servendosi del tasto 
Il display visualizza il messaggio d'errore "Er1".	Il sensore della temperatura è difettoso.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er11". "Tasto bloccato"	I tasti sono sporchi o il meccanismo è bloccato.	Premere più volte tutti i tasti. Pulire i tasti utilizzando un panno asciutto. Aprire e chiudere la porta dell'apparecchio. Se il problema non si dovesse risolvere rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio d'errore "Er4".	Si è verificato un surriscaldamento eccessivo (possibile fuoco nel vano interno). Potenza microonde troppo elevata.	Non aprire la porta, estrarre la spina o disattivare il fusibile nella scatola corrispondente e lasciare raffreddare.
Il display visualizza il messaggio d'errore "Er18".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.



Pericolo di scariche elettriche!

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

# Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Il numero di telefono e l'indirizzo del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

## Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica, indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Aperto la porta dell'apparecchio, la targhetta con i numeri in questione si trova in alto a destra.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
-------------------------	---------------------------

Servizio di assistenza tecnica ☎

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



## Dati tecnici

Alimentazione di corrente	220-240 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita	1990 W
Potenza microonde	900 W (IEC 60705)
Frequenza microonde	2450 MHz
Grill	1300 W
Protezione	almeno 10 A
Dimensioni (HxLxP)	
- Apparecchio	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- Vano di cottura	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	sì
Contrassegno CE	sì

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.

---

# Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

---

## Testati nel nostro laboratorio

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento, la temperatura o la potenza microonde da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza. Vengono anche fornite indicazioni sugli accessori più adatti di volta in volta. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

### Avvertenze

I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.

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

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

---

## Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Le seguenti tabelle forniscono numerosi esempi e valori di impostazione per il forno a microonde.

I parametri di tempo indicati nelle tabelle sono valori orientativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

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

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

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

### Scongelamento

Mettere gli alimenti surgelati in un contenitore senza coperchio sul fondo del vano cottura.

Nel frattempo voltare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente.

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

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 - 30 minuti a temperatura ambiente, in modo da uniformare la temperatura stessa. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

	<b>Quantità</b>	<b>Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti</b>	<b>Avvertenze</b>
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Voltare ripetutamente.
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Quando si voltano le fette, separarle l'una dall'altra.
	500 g	180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Carne tritata, mista	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Pollame e parti di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Voltare ripetutamente.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Carne	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 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.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
	1000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Quando si voltano le fette di dolce, separarle l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa o gelatina.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

## Scongelamento, riscaldamento o cottura di prodotti surgelati

Posizionare la pentola sul fondo del vano di cottura.

Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.

Estrarre i prodotti pronti dall'imballaggio. In una pentola adatta al forno microonde si riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme.

I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.

Le pietanze a poco spessore si scaldano più rapidamente. Distribuire quindi le pietanze all'interno del contenitore allargandole bene.

Girare o mescolare 2 - 3 volte durante la cottura.

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti, pietanze pronte a 2-3 componenti	300-400g	600 W, 8 - 13 min.	
Minestre	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Piatti unici	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Carne in salsa, ad esempio gulasch	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Quando si mescola, separare le fette di carne l'una dall'altra.
Pesce, ad esempio filetto	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Se necessario, aggiungere acqua, succo di limone o vino.
Sformati, ad esempio lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Contorni	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Aggiungere del liquido.
Riso, pasta	500 g	600 W, 8 - 12 min.	

	Quantità	Gradi di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Verdura, ad esempio piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 7 - 11 min.	Aggiungere acqua sino a coprire interamente il fondo della pentola.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Cuocere senza aggiungere acqua.

## Riscaldare le pietanze

Posizionare la pentola sul fondo del vano di cottura.

Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.

Estrarre i prodotti pronti dall'imballaggio. 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.



Quando si scaldano dei liquidi, aggiungere sempre un cucchiaino, al fine di evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Con il ritardo di ebollizione viene raggiunta la temperatura di ebollizione, senza che si formino le caratteristiche bolle di vapore. Anche un leggero urto del recipiente può causare un improvviso trabocco del liquido caldo o la formazione di spruzzi, con il conseguente rischio di ustioni e lesioni.

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

Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatto pronto, pietanza pronta (2-3 componenti)		600 W, 5 - 8 min.	
Bevande	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Mettere il cucchiaino nel contenitore. Non riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche. Controllare di tanto in tanto.
Alimenti per bambini, ad esempio biberon	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
Minestra, 1 tazza 2 tazze	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Carne in salsa	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Separare le fette di carne l'una dall'altra.
Piatto unico	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	
Verdura, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	

### Cottura degli alimenti

Le pietanze a poco spessore si scaldano più rapidamente. Distribuire quindi le pietanze all'interno del contenitore allargandole bene.

Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Girare o mescolare di tanto in tanto.

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.

	Quantità	Potenza microonde, W Durata in minuti	Avvertenze
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, 5-10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere 1-2 cucchiari di acqua ogni 100 g di verdure.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Contorni, ad es. Patate	250 g	600 W, 8-10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere 1-2 cucchiari di acqua ogni 100 g, poi girare.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia.
	250 g	600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.	
Dolci, ad es. Budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Stoviglia senza coperchio. Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta.
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	

## Consigli per l'uso della funzione microonde

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

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

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

**La pietanza è diventata troppo  
secca.**

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



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

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

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

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

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

La prossima volta, selezionare una potenza microonde inferiore. In caso di prodotti da scongelare di grosse dimensioni, voltare anche più volte.

## Tabella grill

La cottura al grill va sempre effettuata sulla griglia con la porta del vano cottura chiusa e senza preriscaldare.

Quelli indicati sono valori di riferimento che possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti.

Sciquare la carne sotto l'acqua fredda e asciugarla con carta da cucina.

Si consiglia di salare la carne soltanto dopo la cottura al grill.

Per raccogliere il sugo della carne collocare la griglia sopra il tegame in 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, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale, ma non preoccupatevi. La carne chiara o il filetto di pesce cotti al grill rimangono spesso di colore marrone chiaro in superficie, tuttavia dentro sono cotti e sugosi.

	Quantità	Peso	Livello grill	Durata in minuti	Avvertenze
Bistecche	3-4 pezzi	di ca. 120 g	elevato	1. lato: ca. 15 minuti 2. lato: ca. 10-15 minuti	spessore 1-2 cm

	Quantità	Peso	Livello grill	Durata in minuti	Avvertenze
Salsicce	4-6 pezzi	di ca. 150 g	elevato	1. lato: ca. 5-10 minuti 2. lato: ca. 7-12 minuti	
Cotoletta di pesce	2-3 pezzi	di ca. 150 g	elevato	1. lato: ca. 10 minuti 2. lato: ca. 8-12 minuti	Prima oliare la griglia.
Pesce intero ad es. trota	2-3 pezzi	di ca. 150 g	medio	1. lato: ca. 10 minuti 2. lato: ca. 10-15 minuti	Prima oliare la griglia.
Pretostare il pane per toast	2-6 fette		elevato	1. lato: ca. 3-4 minuti 2. lato: ca. 3-4 minuti	
Gratinare i toast	2-6 fette		medio o elevato	A seconda della farcitura: ca. 5-9 minuti	

Impostare la prima durata con la manopola. Girare i pezzi, quindi impostare la durata per il secondo lato.

## Microonde e Funzione grill combinati

Utilizzare uno stampo dai bordi alti. In questo modo il vano cottura si sporca di meno.

Per la preparazione di soufflé e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.

Ascertainarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Impostare sempre il tempo di cottura massimo. Una volta trascorso il tempo di cottura minore indicato, controllare la pietanza.

Prima di iniziare a tagliare la carne, lasciare riposare ancora 5 - 10 minuti. In questo modo il sugo della carne si distribuisce omogeneamente e non fuoriesce durante il taglio.

Per gli sfornati e i gratin, dopo aver disattivato l'apparecchio lasciare proseguire la cottura per altri 5 minuti.

Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio per le pentole.

	<b>Quantità Peso</b>	<b>Potenza microonde, Watt</b>	<b>Livello grill</b>	<b>Durata in minuti</b>	<b>Avvertenze</b>
Arrosto di maiale, ad es. pezzo di coppa	ca. 750 g	360 W	basso	35-40 min.	Girare dopo ca. 15 minuti.
Polpettone altezza max. 7 cm	ca. 750 g	360 W	medio	circa 25 min.	
Pollo, diviso a metà	ca. 1200 g	360 W	elevato	40 min.	
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo	ca. 800 g	360 W	medio	20-25 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Petto d'anatra	ca. 800 g	180 W	elevato	25-30 min.	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Sformato di pasta (con ingredienti precotti)	ca. 1000 g	360 W	basso	25-30 min.	Spargere di formaggio.
Gratin di patate (con patate già cotte) altezza max. 3 cm	ca. 1000 g	360 W	media	circa 35 min.	
Pesce gratinato	ca. 500 g	360 W	elevato	15 min.	Prima scongelare il pesce surgelato.
Sformato di quark altezza max. 5 cm	ca. 1000 g	360 W	basso	20-25 min.	

QUELMICROONDE.COM

# Pietanze sperimentate secondo EN 60705

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

## Cottura con microonde Solo

Pietanza	Potenza microonde W, Durata in minuti	Avvertenze
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.	Pyrex, Ø 22 cm
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30 min.	Teglia rettangolare in pyrex*, lunghezza 28 cm

\* Utilizzare la griglia come superficie d'appoggio.

## Scongelamento con Microonde Solo

Pietanza	Potenza microonde W, Durata in minuti	Avvertenze
Carne, 500 g	Programma 1, 500 g o 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

## Cottura con microonde e grill

Pietanza	Potenza microonde W, livello grill, Durata in minuti	Avvertenze
Gratin di patate, 1100 g	360 W, + livello grill II, 25-30 min.	Teglia rotonda in pyrex, Ø 22 cm
Dolci	-	Non consigliati
Pollo diviso a metà ca. 1100 g	360 W + livello grill III, ca 40-45 min.	Griglia, leccarda in vetro

# SIEMENS

## Om net zoveel plezier te hebben van het koken als van het eten

raden wij u aan om deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u uw voordeel doen met alle technische mogelijkheden van de magnetron.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U leert de verschillende onderdelen van uw nieuwe apparaat kennen. En wij laten u stap voor stap zien hoe u het instelt. Het is heel eenvoudig.

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

En voor het geval er een storing optreedt, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen kunt opheffen.

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

En nu smakelijk eten.

QUELMICROONDE.COM

# Inhoudsopgave

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>144</b>
Voor het inbouwen .....	144
Instructies voor uw veiligheid .....	144
Instructies voor de magnetron .....	146
Oorzaken van schade .....	149
<b>Uw nieuwe apparaat</b> .....	<b>150</b>
Bedieningspaneel .....	150
Toetsen en indicatie .....	151
Toebehoren .....	152
Binnenruimte .....	152
<b>Apparaat in- en uitschakelen</b> .....	<b>153</b>
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>153</b>
Tijd instellen .....	153
Binnenruimte opwarmen .....	154
Toebehoren reinigen .....	154
<b>De magnetron</b> .....	<b>155</b>
Aanwijzingen voor de vormen .....	155
Magnetronvermogens .....	156
Magnetron instellen .....	156
<b>1,2,3-Serie instelling</b> .....	<b>157</b>
Serie instelling instellen .....	158
<b>Grillen</b> .....	<b>159</b>
Grill instellen .....	159
<b>CombiSpeed</b> .....	<b>161</b>
MicroCombi instellen .....	161

# Inhoudsopgave

<b>Automatische programma's</b> .....	<b>162</b>
Programma instellen .....	162
Tips voor automatische programma's .....	164
<b>Memory</b> .....	<b>167</b>
Instellingen in Memory opslaan .....	167
Memory starten .....	168
<b>Basisinstellingen wijzigen</b> .....	<b>169</b>
Basisinstellingen .....	169
<b>Onderhoud en reiniging</b> .....	<b>170</b>
Schoonmaakmiddelen .....	170
<b>Wat te doen bij storingen?</b> .....	<b>172</b>
<b>Servicedienst</b> .....	<b>174</b>
Technische gegevens .....	175
<b>Milieuvriendelijk afvoeren</b> .....	<b>176</b>
<b>Voor u in onze kookstudio getest</b> .....	<b>176</b>
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	177
Tips voor de magnetron .....	182
Grilltabel .....	182
De grill in combinatie met de magnetron .....	183
<b>Testgerechten volgens EN 60705</b> .....	<b>185</b>

---

# ⚠ Veiligheidsvoorschriften

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

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geef u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

---

## Voor het inbouwen

### Transportschade

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

### Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

### Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

---

## Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- ze niet over de kennis en ervaring beschikken om het apparaat goed en veilig te bedienen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.



## Hete binnenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Nooit de hete binnenkant van de ovenruimte en de verwarmingselementen aanraken. De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de ovendeur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit voedingskabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van de oven voorzichtig.

## Hete toebehoren

Verbrandingsgevaar!

De hete toebehoren nooit zonder pannenslap uit het apparaat nemen.

## Beschadigde ovendeur of deurdichting

Ernstig gezondheidsrisico!

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

## Doorgeroeste oppervlakken

Ernstig gezondheidsrisico!

Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat in de loop van de tijd doorroesten. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Maak het apparaat regelmatig schoon.

## Open behuizing

Kans op een elektrische schok!  
Nooit de behuizing verwijderen. Het apparaat werkt met hoogspanning.

Ernstig gezondheidsrisico!  
Nooit de behuizing verwijderen. Deze biedt bescherming tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

## Hete of vochtige omgeving

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

## Ondeskundige reparaties

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.

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

---

## Instructies voor de magnetron

### Bereiding van levensmiddelen

Brandgevaar!  
Gebruik de magnetron uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen die geschikt zijn voor consumptie. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken.  
Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

### Vormen

Gevaar voor letsel!  
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.

Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

Verbrandingsgevaar!

Door hete gerechten kunnen de vormen worden verhit. Neem servies en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

## Magnetronvermogen en -tijd

Brandgevaar!

Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. De levensmiddelen kunnen vlam vatten en het apparaat beschadigen. Houd u aan de informatie in deze gebruiksaanwijzing.

## Verpakkingen

Brandgevaar!

Nooit gerechten 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.

Verbrandingsgevaar!

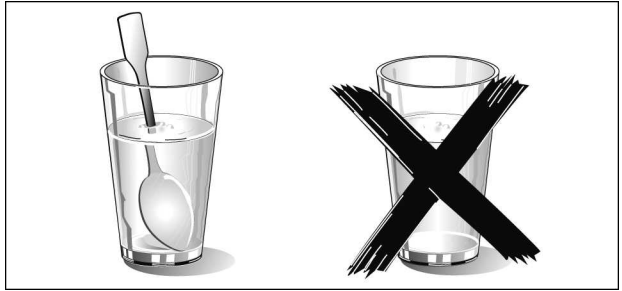
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking. Verwijder de gerechten altijd met behulp van pannenlappen.

## Dranken

Kans op verbrandingen!

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

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



Kans op explosie!

Nooit drank of andere levensmiddelen in afgesloten vormen verhitten.

Alcoholische dranken nooit te veel verwarmen.

### Babyvoeding

Verbrandingsgevaar!

Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen.

Verwijder altijd het deksel of de speen.

Na het verwarmen goed roeren of schudden. Op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld.

Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

### Levensmiddelen met vel of schil

Verbrandingsgevaar!

Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren opwarmen. Ze kunnen ook na het gebruik van de magnetron op explosieve wijze ontploffen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren.

Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.

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

### Levensmiddelen drogen

Brandgevaar!

Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.

**Levensmiddelen met een laag watergehalte**

Brandgevaar!  
Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog vermogen of gedurende lange tijd ontdooien of verwarmen.

**Spijsolie**

Brandgevaar!  
Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

---

## Oorzaken van schade

**Water in de hete oven**

Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de temperatuurwisseling kan er schade ontstaan aan de keramische bodemplaat.

**Afkoelen met de deur open**

De ovenruimte uitsluitend gesloten laten afkoelen. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

**Sterk vervuilde dichting**

Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.

**Gebruik van de magnetron zonder levensmiddelen**

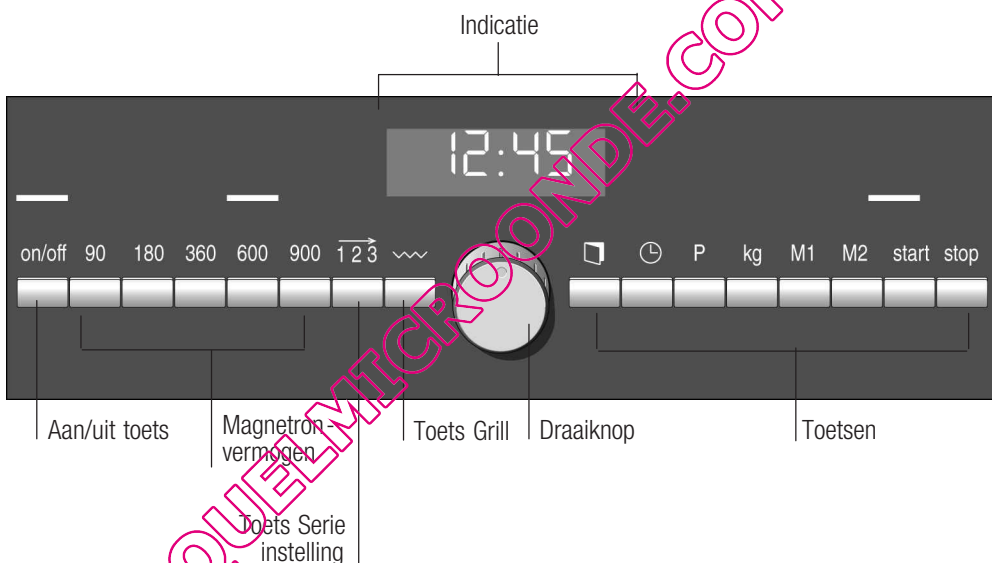
Schakel de magnetron alleen in als zich levensmiddelen in de binnenruimte bevinden. Zonder levensmiddelen kan het apparaat overbelast raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "Aanwijzingen over serviesgoed").

# Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

## Bedieningspaneel

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




### Draaiknop

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


## Toetsen en indicatie

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

Symbol	Functie van de toets
on/off	Apparaat in- en uitschakelen
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
900	Magnetronvermogen 900 watt kiezen
→ 123	Serie instelling kiezen
~	Grill opvragen
	De deur van het apparaat openen.
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
P	Programma kiezen
kg	Gewicht kiezen
<b>M1 / M2</b>	Memory kiezen
Start	Functie starten
Stop	Werking onderbreken

### Aanwijzingen

Welke tijdfunctie op het display actief is, ziet u aan de pijl ► voor het betreffende symbool.

Uitzondering: bij de tijd is het symbool  alleen verlicht wanneer u veranderingen aanbrengt.

Wanneer u start, brandt de lamp in de binnenruimte.

---

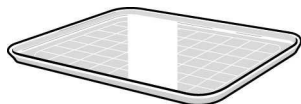
## Toebehoren

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



### Rooster

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. Hiervoor plaatst u het rooster in de glazen schaal.

De glazen schaal kan bij de magnetronfunctie ook als servies worden gebruikt.

---

## Binnenruimte

### Koelventilator

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

### N.B.

Bij gebruik van de magnetron wordt de binnenruimte niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.

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



---

# Apparaat in- en uitschakelen

## Inschakelen

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

De toets *on/off* indrukken.

Kies de gewenste functie uit.

- Toets 90, 180, 360, 600 of 900 W voor een magnetronvermogen
- Toets  $\vec{123}$  = serie instelling
- Toets  $\sim$  = grill
- Toetsen **P** en **kg** = automatische programma's
- Toets **M1** of **M2** = memory-programma

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

## Uitschakelen

De toets *on/off* indrukken.

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

---

# Voor het eerste gebruik

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

---

## Tijd instellen

Na de aansluiting knipperen drie nullen.

De symbolen  $\blacktriangleright \oplus$  zijn verlicht op het display.

Stel de tijd in.

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Met de toets  $\oplus$  indrukken.

## Tijdsweergave uit

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

### N.B.

Om het standby-verbruik van uw apparaat te reduceren, kunt u het tijddisplay uitschakelen. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.






---

## Binnenruimte opwarmen

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

Let erop dat zich geen verpakingsresten in de binnenruimte bevinden.

Warm de binnenruimte 10 minuten op met de grill  stand III.

1. De toets  indrukken.
2. De toets  1 keer indrukken.  
Grill , 10:00 min. en de symbolen   verschijnen op het display.
3. De starttoets indrukken.  
De werking gaat in.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. Druk op de stoptoets of open de deur van het apparaat.

---

## Toebehoren reinigen

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

---

# De magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte. U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met de grill gebruiken. U krijgt informatie over de vormen en u kunt nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

## N.B.

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

---

## Aanwijzingen voor de vormen

### Geschikte vormen

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

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

### Ongeschikte vormen

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

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

### Vormtest

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

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test: plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. De vorm moet goed koud of handwarm zijn. Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

## Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

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

Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.

**N.B.**

Het magnetronvermogen van 900 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 90 minuten mogelijk.

## Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 360 W, tijdsduur 17 minuten.

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

<b>De tijdsduur is afgelopen</b>	Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. Met de toets <b>on/off</b> het apparaat uitschakelen. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets <b>⏸</b> wissen.
<b>Deur van het apparaat tussentijds openen</b>	De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken. De werking wordt voortgezet.
<b>Tijdsduur veranderen</b>	Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de tijdsduur veranderen.
<b>Magnetronvermogen veranderen</b>	De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur instellen en weer starten.
<b>Werking afbreken</b>	De stop-toets 2 keer indrukken en met de toets <b>on/off</b> het apparaat uitschakelen.

### **Aanwijzingen**

Wanneer u het apparaat met de toets **on/off** inschakelt, verschijnt als voorstel altijd het hoogste magnetronvermogen op het display.

Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

---

## **1,2,3-Serie instelling**

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

U kunt ook de grill bij de magnetronvermogens inschakelen.

### **Vormen**

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

## Serie instelling instellen

1. De toets on/off indrukken.  
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets  $\vec{123}$  indrukken.  
De  $\vec{1}$  voor de eerste serie instelling verschijnt op het display.
3. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
4. De toets  $\vec{123}$  indrukken.  
De  $\vec{2}$  voor de tweede serie instelling verschijnt.
5. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
6. De toets  $\vec{123}$  indrukken.  
De  $\vec{3}$  voor de derde serie instelling verschijnt.
7. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
8. De starttoets indrukken.

De werking gaat in. De totale tijdsduur en het symbool  $\vec{1}$  voor de eerste serie instelling verschijnen op het display.

### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  $\ominus$  wissen.

### Instelling wijzigen

Een verandering is alleen voor de start mogelijk. De toets  $\vec{123}$  zo vaak indrukken tot het nummer voor de serie instelling verschijnt. De instelling veranderen.

### Deur van het apparaat tussentijds openen

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

### Werking onderbreken

De stoptoets indrukken. De werking wordt onderbroken. De starttoets indrukken, de werking wordt voortgezet.

### Werking afbreken

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

## N.B.

U kunt ook de grill met de serie instelling combineren.  
Stel eerst de serie instelling in.

# Grillen

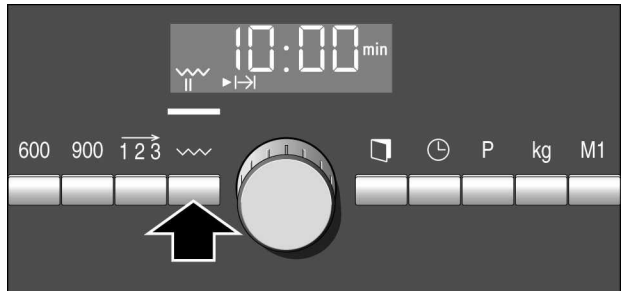
## Grill instellen

De volgende grillstanden staan u ter beschikking:

Grill	Stand III	☞☞☞ sterk	De toets ☞ 1 keer indrukken
Grill	Stand II	☞☞ gemiddeld	De toets ☞ 2 keer indrukken
Grill	Stand I	☞ zwak	De toets ☞ 3 keer indrukken

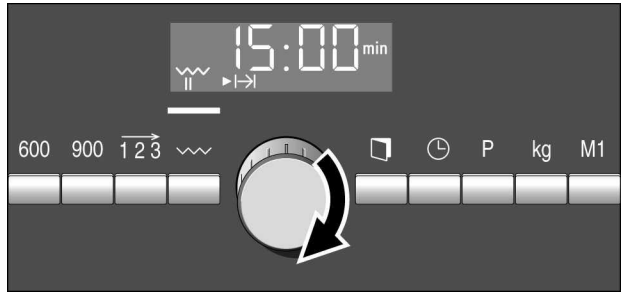
Voorbeeld: Grill gemiddeld, stand III, 15 minuten

1. De toets on/off indrukken.  
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets Grill ☞ twee keer indrukken.  
Grill, stand II ☞☞ en 10:00 minuten verschijnen op het display.



Om een andere grillstand in te stellen drukt u weer op de toets Grill ☞.

3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.



4. De starttoets indrukken.

Op het display kunt u de ingestelde tijdsduur ►|→ aflezen.

#### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal.

Op het display staat 0:00. De stoptoets indrukken en met de toets on/off het apparaat uitschakelen. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets ☹ wissen.

#### Instelling wijzigen

U kunt de grillstand op elk gewenst moment veranderen. Druk vervolgens weer de starttoets in.

#### Werking onderbreken

De deur van het apparaat openen. Het grillen wordt onderbroken. Druk na het sluiten van de deur opnieuw op de starttoets. De werking wordt voortgezet.

#### Instelling wissen

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

#### N.B.

Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.



---

# CombiSpeed




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 inschakelen. Uitzondering: 900 en 600 watt.


---

## MicroCombi instellen

Voorbeeld: magnetron 360 W, 17 minuten en grill stand I.

1. De toets on/off indrukken.  
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.  
Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
4. De toets  3 keer indrukken.  
De symbolen  en  zijn verlicht op het display.
5. De starttoets indrukken.  
De werking gaat in. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

### De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Combi is geëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

### Instellingen veranderen

U kunt de grillstand of de tijdsduur op elk gewenst moment veranderen. Druk vervolgens op de starttoets. de werking wordt voortgezet.

### Werking afbreken

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

### Deur van het apparaat tussentijds openen

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

## Werking onderbreken

De stop-toets indrukken. De werking wordt onderbroken. De start-toets indrukken, de werking wordt voortgezet.

## Aanwijzingen

U kunt ook eerst de grill en vervolgens het magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.

Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds open, kan de ventilator verder lopen.

---

# Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen. U kunt kiezen uit 10 programma's.

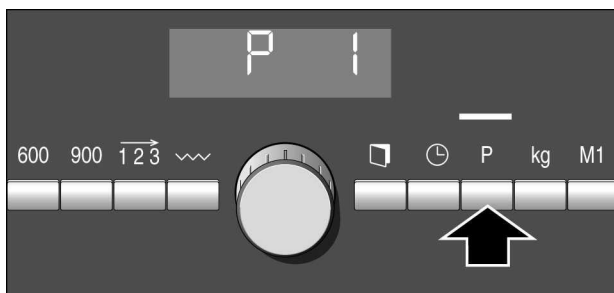
---

## Programma instellen

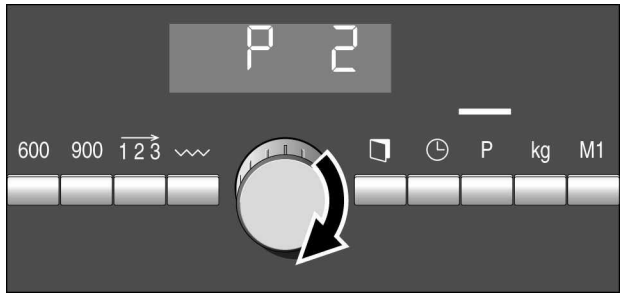
Wanneer u een programma heeft gekozen stelt u als volgt in.

voorbeeld in de afbeelding: Programma 2 met 1 kilogram gewicht.

1. De toets on/off indrukken.  
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets P indrukken.  
Op het display verschijnt het eerste programmanummer.



3. Met de draaiknop de programmagroep kiezen.

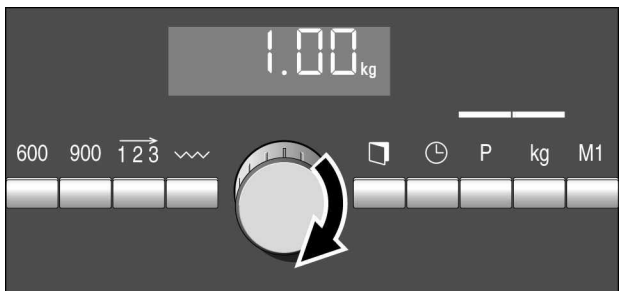


4. De toets kg indrukken.

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




5. Met de draaiknop het gewicht instellen.



6. De starttoets indrukken.

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

**Het programma is beëindigd**

Er klinkt een signaal. Het programma is afgerond, het apparaat verwarmt niet meer.  
Met de toets on/off het apparaat uitschakelen of opnieuw instellen. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

**Programma afbreken**

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

**Programma wijzigen**

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

**Tijdsduur veranderen**

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

---

## Tips voor automatische programma's

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

Gebruik voor de programma's altijd vormen die geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas, of keramiek, of de glazen schaal. Let op de tips over de toebehoren in de programmatabel.

Plaats de levensmiddelen in het onverwarmde apparaat.

Na de tips vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.

Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.

Bij veel gerechten klinkt na enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.

**Ontdooien**

Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18 °C invriezen en bewaren.

De diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijvoorbeeld glas of porselein leggen.

Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 10 tot 30 minuten laten rusten.

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

Leg rund-, lams- en varkensvlees eerst met de vette kant naar onderen op de vorm.

Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.

Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.

Bij gevogelte in zijn geheel eerst de borstzijde en bij stukken gevogelte eerst de zijde van het vel op de vorm leggen.

## **Aardappels**

Geschilde aardappels: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g aardappels twee eetlepels water en wat zout toevoegen.

In de schil gekookte aardappels: aardappels van gelijke grootte gebruiken. Wassen en meerdere keren in de schil prikken. De aardappels nog vochtig in een vorm zonder water doen.

## **Rijst**

Rijst schuimt sterk bij de bereiding. Neem daarom een hoge vorm met deksel. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in.

Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.

Geen rijst in kookbultjes gebruiken.

## **Groente**

Groente, vers: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g 1 tot 2 eetlepels water toevoegen.

Groente, diepvries: alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 Tot 2 eetlepels water per 100 g toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

## **Aardappels in de oven**

Aardappels van gelijke grootte gebruiken.

Wassen en meerdere keren in de schil prikken.

De aardappels nog vochtig op het rooster leggen.

## Halve kippen

Halve kippen met het vel naar boven op het rooster leggen.

Om het afdruipeende vet of het vleessap op te vangen plaatst u het rooster in de glazen schaal.

## Rusttijden

Enige gerechten dienen na afloop van het programma noch even in de ovenruimte te blijven staan.

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

Signalen voor het doorroeren en keren aanhouden.

Levensmiddel	Programma nummer	Gewichtsbereik	Servies / accessoires
<b>Ontdooien</b>			
Vlees en gevogelte - Braden - Platte stukken vlees - Gehakt - Kip, braadkip, eend	P1	0,2 - 2,0 kg	Vlakke vorm zonder deksel.
Vis hele vis, visfilet, viskotelet	P2	0,1 - 1,0 kg	Vlakke vorm zonder deksel.
Brood en gebak* brood, heel, rond of langwerpig, brood in plakjes, cake, gistgebak, vruchtengebak	P3	0,2 - 1,5 kg	Vlakke vorm zonder deksel.
<b>Garen</b>			
Aardappels gekookte aardappels, aardappels in de schil	P4	0,2 - 1,0 kg	Vorm met deksel.
Rijst	P5	0,05 - 0,3 kg	Hoge vorm met deksel.
Groente vers bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika courgettes	P6	0,15 - 1,0 kg	Servies met deksel.

Levensmiddel	Programma nummer	Gewichtsbereik	Servies / accessoires
Groente diepvries bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	P7	0,15 - 1,0 kg	Servies met deksel.
Ovenaardappels gewicht per aardappel ca. 200 g - 250 g	P8	0,2 - 1,5 kg	Rooster
Ovenschotel, diepvries bijv. lasagne	P9	0,3 - 1,0 kg	
Kip, gehalveerd	P10	0,5 - 1,8 kg	Glazen schaal en rooster.

\* Ongeschikt zijn slagroomtaarten, crèmegebak, gebak met glazuur of gelatine.

## Memory

Met Memory kunt u de instelling voor uw lievelingsgerecht opslaan en op elk moment weer opvragen. U heeft twee geheugenplaatsen tot uw beschikking "M1" en "M2".

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

### Instellingen in Memory opslaan

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

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

## Een andere instelling opslaan

Opnieuw instellen en opslaan. De oude instellingen worden overschreven.

### Aanwijzingen

U kunt ook de grill-, CombiSpeed- en serie-instellingen opslaan.

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

---

## Memory starten

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

1. Toets **on/off** indrukken.  
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. Toets **M1** of **M2** indrukken.  
De opgeslagen instellingen worden weergegeven.
3. De starttoets indrukken.  
Memory start op het display kunt u het verloop van de tijdsduur  $\rightarrow$  aflezen.

### N.B.

Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.

## De tijdsduur is afgelopen

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

## Stoppen

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



# Basisinstellingen wijzigen

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

## Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
$\text{c } 1$ Klokdisplay $1$ = aan	Klokdisplay $2$ = uit	Tijdsindicatie
$\text{c } 2$ Duur geluidssignaal $2$ = gemiddeld = 2 minuten	$1$ = kort = 10 seconden $3$ = lang = 5 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur
$\text{c } 3$ Toetssignaal: $1$ = aan	Toetssignaal: $2$ = uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets
$\text{c } 4$ Wachtijd $2$ = gemiddeld = 5 seconden	$1$ = kort = 2 seconden $3$ = lang = 10 seconden	Wachtijd tussen afzonderlijke stappen, na een instelling

Voorwaarde: het apparaat is uitgeschakeld.

1. De toets  $\ominus$  een paar seconden indrukken.  
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de draaiknop de basisinstelling veranderen.
3. Met de toets  $\ominus$  bevestigen.  
Op het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met de toets  $\ominus$  kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de draaiknop veranderen.
4. Ten slotte de toets  $\ominus$  een paar seconden lang ingedrukt houden.

Alle instellingen zijn overgenomen.

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

---

# Onderhoud en reiniging

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



**Gevaar voor kortsluiting!**

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!



**Verbrandingsgevaar!**

Niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is beginnen met de reiniging. Het apparaat laten afkoelen.

## Aanwijzingen

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier doen verdwijnen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

---

## Schoonmaakmiddelen

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

Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- geen metalen of glazen schrapers om het glas van de deur schoon te maken.

- geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor de reiniging van de deurafdichting.
  - geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes,
- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

## Bereik

## Schoonmaakmiddelen


<p>Voor kant van het apparaat</p>	<p>Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p> <p>Geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor reiniging.</p>
<p>Roestvrij staal</p>	<p>Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.</p> <p>Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.</p>
<p>Binnenruimte</p>	<p>Warm zeepsop of azijnwater: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p> <p>Bij sterke vervuiling: Ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een koude oven.</p>
<p>Binnenruimte van edelstaal</p>	<p>Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.</p> <p>De binnenvlakken grondig laten drogen.</p>
<p>Ruiten van de deur</p>	<p>Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen.</p> <p>Geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor reiniging.</p>
<p>Deurafdichting niet verwijderen</p>	<p>Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren.</p> <p>Geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor reiniging.</p>
<p>Toebehoren</p>	<p>Warm zeepsop: laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.</p>

# Wat te doen bij storingen?

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

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Stekker insteken.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Verkeerde bediening.	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt.	Druk op de starttoets of zet het apparaat uit.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	Er is niet op de starttoets gedrukt.	Druk op de starttoets.
De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
Er klinkt een signaal. De dubbele punt op het display knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. De toets <math>\vec{123}</math> indrukken.</li> <li>2. De toets <b>P</b> 3 seconden lang ingedrukt houden De demomodus is gedeactiveerd.</li> </ol>
Het apparaat gaat kort na de start uit. Op het display verschijnt de foutmelding "H95".	De deur is niet goed gesloten.	De deur opnieuw openen en goed sluiten. Helpt dit niet, neem dan contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "E723".	De deur is niet goed gesloten.	Apparaat met toets  openen en weer sluiten.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er1".	Er is een fout opgetreden bij de temperatuursensor.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er11". "De toets klemt"	De toetsen zijn vervuild of het mechanisme klemt.	Druk meerdere malen op alle toetsen. Reinig de toetsen met een droge doek. Open en sluit de deur van het apparaat. Wanneer dit niet helpt, neem dan contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er4".	Er is sprake van extreme oververhitting (eventueel brand in de binnenruimte). Te hoog magnetronvermogen.	Deur niet openen, de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen, laten afkoelen.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er18"	Technisch defect.	Neem contact op met de servicedienst.



Kans op een elektrische schok!  
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst.

# Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het telefoonnummer en adres van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicedienstcentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

## E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van het apparaat opent.

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

E-nr.	FD-nr.
Klantenservice 🏠	

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

## Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-240 V, 50 Hz
Max. totale aansluitwaarde	1990 W
Magnetronvermogen	900 W (IEC 60705)
Magnetron frequentie	2450 MHz
Grill	1300 W
Zekering	min. 10 A
Afmetingen (HxBxD)	
- apparaat	38,2 x 59,4 x 31,9 cm
- binnenruimte	22,0 x 35,0 x 27,0 cm
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

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

Het is een product uit 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.

---

# Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

---

## Voor u in onze kookstudio getest

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt instructies over de geschikte accessoires. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

### Aanwijzingen

De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabellen wordt aangegeven.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.

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

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de oven neemt.



## Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven.

Hiervoor bestaat een vuistregel:

Dubbele hoeveelheid – bijna dubbele tijdsduur,  
halve hoeveelheid – halve tijdsduur.

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

### Ontdooien

Zet de diepvriesproducten in een open vorm op de bodem van de oven.

De gerechten tussendoor 1 - 2 maal keren of doorroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien.

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

Laat het ontdooide product nog 10 - 30 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vlees in compacte stukken	800 g 1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min. 180 W, 20 min. + 90 W, 20 - 30 min.	Meermaals keren.
van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	1500 g	180 W, 25 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Vlees in stukken of plakken van het rund, varken, kalf	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 - 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 8 - 11 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 12 - 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Gehakt, gemengd	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Meermaals keren.
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Vis Filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooid delen van elkaar scheiden.
Vis op z'n geheel	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Tussendoor keren.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Groenten, b.v. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit, b.v. frambozen	300 g	180 W, 6 - 9 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooid delen van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Boter	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.	
Brood, op z'n geheel	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 b.v. cake	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken gebak van elkaar scheiden. Enkel voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gebak, smeug b.v. fruittaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Enkel voor gebak zonder glazuur of gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

### Ontdoeien, vermitten of garen van diepvriesgerechten

Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd.

Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm.

Tussendoor dient u de gerechten 2 - 3 maal door te roeren of te keren.

Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 - 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.

De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Magnetronvermogen, watt</b> <b>Tijd, minuten</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd 2-3 componenten	300-400 g	600 W, 8 - 13 min.	
Soepen	400 g	600 W, 8 - 12 min.	
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Vlees in saus, b.v. goulash	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken vlees van elkaar scheiden.
Vis, b.v. stukken filet	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Evt. water, citroensap of wijn toevoegen.
Ovenschotels, b.v. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bijgerechten	250 g	600 W, 3 - 7 min.	Een beetje vloeistof toevoegen.
Rijst, noedels	500 g	600 W, 8 - 12 min.	
Groenten, b.v. erwten, broccoli, wortels	300 g 600 g	600 W, 7 - 11 min. 600 W, 14 - 17 min.	De bodem van het servies met water vullen.
Spinazie met room	450 g	600 W, 10 - 15 min.	Zonder toevoeging van water koken.

## **Gerechten verhitten**

Plaats de vorm altijd op de bodem van de oven.

Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.



Doe bij het verhitten van vloeistof altijd een lepel in de vorm, om kookvertraging te voorkomen. Bij kookvertraging wordt de kooktemperatuur bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Al bij een kleine trilling van de schaal kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Dit kan leiden tot letsels en brandwonden.

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

Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)		600 W, 5 - 8 min.	
Dranken	125 ml 200 ml 500 ml	900 W, ½ - 1 min. 900 W, 1 - 2 min. 900 W, 3 - 4 min.	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
Babyvoeding, b.v. melkflesjes	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ min. 360 W, ½ - 1 min. 360 W, 1 - 2 min.	Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
Soep, 1 kom 2 kommen	175 g 350 g	600 W, 1 - 2 min. 600 W, 2 - 3 min.	
Vlees in saus	500 g	600 W, 7 - 10 min.	Plakken vlees van elkaar scheiden.
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 5 - 7 min. 600 W, 7 - 8 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt	Tijd, minuten	Aanwijzingen
Groenten, 1 portie	150 g	600 W, 2 - 3 min.		
2 porties	300 g	600 W, 3 - 5 min.		

## Gerechten garen

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm.

Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Ze moeten tussendoor omgeroerd of gekeerd worden.

De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
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, 5-10 min.		Groente in stukken van dezelfde grootte snijden. Voor elke 100 g groente 1-2 EL water toevoegen.
	500 g	600 W, 10-15 min.		
Bijgerechten, bijv. Aardappels	250 g	600 W, 8-10 min.		Aardappels in even grote stukken snijden. 1-2 EL water per 100 g toevoegen, omroeren.
	500 g	600 W, 10-15 min.		
	750 g	600 W, 15-22 min.		
Reis	125 g	600 W, 4-6 + 180 W 14-16 min.		Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
	250 g	600 W, 6-8 + 180 W 14-16 min.		

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, W Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Zoete desserts, bijv. Pudding (instant)	500 ml	600 W, 5-7 min.	Open servies. Pudding tussendoor met de garde 2-3 keer goed doorroeren.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	

## Tips voor de magnetron

**U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.**

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

**Het gerecht is te droog geworden.**

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

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

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

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

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

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

Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Keer het te ontdooien gerecht meerdere keren bij grote hoeveelheden.

## Grilltabel

Gril altijd op het rooster met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

Alle aangegeven waarden zijn richtwaarden die afhankelijk van de aard van de levensmiddelen kunnen variëren.

Spoel het vlees af met koud water en dep het droog met keukenpapier.

Zout het vlees pas na het grillen.

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 bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Dit is geen probleem. Grillstukken van licht vlees of visfilet zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.

	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijd in minuten	Aanwijzingen
Neksteaks	3 - 4 stuks	à ca. 120 g	sterk	1. Blz.: ca. 15 minuten 2. Blz.: ca. 10 - 15 minuten	1 - 2 cm dik
Grillworsten	4 - 6 stuks	à ca. 150 g	sterk	1. Blz.: ca. 5 - 10 minuten 2. Blz.: ca. 7 - 12 minuten	
Viskoteletten	2 - 3 stuks	à ca. 150 g	sterk	1. Blz.: ca. 10 minuten 2. Blz.: ca. 8 - 12 minuten	Rooster van te voren met olie invetten.
Vis, heel bijv. forellen	2 - 3 stuks	à ca. 150 g	gemiddeld	1. Blz.: ca. 10 minuten 2. Blz.: ca. 10 - 15 minuten	Rooster van te voren met olie invetten.
Toast voortoasten	2 - 6 sneetjes		sterk	1. Blz.: ca. 3 - 4 minuten 2. Blz.: ca. 3 - 4 minuten	
Toast grillen	2 - 6 sneetjes		gemiddeld of sterk	Afhankelijk van beleg: ca. 5 - 9 minuten	

Stel met de draaiknop de eerste tijd in. Keer de grillproducten en stel daarna de tijd in voor de 2e kant.

## De grill in combinatie met de magnetron

Gebruik een hoge vorm voor het braden. Zo blijft de ovenruimte schoner.

Gebruik voor soufflé's en gratins een grote, lage vorm. In kleine, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

Controleer of de vorm in de ovenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

Stel altijd de maximale bereidingstijd in. Controleer het gerecht na de kortst aangegeven tijd.

Laat het vlees nog 5 - 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. Zo wordt het vleessap gelijkmatig verdeeld en loopt het bij het aansnijden niet uit.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten dienen nog 5 minuten in het uitgeschakelde apparaat te blijven staan.

Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.

	<b>Hoeveelheid gewicht</b>	<b>Magnetronvermogen, Watt</b>	<b>Grillstand</b>	<b>Tijdsduur in minuten</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Varkensgebraad, bijv. nekstuk	ca. 750 g	360 W	zwak	35-40 min.	Na ca. 15 minuten keren.
Gehakt max. 7 cm hoog	ca. 750 g	360 W	gemiddeld	ca. 25 min.	
Kip, gehalveerd	ca. 1200 g	360 W	sterk	40 min.	
Stukken kip, bijv. kwart kip	ca. 800 g	360 W	gemiddeld	20-25 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eendenborst	ca. 800 g	180 W	sterk	25-30 min.	Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Noedelsoufflé (van voorgemaakte ingrediënten)	ca. 1000 g	360 W	zwak	25-30 min.	Met kaas bestrooien.
Gegratineerde aardappels (van rauwe aardappelen) max. 3 cm hoog	ca. 1000 g	360 W	gemiddeld	ca. 35 min.	
Vis, gebakken	ca. 500 g	360 W	sterk	15 min.	Diepgevroren vis eerst ontdooien.
Kwarkschotel max. 5 cm hoog	ca. 1000 g	360 W	zwak	20-25 min.	



# Testgerechten volgens EN 60705

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

## Bereiden met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla, 1000 g	600 W, 11-12 min. + 180 W, 8-10 min.	Pyrex-vorm
Biscuittaart, 475 g	600 W, 7-9 min.	Pyrex, Ø 22 cm
Gehakt, 900 g	600 W, 25-30 min.	Pyrex-cakevorm*, 28 cm lang

\* Gebruik het rooster als plaats om vormen op te zetten.

## Ontdooien met magnetron solo

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, 500 g	Programma I, 500 g of 180 W, 8 min. + 90 W 7-10 min.	Pyrex, Ø 24 cm

## Garen met magnetron en grill

Gerecht	Magnetronvermogen W, grillstand, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels, 1100 g	360 W, + grillstand II, 25-30 min.	Ronde pyrex, Ø 22 cm
Gebak	-	Niet aanbevolen
Halve kippen ca. 1100 g	360 W + grillstand III, ca 40-45 min.	Rooster, glazen schaal





