

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 zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

D **Bosch Info-Team 01805/304050** (EUR 0,14/Min.)

<http://www.bosch-hausgeraete.de>

A **0800-295995**

<http://www.bosch-hausgeraete.at>

Gebrauchsanleitung	1-23
Instruction manual	24-47
Mode d'emploi	48-72
Istruzioni per l'uso	73-97
Gebruiksaanwijzing	98-124

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	3
Vor dem Einbau	3
Aufstellen und Anschließen	4
Worauf Sie achten müssen	4
Sicherheitshinweise	4
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	6
Das Bedienfeld	9
Das Zubehör	10
Die Mikrowelle	10
Geschirr	11
Die Mikrowellen-Leistungen	11
So stellen Sie ein	12
Hinweise zu den Tabellen	13
Auftauen	13
Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen	14
Speisen erhitzen	15
Speisen garen	17
Tipps zur Mikrowelle	18
Prüfgerichte nach EN 60705	19
Pflege und Reinigung	20
Reinigungsmittel	20
Eine Störung, was tun?	21
Kundendienst	22
Technische Daten	23

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Transportschäden

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

Elektrischer Anschluss

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

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Aufstellen und Anschließen

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt.

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

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

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

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

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

Worauf Sie achten müssen

Sicherheitshinweise



Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Lebensmitteln.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

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

Kinder und Mikrowelle



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

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

Heißer Garraum



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

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände im Gerät aufbewahren. Brandgefahr!

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

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

Vorsicht bei Speisen, die mit hochprozentigen alkoholischen Getränken (z. B. Cognac, Rum) zubereitet werden.

Alkohol verdampft bei hohen Temperaturen. Unter ungünstigen Umständen können sich die Alkoholdämpfe im Gerät entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger alkoholischer Getränke und öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig.

Beschädigte Gerätetür oder Türdichtung



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

Umgebung



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

Mangelhafte Reinigung



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

Reparaturen



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

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

Rufen Sie den Kundendienst.

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

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln



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

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

Mikrowellen-Leistung und -Zeit



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

Geschirr



Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

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

Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Verbrennungsgefahr!

Nehmen Sie Geschirr und Zubehör immer mit Topflappen aus dem Gerät.

Verpackungen



Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen. Brandgefahr!

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

Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Verbrennungsgefahr!

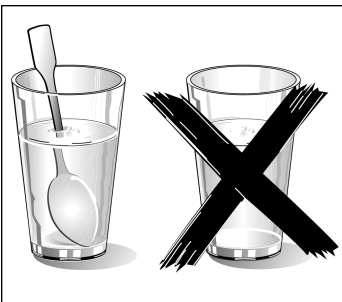
Richten Sie sich nach den Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.






Getränke



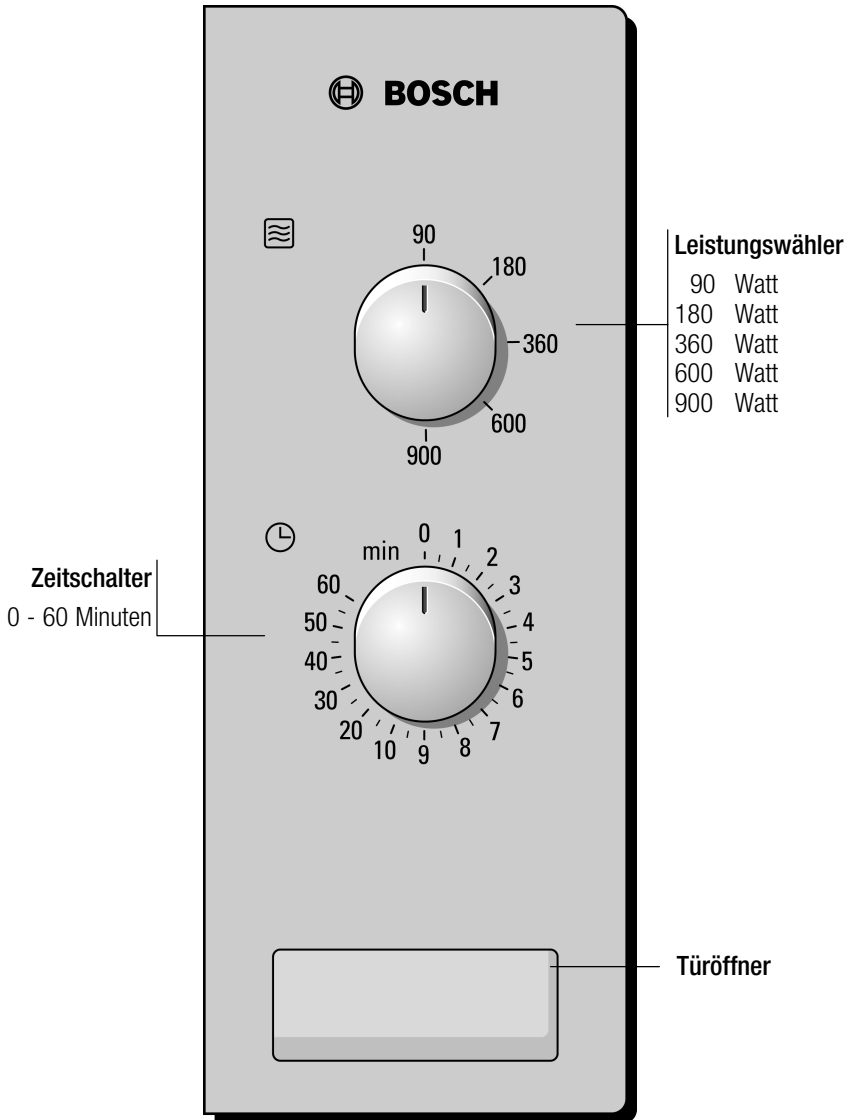
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Verbrennungsgefahr! Geben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

Nie Getränke in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen. Explosionsgefahr!



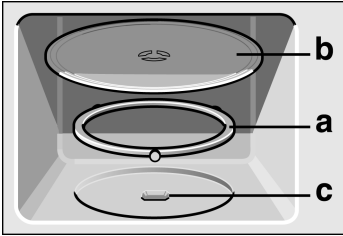
		Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!
Babynahrung		Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Nur so verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Verbrennungsgefahr! Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
Lebensmittel mit Schalen oder Häuten		Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Verbrennungsgefahr! Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas müssen Sie vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale bzw. Haut an.
Lebensmittel trocknen		Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Brandgefahr!
Lebensmittel mit geringem Wassergehalt		Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder für zu lange Zeit auftauen oder erwärmen. Brandgefahr!
Speiseöl		Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen. Brandgefahr!

Das Bedienfeld



Das Zubehör

Der Drehteller



So setzen Sie den Drehteller ein:

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

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

Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Die Mikrowelle

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

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

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

1. Leistungswähler auf 900 Watt stellen.
2. Mit dem Zeitschalter 2 Minuten einstellen.

Nach 2 Minuten ertönt ein Signal. Das Wasser für den Tee ist heiß.

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

Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

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

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist Metallgeschirr.

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

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

Geschirrtest:

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten.

Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr

mikrowelleneeignet ist, machen Sie diesen Test:

Stellen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei

maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie

zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt

oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen

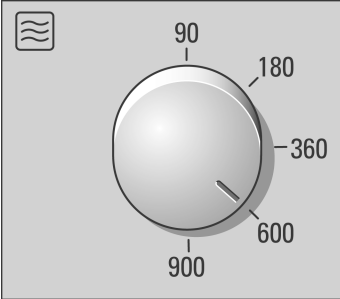
Funken, ist es ungeeignet.

Die Mikrowellen-Leistungen

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

So stellen Sie ein

Beispiel:
Mikrowellen-Leistung 600W,
3 Minuten



1. Leistungswähler auf die gewünschte Mikrowellen-Leistung stellen.



2. Mit dem Zeitschalter die Garzeit einstellen. Bei weniger als zwei Minuten zuerst auf eine längere und dann gleich zurück auf die gewünschte Zeit drehen.

Die eingestellte Garzeit läuft ab.
Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.

Korrigieren

Die Garzeit können Sie jederzeit verändern.

Vorzeitig beenden

Der Mikrowellenbetrieb wird beendet, wenn Sie den Zeitschalter auf 0 stellen.

Hinweise

Wenn Sie während des Betriebes die Gerätetür öffnen, wird die Mikrowelle unterbrochen und der eingestellte Zeitablauf angehalten. Nach dem Schließen läuft der Betrieb weiter.

Sind in den Tabellen zwei Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten angegeben, zuerst die erste Mikrowellen-Leistung und -Zeit einstellen und nach dem Signal die zweite.

Tabellen und Tipps

Hinweise zu den Tabellen

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,

halbe Menge – halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

Auftauen

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

Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

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

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

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

Tiefgefrorene Speisen auftauen, erhitzen oder garen

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

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

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

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

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

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

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

Speisen erhitzen

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



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

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

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

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

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertigergericht (2 - 3 Komponenten)	350 - 500 g	600 W, 10 - 15 Min.	
Getränke	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 Min. 900 W, 2 - 3 Min. 900 W, 3 - 4 Min.	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ca ½ Min. 360 W, ca - 1 Min. 360 W, ca 1½ Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 4 - 5 Min.	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8 - 11 Min.	Fleischscheiben voneinander trennen.
Eintopf	400 g 900 g	600 W, 6 - 8 Min. 600 W, 8 - 11 Min.	
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 Min. 600 W, 3 - 5 Min.	Etwas Flüssigkeit zugeben.

Speisen garen

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

Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.

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

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

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

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

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisemenge keine Einstellangabe.

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

Die Speise ist zu trocken geworden.

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

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

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

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

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

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

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

Hinweis

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

Prüfgerichte nach EN 60705

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

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch, 565 g	180 W, 25 - 30 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	Pyrex-Form 20 x 17 cm auf den Drehteller stellen
Biskuit	600 W, 8 - 10 Min.	Pyrex-Form Ø 22 cm auf den Drehteller stellen
Hackbraten	600 W, 20 - 25 Min.	Pyrex-Form auf den Drehteller stellen

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung W, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 5 - 7 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Pyrex-Form Ø 22 cm auf den Drehteller stellen

Pflege und Reinigung



Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler. Kurzschlussgefahr!

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

Reinigungsmittel

Gerät außen mit Edelstahlfront	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort entfernen Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch, es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser, mit einem weichen Tuch gut nachtrocknen.
Garraum aus Edelstahl	Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.
Drehteller und Rollenring	Spüllauge. Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.
Türscheiben	Glasreiniger
Dichtung	Spüllauge, mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen, ob die Küchenlampe funktioniert
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Zeitschalter nicht eingestellt	Zeitschalter einstellen
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt	höhere Leistung wählen
	die Speisemenge im Gerät ist größer als sonst	doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	die Speisen waren kälter als sonst	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs	Rollenring und Garraumvertiefung reinigen

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

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

Kundendienst 🏠

Technische Daten

Eingangsspannung	AC220-230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1450 W
Maximale Ausgangsleistung	900 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	28,0x51,3x40,0 cm
- Garraum	21,5x33,7x35,4 cm
Rahmen 60er Möbel	38,8x59,4x2,0 cm
TÜV-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

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

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits the microwave oven has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new microwave. And we will show you how to make settings step by step. It is quite simple.

The tables list the adjustment values for well-known dishes. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find your way around quickly.

Enjoy your meal.

Table of contents

Before connecting your new appliance	26
Before installation	26
Installation and connection	27
Important information	28
Safety information	28
Safety information for microwave operation	30
The control panel	33
Accessories	34
The microwave	34
Ovenware	35
Microwave settings	35
Setting procedure	36
Notes on the tables	37
Defrosting	37
Defrosting, heating up or cooking frozen foods	39
Heating food	40
Cooking food	41
Microwave tips	42
Test dishes in accordance with EN 60705	43
Care and cleaning	44
Cleaning agents	44
Troubleshooting	45
After-sales service	46
Technical data	47

Before connecting your new appliance

Important safety precautions

Please read this instruction manual carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly.

Please keep the operating and installation instructions in a safe place ready to pass on in the event of change of ownership.

Before installation

Disposing in an environmentally-responsible manner



Unpack oven and remove all packing material.

This appliance is labelled in accordance with the European Directive 2002/96/EC concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable.

Transport damage

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Electrical connection

If the power cable is damaged, it must be replaced by a specialist trained by the manufacturer in order to prevent hazards.

Installing and connecting your microwave oven

Please observe the special installation manual.

Installation and connection

This appliance is only intended for domestic use.

This oven is intended for built-in use only. It is not intended for counter-top use or for use inside a cupboard.

Please observe the special installation instructions.

The appliance can be installed in a 60 cm wide wall-mounted cupboard (at least 30 cm deep and 85 cm off the floor).

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 10 amperes (automatic circuit breaker with trigger characteristic L or B). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.

Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Important information

Safety information

This appliance complies with the safety regulations for electrical appliances. Repairs must only be carried out by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

The appliance is intended only for domestic use. Use it only for the preparation of food.

Adults and children must not operate the appliance without supervision

- if they are physically or mentally incapable of doing so
- or if they lack the knowledge and experience required to operate the appliance correctly and safely.

Children and microwaves



Children must only be allowed to use microwave ovens if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.

Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it.

Hot surfaces



Never touch the surfaces of heating and cooking appliances. They will become hot during operation. Keep children at a safe distance. There is a risk of burning.

Never trap cables of electrical appliances in the appliance door. The insulation could be damaged. Short circuit, risk of electrocution.

Never use the top of the appliance as a work top. There is a risk of fire.

Cooking compartment



Never store combustible items in the cooking compartment. They could catch fire if the appliance is switched on.

There is a risk of burning.

Never open the appliance door if there is smoke in the cooking compartment. Pull out the appliance plug.

Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. It could be overloaded. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see the Microwave, ovenware section).

Never use the microwave oven without the turntable.

Never place food directly on the turntable. Always use a dish.

Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Observe the procedure. Use a short cooking time and reset if necessary.

Be careful with food that is prepared with drinks with a high alcohol content (e.g. cognac, rum).

Alcohol evaporates at high temperatures. In unfavourable circumstances, the alcohol vapours could catch fire in the cooking compartment. There is a risk of burning.

Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

Appliance door and seal

Never operate the appliance if the appliance door is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Call the after-sales service.

The appliance door must close properly.

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

Environment



Never expose the microwave oven to excessive heat or moisture.

Cleaning method



Do not use high-pressure cleaners or steam jet cleaners.

Short circuit, risk of electrocution.

Clean the appliance on a regular basis. The surface of the appliance could be destroyed and the appliance could corrode over time if it is not cleaned with sufficient care. Microwave energy could escape.

Repairs



Repairs must be carried out only by after-sales service engineers who have been trained by the manufacturer. Repairs that are carried out incorrectly may constitute a serious hazard to the user.

Never carry out repair or maintenance work which requires you to remove the cover that protects against microwave energy. Call the after-sales service.

You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

Never switch on a defective appliance. Pull out the appliance plug. Call the after-sales service.

Never replace the cooking compartment light yourself. Call the after-sales service.

CAUTION: Repair and maintenance work in which the cover that protects against microwave energy must be removed must only be carried out by specialist personnel, due to the risks involved.

Safety information for microwave operation

Food preparation



Use of the microwave is intended exclusively for the preparation of food. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.

Risk of fire.

Microwave power and time



Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire. The appliance could be damaged.

Risk of fire.

Follow the information provided in the instruction manual.

Ovenware



Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any liquid that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack.

There is a risk of injury.

Meals heated in the microwave oven give off heat. The ovenware can become hot.

There is a risk of burning.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the microwave.

Packaging



Never heat meals in heat-retaining packages.

Risk of fire.

Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

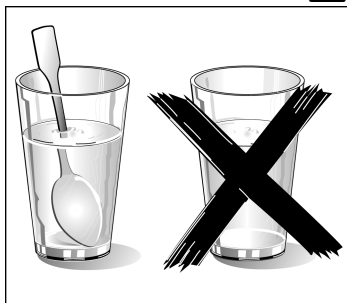
Airtight packaging may burst when food is heated.

There is a risk of burning.

Follow the information provided on the packaging.

Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

Drinks



There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid can suddenly boil over or spatter.

There is a risk of burning.

When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Never heat drinks in containers that have been tightly sealed.

There is a risk of explosion.

Never overheat alcoholic drinks.
There is a risk of explosion.

Baby food



Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.
Stir or shake well after the food has been heated. This is the only way to ensure even heat distribution.
Check the temperature of the food before it is given to the child.
There is a risk of burning.

Foods with shells or skin



Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they may crack or explode. The same applies to shellfish and crustaceans.
There is a risk of burning.
Always prick the yoke when frying or poaching eggs.

Always prick foodstuffs with a peel or skin such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the peel or skin from bursting.

Drying food



Never use the microwave to dry food.
Risk of fire

Food with a low water content



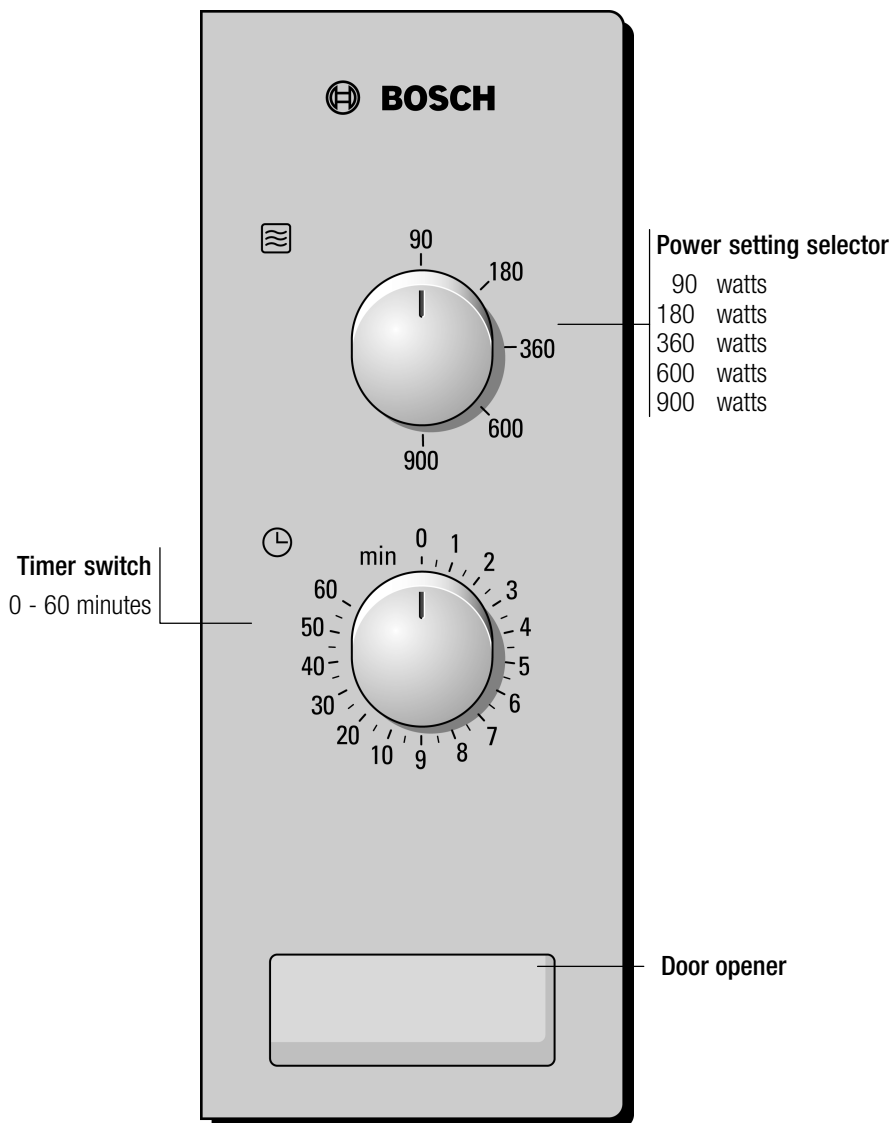
Do not defrost or heat food at too high a power or for too long if the food has a low water content, e.g. bread.
Risk of fire

Cooking oil



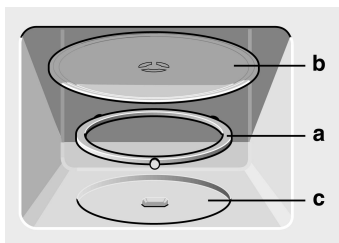
Never use the microwave to heat cooking oil on its own.
Risk of fire

The control panel



Accessories

The turntable



To insert the turntable:

1. Place the support ring **(a)** in the shaft **(c)** in the centre of the cooking compartment base.
- 2 Place the turntable **(b)** on the support ring **(a)**.

You should only use the appliance with the turntable in place. Ensure that the support ring is properly fitted. The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.

The microwave

This section provides information on ovenware as well as an overview of how to set the microwave.

Microwaves are converted to heat when they come into contact with food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

Why not try out the microwave straight away? You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without a decorative gold or silver rim and place a teaspoon in it.

1. Set the 900 watt power setting.
2. Set to 2 minute using the timer switch.

An acoustic signal sounds after 2 minute. The water for your tea is hot.

Please read the safety instructions at the front of the instruction manual once more while you are drinking your cup of tea. They are very important.

Ovenware

Suitable ovenware

Heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resisting plastic are suitable. These materials do not block the microwaves.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer the food into other containers. Only use ovenware with gold or silver trim if the manufacturer guarantees they are suitable for microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal dishes are not suitable.

Metal blocks the microwaves. Food in closed metal containers will remain cold.

Caution. Metal - e.g. a spoon or a glass - must be at least 2 cm away from the oven walls and inside of the door. Sparks may damage the door glass.

Ovenware test:

Never switch the microwave on without any food in it. The only exception to this is if you are carrying out the following dish test.

Carry out the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave: Place the empty dish in the oven for ½ to 1 minute at full power. Check the temperature during this period. The dish should still be cold or hand-hot. The dish is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave settings

Microwave settings

900 watts	for heating up liquids.
600 watts	for heating up and cooking food.
360 watts	for cooking meat and heating up delicate foods.

180 watts

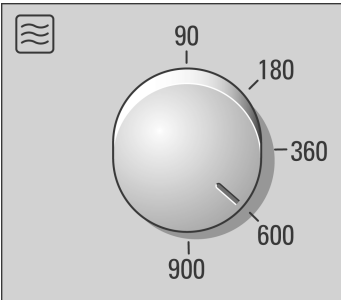
for defrosting and continued cooking.

90 watts

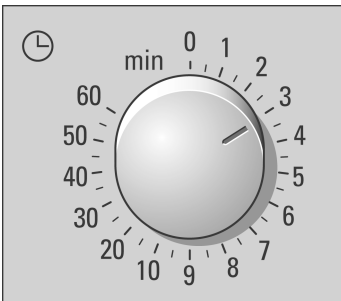
for defrosting delicate foods.

Setting procedure

Example:
Microwave power 600 W,
3 minutes



1. Set the power selector to the required microwave setting.



2. Set the cooking time using the timer switch. For cooking times which are under two minutes, first set to a longer time and then turn the switch back to the time you require.

The microwave will run through the time set. An acoustic signal sounds when the time expires.

Correcting

You can change the cooking time whenever you like.

Stopping early

Microwave operation will stop if you set the timer switch to zero.

Notes

If you open the oven door while the microwave is in operation, the microwave will pause and the remaining time will be retained in the memory. The microwave will start again once you have closed the door.

If two microwave settings and times are shown in the tables, set the first microwave setting and time and then set the second ones after the signal has sounded.

Tables and Tips

Notes on the tables

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables.

A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost double the time

Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the turntable.

Defrosting

Place the frozen food in an open container on the turntable.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not come into contact with the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can stabilize. With poultry, the giblets can be removed at this point. Meat can still be prepared even if it is frozen in the centre.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1,000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1,500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separate the parts when turning.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Mixed minced meat	200 g	90 W, 10 min.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1,200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separate defrosted items.
Vegetables e.g. peas	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Butter	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Remove all the packaging.
	250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	
Whole loaf	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	1,000 g	180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dry cakes e.g. creaming method cakes	500 g	90 W, 10 - 15 min.	Separate the pieces of cake when turning them. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Only for cakes without icing or gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.

You should stir or turn the food two to three times during heating.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in 2 to 3 parts	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Soups	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Stews	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Separate the pieces of meat when stirring.
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	You may add water, lemon juice or wine.
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Side dishes rice and pasta	250 g 500 g	600 W, 3 - 5 min. 600 W, 8 - 10 min.	Add a little liquid.

	Amount	Microwave setting in watts Time in minutes	Notes
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Add water to cover the base of the dish.
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Cook without adding any water.

Heating food

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.



When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.

You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Drinks	150 ml	900 W, 1 - 2 min.	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
	300 ml	900 W, 2 - 3 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml	360 W, approx. ½ min.	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
	100 ml	360 W, approx. 1 min.	
	200 ml	360 W, approx. 1½ - min.	
Soup	1 bowl	200 g	600 W, 2 - 3 min.
	2 bowls	400 g	600 W, 4 - 5 min.
Meat in sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separate slices of meat.
Stew	400 g	600 W, 6 - 8 min.	
	800 g	600 W, 8 - 11 min.	
Vegetables	1 portion	150 g	Add a little liquid.
	2 portions	300 g	

Cooking food

Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.

Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 25 - 30 min.	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table-spoons of water per 100 g of vegetables.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Side dishes e.g. potatoes	250 g	600 W, 8- 10 min.	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 cm, and stir.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Rice	125 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min.	Add double the amount of liquid.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Sweets e.g. pudding (instant), fruit, compote	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.

Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:

Double amount = double cooking time

half amount = half the cooking time

The food has become too dry.

Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.

When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.

Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.

Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.

After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.

Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Note

Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

Test dishes in accordance with EN 60705

The quality and function of microwave appliances is tested by testing institutes using the following dishes.

Microwave cooking

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Custard, 565 g	180 watts, 25 - 30 mins + 90 watts, 20 - 25 mins	Place the 20 x 17 cm Pyrex dish on the turntable
Sponge	600 watts, 8 - 10 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable
Meat loaf	600 watts, 20 - 25 mins	Place the Pyrex dish on the turntable

Microwave defrosting

Dish	Microwave setting (watts) and cooking time in minutes	Notes
Meat	180 watts, 5 - 7 mins + 90 watts, 10 - 15 mins	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the turntable

Care and cleaning



Do not use high-pressure cleaners or steam jets. There is a danger of short-circuiting.

Do not use caustic or abrasive cleaning agents. The surface could be damaged. If an abrasive substance comes into contact with the frontage, wash it off immediately with water.

Cleaning agents

Appliance exterior with stainless steel fronts	Use soapy water and dry with a soft cloth. Use a soft cloth to subsequently dry off any soapy water. Always remove limescale, fat, eggwhite marks and starchy residue immediately. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution, then dry thoroughly with a soft cloth.
Cooking compartment made of stainless steel	Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface.
Turntable and roller ring	Clean the turntable and the roller ring with washing-up liquid. Wipe the recess in the cooker with a damp cloth. Ensure that water does not leak through the turntable drive into the inside of the appliance. The support ring must slot into place properly when you re-insert it.
Door panel	Glass cleaner

Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The appliance does not work	Plug not inserted	Plug in the appliance.
	Power failure	Check whether the kitchen light switches on.
The microwave does not switch on	Door is not closed properly	Check whether left-over food or a foreign object is trapped in the door.
	Timer switch was not set	Set timer switch.
The food takes longer than usual to heat up	The microwave setting selected was too low	Select a higher setting.
	A greater amount than usual was placed in the microwave	Double the amount - almost double the cooking time.
	The food was colder than usual	Stir or turn the food during cooking.
The turntable makes a scraping or grinding noise	Dirt or foreign body is present in the turntable drive area	Clean the support and the recess.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians. Improper repairs may cause serious injury to the user.


After-sales service

Our after-sales service is there for you in the event that your appliance needs to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service centre in the phone book. The after-sales service centres listed will also be happy to advise you of a service point in your local area.

E number and FD number

When contacting the after-sales service, always specify the product number (E no.) and the production number (FD no.) of your appliance. You will see the rating plate containing these numbers on the right-hand side when you open the oven door. Make a note of these numbers in the space below to save time in the event of your appliance malfunctioning.

E no.	FD no.
-------	--------

After-sales service 

Technical data

Input voltage	AC 220-230 V, 50 Hz
Power consumption	1,450 W
Maximum output power	900 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Dimensions (H x W x D)	
- appliance	28.0 x 51.3 x 40.0 cm
- cooking compartment	21.5 x 33.7 x 35.4 cm
60 cm cabinet frame	38.8 x 59.4 x 2.0 cm
TÜV approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with standard EN 55011 or CISPR 11.

It is a group 2, class B product.

Group 2 means that microwaves are generated for the purpose of heating food.

Class B indicates that the appliance is suitable for domestic use.

Afin que cuisiner fasse autant de plaisir quemanger

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

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

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

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

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

Nous vous souhaitons maintenant bon appétit.

Table de matières

Avant le branchement de votre nouvel appareil	50
Avant l'encastrement	50
Installation et branchement	51
Remarques importantes	51
Consignes de sécurité	51
Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes	54
Le bandeau de commande	57
Les accessoires	58
Les micro-ondes	58
Vaisselle	59
Les puissances micro-ondes:	59
Réglages	60
Remarques concernant les tableaux	61
Décongélation	61
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	63
Réchauffer des mets	64
Cuire des mets	65
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	67
Plats tests selon EN 60705	68
Entretien et nettoyage	69
Produits nettoyants	69
Incidents et dépannage	70
Service après-vente	71
Caractéristiques techniques	72

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Consignes de sécurité importantes

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

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

Avant l'encastrement

Élimination écologique



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

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

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

Avaries de transport

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

Branchement électrique

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

Installation et branchement

Veillez respecter la notice de montage spéciale.

Installation et branchement

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.

Veuillez respecter la notice de montage spéciale.

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

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

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

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

Remarques importantes

Consignes de sécurité

Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

L'appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez-le uniquement pour préparer des aliments.

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.

Enfants et micro-ondes

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

Les enfants doivent être surveillés pendant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.

Surfaces chaudes



Ne jamais toucher les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson. Elles deviennent chaudes lors du fonctionnement.

Eloignez les enfants. Risque de brûlures !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique avec la porte chaude de l'appareil. Ceci pourrait endommager leur gaine isolante. Court-circuit, risque d'électrocution !

Ne jamais utiliser le dessus de l'appareil comme surface de rangement. Risques d'incendie !

Enceinte de cuisson



Ne jamais conserver des objets inflammables dans l'enceinte de cuisson. Ils risquent de s'enflammer lors de la mise en marche du micro-ondes. Risque de brûlures !

Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil en cas de fumée dans l'enceinte de cuisson. Retirez la fiche secteur.

Ne jamais faire fonctionner l'appareil sans mets dans l'enceinte de cuisson. Il pourrait subir une surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, vaisselle).

Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.

Ne jamais poser un aliment directement sur le plateau tournant. Utilisez toujours un récipient.

Du liquide débordé ne doit pas parvenir par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil. Observez le processus. Utilisez une courte durée et rajoutez une durée si nécessaire.

Attention en cas de mets que l'on prépare avec des boissons fortement alcoolisées (p.ex. Cognac, Rhum). L'alcool s'évapore à des températures élevées. Dans des circonstances défavorables, les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans l'enceinte de cuisson.

Risque de brûlures !

Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte de l'enceinte de cuisson.

Porte de l'appareil et joint



Ne jamais utiliser l'appareil si sa porte est endommagée. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper. Appelez le service après-vente.

La porte de l'appareil doit fermer correctement. Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades de meubles voisins peuvent être endommagées. Le joint doit toujours être propre.

Environnement



Ne jamais exposer l'appareil micro-ondes à une forte chaleur ou à l'humidité.

Nettoyage



Ne jamais utiliser un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur !

Court-circuit, risque d'électrocution !

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

Réparations



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

Ne jamais procéder à des travaux de réparation ou de maintenance lors desquels il est nécessaire d'enlever le recouvrement de protection contre l'énergie micro-ondes. Appelez le service après-vente.

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

Ne jamais mettre en marche un appareil défectueux. Retirez la fiche secteur. Appelez le service après-vente.

Ne jamais changer soi-même la lampe de l'enceinte de cuisson. Appelez le service après-vente.

ATTENTION ! Les travaux de réparation et de maintenance lors desquels la protection contre l'énergie micro-ondes doit être retirée doivent uniquement être effectués par du personnel spécialiste en raison des risques existants pendant ces opérations.

Consignes de sécurité pour l'utilisation des micro-ondes

Préparation d'aliments

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

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

Puissance et temps des micro-ondes



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

Vaisselle



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

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

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

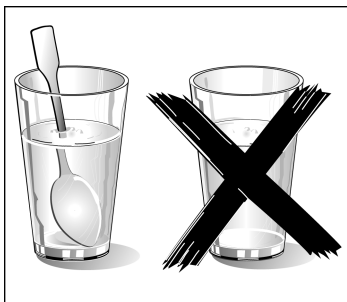
Emballages



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

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

Boissons








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

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

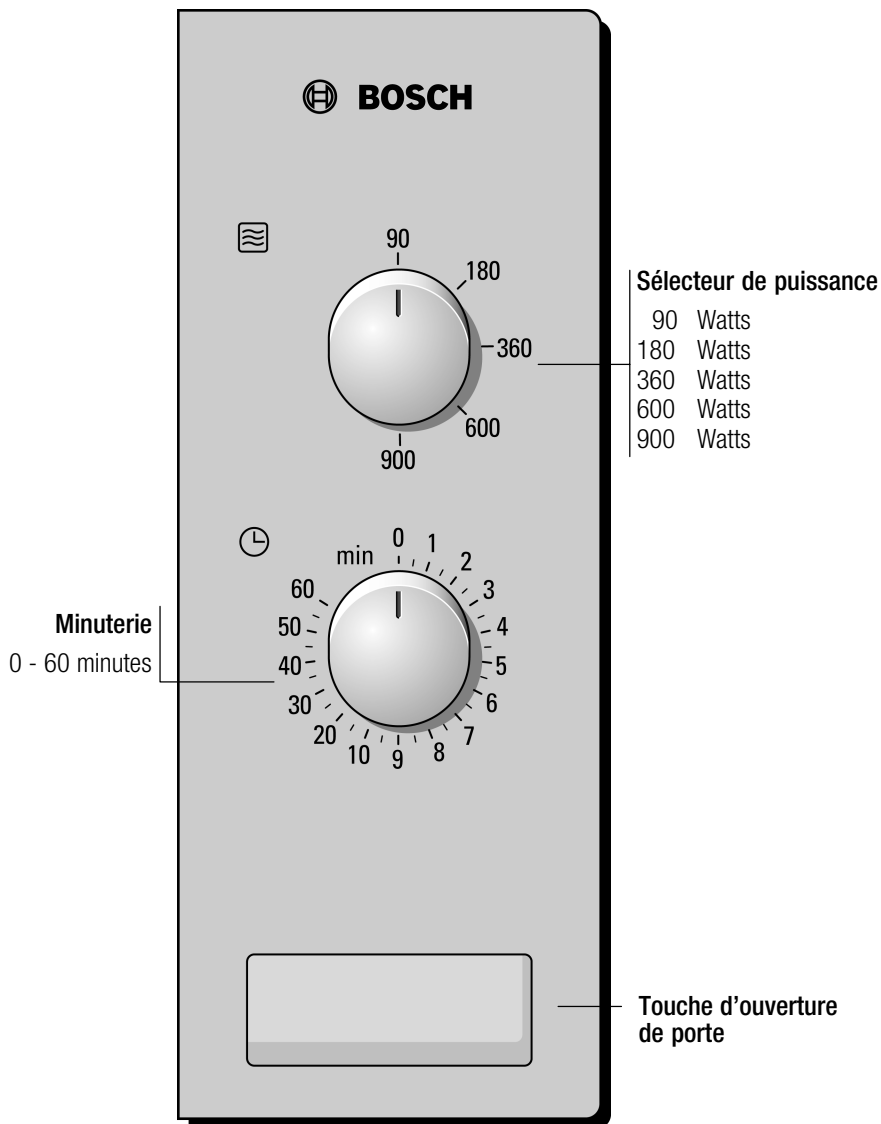
Ne jamais chauffer des boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion !

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

- Aliments pour bébé**  Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou la tétine.
Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Ce n'est qu'ainsi que la chaleur se répartit uniformément. Risque de brûlures !
Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.
- Aliments avec des coquilles ou des peaux**  Ne jamais faire cuire des oeufs dans leur coquille. Ne jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Risque de brûlures !
Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percez leur jaune.

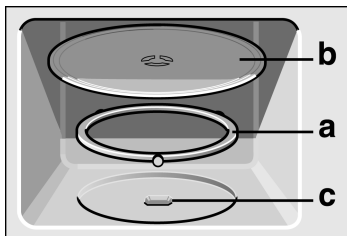
Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les faire réchauffer.
- Déshydrater des aliments**  Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Risques d'incendie!
- Aliments avec une faible teneur en eau**  Ne jamais décongeler ou réchauffer des aliments avec une faible teneur en eau, tels que du pain, avec une puissance trop élevée ou pendant une trop longue durée. Risques d'incendie !
- Huile alimentaire**  Ne jamais chauffer aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire. Risques d'incendie !

Le bandeau de commande



Les accessoires

Le plateau tournant



Comment mettre le plateau tournant en place:

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

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

Les micro-ondes

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

Testez directement le four à micro-ondes une première fois. Vous pouvez par exemple faire chauffer une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dedans.

1. Réglez le sélecteur de puissance sur 900 Watts.
2. A l'aide de la minuterie, réglez sur 2 minute.

Au bout de 2 minute un signal sonore se fait entendre. L'eau pour votre thé est chaude.

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

Vaisselle

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.

Vaisselle inappropriée

La vaisselle métallique est inappropriée. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les récipients en métal les mets restent froids.

Attention! Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois 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 vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. La vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas appropriée.

Les puissances mirco-ondes:

Les puissances mirco-ondes:

900 W

Pour réchauffer des liquides.

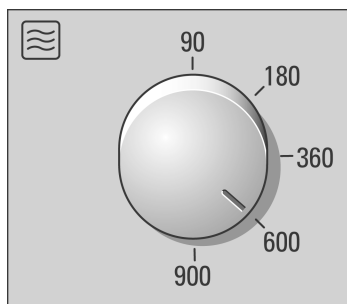
600 W

Pour réchauffer et faire cuire des préparations.

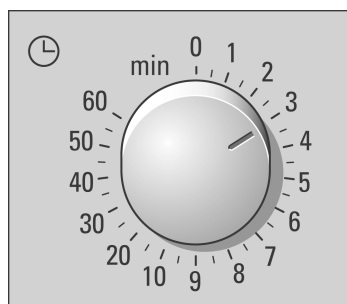
360 W	Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
90 W	Pour décongeler des préparations délicates.

Réglages

Exemple:
Puissance micro-ondes
600 W, 3 minutes



1. Mettez le sélecteur de puissance sur la puissance micro-ondes souhaitée.



2. A la minuterie, réglez la durée de cuisson.
Si vous souhaitez une durée de cuisson inférieure à deux minutes, tournez le bouton d'abord à une durée plus longue et mettez-le ensuite sur la durée souhaitée.

Le micro-ondes se met en marche
Une fois le temps écoulé, un signal retentit.

Corriger

Vous pouvez à tout moment modifier la durée de cuisson.

Arrêt anticipé

Le mode micro-ondes sera terminé si vous mettez la minuterie sur 0.

Remarques

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant le fonctionnement, le mode micro-ondes est interrompu et l'écoulement de la durée réglée s'arrête. Une fois la porte refermée, le micro-ondes continue de marcher.

Si les tableaux indiquent deux puissances de micro-ondes et deux durées, réglez d'abord sur la plus faible puissance micro-ondes et la plus courte durée et réglez la deuxième puissance et durée après le signal sonore.

Tableaux et conseils

Remarques concernant les tableaux

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

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

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

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

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité - Quasiment double durée,

Demi-quantité - Demi-durée.

Placez la vaisselle toujours sur le plateau tournant.

Décongélation

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

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien l'enrobage gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Pain, entier	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Séparez les morceaux de gâteau lorsque vous les retournez. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage ou gélatine.

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

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

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

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

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	

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

Réchauffer des mets

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



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

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques	
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2-3 ingrédients)	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.		
Boissons	150 ml	900 W, 1 - 2 min.	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Vous devez les contrôler entre-tremps.	
	300 ml	900 W, 2 - 3 min.		
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.		
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. ½ min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!	
	100 ml	360 W, env. 1 min.		
	200 ml	360 W, env. 1½ min.		
Potage,	1 tasse	200 g	600 W, 2 - 3 min.	
	2 tasses	400 g	600 W, 4 - 5 min.	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Séparez les tranches de viande.	
Ragoût	400 g	600 W, 6 - 8 min.		
	800 g	600 W, 8 - 11 min.		
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Ajoutez un peu de liquide.	
	2 portions	300 g		600 W, 3 - 5 min.

Cuire des mets

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

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

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
Accompagnements, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuez.
Riz	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un four.

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

Remarque

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

Plats tests selon EN 60705

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

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Lait aux œufs, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Placer un moule en Pyrex 20 x 17 cm sur le plateau tournant
Biscuit	600 W, 8 - 10 min.	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant
Rôti de viande hachée	600 W, 20 - 25 min.	Placer un moule en Pyrex sur le plateau tournant

Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes W, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Placer un moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant

Entretien et nettoyage



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

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

Produits nettoyants

Extérieur de l'appareil	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux.
avec une façade en inox	Eau additionnée de produit à vaisselle, sécher avec un chiffon doux Enlever immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'oeuf. Des nettoyants spéciaux pour inox s'achètent au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Enceinte de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau au vinaigre, sécher avec un chiffon doux.
Enceinte de cuisson en inox	N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres

Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche mâle n'est pas enfoncée	La connecter
	Coupure de courant	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
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.
	La minuterie n'est pas réglée	Réglez la minuterie.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	La puissance micro-ondes réglée est trop faible	Sélectionnez une puissance de chauffe plus forte
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude	Double quantité - quasiment double durée
	Les mets étaient plus froids que d'habitude	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant	Nettoyer le support et le creux dans l'enceinte de cuisson.

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

Service après-vente

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

Numéros de produit E-N° et de fabrication FD

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

E-n°	FD-n°
Service après-vente 🏠	

Caractéristiques techniques

Tension d'entrée	AC220-230 V, 50 Hz
Consommation d'énergie	1450 W
Puissance de sortie maximale	900 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Dimensions (H x L x P)	
- appareil	28,0x51,3x40,0 cm
- enceinte de cuisson	21,5x33,7x35,4 cm
Cadre meuble de 60	38,8x59,4x2,0 cm
Certifié TÜV	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.

Affinché cucinare diventi piacevole quanto mangiare

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

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

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

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

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

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

Indice

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio	75
Prima del montaggio	75
Installazione e allacciamento	76
Aspetti cui prestare attenzione	76
Norme di sicurezza	76
Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde	79
Pannello comandi	82
Accessori	83
Il forno a microonde	83
Stoviglie	84
Gradi di potenza delle microonde	85
Regolazione:	85
Tabelle e consigli	86
Avvertenze per la lettura delle tabelle	86
Scongelare	87
Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati	88
Riscaldare le pietanze	89
Cottura delle pietanze	90
Consigli per l'uso della funzione microonde	92
Pietanze sperimentali secondo EN 60705	93
Cura e manutenzione	94
Detergente	94
Cosa fare in caso di guasto?	95
Servizio di assistenza tecnica	96
Dati tecnici	97

Prima del collegamento di un nuovo apparecchio

Avvertenze di sicurezza importanti

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

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

Prima del montaggio

Smaltimento conforme alle normative per la tutela ambientale



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

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

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

Danni imputabili al trasporto

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

Allacciamento elettrico

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

Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Installazione e allacciamento

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico.

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

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

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

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

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

Aspetti cui prestare attenzione

Norme di sicurezza

Questo apparecchio è conforme alle norme di sicurezza per gli apparecchi elettrici. Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

L'apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzarlo esclusivamente per la preparazione degli alimenti.

Adulti e bambini non devono utilizzare l'apparecchio da soli

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

Bambini e microonde



I bambini possono usare gli apparecchi a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono saperli utilizzare correttamente ed essere perfettamente consapevoli dei pericoli menzionati nelle istruzioni per l'uso. Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo usino come un giocattolo.

Superfici ad alta temperatura



Non toccare mai le superfici degli apparecchi per il riscaldamento e la cottura. Durante il funzionamento queste superfici si surriscaldano. Tenere i bambini a distanza di sicurezza. Pericolo di scottature!

Non chiudere il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici nella porta dell'apparecchio. In caso contrario, si rischia di pregiudicare l'isolamento. Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

Non utilizzare la parte superiore dell'apparecchio come superficie d'appoggio. Pericolo di incendio!

Vano di cottura



Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Potrebbero infatti incendiarsi in caso di attivazione dell'apparecchio. Pericolo di scottature!

In caso di fumo nel vano di cottura non aprire la porta dell'apparecchio. Staccare la spina.

Non attivare mai l'apparecchio vuoto in quanto potrebbe sovraccaricarsi. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (vedere il capitolo Microonde, stoviglie).

Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.

Non riporre gli alimenti direttamente sul piatto girevole. Utilizzare sempre una stoviglia.

Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Utilizzare una durata di cottura breve e, se necessario, posticiparla.

Usare particolare cautela quando si cuociono alimenti preparati con bevande ad alto tasso alcolico (ad es. cognac, rum).

Ad alte temperature l'alcol sviluppa vapori che possono incendiarsi all'interno del vano di cottura. Pericolo di scottature!

Utilizzare con moderazione bevande ad alto tasso alcolico e aprire con cautela la porta del vano di cottura.

Porta dell'apparecchio e guarnizione



Se la porta è danneggiata non azionare l'apparecchio. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

La porta dell'apparecchio deve potersi chiudere perfettamente.

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.

Ambiente



Non esporre mai l'apparecchio a eccessivo calore o umidità.

Pulizia



Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore. Cortocircuito, pericolo di scosse elettriche!

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

Riparazioni



Le riparazioni devono essere effettuate unicamente da tecnici del servizio di assistenza tecnica qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

Non effettuare interventi di riparazione o di manutenzione, per i quali occorre rimuovere la copertura di protezione contro le microonde. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non aprire mai l'alloggiamento. L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Non sostituire la lampadina del vano di cottura. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

ATTENZIONE! Gli interventi di riparazione e di manutenzione, per i quali deve essere asportata la copertura di protezione contro le microonde, devono essere effettuati esclusivamente da personale tecnico qualificato a causa dei rischi residui presenti.

Norme di sicurezza per l'utilizzo del forno a microonde

Preparazione di alimenti

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

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

Potenza microonde e durata



Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono incendiarsi. L'apparecchio può danneggiarsi. Pericolo di incendio!
Attenersi ai valori forniti nelle istruzioni per l'uso.

Stoviglie



Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

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

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

Confezioni



Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Pericolo di incendio!
Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

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

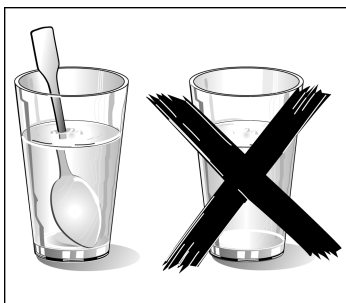
Bevande



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

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

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



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

Alimenti per neonati



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

Alimenti con pelle o buccia



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

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

Essiccazione degli alimenti



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

Alimenti a basso contenuto d'acqua



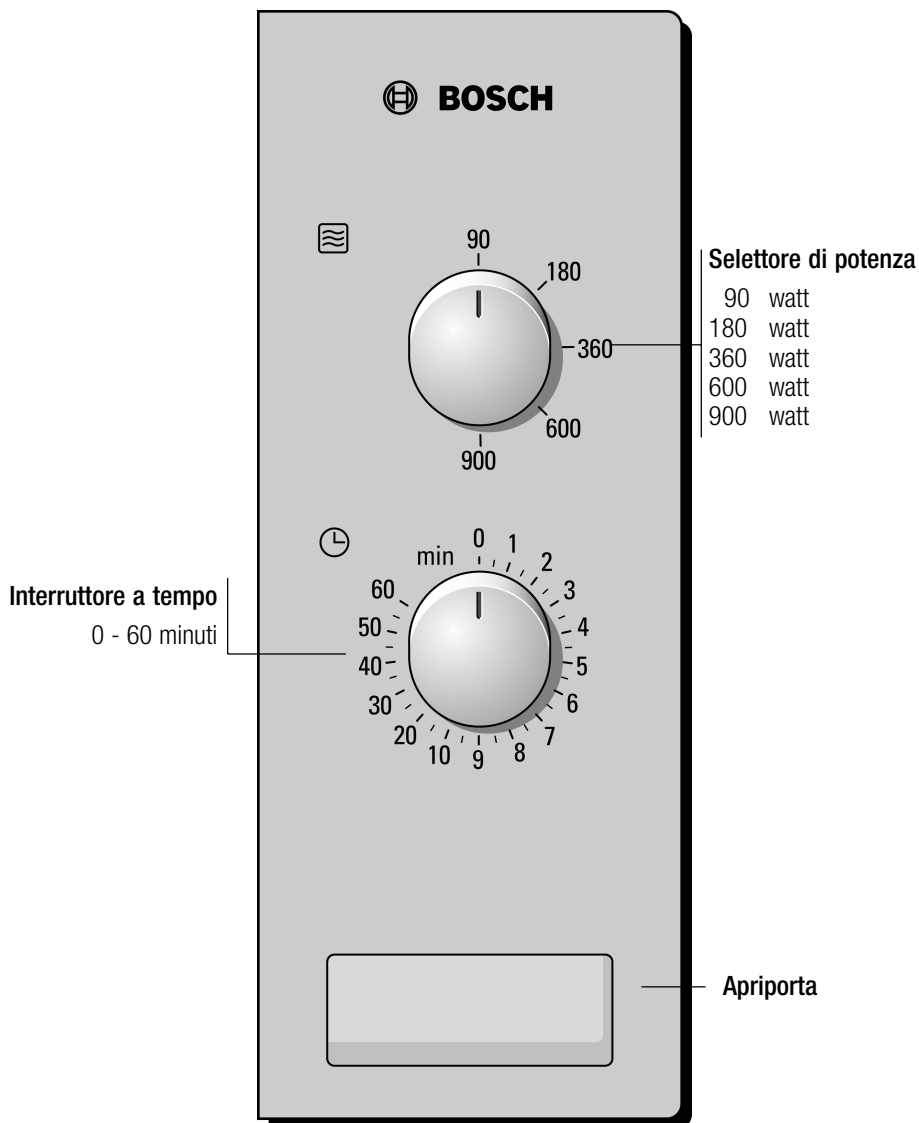
Non scongelare o riscaldare gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane, con un valore di potenza troppo elevato o per un periodo di tempo troppo lungo. Pericolo di incendio!

Olio



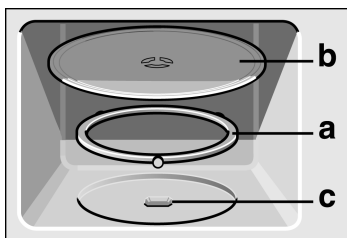
Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio. Pericolo di incendio!

Pannello comandi



Accessori

Piatto girevole



Regolazione del piatto girevole:

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

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

Il forno a microonde

Negli alimenti le microonde sono trasformate in calore. Il forno a microonde è ideale per scongelare rapidamente, riscaldare, fondere e cuocere.

Fate subito una prova con il forno a microonde. Riscaldare ad esempio una tazza d'acqua per preparare un tè.

Prendere una tazza grande senza alcuna decorazione in oro od in argento ed introdurvi un cucchiaino da tè.

1. Impostare il selettore di potenza sul valore 900 watt.
2. Impostare l'interruttore a tempo su 2 minuto.

Dopo 2 minuto sarà emesso un segnale acustico. L'acqua per il tè è calda.

Mentre si beve il tè, leggere nuovamente le istruzioni di sicurezza fornite all'inizio delle istruzioni per l'uso. Sono molto importanti.

Stoviglie

Stoviglie adatte

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

E' anche possibile utilizzare piatti da servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti.

Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate.

Il metallo non é 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 dapprima inserito gli alimenti.

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

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

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

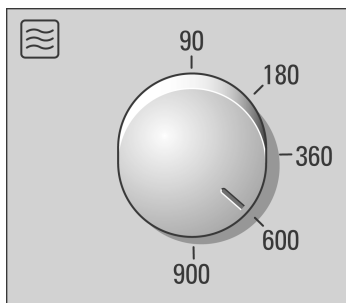
Gradi di potenza delle microonde

Gradi di potenza delle microonde

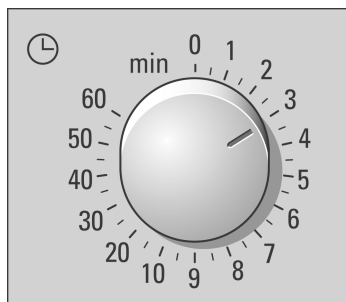
900 watt	Per riscaldare i liquidi.
600 watt	Per riscaldare e cuocere i cibi.
360 watt	Per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati.
180 watt	Per scongelare e continuare la cottura.
90 watt	Per scongelare cibi delicati.

Regolazione:

Esempio:
potenza microonde 600 W,
3 minuti



1. Impostare il selettore di potenza sul grado di potenza microonde desiderato.



2. Impostare il tempo di cottura mediante l'interruttore a tempo.
Per tempi inferiori a due minuti, impostare dapprima un valore più elevato e ritornare quindi immediatamente al tempo desiderato.

Il forno a microonde si attiva.

Una volta trascorso il tempo, viene emesso un segnale acustico.

Correzione	Il tempo di cottura può essere modificato in qualunque momento.
Conclusione anticipata	Per concludere il funzionamento a microonde, posizionare l'interruttore a tempo sul valore 0.
Avvertenze	<p>Aperto la porta mentre l'apparecchio è in funzione, si interrompe l'esercizio del microonde e lo scorrere del tempo impostato viene momentaneamente sospeso. Richiudendo la porta, si consentirà al forno a microonde di riprendere il funzionamento.</p> <p>Nel caso in cui le tabelle riportino due tempi e due gradi di potenza, si consiglia di impostare dapprima il primo tempo ed il primo grado di potenza, per impostare poi successivamente il secondo valore dopo il segnale acustico.</p>

Tabelle e consigli

Avvertenze per la lettura delle tabelle

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

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

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

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

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

Posizionare sempre le stoviglie sul piatto girevole.

Scongelare

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

Le parti delicate, quali le zampe e le ali di pollo, oppure le parti marginali grasse dell'arrosto possono essere coperte con pezzetti di foglio di alluminio. Il foglio di alluminio non deve toccare le pareti del forno. Una volta trascorsa la metà del tempo di scongelamento, si può togliere il foglio di alluminio.

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

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

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Carne di manzo, maiale, vitello (con e senza ossa)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Pezzi di carne o fette di manzo, maiale, vitello	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Quando si voltano le fette, separarle l'una dall'altra.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10 min.	Congelare disponendo le parti in piano. Voltare ripetutamente e rimuovere la carne scongelata.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Pollame e parti di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Pesce Filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare l'una dall'altra le parti scongelate.
Verdura, ad esempio piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Frutta, ad esempio lamponi	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Mescolare delicatamente e separare l'una dall'altra le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W Tempo, minuti	Avvertenze
Burro	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Rimuovere completamente la confezione
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Dolce, secco ad esempio dolce secco	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 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.
Dolce, succoso ad esempio torta alla frutta, dolce al quark	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa o gelatina.

Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

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

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

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

Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.

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

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

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

Riscaldare le pietanze

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



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

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

Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti.
Controllare la temperatura.

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

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, Watt Tempo, minuti	Avvertenze
Menu, piatto pronto, pietanza pronta (2-3 componenti)	300-400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Bevande	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 min. 900 W, 2 - 3 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, circa ½ min. 360 W, circa 1 min. 360 W, circa 1½ min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
Minestra, 1 tazza 2 tazze	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Carne in salsa	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Separare le fette di carne l'una dall'altra.
Piatto unico	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Verdura, 1 porzione 2 porzioni	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Aggiungere del liquido.

Cottura delle pietanze

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

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

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

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

	Quantità	Grado di potenza delle microonde, W, Tempo, minuti	Avvertenze
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Verdura, fresca	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua.
Contorno, ad esempio patate	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cm di altezza, mescolare.
Riso	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
Dolci, ad esempio budino (istantaneo), frutta, composta di frutta	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.

Consigli per l'uso della funzione microonde

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

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

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

La pietanza è diventata troppo secca.

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

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

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

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

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

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

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

Avvertenza

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

Piatti sperimentati secondo EN 60705

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

Cuocere con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Note
Latte all'uovo, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Posizionare lo stampo pirex 20 x 17 cm sul piatto girevole
Biscotto	600 W, 8 - 10 min.	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul piatto girevole
Polpettone	600 W, 20 - 25 min.	Posizionare lo stampo pirex sul piatto girevole

Scongellare con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Note
Carne	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Posizionare lo stampo pirex Ø 22 cm sul piatto girevole

Cura e manutenzione



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

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

Detersivo

Esterno dell'apparecchio con parte frontale in acciaio inox	Soluzione di lavaggio, asciugare con un panno morbido. Soluzione di lavaggio, asciugare con un panno morbido Eliminare sempre immediatamente le macchie prodotte da calcare, grasso, amido e albume. Speciali detersivi per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.
Vano di cottura	Soluzione alcalina di lavaggio calda o acqua e aceto, asciugare con un panno morbido.
Vano di cottura in acciaio inox	Non utilizzare spray per forno, altri detersivi aggressivi o strumenti abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette, i panni ruvidi e le spugne per pentole poiché graffiano la superficie.
Guarnizione	Soluzione alcalina di lavaggio molto calda.
Vetri delle porte	Detersivo per vetro

Cosa fare in caso di guasto?

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

Guasto	Possibile causa	Avvertenze/rimedio
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Inserire la spina.
	Interruzione di energia elettrica	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
Il forno a microonde non si accende	La porta non è completamente chiusa	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di pietanza o da un corpo estraneo.
	L'interruttore a tempo non è impostato	Impostare l'interruttore a tempo.
Gli alimenti si riscaldano più lentamente che in precedenza	E' stata impostata una potenza microonde troppo bassa	Selezionare una potenza superiore
	E' stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito	Quantità doppia - tempo quasi doppio
	Gli alimenti erano più freddi del solito	Mescolare o voltare di tanto in tanto gli alimenti
Il piatto girevole gratta o produce un rumore strascicato	E' presente dello sporco od un corpo estraneo nel sistema di azionamento del piatto girevole	Pulire il supporto e l'incavo del vano cottura.

Le riparazioni devono essere eseguite esclusivamente da tecnici del servizio di assistenza adeguatamente qualificati. Gli interventi eseguiti in modo non conforme possono portare a pericoli considerevoli.

Servizio di assistenza tecnica

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

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

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

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

Dati tecnici

Tensione di ingresso	AC220-230 V, 50 Hz
Dissipazione di potenza	1450 W
Potenza di uscita massima	900 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Dimensioni (H x L x P)	
- Apparecchio	28,0x51,3x40,0 cm
- Vano di cottura	21,5x33,7x35,4 cm
Struttura mobile anni 60	38,8x59,4x2,0 cm
Testato TÜV	sì
Contrassegno CE	sì

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Wij wensen u smakelijk eten.

Inhoudsopgave

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten	100
Voor het inbouwen	100
Opstellen en aansluiten	101
Hierop moet u letten	101
Veiligheidsvoorschriften	101
Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron	104
Het bedieningspaneel	107
Het toebehoren	108
De magnetron	108
Servies	109
Toetsen voor het magnetronvermogen	110
Zo stelt u in	110
Aanwijzingen bij de tabellen	111
Ontdooien	112
Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten	113
Verhitten van gerechten	114
Koken van gerechten	116
Tips voor de magnetron	117
Testgerechten volgens EN 60705	118
Onderhoud en reiniging	119
Schoonmaakmiddelen	119
Wat te doen bij storingen?	120
Klantenservice	121
Technische gegevens	122

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

Voor het inbouwen

Milieuvriendelijk afvoeren



Het apparaat uitpakken en de verpakking milieuvriendelijk afvoeren.

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

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

Transportschade

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

Elektrische aansluiting

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

Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Opstellen en aansluiten

Dit apparaat is enkel voor huishoudelijk gebruik bestemd.

Neem alstublieft het speciale installatievoorschrift in acht.

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

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

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

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

Hierop moet u letten

Veiligheidsvoorschriften

Dit apparaat voldoet aan de veiligheidsbepalingen voor elektrische apparatuur. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn geïnstrueerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen ertoe leiden dat er gevaarlijke situaties voor u ontstaan.

Het apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten.

Volwassenen en kinderen mogen nooit zonder het toezicht het toestel gebruiken

– als ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn

– of als ze niet over de nodige kennis en ervaring beschikken om het toestel op een juiste en veilige manier te bedienen.

Kinderen en de magnetron



Kinderen mogen magnetrons alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en dienen zich bewust te zijn van de gevaren waar in de gebruiksaanwijzing op wordt gewezen.

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

Hete oppervlakken



Nooit de oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Deze worden heet tijdens het gebruik.

Houd kinderen uit de buurt. Verbrandingsgevaar!

Nooit aansluitkabels van elektrische apparaten tussen de oven deur beklemd laten raken. Daardoor kan de isolatie beschadigd worden.

Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

Gebruik de bovenzijde van het apparaat nooit als vlak om iets op te zetten. Brandgevaar!

Ovenruimte



Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Deze kunnen bij het inschakelen vlam vatten.

Verbrandingsgevaar!

In geval van rook in de ovenruimte nooit de deur van het apparaat openen. Haal de stekker uit het stopcontact.

Het apparaat nooit inschakelen wanneer zich geen gerechten in de ovenruimte bevinden. Dit kan hierdoor worden beschadigd. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie het hoofdstuk Magnetron, servies).

De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

Nooit levensmiddelen direct op de draaischijf plaatsen. Gebruik altijd een vorm.

Er mag geen overgekookte vloeistof via de aandrijving van de draaischijf in het binnenste van het apparaat komen. Houd het proces in het oog. Stel een korte tijdsduur in en pas deze zo nodig aan.

Opgelet bij gerechten die met dranken met een hoog alcoholpercentage (bijv. cognac, rum) bereid worden. Alcohol verdampt bij hoge temperaturen. Onder ongunstige omstandigheden kunnen de alcohol dampen in de ovenruimte vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

Gebruik alleen kleine hoeveelheden dranken met een hoog alcoholpercentage en open de deur van de ovenruimte voorzichtig.

Deur en dichting



Het apparaat nooit in gebruik nemen wanneer de deur beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Neem contact op met de klantenservice.

De deur van het apparaat moet goed sluiten. Is de deurdichting sterk vervuild, dan sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. Houd de dichting altijd schoon.

Omgeving



Stel de magnetron nooit bloot aan grote hitte of vochtigheid.

Reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

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

Reparaties



Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door technici van de klantenservice die door de fabrikant zijn geïnstrueerd. Ondeskundig uitgevoerde reparaties kunnen ertoe leiden dat er gevaarlijke situaties voor u ontstaan.

Nooit reparatie- of onderhoudswerkzaamheden uitvoeren waarbij de veiligheidsafdekking tegen magnetronenergie dient te worden afgenomen. Neem contact op met de klantenservice.

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning.

Nooit een defect apparaat inschakelen. Haal de stekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

De lamp in de ovenruimte nooit zelf vervangen. Neem contact op met de klantenservice.

Attentie! Reparaties en onderhoudswerkzaamheden waarbij de veiligheidsafdekking tegen magnetronenergie moet worden afgenomen, mogen vanwege de hierbij bestaande risico's alleen door vakkrachten worden uitgevoerd.

Veiligheidsinstructies voor het gebruik van de magnetron

Bereiding van levensmiddelen



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

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

Magnetronvermogen en -tijd



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

Vormen



Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

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

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

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

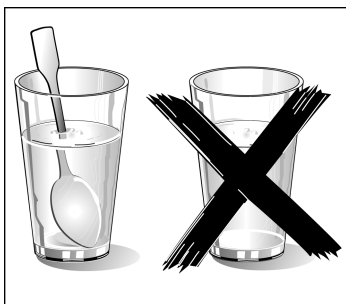
Verpakkingen



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

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

Dranken



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

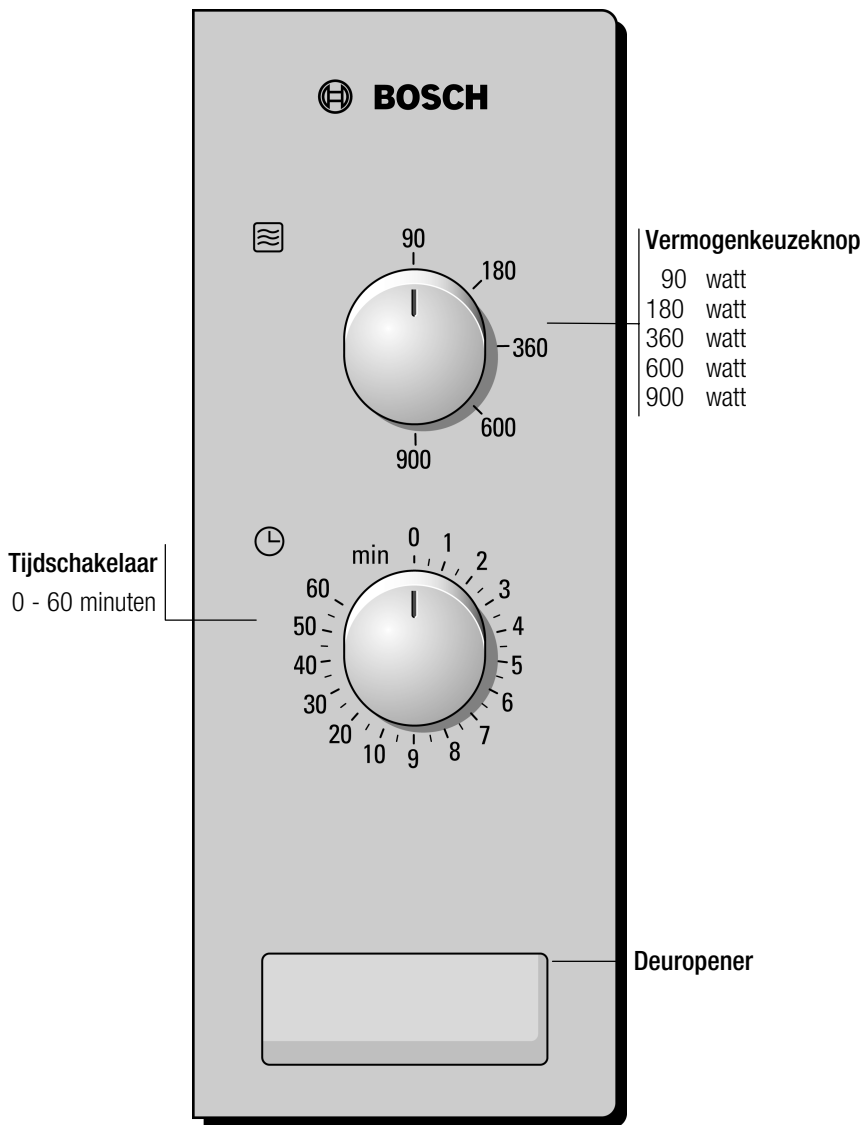
Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.

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

Alcoholische dranken nooit te erg verwarmen. Kans op explosie!

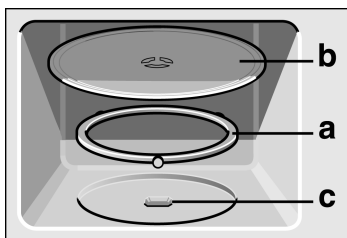
- Babyvoeding**  Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Alleen op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld. Verbrandingsgevaar!
Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.
- Levensmiddelen met vel of schil**  Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren verwarmen. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Verbrandingsgevaar!
Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.
Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, zoals appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik hier voor het verwarmen gaatjes in.
- Levensmiddelen drogen**  Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Brandgevaar!
- Levensmiddelen met een laag watergehalte**  Nooit levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen met een te hoog vermogen of gedurende te lange tijd. Brandgevaar!
- Spijsolie**  Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron. Brandgevaar!

Het bedieningspaneel



Het toebehoren

De draaischijf



Zo plaatst u de draaischijf:

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

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

De magnetron

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

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

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepel in.

1. De vermogenskeuzeknop op 900 watt instellen.
2. De tijdschakelaar op 2 minuut instellen.

Na 2 minuut klinkt een signaal. Het water voor de thee is heet.

Lees bij uw kopje thee de veiligheidsvoorschriften voor de magnetron aan het begin van de gebruiksaanwijzing nog eens door. Deze zijn heel belangrijk.

Servies

Geschikt servies

Geschikt is hittebestendig servies 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.

Ongeschikt servies

Servies van metaal is 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.

Serviestest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten.

De enige uitzondering hierop is de volgende serviestest.

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

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

Toetsen voor het magnetronvermogen

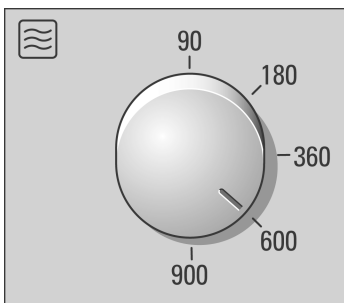
Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

Toetsen voor het magnetronvermogen

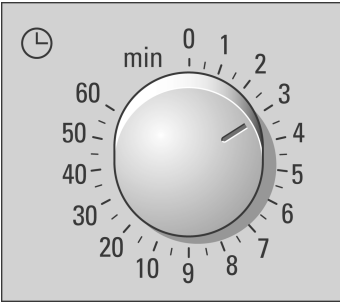
90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten
180 W	voor het ontdooien en doorkoken
360 W	voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten
600 W	voor het verwarmen en bereiden van gerechten
900 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Zo stelt u in

Voorbeeld:
magnetronvermogen 600 W,
3 minuten



1. Vermogenskeuzeschakelaar op het gewenste magnetronvermogen instellen.



2. Met de tijdschakelaar de bereidingstijd instellen. Bij minder dan twee minuten bereidingstijd, eerst op een langere tijd en dan onmiddellijk terugdraaien op de gewenste tijd.

De magnetron loopt af.
Na het verstrijken van de tijd klinkt een signaal.

De bereidingstijd kunt u altijd veranderen.

Het gebruik van de magnetron wordt beëindigd als u de tijdschakelaar op 0 zet.

Als u de ovendeur tijdens het gebruik opent, dan wordt de magnetron onderbroken en de ingestelde bereidingstijd wordt gestopt. Na het sluiten van de deur loopt de magnetron voort.

Wanneer in de tabellen twee magnetronvermogens en -tijden opgegeven zijn, dan eerst het eerste vermogen en de eerste tijd instellen en na het belsignaal het tweede vermogen en de tweede tijd.

Corrigeren

Voortijdig beëindigen

Aanwijzingen

Tabellen en tips

Aanwijzingen bij de tabellen

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

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

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

Het is mogelijk dat u andere hoeveelheden wilt gebruiken dan de hoeveelheden in de tabellen. Hiervoor bestaat de volgende vuistregel:
 Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.
 Halve hoeveelheid - halve tijd.

Plaats het serviesgoed altijd op de draaischijf.

Ontdooien

Diepvriesproducten worden in een open recipiënt op de draaischijf gelegd.

Kwetsbare delen als poten of vleugels van kippen of vette randen van vlees kunt u met kleine stukjes aluminiumfolie afdekken. De folie mag de ovenwanden niet aanraken. Na de helft van de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

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

Laat het ontdooide product nog circa.

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vlees in compacte stukken van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
	1000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
	1500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Vlees in stukken of plakken van het rund, varken, kalf	200 g	180 W, 2 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Vis Filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Groenten, b.v. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	
Fruit, b.v. frambozen	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
Boter	125 g 250 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 1 min. + 90 W, 3 - 4 min.	Verpakking volledig verwijderen
Brood, op z'n geheel	500 g 1000 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gebak, droog b.v. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken gebak van elkaar scheiden. Enkel voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, smeuiġ b.v. fruittaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Enkel voor gebak zonder glazuur of gelatine.

Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

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

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

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

De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.

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

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

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

Verhitten van gerechten

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



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

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

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	300-400 g	600 W, 10 - 15 min.	
Dranken	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 min. 900 W, 2 - 3 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, ca. ½ min. 360 W, ca. 1 min. 360 W, ca. 1½ min.	Zonder fopspeen of deksel. Na het verhitten altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
Soep, 1 kom 2 kommen	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 4 - 5 min.	
Vlees in saus	500 g	600 W, 8 - 11 min.	Plakken vlees van elkaar scheiden.
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 8 - 11 min.	
Groenten, 1 portie 2 porties	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 min. 600 W, 3 - 5 min.	Een beetje vloeistof toevoegen.

Koken van gerechten

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

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

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 5 - 10 min.	
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 5 - 10 min. 600 W, 10 - 15 min.	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 11 - 14 min. 600 W, 15 - 22 min.	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 cm water in het recipiënt doen, omroeren.
Rijst	125 g 250 g	600 W, 5 - 7 + 180 W 12 - 15 min. 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 min. 600 W, 9 - 12 min.	Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

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

Het gerecht is te droog geworden.

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

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

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

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

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

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

Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Keer het te ontdooien gerecht meerdere keren bij grote hoeveelheden.

N.B.

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

Testgerechten volgens EN 60705

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

Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Kandeel, 565 g	180 W, 25 - 30 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Pyrex-vorm 20 x 17 cm op de draaischijf plaatsen
Biscuittaart	600 W, 8 - 10 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen
Gebraden gehakt (in broodvorm)	600 W, 20 - 25 min.	Pyrex-vorm op de draaischijf plaatsen

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen W, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 5 - 7 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen

Onderhoud en reiniging



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

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

Schoonmaakmiddelen

Buitenzijde apparaat met RVS front	Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven. Zeepsop, met een zachte doek droogwrijven Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd direct verwijderen. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Ovenruimte	Heet zeepsop of water met azijn, met een zachte doek goed droogmaken.
Ovenruimte van edelstaal	Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.
Afdichting	Warm zeepsop
Ruiten van de deur	Glasreiniger

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Opmerking/oplossing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Insteken
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur niet helemaal gesloten	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	De tijdschakelaar is niet ingesteld	Tijdschakelaar instellen.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal	Te klein magnetronvermogen ingesteld	Groter vermogen kiezen
	Een grotere hoeveelheid dan anders wordt in het apparaat geplaatst	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd
	De gerechten waren kouder dan anders	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.	Vuile of vreemde voorwerpen in het bereik van de draaischijfaandrijving	Bakplaat en verdieping in de oven schoonmaken.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Klantenservice

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

E-nummer en FD-nummer

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

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

Klantenservice 
--

Technische gegevens

Ingangsspanning	AC220-230 V, 50 Hz
Vermogensverbruik	1450 W
Maximaal uitgangsvermogen	900 W
Magnetronfrequentie	2450 MHz
Afmetingen (H x B x D)	
- apparaat	28,0 x 51,3 x 40,0 cm
- ovenruimte	21,5 x 33,7 x 35,4 cm
Frame 60-meubel	38,8 x 59,4 x 2,0 cm
TÜV getest	ja
CE-markering	ja

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

Het is een product van groep 2, klasse B.

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

