BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Microwave

BEL554MS0 BEL554MW0 BEL554MB0

[de]	Gebrauchsanleitung	Mikrowelle	3
[fr]	Notice d'utilisation	Micro-ondes	24
[it]	Istruzioni per l'uso	Forno a microonde	47
[nl]	Gebruiksaanwijzing	Magnetron	69

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4

Wichtige Sicherheitshinweise 4
Generell 4
Mikrowelle 5

Aufstellen und Anschließen 6

Ursachen für Schäden 7

Umweltschutz 7
Umweltgerecht entsorgen 7

Gerät kennen lernen 7
Bedienfeld 7
Bedienelemente 8
Signaldauer ändern 8

Zubehör 9
Sonderzubehör 9

Vor dem ersten Gebrauch 9
Garraum reinigen und Drehteller einsetzen 9
Uhrzeit einstellen 9
Garraum und Zubehör reinigen 10

Mikrowelle 10
Geschirr 10
Mikrowellen-Leistungen 11
Mikrowelle einstellen 11

Grillen 11
Grill einstellen 11
Mikrowelle und Grill einstellen 12

Memory 12
Memory speichern 12
Memory starten 12

Programme 13
Programm einstellen 13
Auftauen mit der Programmautomatik 13
Garen mit der Programmautomatik 14
Kombi-Garprogramm 14

Grundeinstellungen 15

Reinigen 15
Reinigungsmittel 15

Störungen, was tun? 16

Kundendienst 17
E-Nummer und FD-Nummer 17
Technische Daten 17

Für Sie in unserem Kochstudio getestet 18
Geeignetes Geschirr 18
Ungeeignetes Geschirr 18
Auftauen 18
Tiefgefrorenen Speisen erwärmen 19
Speisen erwärmen 20
Speisen garen 21
Tipps zur Mikrowelle 22

Prüfgerichte 23

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen. ⟶ *"Vor dem ersten Gebrauch" auf Seite 9*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Das Gerät wird sehr heiß. Wird das Gerät in einem Einbaumöbel mit Dekortür aufgestellt, kommt es bei geschlossener Dekortür zum Hitzestau. Gerät nur bei geöffneter Dekortür betreiben.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Mikrowelle

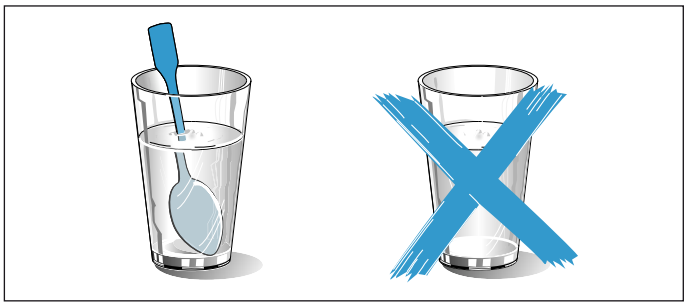
⚠ Warnung – Brandgefahr!
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen.
  Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
  Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
  Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
  Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
  Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
  Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠ Warnung – Explosionsgefahr!
Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich.
  Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
  Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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



⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt. Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.
- Ungeeignetes Geschirr kann zu Schäden führen. Für den Mikrowellen-Kombibetrieb immer geeignete Materialien verwenden, die auch den Heißluft- und Grilltemperaturen standhalten.
- Der Drehteller aus Glas kann splittern. Nie mit harten Gegenständen gegen den Drehteller stoßen.
- Sprünge oder Brüche am Drehteller aus Glas sind gefährlich. Behandeln Sie den Drehteller mit Sorgfalt.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

⚠ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten. ⟶ *"Reinigen" auf Seite 15*
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

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 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.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- **Stark verschmutzte Dichtung:** Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- **Mikrowellenbetrieb ohne Speisen:** Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.⟶ *"Geschirrtest" auf Seite 10*
- **Mikrowellen-Popcorn:** Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.
- Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.
- **Funkenbildung:** Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- **Aluminiumschalen:** Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- **Auskühlen mit offener Gerätetür:** Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- **Kondenswasser im Garraum:** An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Um Korrosion zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser immer nach jedem Garen ab.

Umweltschutz

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

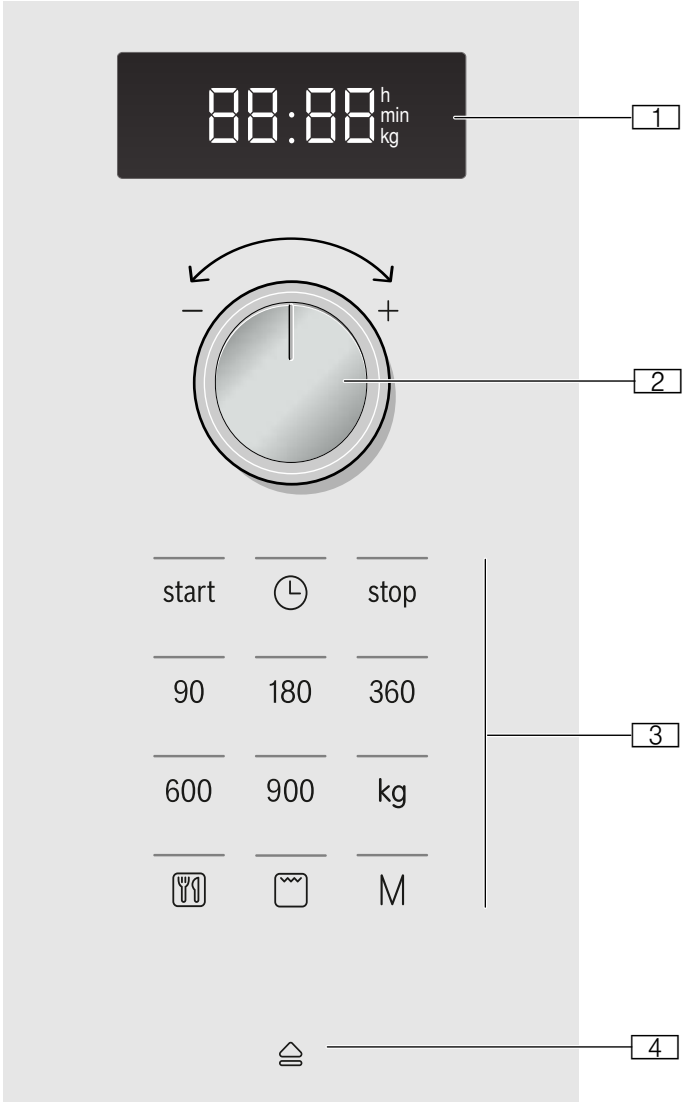
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeige und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

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

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Die Anzeige zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer eingestellten Uhrzeit.



1 **Anzeige**
für Uhrzeit und Dauer
2 **Drehwähler**
zum Einstellen von Uhrzeit und Dauer oder zum Einstellen der Programmautomatik
3 **Tasten**
4 **Automatischer Türöffner**

Bedienelemente

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten sehen Sie hier kurz erklärt. So können Sie Ihr Gerät einfach und direkt einstellen.

Tasten und ihre Bedeutung

Die Bedeutung der verschiedenen Tasten sehen Sie hier kurz erklärt.

Tasten	Bedeutung
Bedruckung	
start	Betrieb starten
◷	Uhrzeit einstellen
stop	Betrieb stoppen oder anhalten
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
900	Mikrowellen-Leistung 900 Watt wählen
kg	Gewicht bei den Programmen wählen
	Programmautomatik anwählen
	Grill anwählen
M	Memory anwählen
	Gerätetür öffnen

Drehwähler

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

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

Automatische Türöffnung

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

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

Hinweise

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

Kühlgebläse

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

Hinweise

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

Signaldauer ändern

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

Dazu drücken Sie ca. 6 Sekunden lang die Taste start.

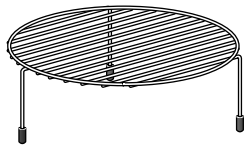
Die neue Signaldauer wird übernommen.
Die Uhrzeit erscheint wieder.

Möglich sind:
Signaldauer kurz - 3 Töne
Signaldauer lang - 30 Töne.

Zubehör

Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Achtung!
Bei der Entnahme von Geschirr darauf achten, dass der Drehteller sich nicht verschiebt. Achten Sie darauf, dass der Drehteller richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.



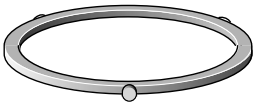
Rost
Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast oder als Stellfläche, z. B. für flache Auflaufformen.

Hinweis: Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.



Drehteller

Hinweis: 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.



Rollenring

Sonderzubehör

Sonderzubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Ein umfangreiches Angebot finden Sie in unseren Prospekten oder im Internet.

Die Verfügbarkeit und Online-Bestellmöglichkeit ist international verschieden. Bitte sehen Sie in Ihren Verkaufsunterlagen nach.

Hinweis: Es passt nicht jedes Sonderzubehör zu jedem Gerät. Bitte geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Gerätes an.
→ *"Kundendienst" auf Seite 17*

Dampfgargeschirr	Zum Garen von Reis, Kartoffeln und Gemüse

Vor dem ersten Gebrauch

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Mikrowellengerät zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel Sicherheitshinweise. → *"Wichtige Sicherheitshinweise" auf Seite 4*

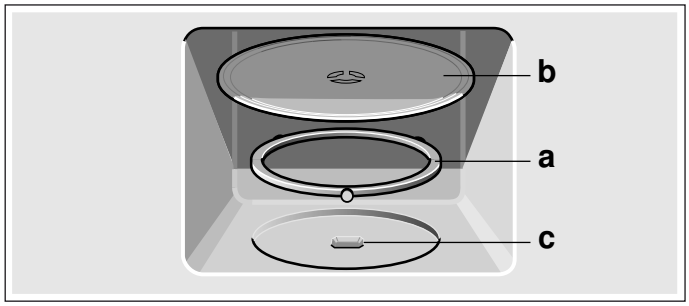
Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie den Drehteller richtig einsetzen. Reinigen Sie außerdem den Garraum und das Zubehör.

Garraum reinigen und Drehteller einsetzen

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

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.



Hinweis: 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.

Uhrzeit einstellen

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

1. Taste ◷ drücken.
   In der Anzeige erscheint 12:00 h und die Anzeigelampe über der Taste ◷ leuchtet.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. Taste ◷ erneut drücken.

Die aktuelle Uhrzeit ist eingestellt.

Ausblenden der Uhrzeit

Taste ◷ drücken und danach stop drücken.
Die Anzeige ist dunkel.

Wiedereinstellen der Uhrzeit

Taste ◷ drücken.
In der Anzeige erscheint 12:00. Dann einstellen wie in Punkt 2 und 3 beschrieben.

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

Einstellen wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

Garraum und Zubehör reinigen

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

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

Einstellungen	
Grill	10 Minuten

Garraum aufheizen

1. Taste Grill drücken.
   In der Anzeige erscheint 10:00 min und die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.
2. Taste start drücken.

Nach Ablauf der Zeit ertönt ein Signal.
Taste stop drücken oder Gerätetür öffnen.

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

Zubehör reinigen

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

Mikrowelle

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

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

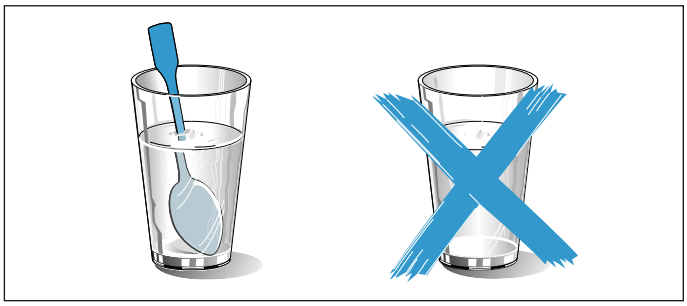
Probieren Sie die Mikrowelle doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser für Ihren Tee.

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

1. Taste 900 W drücken.
2. Mit dem Drehwähler 1:30 min einstellen.
3. Taste start drücken.

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

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

Geschirrtest

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

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

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

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Mikrowellen-Leistungen

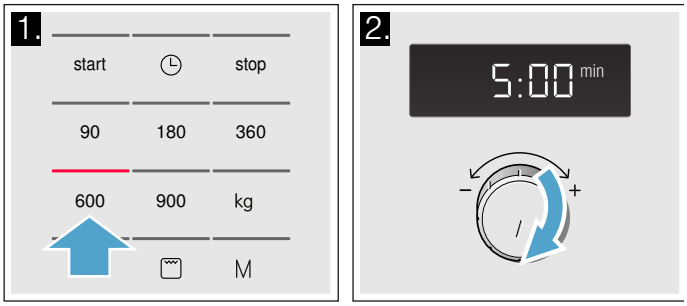
Mikrowellen-Leistung	geeignet zum
90 W	Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	Auftauen und Weitergaren
360 W	Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	Erhitzen und Garen von Speisen
900 W	Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweis: Die Mikrowellen-Leistung 900 W können Sie für 30 Minuten einstellen, 600 W für 1 Stunde, die übrigen Leistungen für jeweils 1 Stunde und 39 Minuten.

Mikrowelle einstellen

Beispiel Mikrowellen-Leistung 600 Watt, 5 Minuten

1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
   Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.
2. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.



3. Taste start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

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

Anhalten

Taste stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über stop leuchtet. Nach dem Schließen wieder Taste start drücken.

Betrieb abbrechen

Taste stop 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste stop einmal drücken.

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

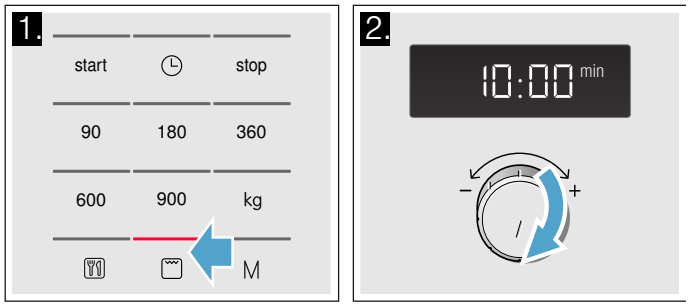
Grillen

Der Grill ist gut zum Bräunen und Überbacken geeignet.

Den Grill können Sie alleine oder kombiniert mit der Mikrowelle einsetzen.

Grill einstellen

1. Taste Grill drücken.
   Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 10:00 min.
2. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.



3. Taste start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Dauer ändern

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

Anhalten

Taste stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über stop leuchtet. Nach dem Schließen wieder Taste start drücken.

Korrektur

Eine eingestellte Dauer können Sie jederzeit korrigieren.

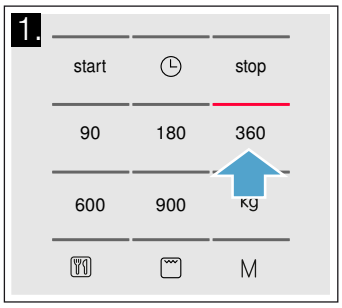
Löschen

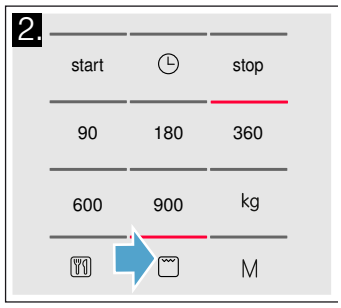
Taste stop 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste stop einmal drücken.

Mikrowelle und Grill einstellen

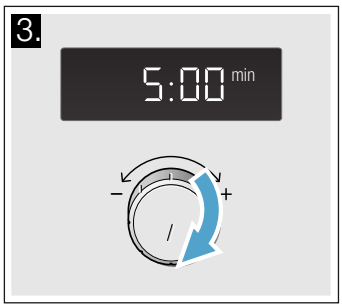
Beispiel: 360 W, Grill, 5 Minuten

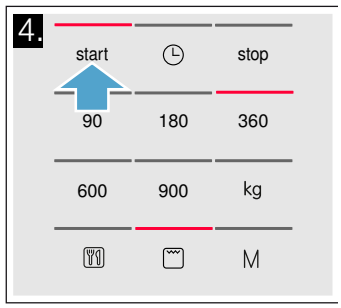
1. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
   Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.
2. Taste Grill drücken.





3. Mit dem Drehwähler eine Dauer einstellen.
4. Taste start drücken.





Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

M Memory

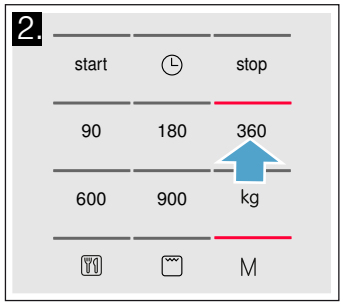
Mit Memory können Sie die Einstellung für ein Gericht speichern und jederzeit wieder abrufen.

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

Memory speichern

Beispiel: 360 W, 25 Minuten

1. Taste **M** drücken.
   Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.
2. Gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
   Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und in der Anzeige erscheint 1:00 min.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.





4. Mit Taste **M** bestätigen.

Die Uhrzeit erscheint wieder. Die Einstellung ist gespeichert.

Hinweise

- Sie können auch nur den Grill oder Grill kombiniert mit Mikrowelle speichern.
- Mehrere Mikrowellen-Leistungen nacheinander können Sie nicht speichern.
- Automatik-Programme können Sie nicht speichern.
- Memory können Sie auch speichern und sofort starten. Drücken Sie zum Schluss nicht **M**, sondern Start.
- **Memory neu gelegen:** Taste **M** drücken. Die alten Einstellungen erscheinen. Speichern Sie das neue Programm wie in 1 bis 4 beschrieben.

Memory starten

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

1. Taste **M** drücken.
   Die gespeicherten Einstellungen erscheinen.
2. Taste start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Anhalten

Feld stop einmal berühren oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über stop

leuchtet. Nach dem Schließen wieder Feld start berühren.

Löschen

Taste stop 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste stop einmal drücken.

Programme

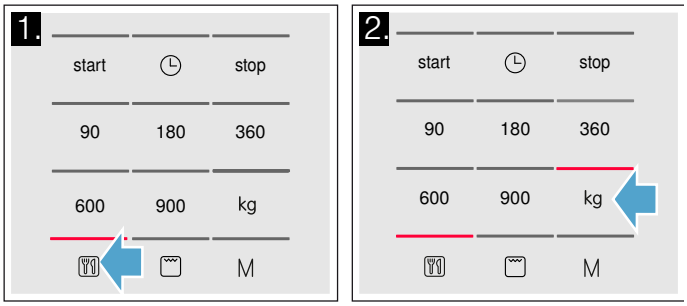
Mit den Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen ein Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Programm.

Hinweis: Sie können unter 8 Programmen auswählen.

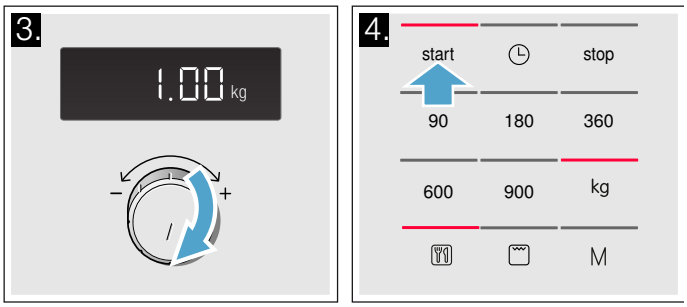
Programm einstellen

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

1. Taste so oft drücken, bis die gewünschte Programm-Nummer erscheint.
   Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet.
2. Taste kg drücken.
   Die Anzeigelampe über der Taste leuchtet und ein Vorschlagsgewicht erscheint.



3. Mit dem Drehwähler das Gewicht der Speise einstellen.
4. Taste start drücken.



Die Dauer für das Programm läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

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

Korrektur

Zweimal Taste stop drücken und neu einstellen.

Anhalten

Taste stop einmal drücken oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten. Die Anzeige über stop leuchtet. Nach dem Schließen wieder Taste start drücken.

Löschen

Taste stop 2 mal drücken oder Tür öffnen und Taste stop einmal drücken.

Hinweise

- Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und rühren Sie die Speisen um, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Nach dem Schließen wieder Taste start drücken.
- Programm-Nummer und Gewicht können Sie mit bzw. kg abfragen. Der abgefragte Wert erscheint für 3 Sekunden in der Anzeige.

Auftauen mit der Programmautomatik

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

Hinweise

- **Lebensmittel vorbereiten**
  Verwenden Sie Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C eingefroren und gelagert wurden.
  Nehmen Sie das Lebensmittel zum Auftauen grundsätzlich aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen des Programmes.
- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- **Geschirr**
  Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller und legen Sie keinen Deckel auf.
- **Ruhezeit**
  Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperaturausgleich noch 10 bis 30 Minuten ruhen. Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor der Ruhezeit voneinander trennen. Danach können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.
- **Signal**
  Bei einigen Programmen ertönt nach einer bestimmten Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und zerteilen Sie die Speisen, bzw. wenden Sie das Fleisch oder Geflügel. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Programm-Nr.		Geschirr	Gewichtsbereich in kg
	Auftauen		
P 01	Hackfleisch	offen	0,20 - 1,00
P 02	Fleischstücke	offen	0,20 - 1,00
P 03	Hähnchen, Hähnchenteile	offen	0,40 - 1,80
P 04	Brot	offen	0,20 - 1,00

Garen mit der Programmautomatik

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

Hinweise

- **Geschirr**
  Garen Sie das Lebensmittel grundsätzlich in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen.
- **Lebensmittel vorbereiten**
  Wiegen Sie das Lebensmittel ab. Sie benötigen die Angabe zum Einstellen des Programmes.
  Reis:
  Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Herstellerangabe auf der Verpackung zu. Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.
  Kartoffeln:
  Für Salzkartoffeln schneiden Sie die frischen Kartoffeln in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Salzkartoffeln einen EL Wasser und etwas Salz zu.
  Frisches Gemüse:
  Wiegen Sie das frische, geputzte Gemüse ab. Schneiden Sie das Gemüse in kleine, gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Gemüse einen EL Wasser zu.
- **Signal**
  Während das Programm abläuft, ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Rühren Sie das Lebensmittel um.
- **Ruhezeit**
  Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperaturausgleich sollte es noch 5 bis 10 Minuten ruhen.
  Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Programm-Nr.		Geschirr	Gewichtsbereich in kg
	Garen		
P 05	Reis	mit Deckel	0,05 - 0,2
P 06	Kartoffeln	mit Deckel	0,15 - 1,0
P 07	Gemüse	mit Deckel	0,15 - 1,0

Kombi-Garprogramm

Hinweise

- **Geschirr**
  Garen Sie die Lebensmittel in einem nicht zu großen, hitzebeständigen Geschirr, das mikrowellengeeignet ist.
- **Lebensmittel vorbereiten**
  Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- **Ruhezeit**
  Das Lebensmittel nach Ablauf des Programmes zum Temperaturausgleich noch 5 bis 10 Minuten ruhen lassen.

Programm-Nr.		Geschirr	Gewichtsbereich in kg
	Kombiprogramm		
P 08	Auflauf gefroren, bis 3 cm hoch	offen	0,4 - 0,9

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat eine Grundeinstellung, die Sie bei Bedarf ändern können.

Einstellung		Auswahl	
1	Tastenton	On*	eingeschaltet
		OFF	ausgeschaltet (Tastenton bleibt bei den Tasten **start** und **stop** aktiv)
2	Demo-Modus	dEO	Das Gerät ist ausgeschaltet. Sie können die Tasten und die Anzeige benutzen, die Tasten jedoch sind ohne Funktion, so dass zum Beispiel bei Mikrowelle keine Leistung erfolgt. Der Demo-Modus wird hauptsächlich von Händlern genutzt.
*	Werkseinstellung (je nach Gerätetyp können die Werkseinstellungen abweichen)		

Den Tastenton an Ihrem Gerät können Sie bei Bedarf ändern.

Tastenton ändern

Vorraussetzung: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Einige Sekunden lang die Tasten **start** und **stop** zusammen gedrückt halten.
   In der Anzeige erscheint 1
2. Auf Taste **start** tippen.
   On blinkt in der Anzeige.
3. Mit dem Drehfähler dauf OFF wechseln.
4. Auf Taste **start** tippen.
   Die Einstellung wurde übernommen.
5. Auf Taste **stop** tippen.

Der Tastenton ist ausgeschaltet.

Sie können die Einstellung jederzeit wieder ändern.

Reinigen

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird sehr heiß. Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

Warnung – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Warnung – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen.⟶ *"Reinigungsmittel" auf Seite 15*

Warnung – Stromschlaggefahr!
Nie das Gerät in Wasser tauchen oder unter einem Wasserstrahl reinigen.

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

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungmittel.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türscheiben.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme.
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Gerätefront mit Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch: Es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen. Den Drehtellerantrieb mit einem Tuch trocknen.
Drehteller und Rollenring	Heiße Spüllauge: Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.
Rost	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.

Störungen, was tun?

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

Tipp: Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im folgenden Kapitel nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zur optimalen Einstellung.⟶ *"Für Sie in unserem Kochstudio getestet" auf Seite 18*

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Gerät funktioniert nicht	Stecker ist nicht eingesteckt	Gerät am Stromnetz anschließen
	Stromausfall	Prüfen, ob andere Küchengeräte funktionieren
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist
	Fehlbedienung	Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten ausschalten und nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten
In der Anzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehwähler wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste "stop".
	Nach dem Einstellen wurde Taste "start" nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste "start" oder löschen Sie die Einstellung mit Taste "stop".
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Taste "start" wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste "start".

Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutz oder Fremdköper im Bereich des Drehtellerantriebes.	Rollenring und Vertiefung im Garraum reinigen.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Tritt dieser Fehler wiederholt auf, rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige steht ein **M**.	Geräte ist im Demo-Modus	Demo-Modus deaktivieren. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 15*
Fehlermeldung "E - 3"	Fehler im automatischen Türöffnungssystem.	Bei einer Fehlermeldung das Gerät aus- und wieder einschalten; erlischt die Anzeige, war es ein einmaliges Problem. Tritt der Fehler wiederholt auf oder bleibt die Anzeige bestehen, bitte den Kundendienst kontaktieren und Fehlercode übermitteln.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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



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

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

Kundendienst ☎	

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen
A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

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

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

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

Technische Daten

Eingangsspannung	AC 220-230 V, 50 Hz
Leistungsverbrauch	1450 W
Max. Ausgangsleistung	900 W (IEC 60705)
Max. Grill Ausgangsleistung	1200 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Absicherung	10 A
Abmessung (H/B/T)	
- Gerät	382 x 594 x 388 mm
- Garraum	208 x 328 x 369 mm
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- In den Tabellen sind häufig Zeitbereiche angegeben. Stellen Sie zuerst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie, wenn es erforderlich ist.
- Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Geschirr aus dem Garraum nehmen.

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

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller.

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

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

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.

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

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

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 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.

Tipps zum Auftauen

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß oder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 90	2 4-6	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	

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

Tiefgefrorenen Speisen erwärmen

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen erwärmen sich schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten sie schon beim Einfrieren nicht übereinander schichten.
- Decken Sie die Speisen immer ab. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

Tiefgefrorenen Speisen erwärmen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600	8-11	-
Suppe	400 g	600	8-10	-
Eintöpfe	500 g	600	10–13	-
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600	12-17	beim Umrühren die Fleischstücke voneinander trennen
Aufläufe, z. B. Lasagne, Cannelloni	450 g	600	10-15	-

Tiefgefrorenen Speisen erwärmen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600	2-5	etwas Flüssigkeit zugeben
	500 g	600	8-10	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600	8-10	im Geschirr bodenbedeckt Wasser zugeben
	600 g	600	14-17	
Rahmspinat	450 g	600	11-16	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erwärmen

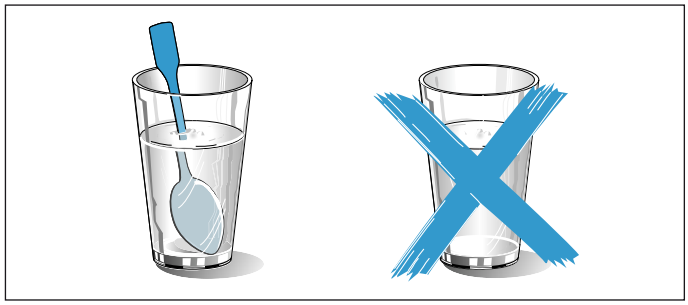
Achtung!

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

Hinweise

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

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



Speisen erwärmen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Getränke	200 ml	900	2-3	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	500 ml	900	3-4	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360	ca. ½	ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360	ca. 1	
	200 ml	360	1½	
Suppe 1 Tasse	200 g	600	2-3	-
Suppe 2 Tassen	400 g	600	4-5	-
Menü, Tellergericht, Fertiggericht 2-3 Komponenten)	350-500 g	600	4-8	-
Fleisch in Soße	500 g	600	8-11	Fleischscheiben voneinander trennen
Eintopf	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Gemüse	150 g	600	2-3	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600	3-5	

Speisen garen

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

Garen Sie die Speisen im Mikrowellen solo - Betrieb immer im geschlossenem Geschirr. Stellen Sie das Geschirr direkt auf den Drehteller. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

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

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

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

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

Stellen Sie den Rost immer auf den Drehteller.

Grill und Mikrowelle kombiniert:
Der kombinierte Betrieb ist besonders gut für Aufläufe und Gratins geeignet.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den Drehteller und decken Sie die Speisen nicht ab.

Verwenden Sie zum Braten eine hohe Form. So bleibt der Garraum sauberer.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein, der Drehteller muss sich noch drehen können.

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

Lassen Sie das Fleisch vor dem Anschneiden noch 5 bis 10 Minuten ruhen. So verteilt sich der Fleischsaft gleichmäßig und läuft beim Anschneiden nicht aus.

Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

Die in der Tabelle angegebenen Werte sind Richtwerte, die je nach Beschaffenheit des Lebensmittels variieren können.

Speisen garen	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Hähnchen ganz, 1,2 kg	geschlossenes Geschirr	600	25-30	nach der Hälfte der Zeit wenden
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel, 800 g	offenes Geschirr auf Rost	360 W + ▭	30-40	mit der Hautseite nach oben legen, nicht wenden
Hähnchenflügel, mariniert gefroren, 800 g	offenes Geschirr auf Rost	360 W + ▭	15-25	nicht wenden
Schweinefleisch ohne Schwarte ca. 750 g, z. B. Nacken	offenes Geschirr	360 W + ▭	40-50	1 bis 2 mal wenden
Speckscheiben, ca. 8 Scheiben	Rost	180 W + ▭	10-15	-
Hackbraten, 750 g	offenes Geschirr	600 360 W + ▭	20-25 25-35	offen garen maximal 6 cm hoch
Fisch, z. B. Filetstücke, 400 g	offenes Geschirr	600	10-15	evtl. Wasser, Zitronensaft oder Wein zugeben
Fischfilet, überbacken, ca. 400 g	offenes Geschirr	360 W + ▭	10-15	tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen
Fisch-Spieße, 4-5 Stück	Rost	180 W + ▭	10-15	Holzspieße verwenden
Aufläufe süß, z. B. Quark-Auflauf mit Obst 1 kg	offenes Geschirr	360 W + ▭	30-35	maximal 5 cm hoch
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten, z. B. Nudelauflauf, 1 kg	offenes Geschirr	360 W + ▭	30-35	mit Käse bestreuen, maximal 5 cm hoch
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten, z. B. Kartoffelgratin, 1 kg	offenes Geschirr	360 W + ▭	30-40	maximal 4 cm hoch
Suppen überbacken, z. B. Zwiebelsuppe, 2-4 Tassen	offenes Geschirr	▭	ca. 15-20	-
Gemüse, frisch, 250 g	geschlossenes Geschirr	600	5-10	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
Gemüse, frisch, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	10-15	-

Speisen garen	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Hinweise
Gemüsespieße, 4-5 Stück	Rost	180 W +	15-20	Holzspieße verwenden
Kartoffeln, 250 g	geschlossenes Geschirr	600	8-10	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
Kartoffeln, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	11-14	
Kartoffeln, 750 g	geschlossenes Geschirr	600	15-22	
Reis, 125 g	geschlossenes Geschirr	900 180	5-7 12-15	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
Reis, 250 g	geschlossenes Geschirr	900 180	6-8 15-18	
Toastbrot (vortoasten), 2-4 Scheiben	Rost		1. Seite: ca. 2-4 2. Seite: ca. 2-4	-
Toast überbacken, 2-6 Scheiben	Rost		7-10	je nach Belag
Obst, Kompott, 500 g	geschlossenes Geschirr	600	9-12	-
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant) 500 ml	geschlossenes Geschirr	600	6-8	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal gut umrühren

Tipps zur Mikrowelle

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

Kondenswasser

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 Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 und EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011

Diese Tabellen wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Gerätes zu erleichtern.

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch, 750 g	360 W, 12-17 Min. + 90 W, 20-25 Min.	Pyrexform 20 x 25 cm auf den Drehteller stellen.
Biskuit	600 W, 8-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.
Hackbraten	600 W, 20-25 Min.	Pyrexform auf den Drehteller stellen.

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5-7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Kartoffelgratin	Grill + 360 W, 35-40 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den Drehteller stellen.

Table des matières

Utilisation conforme 25

Précautions de sécurité importantes 25
Généralités 25
Micro-ondes 26

Installation et branchement 28

Causes de dommages 28

Protection de l'environnement 29
Elimination écologique 29

Présentation de l'appareil 29
Bandeau de commande 29
Éléments de commande 30
Modifier la durée du signal 30

Accessoires 31
Accessoires en option 31

Avant la première utilisation 31
Nettoyer le compartiment de cuisson et insérer le plateau tournant 31
Régler l'heure 31
Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires 32

Les micro-ondes 32
Récipient 32
Puissances micro-ondes 33
Réglage des micro-ondes 33

Grillades 34
Réglage du gril 34
Réglage des micro-ondes et du gril 34

Memory 35
Enregistrer Memory 35
Démarrer Memory 35

Programmes 35
Réglage d'un programme 35
Décongélation avec les programmes automatiques . 36
Cuisson avec les programmes automatiques 36
Programme de cuisson combiné 37

Réglages de base 37

Nettoyage 38
Nettoyants 38

Anomalies, que faire ? 39

Service après-vente 40
Numéro E et numéro FD 40
Données techniques 40

Testés pour vous dans notre laboratoire 41
Récipients appropriés 41
Récipients inappropriés 41
Décongeler 41
Réchauffer des plats surgelés 42
Réchauffer des plats 43
Cuire des mets 44
Astuces concernant les micro-ondes 45

Plats tests 46

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

Utilisation conforme

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Toujours insérer les accessoires correctement dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Avant la première utilisation" à la page 31*

Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- L'appareil devient très chaud. Si l'appareil est installé dans un meuble encastré doté d'une porte décorative, il se produit une accumulation de chaleur lorsque la porte décorative est fermée. Garder impérativement la porte décorative ouverte lorsque l'appareil est en marche.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.
- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Micro-ondes

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

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

⚠ Mise en garde – Risque d'explosion !

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

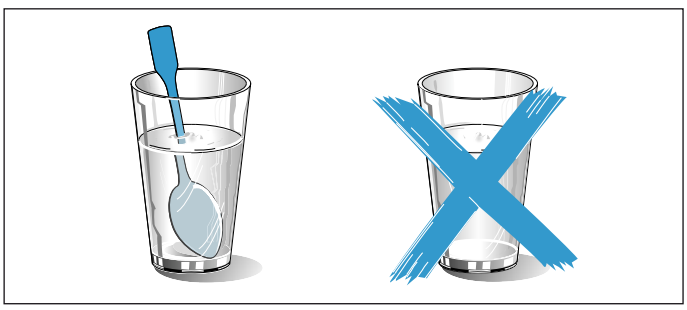
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.
- La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé. En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
- Toute vaisselle inadaptée peut entraîner des dommages. Pour le mode combiné micro-ondes, utilisez toujours des matériaux adaptés qui supportent les températures du gril et de la chaleur tournante.
- Le plateau tournant en verre peut éclater. Ne frappez pas le plateau tournant avec des objets durs.
- La présence de fêlures ou de cassures sur le plateau tournant est dangereuse. Manipulez le plateau tournant avec précaution.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

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

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres. → *"Nettoyage" à la page 38*
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.

- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Installation et branchement

Cet appareil est uniquement destiné à une utilisation domestique.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement.

Veuillez respecter les instructions de montage spécifique.

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être impérativement raccordé à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Le fusible le protégeant doit être de 10 ampères (interrupteur automatique L ou B). La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien spécialisé est habilité à poser la prise ou à remplacer le cordon d'alimentation secteur. Si la fiche n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il convient d'installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

N'utilisez pas de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. En cas de surcharge il y a risque d'incendie.

Causes de dommages

Attention !

- **Joint fortement encrassé :** Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- **Fonctionnement du micro-ondes sans aliments :** Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.⟶ *"Test de la vaisselle" à la page 33*
- **Pop corn au micro-ondes :** N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.
- Du liquide débordé ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant. Surveiller le déroulement de la cuisson. Commencer par une durée de cuisson plus courte, puis allonger la durée de cuisson si nécessaire.
- Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.
- **Formation d'étincelles :** Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- **Barquettes en aluminium :** N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- **Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte :** Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- **Eau de condensation dans le compartiment de cuisson :** De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Pour éviter de la corrosion, essuyez toujours l'eau de condensation après chaque cuisson.

Protection de l'environnement

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

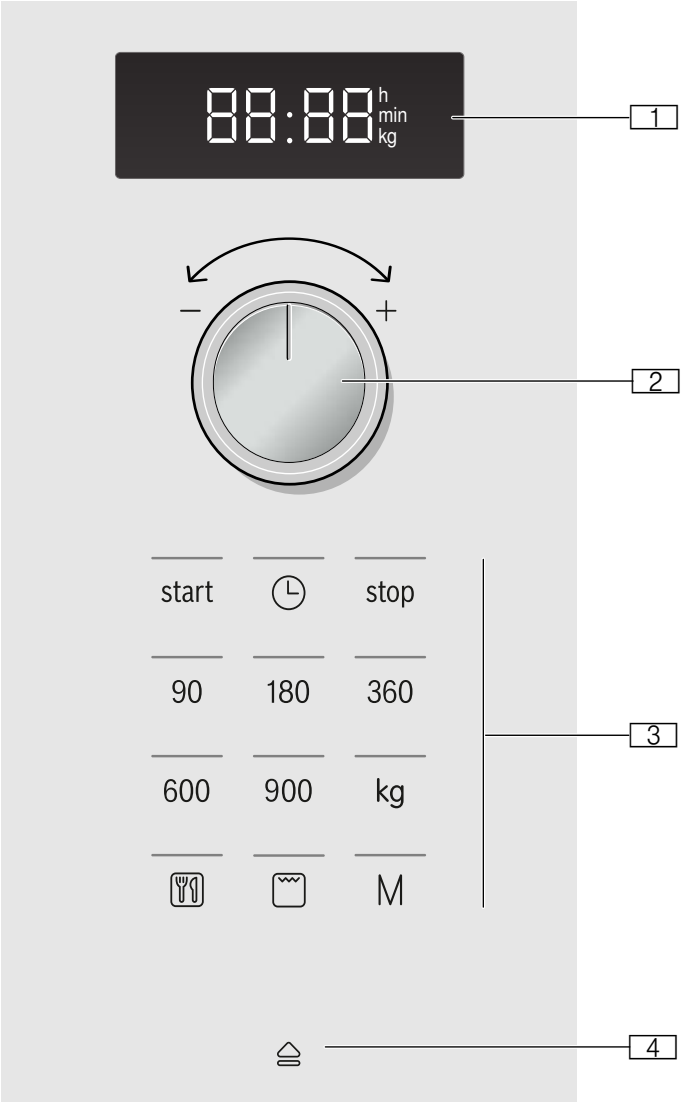
Dans ce chapitre, nous vous expliquons l'afficheur et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

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

Bandeau de commande

Sur le bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil. L'afficheur vous indique les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un temps de cuisson réglé.



1 **Afficheur**
pour l'heure et la durée
2 **Sélecteur rotatif**
pour régler l'heure et la durée ou pour régler le programme automatique
3 **Touches**
4 **Ouverture de porte automatique**

Éléments de commande

Vous trouverez ci-après l'explication succincte de la signification des différentes touches. Cela vous permet de régler votre appareil facilement et directement.

Les touches et leur signification

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

Touches	Signification
Impression	
start	Démarrer le fonctionnement
◷	Régler l'heure
stop	Arrêter ou interrompre le fonctionnement
90	Sélectionner la puissance microondes 90 W
180	Sélectionner la puissance microondes 180 W
360	Sélectionner la puissance microondes 360 W
600	Sélectionner la puissance microondes 600 W
900	Sélectionner la puissance microondes 900 W
kg	Sélectionner un poids pour les programmes
	Sélectionner les programmes automatiques
	Sélectionner le gril
M	Sélectionner Memory
	Ouvrir la porte de l'appareil

Sélecteur rotatif

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

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

Ouverture de porte automatique

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

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

Remarques

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

Ventilateur de refroidissement

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

Remarques

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

Modifier la durée du signal

Lorsque l'appareil se désactive, vous entendez un signal. Vous pouvez modifier la durée du signal sonore.

Pour cela, appuyez env. 6 secondes sur la touche start.

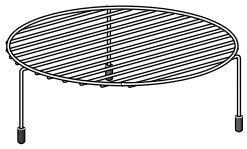
La nouvelle durée du signal est validée.
L'heure se réaffiche.

Réglages possibles :
Durée du signal courte - 3 sons
Durée du signal longue - 30 sons.

Accessoires

Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation correcte.

Attention !
Lors du retrait de la vaisselle, veiller à ce que le plateau tournant ne se décale pas. Veiller à ce que le plateau tournant soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.



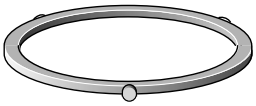
Grille
Grille pour griller, p.ex. des steaks, saucisses ou des toasts ou comme surface support, p.ex. pour des plats à gratin.

Remarque : Placez la grille sur le plateau tournant.



Plateau tournant

Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclipsé. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.



Anneau à roulettes

Accessoires en option

Les accessoires en option sont en vente auprès du service après-vente, dans le commerce spécialisé ou sur Internet. Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil dans nos brochures ou sur Internet.

La disponibilité des accessoires en option ainsi que la possibilité de les commander en ligne varient selon les pays. Veuillez consulter les documents de vente.

Remarque : Les accessoires en option ne sont pas tous adaptés à tous les appareils. Lors de l'achat, veuillez toujours indiquer la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). ⟶ *"Service après-vente" à la page 40*

Vaisselle pour cuisson à la vapeur	Pour la cuisson de riz, pommes de terre et légumes

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil micro-ondes pour la première fois pour préparer des mets. Avant de commencer, lisez le chapitre Consignes de sécurité.
⟶ *"Précautions de sécurité importantes" à la page 25*

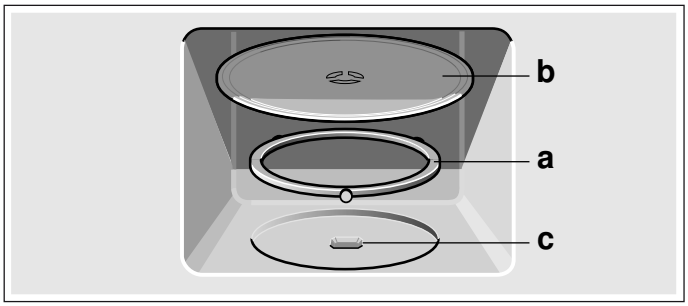
Avant de pouvoir utiliser votre nouvel appareil, vous devez insérer le plateau tournant correctement. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

Nettoyer le compartiment de cuisson et insérer le plateau tournant

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

Mise en place du plateau tournant

1. Placer l'anneau à roulettes **a** dans le creux situé dans le compartiment de cuisson.
2. Laisser le plateau tournant **b** s'enclencher dans l'entraînement **c** au centre du fond du compartiment de cuisson.



Remarque : Utilisez l'appareil uniquement avec le plateau tournant en place. Veillez à ce qu'il soit correctement enclipsé. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

Régler l'heure

Après le raccordement de l'appareil ou après une panne de courant, trois zéros s'allument dans la zone d'affichage.

1. Appuyez sur la touche ◷.
   12:00 h s'affiche et le voyant lumineux au-dessus de la touche ◷ s'allume.
2. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyez à nouveau sur la touche ◷.

L'heure actuelle est réglée.

Masquer l'heure

Appuyer sur la touche ◷ et ensuite sur Stop.
L'affichage est obscurci.

Réafficher l'heure

Appuyer sur la touche ◷.
Dans l'affichage apparaît 12:00. Régler ensuite comme décrit sous le point 2 et 3.

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

Régler comme décrit sous le point 1 à 3.

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer le compartiment de cuisson vide et fermé avec son plateau tournant.

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

Réglages	
Gril	10 minutes

Chauffer le compartiment de cuisson

1. Appuyer sur la touche Gril.
   Sur l'afficheur apparaît 10:00 min et le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.
2. Appuyer sur la touche Start (Démarrer).

Un signal retentit une fois le temps écoulé.
Appuyer sur la touche Stop (Arrêter) ou ouvrir la porte de l'appareil.

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

Nettoyage des accessoires

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

Les micro-ondes

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

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

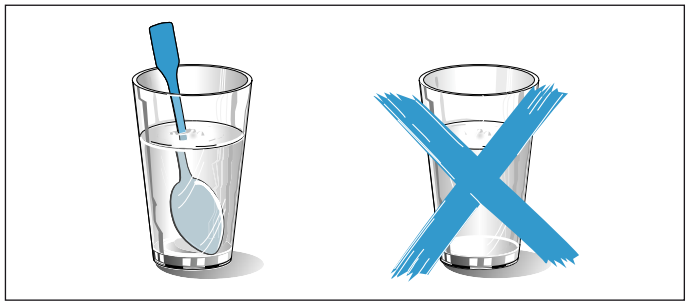
Faites donc directement un essai avec les micro-ondes. Faites chauffer par exemple une tasse d'eau pour votre thé.

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

1. Appuyer sur la touche 900 W.
2. Régler 1:30 min au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche Start (Démarrer).

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



Récipient

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

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

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

Attention !

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

Test de la vaisselle

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

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

1. Placez le récipient vide pendant ½ - 1 minute dans le compartiment de cuisson à la puissance maximale.
2. Entre-temps, vérifiez la température du récipient.

Le récipient doit rester froid ou tiède.

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Puissances micro-ondes

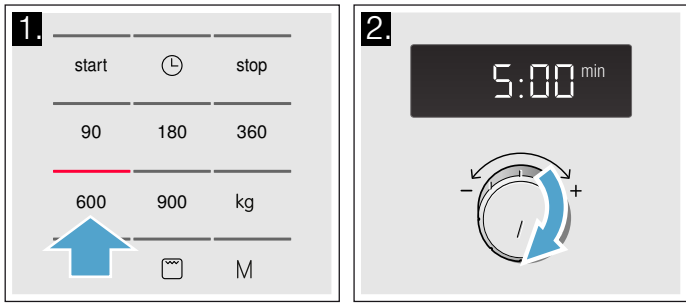
Puissance micro-ondes	convient pour
90 W	Décongeler des mets délicats
180 W	Décongeler et poursuivre la cuisson
360 W	Cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats
600 W	Faire chauffer et cuire des mets
900 W	Faire chauffer des liquides

Remarque : Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 W pour 30 minutes, 600 W pour 1 heure, les autres puissances pour respectivement 1 heure et 39 minutes.

Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 600 W, 5 minutes

1. Appuyer sur la puissance de micro-ondes désirée. Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.
2. Régler une durée au moyen du sélecteur rotatif.



3. Appuyer sur la touche Start (Démarrer).

La durée s'écoule visiblement sur l'afficheur.

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

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

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop (Arrêter) ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Le voyant de la touche Stop (Arrêter) s'allume. Après la fermeture, appuyez de nouveau sur la touche Start (Démarrer).

Annuler le fonctionnement

Appuyer 2 fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

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

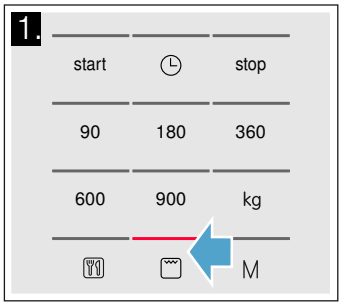
Grillades

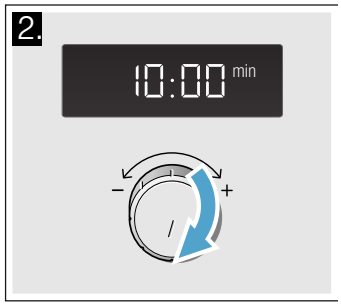
Le gril convient bien pour dorer et gratiner.

Vous pouvez utiliser le gril, soit seul, soit combiné aux micro-ondes.

Réglage du gril

1. Appuyer sur la touche Gril ⊟.
   Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume et l'affichage indique 10:00 min.
2. Régler une durée au moyen du sélecteur rotatif.





3. Appuyer sur la touche Start (Démarrer).
La durée s'écoule visiblement sur l'afficheur.

La durée est écoulée

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

Modifier la durée

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

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop (Arrêter) ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Le voyant de la touche Stop (Arrêter) s'allume. Après la fermeture, appuyez de nouveau sur la touche Start (Démarrer).

Correction

Vous pouvez corriger à tout moment une durée réglée.

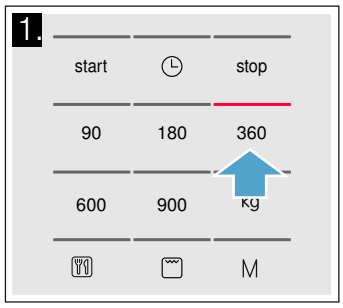
Annuler

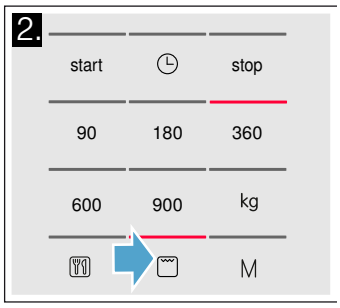
Appuyer 2 fois sur la touche stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche stop.

Réglage des micro-ondes et du gril

Exemple : 360 W, gril ⊟, 5 minutes

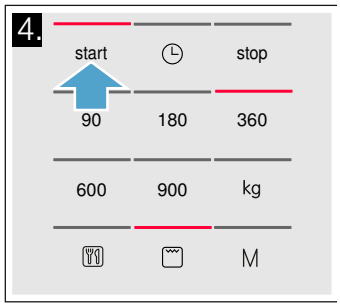
1. Appuyer sur la puissance de micro-ondes désirée.
   Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume et l'affichage indique 1:00 min.
2. Appuyer sur la touche Gril ⊟.





3. Régler une durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche Start (Démarrer).





La durée s'écoule visiblement sur l'afficheur.

Memory

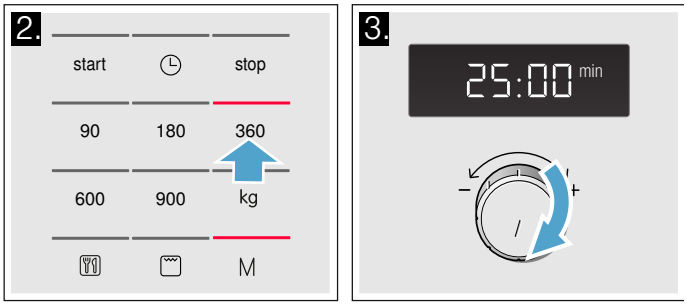
Avec la fonction Memory vous pouvez mémoriser le réglage pour un plat et l'appeler à tout moment.

Memory est utile si vous préparez un plat assez souvent.

Enregistrer Memory

Exemple : 360 W, 25 minutes

1. Appuyer sur la touche **M**.
   Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.
2. Appuyer sur la puissance de micro-ondes désirée.
   Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume et l'affichage indique 1:00 min.
3. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.



4. Confirmer avec la touche **M**.

L'heure s'affiche à nouveau. Le réglage est mémorisé.

Remarques

- Vous pouvez également mémoriser le gril seul ou le gril combinié avec les micro-ondes.
- Vous ne pouvez pas mémoriser plusieurs puissances micro-ondes successives.
- Vous ne pouvez pas mémoriser les programmes automatiques.
- Vous pouvez aussi enregistrer Memory et le démarrer tout de suite. A la fin, n'appuyez pas sur **M**, mais sur Start.
- **Nouvel enregistrement de Memory :** Appuyer sur la touche**M**. Les anciens réglages apparaissent. Mémorisez le nouveau programme comme décrit sous les points 1 à 4.

Démarrer Memory

Il est très simple de démarrer le programme mémorisé. Placez votre plat dans l'appareil. Fermez la porte de l'appareil.

1. Appuyer sur la touche **M**.
   Les réglages mémorisés apparaissent.
2. Appuyer sur la touche Start (Démarrer).

La durée s'écoule visiblement sur l'afficheur.

La durée est écoulée

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

Arrêter

Effleurez la touche Stop (Arrêter) ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Le voyant de la touche Stop (Arrêter) s'allume. Après la fermeture, appuyez à nouveau sur la touche Start (Démarrer).

Annuler

Appuyer 2 fois sur la touche stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche stop.

Programmes

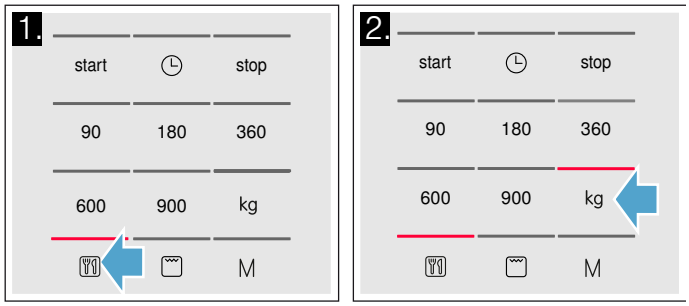
Avec les programmes, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez un programme et entrez le poids de votre mets. Le programme se charge du réglage optimal.

Remarque : Vous pouvez choisir parmi 8 programmes.

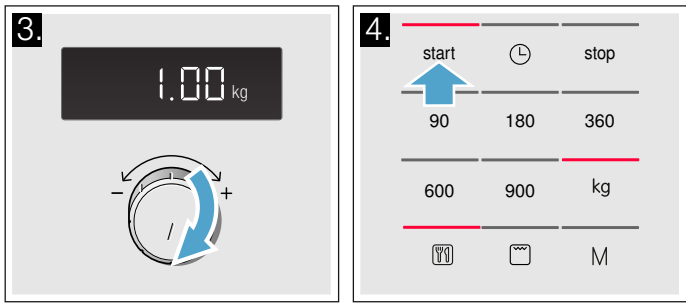
Réglage d'un programme

Après avoir choisi un programme, réglez de façon suivante :

1. Appuyer répétitivement sur la touche jusqu'à ce que le numéro du programme désiré apparaisse.
   Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume.
2. Appuyer sur la touche **kg**.
   Le voyant lumineux au-dessus de la touche s'allume et une indication du poids apparaît.



3. Avec le sélecteur rotatif, régler le poids du mets.
4. Appuyer sur la touche Start (Démarrer).



La durée du programme s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

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

Correction

Appuyer deux fois sur la touche stop et régler de nouveau.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop (Arrêter) ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête. Le voyant de la touche Stop (Arrêter) s'allume. Après la fermeture, appuyez de nouveau sur la touche Start (Démarrer).

Annuler

Appuyer 2 fois sur la touche stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche stop.

Remarques

- Pour certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Après avoir fermé la porte, appuyer de nouveau sur la touche Start (Démarrer).
- Vous pouvez interroger le numéro de programme et le poids en appuyant ⚿ ou **kg**. La valeur interrogée apparaît pendant 3 secondes sur l'afficheur.

Décongélation avec les programmes automatiques

Avec les 4 programmes de décongélation vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

Remarques

- **Préparation des aliments**
  Utilisez des aliments qui ont été congelés et stockés si possible à plat et par portion, à -18 °C.
  Pour la décongélation, retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- **Récipient**
  Placez l'aliment sur un récipient plat micro-ondable, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine, et ne mettez pas de couvercle.
- **Temps de repos**
  L'aliment dégelé doit encore reposer 10 à 30 minutes afin que la température s'égalise. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Séparez les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos.
  Ensuite vous pouvez continuer à transformer les aliments, même si les gros morceaux de viande sont éventuellement encore gelés au cœur. En cas de volaille, vous pouvez maintenant retirer les abats.
- **Signal**
  Lors de certains programmes, un signal retentit après un certain temps. Ouvrez la porte de l'appareil et séparez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

N° de programme		Vaisselle	Fourchette de poids en kg
	Décongeler		
P 01	Viande hachée	Ouvert	0,20 - 1,00
P 02	Morceaux de viande	Ouvert	0,20 - 1,00
P 03	Poulet, morceaux de poulet	Ouvert	0,40 - 1,80
P 04	Pain	Ouvert	0,20 - 1,00

Cuisson avec les programmes automatiques

Avec les 3 programmes de cuisson vous pouvez faire cuire du riz, des pommes de terre ou des légumes.

Remarques

- **Récipient**
  Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient micro-ondable avec un couvercle. Pour du riz, utilisez un grand moule à bord haut.
- **Préparation des aliments**
  Pesez l'aliment. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.
  Riz :
  N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications du fabricant sur l'emballage. C'est généralement deux à trois volumes d'eau pour un volume de riz.
  Pommes de terre :
  Pour des pommes de terre à l'anglaise, coupez les pommes de terre fraîches en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.
  Légumes frais :
  Pesez les légumes frais, nettoyés. Coupez les légumes en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à s. d'eau pour 100 g de légumes.
- **Signal**
  Pendant le déroulement du programme, un signal retentit après un certain temps. Remuez l'aliment.
- **Temps de repos**
  Remuez l'aliment encore une fois à la fin du programme. Laissez reposer l'aliment encore 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise.
  Les résultats de cuisson dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

N° de programme		Vaisselle	Fourchette de poids en kg
	Cuire		
P 05	Riz	avec couvercle	0,05 - 0,2
P 06	Pommes de terre	avec couvercle	0,15 - 1,0
P 07	Légumes	avec couvercle	0,15 - 1,0

Programme de cuisson combiné

Remarques

- **Récipient**
  Faites cuire les aliments dans un récipient micro-ondable pas trop grand, résistant à la chaleur.
- **Préparation des aliments**
  Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- **Temps de repos**
  A la fin du programme, laissez reposer l'aliment encore 5 à 10 minutes afin que la température s'égalise à l'intérieur.

N° de programme		Vaisselle	Fourchette de poids en kg
	Programme combiné		
P 08	Soufflé surgelé, jusqu'à 3 cm de hauteur	Ouvert	0,4 - 0,9

Réglages de base

Votre appareil dispose d'un réglage de base que vous pouvez modifier.

Réglage		Choix	
1	Tonalité des touches	On*	activée
		OFF	désactivée (La tonalité des touches reste active pour les touches **démarrer** et **arrêter**)
2	Mode démo	dEO	L'appareil est éteint. Vous pouvez utiliser les touches et l'affichage, les touches ne sont cependant pas liées à une fonction, par exemple vous ne pouvez pas mettre en marche le micro-onde. Le mode démo est principalement utilisé par les revendeurs.
*	Réglage usine (les réglages usine peuvent être différents selon le modèle d'appareil)		

Si besoin est, vous pouvez modifier la tonalité des touches de votre appareil.

Modifier la tonalité des touches

Condition : l'appareil doit être éteint.

1. Maintenez enfoncées les touches **démarrer** et **arrêter** simultanément pendant quelques secondes. L'affichage indique 1
2. Appuyez sur la touche **démarrer**. On clignote dans l'affichage.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, passez sur OFF.
4. Appuyez sur la touche **démarrer**. Le réglage a été validé.
5. Effleurez la touche **arrêter**.

La tonalité des touches est désactivée.

Vous pouvez modifier à nouveau le réglage à tout moment.

Nettoyage

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais nettoyer l'appareil juste après l'avoir éteint. Laisser refroidir l'appareil.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !
En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments.⟶ *"Nettoyants" à la page 38*

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Ne jamais plonger l'appareil dans l'eau ni le nettoyer sous un jet d'eau.

Remarque : Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Mettez toujours une tige d'ébullition/ cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants

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

N'utilisez pas

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

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

Surface	Produit de nettoyage
Face avant de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Face avant de l'appareil avec de l'inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer immédiatement les traces de tartre, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des produits de nettoyage spéciaux sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés. Ne pas utiliser de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée chaude : nettoyer avec une lavette, puis sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de vaporisateur pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Même les tampons à récurer, les éponges abrasives et les nettoyeurs en plastique sont inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Creux dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : l'eau ne peut en aucun cas s'écouler à l'intérieur de l'appareil au travers de l'entraînement du plateau tournant. Sécher l'entraînement du plateau tournant avec un chiffon.
Plateau tournant et anneau à roulettes	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclipse correctement.
Grille	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : laisser tremper puis nettoyer à l'aide d'une lavette ou d'une brosse, ne pas récurer. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Anomalies, que faire ?

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

Conseil : Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre suivant. Vous y trouverez de nombreux conseils et indications pour le réglage optimal.⟶ *"Testés pour vous dans notre laboratoire" à la page 41*

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Brancher l'appareil sur le secteur
	Coupure de courant	Vérifier si d'autres appareils de cuisine fonctionnent
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état
	Manipulation incorrecte	Couper le fusible de l'appareil dans le boîtier à fusibles et le réarmer au bout d'environ 10 secondes
Trois zéros apparaissent dans l'affichage.	Coupure de courant	Régler à nouveau l'heure.
L'appareil ne fonctionne pas. L'affichage indique une durée.	Le sélecteur rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyer sur la touche « Stop » (Arrêter).
	La touche « Start » (Démarrer) n'a pas été actionnée après le réglage.	Appuyer sur la touche « Start » (Démarrer) ou supprimer le réglage à l'aide de la touche « Stop (Arrêter).
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifier si des résidus de nourriture ou des corps étrangers n'empêchent pas sa fermeture.
	La touche « Start » (Démarrer) n'a pas été enfoncée.	Appuyer sur la touche « Start » (Démarrer).
Les aliments sont plus lents à réchauffer qu'avant.	La puissance du micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Choisir une puissance du micro-ondes plus élevée.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Plus la quantité est importante, plus le temps de chauffe est important.
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.	Remuer ou retourner les aliments de temps en temps.
Le plateau tournant émet un son grinçant ou de frottement.	De la poussière ou un corps étranger se trouve dans la zone de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyer l'anneau de roulement et la cavité du compartiment de cuisson.
Le micro-ondes a cessé de fonctionner sans raison apparente.	Le micro-ondes présente un dérangement.	Si cette erreur se reproduit, contactez le service après-vente.
L'affichage indique un **M**.	L'appareil se trouve en mode démo	Désactivez le mode démo. ⟶ *"Réglages de base" à la page 37*
Message d'erreur "E - 3"	Erreur dans le système d'ouverture de porte.	En cas de message d'erreur, éteindre l'appareil et le rallumer ; si le message s'éteint il s'agissait d'un problème occasionnel. Si l'erreur apparaît de nouveau ou si le message reste affiché, veuillez appeler le service après-vente et leur communiquer le code d'erreur.

Service après-vente

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

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (E-Nr.) complet et le numéro de fabrication (FD-Nr.), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, lorsque vous ouvrez la porte du compartiment de cuisson.



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

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

Service après-vente ☏	

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements
B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

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

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

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

Données techniques

Tension d'entrée	AC 220-230 V 50 Hz
Consommation d'énergie	1450 W
Puissance de sortie max.	900 W (CEI 60705)
Puissance de sortie Gril max.	1200 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	10 A
Dimensions (h/l/p)	
- Appareil	382 x 594 x 388 mm
- Compartiment de cuisson	208 x 328 x 369 mm
Conforme aux normes VDE	Oui
Marque CE	Oui

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons la puissance microondes la plus appropriée pour votre plat. Vous pouvez utilisez la fonction microondes soit seule, soit combinée avec le mode gril. Nous vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les durées figurant dans les tableaux sont données à titre indicatif. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis augmentez-la si nécessaire.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des récipients chauds du compartiment de cuisson.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. Pour la cuisson au micro-ondes, il existe une règle générale : double quantité - quasiment double durée, demi quantité - demi-durée.

Placez toujours le récipient sur le plateau tournant.

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

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

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

Attention !

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

Décongeler

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

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p. ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.

Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille.En retournant les aliments, retirez ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.

Pendant le processus de décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Les gros morceaux doivent être retournés plusieurs fois.

Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 20 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Pour la volaille, vous pouvez alors retirer les abats. Vous pouvez continuer à travailler la viande même si elle est encore légèrement congelée au cœur.

Astuces pour décongeler

Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance de micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	

Décongeler	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 90	2 4-6	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Viande hachée, mixte	200 g	90	10	congeler à plat si possible retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 90	8 10-20	séparer les pièces déjà décongelées
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 90	5 10-15	séparer les pièces déjà décongelées
Légumes, p. ex. petits pois	300 g	180	10-15	-
Fruits, p. ex. framboises	300 g	180	7-10	remuer délicatement régulièrement de temps en temps, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	90	8 5-10	
Décongeler du beurre	125 g	180 90	1 2-3	Retirer l'emballage complètement
	250 g	180 90	1 3-4	
Pain entier	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Gâteau sec, p. ex. gâteau quatre-quarts	500 g	90	10-15	uniquement pour gâteaux sans glaçage, ni chantilly ni crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 90	5 10-15	
Gâteau fondant, p. ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 90	5 15-20	uniquement pour gâteaux sans glaçage, ni chantilly ni gélatine
	750 g	180 90	7 15–20	

Réchauffer des plats surgelés

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable, ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat sont susceptibles de se réchauffer à un rythme différent.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les aliments le plus plat possible dans le récipient. Pour les congeler, il est préférable de ne pas empiler les aliments.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas de couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- De temps en temps, remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Réchauffer des plats surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Menu, plat rationné, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600	8-11	-
Potage	400 g	600	8-10	-
Potées/Ragoûts	500 g	600	10–13	-
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p. ex. goulasch	500 g	600	12-17	séparer les morceaux de viande en remuant
Soufflés, p. ex. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Garnitures, p. ex. riz, pâtes	250 g	600	2-5	ajouter un peu de liquide
	500 g	600	8-10	
Légumes, p. ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600	8-10	ajouter de l'eau dans le récipient juste pour en recouvrir le fond
	600 g	600	14-17	
Épinards à la crème	450 g	600	11-16	faire cuire sans ajouter d'eau

Réchauffer des plats

Attention !

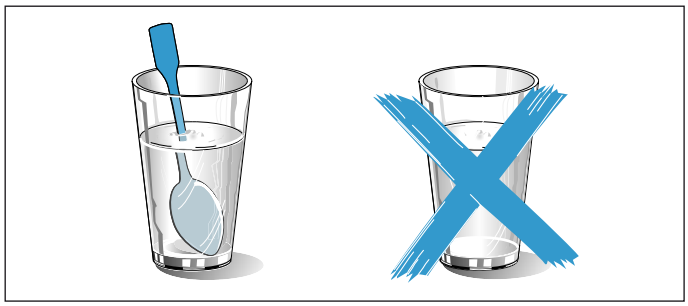
Du métal, p.ex. une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre intérieure de la porte.

Remarques

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



Réchauffer des plats	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Boissons	200 ml	900	2-3	Placer une cuillère dans le verre, ne pas chauffer trop les boissons alcoolisées, contrôler régulièrement
	500 ml	900	3-4	
Aliments pour bébé, p. ex. biberon de lait	50 ml	360	env. ½	sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après le réchauffement. Contrôler impérativement la température !
	100 ml	360	env. 1	
	200 ml	360	1½	
Potage, 1 tasse	200 g	600	2-3	-
Potage, 2 tasses	400 g	600	4-5	-
Menu, plat rationné, plat cuisiné 2-3 composants)	350-500 g	600	4-8	-

Réchauffer des plats	Poids	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Viande en sauce	500 g	600	8-11	Séparer les tranches de viande
Ragoût/potée	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Légumes	150 g	600	2-3	ajouter un peu de liquide
	300 g	600	3-5	

Cuire des mets

Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les aliments le plus plat possible dans le récipient. Il est préférable de ne pas empiler les aliments.

En mode micro-ondes uniquement cuisez toujours les mets dans un récipient fermé. Placez toujours le récipient sur le plateau tournant. Si vous ne disposez pas de couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

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

Dès qu'ils sont cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

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

Griller :
Faites toujours les grillades sur la grille avec la porte du compartiment de cuisson fermée et sans préchauffer.

Placez toujours la grille sur le plateau tournant.

Gril et micro-ondes combinés :
Le mode combiné est idéal pour des soufflés et gratins.

Placez toujours le récipient sur le plateau tournant et couvrez toujours les mets.

Utilisez un moule à bord haut pour frire. Le compartiment de cuisson reste ainsi propre.

Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne peut pas être trop grand et le plateau tournant doit encore pouvoir tourner.

Réglez toujours le temps de cuisson maximal. Vérifiez les aliments après le temps plus court indiqué.

Laissez reposer la viande encore 5 à 10 minutes avant de la couper. Le jus de viande se répartit ainsi uniformément et ne s'écoulera pas lorsque vous entamez la viande.

Poursuivre la cuisson des soufflés et gratins encore 5 minutes, l'appareil éteint.

Les valeurs figurant dans le tableau sont données à titre indicatif et peuvent varier en fonction de la nature de l'aliment.

Cuire des mets	Accessoires	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Poulet entier, 1,2 kg	récipient fermé	600	25-30	retourner à mi-cuisson
Morceaux de poulet, p.ex. quarts de poulet, 800 g	récipient ouvert sur la grille	360 W +	30-40	placer le coté peau vers le haut, ne pas retourner
Ailes de poulet, marinées, surgelées, 800 g	récipient ouvert sur la grille	360 W +	15-25	ne pas retourner
Viande de porc sans couenne, env. 750 g, p.ex. échine	récipient ouvert	360 W +	40-50	retourner 1 à 2 fois
Tranches de lard, env. 8 tranches	Grille	180 W +	10-15	-
Rôti de viande hachée, 750 g	récipient ouvert	600 360 W +	20-25 25-35	cuire à découvert maximum 6 cm d'épaisseur
Poisson, p. ex. morceaux de filet, 400 g	récipient ouvert	600	10-15	ajouter éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin
Filet de poisson, gratiné, env. 400 g	récipient ouvert	360 W +	10-15	décongeler au préalable le poisson surgelé
Brochettes de poisson, 4 à 5 pièces	Grille	180 W +	10-15	utiliser des brochettes en bois
Soufflés sucrés, p.ex.soufflé au fromage blanc avec des fruits, 1 kg	récipient ouvert	360 W +	30-35	maximum 5 cm de haut

Cuire des mets	Accessoires	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes	Remarques
Soufflés salés à base d'ingrédients crus, p. ex. gratin de pâtes, 1 kg	récipient ouvert	360 W +	30-35	parsemer de fromage, maximum 5 cm de haut
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits, p. ex. gratin de pommes de terre, 1 kg	récipient ouvert	360 W +	30-40	maximum 4 cm de haut
Potages gratinés, p. ex. soupe à l'oignon, 2 à 4 tasses	récipient ouvert		env. 15-20	-
Légumes, frais, 250 g*	récipient fermé	600	5-10	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g de légumes ; remuer de temps en temps
Légumes, frais, 500 g*	récipient fermé	600	10-15	-
Brochettes de légumes, 4 à 5 pièces	Grille	180 W +	15-20	utiliser des brochettes en bois
Pommes de terre, 250 g	récipient fermé	600	8-10	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g ; remuer de temps en temps
Pommes de terre, 500 g	récipient fermé	600	11-14	
Pommes de terre, 750 g	récipient fermé	600	15-22	
Riz, 125 g	récipient fermé	900 180	5-7 12-15	ajouter deux fois son volume de liquide
Riz, 250 g	récipient fermé	900 180	6-8 15-18	
Pain de mie (pré-toaster), 2 à 4 tranches	Grille		1ère face : env. 2-4 2ème face : env. 2-4	-
Gratiner des toasts, 2 à 6 tranches	Grille		7-10	selon la garniture
Fruits, compote, 500 g	récipient fermé	600	9-12	-
Entremets, p. ex. flan (instant.) 500 ml	récipient fermé	600	6-8	Entre-temps, bien remuer le flan 2 à 3 fois avec un fouet

Astuces concernant les micro-ondes

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

Eau de condensation

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

Plats tests

Selon les normes EN 60705:2012, CEI 60705:2010 et EN 60350-1:2013 et CEI IEC 60350-1:2011

Ces tableaux ont été conçus pour des laboratoires d'essai, afin de tester plus facilement l'appareil.

Cuisson au micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Placer le moule en Pyrex 20x25 cm sur le plateau tournant.
Génoise	600 W, 8-10 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.
Rôti viande hachée	600 W, 20-25 min.	Placer le moule Pyrex sur le plateau tournant.

Décongeler avec les micro-ondes

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

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Remarque
Gratin de pommes de terre	Gril + 360 W, 35-40 min.	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur le plateau tournant.

Indice

Conformità d'uso 48

Importanti avvertenze di sicurezza. 48
In generale 48
Microonde 49

Installazione ed allacciamento 51

Cause dei danni 51

Tutela dell'ambiente. 52
Smaltimento ecocompatibile 52

Conoscere l'apparecchio 52
Pannello di comando 52
Elementi di comando 53
Modifica della durata del segnale 53

Accessori 54
Accessori speciali 54

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 54
Pulire il vano cottura e inserire il piatto girevole. 54
Impostazione dell'ora 54
Pulizia del vano cottura e degli accessori 55

Il forno a microonde. 55
Stoviglia 55
Potenze microonde 56
Impostazione microonde 56

Grill 57
Impostazione della griglia 57
Impostazione di grill e microonde 57

Memory 58
Memorizzazione della funzione memory. 58
Avvio della funzione Memory 58

Programmi 58
Impostazione del programma 58
Scongelamento con la programmazione automatica . 59
Cottura con la programmazione automatica 59
Programma di cottura combinato. 59

Impostazioni di base 60

Pulizia 60
Detergenti. 60

Malfunzionamento, che fare? 61

Servizio assistenza clienti. 62
Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD). . . . 62
Dati tecnici 62

Testati nel nostro laboratorio 63
Stoviglie adatte. 63
Stoviglie non adatte 63
Scongelare 63
Riscaldamento delle pietanze surgelate 64
Riscaldamento delle pietanze. 65
Cuocere gli alimenti 66
Consigli per la cottura al microonde. 67

Pietanze sperimentate 68

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

Conformità d'uso

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

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

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

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

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

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano cottura. ⟶ *"Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta" a pagina 54*

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- L'apparecchio si surriscalda. Se l'apparecchio è collocato in un mobile da incasso con porta decorativa e quest'ultima resta chiusa, può verificarsi un accumulo di calore. Mettere in funzione l'apparecchio solo con porta decorativa aperta.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Microonde

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

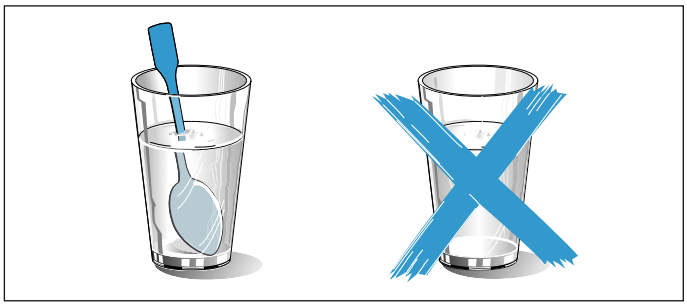
⚠ Avviso – Pericolo di esplosione!
Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

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

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

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



⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.
- Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.
- Le stoviglie non adatte possono causare danni all'apparecchio. Con la modalità combinata microonde usare sempre materiali adatti, che resistano anche all'aria calda e alle alte temperature della griglia.
- Il piatto girevole in vetro potrebbe scheggiarsi. Non urtare mai con oggetti duri contro il piatto girevole.
- Rotture, incrinature o crepe sul piatto girevole in vetro sono pericolose. Maneggiare il piatto girevole con attenzione.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta. ⟶ *"Pulizia" a pagina 60*
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Installazione ed allacciamento

Questo apparecchio è destinato solo all'utilizzo in abitazioni private.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso.

Osservare le speciali istruzioni per il montaggio.

L'apparecchio è già fornito di apposita spina e deve essere collegato soltanto a una presa con messa a terra conformemente a quanto previsto dalle prescrizioni in materia. La protezione deve equivalere a 10 Ampere (interruttore automatico di sicurezza L oppure B). La tensione di rete deve corrispondere al valore di tensione indicato sulla targhetta.

L'installazione della presa oppure la sostituzione del cavo di allacciamento devono essere eseguite esclusivamente da un elettricista qualificato. Se in seguito al montaggio la spina non risulta più accessibile, relativamente all'installazione deve essere presente un disgiuntore su tutti i poli con una distanza di contatto di almeno 3 mm.

Non è consentito l'utilizzo di prese multiple, prese a ciabatta o prolunghe. In condizioni di sovraccarico sussiste il pericolo di incendio.

Cause dei danni

Attenzione!

- **Guarnizione molto sporca:** Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- **Funzionamento a microonde senza pietanze:** Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie.⟶ *"Test delle stoviglie" a pagina 56*
- **Popcorn al microonde:** Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.
- Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Inizialmente utilizzare un tempo di cottura ridotto che, se necessario, può essere prolungato.
- Non utilizzare mai l'apparecchio microonde senza il piatto girevole.
- **Formazione di scintille::** I componenti in metallo, per esempio i cucchiai 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.
- **Vaschette in alluminio:** Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- **Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta:** Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- **Acqua di condensa nel vano di cottura:** Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Per evitare la corrosione, eliminare sempre l'acqua di condensa dopo ciascuna fase di cottura.

Tutela dell'ambiente

Smaltimento ecocompatibile

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



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

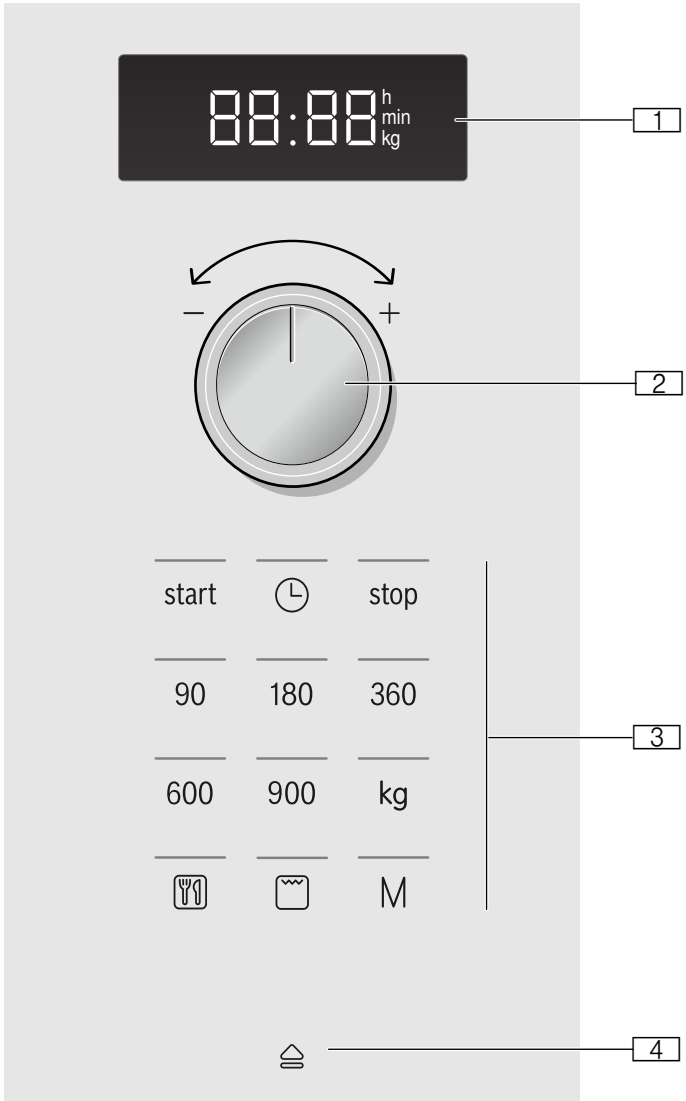
In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre si verrà a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

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

Pannello di comando

Servendosi del pannello di comando impostare le diverse funzioni dell'apparecchio. Sull'indicatore vengono visualizzate le impostazioni attuali.

La panoramica mostra il campo di comando quando l'apparecchio è acceso con un'ora impostata.



1 **Indicatore**
per ora e durata
2 **Selettore girevole**
per impostare l'ora e la durata oppure per impostare la programmazione automatica.
3 **Tasti**
4 **Apertura dello sportello automatica**

Elementi di comando

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti. Così è possibile impostare l'apparecchio in modo semplice e diretto.

Tasti e il loro significato

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi tasti.

Tasti	Significato
Illustrazione	
Avvio	Avvio del funzionamento
◷	Impostazione dell'ora
Stop	Arrestare o sospendere il funzionamento
90	Impostare la potenza microonde a 90 Watt
180	Impostare la potenza microonde a 180 Watt
360	Impostare la potenza microonde a 360 Watt
600	Impostare la potenza microonde a 600 Watt
900	Impostare la potenza microonde a 900 Watt
kg	È possibile scegliere il peso nei programmi
	Selezione della programmazione automatica
	Selezionare il grill
M	Selezionare Memory
	Aprire la porta dell'apparecchio

Selettore girevole

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

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

Apertura automatica della porta

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

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

Avvertenze

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

Ventola di raffreddamento

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

Avvertenze

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

Modifica della durata del segnale

Quando l'apparecchio si spegne viene emesso un segnale acustico. È possibile modificare la durata del segnale acustico in qualsiasi momento.

Premere il tasto start per ca. 6 secondi.

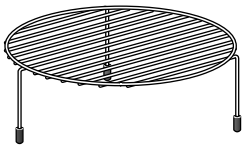
Viene acquisita la nuova durata del segnale acustico. L'ora ricompare.

Alternative:
Durata segnale breve - 3 toni
Durata segnale lunga - 30 toni.

Accessori

Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Attenzione!
Quando si preleva la stoviglia accertarsi che il piatto girevole non si sposti. Verificare sempre che il piatto girevole sia posizionato in modo corretto. Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.



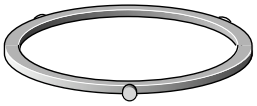
Griglia
Griglia per cuocere la grill, ad es. bistecche, salsicce, toast, oppure adatta come superficie di appoggio, ad es. per stampi bassi per sformati.

Avvertenza: Appoggiare la griglia sul piatto girevole.



Piatto girevole

Avvertenza: Utilizzare l'apparecchio solo con il piatto girevole inserito. Verificare sempre che sia posizionato in modo corretto. Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.



Piatto girevole e anello

Accessori speciali

Gli accessori speciali sono in vendita presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati o su Internet. Una vasta offerta di accessori per l'apparecchio è reperibile nei cataloghi o sul sito Internet del produttore.

La disponibilità e la possibilità di acquisto on line variano a seconda del paese. Consultare i documenti di vendita per individuare quelli disponibili nel proprio paese.

Avvertenza: Non tutti gli accessori speciali sono compatibili con tutti gli apparecchi. Al momento dell'acquisto indicare sempre la denominazione precisa (cod. E) dell'apparecchio. ⟶ *"Servizio assistenza clienti" a pagina 62*

Stoviglia per la cottura a vapore	Per la cottura di riso, patate e verdure

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima utilizzare il forno a microonde per la prima volta. Leggere prima il capitolo Norme di sicurezza.
⟶ *"Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 48*

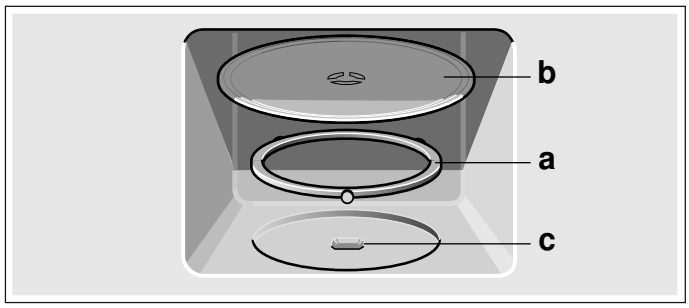
Prima di utilizzare un nuovo apparecchio, inserire correttamente il piatto girevole. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

Pulire il vano cottura e inserire il piatto girevole

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

Inserimento del piatto girevole:

1. Disporre l'anello **a** nell'incavo del vano cottura.
2. Incastrare il piatto girevole **b** nell'elemento di trasmissione **c** che si trova al centro del fondo del vano cottura.



Avvertenza: Utilizzare l'apparecchio solo con il piatto girevole inserito. Verificare sempre che sia posizionato in modo corretto. Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.

Impostazione dell'ora

In seguito al primo allacciamento dell'apparecchio o ad un black-out elettrico, sull'indicatore lampeggiano tre zeri.

1. Premere il tasto ◷.
   Sull'indicatore compare 12:00 h e si illumina la spia sopra il tasto ◷.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore.
3. Premere nuovamente il tasto ◷.

L'ora attuale è impostata.

Come nascondere l'ora

Premere il tasto ◷ e in seguito il tasto stop.
L'indicatore diventa scuro e l'ora scompare.

Reimpostazione dell'ora

Premere il tasto ◷.
L'indicatore visualizza 12:00. Effettuare l'impostazione come descritto ai punti 2 e 3.

Modifica dell'ora ad es. per passare dall'ora legale all'ora solare

Effettuare l'impostazione come descritto ai punti da 1 a 3.

Pulizia del vano cottura e degli accessori

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto, con il piatto girevole inserito.

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

Impostazioni	
Grill	10 minuti

Riscaldamento del vano cottura

1. Premere il tasto grill .
   Sull'indicatore compare 10:00 min e si illumina la spia sopra il tasto .
2. Premere il tasto avvio.

Una volta trascorso il tempo impostato viene emesso un segnale acustico.
Premere il tasto stop o aprire la porta dell'apparecchio.

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

Pulizia degli accessori

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

Il forno a microonde

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

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

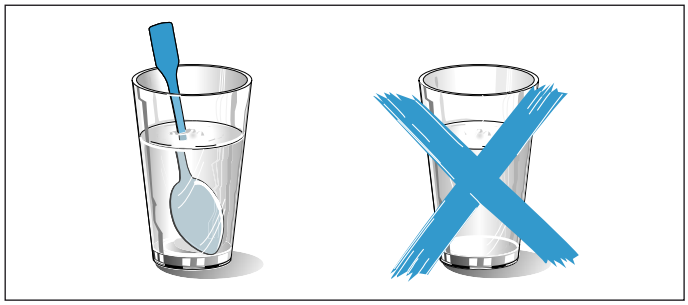
Sperimentare subito la funzione microonde, ad es. per scaldare una tazza d'acqua per il tè.

Prendere una grossa tazza senza decorazioni in oro o argento e metterci dentro un cucchiaino. Riempire la tazza d'acqua e poggiarla in posizione leggermente decentrata sul piatto girevole.

1. Premere il tasto 900 W.
2. Con il selettore impostare 1:30 min.
3. Premere il tasto avvio.

Dopo 1 minuto e 30 secondi viene emesso un segnale acustico. L'acqua è calda.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!
Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



Stoviglia

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

Stoviglie adatte

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

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

Stoviglie non adatte

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

Attenzione!

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

Test delle stoviglie

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

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

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano di cottura per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Di tanto in tanto controllare la temperatura della stoviglia.

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Potenze microonde

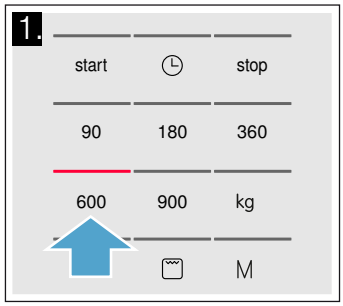
Potenza microonde	indicata per
90 W	scongelare cibi delicati
180 W	scongelare e continuare la cottura
360 W	cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
600 W	riscaldare e cuocere cibi
900 W	riscaldare liquidi

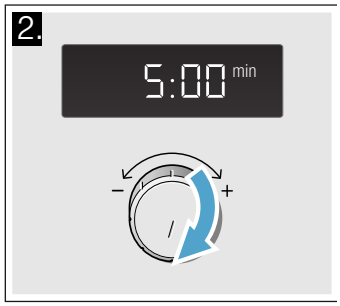
Avvertenza: È possibile impostare la potenza 900 W per 30 minuti, 600 W per 1 ora e le altre potenze rispettivamente per 1 ora e 39 minuti.

Impostazione microonde

Esempio: potenza del microonde 600 Watt, 5 minuti.

1. Premere la potenza microonde desiderata.
   Si accende la spia sopra il tasto.
2. Impostare la durata servendosi del selettore.





3. Premere il tasto avvio.

Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire lo sportello dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta.
L'indicatore sopra stop si accende. Dopo aver richiuso lo sportello, premere di nuovo il tasto avvio.

Interruzione del funzionamento

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

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

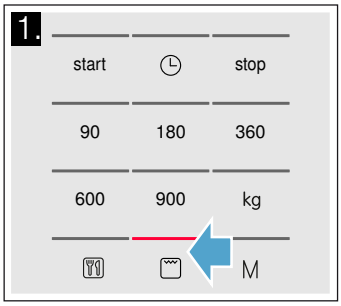
Grill

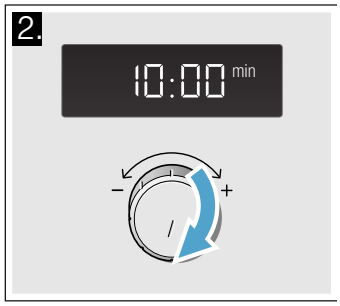
Il grill è perfettamente adatto per dorare e gratinare.

È possibile utilizzare la funzione grill da sola o combinata con la funzione microonde.

Impostazione della griglia

1. Premere il tasto grill .
   La spia dell'indicatore si illumina sopra il tasto e sul display compare 10:00 min.
2. Impostare la durata servendosi del selettore.





3. Premere il tasto avvio.

Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata servendosi del selettore.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire lo sportello dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. L'indicatore sopra stop si accende. Dopo aver richiuso lo sportello, premere di nuovo il tasto avvio.

Correzione

È possibile modificare una durata impostata in qualsiasi momento.

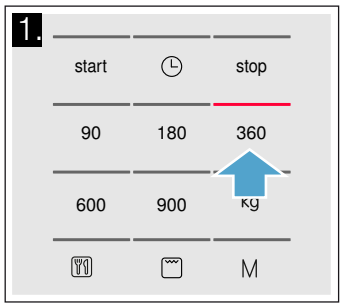
Per cancellare

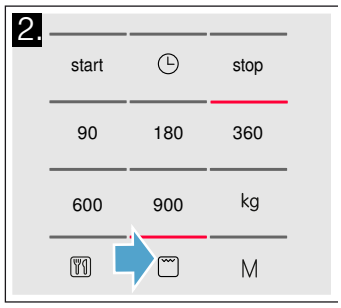
Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Impostazione di grill e microonde

Esempio: 360 W, grill , 5 minuti.

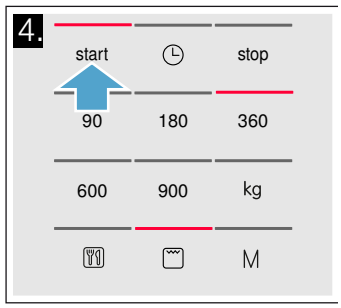
1. Premere la potenza microonde desiderata.
   La spia dell'indicatore si illumina sopra il tasto e sul display compare 1:00 min.
2. Premere il tasto grill .





3. Impostare la durata servendosi del selettore.
4. Premere il tasto avvio.





Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

Memory

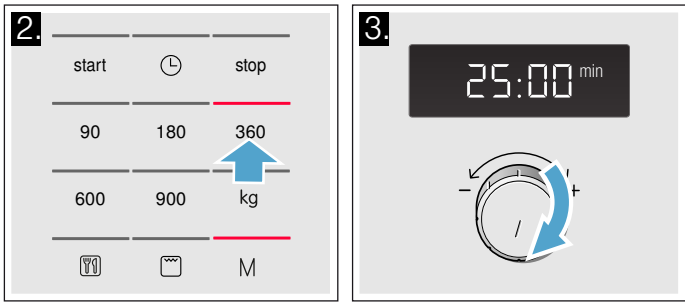
Con la funzione Memory è possibile memorizzare l'impostazione per una pietanza e richiamarla ogni volta che lo si desidera.

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

Memorizzazione della funzione memory

Esempio: 360 W, 25 minuti

1. Premere il tasto **M**.
   Si accende la spia sopra il tasto.
2. Premere la potenza microonde desiderata.
   La spia dell'indicatore si illumina sopra il tasto e sul display compare 1:00 min.
3. Impostare la durata servendosi del selettore.



4. Confermare con il tasto **M**.

L'ora ricompare. L'impostazione è memorizzata.

Avvertenze

- È possibile memorizzare anche solo il grill o il grill combinato con il microonde.
- Non è possibile memorizzare più potenze microonde una di seguito all'altra.
- I programmi automatici non possono essere memorizzati.
- La memory può essere memorizzata e immediatamente avviata. Alla fine premere start invece che **M**.
- **Impostare nuovamente la memory:** premere il tasto **M**. Le vecchie impostazioni vengono in questo modo visualizzate. Memorizzare il nuovo programma come descritto ai punti da 1 a 4.

Avvio della funzione Memory

Il programma memorizzato può essere avviato molto semplicemente. Inserire la pietanza nell'apparecchio e chiudere lo sportello dell'apparecchio.

1. Premere il tasto **M**.
   Le impostazioni memorizzate vengono in questo modo visualizzate.
2. Premere il tasto avvio.

Sull'indicatore viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Arresto

Toccare una volta il campo stop o aprire lo sportello dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. L'indicatore sopra stop si accende. Dopo aver richiuso lo sportello, toccare di nuovo il campo avvio.

Per cancellare

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Programmi

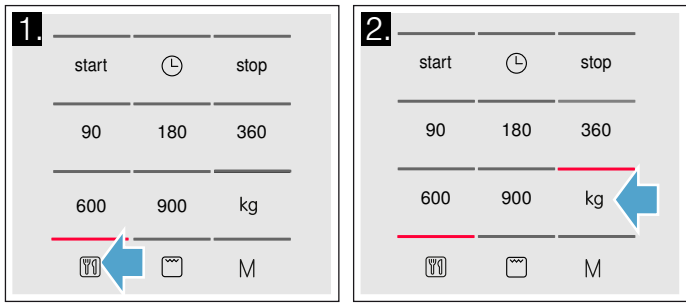
Con la funzione di programmazione è possibile preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione adotta l'impostazione ottimale.

Avvertenza: È possibile scegliere fra 8 programmi.

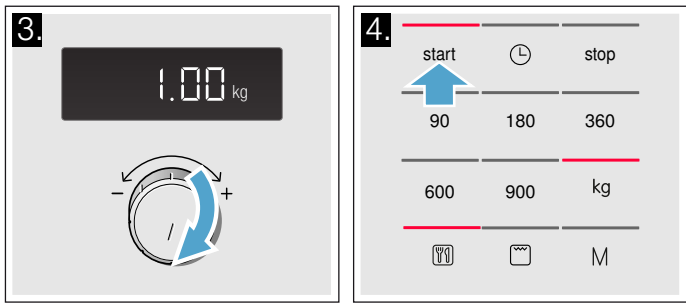
Impostazione del programma

Se è stato selezionato un programma, eseguire le impostazioni nel modo seguente:

1. Premere ripetutamente il tasto finché non viene visualizzato il numero di programma desiderato.
   Si accende la spia sopra il tasto.
2. Premere il tasto **kg**.
   La spia dell'indicatore sopra il tasto si accende e compare il peso consigliato.



3. Impostare il peso servendosi del selettore.
4. Premere il tasto avvio.



Sul display viene visualizzato lo scorrere della durata del programma.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio o premere stop. L'ora ricompare.

Correzione

Premere due volte il tasto stop e reimpostare.

Arresto

Premere una volta il tasto stop o aprire lo sportello dell'apparecchio. Il funzionamento si arresta. L'indicatore sopra stop si accende. Dopo aver richiuso lo sportello, premere di nuovo il tasto avvio.

Per cancellare

Premere il tasto stop 2 volte, oppure aprire la porta e premere una volta il tasto stop.

Avvertenze

- In alcuni programmi, al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio e mescolare la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Dopo aver richiuso lo sportello, premere di nuovo il tasto avvio.
- È possibile richiamare il numero del programma e il peso con ⚖ o **kg**. Per 3 secondi sull'indicatore compare il valore richiamato.

Scongelamento con la programmazione automatica

Con i 4 programmi di scongelamento è possibile scongelare carne, pollame e pane.

Avvertenze

- **Preparazione degli alimenti**
  Utilizzare alimenti che siano stati congelati e conservati a -18 °C possibilmente non troppo spessi e suddivisi in porzioni.
  Prima di scongelarli, togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Il peso è necessario per impostare il programma.
- Durante lo scongelamento di carne e pollame fuoriesce del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.
- **Stoviglie**
  Disporre l'alimento in una stoviglia bassa, adatta al forno a microonde, come ad es. esempio un piatto in vetro o porcellana. Non chiudere con un coperchio.
- **Tempo di riposo**
  Dopo lo scongelamento, lasciar riposare il cibo per altri 10 - 30 minuti. I pezzi di carne grossi necessitano di un tempo di riposo più lungo rispetto a quelli di piccole dimensioni. La carne tritata o le fettine sottili devono essere separate l'una dall'altra prima del tempo di riposo.
  In seguito è possibile procedere alla preparazione degli alimenti, anche qualora i pezzi di carne più spessi siano rimasti congelati nella parte centrale. Nel caso di pollame è ora possibile estrarre le interiora.
- **Segnale**
  In alcuni programmi, al termine del tempo impostato viene emesso un segnale acustico. Aprire la porta dell'apparecchio e tagliare a pezzi la pietanza, oppure girare la carne o il pollame. Dopo avere chiuso la porta, premere il tasto start.

N° programma		Stoviglie	Intervallo dei parametri di peso in kg
	Scongelamento		
P 01	Carne tritata	aperto	0,20 - 1,00
P 02	Pezzi di carne	aperto	0,20 - 1,00
P 03	Pollo, pezzi di pollo	aperto	0,40 - 1,80
P 04	Pane	aperto	0,20 - 1,00

Cottura con la programmazione automatica

Con i 3 programmi di cottura è possibile cuocere riso, patate o verdure.

Avvertenze

- **Stoviglie**
  Cuocere l'alimento in una stoviglia adatta al forno microonde con il coperchio. Per il riso utilizzare una stoviglia alta di grandi dimensioni.
- **Preparazione degli alimenti**
  Pesare l'alimento. Il peso è necessario per impostare il programma.
  Riso:
  non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Aggiungere la quantità d'acqua necessaria indicata sulla confezione. Di norma essa corrisponde a due-tre volte la quantità del riso.
  Patate:
  per lessare le patate, tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. Per ogni 100 g di patate, aggiungere un cucchiaio di acqua e un po' di sale.
  Verdure fresche:
  pesare le verdure fresche dopo averle pulite e tagliarle a piccoli pezzi di dimensioni uguali. Per ogni 100 g di verdure, aggiungere un cucchiaio d'acqua.
- **Segnale**
  Nel corso dell'avanzamento del programma, dopo un certo tempo viene emesso un segnale acustico. Mescolare il cibo.
- **Tempo di riposo**
  Al termine del programma, lasciar riposare il cibo ancora un po', di norma per 5 - 10 minuti affinché la temperatura si stabilizzi.
  I risultati della cottura dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti.

N° programma		Stoviglie	Intervallo dei parametri di peso in kg
	Cuocere		
P 05	Riso	con coperchio	0,05 - 0,2
P 06	Patate	con coperchio	0,15 - 1,0
P 07	Verdura	con coperchio	0,15 - 1,0

Programma di cottura combinato

Avvertenze

- **Stoviglie**
  Cuocere gli alimenti in una stoviglia non troppo grande, termoresistente e adatta al forno microonde.

- **Preparazione degli alimenti**
  Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- **Tempo di riposo**
  Al termine del programma lasciar riposare l'alimento per altri 5 - 10 minuti, affinché la temperatura si stabilizzi.

N° programma		Stoviglie	Intervallo dei parametri di peso in kg
	Programma combinato		
P 08	Sformato surgelato, spessore fino a 3 cm	aperto	0,4 - 0,9

Impostazioni di base

L'apparecchio dispone di un'impostazione di base che può essere modificata a seconda delle necessità.

Impostazione		Selezione	
1	Tono tasti	On*	Attivato
		OFF	Disattivato (Il tono tasti resta attivo per i tasti **avvio** e **stop**)
2	Modalità demo	dEO	L'apparecchio è spento. È possibile utilizzare i tasti e il display: le funzioni dei tasti sono però disattivate, in questo modo, ad esempio, il microonde non ha alcuna potenza. La modalità demo viene principalmente utilizzata dai rivenditori.
*	Impostazioni di fabbrica (le impostazioni di fabbrica possono differire a seconda del tipo di apparecchio)		

Se necessario, è possibile modificare il tono tasti dell'apparecchio.

Modifica del tono tasti

Requisito: l'apparecchio deve essere spento.

1. Tenere premuti insieme i tasti **avvio** e **stop** per alcuni secondi.
   Sul display compare 1
2. Toccare il tasto **avvio**.
   On lampeggia sul display.
3. Servendosi del selettore passare a OFF.
4. Toccare il tasto **avvio**.
   L'impostazione è stata acquisita.
5. Toccare il tasto **stop**.

Il tono tasti è disattivato.

L'impostazione può essere modificata in qualunque momento.

Pulizia

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

⚠ Avviso – Pericolo di ustioni!
L'apparecchio si surriscalda. Non pulire mai l'apparecchio appena spento. Lasciarlo raffreddare.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!
In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze.⟶ *"Detergenti" a pagina 60*

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
Non immergere mai l'apparecchio in acqua e non pulirlo sotto un getto d'acqua.

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

Detergenti

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

Non utilizzare

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

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Campo	Detergenti
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Per la pulizia non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.
Parte frontale dell'apparecchio con acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Speciali detergenti per l'acciaio inossidabile sono disponibili presso il servizio clienti o i rivenditori specializzati. Per la pulizia non utilizzare né detergenti per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Vano di cottura in acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda oppure acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo. poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Incavo del vano cottura	Panno umido: non fare colare acqua nel comando del piatto girevole all'interno dell'apparecchio. Asciugare con un panno il comando del piatto girevole.
Piatto girevole e anello	Soluzione di lavaggio calda: quando viene nuovamente montato, il piatto girevole deve innestarsi correttamente in posizione.
Griglia	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna, non strofinare. Per la pulizia non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.
Pannelli dello sportello	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.

Malfunzionamento, che fare?

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

Consiglio: Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo che segue che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.⟶ *"Testati nel nostro laboratorio" a pagina 63*

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Tabella dei guasti

Anomalia	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita	Collegare l'apparecchio alla corrente
	Interruzione di corrente	Controllare se gli altri elettrodomestici funzionano
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola e riattivarlo dopo ca. 10 secondi
Sull'indicatore si illuminano tre zeri.	Interruzione di corrente	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Sull'indicatore viene visualizzata una durata.	Il selettore è stato azionato inavvertitamente.	Premere il tasto "Stop".
	Non è stato premuto il tasto "Avvio" dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto "Avvio" oppure cancellare l'impostazione con il tasto "Stop".
Il forno microonde non funziona.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il tasto "Avvio".	Premere il tasto "Avvio".

Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità raddoppiata: tempo raddoppiato.
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Il piatto girevole mentre ruota emette rumori inconsueti (tipo scricchiolii o sibili).	Sporcizia o corpi estranei nella zona della trasmissione del piatto girevole.	Pulire l'anello e l'incavo del vano cottura.
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza tecnica.
Sul display viene visualizzato **M**.	L'apparecchio è in modalità demo	Disattivare la modalità demo. ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 60*
Messaggio d'errore "E - 3"	Errore nel sistema di apertura dell'oblò automatico.	In caso di messaggio d'errore spegnere e riaccendere l'apparecchio; se l'indicazione scompare, si trattava di un problema eccezionale. Se l'errore compare ripetutamente o l'indicazione resta fissa, contattare il servizio assistenza e trasmettere il codice errore.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

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

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto completo (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. Aprendo lo sportello del vano cottura, la targhetta con i numeri in questione si trova a destra.



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

Codice prodotto (E)		**Codice di produzione FD**	

Servizio di assistenza clienti ☎	

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120
Linea verde
CH 0848 840 040

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

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

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

Dati tecnici

Tensione di ingresso	AC 220-230 V, 50 Hz
Consumo di potenza	1450 W
Massima potenza in uscita	900 W (IEC 60705)
Massima potenza in uscita del grill	1200 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	10 A
Dimensioni (h/largh./prof.)	
- Apparecchio	382 x 594 x 388 mm
- Vano cottura	208 x 328 x 369 mm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	Sì
Contrassegno CE	Sì

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Viene indicata la potenza microonde migliore per ogni piatto. Il forno a microonde può essere utilizzato solo come microonde oppure in abbinamento alla funzione grill. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.
- Estrarre sempre le stoviglie calde dal vano di cottura utilizzando una presina.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Per il funzionamento a microonde esiste a riguardo una regola generale: doppia quantità - quasi doppia durata, metà quantità - metà durata.

Posizionare sempre la stoviglia sul piatto girevole.

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

Stoviglie adatte

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

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

Stoviglie non adatte

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

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, ad es. i cucchiai 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 dello sportello.

Scongelare

Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul piatto girevole.

Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Durante lo scongelamento di carne e pollame fuoriesce del liquido. Fare sgocciolare tale liquido, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.

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

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10- 20 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso del pollame è possibile estrarre le interiora. La carne può essere preparata anche se il nucleo centrale non è ancora del tutto scongelato.

Consiglio per lo scongelamento

Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento la parte interna del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Scongelare	Peso	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti	Note
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	

Scongelare	Peso	Potenza micro-onde in Watt	Durata in minuti	Note
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	200 g	180 90	2 4-6	Separare le parti scongelate girando gli alimenti
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	
Carne tritata, mista	200 g	90	10	Se possibile surgelare in posizione piana. Girare ripetutamente, togliere le porzioni di carne già scongelate
	500 g	180 90	5 10-15	
	800 g	180 90	8 10-20	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 90	8 10-20	Separare le parti scongelate
	1,2 kg	180 90	15 10-20	
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 90	5 10-15	Separare le parti scongelate
Verdure, ad es. piselli	300 g	180	10-15	-
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180	7-10	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate
	500 g	180 90	8 5-10	
Sciogliere il burro	125 g	180 90	1 2-3	Rimuovere completamente la confezione
	250 g	180 90	1 3-4	
Pane intero	500 g	180 90	6 5-10	-
	1 kg	180 90	12 10-20	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90	10-15	Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra
	750 g	180 90	5 10-15	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 90	5 15-20	Solo per dolci senza glassa, panna o crema
	750 g	180 90	7 15–20	

Riscaldamento delle pietanze surgelate

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Le pietanze basse si riscaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti, già quando vengono deposti nel congelatore.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare le pietanze 2-3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Riscaldamento delle pietanze surgelate	Peso	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti	Note
Menu e piatti pronti o precotti (2-3 portate)	300-400 g	600	8-11	-
Minestra	400 g	600	8-10	-
Pasticci	500 g	600	10–13	-
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600	12-17	Separare i pezzi di carne girandoli
Sformati, ad es. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	600	2-5	Aggiungere un po' di liquido
	500 g	600	8-10	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600	8-10	Versare dell'acqua nella stoviglia fino a coprirne il fondo
	600 g	600	14-17	
Spinaci con panna	450 g	600	11-16	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldamento delle pietanze

Attenzione!

I componenti in metallo, ad es. i cucchiai contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno dello sportello. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno dello sportello.

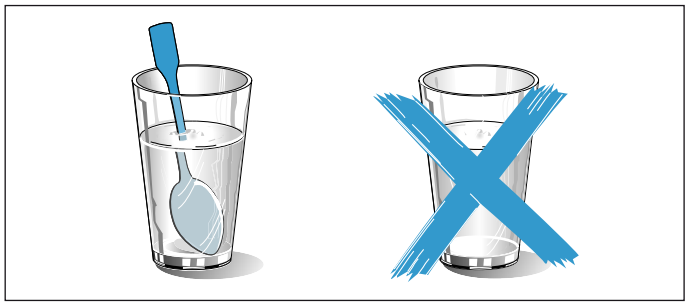
Avvertenze

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

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

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

Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.



Riscaldamento delle pietanze	Peso	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti	Note
Bevande	200 ml	900	2-3	Mettere un cucchiaio nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	500 ml	900	3-4	
Alimenti per bambini, ad es. biberon	50 ml	360	ca. ½	senza tettarella o coperchio. Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
	100 ml	360	ca. 1	
	200 ml	360	1½	
Zuppa 1 tazza	200 g	600	2-3	-
Zuppa 2 tazze	400 g	600	4-5	-

Riscaldamento delle pietanze	Peso	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti	Note
Menu e piatti pronti o precotti 2-3 portate)	350-500 g	600	4-8	-
Carne in salsa	500 g	600	8-11	Separare le fettine di carne l'una dall'altra.
Minestrone	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Verdura	150 g	600	2-3	Aggiungere un po' di liquido
	300 g	600	3-5	

Cuocere gli alimenti

Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

Cuocere le pietanze nel microonde con la modalità Solo microonde sempre con stoviglia con coperchio. Posizionare direttamente la stoviglia sul piatto girevole. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.

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

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

Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Grill:
Durante la cottura al grill tenere sempre chiusa la porta del forno e non preriscaldare.

Appoggiare sempre la griglia sul piatto girevole.

Grill e microonde combinati:
Il funzionamento combinato è particolarmente indicato per sformati e gratin.

Posizionare sempre la stoviglia sul piatto girevole e non coprire le pietanze.

Per arrostire utilizzare sempre teglie alte, in modo tale che il vano di cottura resti più pulito.

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

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi, poiché il piatto girevole deve poter ruotare.

Impostare sempre il massimo tempo di cottura. Controllare la pietanza dopo il tempo più breve indicato.

Prima di tagliare la carne, lasciarla riposare ancora per 5-10 minuti. In questo modo il sugo della carne si ripartisce in maniera uniforme e non fuoriesce durante il taglio.

Dopo aver disattivato l'apparecchio, lasciar proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

I valori riportati nella tabella sono valori indicativi che possono variare a seconda delle caratteristiche degli alimenti.

Cuocere gli alimenti	Accessori	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti	Note
Pollo, intero, 1,2 kg	Stoviglie con coperchio	600	25-30	Girare dopo che è trascorsa la metà del tempo impostato
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo, 800 g	Stoviglie senza coperchio su griglia	360 W + ▭	30-40	Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto, non girare
Alette di pollo marinate, surgelate, 800 g	Stoviglie senza coperchio su griglia	360 W + ▭	15-25	non girare
Carne di maiale senza cotenna ca. 750 g, ad es. collo	Stoviglia senza coperchio	360 W + ▭	40-50	Girare 1-2 volte
Fette di pancetta, ca. 8 fette	Griglia	180 W + ▭	10-15	-
Polpettone, 750 g	Stoviglia senza coperchio	600 360 W + ▭	20-25 25-35	Cuocere senza coperchio altezza massima 6 cm
Pesce, ad es. filetto, 400 g	Stoviglia senza coperchio	600	10-15	Eventualmente aggiungere acqua, succo di limone o vino
Filetto di pesce al gratin, ca. 400 g	Stoviglia senza coperchio	360 W + ▭	10-15	Prima scongelare il pesce surgelato
Spiedini di pesce, 4-5 pezzi	Griglia	180 W + ▭	10-15	Utilizzare spiedini di legno

Cuocere gli alimenti	Accessori	Potenza micro-onde in Watt	Durata in minuti	Note
Sformati dolci, ad es. sformato di quark con frutta 1 kg	Stoviglia senza coperchio	360 W +	30-35	altezza massima 5 cm
Sformati salati, con ingredienti crudi, ad es. sformato di pasta, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	360 W +	30-35	Cospargere di formaggio, altezza massima 5 cm
Sformati piccanti, con ingredienti cotti, ad es. gratin di patate, 1 kg	Stoviglia senza coperchio	360 W +	30-40	altezza massima 4 cm
Passare al forno le zuppe, ad es. la zuppa di cipolle, 2-4 tazze	Stoviglia senza coperchio		ca. 15-20	-
Verdura, fresca, 250 g	Stoviglie con coperchio	600	5-10	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g di verdure aggiungere 1-2 cucchiai di acqua; mescolare di tanto in tanto
Verdura, fresca, 500 g	Stoviglie con coperchio	600	10-15	-
Spiedini di verdure, 4-5 pezzi	Griglia	180 W +	15-20	Utilizzare spiedini di legno
Patate, 250 g	Stoviglie con coperchio	600	8-10	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiai di acqua; mescolare di tanto in tanto
Patate, 500 g	Stoviglie con coperchio	600	11-14	
Patate, 750 g	Stoviglie con coperchio	600	15-22	
Riso, 125 g	Stoviglie con coperchio	900 180	5-7 12-15	Aggiungere l'acqua in quantità doppia
Riso, 250 g	Stoviglie con coperchio	900 180	6-8 15-18	
Pane per toast (pretostare), 2-4 fette	Griglia		1° lato: ca. 2-4 2° lato: ca. 2-4	-
Gratinare i toast, 2-6 fette	Griglia		7-10	a seconda della farcitura
Frutta, composta, 500 g	Stoviglie con coperchio	600	9-12	-
Dolci, ad es. budino (istantaneo) 500 ml	Stoviglie con coperchio	600	6-8	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa: Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato Quantità dimezzata = tempo dimezzato
Il cibo si è asciugato troppo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Acqua di condensa

Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Si tratta di un fenomeno normale. che non compromette la funzione del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Pietanze sperimentate

Conforme alla norma EN 60705:2012, IEC 60705:2010 e EN 60350-1:2013 o IEC 60350-1:2011

Queste tabelle sono state create per gli enti di controllo al fine di agevolare le verifiche degli apparecchi.

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in Watt, durata in minuti	Avvertenza
Latte all'uovo, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Disporre lo stampo in pyrex 20 x 25 cm sul piatto girevole.
Pan di Spagna	600 W, 8-10 min.	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Polpettone	600 W, 20-25 min.	Collocare lo stampo pyrex sul piatto girevole.

Scongelamento con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in Watt, durata in minuti	Avvertenza
Carne	180 W, 5-7 min. + 90 W, 10-15 min.	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.

Cottura combinata con il microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza
Gratin di patate	Grill + 360 W, 35-40 min.	Disporre lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 70

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 70
Algemeen 70
Magnetron 71

Plaatsen en aansluiten 73

Oorzaken van schade 73

Milieubescherming 73
Milieuvriendelijk afvoeren 73

Het apparaat leren kennen 74
Bedieningspaneel 74
Bedieningselementen 74
Signaalduur veranderen 75

Toebehoren 75
Speciale accessoires 75

Voor het eerste gebruik 76
Binnenruimte reinigen en accessoires plaatsen 76
Tijd instellen 76
Binnenruimte en accessoires reinigen 76

De magnetron 77
Vormen 77
Magnetronvermogens 77
Magnetron instellen 77

Grillen 78
Grill instellen 78
Magnetron en grill instellen 78

Memory 79
Memory opslaan 79
Memory starten 79

Programma's 79
Programma instellen 79
Ontdooien met de automatische programma's 80
Garen met de automatische programma's 80
Combi-gaarprogramma 80

Basisinstellingen 81

Reinigen 81
Schoonmaakmiddelen 81

Wat te doen bij storingen? 82

Servicedienst 83
E-nummer en FD-nummer 83
Technische gegevens 83

Voor u in onze kookstudio uitgetest 84
Geschikte vormen 84
Ongeschikte vormen 84
Ontdooien 84
Diepvries gerechten opwarmen 85
Gerechten opwarmen 86
Gerechten garen 87
Tips voor de magnetron 88

Testgerechten 89

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

Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

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

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 aar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. ⟶ *"Voor het eerste gebruik" op pagina 76*

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Het toestel wordt zeer heet. Wordt het apparaat in een inbouwmeubel met decordeur geplaatst, dan ontstaat er een concentratie van hitte wanneer de deur gesloten is. Het toestel alleen gebruiken met open decordeur.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Magnetron

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op explosie!

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

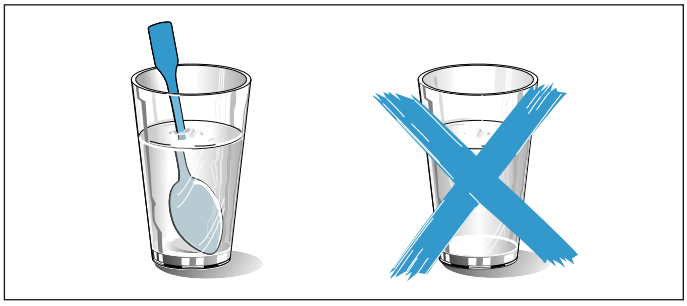
⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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



⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.
- Ongeschikte vormen kunnen schade veroorzaken. Voor de magnetron-combinatie altijd geschikte materialen gebruiken die ook tegen de hete lucht en de griltemperaturen zijn bestand.
- De draaischijf van glas kan splinters afgeven. Nooit met harde voorwerpen tegen de draaischijf stoten.
- Barsten of breuken in de glazen draaischijf zijn gevaarlijk. Er dient zorgvuldig met de draaischijf te worden omgegaan.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
  → *"Reinigen" op pagina 81*
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Plaatsen en aansluiten

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw.

Houd u aan het speciale installatievoorschrift.

Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. De beveiliging dient 10 ampère (L of B automaat) te bedragen. De netspanning dient overeen te komen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

Het stopcontact mag alleen worden aangelegd en de aansluitleiding alleen worden vervangen door een elektrotechnicus. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

U mag geen multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.

Oorzaken van schade

Attentie!

- **Sterk vervuilde dichting:** Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- **Gebruik van de magnetron zonder etenswaar:** Wordt het apparaat gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het apparaat nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.⟶ *"Vormtest" op pagina 77*
- **Magnetron-popcorn:** Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen.Maximaal 600 watt gebruiken.De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.
- Overgekookte vloeisof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het toestel komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.
- **Het ontstaan van vonken:** Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- **Aluminiumschalen:** Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- **Afkoelen met de deur open:** De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- **Condenswater in de binnenruimte:** Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater onstaan. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem om corrosie tegen te gaan het condenswater na de bereiding altijd weg.

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

Het apparaat leren kennen

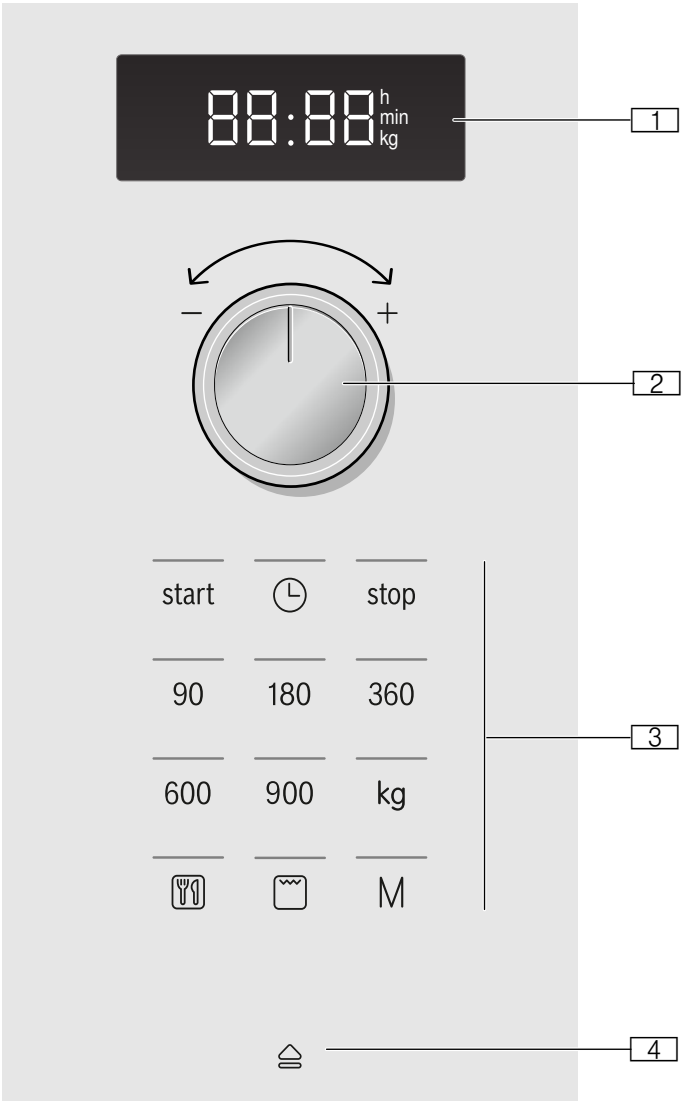
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over het display en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat is ingeschakeld en de tijd is ingesteld, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen verwarmingsmethode.



1 **Indicatie**
voor tijd en tijdsduur
2 **Draaiknop**
voor het instellen van de tijd en de tijdsduur of van de automatische programma's
3 **Toetsen**
4 **Automatischer deuropener**

Bedieningselementen

De betekenis van de verschillende toetsen wordt hier kort uitgelegd. Zo kunt u het apparaat eenvoudig en direct instellen.

Toetsen en hun betekenis

De betekenis van de verschillende toetsen wordt hier kort uitgelegd.

Toetsen	Betekenis
Bedrukking	
start	In werking stellen
◷	Tijd instellen
stop	Werking stoppen of onderbreken
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
900	Magnetronvermogen 900 watt kiezen
kg	Gewicht bij de programma's kiezen
	Automatische programma's kiezen
	Grill kiezen
M	Memory kiezen
	Apparaatdeur openen

Draaiknop

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

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

Deur opent automatisch

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

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

Aanwijzingen

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

Koelventilator

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

Aanwijzingen

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

Signaalduur veranderen

Wanneer het apparaat uitschakelt, hoort u een signaal. U kunt de duur van het geluidssignaal veranderen.

Druk hiervoor ca. 6 seconden lang op de starttoets.

Het nieuwe geluidssignaal wordt overgenomen.
De tijd wordt opnieuw weergegeven.

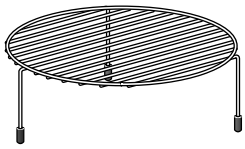
Mogelijk zijn:
Signaalduur kort - 3 tonen
Signaalduur lang - 30 tonen.

Toebehoren

Hier krijgt u een overzicht over de meegeleverde accessoires en de manier waarop ze worden gebruikt.

Attentie!

Let er bij het uitnemen van servies op dat de draaischijf niet van plaats verandert. Zorg ervoor dat de draaischijf goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.



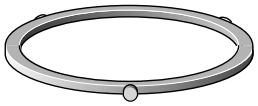
Rooster
Rooster om te grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast of als plaats om iets op te zetten, bijv.voor platte ovenschalen.

Aanwijzing: Plaats het rooster op de draaischijf.



Draaischijf

Aanwijzing: Gebruik het apparaat alleen met draaischijf. Zorg ervoor dat hij goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.



Rolring

Speciale accessoires

Extra accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of via het internet. U vindt een uitgebreid aanbod in onze folders of op internet.

De beschikbaarheid en de mogelijkheid om online te bestellen is per land verschillend. U kunt dit nakijken in uw verkoopdocumenten.

Aanwijzing: Niet alle extra accessoires passen bij elk apparaat. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.
→ *"Servicedienst" op pagina 83*

Vormen voor de bereiding met stoomxxx	Voor het bereiden van rijst, aardappels en groente

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de magnetron.
Lees eerst het hoofdstuk Veiligheidsvoorschriften.
⟶ *"Belangrijke veiligheidsvoorschriften" op pagina 70*

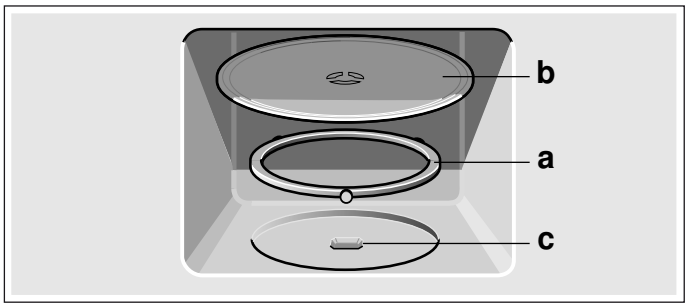
Voordat u het nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u de draaischijf op de juiste manier plaatsen. Reinig daarnaast de binnenruimte en de accessoires.

Binnenruimte reinigen en accessoires plaatsen

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

Zo brengt u de draaischijf in:

1. De rolring **a** in het verlaagde deel van de binnenruimte leggen.
2. De draaischijf **b** in de aandrijving **c** in het midden van de bodem van de binnenruimte laten inklikken.



Aanwijzing: Gebruik het apparaat alleen met draaischijf. Zorg ervoor dat hij goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.

Tijd instellen

Als het toestel net aangesloten is of na een stroomonderbreking zijn op het display drie nullen verlicht.

1. Toets ◷ indrukken.
   Op het display verschijnt 12:00 h en het indicatielampje boven toets ◷ brandt.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Nogmaals op toets ◷ drukken.

De actuele tijd is ingesteld.

Tijd niet weergeven

De toets ◷ indrukken en daarna op stop drukken.
De indicatie is niet zichtbaar.

De tijd opnieuw instellen

De toets ◷ indrukken.
Op het display verschijnt 12:00. Hierna instellen volgens de beschijving bij punt 2 en 3.

De tijd wijzigen van bijv. zomer- in wintertijd

Instellen volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3.

Binnenruimte en accessoires reinigen

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

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

Instellingen	
Grill ▭	10 minuten

Binnenruimte opwarmen

1. De grilltoets ▭ indrukken.
   Op het display verschijnt 10:00 min en het indicatielampje boven toets ▭ brandt.
2. De starttoets indrukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd klinkt een signaal. De stoptoets indrukken of de apparaatdeur openen.

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

Toebehoren reinigen

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

De magnetron

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

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

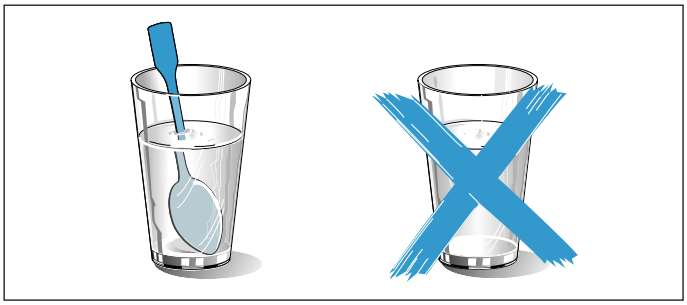
Probeer de magnetron meteen eens uit. Verwarm bijvoorbeeld een kopje water voor uw thee.

Neem een grote kop zonder goud- of zilverdecor en zet er een theelepeltje in. Plaats de kop met het water enigszins uit het midden op de draaischijf.

1. Toets 900 W indrukken.
2. Met de draaiknop 1:30 min instellen.
3. De starttoets indrukken.

Na 1 minuut 30 seconden klinkt er een signaal. Het water is heet.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



Vormen

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

Geschikte vormen

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

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

Ongeschikte vormen

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

Attentie!

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

Vormtest

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

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

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

De vorm moet koud of handwarm blijven.

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Magnetronvermogens

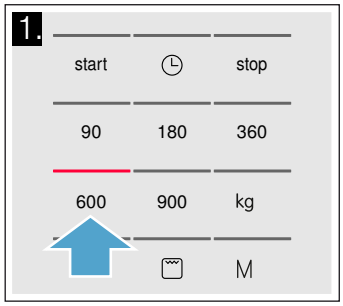
Magnetronvermogen	geschikt voor het
90 W	ontdooien van gevoelige gerechten
180 W	ontdooien en doorgaren
360 W	garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten
600 W	verwarmen en garen van gerechten
900 W	verwarmen van vloeistoffen

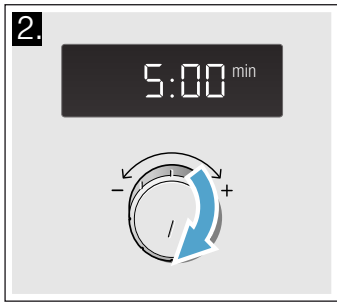
Aanwijzing: U kunt het magnetronvermogen 900 W instellen voor 30 minuten, 600 W voor 1 uur, de overige vermogens voor 1 uur en 39 minuten.

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 600 watt, 5 minuten

1. Gewenst magnetronvermogen indrukken.
   Het indicatielampje boven de toets brandt.
2. Met de draaiknop een tijdsduur instellen.





3. De starttoets indrukken.

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

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

Stoppen

De stoptoets één keer indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven stop is verlicht.Na het sluiten weer de starttoets indrukken.

Werking afbreken

De stoptoets 2 keer indrukken of de deur openen en de stoptoets eenmaal indrukken.

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

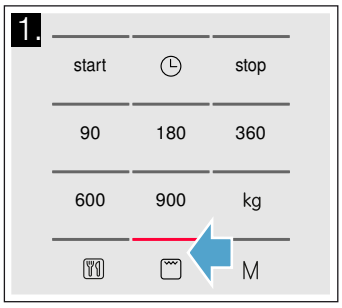
Grillen

Met de grill kan goed worden geroosterd en gegrantineerd.

U kunt de grill alleen of in combinatie met de magnetron gebruiken.

Grill instellen

1. De grilltoets ▭ indrukken.
   Het indicatielampje boven de toets brandt en op het display verschijnt 10:00 min.
2. Met de draaiknop een tijdsduur instellen.





3. De starttoets indrukken.

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Tijdsduur veranderen

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

Stoppen

De stoptoets één keer indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven stop is verlicht.Na het sluiten weer de starttoets indrukken.

Corrigeren

U kunt de ingestelde tijdsduur op elk gewenst moment corrigeren.

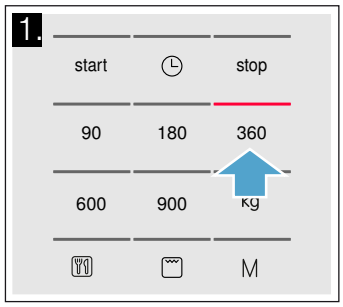
Wissen

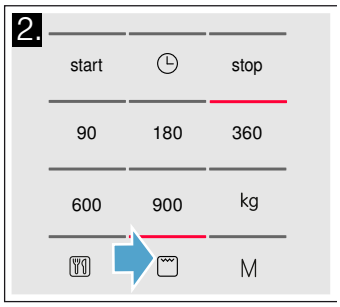
De stoptoets 2 keer indrukken of de deur openen en de stoptoets eenmaal indrukken.

Magnetron en grill instellen

Voorbeeld: 360 W, grill ▭, 5 minuten

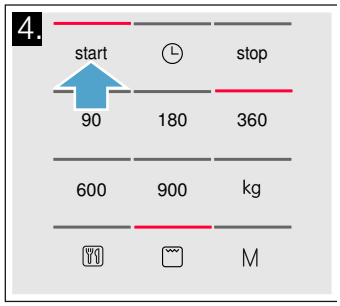
1. Gewenst magnetronvermogen indrukken.
   Het indicatielampje boven de toets brandt en op het display verschijnt 1:00 min.
2. De grilltoets ▭ indrukken.





3. Met de draaiknop een tijdsduur instellen.
4. De starttoets indrukken.





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

M Memory

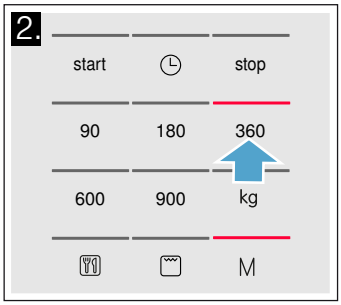
Met Memory kunt u de instelling voor een gerecht opslaan en op elk moment weer opvragen.

Memory is nuttig wanneer u een gerecht bijzonder vaak klaarmaakt.

Memory opslaan

Voorbeeld: 360 W, 25 minuten

1. Toets **M** indrukken.
   Het indicatielampje boven de toets brandt.
2. Gewenst magnetronvermogen indrukken.
   Het indicatielampje boven de toets brandt en op het display verschijnt 1:00 min.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.





4. Met de toets **M** bevestigen.

De tijd wordt opnieuw weergegeven. De instelling is opgeslagen.

Aanwijzingen

- U kunt ook alleen de grill of de grill in combinatie met de magnetron opslaan.
- U kunt niet meerdere magnetronvermogens na elkaar opslaan.
- Automatische programma's kunt u niet opslaan.
- U kunt Memory ook opslaan en direct starten. Druk ten slotte niet op **M**, maar op start.
- **Memory opnieuw toewijzen:** toets **M** indrukken. De oude instellingen verschijnen. Sla het nieuwe programma op volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4.

Memory starten

U kunt het opgeslagen programma eenvoudig starten. Zet uw gerecht in het apparaat. Sluit de apparaatdeur.

1. Toets **M** indrukken.
   De opgeslagen instellingen verschijnen.
2. De starttoets indrukken.

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Stoppen

Het veld stop eenmaal aanraken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven stop is verlicht.Na het sluiten weer het veld start aanraken.

Wissen

De stoptoets 2 keer indrukken of de deur openen en de stoptoets eenmaal indrukken.

P Programma's

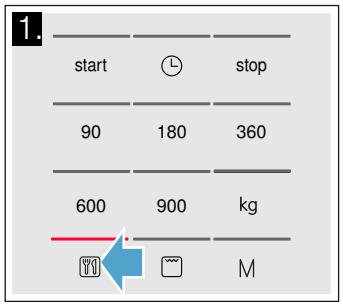
Met de programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest een programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het programma neemt de optimale instelling over.

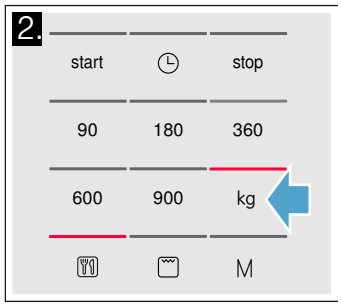
Aanwijzing: U kunt kiezen uit 8 programma's.

Programma instellen

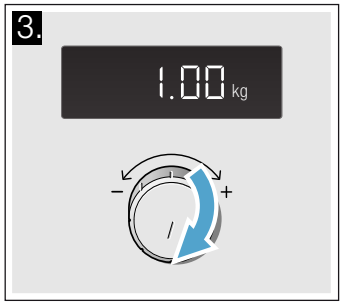
Wanneer u een programma heeft gekozen, stelt u als volgt in:

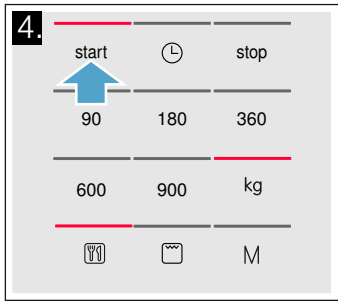
1. Toets zo vaak indrukken tot het gewenste programmanummer verschijnt.
   Het indicatielampje boven de toets brandt.
2. Toets **kg** indrukken.
   Het indicatielampje boven de toets brandt en er verschijnt een voorgesteld gewicht.





3. Met de draaiknop het gewicht van het gerecht instellen.
4. De starttoets indrukken.





U kunt het verloop van de tijdsduur voor het programma aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De apparaatdeur openen of op stop drukken. De tijd wordt opnieuw weergegeven.

Corrigeren

Twee keer de stoptoets indrukken en opnieuw instellen.

Stoppen

De stoptoets één keer indrukken of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken. De indicatie boven stop is verlicht.Na het sluiten weer de starttoets indrukken.

Wissen

De stoptoets 2 keer indrukken of de deur openen en de stoptoets eenmaal indrukken.

Aanwijzingen

- Bij enkele programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de apparaatdeur en roer de gerechten om, of keer het vlees of gevogelte. Na het sluiten weer de starttoets indrukken.
- Het programmanummer en gewicht kunt u opvragen met ⚿ of **kg**. De opgevraagde waarde wordt 3 seconden weergegeven op het display.

Ontdooien met de automatische programma's

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

Aanwijzingen

- **Levensmiddelen voorbereiden**
  Gebruik levensmiddelen die zo plat mogelijk zijn en per portie bij -18 °C zijn ingevroren en opgeslagen. Neem het te ontdooien product altijd uit de verpakking en weeg het. U heeft het gewicht nodig om het programma in te stellen.
- Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Verwijder dit tijdens het keren. Gebruik het in geen geval verder en laat het niet met andere levensmiddelen in aanraking komen.
- **Vormen**
  Leg de levensmiddelen op een platte vorm die geschikt is voor de magnetron, bijv. een schaal of bord van glas of porselein en doe er geen deksel op.
- **Rusttijd**
  Laat het ontdooide product nog 10 tot 30 minuten rusten, voor een gelijkmatige temperatuurverdeling. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Platte stukken en gehakt dient u voor de rusttijd uit elkaar te halen.
  Hierna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke vleesstukken van binnen eventueel nog bevroren zijn. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden verwijderen.
- **Signaal**
  Bij enkele programma's klinkt na een bepaalde tijd een signaal. Open de apparaatdeur en haal het gerecht uit elkaar of keer het vlees of gevogelte. Na het sluiten van de deur op de starttoets drukken.

Programma-nr.		Vormen	Gewichtsbereik in kg
	Ontdooien		
P 01	Gehakt	open	0,20 - 1,00
P 02	Vleesstukken	open	0,20 - 1,00
P 03	Kip, stukken kip	open	0,40 - 1,80
P 04	Brood	open	0,20 - 1,00

Garen met de automatische programma's

Met de 3 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels of groente garen.

Aanwijzingen

- **Vormen**
  Maak de levensmiddelen altijd klaar in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel. Voor rijst dient u een grote, hoge vorm te gebruiken.
- **Levensmiddelen voorbereiden**
  Weeg het product. U heeft de opgave voor het instellen van het programma nodig.
  Rijst:
  gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Voeg de waterhoeveelheid toe die nodig is volgens de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Normaal gesproken is dit twee of drie keer zo veel als het gewicht van de rijst.
  Aardappels:
  Voor gekookte aardappels snijdt u de verse aardappels in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g aardappels een el water en wat zout toe.
  Verse groente:
  Weeg de verse, schoongemaakte groente. Snijd de groente in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g groente een el water toe.
- **Signaal**
  Terwijl het programma afloopt, klinkt er na enige tijd een signaal. Roer het product om.
- **Rusttijd**
  Wanneer het programma afgelopen is, roert u het product nog een keer om. Om tot een gelijkmatige temperatuurverdeling te komen dient het nog 5 tot 10 minuten te rusten.
  De bereidingsresultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Programma-nr.		Vormen	Gewichtsbereik in kg
	Bereiden		
P 05	Rijst	met deksel	0,05 - 0,2
P 06	Aardappels	met deksel	0,15 - 1,0
P 07	Groente	met deksel	0,15 - 1,0

Combi-gaarprogramma

Aanwijzingen

- **Vormen**
  Gaar de levensmiddelen in een niet al te grote, hittebestendige vorm die geschikt is voor de magnetron.
- **Levensmiddelen voorbereiden**
  Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.

- **Rusttijd**
  Met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling het product na afloop van het programma nog 5 tot 10 minuten laten rusten.

Programma-nr.		Vormen	Gewichtsbereik in kg
	Combiprogramma		
P 08	Ovenschotel, diepvries, tot 3 cm hoog	open	0,4 - 0,9

Basisinstellingen

Het apparaat heeft een basisinstelling die u zo nodig kunt wijzigen.

Instelling		Keuze	
1	Toetssignaal	On*	ingeschakeld
		OFF	uitgeschakeld (Toetssignaal blijft bij de toetsen **start** en **stop** actief)
2	Demonstratiemodus	dEO	Het apparaat is uitgeschakeld.U kunt de toetsen en het display gebruiken. De toetsen hebben echter geen functie, zodat er bijv. bij de magnetron niets in werking wordt gesteld. De demonstratiemodus wordt hoofdzakelijk door dealers gebruikt.
*	Fabrieksinstelling (afhankelijk van het apparaattype kunnen de fabrieksinstellingen afwijken)		

U kunt het toetssignaal van uw apparaat zo nodig wijzigen.

Toetssignaal wijzigen

Voorwaarde: het apparaat dient uitgeschakeld te zijn.

1. De toetsen **start** en **stop** enkele seconden samen ingedrukt houden.
   Op het display verschijnt 1
2. Op de toets **start** tippen.
   On knippert op het display.
3. Met de draaiknop naar OFF gaan.
4. Op de toets **start** tippen.
   De instelling is overgenomen.
5. Op de toets **stop** tippen.

Het toetssignaal is uitgeschakeld.

U kunt de instelling op elk moment weer veranderen.

Reinigen

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

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!
Het apparaat wordt zeer heet. Het apparaat nooit direct na het uitschakelen schoonmaken. Het apparaat laten afkoelen.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!
Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen.⟶ *"Schoonmaakmiddelen" op pagina 81*

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Het toestel nooit in het water dompelen of reinigen onder een waterstraal.

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

Schoonmaakmiddelen

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

Gebruik

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

Was nieuwe sponsdoekjes voor gebruik grondig uit.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Voor het schoonmaken geen metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Voorkant van het apparaat met roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Voor het schoonmaken geen glasreiniger, metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Binnenruimte van roestvrij staal	Warm zeepsop of azijnwater: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuursponsjes en ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Hierdoor ontstaan krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Verlaagde deel in de binnenruimte	Vochtige doek: er mag geen water door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen. De aandrijving van de draaischijf drogen met een doek.
Draaischijf en rolring	Warm zeepsop: brengt u de draaischijf weer in, dan moet hij goed inklikken.
Rooster	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of borstel reinigen, niet schuren. Voor het schoonmaken geen metalen schraper of een schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Ruiten van de deur	Schoonmaakmiddelen voor glas: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.

Wat te doen bij storingen?

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

Tip: Lukt een gerecht niet helemaal, raadpleeg dan het volgende hoofdstuk Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor de optimale instelling.⟶ *"Voor u in onze kookstudio uitgetest." op pagina 84*

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet	Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet
	Stroomuitval	Controleer of andere keukenapparaten functioneren
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is
	Verkeerde bediening	De zekering voor het apparaat in de meterkast uitschakelen en na ca. 10seconden weer inschakelen
Op het display zijn drie nullen verlicht.	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop is per ongeluk aangeraakt.	Druk op de stoptoets.
	Na het instellen is niet op de starttoets gedrukt.	Druk op de starttoets of wis de instelling met de stoptoets.
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	De starttoets is niet ingedrukt.	Druk op de starttoets.

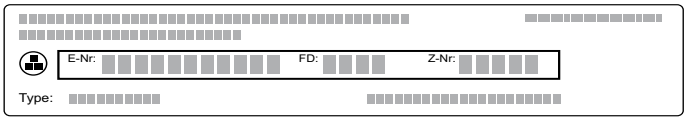
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan anders in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De draaischijf laat een krassend of schurend geluid horen.	Verontreiniging of vreemd voorwerp bij de aandrijving van de draaischijf.	Ring en verlaging in de binnenruimte schoonmaken.
De werking van de magnetron wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Treedt deze fout vaker op, neem dan contact op met de servicedienst.
Op het display staat een **M**.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus	Demonstratiemodus deactiveren. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 81*
Foutmelding "E - 3"	Fout in het automatische deuropeningssysteem.	Bij een foutmelding het apparaat uit- en weer inschakelen; verdwijnt de melding, dan was het een eenmalig probleem. Treedt de fout vaker op of houdt de melding aan, neem dan contact op met de servicedienst en geef de foutcode door.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef tijdens het telefoongesprek altijd het volledige productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van de binnenruimte opent.



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

E-nr.		**FD-nr.**	
Servicedienst ☎			

Houd er rekening mee dat een bezoek van medewerkers van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantieperiode kosten met zich meebrengt.

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4010
B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

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

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

Technische gegevens

Ingangsspanning	AC 220-230 V, 50 Hz
Vermogensverbruik	1450 W
Max. uitgangsvermogen	900 W (IEC 60705)
Max. uitgangsvermogen van de grill	1200 W
Microgolven-frequentie	2450 MHz
Zekering	10 A
Afmetingen (h/b/d)	
- apparaat	382 x 594 x 388 mm
- binnenruimte	208 x 328 x 369 mm
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U kunt de magnetron solo, d.w.z alleen, of in combinatie met de grill gebruiken. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- In de tabellen zijn vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete vormen uit de binnenruimte neemt.

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

Plaats de vormen altijd op de draaischijf.

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

Geschikte vormen

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

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

Ongeschikte vormen

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

Attentie!

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

Ontdooien

Leg de diepvriesproducten in een open vorm op de draaischijf.

Kwetsbare delen, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de ovenwanden niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof.Verwijder deze tijdens het keren. De vloeistof in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken moet u herhaaldelijk keren.

Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 20 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld.Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen. Het vlees kan ook verder worden verwerkt als het van binnen nog een beetje bevroren is.

Tips voor het ontdooien

Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Na afloop van de bereidingstijd is het gerecht aan de rand oververhit, maar in het midden nog niet gaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere bereidingstijd.
Na het ontdooien is het gevogelte of vlees van buiten gebakken maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een kleiner magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180 90	15 10-20	-
	1 kg	180 90	20 15-25	
	1,5 kg	180 90	30 20-30	
Vlees in stukken of plakken van runder-, kalfs- of varkensvlees	200 g	180 90	2 4-6	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 90	5 5-10	
	800 g	180 90	8 10-15	

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

Diepvries gerechten opwarmen

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare voedingsproducten voor het ontdooien uit de verpakking. In magnetronbestendige vormen worden ze sneller en gelijkmatiger warm. De snelheid waarmee de verschillende componenten van de gerechten warm worden kan verschillen.
- Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de voedingsproducten daarom zo vlak mogelijk in de vorm. Levensmiddelen mogen bij het invriezen al niet in laagjes op elkaar liggen.
- U moet de gerechten altijd afdekken. Heeft u geen passend deksel voor de vorm, gebruik dan een bord of speciaal magnetronfolie.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten na het verwarmen nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Diepvriesgerechten opwarmen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600	8-11	-
Soep	400 g	600	8-10	-
Eenpansgerechten	500 g	600	10–13	-
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600	12-17	tijdens het doorroeren de stukken vlees van elkaar losmaken

Diepvriesgerechten opwarmen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600	10-15	-
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600	2-5	wat vloeistof toevoegen
	500 g	600	8-10	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortelen	300 g	600	8-10	water toevoegen, zodat de bodem van de vorm wordt bedekt
	600 g	600	14-17	
Spinazie a la crème	450 g	600	11-16	bereiden zonder toevoeging van water

Gerechten opwarmen

Attentie!

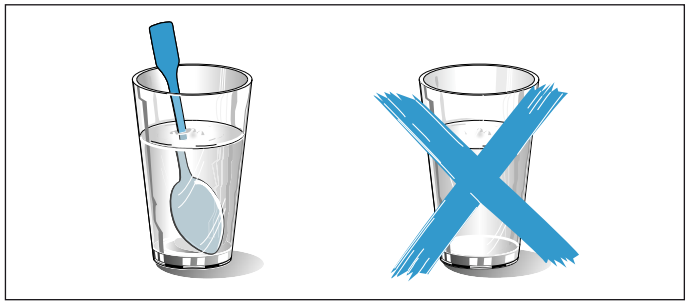
Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Aanwijzingen

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

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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



Gerechten opwarmen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Drank	200 ml	900	2-3	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren
	500 ml	900	3-4	
Babyvoeding, bijv. melkflesjes	50 ml	360	ca. ½	zonder speen of deksel. Na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren!
	100 ml	360	ca. 1	
	200 ml	360	1½	
Soep 1 kop	200 g	600	2-3	-
Soep 2 koppen	400 g	600	4-5	-
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht 2-3 componenten)	350-500 g	600	4-8	-
Vlees in saus	500 g	600	8-11	Lapjes vlees van elkaar losmaken
Eenpansmaaltijd	400 g	600	6-8	-
	800 g	600	8-11	-
Groente	150 g	600	2-3	wat vloeistof toevoegen
	300 g	600	3-5	

Gerechten garen

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

Bereid de gerechten met Magnetron solo - altijd in een gesloten vorm. Plaats de vormen direct op de draaischijf. Hebt u geen passend deksel voor uw vorm, gebruik dan een bord of speciaal magnetronfolie.

De eigen smaak van de voedingsproducten blijft dan zoveel mogelijk behouden.Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

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

Gebruik altijd pannenhandschoenen of -lappen wanneer u vormen vastpakt.

Grillen:
Gril altijd op het rooster terwijl de deur van de binnenruimte gesloten is, zonder voor te verwarmen.

Plaats het rooster altijd op de draaischijf.

Grill en magnetron gecombineerd:
Het gecombineerde gebruik van grill en magnetron is zeer geschikt voor ovenschotels en gratins.

Plaats de vormen altijd op de draaischijf en dek de gerechten niet af.

Gebruik een hoge vorm voor het bakken. Dan blijft de binnenruimte schoner.

Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een grote, platte vorm. In smalle, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en worden donkerder aan de bovenkant.

Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Hij mag niet te groot zijn, de draaischijf moet nog kunnen draaien.

Stel altijd de maximale bereidingstijd in.Controleer de gerechten na de kortere opgegeven tijd.

Laat het vlees nog 5 tot 10 minuten rusten voordat u het aansnijdt. Zo verdeelt het vleessap zich gelijkmatig en komt het niet vrij wanneer het vlees wordt gesneden.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten moeten nog 5 minuten nagaren in het uitgeschakelde apparaat.

Alle waarden die in de tabellen worden opgegeven zijn richtwaarden, die afhankelijk van de kwaliteit van het product kunnen variëren.

Gerechten garen	Accessoires	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Kip, heel, 1,2 kg	gesloten vorm	600	25-30	halverwege de bereidingstijd keren
Stukken kip, bijv. kwart kip, 800 g	open vorm op rooster	360 W +	30-40	met het vel naar boven leggen, niet keren
Kippenvleugels, gemarineerd, diepvries, 800 g	open vorm op rooster	360 W +	15-25	niet keren
Varkensvlees zonder zwoerd ca. 750 g, bijv. halsstuk	open vorm	360 W +	40-50	1 tot 2 maal keren
Plakjes spek, ca. 8 plakjes	Rooster	180 W +	10-15	-
Gebraden gehakt, 750 g	open vorm	600 360 W +	20-25 25-35	open garen maximaal 6 cm hoog
Vis, bijv. filetstukken, 400 g	open vorm	600	10-15	eventueel water, citroensap of wijn toevoegen
Visfilet, gegratineerd, ca. 400 g	open vorm	360 W +	10-15	vis uit de diepvries van tevoren ontdooien
Visspiezen, 4-5 stuks	Rooster	180 W +	10-15	Houten spiezen gebruiken
Ovenschotels zoet, bijv. kwarkschotel met fruit 1 kg	open vorm	360 W +	30-35	maximaal 5 cm hoog
Ovenschotel hartig, van rauwe ingrediënten, bijv. noedelsoufflé, 1 kg	open vorm	360 W +	30-35	bestrooien met kaas, maximaal 5 cm hoog
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, bijv. gegratineerde aardappels,1 kg	open vorm	360 W +	30-40	maximaal 4 cm hoog
Soepen gegratineerd, bijv. uiensoep, 2-4 koppen	open vorm		ca. 15-20	-
Groente, vers, 250 g	gesloten vorm	600	5-10	Groente in stukken van gelijke grootte snijden; per 100 g groente 1 tot 2 el water toevoegen; tussentijds omroeren
Groente, vers, 500 g	gesloten vorm	600	10-15	-
Groentepennen, 4-5 stuks	Rooster	180 W +	15-20	Houten spiezen gebruiken

Gerechten garen	Accessoires	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Aardappels, 250 g	gesloten vorm	600	8-10	Aardappels in stukken van gelijke grootte snijden; per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen; tussentijds omroeren
Aardappels, 500 g	gesloten vorm	600	11-14	
Aardappels, 750 g	gesloten vorm	600	15-22	
Rijst, 125 g	gesloten vorm	900 180	5-7 12-15	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen
Rijst, 250 g	gesloten vorm	900 180	6-8 15-18	
Toastbrot (voortoasten), 2-4 sneetjes	Rooster		1e kant: ca. 2-4 2e kant: ca. 2-4	-
Toast gegratineerd, 2-6 sneetjes	Rooster		7-10	afhankelijk van het beleg
Fruit, compote, 500 g	gesloten vorm	600	9-12	-
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) 500 ml	gesloten vorm	600	6-8	Pudding tussendoor met de garde 2 3 keer goed roeren

Tips voor de magnetron

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

Condenswater

Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal. De werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem het condenswater na de bereiding weg.

Testgerechten

Volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 en EN 60350-1:2013 of IEC 60350-1:2011

Deze tabellen zijn gemaakt voor onderzoeksinstituten om het controleren en testen van het apparaat te vergemakkelijken.

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Kandeel, 750 g	360 W, 12-17 min. + 90 W, 20-25 min.	Pyrexvorm 20 x25 cm op de draaischijf plaatsen.
Biscuit	600 W, 8-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen.
Gehakt	600 W, 20-25 min.	Pyrexvorm op de draaischijf plaatsen.

Ontdooien met de magnetron

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

Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B.
Gegratineerde aardappels	Grill + 360 W, 35-40 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op de draaischijf plaatsen.

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

Register your new device on MyBosch now and profit directly from:

- **Expert tips & tricks for your appliance**
- **Warranty extension options**
- **Discounts for accessories & spare-parts**
- **Digital manual and all appliance data at hand**
- **Easy access to Bosch Home Appliances Service**

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You´ll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, need help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany
www.bosch-home.com

9001277312
980827(05)