



[de] Gebrauchsanleitung	3
[en] Instruction manual	36
[fr] Notice d'utilisation	68
[nl] Gebruiksaanwijzing	103

Mikrowelle
Built-in cooker
Micro-ondes
Magnetron
5C49K1860

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch	4		Automatik-Programme	17
	Wichtige Sicherheitshinweise	4		Programm einstellen	17
	Generell	4		Programmtabelle	18
	Mikrowelle	5		Zeitfunktionen einstellen	19
	Ursachen für Schäden	7		Zeiteinstellungen abfragen	19
	Generell	7		Wecker einstellen	19
	Mikrowelle	7		Dauer einstellen	19
	Umweltschutz	7		Uhrzeit einstellen	20
	Energiesparen	7		Kindersicherung	20
	Umweltgerecht entsorgen	7		Aktivieren und deaktivieren	20
	Gerät kennen lernen	8		Grundeinstellungen	21
	Bedienfeld	8		Grundeinstellungen ändern	21
	Zubehör	10		Liste der Grundeinstellungen	21
	Beiliegendes Zubehör	10		Reinigen	22
	Sonderzubehör	10		Geeignete Reinigungsmittel	22
	Vor dem ersten Gebrauch	11		Aqualis	23
	Drehteller einsetzen	11		Störungen, was tun?	24
	Erste Inbetriebnahme	11		Kundendienst	25
	Garraum und Zubehör reinigen	11		E-Nummer und FD-Nummer	25
	Gerät bedienen	12		Für Sie in unserem Kochstudio getestet	25
	Gerät ein- und ausschalten	12		Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	25
	Betriebsart einstellen	12		Tipps zur Mikrowelle	28
	Heizart und Temperatur einstellen	12		Kuchen und Gebäck	29
	Schnell aufheizen	13		Tipps zum Backen	30
	Automatische Sicherheitsabschaltung	13		Braten und Grillen	30
	Mikrowelle	14		Tipps zum Braten und Grillen	33
	Geschirr	14		Aufläufe, Gratins, Toasts	33
	Mikrowellen-Stufen	14		Fertigprodukte, tiefgekühlt	34
	Mikrowelle einstellen	15		Acrylamid in Lebensmitteln	34
	Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen	15		Prüfgerichte	35
	Garraum trocknen	16			



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 11*



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.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- 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 – Verbrennungsgefahr!

- 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

- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen. Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen. Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten. Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

⚠️ Warnung – Explosionsgefahr!

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

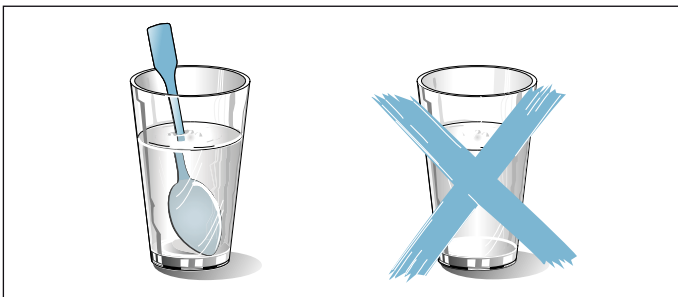
⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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



⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

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

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

⚠️ Warnung – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten. → "Reinigen" auf Seite 22
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

- **Wasser im heißen Garraum:** Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- **Feuchte Lebensmittel:** Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- **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.
- **Auskühlen mit offener Gerätetür:** Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- **Stark verschmutzte Dichtung:** Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- **Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche:** Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- **Gerät transportieren:** Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Mikrowelle

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.
- **Mikrowellenbetrieb ohne Speisen:** Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- **Mikrowellen-Popcorn:** Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Die Türscheibe kann durch Überbelastung springen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen.
- **Aluminiumschalen:** Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- **Drehtellerantrieb:** Übergewogene Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- **Drehteller:** Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie zum Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Betriebs möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Gerät kennen lernen

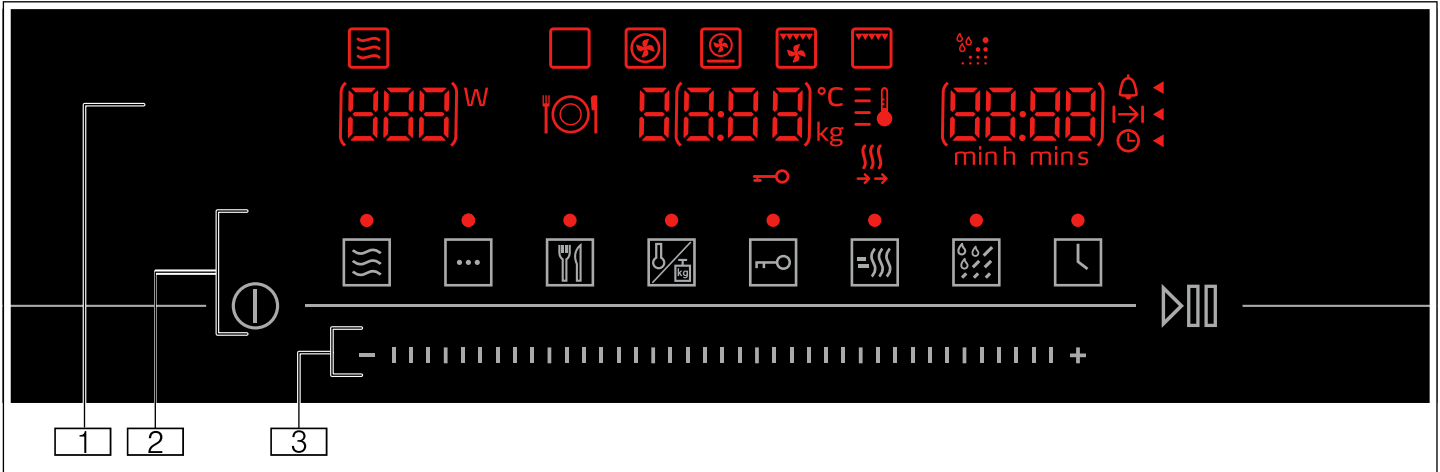
In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

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

Bedienfeld

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

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit allen Symbolen der Anzeige.



- 1 **Display**
Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.
- 2 **Touch-Felder**
Hinter den Touch-Feldern liegen Sensoren. Tippen Sie auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen.
- 3 **Einstellbereich**
Im Einstellbereich stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen.

	Kindersicherung	Durch langes tippen Kindersicherung aktivieren/ deaktivieren
	Schnelles Vorheizen	Schnellvorheizung aktivieren/ deaktivieren
	Aquaclean	Reinigungsfunktion aktivieren
	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen auswählen und über den Einstellbereich einstellen.
	Start/Stop	Betrieb starten oder anhalten Hinweis: Langes Drücken beendet den laufenden Betrieb, die Einstellungen der ausgewählten Betriebsart werden auf die Standardwerte zurückgesetzt.

Touch-Felder und Display

Mit den Touch-Feldern können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

Touch-Felder

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

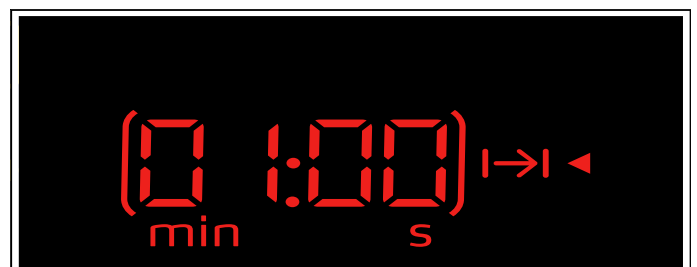
Symbol		Bedeutung
	An/Aus	Gerät an- oder ausschalten
	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen, bzw. Mikrowellenfunktion zu einer Heizart zuschalten.
	Heizarten	Heizarten in den Fokus setzen. Stellen Sie die Heizart über den Einstellbereich ein.
	Programme	Programme in den Fokus setzen. Stellen Sie die Programme über den Einstellbereich ein.
	Temperatur/ Gewicht	Temperatur/ Gewicht in den Fokus setzen. Stellen Sie die Temperatur oder das Gewicht über den Einstellbereich ein.

Display

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

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Der Fokus wird durch eine Klammer um den Einstellwert dargestellt.

Der Wert im Fokus kann direkt über den Einstellbereich geändert werden.



Display-Elemente

Die Bedeutung der verschiedenen Display-Elemente sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol		Bedeutung
	Wecker	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Weckerzeit angezeigt.
	Dauer	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Dauer angezeigt.
	Uhrzeit	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Uhrzeit angezeigt.
h min	Stunden/Minuten	Dauer in Stunden und Minuten
min s	Minuten/Sekunden	Dauer in Minuten und Sekunden
	Kindersicherung	Leuchtet das Symbol, ist die Kindersicherung aktiviert.
	Schnellaufheizen	Leuchtet das Symbol, ist das Schnellaufheizen aktiviert.

Einstellbereich

Der Einstellbereich funktioniert wie ein Rad. Wischen Sie mit dem Finger nach links oder rechts, um die Einstellung zu ändern. Je schneller Sie wischen, desto schneller läuft das Rad. Tippen Sie darauf, um es anzuhalten und die genaue Einstellung zu übernehmen.

Temperaturanzeige

Das Thermometer rechts neben der Temperaturanzeige zeigt an, dass das Gerät aufheizt.

Ist eine Heizart eingestellt, dann füllen sich die Balken von unten nach oben, je weiter der Garraum aufgeheizt ist.

Bei der Grillfunktion leuchten die Balken sofort vollständig.

Bei der Mikrowellenfunktion leuchten die Balken nicht.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleiben Ihrer Speise erreicht, sobald alle vier Balken leuchten.



Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Nachtmodus

Um Energie zu sparen wird von 22 Uhr bis 5.59 Uhr die Displayhelligkeit automatisch auf einen niedrigeren Wert reduziert.

Betriebsarten

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, die Ihnen den Betrieb des Gerätes erleichtern.


Genaue Beschreibungen dazu finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten → "Gerät bedienen" auf Seite 12	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten.
Mikrowelle → "Mikrowelle" auf Seite 14	Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Gerichte schneller garen, erhitzen oder auftauen.
Mikrowellen-Kombibetrieb	Damit können Sie zusätzlich zu einer Heizart die Mikrowelle zuschalten.
Grundeinstellungen → "Grundeinstellungen" auf Seite 21	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie nach Ihren Wünschen anpassen.

Heizarten

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Heizart	Temperatur	Verwendung
 Heißluft	40 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen.
	100-230 °C	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
 Grill	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren.
 Umluftgrillen	100-230 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken.
 Pizzastufe	100-230 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen.

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Mikrowelle

Es stehen Ihnen verschiedene Mikrowellen-Leistungen in Stufen zur Verfügung, passend für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitung. Die Mikrowellenstufen entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Mikrowellen-Stufe	maximale Dauer
90	1 Stunde 30 Minuten
180	1 Stunde 30 Minuten
360	1 Stunde 30 Minuten
600	1 Stunde 30 Minuten
900 Watt	30 Minuten

Die Mikrowellenfunktion können Sie alleine oder kombiniert mit allen Heizarten einsetzen.

Ausnahmen:


- ☰ Mikrowellenstufe 900W
- ☼ Heißluft 40°C

Wie Sie die Mikrowelle mit den Heizarten kombinieren, erfahren Sie hier:

Garraum

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

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Türe schließen und auf Feld  tippen, um den Betrieb fortzusetzen.

Garraumbelichtung

Die Garraumbelichtung leuchtet immer während des Betriebs. Wenn der Betrieb beendet wird, schaltet sie sich aus.

Die Garraumbelichtung schaltet sich ein, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes. Nach ca. 15 Minuten schaltet sich die Garraumbelichtung automatisch wieder aus.

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Betrieb ein. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Nach dem Betrieb läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Hinweise

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

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.

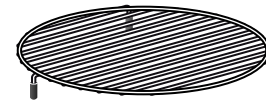
Beiliegendes Zubehör



Drehteller

Speisen, die besonders viel Wärme von unten benötigen, können Sie direkt auf dem Drehteller zubereiten.

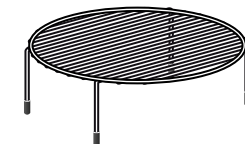
Hinweis: Der Drehteller dreht sich nach links und rechts. Er ist schnittfest. Sie können Pizza direkt auf dem Drehteller in Stücke schneiden.



Niedriger Rost

Für die Mikrowelle und zum Backen und Braten im Backofenbetrieb.

Hinweis: Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.



Hoher 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.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Sonderzubehör

Glasbräter

Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten.

Pizzablech

Für Pizza und große runde Kuchen.

Dampfgareinsatz für Mikrowellengeräte

Speisen sanfter und schneller Dämpfen.

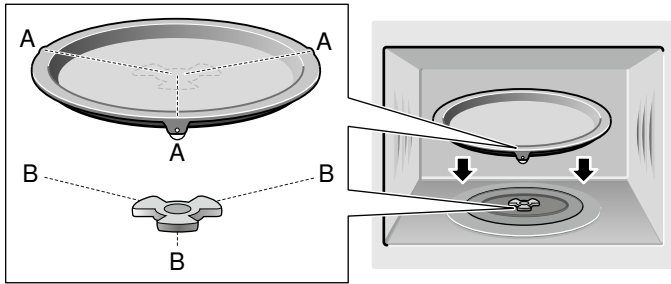
Vor dem ersten Gebrauch

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

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

Drehteller einsetzen

Setzen Sie den Drehteller mit den Rollen "A", wie im Bild, auf den Mitnehmer "B" in der Mitte des Garraumbodens.



Hinweise


- Benutzen Sie das Gerät nie ohne Drehteller
- Der Drehteller muss gerade auf dem Mitnehmer sitzen.
- Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen.
- Belasten Sie den Drehteller max. bis 5 kg.

Erste Inbetriebnahme




Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheint im Display die Aufforderung für die Einstellung der Uhrzeit. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

Uhrzeit einstellen



Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Der Wert **12:00** blinkt auf dem Display und das Symbol  leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Über den Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.
2. Auf Feld  tippen.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Uhrzeit ändern

1. Zwei Mal auf Feld  tippen.
Auf dem Display erscheint das Symbol  und die Uhrzeit.
2. Über den Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.
3. Auf Feld  tippen.
Die Uhrzeit ist eingestellt.


Hinweise





- Wenn nach dem Einstellen der Uhrzeit nicht auf das Feld  getippt wird, dann wird der eingestellte Wert nach wenigen Sekunden automatisch übernommen.
- Sie können die Einstellung der Uhrzeit jederzeit durch Tippen des Felds  ändern.
- Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.


Garraum und Zubehör reinigen

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

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Heißluft  mit 180°C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Auf Feld  tippen.
Die Heizart Heißluft  ist standardmäßig eingestellt.
2. Auf Feld  tippen.
3. Über den Einstellbereich 180°C einstellen.
4. Auf Feld  tippen.
Das Gerät beginnt zu heizen.

Nach einer Stunde das Gerät ausschalten. Dazu auf Feld  tippen.

Zubehör reinigen

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

Gerät bedienen

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

Gerät ein- und ausschalten

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

Hinweis: Die Kindersicherung kann nur bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden. Einige Anzeigen bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät im Display sichtbar.

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

Gerät einschalten

Auf Feld ① tippen.

Im Display erscheint ein Standardwert im Fokus. Das Gerät ist betriebsbereit.

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

Gerät ausschalten

Auf Feld ① tippen.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit.

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

Betrieb

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

Betrieb starten

Auf das Feld ▶ tippen.

Im Display werden Ihre Einstellungen angezeigt. Wenn eine Dauer eingestellt wurde, dann läuft diese sichtbar ab.

Hinweis: Durch das Öffnen der Gerätetür wird der Betrieb angehalten. Gerätetür schließen und auf das Feld ▶ tippen.

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld ▶ tippen oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten, die LED ▶ blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld ▶ tippen. Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED ▶ leuchtet.

Betriebsart einstellen

Nach dem Auswählen einer Betriebsart erscheinen Vorschlagswerte auf dem Display. Sie können diese Einstellung sofort starten.

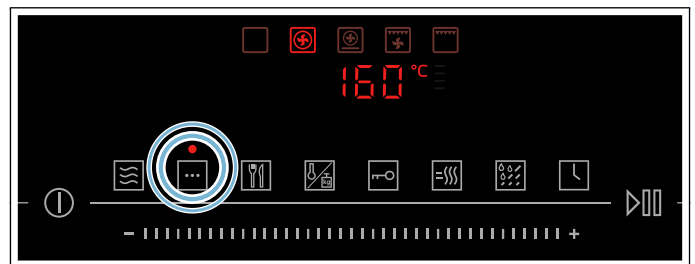
Grundsätzlich gilt:

1. Auf das entsprechende Feld der gewünschten Betriebsart tippen.
2. Über den Einstellbereich weitere Einstellungen vornehmen.
3. Auf das Feld ▶ tippen. Das Gerät startet den Betrieb.

Heizart und Temperatur einstellen

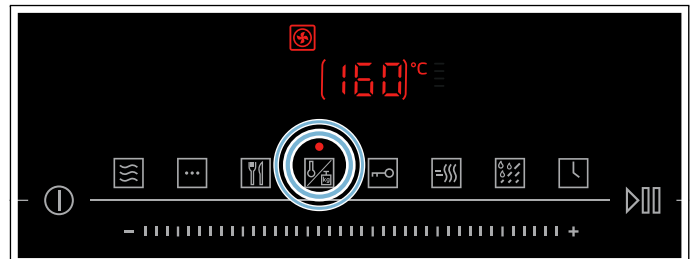
Beispiel im Bild: Heißluft ☼ bei 200°C

1. Auf das Feld ☼ tippen.



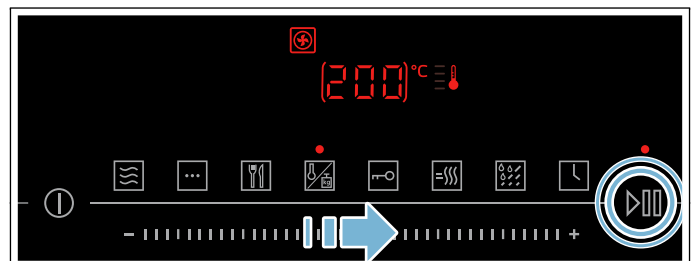
Die Heizart Heißluft ☼ ist standardmäßig eingestellt. Im Display erscheint die Vorschlagstemperatur 160°C.

2. Auf das Feld ☼ tippen.



Die Temperatur ist im Fokus.

3. Über den Einstellbereich die Temperatur auf 200°C einstellen.
4. Auf das Feld ▶ tippen.






Das Gerät beginnt zu heizen. Die Temperaturanzeige füllt sich.





Sie können die Temperatur jederzeit über den Einstellbereich verändern.

Hinweis: Nach dem Aufheizen sind je nach Heizart geringe Temperaturschwankungen normal.

Dauer einstellen

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Feld  tippen, bis sich das Symbol  im Fokus befindet.
3. Über den Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.
4. Auf Feld  tippen.
Das Gerät beginnt zu heizen. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld  tippen oder die Gerätetür öffnen.
Der Betrieb wird angehalten, die LED  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld  tippen.
Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED  leuchtet.

Betrieb abbrechen

Auf das Feld  tippen.




Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.





Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen erreicht Ihr Gerät die eingestellte Temperatur besonders schnell.


Verwenden Sie Schnellaufheizen bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Für folgende Heizarten ist Schnellaufheizen verfügbar:

-  Heißluft (Ausnahme: Heißluft 40 °C)
-  Umluftgrill
-  Pizzastufe



Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Feld  tippen.
Auf dem Display leuchtet das Symbol .
3. Auf Feld  tippen.
Das Gerät beginnt zu heizen. Die LED  leuchtet.

Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol  auf dem Display erlischt. Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Schnellaufheizung abbrechen

Auf Feld  tippen. Das Symbol  auf dem Display erlischt. Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.

Hinweis: Schnellaufheizen wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktiviert.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird aktiviert, wenn das Gerät ohne eingestellte Dauer für längere Zeit in Betrieb ist. Wann sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von der eingestellten Betriebsart und Temperatur.

- Heißluft 40 °C: 24 Stunden
- Heißluft 100-230 °C: 5 Stunden
- Umluftgrill und Pizzastufe: 5 Stunden
- Grill: 90 Minuten

Beispiel: Wenn Sie das Gerät mit Heißluft bei 160 °C betreiben, schaltet es sich nach ca. 5 Stunden automatisch ab.

Im Display erscheint . Das Gerät schaltet ab. Drücken Sie zum Quittieren das Feld .

Mikrowelle

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

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

Geschirr

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

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

Geschirrtest

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

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

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

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Mikrowellen-Stufen

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

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Mikrowellen-Stufe	maximale Dauer	Verwendung
90	1 Stunde 30 Minuten	Zum Auftauen von empfindlichen Speisen.
180	1 Stunde 30 Minuten	Zum Auftauen und Weitergaren.
360	1 Stunde 30 Minuten	Zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen von empfindlichen Speisen.
600	1 Stunde 30 Minuten	Zum Erhitzen und Garen von Speisen.
900 Watt	30 Minuten	Zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

Vorschlagswerte:

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

Die maximale Einstellung ist zum Erwärmen von Flüssigkeiten vorgesehen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.


Intervalle der Zeiteinstellung

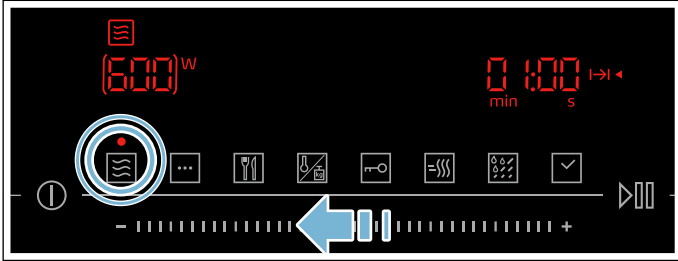
Das Intervall beim Einstellen der Betriebsdauer verändert sich mit der Länge der Betriebsdauer.

Betriebsdauer	Intervall
0 - 1 Minute	5 Sekunden
1 - 3 Minuten	10 Sekunden
3 - 15 Minuten	30 Sekunden
15 Minuten - 1 Stunde	1 Minute
1 Stunde - 1 Stunde 30 Minuten	5 Minuten


Mikrowelle einstellen

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

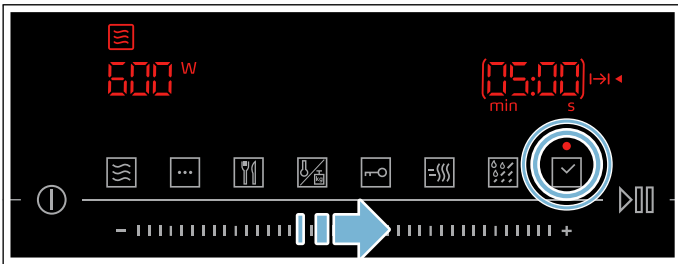
1. Auf das Feld  tippen.
Das Gerät ist betriebsbereit. Auf dem Display wird als Vorschlagswert die maximale Mikrowellen-Leistung von 900 Watt angezeigt, sie kann jederzeit geändert werden.
2. Über den Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen.



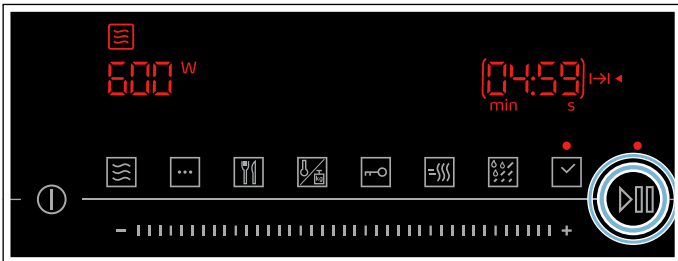
Auf dem Display wird die Mikrowellen-Leistung und eine Vorschlagsdauer angezeigt.


3. Auf das Feld  tippen.
4. Über den Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.

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



5. Auf das Feld  tippen.



Auf dem Display läuft die Dauer ab. Die LED  leuchtet.



Hinweise

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


Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder auf ein beliebiges Feld tippen.





Dauer ändern

1. Auf das Feld  tippen, bis das Symbol  im Fokus ist.
2. Über den Einstellbereich die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Mikrowellen-Leistung ändern

1. Auf Feld  tippen.
2. Über den Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen.

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld  tippen oder die Gerätetür öffnen.
Der Betrieb wird angehalten, die LED  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld  tippen.
Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED  leuchtet.

Betrieb abbrechen

Auf das Feld  tippen.

Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen

Sie können die Mikrowellenfunktion mit allen Heizarten kombinieren. Das Gerät heizt und gleichzeitig wird die Mikrowelle zugeschaltet. So wird Ihre Speise schneller fertig.

Kombinationsmöglichkeiten





-  Heißluft
-  Umluftgrill
-  Pizzastufe
-  Grill




Ausnahmen:

-  Mikrowellenstufe 900W
-  Heißluft 40°C


Kombinationsbetrieb einstellen

Beispiel: Heißluft  190 °C mit Mikrowelle 360 W, 17 Minuten.


1. Auf das Feld  tippen.
Das Gerät ist betriebsbereit. Auf dem Display wird als Vorschlagswert die maximale Mikrowellen-Leistung von 900 Watt angezeigt, sie kann jederzeit geändert werden.
2. Über den Einstellbereich 360 W einstellen.
Auf dem Display wird die Mikrowellen-Leistung und eine Vorschlagsdauer angezeigt.
3. Auf das Feld  tippen.
4. Über den Einstellbereich die Heizart Heißluft  einstellen.
Auf dem Display wird ein Vorschlagswert für die Temperatur angezeigt.
5. Auf das Feld  tippen.

- Über den Einstellbereich die Temperatur auf 190°C einstellen.
- Auf das Feld  tippen.
- Über den Einstellbereich die gewünschte Dauer von 17 Minuten einstellen.
- Auf das Feld  tippen.
Der Betrieb startet, die LED  leuchtet. Die Dauer läuft sichtbar ab.





Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt, das Symbol  hört auf zu leuchten. Der Kombibetrieb ist beendet. Auf ein beliebiges Feld tippen, um den Signalton zu beenden.

Mikrowellen-Leistung ändern

- Auf Feld  tippen.
- Über den Einstellbereich die gewünschte Leistungsstufe wählen.

Betrieb anhalten

- Auf das Feld  tippen oder die Gerätetür öffnen.
Der Betrieb wird angehalten, die LED  blinkt.
- Die Gerätetür schließen.
- Auf das Feld  tippen.
Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED  leuchtet.

Betrieb abbrechen

Auf das Feld  tippen.

Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.








Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Garraum trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach dem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

Garraum erwärmen

Zum Trocknen den Garraum erwärmen, so dass Feuchtigkeit im Garraum verdampft. Anschließend die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf aus dem Garraum entweicht.

- Gerät abkühlen lassen.
- Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen und Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
- Bei Bedarf mit Feld  das Gerät einschalten.
- Auf Feld  tippen.
Es erscheint die Auswahl der Heizarten.
- Über den Einstellbereich Umluftgrill  auswählen.
- Auf Feld  tippen und über den Einstellbereich 150°C einstellen.
- Zwei Mal auf Feld  tippen.
Das Symbol Dauer  ist im Display markiert.
- Über den Einstellbereich eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
- Mit Feld  den Betrieb starten.
Trocknen wird gestartet und nach 15 Minuten automatisch beendet.

Garraum per Hand trocknen

- Gerät abkühlen lassen.
- Schmutz im Garraum entfernen.
- Garraum mit einem Schwamm trocknen.
- Gerätetür 1 Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

Automatik-Programme


Mit den Automatik-Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Automatik-Programm. Sie können aus 15 Programmen auswählen.

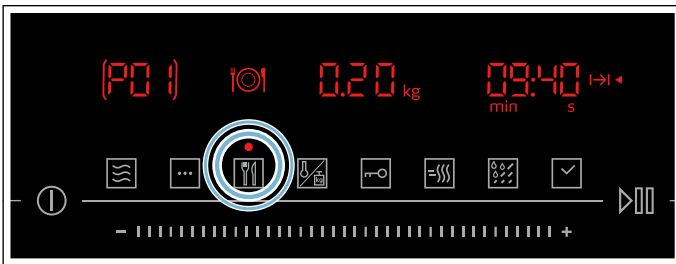
Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr, z. B. aus Glas oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörrhinweise in der Programmtabelle.
- Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwende Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.

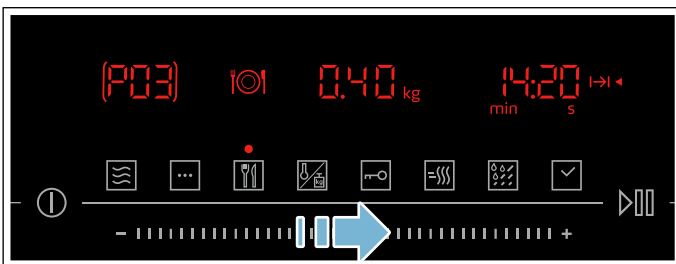
Programm einstellen


Beispiel im Bild: Programm 3 mit 1 Kilogramm Gewicht.

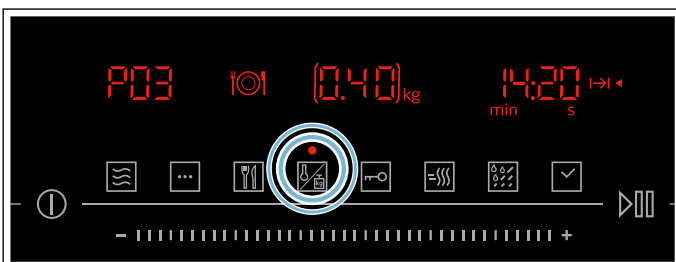
1. Auf das Feld  tippen. Auf dem Display erscheint die erste Programmnummer und Vorschlagswerte für Gewicht und Dauer.



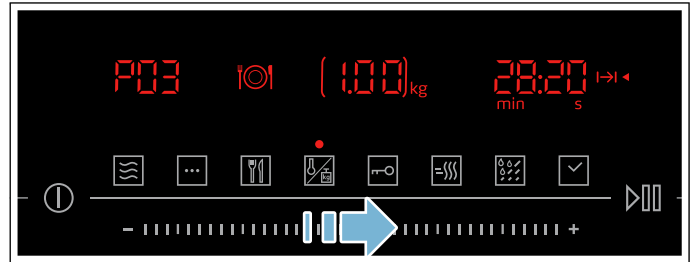
2. Über den Einstellbereich die Programmnummer 3 wählen.



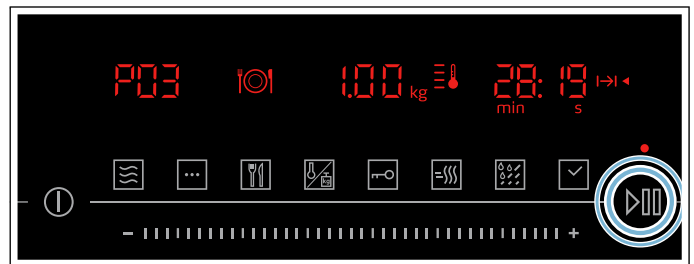
3. Auf Feld  tippen. Auf dem Display befindet sich die Gewichtseinstellung im Fokus.



4. Über den Einstellbereich 1 Kilogramm Gewicht einstellen. Das Gerät stellt automatisch die zum Gewicht passende Dauer ein.




5. Auf Feld  tippen. Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab, der Temperaturbalken und die LED  leuchten.




Hinweis: Nach dem Start können die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

Programm ist beendet





Ein Signal ertönt. Das Programm ist beendet, das Gerät heizt nicht mehr. Auf das Feld  tippen.

Hinweis: Über den Einstellbereich können Sie die Dauer verlängern bzw. eine neue Dauer einstellen.

Programm ändern

1. Ca. 4 Sekunden auf Feld  tippen. Das Programm wird zurückgesetzt.
2. Neues Programm auswählen.

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld  tippen oder die Gerätetür öffnen. Der Betrieb wird angehalten, die LED  blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld  tippen. Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED  leuchtet.

Betrieb abbrechen

Auf das Feld  tippen.


Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.




Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.


Programmtabelle


Programm-Nr.	Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr/ Zubehör, Einschubhöhe	Hinweise
Auftauen				
P 01	Hackfleisch	0,20 - 1,0	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
P 02	Fleischstücke	0,20 - 1,0	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
P 03	Hähnchen, Hähnchenteile	0,40 - 1,80	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
P 04	Brot	0,20 - 1,0	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken. Trennen Sie die Scheiben wenn möglich.
Garprogramme				
P 05	Reis	0,05 - 0,20	Geschirr mit Deckel auf dem niedrigen Rost	Keinen Kochbeutel-Reis verwenden. Reis schäumt beim Garen stark. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.
P 06	Kartoffeln	0,15 - 1,0	Geschirr mit Deckel auf dem niedrigen Rost	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.
P 07	Gemüse	0,15 - 1,0	Geschirr mit Deckel auf dem niedrigen Rost	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.
Kombigarprogramme				
P 08	Auflauf, gefroren	0,40 - 1,20	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Der Auflauf sollte nicht höher als 3 cm sein.
P 09	Hähnchen, ganz	0,50 - 2,0	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Brustseite nach unten.
P 10	Roastbeef, medium	0,50 - 1,5	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	
P 11	Schweinenackenbraten	0,50 - 2,0	Geschirr mit Deckel, auf dem niedrigen Rost	
P 12	Lamm, medium	0,80 - 2,0	Geschirr mit Deckel, auf dem niedrigen Rost	Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen
P 13	Hackbraten	0,50 - 1,5	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Der Hackbraten sollte nicht höher als 7 cm sein.
P 14	Fisch, ganz	0,30 - 1,0	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in "Schwimmposition" in das Geschirr.
P 15	Reiseintopf aus frischen Zutaten	0,05 - 0,20	Hohes Geschirr mit Deckel, auf dem niedrigen Rost	Geben Sie nur das Reisgewicht ein. Geeignet sind Reiseintöpfe mit Gemüse, Fisch oder Geflügelfleisch. Verwenden Sie nur frische Zutaten.

Zeitfunktionen einstellen

Ihr Gerät hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit dem Touch-Feld  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Im Display leuchten die Symbole der verfügbaren Funktionen, die gerade angewählte Funktion ist fokussiert. Dabei leuchtet neben dem jeweiligen Symbol ein kleines Dreieck.

Zeitfunktion	Verwendung
 Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
 Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
 Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.





Erst nach dem Einstellen einer Heizart können Sie die Dauer mit dem Feld  aufrufen. Der Wecker kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf das Feld  tippen.

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. → "Grundeinstellungen" auf Seite 21





Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole auf dem Display. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Um Wecker , Dauer  oder Uhrzeit  abzufragen, so oft auf Feld  tippen, bis das jeweilige Symbol im Fokus steht. Im Betrieb sind nur Wecker und Dauer verfügbar, im Standby sind nur Wecker und Uhrzeit verfügbar. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden auf dem Display.

Wecker einstellen

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Dieser läuft unabhängig vom Gerät. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

- Auf Feld  tippen, bis das Symbol  im Fokus ist. Auf dem Display leuchten das Symbol  und die Zeitsymbole.
- Über den Einstellbereich die Weckerzeit einstellen. Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. Auf dem Display leuchtet das Symbol  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Auf dem Display steht **00:00**. Auf ein beliebiges Feld tippen, um den Wecker auszuschalten.

Weckerzeit ändern

Über den Einstellbereich die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.





Weckerzeit löschen

Über den Einstellbereich die Weckerzeit auf **00:00** zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

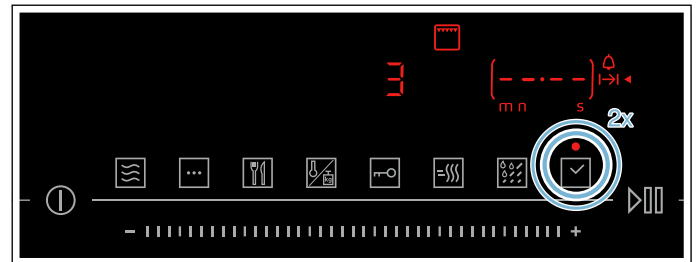
Dauer einstellen

Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Gerät einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

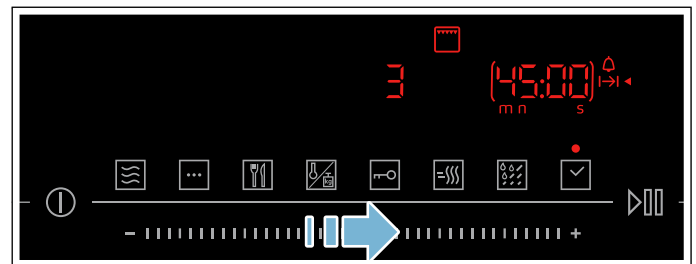
Beispiel im Bild: Heizart Grill mit Stufe 3, Dauer 45 Minuten.



- Auf das Feld  tippen.
- Über den Einstellbereich die Heizart einstellen.
- Auf das Feld  tippen.
- Auf das Feld  tippen, bis das Symbol  und die Dauer im Fokus ist.

Hinweis: Je nach Heizart kann ein Vorschlagswert angezeigt werden.





- Über den Einstellbereich eine Dauer von 45 Minuten einstellen.





- Auf das Feld  tippen. Der Backofen startet. Auf dem Display läuft die Dauer sichtbar ab und die LED  leuchtet.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display steht **00:00**.



- Auf das Feld  tippen. Das Signal erlischt.
- Auf das Feld  tippen. Das Gerät ist ausgeschaltet.

Dauer ändern


- Auf das Feld  tippen, bis das Symbol  im Fokus ist.
- Über den Einstellbereich die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.


Dauer löschen

Über den Einstellbereich die Dauer bis auf **00:00** zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.



Hinweis: Wenn der Wecker eingestellt ist, tippen Sie vorher auf das Feld , bis sich das Symbol  im Fokus befindet.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchtet auf dem Display das Symbol  und die Uhrzeit zeigt den Wert **12:00**. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Über den Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.
2. Auf Feld  tippen.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Uhrzeit ändern

1. Mehrfach auf Feld  tippen.
Auf dem Display befindet sich das Symbol Uhrzeit  im Fokus.
2. Über den Einstellbereich die Uhrzeit ändern.
Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit in den Grundeinstellungen ausblenden. → *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Kindersicherung


Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen verändern, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Aktivieren und deaktivieren

Ca. 4 Sekunden lang auf Feld  tippen.

Im Display erscheint das Symbol . Ein Signal ertönt. Die Kindersicherung ist aktiviert bzw. deaktiviert.

Hinweise





- Wenn eine Weckerzeit  eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden.
- Signaltöne, z.B. nach Ablauf der Weckerzeit, können durch das Tippen auf ein beliebiges Feld beendet werden.

Grundeinstellungen


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

Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Einige Sekunden lang auf Feld  tippen. Auf dem Display erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Über den Einstellbereich die Grundeinstellung ändern.
3. Auf Feld  tippen. Auf dem Display erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit dem Feld  alle Grundeinstellungen durchgehen und über den Einstellbereich ändern.
4. Einige Sekunden lang auf Feld  tippen. Alle Einstellungen sind übernommen. Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, tippen Sie auf das Feld . Die Grundeinstellungen werden ohne zu speichern beendet.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

	Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
c01	Signalton-Dauer 1 = kurz = 2 = mittel = 1 Minute	1 = kurz = 10 Sekunden 3 = lang = 2 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers
c02	Signalton-Taste 1 = an	0 = aus	Signalton bei Tastendruck
c03	Display-Helligkeit 3 = hoch	1 = niedrig 2 = mittel	Helligkeit des Displays einstellen
c04	Zeitanzeige 1 = an	0 = aus	Uhrzeit im Display anzeigen
c05	Garraumbeleuchtung 1 = an	0 = aus	Garraumbeleuchtung an- und ausschalten
c06	Werkseinstellung 0 = aus	1 = an	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen
c07	Demomodus 0 = aus	1 = an	Demomodus an- und ausschalten Hinweis: Der Demomodus ist nur innerhalb der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.
c08	Signalton-Lautstärke 2 = mittel	1 = niedrig 3 = hoch	Signalton-Lautstärke einstellen

Reinigen

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

Warnung – Verbrennungsgefahr!

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

Warnung – Stromschlaggefahr!

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

Warnung – Verletzungsgefahr!

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

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

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung! **Oberflächenschäden**

Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Mikrofasertuch

Das Mikrofasertuch ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Bestellnr. 466 148

Pflege Tuch für Edelstahloberflächen

Sie können die Oberflächen mit einem geprüften und empfohlenen ölimprägnierten Pflege Tuch (bei uns zu bestellen) behandeln, um ihre Widerstandsfähigkeit gegen Fingerabdrücke und Kratzer zu erhöhen.

Bestellnr. 311 134

Pflegeöl für moderne Edelstahloberflächen

Dasselbe Pflegeöl wie in den Tüchern kann als Flasche bei uns bestellt werden.

Bestellnr. 311 567

Fettlöser

Für die intensive Oberflächenreinigung von hartnäckigem Fettschmutz.

Bestellnr. 311 781

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	Mit einem Mikrofasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen..
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. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Garraum benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch: Es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.
Drehteller und Rollerring	Heiße Spüllauge: Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.

Bereich	Reinigungsmittel
Rost	Heiße Spüllauge: Mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

Hinweise


- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.

Aqualisis

Die Reinigungsfunktion Aqualisis erleichtert die Reinigung des Geräts bei leichten Verschmutzungen.

Das Programm dauert 8 Minuten.

Aqualisis einschalten

1. Ein paar Tropfen Spülmittel in eine Tasse mit Wasser geben. Einen Löffel mit in das Gefäß stellen, um Siedeverzug zu vermeiden.
2. Die Tasse mit dem Löffel auf die Mitte des Drehtellers stellen.
3. Feld  berühren.

Das Gerät schaltet nach ca. 8 Minuten automatisch aus.

Anschließend mit einem weichen Tuch den Garraum auswischen und gründlich trocknen lassen.

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.

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.

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Eine Störung, was tun?

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweis
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker wurde nicht eingesteckt.	Stecker einstecken
	Stromausfall	Prüfen, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
Auf dem Display blinkt 12:00 und das Symbol  leuchtet.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	Nach dem Einstellen wurde nicht auf das Feld  getippt.	Auf Feld  tippen oder die Einstellung löschen, indem Sie mit dem Funktionswähler eine andere Funktion anwählen.
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Feld  wurde nicht angetippt.	Auf Feld  tippen.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Eine höhere Mikrowellen-Leistung wählen.
	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 Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Den Kundendienst rufen, wenn dieser Fehler wiederholt auftritt.
Im Anzeigefeld erscheint E 1 .	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint E 2 .	Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Beliebige Taste berühren oder Drehwähler drehen.
Im Anzeigefeld erscheint E 3 .	Backofenfunktion ist gestört.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint E 4 .	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint E 11 .	Feuchtigkeit im Bedienfeld.	Bedienfeld trocknen lassen.
Im Anzeigefeld erscheint E 17 .	Schnellaufheizung fehlgeschlagen.	Kundendienst rufen.
Gerät lässt sich einstellen, heizt aber nicht. Der Doppelpunkt blinkt.	Demoschaltung wurde aktiviert.	Demomodus in den Grundeinstellungen deaktivieren. Hinweis: Der Demomodus ist nur innerhalb der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.

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 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 Servicetechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

Hier finden Sie eine Auswahl an Gerichten und die optimalen Einstellungen dazu. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart, Temperatur oder Mikrowellen-Leistung für Ihr Gericht am besten geeignet ist. Sie erhalten Angaben zum passenden Zubehör und in welcher Höhe es eingeschoben werden soll. Sie bekommen Tipps zum Geschirr und zur Zubereitung.

Hinweise

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

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

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

Stellen Sie das Geschirr in die Mitte des niedrigen Rostes. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

Hinweise

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

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10-20 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	180 W, 30 Min.+ 90 W, 20-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	möglichst flach einfrieren mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1,2 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 25-30 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 20Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmals wenden
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	-
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	360 W, 1Min. + 90 W, 2-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5-10 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 12 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

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

- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

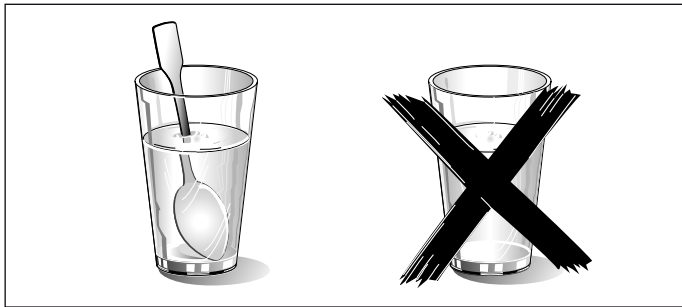
Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	300-400 g	600 W, 10-15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 15-20 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 25-30 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 18-20 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 15-20 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

⚠️ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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



Achtung!

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

Hinweise

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

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	350-500 g	600 W, 5-10 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	900 W, 1-2 Min.	Achtung! Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen, zwischendurch kontrollieren
	300 ml	900 W, 2-3 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. 1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, 1-2 Min.	
	200 ml	360 W, 2-3 Min.	
Suppe			-
1 Tasse	175 g	900 W, 2-3 Min.	
2 Tassen	à 175 g	900 W, 4-5 Min.	
4 Tassen	à 175 g	900 W, 5-6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 5-10 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 10-15 Min.	
Gemüse	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

Hinweise

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

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

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	600 W, 30-35 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 5-10 Min.	-
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 5-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 11-14 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden
	250 g	600 W, 10-12 Min. + 180 W, 20-25 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 7-9 Min.	zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweise

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex)
- Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.
- Keine Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden..
- Einstellen wie in der Tabelle beschrieben. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung nötig sein.

- Damit das Popcorn nicht anbrennt die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

Warnung – Verbrühungsgefahr!

- Popcorntüte vorsichtig öffnen, heißer Dampf kann entweichen.
- Nie die volle Mikrowellen-Leistung einstellen.

	Gewicht	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte à 100 g	Geschirr, Rost	600 W, 3-5 Min.

Tipps zur Mikrowelle

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

Kuchen und Gebäck

Zu den Tabellen



















Hinweise








- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.





- Zusätzliche Informationen finden Sie unter **Tipps zum Backen** im Anschluss an die Tabellen.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des niedrigen Rostes.

Backformen

Hinweis: Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Kuchen in Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/ Kastenform		170-180	90	40-50
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Kranz-/ Kastenform		150-170	-	70-90
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform		160-180	-	30-40
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform		170-180	90	35-45
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform		160-170	-	20-25
Biskuittorte, 6 Eier	dunkle Springform		170-180	-	35-45
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform		170-190	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform		170-190	180	35-45
Schweizer Wähe**	dunkle Springform		190-200	-	45-55
Gugelhupf	Gugelhupfform		170-180	-	40-50
Pizza, dünner Boden, wenig Belag**	rundes Pizzablech		220-230	-	15-25
Pikante Kuchen**	dunkle Springform		200-220	-	50-60
Nusskuchen	dunkle Springform		170-180	90	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	rundes Pizzablech		160-180	-	50-60
Hefeteig mit saftigem Belag	rundes Pizzablech		170-190	-	55-65
Hefezopf mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		170-190	-	35-45
Stollen mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		160-180	-	60-70
Strudel, süß	rundes Pizzablech		190-210	180	35-45
* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.					
** Form direkt auf den Drehteller stellen.					

Kleingebäck	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	rundes Pizzablech		150-170	25-35
Makronen	rundes Pizzablech		110-130	35-45
Baiser	rundes Pizzablech		100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Rost		160-180	35-40
Brandteiggebäck	rundes Pizzablech		200-220	35-45
Blätterteiggebäck	rundes Pizzablech		190-200	35-45
Hefeteiggebäck	rundes Pizzablech		200-220	25-35

Brot und Brötchen	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	rundes Pizzablech		210-230	50-60
Fladenbrot*	rundes Pizzablech		220-230	25-35
Brötchen	rundes Pizzablech		210-230	25-35
Brötchen aus Hefeteig, süß	rundes Pizzablech		200-220	15-25
* Form direkt auf den Drehteller stellen.				

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird zu dunkel.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter **Tipps zum Braten und Grillen** im Anschluss an die Tabellen.

Geschirr

Sie können jedes hitzebeständige, mikrowellengeeignete Geschirr verwenden. Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowellen geeignet.

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.

Stellen Sie heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Küchentuch ab. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

Hinweise zum Braten

Hinweise

- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine hohe Bratform.
- Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.

- **Fleisch:**
Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- **Geflügel:**
Wenden Sie die Fleischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Hinweise zum Grillen

Hinweise

- Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür und heizen Sie nicht vor.
- Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Steaks sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.
- Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.
- Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Rindfleisch**Hinweise**

- Wenden Sie Rinderschmorbraten nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Rinderfilet und Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Steaks nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Rindfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180-200	-	120-143
Rinderfilet, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		180-200	90	30-40
Rostbeef, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dick	hoher Rost		3	-	jede Seite: 10-15

Kalbfleisch

Hinweis: Wenden Sie Kalbsbraten und -haxe nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Kalbfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180-200	-	110-130
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	-	120-130

Schweinefleisch**Hinweise**

- Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie das Nackensteak nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Schweinefleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g*	geschlossenes Geschirr		220-230	180	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) ca. 1,5 kg*	offenes Geschirr		190-210	-	130-150
Schweinefilet, ca. 500 g*	geschlossenes Geschirr		220-230	90	25-30
Schweinebraten mager, ca. 1 kg*	geschlossenes Geschirr		210-230	90	60-80
Kasseler mit Knochen, ca. 1 kg*	offenes Geschirr	-	-	360	45-45
Nackensteak 2 cm dick**			3	-	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

* niedriger Rost

** hoher Rost

Lamm

Hinweis: Wenden Sie Lammkeule nach der Hälfte der Zeit.

Lammfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210-230	-	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		190-210	-	90-95

Sonstiges

Hinweise

- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.

- Wenden Sie die Würstchen nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Sonstiges	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hackbraten, ca. 1 kg*	offenes Geschirr		180-200	600 W + 180 W	-
Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stück Stück à ca. 150 g**	-		3	-	jede Seite: 10-15

* niedriger Rost ** hoher Rost

Geflügel

Hinweise

- Legen Sie ganze Hähnchen und Hähnchenbrust mit der Brustseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.
- Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach 30 Minuten wenden und Mikrowellen-Leistung auf 180 Watt stellen.

- Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.
- Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.



Geflügel	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistungen in Watt	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	geschlossenes Geschirr		220-230	360	35-45
Poularde, ganz, ca. 1,6 kg	geschlossenes Geschirr		220-230	360 180	30 20-30
Hähnchen, halbiert, je 500 g	offenes Geschirr		180-200	360	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g	offenes Geschirr		210-230	360	20-30
Hähnchenbrust mit Haut und Knochen, 2 Stück, ca. 350-450 g	offenes Geschirr		190-210	180	30-40
Entenbrust mit Haut, 2 Stück je 300-400 g	offenes Geschirr		3	90	20-30
Gänsebrust, 2 Stück je 500 g	offenes Geschirr		210-230	90	25-30
Gänsekeulen, 4 Stück ca. 1,5 kg	offenes Geschirr		210-230	180	30-40
Putenbrust, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	-	90-100
Putenoberkeule, ca. 1,3 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	180	50-60

Fisch

- Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

Hinweise

- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Forelle, mittig auf den hohen Rost.

Fisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Fischkotelett, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt	hoher Rost		3	20-25
Fisch ganz, 2-3 Stück à 300 g, gegrillt	hoher Rost		3	20-30






Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Bei größeren Bratenstücken wählen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Der Braten ist nicht durch.	Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

Aufläufe, Gratins, Toasts**Hinweise**

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe mikrowellen- und hitzebeständige Auflaufform

- Stellen Sie den Auflauf auf den niedrigen Rost.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Überbackene Toasts: Toastscheiben vortoasten.

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	offenes Geschirr		140-160	360	25-35
Auflauf, pikant aus gegarten Zutaten, ca. 1 kg	offenes Geschirr		150-170	600	20-25
Lasagne, frisch	offenes Geschirr		200-220	360	25-35
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	offenes Geschirr		180-200	600	25-30
Toast überbacken, 4 Stück*			3	-	8-10
* hoher Rost					

Fertigprodukte, tiefgekühlt

Hinweise

- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Legen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.

Fertigprodukte	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden*	Drehteller		220-230	-	10-15
Pizza mit dickem Boden	Drehteller		- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Drehteller		220-230	-	10-15
Pizza-Baguette*	Drehteller		- 220-230	600 -	2 13-18
Pommes Frites	Drehteller		220-230	-	8-13
Kroketten*	Drehteller		210-220	-	13-18
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Drehteller		200-220	-	25-30
Aufbackbrötchen oder -baguette	niedriger Rost		170-180	-	13-18
Fischstäbchen	Drehteller		210-230	-	10-20
Hähnchen Sticks, Nuggets	Drehteller		200-220	-	15-20
Strudel	Drehteller		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	niedriger Rost		220-230	600	12-17

* Garraum 5 Minuten vorheizen, dann das Lebensmittel auf den heißen Drehteller legen.
 ** Lebensmittel in ein passendes, hitzebeständiges Geschirr geben.

Acrylamid in Lebensmitteln

zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoher Hitze

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen	
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Heißluft max. 180 °C Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Plätzchen	Mit Heißluft max. 180 °C Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes-frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Zubehör verteilen. Mindestens 400 g pro Backvorgang backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Prüfgerichte

Qualität und Funktion von Mikrowellen-Kombinationsgeräten werden von Prüfinstituten anhand dieser Gerichte geprüft.

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




Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen. Nach ca. 13 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

Garen mit Mikrowelle



Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch	600 W, 10-13 Min. + 180 W, 25-30 Min.	Pyrexform 24 x 19 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Biskuit	600 W, 9-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hackbraten	600 W, 18-23 Min.	Pyrexform 28 cm auf den niedrigen Rost stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweis
Kartoffelgratin	600 W, 25-30 Min.		210-220	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Kuchen	180 W, 15-20 Min.		180-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchen	360 W, 35-40 Min.		200-220	Nach 2/3 der Zeit wenden.

Backen

Hinweis: Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Geschirr	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm, niedriger Rost		160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Springform Ø 20 cm niedriger Rost		190-210	50-60

Grillen








Gericht	Zubehör	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen	hoher Rost		3	4-5
Beefburger 9 Stück	hoher Rost		3	30-35

Table of contents

	Intended use	37		Automatic programmes	50
	Important safety information	37	Setting a programme	50	
	General information	37	Programme table	51	
	Microwave	38		Setting the time-setting options	52
	Causes of damage	40	Checking the time settings	52	
	General information	40	Setting the timer	52	
	Microwave	40	Setting a cooking time	52	
	Environmental protection	40	Setting the time	53	
	Saving energy	40		Childproof lock	53
	Environmentally-friendly disposal	40	Activating and deactivating	53	
	Getting to know your appliance	41		Basic settings	54
	Control panel	41	Changing the basic settings	54	
	Accessories	43	List of basic settings	54	
	Accessories included	43		Cleaning	54
	Special accessories	43	Suitable cleaning agents	54	
	Before using for the first time	44	Aqualis	55	
	Fitting the turntable	44		Trouble shooting	56
	Initial use	44		Customer service	57
	Cleaning the cooking compartment and accessories	44	E number and FD number	57	
	Operating the appliance	45		Tested for you in our cooking studio	57
	Switching the appliance on and off	45	Defrosting, heating up and cooking with the microwave	57	
	Selecting an operating mode	45	Microwave tips	61	
	Setting the heating function and temperature	45	Cakes and pastries	61	
	Rapid heating	46	Baking tips	62	
	Automatic safety switch-off function	46	Roasting and grilling	63	
	Microwave	47	Tips for roasting and grilling	65	
	Cookware	47	Bakes, gratins, toast with toppings	66	
	Microwave power settings	47	Convenience products, frozen	66	
	Setting the microwave	48	Acrylamide in foodstuffs	67	
	Setting the microwave to combined operation	48	Test dishes	67	
	Drying the cooking compartment	49			

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and installation instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen. Observe the special installation instructions.

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

Only a licensed professional may connect appliances without plugs. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty.

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 4000 metres above sea level.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Always place the accessories into the cooking compartment correctly. → *"Before using for the first time" on page 44*

Important safety information

General information

Warning – Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A draught is created when the appliance door is opened. Greaseproof paper may come into contact with the heating element and catch fire. Do not place greaseproof paper loosely over accessories during preheating. Always weight down the greaseproof paper with a dish or a baking tin. Only cover the surface required with greaseproof paper. Greaseproof paper must not protrude over the accessories.
- The appliance becomes very hot. If the appliance is installed in a fitted unit with a decorative door, heat will accumulate when the decorative door is closed. Only operate the appliance when the decorative door is open.

Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

- Penetrating moisture may cause electric shock. Never subject the appliance to intense heat or humidity. Only use this appliance indoors.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

⚠ Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.

⚠ Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Microwave

⚠ Warning – Risk of burns!

- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages. Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials. Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

⚠ Warning – Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

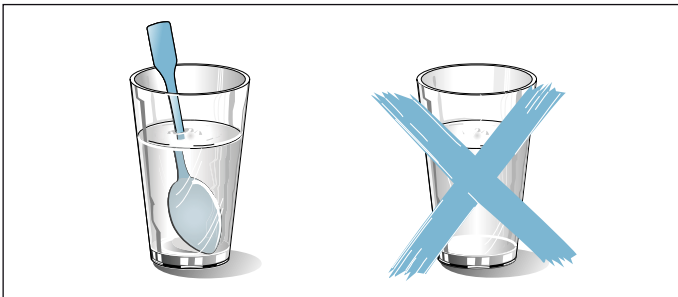
⚠ Warning – Risk of burns!

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yolk when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. You are not permitted to use it to dry food or clothing or to warm slippers, grain or cereal pillows, sponges, damp cleaning cloths or the like. This is because, for instance, overheated slippers, grain or cereal pillows, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

⚠ Warning – Risk of scalding!

- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



⚠ Warning – Risk of injury!

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.
- If using the appliance in microwave mode only, placing cookware and containers made of metal or featuring metal detailing inside the appliance may cause sparks when the appliance is operating. This may damage the appliance. Never use metal containers when using the appliance in microwave mode only.

⚠ Warning – Risk of electric shock!

The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

⚠ Warning – Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean. → *"Cleaning" on page 54*
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door, the door seal or the plastic door frame is damaged. Call the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Causes of damage

General information

Caution!

- **Water in the hot cooking compartment:** Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- **Moist food:** Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- **Condensation in the cooking compartment:** Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. To prevent corrosion, wipe off the condensation every time you cook.
- **Cooling with the appliance door open:** Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- **Heavily soiled seal:** If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- **Using the appliance door for standing on or placing objects on:** Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- **Transporting the appliance:** Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.

Microwave

Caution!

- **Creation of sparks:** – Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- **Operating the microwave without food:** – Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- **Microwave popcorn:** – Never set the microwave power too high. The door panel may crack if overloaded. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate.
- **Foil containers:** – Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.
- **Turntable drive:** – Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive and into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a relatively short cooking time to begin with, and extend the cooking time as required.
- **Turntable:** – Never use the microwave oven without the turntable.

Environmental protection

Your new appliance is particularly energy-efficient. Here you can find tips on how to save even more energy when using the appliance, and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the appliance if this is specified in the recipe or in the tables in the operating instructions.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins for baking. These absorb the heat particularly well.
- Open the appliance door as infrequently as possible when the appliance is in use.
- It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can place two cake tins next to each other in the cooking compartment.
- For longer cooking times, you can switch the appliance off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

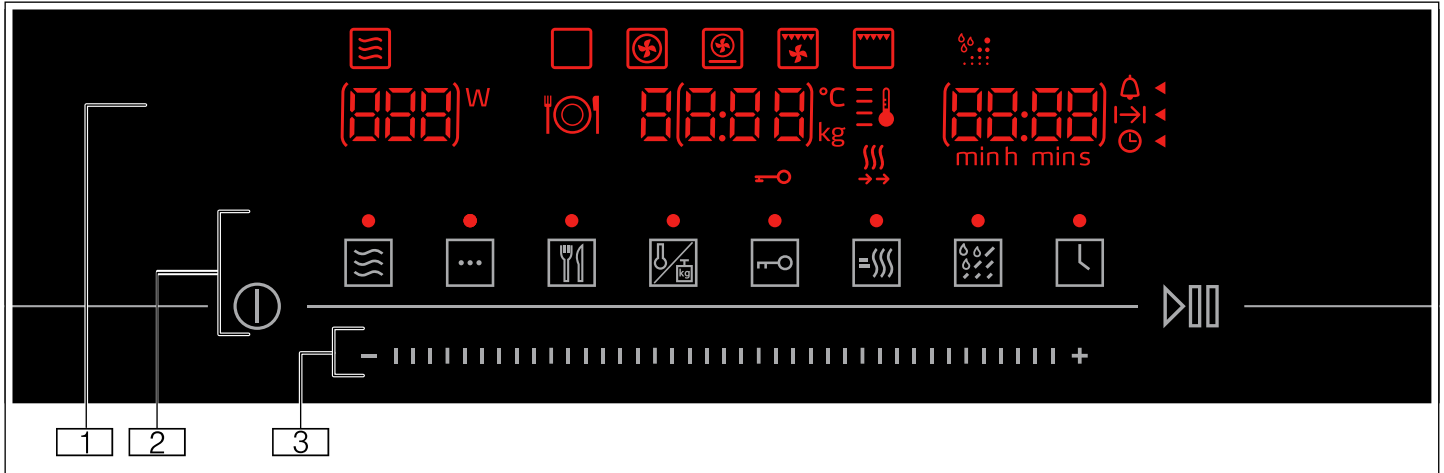


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

In this chapter, we will explain the indicators and controls. You will also find out about the various functions of your appliance.

Note: Depending on the appliance model, individual details and colours may differ.









- 1 Display**
The display shows symbols for active functions and the time-setting options.
- 2 Touch fields**
There are sensors behind the touch fields. Simply touch a symbol to select the function.
- 3 Settings area**
You can set the temperature for the type of heating or select the setting for other functions using the settings area.

Touch fields and display

You can use the touch fields to set various additional functions for your appliance. You can see the values for these in the display.

Touch fields





Here you can find a short explanation of the various buttons and touch fields.

Symbol	Meaning
	On/off Switches the appliance on or off
	Microwave Select the microwave power levels or switch on the microwave function for a type of heating.
	Types of heating Highlights the types of heating. Set the type of heating using the settings area.
	Programmes Highlights the programmes. Set the programmes using the settings area.
	Temperature/weight Highlights the temperature/weight. Set the temperature or weight using the settings area.
	Childproof lock Touch and hold to activate/deactivate the childproof lock

Control panel

In the control panel, you can use the touch fields and settings area to set the different appliance functions. The current settings are shown on the display.

The overview shows the control panel when the appliance is switched on with all symbols on the display.

	Rapid preheating	Activates/deactivates rapid preheating
	Aquaclean	Activates the cleaning function
	Time-setting options	Select and set time-setting options using the settings area.
	Start/stop	Starts or pauses the operation Note: Pressing and holding ends the current operation and the settings for the operating mode selected are reset to the default values.

Display

The display is structured so that the information can be read at a glance in any situation.

The value that you can currently set is highlighted. It is highlighted by brackets around the set value.

The value that is highlighted can be changed directly using the settings area.



Display elements

Here you can find a short explanation of the various display elements.

Symbol		Meaning
	Timer	If the symbol is highlighted, the timer will appear on the display.
	Cooking time	If the symbol is highlighted, the cooking time will appear on the display.
	Clock	If the symbol is highlighted, the clock will appear on the display.
h min	Hours/minutes	Cooking time in hours and minutes
min s	Minutes/seconds	Cooking time in minutes and seconds
	Childproof lock	If this symbol lights up, the childproof lock is activated.
	Rapid heating	If this symbol lights up, rapid heating is activated.

Control panel

The control panel functions like a scroller. Swipe left or right with your finger to change the setting. The faster you swipe, the faster the scroller will move. Tap on the scroller to stop it and select an exact setting.

Temperature indicator

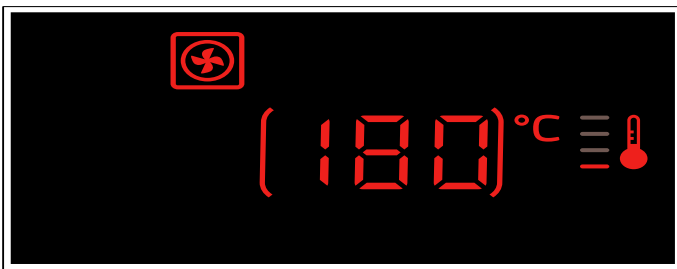
The thermometer to the right of the temperature indicates that the appliance is heating up.

If a heating function is in use, the bars light up from bottom to top as the cooking compartment heats up.

If you are using the grill function, all the bars will be lit from the beginning.

The bars do not light up when the microwave function is in use.

When you are preheating the appliance, the optimal time to place your food in the cooking compartment is as soon as all four bars are lit.



Note: Due to thermal inertia, the actual temperature inside the cooking compartment may differ slightly from the temperature that is displayed.

Night mode

To save energy, the display brightness is automatically reduced to a lower level between 10 p.m. and 5.59 a.m.

Operating modes

Your appliance has various operating modes, which make your appliance easier to use.

You can find more detailed descriptions of these in the corresponding sections.

Operating mode	Use
Heating functions → "Operating the appliance" on page 45	There are various finely tuned heating functions that will allow you to cook your food to perfection.
Microwave → "Microwave" on page 47	You can use the microwave to cook, heat up or defrost your food more quickly.
Microwave combined operation	In addition to a type of heating, you can switch the microwave on for this.
Basic settings → "Basic settings" on page 54	You can change your appliance's basic settings to suit your needs.

Types of heating

To make sure you always use the right type of heating to cook your food, we have explained the differences and applications below.

The symbols for each type of heating help you to remember them.

Type of heating	Temperature	Use
Hot air	40 °C 100-230 °C	Let yeast dough rise, defrost cream cakes. For baking and roasting on one level.
Grill	Grill settings: 1 = low 2 = medium 3 = high	For grilling flat items, such as steaks or sausages, for making toast, and for au gratin dishes.
Hot air grilling	100-230 °C	For roasting poultry, whole fish and larger pieces of meat.
Pizza setting	100-230 °C	For preparing pizza and dishes which require a lot of heat from underneath.

Default values

For each type of heating, the appliance specifies a default temperature or level. You can accept this value or change it in the appropriate area.

Microwave

A variety of microwave power settings that are suitable for different types of food and food preparation are available. The microwave settings do not always correspond exactly to the wattage used by the appliance.

The following microwave settings are available.

Microwave setting	Maximum cooking time
90	1 hour 30 mins
180	1 hour 30 mins
360	1 hour 30 mins
600	1 hour 30 mins
900 watts	30 minutes

You can use the microwave function on its own or in combination with all types of heating.

Exceptions:


- ☒ Microwave setting 900 W
- ☒ Hot air 40 °C

Find out how to combine the microwave function with all types of heating here:

Cooking compartment

Various functions in the cooking compartment make your appliance easier to use. For example, the cooking compartment is well lit and a cooling fan prevents the appliance from overheating.

Opening the appliance door

If you open the appliance door during an operation, the operation is paused. Close the door and touch the  field to continue the operation.

Interior lighting

The interior lighting lights up while the appliance is operating. Once the oven has finished cooking the food, the lighting goes out.

The interior lighting switches on when the appliance door is opened. This makes it easier to clean your appliance, for example. After approximately 15 minutes, the interior lighting automatically switches itself off.

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance may overheat.

Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. Despite this, the cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may form on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect appliance operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories

Below, you will find an overview of the accessories included and information on how to use them correctly.

Caution!

When removing dishes, make sure that the turntable does not move. Make sure that the turntable is properly locked. The turntable can turn left or right.

Accessories included



Turntable

Food that requires a lot of heat from below can be cooked directly on the turntable.

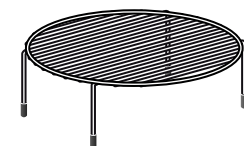
Note: The turntable can turn clockwise or anti-clockwise. It is scratch-resistant. You can slice pizza directly on the turntable.



Low wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Note: Place the wire rack onto the turntable.



Tall wire rack

Wire rack for grilling, e.g. steak, sausages or bread, or for setting down cookware, e.g. shallow ovenproof dishes.

Note: Place the wire rack onto the turntable.

Special accessories

You can obtain further accessories from the after-sales service or from specialist retailers.

Special accessories

Glass roasting dish

For pot roasts and bakes that you prepare in the oven.

Pizza tray

For pizzas and large round cakes.

Steamer for microwave appliances

For steaming food more quickly and more gently.

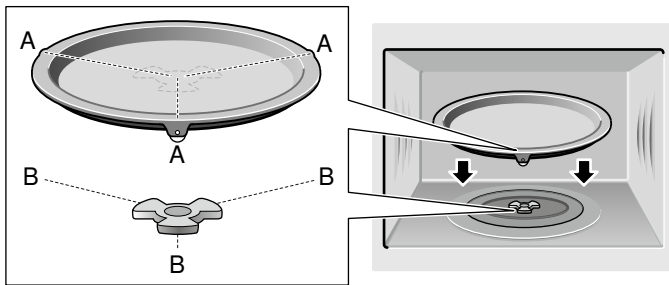
Before using for the first time

Before you can use your new appliance, you must make some settings. You must also clean the cooking compartment and accessories.

The appliance must be fully installed and connected to the mains.

Fitting the turntable

As shown in the figure, place the turntable with rollers "A" onto the turntable drive coupling "B" in the centre of the cooking compartment floor.




Notes


- Never use the appliance without the turntable
- The turntable must sit straight on the turntable drive coupling.
- The turntable must turn, whichever heating function is being used.
- The maximum load for the turntable is 5 kg.

Initial use




After connecting the electricity supply or after a power cut, the display prompts you to set the time. It may take a few seconds for the instruction to appear.

Setting the time



During initial use, the time display is highlighted. **12:00** flashes on the display and the  symbol lights up. Set the time.

1. Use the settings area to set the time.
2. Touch .
The time has now been set.

Changing the time

1. Touch  twice.
The  symbol and the time appear on the display.
2. Use the settings area to set the time.
3. Touch .
The time has now been set.


Notes






- If  is not touched after setting the time, the set value is automatically adopted after a few seconds.
- You can touch  at any time to change the time setting.
- In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the time.

Cleaning the cooking compartment and accessories

Before using the appliance to prepare food for the first time, you must clean the cooking compartment and accessories.

Cleaning the cooking compartment

To eliminate the new-appliance smell, heat up the cooking compartment when it is empty and with the oven door closed. One hour with Hot air  at 180 °C is ideal for this. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Touch .
The Hot air  type of heating is set as default.
 2. Touch .
 3. Set to 180 °C using the settings area.
 4. Touch .
- The appliance begins to heat up.
Switch off the oven after one hour. Touch  to do so.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Operating the appliance

You have already learnt about the controls and how they work. Now we will explain how to set your appliance. You will learn about what happens when you switch the appliance on and off, and how to select the operating mode.

Switching the appliance on and off

Before you are able to set the appliance, you must switch it on.

Note: The childproof lock can only be set if the appliance is switched off. Some displays also remain visible in the display when the appliance has been switched off.

Switch off your appliance when it is not being used. If no settings are applied for a long time, the appliance switches itself off automatically.

Switching on the appliance

Touch .

A standard value is highlighted on the display. The appliance is ready to use.

You can find out how to set the operating modes in the individual chapters.

Switching off the appliance

Touch .

Any functions that may be running are cancelled.

The time appears on the display.

Note: You can set whether or not the time should be displayed when the appliance is switched off in the basic settings.

Operation

Some operating steps are the same for all operating modes. In the following, you can learn about the basic operating steps.





Starting the operation

Touch the  field.

Your settings are shown in the display. If a cooking time has been set, this counts down visibly.

Note: Opening the appliance door also pauses the operation. Close the appliance door and touch the  field.


Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door. The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field. The operation is continued and the  LED lights up.


Selecting an operating mode

After selecting an operating mode, default values are shown in the display. You can start this setting immediately.

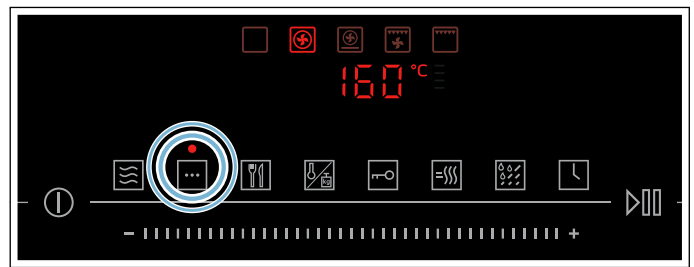
The following always applies:


1. Touch the relevant field for the required operating mode.
2. Use the settings area to apply other settings.
3. Touch . The appliance starts the operation.


Setting the heating function and temperature

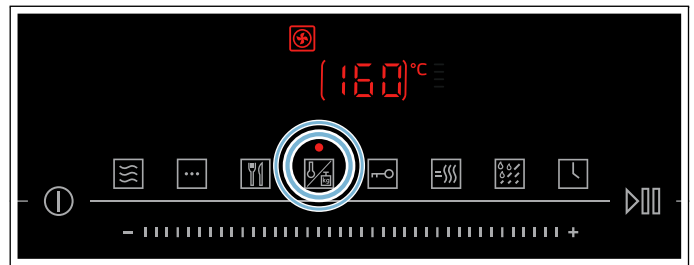
Example in the picture: Hot air  at 200 °C

1. Touch the  button.




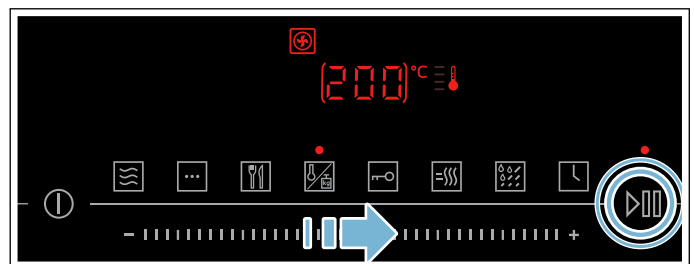
The Hot air  heating function is set by default. A default temperature of 160 °C will appear on the display.

2. Touch the  button.



The temperature is highlighted.

3. Set the temperature to 200 °C using the settings area.
4. Touch the  button.






The appliance will start heating. The length of the bar on the temperature indicator gradually increases.





You can change the temperature at any time using the settings area.

Note: Once the appliance has heated up, slight fluctuations in temperature are normal, depending on the heating function.

Setting the cooking time

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch  until the  symbol is highlighted.
3. Set the required cooking time using the settings area.
4. Touch .
The appliance begins to heat up. The cooking time starts counting down.

Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door.
The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field.
The operation is continued and the  LED lights up.

Cancelling operation

Touch .




The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.





Rapid heating

With rapid heating, your appliance reaches the set temperature particularly quickly.

Only use rapid heating when a temperature of over 100 °C has been selected. Rapid heating is available for the following types of heating:

-  Hot air (Exception: Hot air 40 °C)
-  Hot air grill
-  Pizza setting



To ensure an even cooking result, do not place your food in the cooking compartment until rapid heating is complete.

1. Set the type of heating and temperature.
2. Touch .
The  symbol lights up on the display.
3. Touch .
The appliance begins to heat up. The  LED lights up.

Rapid heating has finished

An audible signal sounds. The  symbol disappears from the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature. Place your food in the cooking compartment.

Cancelling rapid heating

Touch . The  symbol disappears from the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature.



Note: Rapid heating is automatically deactivated within 15 minutes maximum.

Automatic safety switch-off function

The automatic safety switch-off function is activated if your appliance is operating for a long time with no cooking time having been set. The time at which your appliance switches itself off depends on the set operating mode and temperature.

- Hot air 40 °C: 24 hours
- Hot air 100-230 °C: 5 hours
- Hot air grill and pizza setting: 5 hours
- Grill: 90 minutes

Example: If your appliance is operating with Hot air at 160 °C, it will automatically switch off after approx. 5 hours.

 appears in the display. The appliance switches off. To acknowledge, press .

Microwave

You can use the microwave to cook, heat up or defrost food quickly. You can use the microwave on its own or in combination with the grill.

To ensure optimum use of the microwave, please observe the notes on cookware and familiarise yourself with the data in the application tables at the end of the instruction manual.

Cookware

Not all cookware is microwavable. So that your food is heated and the appliance is not damaged, only use microwavable cookware.

Suitable cookware

Heat-resistant cookware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic are suitable. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use cookware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable cookware

Metal cookware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: Metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door. Sparks can irreparably damage the glass on the inside of the door.

Cookware test

Never switch on the microwave unless there is food inside. The short cookware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your cookware is suitable for use in the microwave.

1. Heat the empty cookware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature of the cookware during this time.

The cookware should remain cold or warm to the touch.

The cookware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

In this case, stop the test.

Warning – Risk of burns!

The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.

Microwave power settings

The microwave power settings are levels and do not always correspond to the exact wattage that the appliance uses.

The following microwave power settings are available.

Micro-wave setting	Maximum cooking time	Use
90	1 hour 30 mins	For defrosting food that deteriorates easily in terms of quality.
180	1 hour 30 mins	For defrosting and continued cooking.
360	1 hour 30 mins	For cooking meat and for heating food that deteriorates easily in terms of quality.
600	1 hour 30 mins	For heating and cooking food.
900 watts	30 minutes	For heating liquids.

Default values:

The appliance provides a default cooking time for each microwave setting. You can accept this value or change it in the appropriate area.

The maximum setting is for heating liquids. After a certain period, the microwave's power output is reduced to below maximum to protect the appliance. The microwave's full power is available again after a cooling period.


Time setting intervals

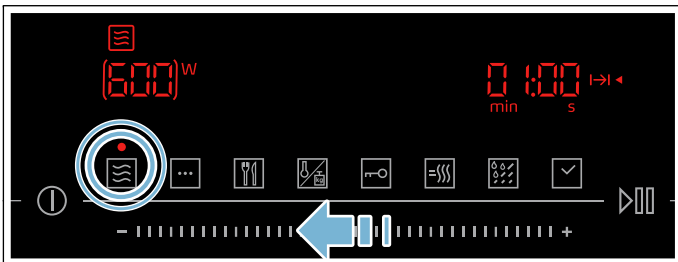
The interval for setting the cooking time changes with the length of the cooking time.

Cooking time	Interval
0 - 1 minute	5 seconds
1 - 3 minutes	10 seconds
3 - 15 minutes	30 seconds
15 minutes - 1 hour	1 minute
1 hour - 1 hour 30 minutes	5 minutes


Setting the microwave

Example: Microwave power output 600 W, cooking time 5 minutes.

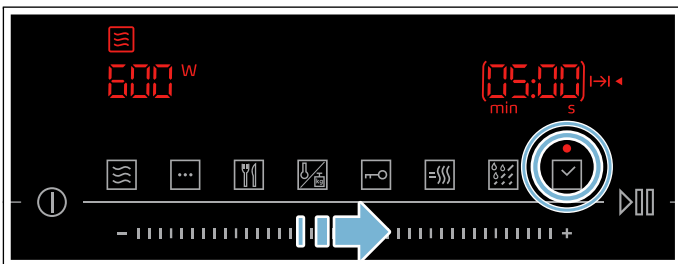
1. Touch .
The appliance is ready to use. The maximum microwave power output of 900 W will be displayed as the default value on the display. You can change this at any time.
2. Select the required power level using the settings area.



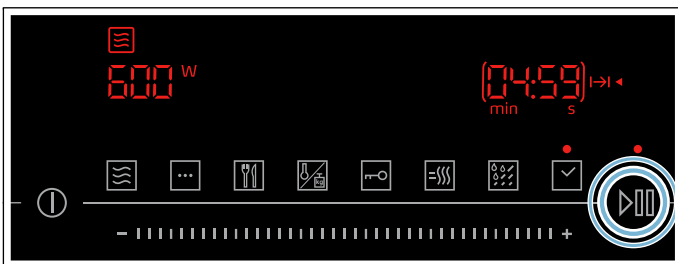
The microwave power output and a default cooking time will be shown on the display.


3. Touch .
4. Set the required cooking time using the settings area.

Note: You can also set the cooking time first and then the microwave power output.



5. Touch .



The cooking time counts down on the display. The  LED lights up.



Notes

- When you switch on the appliance, the highest microwave power output always appears on the display by default.
- If you open the appliance door when the appliance is in use, the fan may continue to run.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. Open the appliance door or touch any field.





Changing the cooking time

1. Touch  until the  symbol is highlighted.
2. Use the settings area to change the cooking time. After a few seconds, the change is applied.

Changing the microwave power output

1. Touch .
2. Select the required power level using the settings area.

Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door. The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field. The operation is continued and the  LED lights up.

Cancelling operation

Touch .

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.

Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.



Setting the microwave to combined operation

You can combine the microwave function with all types of heating. The appliance heats up and the microwave is switched on at the same time. As a result, the food is ready in a much shorter time.

Combination options








-  Hot air
-  Hot air grill
-  Pizza setting
-  Grill

Exceptions:


-  Microwave setting 900 W
-  Hot air 40 °C

Setting the combination mode


Example: Hot air  190 °C with microwave at 360 W, 17 minutes.

1. Touch .
The appliance is ready to use. The maximum microwave power output of 900 W will be displayed as the default value on the display. You can change this at any time.
2. Set to 360 W using the settings area.
The microwave power output and a default cooking time will be shown on the display.
3. Touch .
4. Use the settings area to set the Hot air  type of heating.
A default value for the temperature is shown on the display.
5. Touch .
6. Set the temperature to 190 °C using the settings area.
7. Touch .
8. Set the required cooking time of 17 minutes using the settings area.
9. Touch .
The operation starts and the  LED lights up. The cooking time starts counting down.





The cooking time has elapsed

A signal sounds and the  symbol stops lighting up. Combination mode has finished. Touch any field to end the acoustic signal.

Changing the microwave power output

1. Touch .
2. Select the required power level using the settings area.

Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door.
The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field.
The operation is continued and the  LED lights up.

Cancelling operation

Touch .

The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.








Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.

Drying the cooking compartment

Dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

Heating up the cooking compartment

To dry, heat up the cooking compartment so that the moisture in the cooking compartment evaporates. Then open the appliance door to allow the steam to escape from the cooking compartment.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst dirt from the cooking compartment immediately and wipe away moisture from the cooking compartment floor.
3. If necessary, press  to switch on the appliance.
4. Touch .
The different types of heating are displayed.
5. Use the settings area to select Hot air grill .
6. Touch  and use the settings area to set the temperature to 150 °C.
7. Touch  twice.
The cooking time symbol  is highlighted in the display.
8. Use the settings area to set a cooking time of 15 minutes.
9. Press  to start the operation.
The drying function starts and ends automatically after 15 minutes.

Drying the cooking compartment by hand

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove any food remnants from the walls of the cooking compartment.
3. Dry the cooking compartment with a sponge.
4. Leave the appliance door open for 1 hour so that the cooking compartment dries completely.

Automatic programmes


You can prepare food really easily using the automatic programmes. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme then applies the most suitable settings. You can select from 15 programmes.

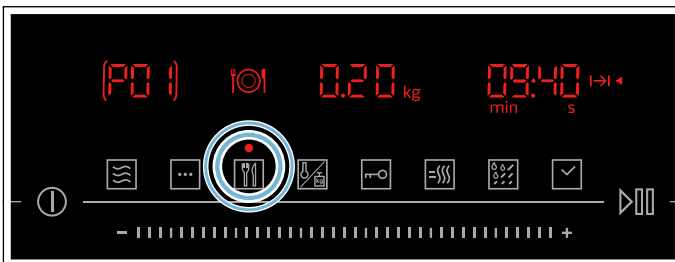
Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- For the programmes, always use microwaveable, heat-resistant cookware, for example made of glass or ceramic. Observe the accessories tips in the programme table.
- For an optimal cooking result, use food that is in good condition and chilled meat only. For frozen food, use food straight out of the freezer only.

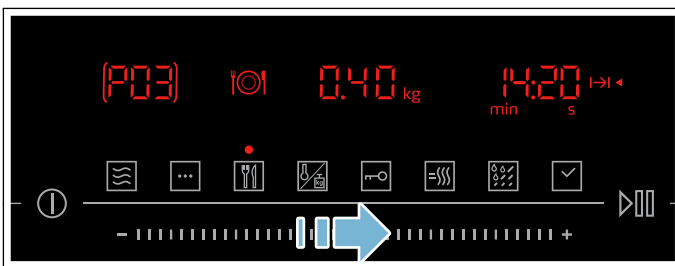
Setting a programme


Example in the picture: Programme 3 with a weight of 1 kg.

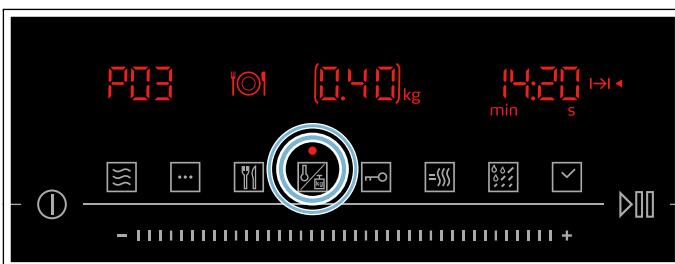
1. Touch the  button.
The first programme number and default weight and cooking time will be shown on the display.



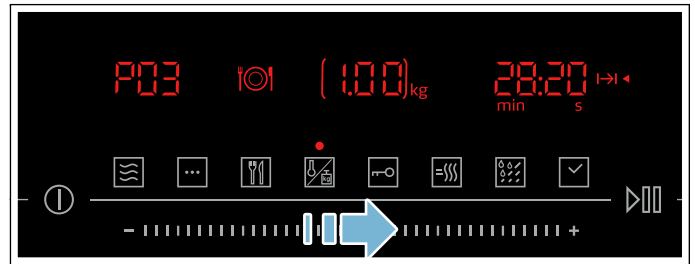
2. Select programme number 3 using the settings area.





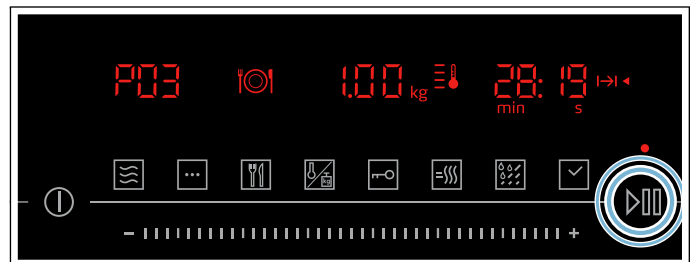
3. Touch the  button.
The weight setting will be highlighted on the display.



4. Set the weight to 1 kg using the settings area.
The appliance automatically sets the right cooking time for that weight.




5. Touch the  button.
The programme will start. The cooking time will count down on the display and the temperature bar and LED  will be lit.




Note: Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

The programme has finished





An audible signal sounds. The programme has finished; the appliance stops heating.
Touch .

Note: You can use the settings area to extend or set a new cooking time.

Changing the programme

1. Touch the  field for approx. four seconds.
The programme is reset.
2. Select a new programme.

Pausing the operation

1. Touch the  field or open the appliance door.
The operation is suspended and the  LED flashes.
2. Close the appliance door.
3. Touch the  field.
The operation is continued and the  LED lights up.

Cancelling operation

Touch .


The appliance will stop heating and all the settings will be cleared.




Note: The fan may continue to run after the appliance has been paused or stopped.


Programme table


Programme no.	Food	Weight range in kg	Cookware/accessories, shelf position	Notes
Defrosting				
P 01	Minced meat	0.20 - 1.0	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
P 02	Pieces of meat	0.20 - 1.0	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
P 03	Chicken, chicken pieces	0.40 - 1.80	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
P 04	Bread	0.20 - 1.0	Shallow cookware without lid on the low-profile wire rack	Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale. If possible, separate the slices.
Cooking programmes				
P 05	Rice	0.05 - 0.20	Cookware with lid on the low-profile wire rack	Do not use boil-in-the-bag rice. Rice foams a lot during cooking. Enter the uncooked weight (without liquid). Add liquid to the rice in a ratio of two to two and a half parts liquid to one part rice.
P 06	Potatoes	0.15 - 1.0	Cookware with lid on the low-profile wire rack	Cut into pieces of equal size. Add 1 tbsp water per 100 g.
P 07	Vegetables	0.15 - 1.0	Cookware with lid on the low-profile wire rack	Cut into pieces of equal size. Add 1 tbsp water per 100 g.
Combi cooking programmes				
P 08	Bake, frozen	0.40 - 1.20	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	The bake should not be more than 3 cm thick.
P 09	Chicken, whole	0.50 - 2.0	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	Breast side down.
P 10	Sirloin, medium	0.50 - 1.5	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	
P 11	Pork neck joint	0.50 - 2.0	Cookware with lid, on the low-profile wire rack	
P 12	Lamb, medium	0.80 - 2.0	Cookware with lid, on the low-profile wire rack	Shoulder joint or boned leg of lamb
P 13	Meat loaf	0.50 - 1.5	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	The meat loaf should not be more than 7 cm thick.
P 14	Fish, whole	0.30 - 1.0	Cookware without lid, on the low-profile wire rack	Score the skin of the fish beforehand. Place the fish in the cookware in its "swimming position".
P 15	Rice stew with fresh ingredients	0.05 - 0.20	Deep cookware with lid, on the low-profile wire rack	Only enter the weight of the rice. Ideal for rice stews with vegetables, fish or poultry. Only use fresh ingredients.

Setting the time-setting options

Your appliance has various time-setting options. You can use  to call up the menu and switch between the individual functions. The symbols for the available functions light up in the display and the function that you just selected is highlighted. A small triangle lights up next to the relevant symbol.

Time-setting option	Use
 Timer	The timer functions like an egg timer. It runs independently of the appliance when it is heating and of other time-setting options and does not affect the appliance.
 Cooking time	Once the set cooking time has elapsed, the appliance automatically stops heating.
 Time	When no other function is running in the foreground, the appliance shows you the time of day in the display.





You can only call up the cooking time using the  field after setting a type of heating. The timer can be set at any time.

An audible signal sounds once the cooking time or timer duration has elapsed. You can cancel the signal early by touching the  field.

Note: You can change how long the audible signal sounds for in the basic settings. → "Basic settings" on page 54





Checking the time settings

If several time-setting options are set, the corresponding symbols light up in the display. The cooking time starts counting down.

To check the timer , cooking time  or time , touch  repeatedly until the relevant symbol is highlighted. During operation, only the timer and cooking time are available. In standby, only the timer and time are available. The value for this appears in the display for a few seconds.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the appliance. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. Touch  until the  symbol is highlighted. The  symbol and the time symbols light up on the display.
2. Use the settings area to set the timer duration. After a few seconds, the timer setting is adopted. The timer starts. The  symbol lights up on the display and the timer counts down. The other time symbols go out.

The timer duration has elapsed

An audible signal sounds. **00:00** is shown in the display. Touch any field to switch off the timer.

Changing the timer duration

Use the settings area to change the timer duration. After a few seconds, the change is applied.





Cancelling the timer duration

Use the settings area to reset the timer duration to **00:00**. After a few seconds, the change is applied. The timer is switched off.

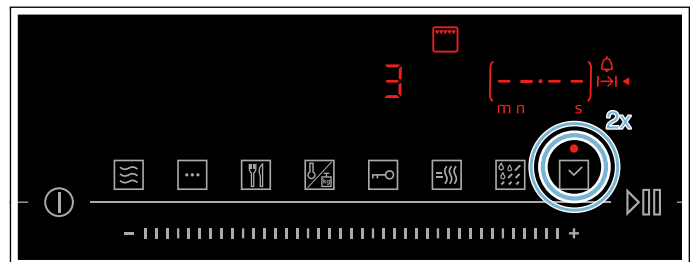
Setting a cooking time

You can set the cooking time for your food on the appliance. Once the cooking time has elapsed, the appliance will automatically switch itself off. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

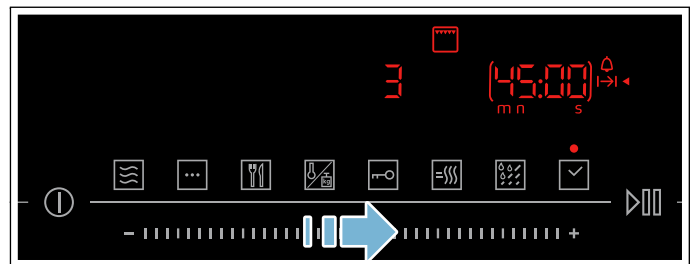
Example in the picture: Grill heating function at setting 3, cooking time 45 minutes.



1. Touch the  button.
2. Use the settings area to set the heating function.
3. Touch the  button.
4. Touch the  button until the  symbol and the cooking time are highlighted.

Note: A default value may be displayed, depending on the heating function.





5. Use the settings area to set a cooking time of 45 minutes.





6. Touch the  button. The oven will start. The cooking time will count down on the display and the  LED will be lit.

The cooking time has elapsed


An audible signal sounds. The appliance stops heating. **00:00** is shown in the display.



1. Touch . The audible signal stops.
2. Touch . The appliance is switched off.

Changing the cooking time



1. Touch  until the  symbol is highlighted.
2. Use the settings area to change the cooking time. After a few seconds, the change is applied.


Cancelling the cooking time

Use the settings area to reset the cooking time up to . After a few seconds, the change is applied.



Note: If the timer is set, touch  first until the  symbol is highlighted.

Setting the time

After the appliance is connected or after a power cut, the  symbol lights up in the display and the time shows the value . Set the time.

1. Use the settings area to set the time.
 2. Touch .
- The time has now been set.

Changing the time

1. Touch  several times. The time  symbol is highlighted in the display.
2. Use the settings area to change the time. After a few seconds, the time that has been set is adopted.

Hiding the time


You can hide the time in the basic settings. → "Basic settings" on page 54

Childproof lock


Your appliance is equipped with a childproof lock so that children cannot switch it on accidentally or change any settings.

Activating and deactivating

Touch  for approx. 4 seconds.

The  symbol appears on the display. An audible signal sounds. The childproof lock is activated or deactivated.

Notes





- If a timer duration  has been set, this will continue to count down. While the childproof lock is active, the timer duration cannot be changed.
- Audible signals, e.g. once the timer duration has elapsed, can be ended by touching any field.

Basic settings

There are various settings available to you in order to help use your appliance effectively and simply. You can change these settings as required.


Changing the basic settings

The appliance must be switched off.

1. Touch  for a few seconds.
The first basic setting is shown in the display.
2. Use the settings area to change the basic setting.
3. Touch .
The next basic setting is shown in the display. You can go through all of the basic settings using  and make changes using the settings area.
4. Touch  for a few seconds.
All settings are applied.









You can change the settings at any time.

Cancelling

If you do not want to save the changes, touch . The basic settings will be exited without being saved.

List of basic settings

Depending on the features of your appliance, not all basic settings will be available.

Basic setting	Options	Explanation
 Audible signal duration	1 = short = 10 seconds 2 = medium = 1 minute 3 = long = 2 minutes	Audible signal sounds after a set cooking time or duration elapses or when the timer reaches zero
 Audible signal button	0 = Off 1 = On	Audible signal when button is pressed
 Display brightness	1 = low 2 = medium 3 = high	Allows you to set the display brightness
 Time display	0 = Off 1 = On	Allows you to display the clock time
 Interior lighting	0 = Off 1 = On	Allows you to switch the interior lighting on or off
 Factory setting	0 = Off 1 = On	Appliance reset to factory settings
 Demo mode	0 = Off 1 = On	Switching demo mode on and off Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.
 Audible signal volume	1 = low 2 = high 3 = medium	Setting the audible signal volume

Cleaning

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of burns!

The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

Warning – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

Note: Unpleasant odours, for example after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave output.

Suitable cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Depending on the appliance model, not all of the areas listed may be on/in your appliance.

Caution!

Risk of surface damage

Do not use:

- Harsh or abrasive cleaning agents,
- Cleaning agents with a high alcohol content,
- Hard scouring pads or cleaning sponges,
- High-pressure cleaners or steam cleaners,
- Special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Tip: Highly recommended cleaning and care products can be purchased through the after-sales service. Observe the respective manufacturer's instructions.

Microfibre cloth

The microfibre cloth is especially suitable for cleaning easily damaged surfaces, such as glass, glass ceramic, stainless steel or aluminium. It removes liquid and greasy deposits in one go.

Order no. 466 148

Conditioning cloth for stainless steel surfaces

You can treat surfaces with a tested, recommended oil-impregnated conditioning cloth (available from us), which will make the surface more resistant to fingerprints and scratches.

Order no. 311 134

Conditioning oil for modern stainless steel surfaces

This is the same conditioning oil that is used in the cloths, and can be ordered from us in a bottle.

Order no. 311 567

Degreaser

For intensive removal of stubborn grease deposits from surfaces.

Order no. 311 781

Area	Cleaning products
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Display	Wipe down using a microfibre cloth or a slightly damp cloth. Do not wipe with a wet cloth.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove patches and splashes of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under these patches or splashes. Special stainless-steel cleaning products are available from our after-sales service or from specialist retailers. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty, use oven cleaner, but only when the cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. Do not use oven spray or any other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in the cooking compartment	Damp cloth: Water must not be allowed to run into the appliance through the turntable drive.
Turntable and roller ring	Hot soapy water: When placing the turntable back into its recess, it must engage properly.
Wire rack	Hot soapy water: Clean using stainless-steel cleaner or clean in the dishwasher.

Area	Cleaning products
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and do not scour. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.

Notes


- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.

Aqualisis

The Aqualisis cleaning function facilitates cleaning of the appliance in the event of mild contamination.

The programme runs for 8 minutes.

Switching on Aqualisis

1. Add a few drops of washing-up liquid to a cup of water. Place a spoon into the container as well to prevent delayed boiling.
2. Place the cup with the spoon inside it on the centre of the turntable.
3. Touch .

The appliance will switch off automatically after approx. 8 minutes.

Then wipe around the cooking compartment using a soft cloth and allow it to dry thoroughly.

Trouble shooting

If a fault occurs, there is often a simple explanation. Before calling the after-sales service, please refer to the fault table and attempt to correct the fault yourself.

Warning – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

You can take remedial action yourself for some error messages.

Troubleshooting

Error message	Possible cause	Remedy/Note
The appliance does not work	The plug is not plugged into the mains.	Plug the plug in
	Power failure	Check whether the kitchen light works.
	The fuse is faulty	Check in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Faulty operation	Switch off the fuse in the fuse box. Switch it back on after approx. 10 seconds.
12:00 flashes in the display and the  symbol lights up.	Power failure	Reset the clock.
The appliance is not operating. A cooking time is shown in the display.	 was not touched after the setting was made.	Touch  or delete the setting by using the function selector to select another function.
The microwave is not working.	The door has not been properly closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
	 was not touched.	Touch  .
It is taking longer than usual for food to heat up	The microwave power output has been set too low.	Select a higher microwave power output.
	A larger amount of food than usual has been placed in the appliance.	Double the amount – double the time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Microwave operation has been cancelled for no apparent reason.	The microwave has a fault.	If this fault recurs, call our customer service.
E 1 is indicated on the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call customer service.
E 2 is indicated on the display panel.	The automatic safety switch-off function has been activated.	Touch any button or turn the rotary selector.
E 3 is indicated on the display panel.	The oven is malfunctioning.	Call customer service.
E 4 is indicated on the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call customer service.
E 1 1 is indicated on the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E 1 7 is indicated on the display panel.	Rapid heating has failed.	Call customer service.
The appliance can be set, but does not heat up. The colon flashes.	The demo mode has been activated.	Deactivate demo mode in the basic settings. Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.

Customer service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find an appropriate solution, also in order to avoid after-sales personnel having to make unnecessary visits.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found on the right-hand side when you open the appliance door. To save time, you can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below, should it be required.

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

After-sales service

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

After-sales contact details for all countries can be found in the attached after-sales service directory.

Tested for you in our cooking studio

In the tables below, you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. They tell you which heating function and which temperature or microwave power setting is best suited to your dish. You will find information on suitable cooking accessories and the position at which they should be placed in the oven. We have listed some tips with regard to cookware and preparation methods.

Notes

- The values in the tables always apply to food placed in the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove any accessories that you will not be using from the cooking compartment.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are intended as a guide only. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories provided. Additional accessories may be obtained as optional accessories from specialist retailers or from our after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or cookware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Place the ovenware in the centre of the lower wire rack. The food will then absorb the microwaves from all sides.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 mins + 90 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 10-15 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

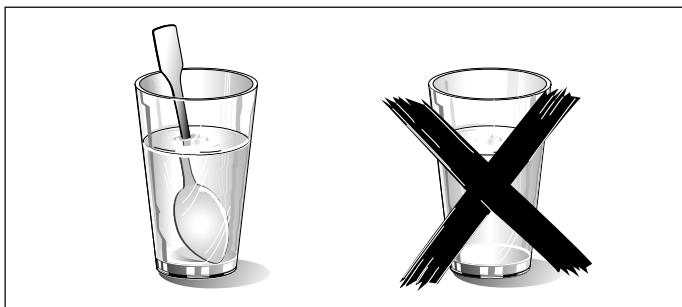
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	600 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	600 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

Warning – Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	600 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution! Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, 1-2 mins	
	200 ml	360 W, 2-3 mins	
Soup			-
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	600 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	600 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	600 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 7-9 mins + 180 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	600 W, 10-12 mins + 180 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Microwave popcorn

Notes

- Use heat-resistant, shallow glass cookware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass dish (Pyrex)
- Always place cookware on the wire rack.
- Do not use porcelain or deep dishes.
- Use the settings indicated in the table. The time may need to be adjusted, depending on the product and quantity in question.

- To prevent the popcorn from burning, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Warning – Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware, wire rack	600 W, 3-5 mins

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Cakes and pastries

About the tables











Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.

- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack.

Baking tins

Note: It is best to use dark-coloured metal baking tins.

Cakes in tins	Accessories	Heating function	Temperature °C	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Vienna ring tin/loaf tin		170-180	90	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)*	Vienna ring tin/loaf tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring-shaped tin		170-180	90	35-45
2-egg fatless sponge base	Flan tin		160-170	-	20-25
6-egg fatless sponge cake	Dark-coloured springform tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark-coloured springform tin		170-190	-	30-40
Fruit tart or cheesecake with shortcrust pastry base*	Dark-coloured springform tin		170-190	180	35-45
Swiss flan**	Dark-coloured springform tin		190-200	-	45-55
Bundt cake	Bundt cake tin		170-180	-	40-50

* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes.

** Place the tin directly on the turntable.

Cakes in tins	Accessories	Heating function	Temperature °C	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Pizza, thin-crust, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark-coloured springform tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark-coloured springform tin		170-180	90	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	180	35-45
* Allow cake to cool in the oven for approx. 20 minutes. ** Place the tin directly on the turntable.					

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Heating function	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread*	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25
* Place the tin directly on the turntable.				

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

The temperature and roasting time depend on the type and amount of food being cooked. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time,

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat-resistant ovenware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

The ovenware can become very hot. Use oven gloves to take the ovenware out of the oven.

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting





Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.

Beef



Notes

- Turn pot-roasted beef after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.

Beef	Accessories	Heating function	Temperature in °C, grill setting	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg	Cookware with lid		180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg	Cookware without lid		180-200	90	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg	Cookware without lid		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm thick	Tall wire rack		3	-	Each side: 10-15

Veal

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg	Ovenware with lid		180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		200-220	-	120-130

- Meat:
Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- Poultry:
Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.
- Turn fillets of beef and sirloin steaks halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.
- Turn steaks after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Pork

Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.
- Place the joint in the cookware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for a further 10 minutes approximately.
- Do not turn fillets of pork or smoked pork. Finally, allow to stand for a further 5 minutes approximately.
- Turn the pork neck after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Pork	Accessories	Heating function	Temperature in °C, grill setting	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck), approx. 750 g*	Cookware with lid		220-230	180	40-50
Joint with rind (e.g. shoulder), approx. 1.5 kg*	Cookware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g*	Cookware with lid		220-230	90	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg*	Cookware with lid		210-230	90	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg*	Cookware without lid	-	-	360	45-45
Pork neck, 2 cm thick**			3	-	1st side: Approx. 15-20 2nd side: Approx. 10-15
* Low wire rack ** Tall wire rack					

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for a further 10 minutes approximately.
- Turn the sausages after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Heating function	Temperature in °C, grill setting	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx. 1 kg*	Cookware without lid		180-200	600 W + 180 W	-
Sausages for grilling, x 4 - 6 Approx. 150 g each**	-		3	-	Each side: 10-15
* Low wire rack ** Tall wire rack					

Poultry**Notes**

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.

- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg	Ovenware with lid		220-230	360	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg	Ovenware with lid		220-230	360 180	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each	Ovenware without lid		180-200	360	30-35
Chicken portions, approx. 800 g	Ovenware without lid		210-230	360	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g	Ovenware without lid		190-210	180	30-40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each	Ovenware without lid		3	90	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each	Ovenware without lid		210-230	90	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		210-230	180	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg	Ovenware with lid		200-220	180	50-60

Fish

- Grease the wire rack with oil beforehand.

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack		3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack		3	20-30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

en Tested for you in our cooking studio

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.

- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:
Pre-toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid		140-160	360	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg	Ovenware without lid		150-170	600	20-25
Lasagne, fresh	Ovenware without lid		200-220	360	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg	Ovenware without lid		180-200	600	25-30
Toast with topping, 4 slices*			3	-	8-10

* higher wire rack

Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.

- Do not lay chips, croquettes or potato röstis on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Heating function	Temperature °C	Microwave power setting in watts	Cooking time in minutes
Thin-crust pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Deep-pan pizza	Turntable	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked bread rolls or baguette	Low wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Strudel	Turntable		210-220	180	20-30
Lasagne, approx. 400 g**	Low wire rack		220-230	600	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes, then place the food on the hot turntable.
** Place the food in suitable, heat-resistant cookware.

Acrylamide in foodstuffs

products that are heated to high temperatures, such as crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	Keep cooking times as short as possible. Cook food until it is golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	Use hot air at no higher than 180 °C; egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Biscuits	Use hot air at no higher than 180 °C; egg or egg yolk reduces the production of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the accessory. Cook at least 400 g each time so that the chips do not dry out.

Test dishes

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

In accordance with the standards EN 60705, IEC 60705 or DIN 44547 and EN 60350 (2009)




Defrosting with the microwave

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack. After approx. 13 minutes, remove the defrosted meat.

Microwave cooking



Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard	600 W, 10-13 mins + 180 W, 25-30 mins	Place the Pyrex dish with dimensions 24 x 19 cm on the lower wire rack.
Sponge flan	600 W, 9-10 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Meat loaf	600 W, 18-23 mins	Place the 28 cm Pyrex dish on the lower wire rack.

Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature °C	Note
Potato gratin	600 W, 25-30 mins		210-220	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Cake	180 W, 15-20 mins		180-200	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Chicken	360 W, 35-40 mins		200-220	Turn after 2/3 of the cooking time.

Baking

Note: The values in the table apply to food placed in a cold oven.

Dish	Ovenware	Type of heating	Temperature °C	Baking time in minutes
Hot water sponge cake	Springform cake tin, dia. 26 cm, lower wire rack		160-180	30-40
German apple pie	Springform cake tin, dia. 20 cm, lower wire rack		190-210	50-60

Grilling



Dish	Accessories	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Browning toast	Higher wire rack		3	4-5
Beefburgers, x 9	Higher wire rack		3	30-35

Table des matières

	Utilisation conforme	69
	Précautions de sécurité importantes	69
	Généralités	69
	Micro-ondes	70
	Causes de dommages	72
	Généralités	72
	Micro-ondes	72
	Protection de l'environnement	73
	Économie d'énergie	73
	Élimination écologique	73
	Présentation de l'appareil	74
	Bandeau de commande	74
	Accessoires	76
	Accessoire fourni	76
	Accessoire spécial	76
	Avant la première utilisation	77
	Mise en place du plateau tournant	77
	Première mise en service	77
	Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires	77
	Utilisation de l'appareil	78
	Allumer et éteindre l'appareil	78
	Régler un mode de fonctionnement	78
	Réglage du mode de cuisson et de la température	78
	Chauffage rapide	79
	Coupure de sécurité automatique	79
	Les micro-ondes	80
	Récipient	80
	Niveaux de puissance de micro-ondes	80
	Réglage des micro-ondes	81
	Régler le mode combiné du micro-ondes	81
	Sécher le compartiment de cuisson	82
	Programmes automatiques	83
	Réglage d'un programme	83
	Tableau des programmes	84
	Réglage des fonctions de temps	85
	Interroger les réglages de temps	85
	Réglage de la minuterie	85
	Réglage de la durée	85
	Régler l'heure	86
	Sécurité-enfants	86
	Activation et désactivation	86
	Réglages de base	87
	Modifier les réglages de base	87
	Liste des réglages de base	87
	Nettoyage	88
	Nettoyants appropriés	88
	Aqualisis	89
	Anomalies, que faire ?	90
	Service après-vente	91
	Numéro E et numéro FD	91
	Testés pour vous dans notre laboratoire	91
	Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes	91
	Astuces concernant les micro-ondes	95
	Gâteaux et pâtisseries	95
	Conseils pour la pâtisserie	96
	Rôtissage et grillade	97
	Conseils pour les rôtis et grillades	100
	Soufflés, gratins, toasts	100
	Plats cuisinés, surgelés	101
	L'acrylamide dans les aliments	101
	Plats tests	102

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 77

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.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- 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 de brûlure !

- 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.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller. Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ Mise en garde – Risque d'explosion !

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

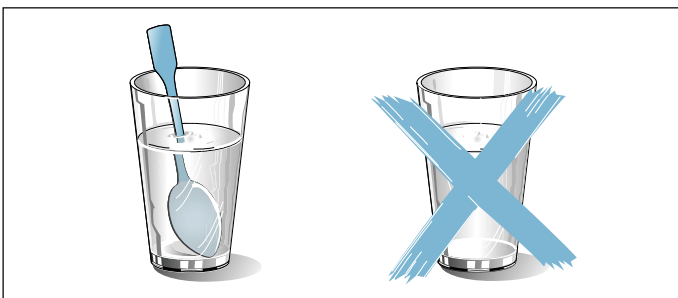
⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

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



⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

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

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres. → "Nettoyage" à la page 88
- L'énergie micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson défectueuse ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé. Prévenez le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

- **Eau dans le compartiment de cuisson chaud** : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager.
- **Aliments humides** : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut occasionner de la corrosion.
- **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.
- **Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte** : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- **Joint fortement encrassé** : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- **Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets** : Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil ouverte. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- **Transporter l'appareil** : Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.

Micro-ondes

Attention !

- **Formation d'étincelles** : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- **Fonctionnement du micro-ondes sans aliments** : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients).
- **Pop corn au micro-ondes** : Ne sélectionnez jamais une puissance de micro-ondes trop élevée. La vitre de la porte peut éclater en cas de surcharge. Réglez au maximum sur 600 W. Veillez à toujours placer le sachet de pop corn sur une assiette en verre.
- **Barquettes en aluminium** : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- **Entraînement du plateau tournant** : Aucun liquide ayant débordé ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil via l'entraînement du plateau tournant. Surveillez le processus de cuisson. Commencez par une durée de cuisson plus courte, puis allongez la durée de cuisson si nécessaire.
- **Plateau tournant** : N'utilisez jamais le micro-ondes sans plateau tournant.

Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Pour cuire des pâtisseries, utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

Présentation de l'appareil

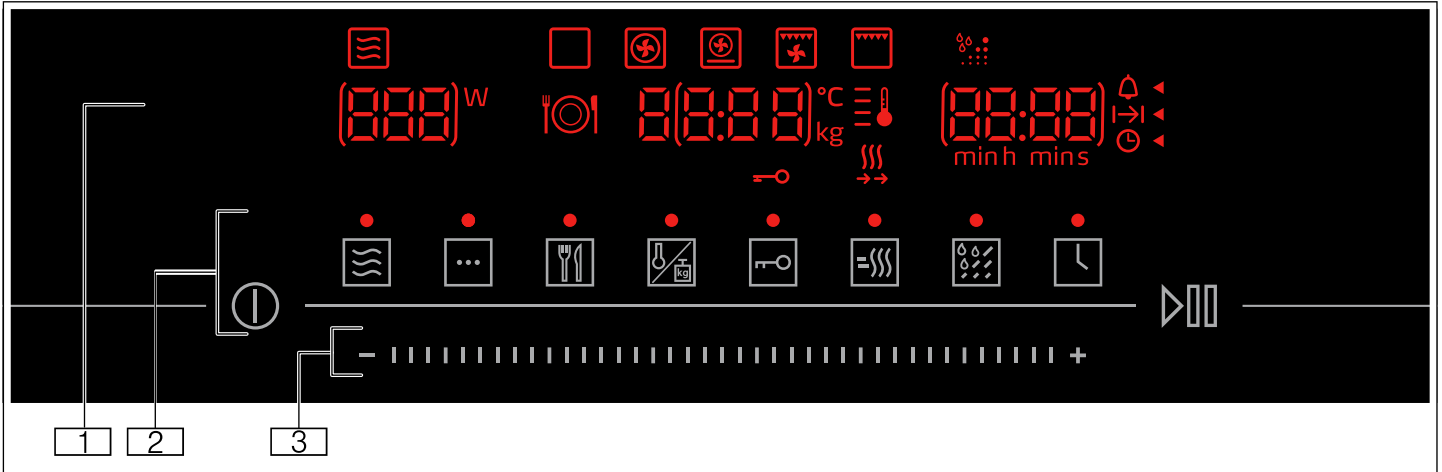
Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

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

Bandeau de commande

Au bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide de champs tactiles et d'une zone de réglage. L'écran vous affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec tous les symboles de l'affichage.



- 1 **Affichage**
L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.
- 2 **Champs tactiles**
Sous les champs tactiles se trouvent des sondes. Effleurez le symbole pour sélectionner la fonction.
- 3 **Zone de réglage**
Réglez la température pour le mode de cuisson dans la zone de réglage ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions.

Champs tactile et écran

Les champs tactiles vous permettent de régler différentes fonctions supplémentaires de votre appareil. Les valeurs pour ce faire apparaissent à l'affichage.

Champs tactiles

Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

Symbole	Signification
ⓘ	Allumer/éteindre Allumer ou éteindre l'appareil
☰	Micro-ondes Sélectionner les niveaux de puissance du micro-ondes, et activer la fonction micro-ondes pour un mode de cuisson.
⋮	Modes de cuisson Activer les modes de cuisson. Réglez le mode de cuisson via la zone de réglage.
🍷	Programme Activer les programmes. Réglez les programmes via la zone de réglage.
🌡️	Température/poids Activer la température/le poids. Réglez la température ou le poids via la zone de réglage.
🔒	Sécurité enfants Activer/désactiver la sécurité enfants par un appui long

☰	Préchauffage rapide	Activer/désactiver le préchauffage rapide
☼	Aquaclean	Activer la fonction nettoyage
🕒	Fonctions de temps	Sélectionnez les fonctions de temps et effectuez les réglages via la zone de réglage.
▶	Démarrage/arrêt	Démarrer ou arrêter le fonctionnement Remarque : Un appui long met fin au fonctionnement en cours, les réglages du mode de fonctionnement sélectionné sont réinitialisés à leur valeur standard.

Affichage

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.






La valeur que vous pouvez actuellement régler est focalisée. Le focus est représenté par une parenthèse autour de la valeur de réglage.

La valeur focalisée peut directement être modifiée via la zone de réglage.



Éléments d'affichage

Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différents éléments d'affichage.

Symbole	Signification	
	Minuterie	Si ce symbole est marqué, la minuterie apparaît à l'affichage.
	Durée	Si ce symbole est marqué, la durée apparaît à l'affichage.
	Heure	Si ce symbole est marqué, l'heure apparaît à l'affichage.
h min	Heures/minutes	Durée en heures et en minutes
min s	Minutes/secondes	Durée en minutes et en secondes
	Sécurité enfants	Si ce symbole s'allume, la sécurité enfants est activée.
	Chauffage rapide	Si ce symbole est allumé, le chauffage rapide est activé.

Zone de réglage

La zone de réglage fonctionne comme une roue. Effleurez-la du doigt vers la gauche ou la droite afin de modifier le réglage. Plus vous l'effleurez rapidement, plus la roue tourne rapidement. Touchez-la pour l'arrêter et reprendre le réglage souhaité.

Affichage de la température

Le thermomètre à droite près de l'affichage de la température indique que l'appareil chauffe.

Si un mode de chauffage est réglé, alors les barres se remplissent de bas en haut à mesure que le compartiment de cuisson est chauffé.

Pour la fonction gril, les barres s'allument immédiatement entièrement.

Les barres ne s'allument pas pour la fonction micro-ondes.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour l'enfournement de votre mets est atteint dès que les quatre barres sont toutes allumées.



Remarque : En raison de l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Mode nuit

Pour économiser de l'énergie, la luminosité de l'écran est automatiquement réduite à une valeur plus faible entre 22 heures et 5h59.

Modes de fonctionnement

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui vous facilitent son utilisation.





Vous trouverez les descriptions précises concernant ces modes dans les chapitres correspondants.

Mode de fonctionnement	Utilisation
Modes de cuisson → "Utilisation de l'appareil" à la page 78	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés.
Micro-ondes → "Les micro-ondes" à la page 80	Le micro-ondes vous permet de cuire, chauffer ou décongeler vos plats plus rapidement.
Mode combiné du micro-ondes	Ce mode vous permet d'enclencher le micro-ondes en plus d'un mode de cuisson.
Réglages de base → "Réglages de base" à la page 87	Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil en fonction de vos souhaits.

Modes de cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

Mode de cuisson	Température	Utilisation
 Chaleur tournante	40 °C	Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger, décongeler des tartes à la crème fraîche.
	100-230°C	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau.
 Gril	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner.
 Gril air pulsé	100-230°C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande.
 Position Pizza	100-230°C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas.

Valeurs de référence

Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez les valider ou les modifier dans la plage respective.

Micro-ondes

Différents niveaux de puissance de micro-ondes sont à votre disposition ; ils sont adaptés à différents types de mets et de préparation. Les puissances du micro-ondes ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Vous disposez des puissances de micro-ondes suivantes.

Puissance de micro-ondes	durée maximale
90	1 heure 30 minutes
180	1 heure 30 minutes
360	1 heure 30 minutes
600	1 heure 30 minutes
900 Watt	30 minutes

La fonction micro-ondes peut être utilisée seule ou combinée avec tous les modes de cuisson.

Exceptions :


- ☒ Puissance du micro-ondes 900 W
- ☒ Chaleur tournante 40°C

Pour savoir comment combiner le micro-ondes avec les modes de cuisson, consultez :

Compartment de cuisson

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

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, ce dernier sera interrompu. Fermez la porte et effleurez le champ  pour poursuivre le fonctionnement.

Éclairage du compartiment de cuisson

L'éclairage du compartiment de cuisson est toujours allumé pendant le fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

L'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint de nouveau automatiquement après environ 15 minutes.

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche en fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner un certain temps après le fonctionnement.

Attention !

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

Remarques

- L'appareil reste froid en mode 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 de l'appareil. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

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.

Accessoire fourni



Plateau tournant

Vous pouvez préparer directement sur le plateau tournant les mets qui nécessitent beaucoup de chaleur par le dessous.

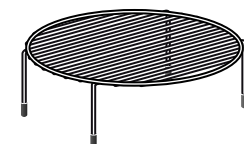
Remarque : Le plateau tournant tourne vers la gauche et la droite. Il résiste aux coupures. Vous pouvez découper une pizza directement sur le plateau tournant.



Grille basse

Pour le micro-ondes et pour cuire et rôtir au four.

Remarque : Placez la grille sur le plateau tournant.



Grille haute

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

Remarque : Placez la grille sur le plateau tournant.

Accessoire spécial

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

Accessoires en option

Cocotte en verre

Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.

Plaque à pizza

Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.

Panier vapeur pour appareils micro-ondes

Pour une cuisson des mets à la vapeur plus douce et rapide.

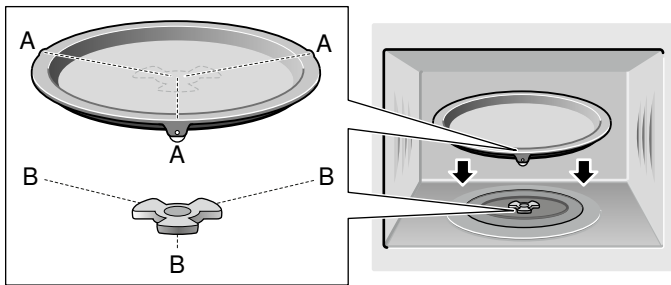
Avant la première utilisation

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

L'appareil doit être complètement monté et raccordé au préalable.

Mise en place du plateau tournant

Posez le plateau tournant avec les marqueurs "A", comme illustré, sur l'entraîneur "B" situé au centre du fond du compartiment de cuisson.




Remarques


- N'utilisez jamais l'appareil sans plateau tournant
- Le plateau tournant doit se trouver droit sur l'entraîneur.
- Le plateau tournant doit tourner pour tous les modes de cuisson.
- Ne chargez pas le plateau tournant avec plus de 5 kg.

Première mise en service




Vous êtes invité à régler l'heure après avoir effectué un branchement électrique ou après une panne de courant. Quelques secondes peuvent s'écouler avant que l'invitation apparaisse.

Régler l'heure



Lors de la mise en service, l'affichage du temps est mis en avant. La valeur **12:00** clignote à l'affichage et le symbole  s'allume. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure dans la zone de réglage.
2. Effleurez le champ .
L'heure est réglée.

Modifier l'heure

1. Appuyez deux fois sur le champ .
Le symbole  et l'heure apparaissent.
2. Réglez l'heure dans la zone de réglage.
3. Effleurez le champ .
L'heure est réglée.


Remarques






- Si vous n'appuyez pas sur le champ  après avoir réglé l'heure, la valeur réglée est automatiquement reprise après quelques secondes.
- Vous pouvez modifier le réglage de l'heure à tout moment en effleurant le champ .
- Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

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

Nettoyer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, la porte fermée. Idéalement pendant une heure en mode Chaleur tournante  à 180°C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Effleurez le champ .
Le mode de cuisson Chaleur tournante  est réglé par défaut.
2. Effleurez le champ .
3. Réglez à 180 °C dans la zone de réglage.
4. Effleurez le champ .
L'appareil commence à chauffer.
Éteignez l'appareil au bout d'une heure. Pour ce faire effleurez le champ .

Nettoyer les accessoires

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

Utilisation de l'appareil

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

Allumer et éteindre l'appareil

Avant de pouvoir régler quelque chose sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Remarque : La sécurité enfants peut uniquement être réglée lorsque l'appareil est éteint. Certains affichages restent aussi visibles à l'écran lorsque l'appareil est éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, mettez-le hors tension. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Effleurez le champ ①.

L'écran affiche une valeur par défaut. L'appareil est prêt à l'emploi.

Les différents chapitres vous expliquent comment régler les modes de fonctionnement.

Éteindre l'appareil

Effleurez le champ ①.

Toute fonction éventuellement en cours est annulée.

L'heure est affichée.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.

Fonctionnement

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

Démarrer le fonctionnement

Effleurez le champ ▷|||.

Vos réglages s'affichent à l'écran. Si une durée a été réglée, celle-ci s'écoule visiblement.

Remarque : Le fonctionnement est également arrêté si vous ouvrez la porte de l'appareil. Fermez la porte de l'appareil et effleurez le champ ▷|||.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ ▷||| ou ouvrez la porte de l'appareil.
Le fonctionnement s'arrête, la LED ▷||| clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ ▷|||.
Le fonctionnement se poursuit, la LED ▷||| s'allume.

Régler un mode de fonctionnement

Après avoir sélectionné un mode de fonctionnement, des valeurs de référence apparaissent à l'affichage. Vous pouvez immédiatement démarrer ce réglage.

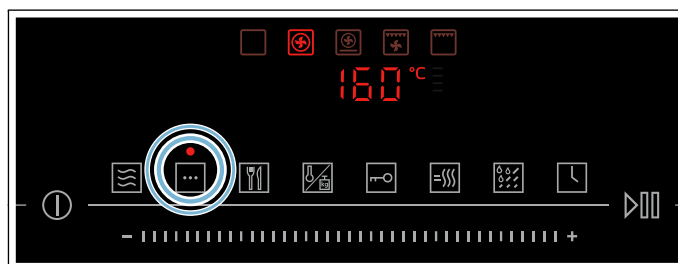
De manière générale :

1. Effleurez le champ correspondant au mode de fonctionnement souhaité.
2. Procédez à d'autres réglages via la zone de réglage.
3. Effleurez le champ ▷|||.
L'appareil se met en marche.

Réglage du mode de cuisson et de la température

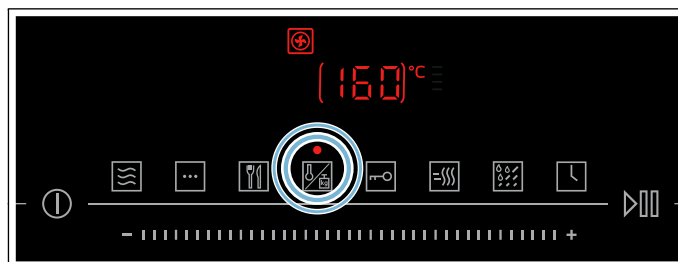
Exemple illustré : Chaleur tournante ☉ à 200°C

1. Effleurez le champ ☐.



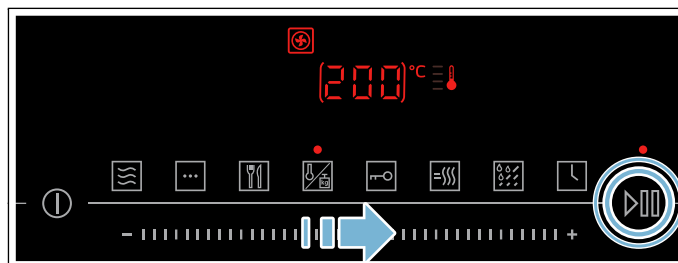
Le mode de cuisson Chaleur tournante ☉ est réglé par défaut. La température de référence 160°C apparaît.

2. Effleurez le champ ☒.



La température est affichée dans le focus.

3. Réglez la température à 200 °C via la zone de réglage.
4. Effleurez le champ ▷|||.






L'appareil commence à chauffer. L'affichage de la température se remplit.





Vous pouvez modifier à tout moment la température via la zone de réglage.

Remarque : Lors d'un fonctionnement continu, de légères variations de température sont normales après la chauffe selon le mode de cuisson.

Réglage de la durée

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez le champ  jusqu'à ce que le symbole  soit focalisé.
3. Réglez la durée souhaitée via la zone de réglage.
4. Effleurez le champ .
L'appareil commence à chauffer. La durée s'écoule visiblement.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ  ou ouvrez la porte de l'appareil.
Le fonctionnement s'arrête, la LED  clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ .
Le fonctionnement se poursuit, la LED  s'allume.

Annuler le fonctionnement

Effleurez le champ .




Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.





Chauffage rapide

Avec le chauffage rapide, votre four atteint particulièrement vite la température réglée.


Utilisez le chauffage rapide pour des températures supérieures à 100 °C. Le chauffage rapide est disponible pour les modes de cuisson suivants :

-  Chaleur tournante (exception : chaleur tournante 40 °C)
-  Gril air pulsé
-  Position Pizza



Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfournez votre plat seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez le champ .
Le symbole  s'allume.
3. Effleurez le champ .
L'appareil commence à chauffer. La LED  s'allume.

Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit. Le symbole  disparaît de l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner avec le mode de cuisson et la température réglés. Enfourez votre plat dans le compartiment de cuisson.

Annuler le chauffage rapide

Effleurez le champ . Le symbole  disparaît de l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner avec le mode de cuisson et la température réglés.



Remarque : Le chauffage rapide est désactivé automatiquement après 15 minutes maximum.

Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée si l'appareil est en marche sur une période plus longue sans que vous ayez réglé une durée. Le moment de l'activation de cette coupure dépend du mode de fonctionnement réglé et de la température.

- Chaleur tournante 40 °C : 24 heures
- Chaleur tournante 100-230 °C : 5 heures
- Gril air pulsé et position Pizza : 5 heures
- Gril : 90 minutes

Exemple : si vous utilisez l'appareil avec le mode Chaleur tournante à 160°C, il se coupe automatiquement après env. 5 heures.

 apparaît dans l'affichage. L'appareil se met hors service. Pour quitter, appuyez sur la touche .



Les micro-ondes

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

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

Récipient

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

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

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

Attention !

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

Test de la vaisselle

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

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

1. Placez le récipient vide pendant 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.

Niveaux de puissance de micro-ondes

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

Les puissances du micro-ondes sont à votre disposition.

Puis- sance de micro- ondes	Durée maximale	Utilisation
90	1 heure 30 minutes	Pour décongeler des aliments délicats.
180	1 heure 30 minutes	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360	1 heure 30 minutes	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats.
600	1 heure 30 minutes	Pour faire chauffer et cuire des mets.
900 Watt	30 minutes	Pour faire chauffer des liquides.

Valeurs de référence :

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

Le réglage maximal est prévu pour réchauffer les liquides. Pour protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est réduite après quelques temps. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.


Intervalle du réglage du temps

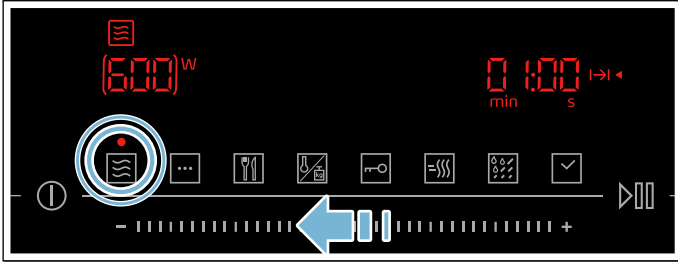
L'intervalle lors du réglage de la durée de fonctionnement se modifie avec la longueur de la durée de fonctionnement.

Durée de fonctionnement	Intervalle
0 - 1 minute	5 secondes
1 - 3 minutes	10 secondes
3 - 15 minutes	30 secondes
15 minutes - 1 heure	1 minute
1 heure - 1 heure 30 minutes	5 minutes


Réglage des micro-ondes

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

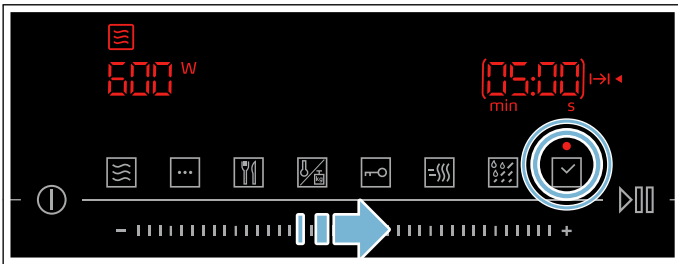
1. Effleurez le champ . L'appareil est prêt à l'emploi. La puissance micro-ondes de 900 Watt maximale est affichée à l'écran comme valeur de référence, elle peut être modifiée à tout moment.
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée via la zone de réglage.




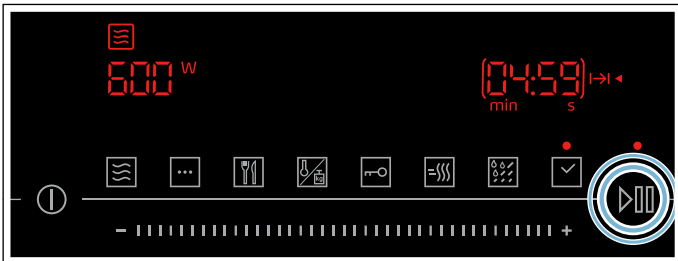
La puissance micro-ondes et une durée de référence sont affichées.

3. Effleurez le champ .
4. Réglez la durée souhaitée via la zone de réglage.

Remarque : Vous pouvez également régler d'abord la durée, puis la puissance du micro-ondes.



5. Effleurez le champ .



La durée s'écoule à l'affichage. La LED  s'allume.



Remarques

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


La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou effleurez un champ au choix.





Modifier la durée

1. Effleurez le champ  jusqu'à ce que le symbole  soit focalisé.
2. Réglez la durée via la zone de réglage. La modification sera validée après quelques secondes.

Modifier la puissance du micro-ondes

1. Effleurez le champ .
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée via la zone de réglage.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ  ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête, la LED  clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ . Le fonctionnement se poursuit, la LED  s'allume.

Annuler le fonctionnement

Effleurez le champ .





Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.



Régler le mode combiné du micro-ondes

Vous pouvez combiner la fonction micro-ondes à tous les modes de cuisson. L'appareil chauffe et le micro-ondes est enclenché en même temps. Votre mets sera prêt plus vite.


Possibilités de combinaisons





-  Chaleur tournante
-  Gril air pulsé
-  Position Pizza
-  Gril




Exceptions :

-  Puissance du micro-ondes 900 W
-  Chaleur tournante 40 °C


Régler le mode combiné

Exemple : chaleur tournante  190 °C avec micro-ondes à 360 W, 17 minutes.


1. Effleurez le champ . L'appareil est prêt à l'emploi. La puissance micro-ondes de 900 Watt maximale est affichée à l'écran comme valeur de référence, elle peut être modifiée à tout moment.
2. Réglez à 360 °C via la zone de réglage. La puissance micro-ondes et une durée de référence sont affichées.
3. Effleurez le champ .
4. Réglez le mode de cuisson Chaleur tournante  via la zone de réglage. Une valeur de réglage pour la température est affichée.
5. Effleurez le champ .

6. Réglez la température à 190 °C via la zone de réglage.
7. Effleurez le champ .
8. Réglez une durée de 17 minutes via la zone de réglage.
9. Effleurez le champ .
Le fonctionnement démarre, la LED  s'allume. La durée s'écoule visiblement.





La durée est écoulée

Un signal retentit, le symbole  cesse de s'allumer. Le mode combiné est terminé. Effleurez un champ au choix pour arrêter le signal sonore.

Modifier la puissance du micro-ondes

1. Effleurez le champ .
2. Sélectionnez la vitesse de ventilation souhaitée via la zone de réglage.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ  ou ouvrez la porte de l'appareil.
Le fonctionnement s'arrête, la LED  clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ .
Le fonctionnement se poursuit, la LED  s'allume.

Annuler le fonctionnement

Effleurez le champ .

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.








Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Sécher le compartiment de cuisson

Séchez le compartiment de cuisson après le fonctionnement, afin qu'il ne reste pas d'humidité.

Réchauffer le compartiment de cuisson

Pour sécher, chauffez le compartiment de cuisson afin de permettre à l'humidité de s'évaporer. Ensuite, ouvrez la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper du compartiment de cuisson.

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Éliminez immédiatement les grosses salissures et essuyez l'humidité présente dans le fond du compartiment de cuisson.
3. Si nécessaire, éteignez l'appareil à l'aide du champ .
4. Effleurez le champ .
Le choix des modes de cuisson apparaît.
5. Sélectionnez le gril air pulsé  via la zone de réglage.
6. Effleurez le champ , puis réglez à 150 °C via la zone de réglage.
7. Appuyez deux fois sur le champ .
Le symbole Durée  est marqué à l'affichage.
8. Réglez une durée de 15 minutes via la zone de réglage.
9. Démarrez le fonctionnement au moyen du champ .
Le séchage est lancé et se termine automatiquement après 15 minutes.

Séchez le compartiment de cuisson à la main

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les salissures du compartiment de cuisson.
3. Séchez le compartiment de cuisson avec une éponge.
4. Laissez la porte de l'appareil ouverte 1 heure pour que le compartiment de cuisson soit complètement sec.

Programmes automatiques


Avec les programmes automatiques, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. Le programme automatique se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 15 programmes.

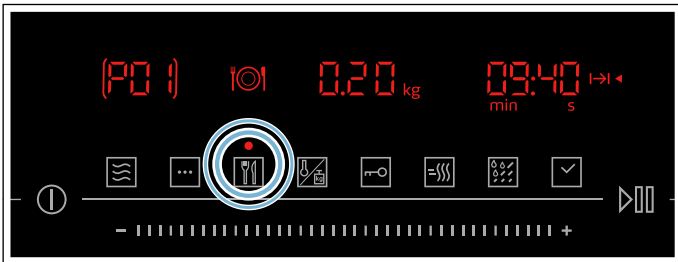
Remarques

- Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, résistants à la chaleur, par ex. en verre ou en céramique. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.
- Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments frais et de la viande à la température du réfrigérateur. Pour des plats surgelés, utilisez uniquement des aliments sortant du congélateur.

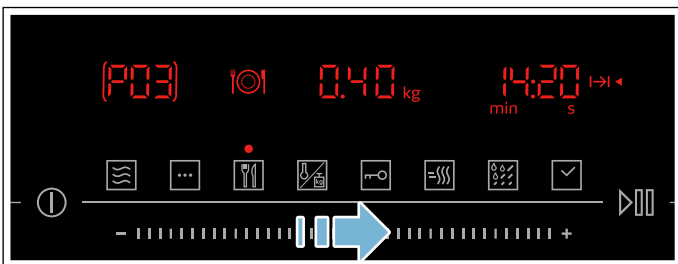
Réglage d'un programme


Exemple illustré : programme 3 avec un poids de 1 kilogramme.

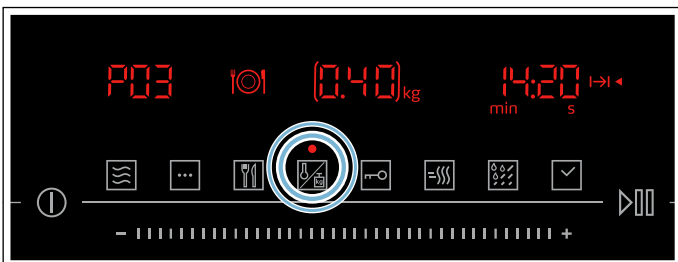
- Effleurez le champ . Le premier numéro de programme et des valeurs de référence pour le poids et la durée apparaissent.



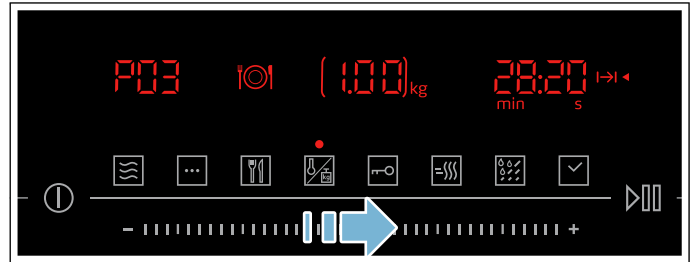
- Sélectionnez le numéro de programme 3 via la zone de réglage.





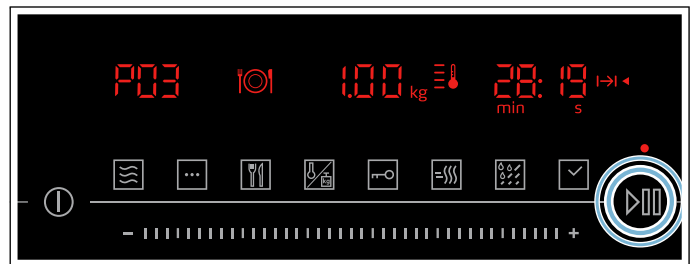
- Effleurez le champ . Le réglage du poids apparaît visiblement.



- Réglez un poids de 1 kilogramme via la zone de réglage. L'appareil règle automatiquement la durée adaptée au poids.




- Effleurez le champ . Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement, les barres de température et la LED  s'allument.




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

Le programme est terminé





Un signal retentit. Le programme est terminé, l'appareil ne chauffe plus. Effleurez le champ .

Remarque : Vous pouvez prolonger la durée ou régler une nouvelle durée via la zone de réglage.

Modifier le programme

- Effleurez le champ  pendant env. 4 secondes. Le programme est réinitialisé.
- Sélectionnez un nouveau programme.

Arrêter le fonctionnement

- Effleurez le champ  ou ouvrez la porte de l'appareil. Le fonctionnement s'arrête, la LED  clignote.
- Fermez la porte de l'appareil.
- Effleurez le champ . Le fonctionnement se poursuit, la LED  s'allume.

Annuler le fonctionnement

Effleurez le champ .


Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.




Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.


Tableau des programmes


N° de programme	Aliments	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, hauteur d'enfournement	Remarques
Décongeler				
P 01	Viande hachée	0,20 - 1,0	récipient ouvert, plat sur la grille la plus basse	Pour la viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
P 02	Morceaux de viande	0,20 - 1,0	récipient ouvert, plat sur la grille la plus basse	En retournant les aliments, retirez le liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.
P 03	Poulet, morceaux de poulet	0,40 - 1,80	récipient ouvert, plat sur la grille la plus basse	En retournant les aliments, retirez le liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.
P 04	Pain	0,20 - 1,0	récipient ouvert, plat sur la grille la plus basse	Décongelez uniquement la quantité de pain nécessaire. Il rassit très vite. Séparez les tranches si possible.
Programmes de cuisson				
P 05	Riz	0,05 - 0,20	Récipient avec couvercle sur la grille la plus basse	Ne pas utiliser de riz en sachet. Le riz produit beaucoup d'écume lors de la cuisson. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux à deux fois et demi son volume de liquide.
P 06	Pommes d.terre	0,15 - 1,0	Récipient avec couvercle sur la grille la plus basse	Coupez-les en morceaux de même gros-seur. Ajouter 1 c.à.s d'eau pour 100 g.
P 07	Légumes	0,15 - 1,0	Récipient avec couvercle sur la grille la plus basse	Coupez-les en morceaux de même gros-seur. Ajouter 1 c.à.s d'eau pour 100 g.
Programmes de cuisson combinée				
P 08	Gratin, congelé	0,40 - 1,20	Récipient ouvert, sur la grille la plus basse	Le gratin ne doit pas dépasser 3 cm d'épaisseur.
P 09	Poulet, entier	0,50 - 2,0	Récipient ouvert, sur la grille la plus basse	Côté poitrine vers le bas.
P 10	Rosbif, médium	0,50 - 1,5	Récipient ouvert, sur la grille la plus basse	
P 11	Rôti d'échine de porc	0,50 - 2,0	Récipient avec couvercle, sur la grille la plus basse	
P 12	Agneau, médium	0,80 - 2,0	Récipient avec couvercle, sur la grille la plus basse	Épaule d'agneau ou gigot d'agneau sans os
P 13	Rôti viande hachée	0,50 - 1,5	Récipient ouvert, sur la grille la plus basse	Le pain de viande ne doit pas dépasser 7 cm d'épaisseur.
P 14	Poisson entier	0,30 - 1,0	Récipient ouvert, sur la grille la plus basse	Avant la cuisson, incisez la peau du poisson. Placez le poisson dans le récipient en "position à la nage".
P 15	Plat unique à base de riz, ingrédients frais	0,05 - 0,20	Récipient haut avec couvercle sur la grille la plus basse	Programmez uniquement le poids du riz. Convient pour les plats uniques à base de riz accompagnés de légumes, de poisson ou de volaille. Utilisez exclusivement des ingrédients frais.

Réglage des fonctions de temps

Votre appareil possède différentes fonctions de temps. Le champ tactile  vous permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles des fonctions disponibles s'allument à l'écran, la fonction sélectionnée est déjà mise en avant. Un petit triangle s'allume à côté de chaque symbole.

Fonction de temps	Utilisation
 Minuterie	La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine. Il marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil.
 Durée	Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil arrête automatiquement de fonctionner.
 Heure	Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure.

Vous pouvez appeler la durée à l'aide du champ  uniquement après le réglage d'un mode de cuisson. La minuterie peut être réglée à tout moment.





Après écoulement d'une durée ou d'un temps de la minuterie, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant le champ .

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.

→ "Réglages de base" à la page 87




Interroger les réglages de temps


Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. La durée s'écoule visiblement.

Pour interroger la minuterie , la durée  ou l'heure , appuyez sur le champ  jusqu'à ce que le symbole correspondant soit focalisé. En fonctionnement, seules la minuterie et la durée sont disponibles, en veille, seules la minuterie et l'heure sont disponibles. La valeur correspondante apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme une minuterie de cuisine. Celle-ci fonctionne indépendamment de l'appareil. La minuterie émet un signal sonore spécifique. Ainsi, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée qui est écoulee.

- Appuyez sur le champ  jusqu'à ce que le symbole  soit focalisé. Le symbole  et le symbole de temps s'allument à l'affichage.
- Réglez le temps de la minuterie via la zone de réglage.

Au bout de quelques secondes, le temps réglé est validé. La minuterie se met en marche. Le symbole  s'allume et le temps de la minuterie s'écoule

visiblement dans l'affichage. Les autres symboles de temps disparaissent.

Le temps de la minuterie est écoulé

Un signal retentit. L'écran affiche **00:00**. Effleurez un champ pour éteindre la minuterie.

Modifier le temps de la minuterie

Modifiez le temps de la minuterie via la zone de réglage. La modification est validée après quelques secondes.





Annuler le temps de la minuterie

Réinitialisez le temps de la minuterie sur **00:00** via la zone de réglage. La modification est validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

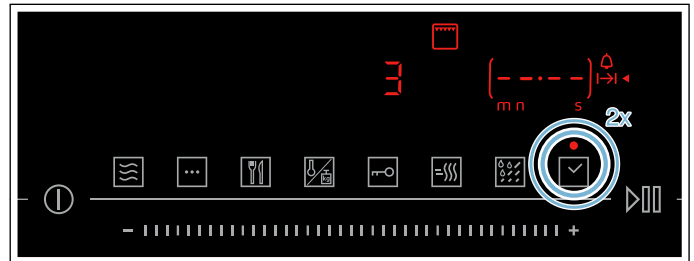
Réglage de la durée

Vous pouvez régler la durée de cuisson de vos aliments au niveau de l'appareil. L'appareil s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulee. La durée de cuisson n'est pas dépassée par inadvertance.

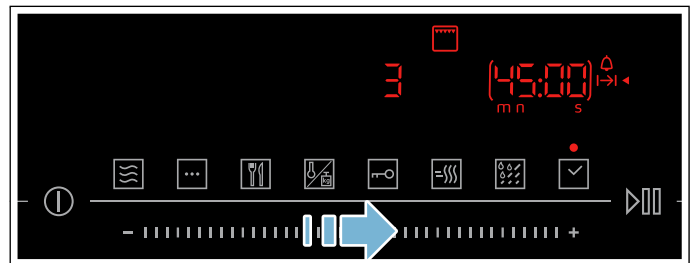
Exemple illustré : mode de cuisson grill au niveau 3, durée 45 minutes.



- Effleurez le champ .
- Réglez le mode de cuisson via la zone de réglage.
- Effleurez le champ .
- Effleurez le champ  jusqu'à ce que le symbole  et la durée soient focalisés.

Remarque : Selon le mode de cuisson, une valeur de référence peut être affichée.





- Réglez une durée de 45 minutes via la zone de réglage.





- Effleurez le champ . Le four démarre. La durée s'écoule visiblement à l'affichage et la LED  s'allume.

La durée est écoulee

Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. L'écran affiche **00:00**.



1. Effleurez le champ .
Le signal s'arrête.
2. Effleurez le champ .
L'appareil est éteint.

Modifier la durée


1. Effleurez le champ  jusqu'à ce que le symbole  soit focalisé.
2. Réglez la durée via la zone de réglage. La modification sera validée après quelques secondes.


Effacer la durée

Réinitialisez la durée sur **00:00** via la zone de réglage. La modification est validée après quelques secondes.



Remarque : Lorsque la minuterie est réglée, effleurez auparavant le champ  jusqu'à ce que le symbole  soit focalisé.

Régler l'heure

Après le branchement ou après une panne de courant, le symbole  s'allume sur l'affichage et l'heure indique la valeur **12:00**. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure dans la zone de réglage.
2. Effleurez le champ .
L'heure est réglée.

Modifier l'heure

1. Appuyez à plusieurs reprises sur le champ .
Le symbole de l'heure  apparaît focalisé sur l'affichage.
2. Réglez l'heure via la zone de réglage.
L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure


Vous pouvez masquer l'heure dans les réglages de base. → "Réglages de base" à la page 87

 Sécurité-enfants


Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde ni modifier des réglages, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Activation et désactivation

Appuyez sur le champ  pendant env. 4 secondes.

Le symbole  apparaît. Un signal retentit. La sécurité enfants est activée ou désactivée.

Remarques





- Si une minuterie  est réglée, celle-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier la minuterie.
- Les signaux sonores, par ex. après écoulement de la minuterie, peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quel champ.

Réglages de base

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


Modifier les réglages de base

L'appareil doit être hors tension.

1. Appuyez sur le champ  pendant quelques secondes.
Le premier réglage de base apparaît.
2. Réglez le réglage de base via la zone de réglage.
3. Effleurez le champ .
Le réglage de base suivant apparaît. Vous pouvez faire défiler tous les réglages de base avec le champ  et les modifier via la zone de réglage.
4. Appuyez sur le champ  pendant quelques secondes.
Tous les réglages sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Annuler

Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, effleurez le champ . Vous quittez ainsi les réglages de base sans les enregistrer.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

	Réglage de base	Possibilités	Explication
c01	Durée du signal sonore 2 = moyenne = 1 minute	1 = courte = 10 secondes 3 = longue = 2 minutes	Signal après écoulement d'une durée ou de la minuterie
c02	Touche du signal sonore 1 = marche	0 = arrêt	Signal sonore lors de la pression d'une touche
c03	Luminosité de l'écran 3 = élevée	1 = faible 2 = moyenne	Régler la luminosité de l'écran
c04	Affichage de l'heure 1 = marche	0 = arrêt	Afficher l'heure
c05	Éclairage du compartiment de cuisson 1 = marche	0 = arrêt	Allumer et éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson
c06	Réglage usine 0 = arrêt	1 = marche	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine
c07	Mode Démo 0 = arrêt	1 = marche	Éteindre et allumer le mode Démo Remarque : Le mode Démo est uniquement visible dans les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.
c08	Volume du signal 2 = moyenne	1 = faible 3 = élevée	Paramètre le volume du signal sonore

Nettoyage

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

Mise en garde – Risque de brûlure !

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

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

Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

Mise en garde – Risque de blessure !

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

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

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !

Dégâts de la surface

N'utilisez pas de

- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

Conseil : Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

Chiffon microfibras

Le chiffon microfibras est idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et graisseuses.

Référence 466 148

Chiffon pour surfaces en inox modernes

Vous pouvez traiter les surfaces à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile recommandé (à commander auprès de notre service) afin d'augmenter leur résistance aux traces de doigts et aux rayures.

Référence 311 134

Huile d'entretien pour surfaces en inox modernes

Vous pouvez nous commander en bouteille la même huile d'entretien que celle des lingettes.

Référence 311 567

Dégraisseur

Pour le nettoyage de surface intensif de graisses tenaces.

Référence 311 781

Surface	Nettoyants
Face avant de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Affichage	Essuyez avec un chiffon microfibras ou un chiffon légèrement humide. N'essuyez pas avec un chiffon mouillé.
Face avant de l'appareil avec de l'inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour acier inoxydable sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés. N'utilisez pas 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 : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utilisez un produit de nettoyage pour four uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez de préférence une éponge pour inox. N'utilisez pas de vaporisateur pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Les tampons à récurer, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laissez bien sécher les surfaces intérieures.

Surface	Nettoyants
Cavité du compartiment de cuisson	Chiffon humide : L'eau ne doit en aucun cas s'écouler à l'intérieur de l'appareil à cause de l'entraînement du plateau tournant.
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'enclenche correctement.
Grille	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec un nettoyant pour inox ou au lave-vaisselle.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. N'utilisez pas de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Remarques


- De légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

Aqualisis

La fonction de nettoyage Aqualisis facilite le nettoyage de l'appareil en cas de salissures légères.

Le programme dure 8 minutes.

Mettre en marche Aqualisis

1. Versez quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau. Placez une cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive.
2. Placez la tasse avec une cuillère au milieu du plateau tournant.
3. Appuyez sur .

L'appareil s'éteint automatiquement après env. 8 minutes.

Ensuite, essayez le compartiment de cuisson avec un chiffon doux et séchez le tout soigneusement.

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.

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.

En cas de messages d'erreur, vous pouvez y remédier vous-même.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?


Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'a pas été branchée.	Branchez la fiche mâle dans la prise de courant
	Coupure de courant	Vérifiez si la lampe de la cuisine s'allume.
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état.
	Manipulation incorrecte	Retirez le fusible du boîtier à fusibles. Patientez 10 secondes avant de l'enclencher à nouveau.
Sur l'affichage, 12:00 clignote et le symbole  s'allume.	Coupure de courant	Réglez de nouveau l'heure.
L'appareil ne fonctionne pas. Une durée apparaît.	Après le réglage vous n'avez pas appuyé sur le champ  .	Effleurez le champ  ou supprimez le réglage en sélectionnant une autre fonction à l'aide du sélecteur de fonction.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur  .	Effleurez le champ  .
Les mets chauffent moins vite qu'avant	La puissance du micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Choisissez une puissance du micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité double durée.
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.	Remuez ou retournez les aliments de temps en temps.
Le micro-ondes a cessé de fonctionner sans raison apparente.	Le micro-ondes présente un dérangement.	Appelez le service après-vente si cette erreur se reproduit.
Le bandeau d'affichage indique E1 .	La coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
Le bandeau d'affichage indique E2 .	La coupure de sécurité automatique a été activée.	Effleurez une touche quelconque ou tournez le sélecteur rotatif.
Le bandeau d'affichage indique E3 .	La fonction four ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente.
Le bandeau d'affichage indique E4 .	La coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
Le bandeau d'affichage indique E11 .	Humidité sur le bandeau de commande.	Laissez sécher le bandeau de commande.
Le bandeau d'affichage indique E17 .	Le chauffage rapide a échoué.	Appelez le service après-vente.
L'appareil peut se régler, mais il ne chauffe pas. Les deux points clignotent.	Le mode Démo a été activé.	Désactivez le mode Démo dans les réglages de base. Remarque : Le mode Démo est uniquement visible dans les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.

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 (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouve à droite, en ouvrant la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
Service après-vente 	

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.

Pour les contacts dans les différents pays, consulter le répertoire de SAV joint.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quelle hauteur il doit être enfourné. Nous vous donnons des conseils concernant la vaisselle et la préparation.

Remarques

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

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

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

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En règle générale : Double quantité - quasiment double durée, demi quantité - demi-durée.

Placez le récipient au centre de la grille basse. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les aliments de tous les côtés.

Décongélation

Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez le liquide produit lors de la décongélation.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	Retourner plusieurs fois
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10-15 min.	La congeler à plat, si possible Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner entre-temps
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Canard	2 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 30-40 min.	Retourner plusieurs fois
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées
Poisson entier	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	Remuer délicatement entre-temps
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7-10 min.	Remuer délicatement régulièrement, séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Retirer l'emballage complètement
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	Retourner entre-temps
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gâteau sec, p.ex. cake	500 g	90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées

Remarques

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

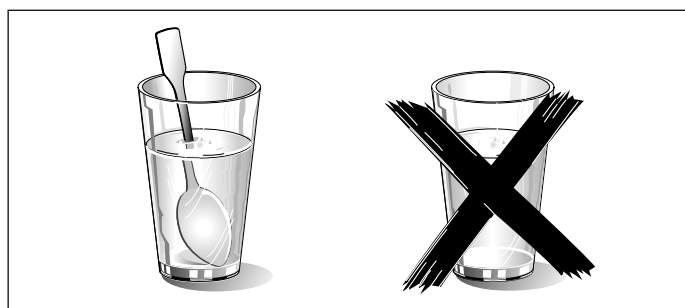
- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer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

Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Retirez la préparation de son emballage, couvrez-la pour chauffer
Potage	400-500 g	600 W, 8-10 min.	Récipient fermé
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 15-20 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Récipient fermé ; ajoutez un peu de liquide
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-10 min.	Récipient fermé ; ajoutez 1 c.à s. d'eau
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faites cuire sans ajouter d'eau

Réchauffer des préparations

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



Attention !

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

Remarques

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

Faire chauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Retirer le mets de l'emballage, couvrir pour chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 min.	Attention ! Placez une cuillère en plastique dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. 1 min.	Placer le biberon sur le fond du compartiment de cuisson sans tétine/couvercle ; après le réchauffage, bien agiter ou remuer, contrôler impérativement la température
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Potage			
1 tasse	175 g	900 W, 2-3 min.	-
2 tasses	de 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 tasses	de 175 g	900 W, 5-6 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
Ragoût/potée	400 g	600 W, 5-10 min.	Récipient fermé
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Légumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajoutez un peu de liquide
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuire des préparations

Remarques

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

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

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Légumes, frais	250 g	600 W, 5-10 min.	Les couper en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau par 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Les couper en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau par 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Ajoutez une double quantité d'eau ; utilisez un récipient haut et fermé
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 7-9 min.	Remuer 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Pop-corn pour micro-ondes

Remarques

- Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, par ex. le couvercle d'un moule à gratin, une assiette en verre ou un récipient en verre (pyrex)
- Placez toujours le récipient sur la grille.
- N'utilisez pas d'assiette en porcelaine ni d'assiette fortement bombée.
- Effectuez les réglages comme décrit dans le tableau. Vous devrez peut-être modifier le temps selon le produit et la quantité utilisés.

- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirez le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et secouez-le. Attention, c'est chaud !

Mise en garde – Risque de brûlure !

- Ouvrez le cornet de pop corn avec précaution, de la vapeur chaude peut s'en échapper.
- Ne réglez jamais sur la puissance micro-ondes maximale.

	Poids	Accessoire	Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes
Pop-corn pour micro-ondes	1 cornet de 100 g	Récipient, grille	600 W, 3-5 min.

Astuces concernant les micro-ondes

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

Gâteaux et pâtisseries

À propos des tableaux







Remarques

- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un four froid.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des plats dorés plus uniformément.

- Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.
- Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille basse.

Moules

Remarque : Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Gâteau dans un moule	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake		170-180	90	40-50
Cake, fin (par ex. gâteau sablé)*	Moule à savarin/à cake		150-170	-	70-90
Fond de tarte en pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits		160-180	-	30-40
Gâteaux aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof		170-180	90	35-45
Génoise, 2 œufs	Moule pour fond de tarte aux fruits		160-170	-	20-25
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable foncé		170-180	-	35-45

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.
** Placez le moule directement sur le plateau tournant.

Gâteau dans un moule	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable foncé		170-190	-	30-40
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte briséeµ	Moule démontable foncé		170-190	180	35-45
Gâteau suisse (Wähe)**	Moule démontable foncé		190-200	-	45-55
Kouglof	Moule à kouglof		170-180	-	40-50
Pizza, fond mince, avec peu de garniture**	Plaque ronde à pizza		220-230	-	15-25
Gâteaux salés**	Moule démontable foncé		200-220	-	50-60
Gâteau aux noix	Moule démontable foncé		170-180	90	35-45
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque ronde à pizza		160-180	-	50-60
Pâte levée avec garniture fondante	Plaque ronde à pizza		170-190	-	55-65
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		170-190	-	35-45
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		160-180	-	60-70
Strudel, sucré	Plaque ronde à pizza		190-210	180	35-45

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

** Placez le moule directement sur le plateau tournant.

Petites pâtisseries	Accessoire	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque ronde à pizza		150-170	25-35
Macarons	Plaque ronde à pizza		110-130	35-45
Meringues	Plaque ronde à pizza		100	80-100
Muffins	Plaque à muffins sur la grille		160-180	35-40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque ronde à pizza		200-220	35-45
Feuilletés	Plaque ronde à pizza		190-200	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque ronde à pizza		200-220	25-35

Pain et petits pains	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plaque ronde à pizza		210-230	50-60
Fougasse*	Plaque ronde à pizza		220-230	25-35
Petits pains	Plaque ronde à pizza		210-230	25-35
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque ronde à pizza		200-220	15-25

* Placez le moule directement sur le plateau tournant.

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vous souhaitez utiliser un moule en silicone, verre, plastique ou céramique.	Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Si vous utilisez en plus les micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	Enfoncez un couteau dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au couteau.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés et allongez le temps de cuisson. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a gonflé plus au centre que sur les bords.	Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.

Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (au fromage blanc par ex.) a un bel aspect, mais l'intérieur est pâteux (avec des filets d'eau).	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de farine puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. Si vous ne parvenez toujours pas à le démouler, utilisez un couteau pour décoller les bords avec précaution. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de farine.
Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.	Le fabricant mesure la température du four au centre du compartiment de cuisson après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule dans le compartiment de cuisson. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Rôtissage et grillade

À propos des tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des aliments. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée *Conseils pour les rôtis et les grillades* faisant suite aux tableaux.

Récipient

Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient approprié aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Les plats à rôti en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans micro-ondes.

Le plat peut devenir très chaud. Utilisez des maniques pour le sortir du four.

Posez les récipients en verre très chauds sur un torchon sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour le rôtissage

Remarques

- Pour le rôtissage de viande et de volaille, utilisez un plat à rôti à bord haut.
- Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.
- Viande :
Ne mettez pas trop de liquide dans le récipient. Le fond doit être à peine recouvert. Pour du rôti à braiser, mettez un peu plus de liquide. Retournez les pièces de viande à mi-cuisson. Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.
- Volaille :
Retournez les pièces de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Conseils pour les grillades

Remarques

- Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux. Salez les steaks uniquement lorsqu'ils sont grillés.
- Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se desséchera.
- La viande rouge, p. ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche (p. ex. veau ou porc). Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et juteux à l'intérieur.
- La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Bœuf

Remarques

- Retournez le rôti de bœuf à braiser après $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez le filet de bœuf et le ros bif à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez les steaks après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Bœuf	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg	réipient fermé		180-200	-	120-143
Filet de bœuf, médium, env. 1 kg	réipient ouvert		180-200	90	30-40
Rosbif, médium, env. 1 kg	réipient ouvert		210-230	180	30-40
Steak, médium, 3 cm d'épaisseur	grille haute		3	-	chaque face : 10-15

Veau

Remarque : Retournez le rôti et le jarret de veau à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.

Veau	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Rôti de veau, env. 1 kg	Réipient fermé		180-200	-	110-130
Jarret de veau, env. 1,5 kg	Réipient fermé		200-220	-	120-130

Porc

Remarques

- Retournez le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Placez le rôti dans le réipient, la couenne vers le haut. Incisez la couenne. Ne retournez pas le rôti. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Ne retournez pas le filet mignon de porc ni le carré de porc fumé. À la fin, laissez reposer encore env. 5 minutes.
- Retournez la côte d'échine après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Porc	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti sans couenne (par ex. échine), env. 750g*	réipient fermé		220-230	180	40-50
Rôti avec couenne (par ex. épaule) env. 1,5 kg*	réipient ouvert		190-210	-	130-150
Filet mignon de porc, env. 500 g*	réipient fermé		220-230	90	25-30
Rôti de porc maigre, env. 1 kg*	réipient fermé		210-230	90	60-80
Kassler avec os, env. 1 kg*	réipient ouvert	-	-	360	45-45
Côte d'échine 2 cm d'épaisseur**			3	-	1ère face : env. 15-20 2ème face : env. 10-15
* grille basse					
** grille haute					

Agneau

Remarque : Retournez le gigot à mi-cuisson.

Agneau	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Selle d'agneau avec os, env. 1 kg	Réipient ouvert		210-230	-	40-50
Gigot d'agneau désossé, médium, env. 1,5 kg	Réipient fermé		190-210	-	90-95

Autres**Remarques**

- À la fin, laissez reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.

- Retournez les saucisses après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Autres	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de viande hachée, env. 1 kg*	réipient ouvert		180-200	600 W + 180 W	-
Saucisses à griller, 4 à 6 pièces Pièce d'env. 150g**	-		3	-	chaque face : 10-15

* grille basse ** grille haute

Volaille**Remarques**

- Placer les poulets entiers et le blanc de poulet avec le côté blanc vers le bas. Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps.
- Placer la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retourner au bout de 30 minutes et régler la puissance micro-ondes sur 180 Watts.

- Placez les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Placez les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau.
- Placez les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps.

Volaille	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissances micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Réipient fermé		220-230	360	35-45
Poularde, entière, env. 1,6 kg	Réipient fermé		220-230	360 180	30 20-30
Demi-poulet, de 500 g	Réipient ouvert		180-200	360	30-35
Morceaux de poulet, env. 800 g	Réipient ouvert		210-230	360	20-30
Blanc de poulet avec peau et os, 2 blancs, d'env. 350-450 g	Réipient ouvert		190-210	180	30-40
Magret de canard avec peau, 2 magrets de 300-400 g	Réipient ouvert		3	90	20-30
Filet d'oie, 2 filets de 500 g	Réipient ouvert		210-230	90	25-30
Cuisses d'oie, 4 cuisses d'env. 1,5 kg	Réipient ouvert		210-230	180	30-40
Blanc de dinde, env. 1 kg	Réipient fermé		200-220	-	90-100
Gigot de dinde, env. 1,3 kg	Réipient fermé		200-220	180	50-60

Poisson

- Huilez la grille au préalable.

Remarques

- Pour faire griller un poisson entier, p.ex. truite, placez-le au centre de la grille haute.

Poisson	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Darne de poisson, p.ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillée	Grille haute		3	20-25
Poisson entier, 2-3 poissons de 300 g, grillés	Grille haute		3	20-30

Conseils pour les rôtis et grillades






Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Pour des petits morceaux de rôti, choisissez une température plus haute et une durée de cuisson plus courte. Pour des gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue.
Comment savoir si le rôti est cuit ?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas entièrement cuit.	Tranchez le rôti. Préparez la sauce dans le plat de cuisson puis disposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes.

Soufflés, gratins, toasts

Remarques

- Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.
- Pour des soufflés, gratins de pommes de terre et lasagnes, utilisez un plat à gratin micro-ondable et résistant à la chaleur d'une hauteur de 4 à 5 cm

- Placez le soufflé sur la grille basse.
- Laissez reposer les soufflés et gratins encore 5 minutes dans le four éteint.
- Toasts gratinés :
Brunir les toasts.

Soufflés, gratins, toasts	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient ouvert		140-160	360	25-35
Gratin salé, ingrédients cuits, env. 1 kg	Récipient ouvert		150-170	600	20-25
Lasagnes, fraîches	Récipient ouvert		200-220	360	25-35
Gratin dauphinois, ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ouvert		180-200	600	25-30
Gratiner des toasts, 4 pièces*			3	-	8-10

* Grille haute

Plats cuisinés, surgelés

Remarques

- Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

- Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.
- Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis, les retourner à mi-cuisson.
- Placer les aliments directement sur le plateau tournant.

Plats cuisinés	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Pizza à fond mince*	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza à fond épais	Plateau tournant	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizzas*	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Plateau tournant	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Frites	Plateau tournant		220-230	-	8-13
Croquettes*	Plateau tournant		210-220	-	13-18
Rösti, pommes de terre farcies	Plateau tournant		200-220	-	25-30
Petits pains ou baguettes pré-cuits	Grille basse		170-180	-	13-18
Bâtonnets de poisson	Plateau tournant		210-230	-	10-20
Sticks de poulet, Nuggets	Plateau tournant		200-220	-	15-20
Strudel	Plateau tournant		210-220	180	20-30
Lasagnes, env. 400 g**	Grille basse		220-230	600	12-17

* Préchauffez le compartiment de cuisson 5 minutes, placez ensuite l'aliment sur le plateau tournant chaud.

** Mettez l'aliment dans un récipient approprié résistant à la chaleur.

L'acrylamide dans les aliments

base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain, les pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à

Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide	
Généralités	Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible. Faites uniquement dorer légèrement les aliments, sans trop les brunir. Les pièces à cuire volumineuses et épaisses contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	Avec la chaleur tournante à max. 180 °C, l'application d'œufs ou de jaunes d'œufs réduit la formation d'acrylamide.
Petits gâteaux secs	Avec la chaleur tournante à max. 180 °C, l'application d'œufs ou de jaunes d'œufs réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur l'accessoire et en une seule épaisseur. Cuisez au moins 400 g de frites par fournée, afin qu'elles ne se dessèchent pas.

Plats tests

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

Selon les normes EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)




Décongeler à l'aide du micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Remarque
Viande	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse. Après env. 13 minutes, enlever la viande décongelée.

Cuisson avec les micro-ondes



Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Placer le moule Pyrex 24 x 19 cm sur la grille basse.
Génoise	600 W, 9-10 min.	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Pain de viande	600 W, 18-23 min.	Placer le moule Pyrex 28 cm sur la grille basse.

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes



Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C	Remarque
Gratin dauphinois	600 W, 25-30 min.		210-220	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Gâteau	180 W, 15-20 min.		180-200	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Poulet	360 W, 35-40 min.		200-220	Retourner aux 2/3 du temps.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Remarque : Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.

Plat	Réceptacle	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm, grille basse		160-180	30-40
Tourte aux pommes	Moule démontable Ø 20 cm, grille basse		190-210	50-60

Grillades

Plat	Accessoire	Mode de cuisson	Position gril	Durée, minutes
Brunir des toasts	Grille haute		3	4-5
Beefburger 9 pièces	Grille haute		3	30-35

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	104		Automatische programma's	117
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	104		Programma instellen	117
	Algemeen	104		Programmatabel	118
	Magnetron	105		Tijdfuncties instellen	119
	Oorzaken van schade	107		Tijdstellingen opvragen	119
	Algemeen	107		Wekker instellen	119
	Magnetron	107		Tijdsduur instellen	119
	Milieubescherming	107		Tijd instellen	120
	Energiebesparing	107		Kinderslot	120
	Milieuvriendelijk afvoeren	107		Activeren en deactiveren	120
	Het apparaat leren kennen	108		Basisinstellingen	121
	Bedieningspaneel	108		Basisinstellingen wijzigen	121
	Toebehoren	110		Lijst met basisinstellingen	121
	Bijbehorende accessoires	110		Reinigen	122
	Extra toebehoren	110		Geschikte schoonmaakmiddelen	122
	Voor het eerste gebruik	111		Wat te doen bij storingen?	124
	Draaischijf gebruiken	111		Servicedienst	125
	Eerste gebruik	111		E-nummer en FD-nummer	125
	Binnenruimte en toebehoren reinigen	111		Voor u in onze kookstudio uitgetest	125
	Apparaat bedienen	112		Ontdooien, verwarmen en garen met	
	Apparaat in- en uitschakelen	112		de magnetron	125
	Functie instellen	112		Tips voor de magnetron	129
	Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	112		Taart, cake en gebak	129
	Snel voorverwarmen	113		Tips voor het bakken	130
	Automatische veiligheidsuitschakeling	113		Braden en grillen	131
	De magnetron	114		Tips voor het braden en grillen	133
	Vormen	114		Ovenschotels, gratineerde gerechten, toast	134
	Magnetronstanden	114		Kant-en-klare producten, diepvries	134
	Magnetron instellen	115	Acrylamide in levensmiddelen	135	
	Magnetron-combi instellen	115	Testgerechten	135	
	De binnenruimte drogen	116			



Gebruik volgens de voorschriften

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. → "Voor het eerste gebruik" op pagina 111



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.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- 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.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

⚠ 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 binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

Magnetron

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben

- 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.

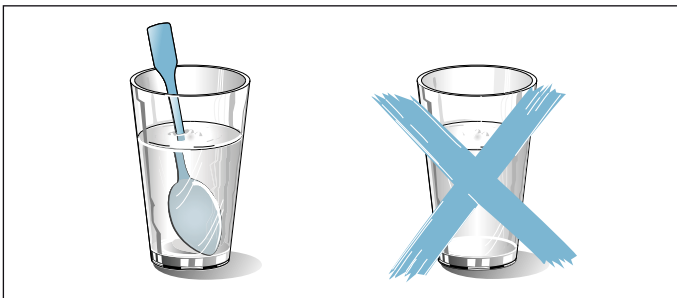
⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- 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 graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

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



⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!

- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
→ "Reinigen" op pagina 122
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er energie van microgolven vrijkomen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is. Contact opnemen met de servicedienst.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!

- **Water in de hete binnenruimte:** – Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade ontstaan.
- **Vochtige levensmiddelen:** – Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- **Condenswater in de binnenruimte:** – Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. 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.
- **Afkoelen met de deur open:** – De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- **Sterk vervuilde dichting:** – Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- **De deur van het apparaat als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen:** – Niet op de open deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de deur plaatsen.
- **Apparaat transporteren:** – Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Magnetron

Attentie!

- **Het ontstaan van vonken:** – Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- **Gebruik van de magnetron zonder etenswaar:** – Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- **Magnetron-popcorn:** – Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Door overbelasting kan de deurruit barsten. Maximaal 600 watt gebruiken. Leg de popcornzak altijd op een glazen bord.
- **Aluminiumschalen:** – Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- **Aandrijving van de draaischijf:** – Overgekookte vloeistof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- **Draaischijf:** – De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing wordt aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen om te bakken. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

Het apparaat leren kennen

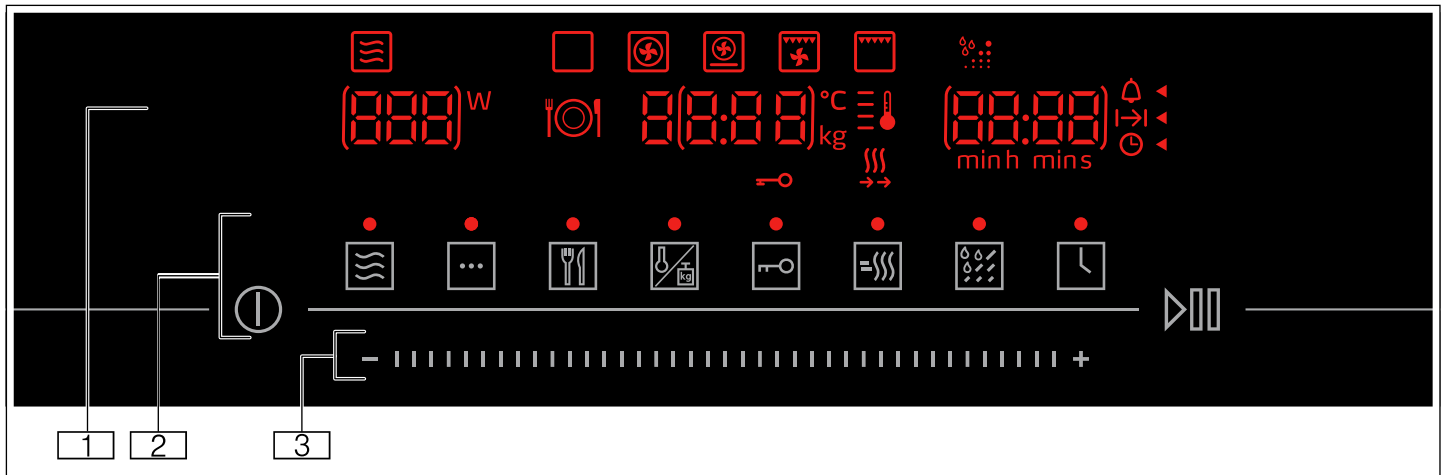
In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

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

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van touchvelden en een instelgebied de verschillende functies van uw apparaat in. Het display geeft de actuele instellingen weer.

Wanneer het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met alle symbolen van het display.



- 1 **Display**
Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.
- 2 **Touch-velden**
Achter de touch-velden liggen sensoren. Tip op het symbool om de functie te kiezen.
- 3 **Instelgebied**
In het instelgebied stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest u de instelling voor andere functies.

	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen activeren / deactiveren
	Aquaclean	Reinigingsfunctie activeren
	Tijdfuncties	Tijdfuncties kiezen en instellen in het instelgebied.
	Start/Stop	Werking starten of onderbreken Aanwijzing: Door lang te drukken wordt de werking beëindigd, de instellingen van de gekozen functie worden teruggezet naar de standaardwaarden.

Touch-velden en display

Met de touch-velden kunt u verschillende extra apparaatfuncties instellen. Op het display ziet u de bijbehorende waarden.

Touch-velden

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

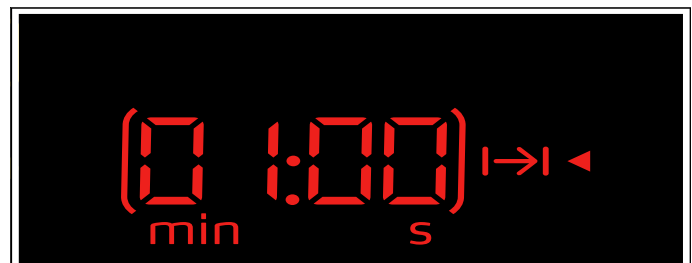
Symbol	Betekenis
	Aan/Uit Apparaat in- of uitschakelen
	Magnetron Vermogensstanden van de magnetron kiezen, of de magnetronfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
	Verwarmingsmethoden Verwarmingsmethoden in de focus plaatsen. In het instelgebied stelt u de verwarmingsmethode in.
	Programma's Programma's in de focus plaatsen. In het instelgebied stelt u de programma's in.
	Temperatuur/Gewicht Temperatuur/ Gewicht in de focus plaatsen. In het instelgebied stelt u de temperatuur of het gewicht in.
	Kinderslot Door lang tippen het kinderslot activeren/ deactiveren

Display

Het display is zo ingedeeld dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus. De focus wordt weergegeven door een haakje om de instelwaarde.

De waarde in de focus kan direct in het instelgebied worden gewijzigd.



Display-elementen

De betekenis van de verschillende display-elementen wordt hier kort uitgelegd.

Symbol		Betekenis
	Wekker	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de wekkertijd weergegeven.
	Bereidingstijd	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijdsduur weergegeven.
	Tijd	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijd weergegeven.
h min	Uren/minuten	Tijdsduur in uren en minuten
min s	Minuten/seconden	Tijdsduur in minuten en seconden
	Kinderslot	Is het symbool verlicht, dan is het kinderslot geactiveerd.
	Snel voorverwarmen	Is het symbool verlicht, dan is snel voorverwarmen geactiveerd.

Instelgebied

Het instelgebied werkt als een wiel. Wrijf met uw vinger naar links of rechts om de instelling te veranderen. Hoe sneller u wrijft, des te sneller het wiel loopt. Tip erop om het te onderbreken en de exacte instelling over te nemen.

Temperatuurindicatie

De thermometer rechts naast de temperatuurindicatie geeft aan dat het apparaat opwarmt.

Is er een verwarmingsmethode ingesteld, dan raken de balken van onderen naar boven rood gevuld, naarmate de binnenruimte verder opwarmt.

Bij de grillfunctie zijn de balken direct volledig verlicht.

Bij de magnetronfunctie zijn de balken niet verlicht.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het plaatsen van het gerecht bereikt zodra alle vier de balken rood verlicht zijn.



Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de helderheid van het display van 22 tot 5.59 uur automatisch verminderd.

Functies

Uw apparaat beschikt over verschillende functies die het gebruik vergemakkelijken.





De precieze beschrijvingen hiervan vindt u in de betreffende hoofdstukken.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden → "Apparaat bedienen" op pagina 112	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Magnetron → "De magnetron" op pagina 114	Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien.
Gecombineerde werking met magnetron	Hiermee kunt u naast een verwarmingsmethode de magnetron inschakelen.
Basisinstellingen → "Basisinstellingen" op pagina 121	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw wensen.

Verwarmingsmethoden

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.

Verwarmingsmethode	Temperatuur	Gebruik
 Hete lucht	40 °C 100-230°C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien. Voor het bakken en braden op één niveau.
 Grill	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren.
 Circulatiegrillen	100-230°C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken.
 Pizzastand	100-230°C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben.

Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

Magnetron

U kunt m.b.v. diverse standen verschillende magnetronvermogens gebruiken, geschikt voor uiteenlopende soorten gerechten en manieren van bereiden. De magnetronstanden komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

De volgende magnetronstanden zijn beschikbaar.

Magnetronstand	maximale tijdsduur
90	1 uur 30 minuten
180	1 uur 30 minuten
360	1 uur 30 minuten
600	1 uur 30 minuten
900 watt	30 min.

U kunt de magnetronfunctie alleen of in combinatie met alle verwarmingsmethoden gebruiken.

Uitzonderingen:

☰ Magnetronstand 900W

⊕ Hete lucht 40°C

Hier leest u hoe u de magnetron kunt combineren met de verwarmingsmethoden:

Binnenruimte

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

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Deuren sluiten en op het veld  tippen, om de werking voort te zetten.

Verlichting van de binnenruimte

De verlichting van de binnenruimte is tijdens het gebruik altijd aan. Wanneer de werking beëindigd wordt, gaat de verlichting uit.

De verlichting van de binnenruimte gaat aan wanneer u de apparaatdeur opent. Dit helpt u bijv. bij de reiniging van uw apparaat. Na ca. 15 minuten gaat de verlichting van de binnenruimte automatisch weer uit.

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt bij het gebruik ingeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

Aanwijzingen

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

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.

Bijbehorende accessoires

Draaischijf

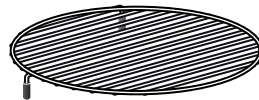
U kunt gerechten die bijzonder veel warmte nodig hebben direct op de draaischijf klaarmaken.



Aanwijzing: De draaischijf kan naar links en rechts draaien. Hij is snijvast. U kunt pizza's direct op de draaischijf in stukken snijden.

Laag rooster

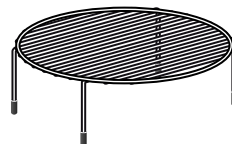
Voor de magnetron en voor het bakken en braden met de ovenfunctie.



Aanwijzing: Plaats het rooster op de draaischijf.

Hoog 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.

Extra toebehoren

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

Speciale accessoires

Glazen braadpan

Voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en ovenschotels.

Pizzaplaat

Voor pizza's en groot, rond gebak.

Inzet voor de bereiding met stoom in magnetrons

Gerechten behoedzamer en sneller stomen.

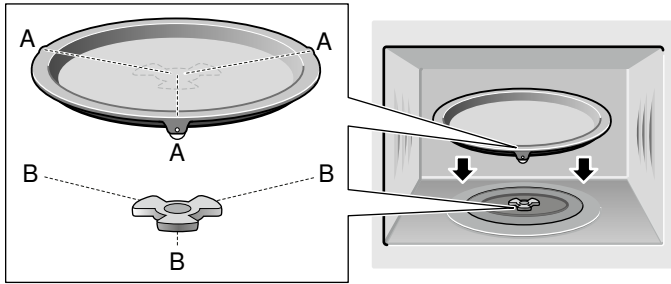
Voor het eerste gebruik

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

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

Draaischijf gebruiken

Plaats de draaischijf met de rolletjes "A", zoals in de afbeelding, op de houder "B" in het midden van de bodem van de binnenruimte.




Aanwijzingen


- Gebruik het apparaat nooit zonder draaischijf
- De draaischijf moet recht op de houder zijn geplaatst.
- De draaischijf moet bij alle verwarmingsmethoden draaien.
- U mag de draaischijf met maximaal 5 kg belasten.

Eerste gebruik




Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

Tijd instellen



Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde **12:00** knippert op het display en het symbool  is verlicht. Stel de tijd in.

1. In het instelgebied de tijd instellen.
2. Tip op het veld .
De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

1. Twee keer op het veld  tippen.
Op het display verschijnt het symbool  en de tijd.
2. In het instelgebied de tijd instellen.
3. Tip op het veld .
De tijd is ingesteld.


Aanwijzingen



- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld  wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- U kunt de tijdinstelling op elk moment wijzigen door op het veld  te tippen.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

Binnenruimte en toebehoren reinigen


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

Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de binnenruimte op. Deze dient leeg en gesloten te zijn. Ideaal hiervoor is een uur met hete lucht  op 180°C. Let erop dat zich geen verpakingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Tip op het veld .
Standaard is de verwarmingsmethode Hete lucht  ingesteld.
2. Tip op het veld .
3. In het instelgebied 180°C instellen.
4. Tip op het veld .

Het apparaat begint op te warmen.

Na een uur het apparaat uitschakelen. Tip hiervoor op het veld .

Toebehoren reinigen

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

Apparaat bedienen

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

Apparaat in- en uitschakelen

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

Aanwijzing: Het kinderslot kan alleen worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

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

Apparaat inschakelen

Tip op het veld .

Op het display verschijnt een standaardwaarde in de focus. Het apparaat is klaar voor gebruik.

In de afzonderlijke hoofdstukken kunt u nalezen hoe u de functies instelt.

Apparaat uitschakelen

Tip op het veld .

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven wanneer het apparaat uitgeschakeld is.


Gebruik

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





In werking stellen

Tip op het veld .

De instellingen worden weergegeven op de display. Wanneer er een tijdsduur is ingesteld, loopt deze zichtbaar af.

Aanwijzing: Ook door het openen van de apparaatdeur wordt het programma stopgezet. Apparaatdeur sluiten en op het veld  tippen.


Werking onderbreken

1. Op het veld  tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED  knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld . De werking wordt voortgezet, de LED  brandt.

Functie instellen.


Nadat er een functie gekozen is, verschijnen de voorgestelde waarden op het display. U kunt deze instelling direct starten.

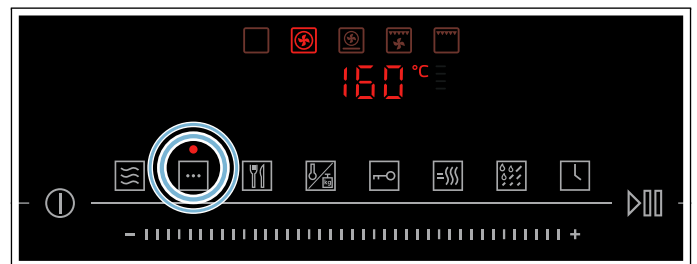
In principe geldt:


1. In het betreffende veld op de gewenste functie tippen.
2. In het instelgebied andere instellingen uitvoeren.
3. Tip op het veld . Het programma wordt gestart.


Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

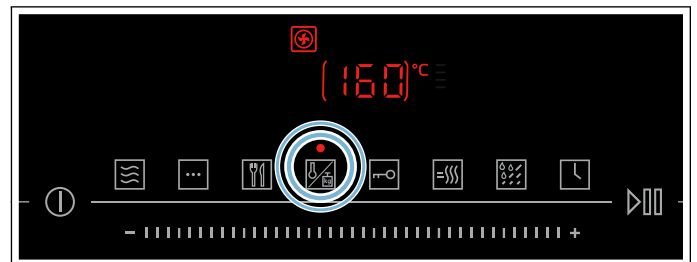
Het voorbeeld in de afbeelding: Hete lucht  bij 200°C

1. Tip op het veld .




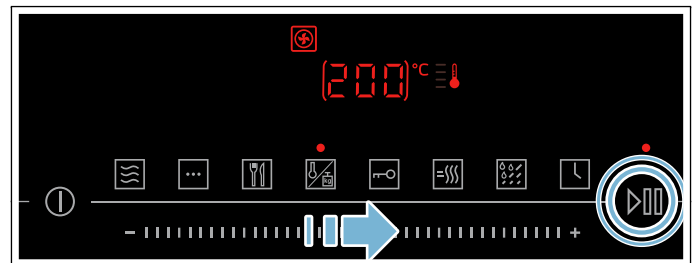
Standaard is de verwarmingsmethode Hete lucht  ingesteld. Op het display verschijnt als voorgestelde temperatuur 160°C.

2. Tip op het veld .



De temperatuur staat in de focus.

3. In het instelgebied de temperatuur op 200°C instellen.
4. Tip op het veld .






Het apparaat begint op te warmen. De temperatuurindicatie wordt gevuld.





U kunt de temperatuur op elk moment in het instelgebied veranderen.

Aanwijzing: Na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal, afhankelijk van de verwarmingsmethode.

Tijdsduur instellen

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Op het veld  tippen tot het symbool  in de focus staat.
3. In het instelgebied de gewenste tijdsduur instellen.
4. Tip op het veld .
Het apparaat begint op te warmen. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld  tippen of de apparaatdeur openen.
De werking wordt onderbroken, de LED  knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld .
De werking wordt voortgezet, de LED  brandt.

Programma afbreken

Tip op het veld .




Het programma wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.





Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen bereikt uw apparaat de ingestelde temperatuur bijzonder snel.


Gebruik Snel voorverwarmen bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Voor de volgende verwarmingsmethoden is de functie Snel voorverwarmen beschikbaar:

-  Hete lucht (uitzondering: hete lucht 40 °C)
-  Circulatiegrill
-  Pizzastand

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, plaatst u het gerecht pas in de binnenruimte wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Tip op het veld .
Op het display is het symbool  verlicht.
3. Tip op het veld .
Het apparaat begint op te warmen. De LED  brandt.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool  verdwijnt van het display. Het apparaat uitschakelt loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Het snel voorverwarmen afbreken

Tip op het veld . Het symbool  verdwijnt van het display. Het apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.



Aanwijzing: Het snel voorverwarmen wordt na uiterlijk 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het apparaat gedurende langere tijd in gebruik is zonder ingestelde tijdsduur. Het moment waarop uw apparaat uitschakelt, is afhankelijk van de ingestelde functie en temperatuur.

- Hete lucht 40 °C: 24 uur
- Hete lucht 100-230 °C: 5 uur
- Circulatiegrill en pizzastand: 5 uur
- Grill: 90 minuten

Voorbeeld: Gebruikt u het apparaat met hete lucht bij 160 °C, dan schakelt het na ca. 5 uur automatisch uit.

Op het display verschijnt . Het apparaat gaat uit. Druk ter bevestiging op het veld .



De magnetron

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

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

Vormen

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

Geschikte vormen

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

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

Ongeschikte vormen

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

Attentie!

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

Vormtest

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

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

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

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan is hij niet geschikt.

Breek de test af.

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Magnetronstanden

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

De volgende magnetron-standen zijn beschikbaar.

Magne-tronstand	maximale tijdsduur	Gebruik
90	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien van kwetsbare gerechten.
180	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien en verder bereiden.
360	1 uur 30 minuten	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten.
600	1 uur 30 minuten	Voor het opwarmen en bereiden van gerechten.
900 watt	30 minuten	Voor het verwarmen van vloeistoffen.

Voorgestelde waarden:

Bij elke magnetronstand stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

De maximale instelling is bestemd voor het verwarmen van vloeistoffen. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron na enige tijd gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar.


Intervallen van de tijdstelling

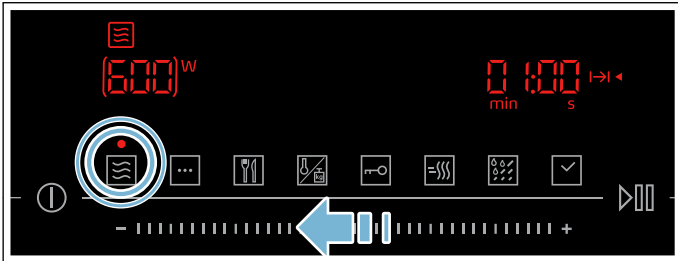
De interval bij het instellen van de gebruiksduur verandert naarmate de duur langer wordt.

Gebruiksduur	Interval
0 - 1 minuut	5 seconden
1 - 3 minuten	10 seconden
3 - 15 minuten	30 seconden
15 minuten - 1 uur	1 minuut
1 uur - 1 uur 30 minuten	5 minuten

Magnetron instellen

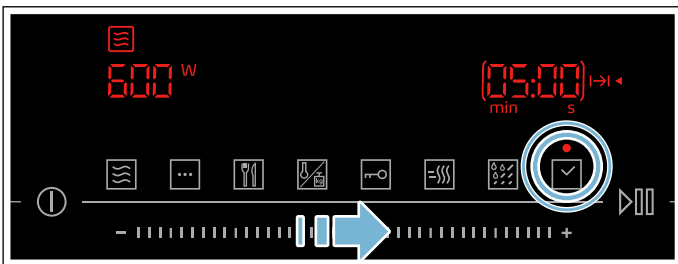
Voorbeeld: magnetronvermogen 600 W, tijdsduur 5 min.


1. Tip op het veld .
Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen van 900 watt weergegeven. Dit kan op elk moment worden gewijzigd.
2. Selecteer de gewenste vermogensstand in het instelgebied.

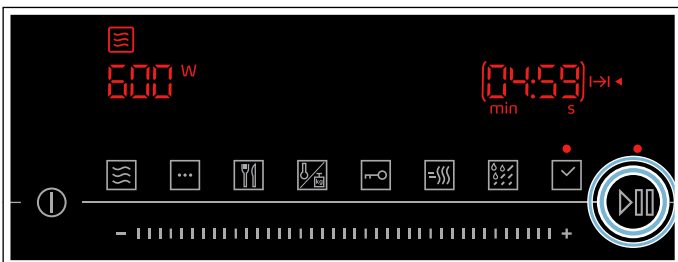



Op het display worden het magnetronvermogen en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.

3. Tip op het veld .
4. In het instelgebied de gewenste tijdsduur instellen.
Aanwijzing: U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna het magnetronvermogen instellen.



5. Tip op het veld .



De tijdsduur loopt af op het display. De LED  brandt.



Aanwijzingen

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of op een willekeurig veld tippen.





Tijdsduur veranderen

1. Op het veld  tippen tot het symbool  in de focus staat.
2. In het instelgebied de tijdsduur wijzigen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Magnetronvermogen veranderen

1. Tip op het veld .
2. In het instelgebied de gewenste vermogensstand kiezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld  tippen of de apparaatdeur openen.
De werking wordt onderbroken, de LED  knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld .
De werking wordt voortgezet, de LED  brandt.

Programma afbreken

Tip op het veld .

Het programma wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.



Magnetron-combi instellen

U kunt de magnetronfunctie combineren met alle verwarmingsmethoden. Het apparaat warmt op en tegelijkertijd wordt de magnetron ingeschakeld. Zo is uw gerecht sneller klaar.


Combinatiemogelijkheden





-  Hete lucht
-  Circulatiegrill
-  Pizzastand
-  Grill




Uitzonderingen:

-  Magnetronstand 900W
-  Hete lucht 40°C


Combinatiefunctie instellen

Voorbeeld: Hete lucht  190°C met magnetron 360 W, 17 minuten.

1. Tip op het veld .
Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen van 900 watt weergegeven. Dit kan op elk moment worden gewijzigd.
2. In het instelgebied 360 W instellen.
Op het display worden het magnetronvermogen en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Tip op het veld .
4. In het instelgebied de verwarmingsmethode Hete lucht  instellen.
Op het display verschijnt een voorstel voor de temperatuur.
5. Tip op het veld .
6. In het instelgebied de temperatuur instellen op 190°C.

7. Tip op het veld .
8. In het instelgebied de gewenste tijdsduur van 17 minuten instellen.
9. Tip op het veld .
Het programma start, de LED  brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.





De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal, het symbool  is niet meer verlicht. Combi is geëindigd. Op een willekeurig veld tippen om het geluidssignaal te beeindigen.

Magnetronvermogen veranderen

1. Tip op het veld .
2. In het instelgebied de gewenste vermogensstand kiezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld  tippen of de apparaatdeur openen.
De werking wordt onderbroken, de LED  knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld .
De werking wordt voortgezet, de LED  brandt.

Programma afbreken

Tip op het veld .

Het programma wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.








Aanwijzing: Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

De binnenruimte drogen

U dient de binnenruimte na afloop van het programma droog te maken, zodat er geen vocht achterblijft.

Binnenruimte opwarmen

Om te drogen de binnenruimte opwarmen, zodat er vocht in verdampt. Open na afloop de apparaatdeur, zodat de waterdamp uit de binnenruimte verdwijnt.

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Grove verontreiniging in de binnenruimte direct verwijderen en vocht van de bodem afnemen.
3. Het apparaat zo nodig met het veld  inschakelen.
4. Tip op het veld .
De keuzelijst met de verwarmingsmethoden verschijnt.
5. In het instelgebied Circulatiegrill  kiezen.
6. Op het veld  tippen en in het instelgebied 150°C instellen.
7. Twee keer op het veld  tippen.
Het symbool Tijdsduur  is op het display gemarkeerd.
8. In het instelgebied een tijdsduur van 15 minuten instellen.
9. Met het veld  het programma starten.
Het drogen wordt gestart en na 15 minuten automatisch beëindigd.

De binnenruimte handmatig schoonmaken

1. Apparaat laten afkoelen.
2. Vervuiling uit de binnenruimte verwijderen.
3. Binnenruimte met een spons droogmaken.
4. Apparaatdeur 1 uur open laten, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

P Automatische programma's


Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Het automatische programma neemt de optimale instelling over. U kunt kiezen uit 15 programma's.

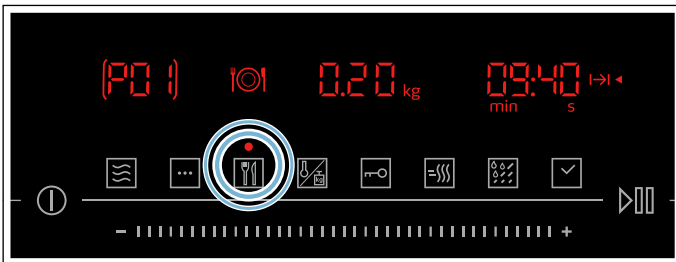
Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Plaats de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die hittebestendig en geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek. Neem hiervoor de aanwijzingen voor de accessoires in de programmatabellen in acht.
- Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.

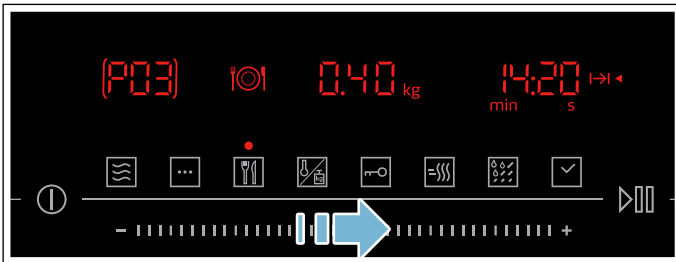
Programma instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: programma 3 met een gewicht van 1 kilogram.

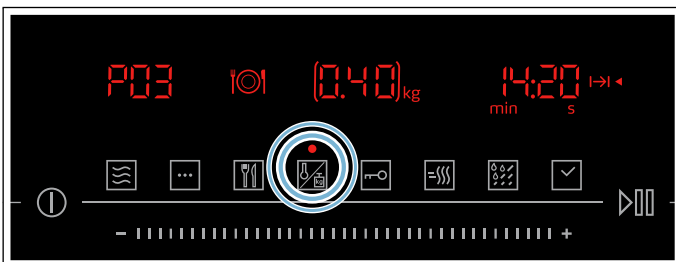
1. Tip op het veld . Op het display verschijnt het eerste programmanummer en een voorstel voor het gewicht en de tijdsduur.



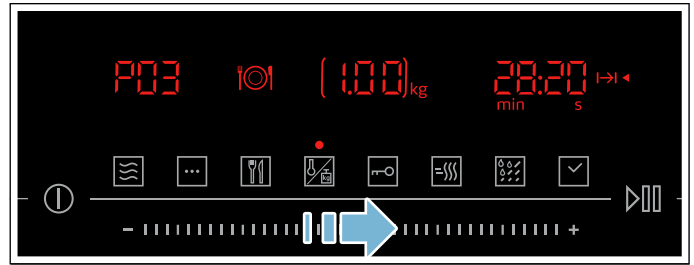
2. In het instelgebied het programmanummer 3 kiezen.



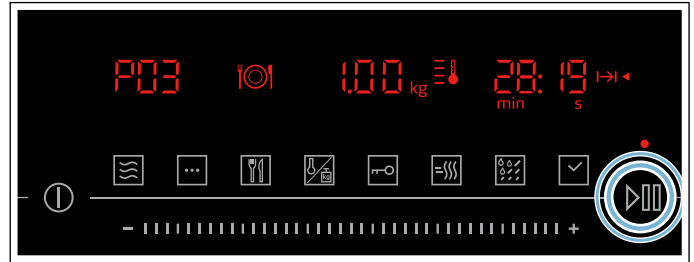
3. Tip op het veld . Op het display staat de gewichtsinstelling in de focus.



4. In het instelgebied een gewicht van 1 kilo instellen. Het apparaat stelt automatisch de tijdsduur in die bij het gewicht past.



5. Tip op het veld . Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af, de temperatuurbalk en de LED  zijn verlicht.



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


Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het programma is beëindigd, het apparaat warmt niet meer op.





Tip op het veld .

Aanwijzing: In het instelgebied kunt u de tijdsduur verlengen of een nieuwe tijdsduur instellen.

Programma wijzigen

1. Ca. 4 seconden lang op het veld  tippen. Het programma wordt teruggezet.
2. Nieuw programma kiezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld  tippen of de apparaatdeur openen. De werking wordt onderbroken, de LED  knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld . De werking wordt voortgezet, de LED  brandt.

Programma afbreken

Tip op het veld .


Het programma wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.




Aanwijzing: Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.


Programmatabel


Programma-nr.	Levensmiddel	Gewichtsbereik in kg	Vorm / accessoires, inschuifhoogte	Aanwijzingen
Ontdooien				
P 01	Gehakt	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
P 02	Vleesstukken	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
P 03	Kip, stukken kip	0,40 - 1,80	vlakke, open vorm op het lage rooster	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
P 04	Brood	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Anders wordt het snel oudbakken. Maak de sneetjes zo mogelijk los van elkaar.
Bereidingsprogramma's				
P 05	Rijst	0,05 - 0,20	Vorm met deksel op het lage rooster	Geen rijst in kookbultjes gebruiken. Rijst schuimt sterk tijdens het koken. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalve keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
P 06	Aardappels	0,15 - 1,0	Vorm met deksel op het lage rooster	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
P 07	Groente	0,15 - 1,0	Vorm met deksel op het lage rooster	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
Combinatieprogramma's				
P 08	Ovenschotel, diepvries	0,40 - 1,20	Open vorm, op het lage rooster	De ovenschotel mag niet hoger zijn dan 3 cm.
P 09	Kip, heel	0,50 - 2,0	Open vorm, op het lage rooster	kant van de borst naar beneden.
P 10	Rosbief, medium	0,50 - 1,5	Open vorm, op het lage rooster	
P 11	Gebraden varkenshals	0,50 - 2,0	Vorm met deksel, op het lage rooster	
P 12	Lamsvlees, medium	0,80 - 2,0	Vorm met deksel, op het lage rooster	Lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been
P 13	Gehakt	0,50 - 1,5	Open vorm, op het lage rooster	Het gehakt mag niet hoger zijn dan 7 cm.
P 14	Vis, heel	0,30 - 1,0	Open vorm, op het lage rooster	Snijd het vel van de vis van tevoren in. Leg de vis in de "zwemstand" in de vorm.
P 15	Eenpansgerecht met rijst en verse ingrediënten	0,05 - 0,20	Hoge vorm met deksel, op het lage rooster	Voer alleen het gewicht van de rijst in. Geschikt zijn gerechten met rijst en groente, vis of gevogelte. Gebruik alleen verse ingrediënten.

Tijdfuncties instellen

Uw apparaat heeft verschillende tijdfuncties. Met het touch-veld  kunt u het menu opvragen en van de ene naar de andere functie gaan. Op het display zijn de symbolen van de beschikbare functies verlicht. De zojuist gekozen functie staat in de focus. Hierbij is naast het betreffende symbool een kleine driehoek verlicht.

Tijdfunctie	Gebruik
 Wekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en het apparaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
 Bereidingstijd	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
 Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display weergegeven.

Pas na het instellen van een verwarmingsmethode, kunt u de tijdsduur met het veld  opvragen. De wekker kan op elk moment worden ingesteld.

Na afloop van een tijdsduur of wekkertijd klinkt er een signaal. U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op het veld  te tippen.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. → "Basisinstellingen" op pagina 121





Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Om Wekker , Tijdsduur  of Tijd  op te vragen zo vaak op het veld  tippen tot het betreffende symbool in de focus staat. Tijdens het gebruik zijn alleen de wekker en de tijdsduur beschikbaar en in de stand-by functie alleen de wekker en de tijd. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Wekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van het apparaat. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

- Op het veld  tippen tot het symbool  in de focus staat.
Op het display zijn het symbool  en de tijdsymbolen verlicht.
- In het instelgebied de wekkertijd instellen. Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat **00:00**. Op een willekeurig veld tippen om de wekker uit te schakelen.

Wekkertijd veranderen

In het instelgebied de wekkertijd wijzigen. Na enkele seconden wordt de wijziging overgenomen.

Wekkertijd wissen

In het instelgebied de wekkertijd naar **00:00** terugzetten. Na enkele seconden wordt de wijziging overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

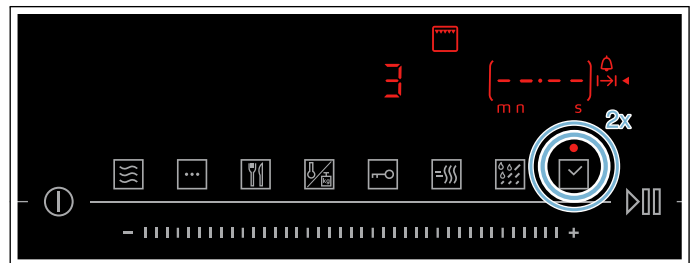
Tijdsduur instellen

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht op het apparaat instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De bereidingstijd wordt niet per ongeluk overschreden.

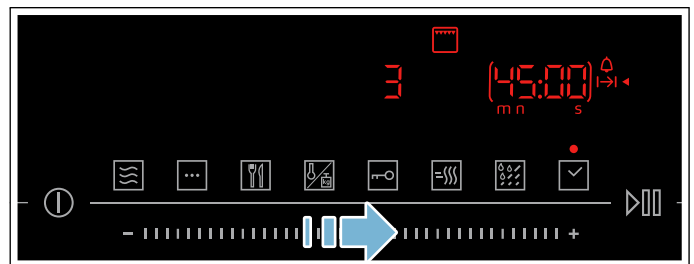
Voorbeeld in de afbeelding: verwarmingsmethode Grill met stand 3, tijdsduur 45 minuten.


- Tip op het veld .
- In het instelgebied de verwarmingsmethode instellen.
- Tip op het veld .
- Op het veld  tippen tot het symbool  en de tijdsduur in de focus staan.

Aanwijzing: Afhankelijk van de verwarmingsmethode kan een voorgestelde waarde worden weergegeven.





- In het instelgebied een tijdsduur van 45 minuten instellen.





- Tip op het veld .
De oven start. Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en de LED  brandt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat **00:00**.



1. Tip op het veld .
Het signaal verdwijnt.
2. Tip op het veld .
Het apparaat is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen


1. Op het veld  tippen tot het symbool  in de focus staat.
2. In het instelgebied de tijdsduur wijzigen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.


Tijdsduur wissen

In het instelgebied de tijdsduur terugzetten naar **00:00**. Na enkele seconden wordt de wijziging overgenomen.


Aanwijzing: Wanneer de wekker ingesteld is eerst op het veld  tippen tot het symbool  in de focus staat.

Tijd instellen

Na de aansluiting of na een stroomonderbreking is op het display het symbool  verlicht en wordt voor de tijd de waarde **12:00** weergegeven. Stel de tijd in.

1. In het instelgebied de tijd instellen.
2. Tip op het veld .
De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

1. Tip meerdere keren op het veld .
Op het display staat het symbool Tijd  in de focus.
2. In het instelgebied de tijd wijzigen.
Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijdsweergave uit


U kunt de tijdsweergave in de basisinstellingen uitschakelen. → "*Basisinstellingen*" op pagina 121

Kinderslot


Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen of instellingen wijzigen, is het voorzien van een kinderslot.

Activeren en deactiveren

Ca. 4 seconden lang op het veld  tippen.

Op het display verschijnt het symbool . Er klinkt een signaal. Het kinderslot is geactiveerd of gedeactiveerd.

Aanwijzingen





- Wanneer er een wekkertijd  is ingesteld, loopt deze verder. Zolang het kinderslot actief is, kan de wekkertijd niet worden veranderd.
- Geluidssignalen, bijv. na afloop van de wekkertijd, kunnen worden beëindigd door op een willekeurig veld te tippen.

Basisinstellingen


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

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Enkele seconden lang op het veld  tippen.
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. In het instelgebied de basisinstelling wijzigen.
3. Tip op het veld .
Op het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met het veld  kunt u alle basisinstellingen doorlopen en wijzigen in het instelgebied.
4. Enkele seconden lang op het veld  tippen.
Alle instellingen zijn overgenomen.
U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Annuleren

Wilt u de veranderingen niet opslaan, tip dan op het veld . De basisinstellingen worden beëindigd zonder dat de gegevens worden opgeslagen.

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

	Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
c01	Tijdsduur geluidssignaal 2 = gemiddeld = 1 minuut	1 = kort = 10 seconden 3 = lang = 2 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur of van de wekker
c02	Geluidssignaal-toets 1 = aan	0 = uit	Geluidssignaal bij het indrukken van een toets
c03	Helderheid van het display 3 = hoog	1 = laag 2 = gemiddeld	Helderheid van het display instellen
c04	Tijdsweergave 1 = aan	0 = uit	Tijd op het display weergeven
c05	Verlichting van de binnenruimte 1 = aan	0 = uit	Verlichting van de binnenruimte in- en uitschakelen
c06	Fabrieksinstelling 0 = uit	1 = aan	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen
c07	Demonstratiemodus 0 = uit	1 = aan	Demonstratiemodus in- en uitschakelen Aanwijzing: De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.
c08	Instellen signaalvolume 2 = gemiddeld	1 = laag 3 = hoog	Volume van de bedieningssignalen wijzigen

Reinigen

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

Waarschuwing – Risico van verbranding!

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

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

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

Waarschuwing – Risico van letsel!

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

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

Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het apparaattype zijn bij uw apparaat niet alle voorzieningen beschikbaar.

Attentie!

Oppervlakteschade

Gebruik geen

- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Tip: Bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en verzorgingsmiddelen kunt u kopen bij de servicedienst. Houd u aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.

Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramik, roestvrij staal of aluminium. Het verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Bestelnr. 466 148

Onderhoudsdoekje voor roestvrijstalen oppervlakken

U kunt de oppervlakken behandelen met aanbevolen, goedgekeurde onderhoudsdoekjes (bij ons te bestellen). De doekjes zijn met olie geïmpregneerd en dienen ter bescherming tegen vingerafdrukken en krassen.

Bestelnr. 311 134

Onderhoudsolie voor moderne, roestvrijstalen oppervlakken

Dezelfde onderhoudsolie die in de doekjes zit, kan bij ons ook per fles worden besteld.

Bestelnr. 311 567

Vetoplosser

Voor een intensieve oppervlaktereiniging van hardnekkig vet.

Bestelnr. 311 781

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het apparaat	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Voor het schoonmaken geen glasreiniger, metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen..
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 water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde binnenruimte. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken. Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuurspoonsjes 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.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Draaischijf en rolring	Warm zeepsop: Brengt u de draaischijf weer in, dan moet hij goed inklikken.
Rooster	Warm zeepsop: Reinigen met een reinigingsmiddel voor roest-vrij staal of in de vaatwasmachine.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Afdichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Voor het schoonmaken geen metalen schraper of schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken .
Accessoires	Warm zeepsop: Laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

Aanwijzingen


- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenruimte.

Aqualisis

Met de functie Aqualisis kan het apparaat in geval van lichte verontreiniging gemakkelijker worden schoongemaakt.

Het programma duurt 8 minuten.

Aqualisis inschakelen

1. Een paar druppeltjes afwasmiddel in een kop water doen. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen.
2. Plaats de kop met de lepel in het midden van de draaischijf.
3. Raak het veld  aan.

Het apparaat wordt na ca. 8 minuten automatisch uitgeschakeld.

Vervolgens met een zachte doek de binnenruimte schoonmaken en grondig laten drogen.

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.

⚠ 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.

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Wat te doen bij storingen?


Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in het stopcontact
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is.
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Op het display knippert 12:00 en het symbool  is verlicht.	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is niet op het veld  getipt.	Op het veld  tippen of de instelling wissen door met de functiekeuze knop een andere functie te kiezen.
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	Het veld  is niet aangetipt.	Tip op het veld  .
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Stel een hoger magnetronvermogen in.
	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 magnetronfunctie wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Neem contact op met de servicedienst wanneer deze fout zich meerdere keren voordoet.
Op het display verschijnt E 1 .	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt E 2 .	Automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Willekeurige toets aanraken of aan de draaiknop draaien.
Op het display verschijnt E 3 .	De ovenfunctie vertoont een storing.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt E 4 .	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt E 11 .	Vocht in het bedieningspaneel.	Bedieningspaneel laten drogen.
Op het display verschijnt E 17 .	Snel voorverwarmen mislukt.	Neem contact op met de servicedienst.
Het apparaat kan worden ingesteld, maar warmt niet op. De dubbele punt knippert.	De demoschakeling is geactiveerd.	Demonstratiemodus in de basisinstellingen deactiveren. Aanwijzing: De demonstratiemodus is alleen zichtbaar binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst 	

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

De contactgegevens voor alle landen vindt u in de bijgaande klantenservicemap.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste accessoires en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt weergegeven. Verwijder voor het gebruik alle accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.
- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde accessoires. Bij de servicedienst of in speciaalzaken kunt u accessoires of extra accessoires kopen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

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

Zet de vorm midden op het lage rooster. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Ontdooien

Aanwijzingen

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

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, half of varken (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	meerdere malen keren
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, half of varken	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-15 min.	zo vlak mogelijk invriezen meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Eend	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	meerdere malen keren
Visfilet, viskotelet of plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	ontdooide delen van elkaar scheiden
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10-15 min.	tussendoor voorzichtig roeren
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7-10 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	tussendoor keren
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

Aanwijzingen

- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

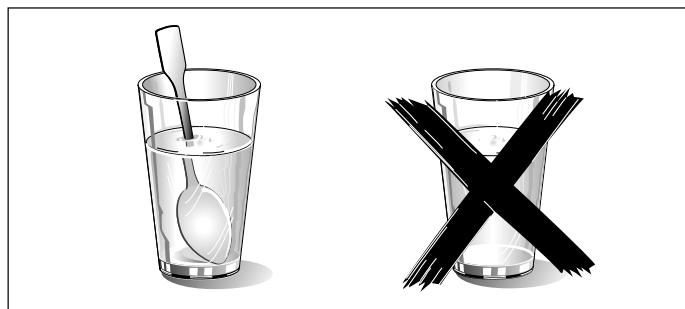
Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Soep	400-500 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 15-20 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 25-30 min.	

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	gesloten vorm; vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm; 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water klaarmaken

Gerechten verhitten

Waarschuwing – Kans op verbrandingen!!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



Attentie!

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

Aanwijzingen

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

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Dranken	150 ml	900 W, 1-2 min.	Attentie! Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten, tussendoor controleren
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren, beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Soep			-
1 kop	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 koppen	à 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 koppen	à 175 g	900 W, 5-6 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-10 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Groente	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Gerechten garen

Aanwijzingen

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.
- Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	halverwege de bereidingstijd keren
Visfilet, vers	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 5-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen; een hoge, gesloten vorm gebruiken
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 7-9 min.	tussendoor met de garde 2 tot 3 keer roeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn voor de magnetron

Aanwijzingen

- Gebruik hittebestendige, ondiepe vormen, bijv. de deksel van een ovenschaal, een glazen bord of een glazen schaal (pyrex)
- Plaats de vorm altijd op het rooster.
- Geen porseleinen of zeer gewelfde borden gebruiken.
- Instellen volgens de beschrijving in de tabel. Afhankelijk van product en hoeveelheid kan een tijdsaanpassing nodig zijn.

- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven nemen en schudden. Let op: heet!

Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Popcornzak voorzichtig openen, er kan hete damp vrijkomen.
- Nooit het volledige magnetronvermogen instellen.

	Gewicht	Toebehoren	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten
Popcorn voor de magnetron	1 zak à 100 g	Vorm, rooster	600 W, 3-5 min.

Tips voor de magnetron

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

Taart, cake en gebak

Bij de tabellen



















Aanwijzingen

- De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

- Bijkomende informatie vindt u onder **Tips voor het bakken** na de tabellen.
- Zet de vorm altijd in het midden van het lage rooster.








Bakvormen





Aanwijzing: Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Gebak in vormen	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans- / rechthoekige vorm		170-180	90	40-50
Cake, fijn (bijv. zandtaart)*	Krans- / rechthoekige vorm		150-170	-	70-90
Taartbodem van roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem		160-180	-	30-40
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Spring-/tulbandvorm		170-180	90	35-45
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem		160-170	-	20-25
Biscuittaart, 6 eieren	donkere springvorm		170-180	-	35-45
Bodem zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm		170-190	-	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	donkere springvorm		170-190	180	35-45
Zwitserse vruchtentaart**	donkere springvorm		190-200	-	45-55
Tulband	Tulbandvorm		170-180	-	40-50
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking**	ronde pizzaplaat		220-230	-	15-25
Hartig gebak**	donkere springvorm		200-220	-	50-60
Notentaart	donkere springvorm		170-180	90	35-45
Gistdeeg met droge bedekking	ronde pizzaplaat		160-180	-	50-60
Gistdeeg met vochtige bedekking	ronde pizzaplaat		170-190	-	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem*	ronde pizzaplaat		170-190	-	35-45
Kerststol van 500 g bloem	ronde pizzaplaat		160-180	-	60-70
Strudel, zoet	ronde pizzaplaat		190-210	180	35-45

* Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

Klein gebak	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	ronde pizzaplaat		150-170	25-35
Bitterkoekjes	ronde pizzaplaat		110-130	35-45
Schuimgebak	ronde pizzaplaat		100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster		160-180	35-40
Deeg van bijv. soesjes	ronde pizzaplaat		200-220	35-45
Bladerdeeggebak	ronde pizzaplaat		190-200	35-45
Gistdeeggebak	ronde pizzaplaat		200-220	25-35

Brood en broodjes	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	ronde pizzaplaat		210-230	50-60
Plat rond brood*	ronde pizzaplaat		220-230	25-35
Broodjes	ronde pizzaplaat		210-230	25-35
Broodjes van gistdeeg, zoet	ronde pizzaplaat		200-220	15-25

* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
U wilt een vorm van silicone, glas, kunststof of keramiek gebruiken.	De vorm moet tot 250 °C hittebestendig zijn. In deze vormen wordt het gebak minder bruin. Wanneer u de magnetron inschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de opgegeven baktijd een houten prikker in op de plek waar het gebak het hoogst is. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en houd een langere baktijd aan. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet nu de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker.	Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor, deze bestrooit u met amandelen of paneermeel en vervolgens brengt u de bovenste laag erop aan. Let op recepten en baktijden.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het gemakkelijker los uit de vorm. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er ook paneermeel in.
U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant met een testrooster na een bepaalde tijd in het middelpunt van de binnenruimte gemeten. Alle vormen en toebehoren hebben invloed op de gemeten waarde, zodat u altijd een verschil zult vaststellen wanneer u zelf meet.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de binnenruimte. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur wordt dan langer.

Braden en grillen

Bij de tabellen

Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder "*Tips voor het braden en grillen*" na de tabellen.

Vormen

U kunt elke vorm gebruiken die hittebestendig en geschikt voor de magnetron is. Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.

De vorm kan heel heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.

Zet hete vormen van glas op een droge keukendoek. Wanneer u deze op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Aanwijzingen

- Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.
- Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

Rundvlees

Aanwijzingen





- Keer het stoofrundvlees na $\frac{1}{3}$ en $\frac{2}{3}$ van de ingestelde tijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

- Vlees:
 - Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.
- Gevogelte:
 - Keer de stukken vlees na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het grillen



Aanwijzingen

- Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.
 - Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.
 - Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
 - Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.
 - Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.
- Runderfilet en rosbeef halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
 - Steaks na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

Rundvlees	Accessoires	Verwarmingmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	120-143
Runderfilet, medium, ca. 1 kg	open vorm		180-200	90	30-40
Rosbeef, medium, ca. 1 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dik	hoog rooster		3	-	per kant: 10-15

Kalfsvlees

Aanwijzing: Kalfsvlees en -schenkel halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

Kalfsvlees	Toebehoren	Verwarmingmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gebraden kalfsvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	110-130
Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		200-220	-	120-130

nl Voor u in onze kookstudio uitgetest.

Varkensvlees

Aanwijzingen

- Mager varkensvlees en vlees zonder zwoerd halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Zwoerd insnijden. Het vlees niet keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Varkensfilet en casselerrib niet keren. Tot slot nog ca. 5 minuten laten staan.
- Het halsstuk na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

Varkensvlees	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vlees zonder zwoerd (bijv. nek), ca. 750 g*	gesloten vorm		220-230	180	40-50
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder) ca. 1,5 kg*	open vorm		190-210	-	130-150
Varkensfilet, ca. 500 g*	gesloten vorm		220-230	90	25-30
Varkensvlees, mager, ca. 1 kg*	gesloten vorm		210-230	90	60-80
Casselerrib met been, ca. 1 kg*	open vorm	-	-	360	45-45
Halsstuk 2 cm dik**			3	-	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15
* laag rooster ** hoog rooster					

Lamsvlees

Aanwijzing: Keer de lamsbout na de helft van de tijd.

Lamsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Lamszadel met been, ca. 1 kg	open vorm		210-230	-	40-50
Lamsbout zonder been, medium, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		190-210	-	90-95

Diversen

Aanwijzingen

- Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de worstjes na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

Diversen	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gehakt, ca. 1 kg*	open vorm		180-200	600 W + 180 W	-
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks Stuk à ca. 150 g**	-		3	-	per kant: 10-15
* laag rooster ** hoog rooster					

Gevogelte

Aanwijzingen

- Leg hele kippen, kipfilets en kalkoen met de borstzijde naar beneden. Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.
- Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na 30 minuten keren en het magnetronvermogen op 180 watt zetten.

- Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.
- Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

Gevogelte	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogens in watt	Tijdsduur in minuten
Kip, heel, ca. 1,2 kg	gesloten vorm		220-230	360	35-45
Poularde, heel, ca. 1,6 kg	gesloten vorm		220-230	360 180	30 20-30
Kip, gehalveerd, elk 500 g	open vorm		180-200	360	30-35
Stukken kip, ca. 800 g	open vorm		210-230	360	20-30
Kipfilet met vel en been, 2 stuks, ca. 350-450 g	open vorm		190-210	180	30-40
Eendenborst met vel, 2 stuks à 300-400 g	open vorm		3	90	20-30
Ganzenborst, 2 stuks à 500 g	open vorm		210-230	90	25-30
Ganzenbouten, 4 stuks ca. 1,5 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Kalkoenfilet, ca. 1 kg	gesloten vorm		200-220	-	90-100
Kalkoenbout, ca. 1,3 kg	gesloten vorm		200-220	180	50-60

Vis

Aanwijzingen

- Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel op het hoge rooster.

- Vet het rooster van te voren in met olie.

Vis	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Viskotelet, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Hoog rooster		3	20-25
Vis, heel, 2-3 stuks à 300 g, gegrild	Hoog rooster		3	20-30

Tips voor het braden en grillen






Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Kies voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd. Kies voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Het vlees is niet doorbakken.	Snijdt het vlees open. Maak de saus klaar in het braadgerei en leg de plakken vlees in de saus. Bereid het vlees verder alleen met de magnetron.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Aanwijzingen

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

- Gebruik voor ovenschotels, gegratineerde aardappels en lasagne een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige vorm
- Plaats de vorm op het lage rooster.
- Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Gegrilde toast: sneetjes brood voortoasten.















Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	open vorm		140-160	360	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, ca. 1 kg	open vorm		150-170	600	20-25
Lasagne, vers	open vorm		200-220	360	25-35
Gegratineerde aardappels van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	open vorm		180-200	600	25-30
Toast grillen, 4 stuks			3	-	8-10
* hoog rooster					

Kant-en-klare producten, diepvries

Aanwijzingen

- Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Patates frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen, na de helft van de tijd keren.
- Leg de levensmiddelen direct op de draaischijf.

Kant-en-klare producten	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaischijf		-	600	3
			220-230	-	13-18
Minipizza*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Draaischijf		-	600	2
			220-230	-	13-18
Frites	Draaischijf		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaischijf		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelflappen	Draaischijf		200-220	-	25-30
Afbakbroodje of -stokbrood	Laag rooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaischijf		210-230	-	10-20
Kipsticks, nuggets	Draaischijf		200-220	-	15-20
Strudel	Draaischijf		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	Laag rooster		220-230	600	12-17
* Binnenruimte 5 minuten voorverwarmen en het product vervolgens op de hete draaischijf leggen.					
** Levensmiddelen in een geschikte, hittebestendige vorm doen.					

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitte klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, en niet te donker, laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Koekjes	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de accessoires verdelen. Minstens 400 g per keer bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

Testgerechten

De kwaliteit en de werking van magnetron-combiapparaten worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

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




Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B
Vlees	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen. Na ca. 13 minuten ontdooid vlees verwijderen.

Bereiden met de magnetron



Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B
Vla	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Pyrexvorm 24 x 19 cm op het lage rooster plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 9-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebraden gehakt	600 W, 18-23 min.	Pyrexvorm 28 cm op het lage rooster plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron



Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	N.B
Gegratineerde aardappels	600 W, 25-30 min.		210-220	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebak	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Kip	360 W, 35-40 min.		200-220	Na 2/3 van de bereidingstijd keren.

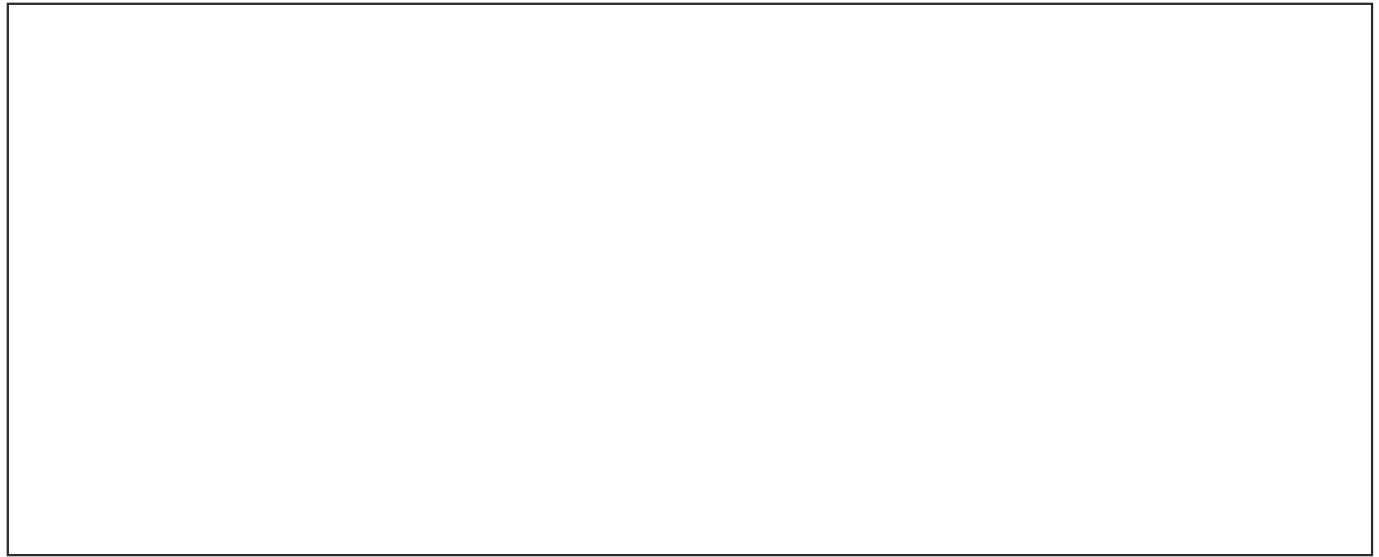
Bakken

Aanwijzing: De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Gerecht	Vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm, laag rooster		160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm, laag rooster		190-210	50-60

Grillen

Gerecht	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Hoog rooster		3	4-5
Beefburger 9 stuks	Hoog rooster		3	30-35



HK Appliances GmbH
Werkstrasse 3
32289 Rödinghausen
DEUTSCHLAND



9001277749
970510
de, en, fr, nl