

Mit diesem Backofen wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was es alles kann und wie Sie es bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

**Family Line 01805/2223 (EUR 0,12/Min.)**

---

<b>Gebrauchsanweisung</b> .....	<b>1-63</b>
<b>Gebruiksaanwijzing</b> .....	<b>64-125</b>
<b>Mode d'emploi</b> .....	<b>126-188</b>

# Inhaltsverzeichnis

<b>Vor dem Anschluss des neuen Gerätes</b> .....	<b>4</b>
<b>Aufstellen und Anschließen</b> .....	<b>5</b>
<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>6</b>
Sicherheitshinweise .....	6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	8
<b>Das Bedienfeld</b> .....	<b>10</b>
Versenkbare Schalter .....	12
Die Heizarten .....	12
Das Zubehör .....	13
<b>Grundeinstellungen</b> .....	<b>15</b>
Sprache einstellen .....	16
Signalton-Dauer einstellen .....	17
Signalton-Lautstärke einstellen .....	18
<b>Vor der ersten Benutzung</b> .....	<b>19</b>
Garraum aufheizen .....	19
Uhrzeit einstellen .....	20
<b>Die Mikrowelle</b> .....	<b>22</b>
Geschirr .....	22
Die Mikrowellenleistungen .....	23
So stellen Sie ein .....	23
Tipps zur Mikrowelle .....	30
<b>Backofen einstellen</b> .....	<b>31</b>
So stellen Sie den Backofen ein .....	32
Der Backofen soll automatisch ausschalten .....	33
<b>Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen</b>	<b>34</b>
So stellen Sie ein .....	34

# Inhaltsverzeichnis

<b>Fleisch, Geflügel, Fisch</b> .....	<b>36</b>
Hinweise zum Braten .....	36
Hinweise zum Grillen .....	38
Tipps zum Braten und Grillen .....	39
<b>Kuchen und Gebäck</b> .....	<b>40</b>
Tipps zum Backen .....	42
<b>Aufläufe, Gratins, Toast</b> .....	<b>43</b>
<b>Programmautomatik</b> .....	<b>44</b>
So stellen Sie ein .....	44
<b>Memory</b> .....	<b>51</b>
Memory speichern .....	51
Memory starten .....	53
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>54</b>
<b>Pflege und Reinigung</b> .....	<b>55</b>
Gerät außen .....	55
Backofen .....	56
Zubehör .....	56
Drehteller .....	56
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>57</b>
<b>Umweltschutz</b> .....	<b>58</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>59</b>
Technische Daten .....	59
<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>60</b>
<b>Prüfgerichte</b> .....	<b>61</b>

---

# Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

## Wichtige Sicherheitshinweise

**Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.**

- Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

---

# Aufstellen und Anschließen

- ❑ Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.
- ❑ Beachten Sie bitte die spezielle Montageanweisung.
- ❑ Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Hochschrank eingebaut werden (mindestens 85 cm über dem Fußboden).
- ❑ Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 16 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.
- ❑ Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.
- ❑ Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

---

# Worauf Sie achten müssen

---

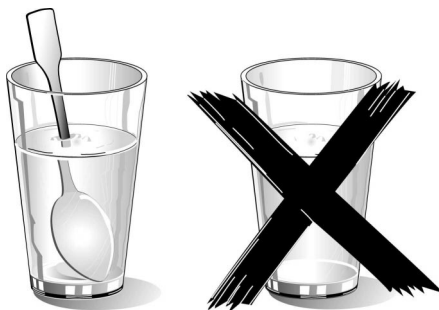
## Sicherheitshinweise

- ❑ Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Lebensmitteln.
- ❑ Kinder dürfen das Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen es richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanweisung hingewiesen wird.
- ❑ Benutzen Sie das Gerät grundsätzlich nur mit eingesetztem Drehteller.
- ❑ Achten Sie darauf, dass keine übergekochte Flüssigkeit durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangt.
- ❑ Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Lebensmitteln im Backofen ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).
- ❑ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß.  
Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!
- ❑ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht von der Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.  
Kurzschluss, Stromschlag!
- ❑ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich beim Einschalten entzünden.  
Verbrennungsgefahr!

- ❑ Wenn Sie Rauch im Backofen beobachten, dürfen Sie die Backofentür nicht öffnen. Ziehen Sie den Netzstecker.
- ❑ Die Backofentür muss gut schließen.
- ❑ Ist die Backofentür beschädigt, benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es von einem Kundendienst-Techniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten.
- ❑ Schützen Sie das Gerät vor großer Hitze und vor Nässe.
- ❑ Das Gehäuse darf nicht geöffnet werden. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.
- ❑ Ist das Gerät defekt, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.  
Rufen Sie den Kundendienst.

## Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

- ❑ Die Mikrowelle darf nicht ohne Lebensmittel eingeschaltet werden.
- ❑ Erhitzen Sie mit Mikrowelle grundsätzlich nur Speisen und Getränke. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Z.B. können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen entzünden.
- ❑ **Verbrennungsgefahr!**  
Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.

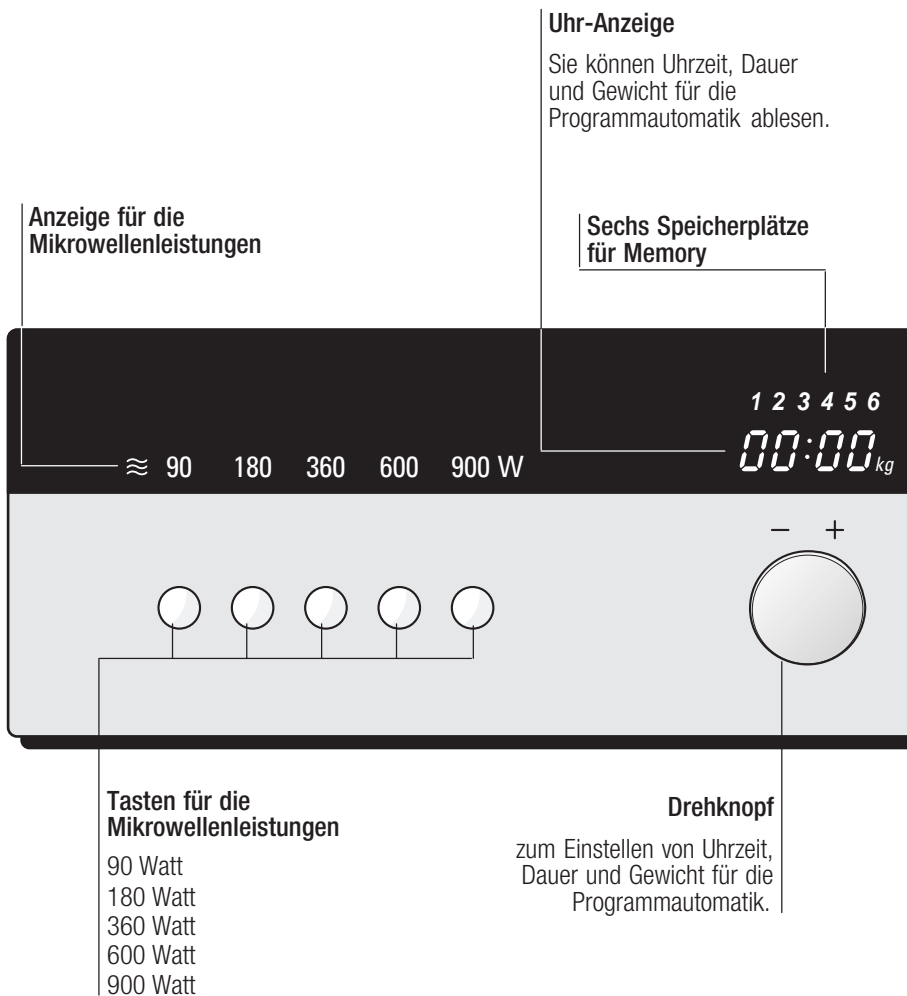


- ❑ **Babynahrung:**  
Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrennungsgefahr!
- ❑ Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!
- ❑ Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!



- ❑ Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen Sie während des Erwärmens beobachten. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- ❑ Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.
- ❑ Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- ❑ Wenn Sie Lebensmittel wie Kräuter, Obst oder Pilze trocknen oder Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, auftauen oder erwärmen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- ❑ Erhitzen Sie nie ausschließlich Speiseöl mit der Mikrowelle.
- ❑ Benutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- ❑ Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- ❑ Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.
- ❑ Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Geschirr aus dem Gerät nehmen.
- ❑ Entnehmen Sie den Drehteller sehr vorsichtig. Der offenliegende Heizkörper ist noch einige Minuten sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

# Das Bedienfeld



## Klartext-Anzeige

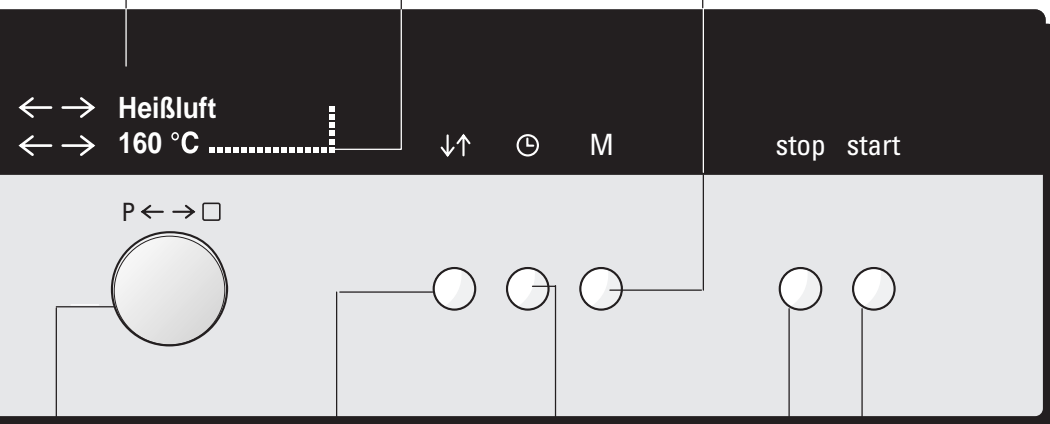
Die Klartext-Anzeige ist in 7 Sprachen möglich.

- sie zeigt die gewählte Heizart und Temperatur oder Stufe an
- sie zeigt die Gerichte der Programmautomatik
- sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen

## Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg. Beim Grillen und der Unterhitze erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

## Taste Memory



## Funktionswähler

zum Einstellen von Heizart, Temperatur oder Programmautomatik

Wenn Sie den Funktionswähler nach rechts drehen, erscheinen die Heizarten, nach links die Programme.

## Taste ↓↑

zum Wechseln der Zeile in der Klartext-Anzeige

zur Auswahl eines Programmes  
zum individuellen Anpassen des Garergebnisses bei der Programmautomatik

## Taste Uhr

## Taste Stop

## Taste Start

---

## Versenkbare Schalter

Der Funktionswähler und der Drehknopf sind in jeder Stellung versenkbar.

Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Die Schalter können nach rechts oder links gedreht werden.

---

## Die Heizarten

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

### **Mikrowellen**

Sie werden bei Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellenleistungen:

900 W zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

600 W zum Erhitzen und Garen von Speisen.

360 W zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen.

180 W zum Auftauen und Weitergaren.

90 W zum Auftauen empfindlicher Speisen.

### **Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart**

Dabei ist die Mikrowelle gleichzeitig mit einer anderen Heizart in Betrieb. Die Gerichte werden wie bisher knusprig und braun, aber es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

Die Kombination von Mikrowelle und Intensivstufe ist nicht möglich.

### **Ober- und Unterhitze**

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf die Speisen. Ober- und Unterhitze ist geeignet für Brot, Kuchen und Braten.

### **Intensivstufe**

Zusätzlich zu Ober- und Unterhitze sind eine Halogenlampe und ein Quarzgrill in Betrieb. Die Wärme steht sehr schnell zur Verfügung. Die Lebensmittel werden intensiv gebräunt. Intensivhitze eignet sich besonders für flache tiefgekühlte Fertiggerichte, wie z.B. Gemüsebratlinge. Sie werden direkt auf dem Drehteller zubereitet. Wenden Sie die Gerichte, wenn nötig.

### **Heißluft**

Bei Heißluft wird die Wärme von Halogenlampe, Quarzgrill und Unterhitze erzeugt und von einem Gebläse umgewälzt. Heißluft eignet sich besonders für den kombinierten Betrieb mit Mikrowelle.

### **Grillen**

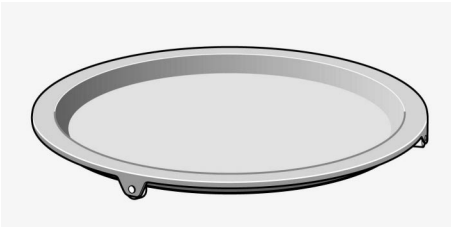
Die Heizart Grillen ist die Kombination aus Oberhitze, Halogenlampe und Quarzgrill. Sie können drei verschiedene Stufen wählen. Die Heizart ist zum Grillen von Steaks, Würstchen, Fischen oder Toasts geeignet.

### **Unterhitze**

Nur der untere Heizkörper ist in Betrieb. Diese Heizart ist vor allem zum Nachbacken geeignet. Sie können drei Stufen wählen.

---

## **Das Zubehör**



### **Drehteller**

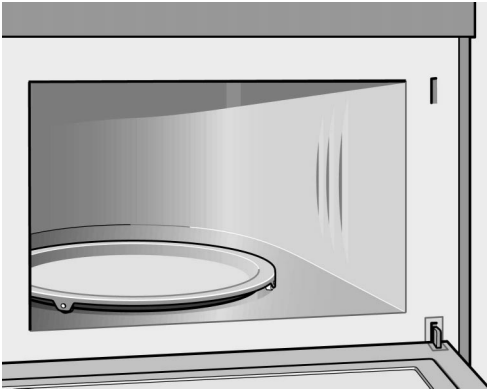
als Stellfläche für die Roste.

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

Er kann sich nach links oder rechts drehen.

Er ist schnittfest. Sie können Pizza direkt auf dem Drehteller in Stücke schneiden. Benutzen Sie das Gerät nie ohne Drehteller.

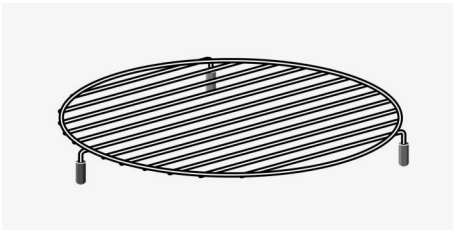
Belasten Sie den Drehteller max. mit 5,5 kg.



Setzen Sie den Drehteller auf den Antrieb in der Mitte des Backofenbodens. Achten Sie darauf, dass er richtig sitzt.

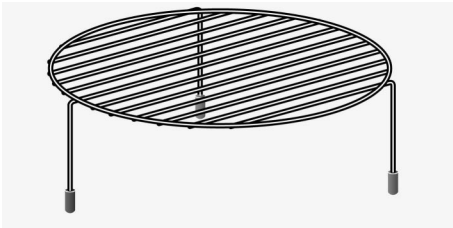
Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen. Dies ist nötig, um ein gutes Garergebnis zu erzielen.

Er kann sich nach links oder rechts drehen.



### **Niedriger Rost**

für den Mikrowellenbetrieb sowie zum Backen und Braten. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.



**Hoher Rost** zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast. Sie können ihn auch als Stellfläche z.B. für flache Auflaufformen verwenden.

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

## Hinweis

- ❑ Zur Temperaturregelung schalten sich Halogenlampe und Quarzgrill immer wieder ein und aus.
- ❑ Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Backofen bereits ausgeschaltet ist. Solange das Gebläse läuft wird dies in der Klartext-Anzeige angezeigt.
- ❑ An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

---

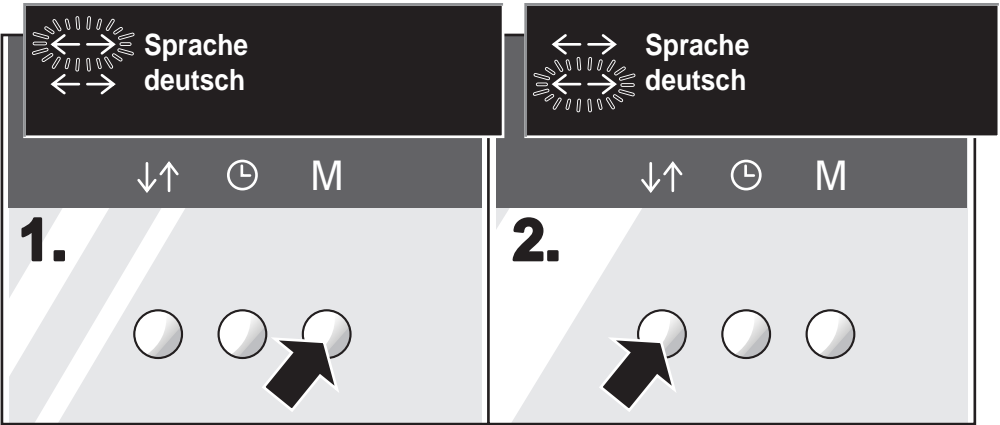
# Grundeinstellungen

Ihr neues Gerät erhalten Sie mit einigen Grundeinstellungen, die Sie selbst ändern können.

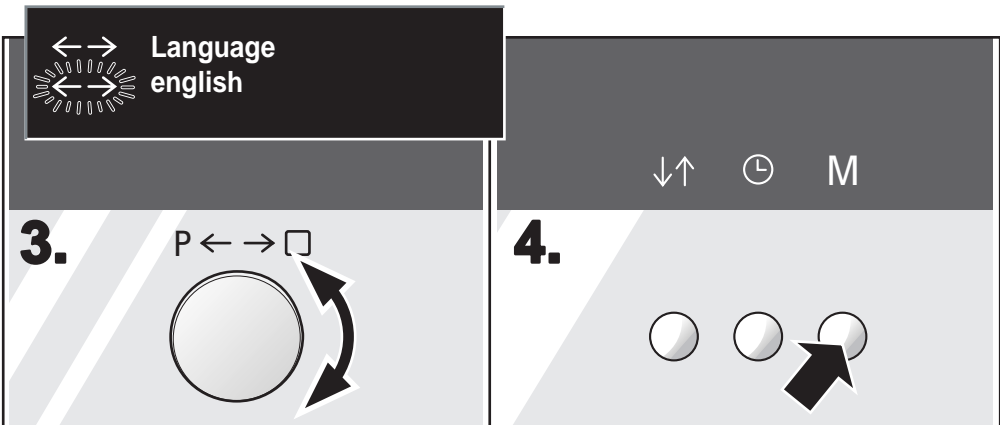
Grundeinstellung	Ändern in
Sprache für die Klartext-Anzeige ist deutsch	Sie können 7 verschiedene Sprachen wählen
Nach Ablauf der Dauer ist ein Signal zu hören	Sie können die Dauer des Signals verändern
Signalton-Dauer lang = 30 Töne	Signalton-Dauer kurz = 3 Töne
Signalton-Lautstärke = mittel	Signalton-Lautstärke = laut, = leise

## Sprache einstellen

Ihr neues Gerät hat eine Klartext-Anzeige in Deutsch. Sie können unter 7 verschiedenen Sprachen auswählen.



1. Taste Memory "M" 4 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile "Sprache" und in der zweiten Zeile "deutsch" erscheint.
2. Mit der Taste ↓↑ in die zweite Zeile "deutsch" wechseln.

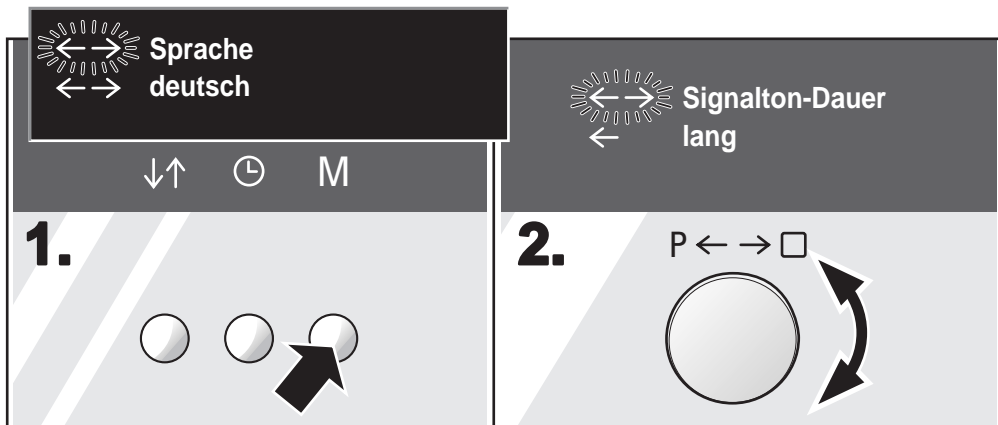


3. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Sprache auswählen.
4. Taste Memory "M" drücken. Die Änderung ist gespeichert.



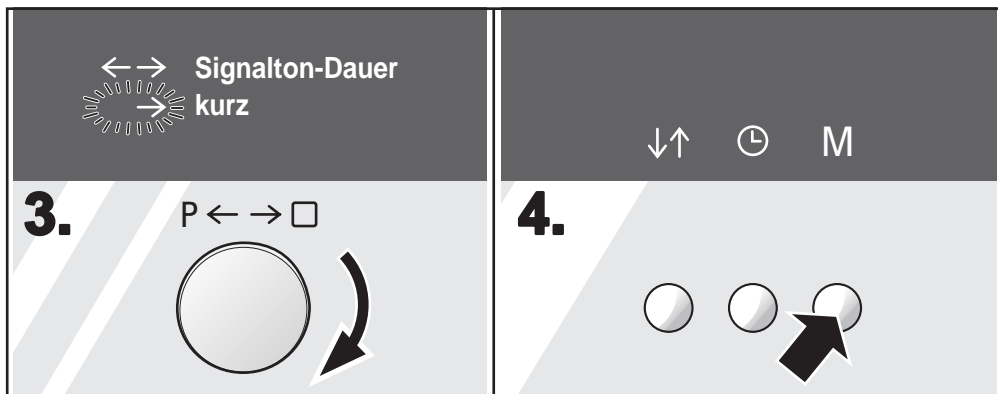
## Signalton-Dauer einstellen

Wenn der Backofen ausschaltet, hören Sie ein Signal.  
Die Länge des Signales können Sie ändern.  
Signaldauer lang = 30 Töne  
Signaldauer kurz = 3 Töne



**1.** Taste Memory "M" 4 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile "Sprache" und in der zweiten Zeile "deutsch" erscheint.

**2.** Funktionswähler nach rechts oder links drehen bis in der ersten Zeile "Signalton-Dauer" und in der zweiten Zeile "lang" erscheint.  
Mit der Taste ↓↑ in die zweite Zeile wechseln.

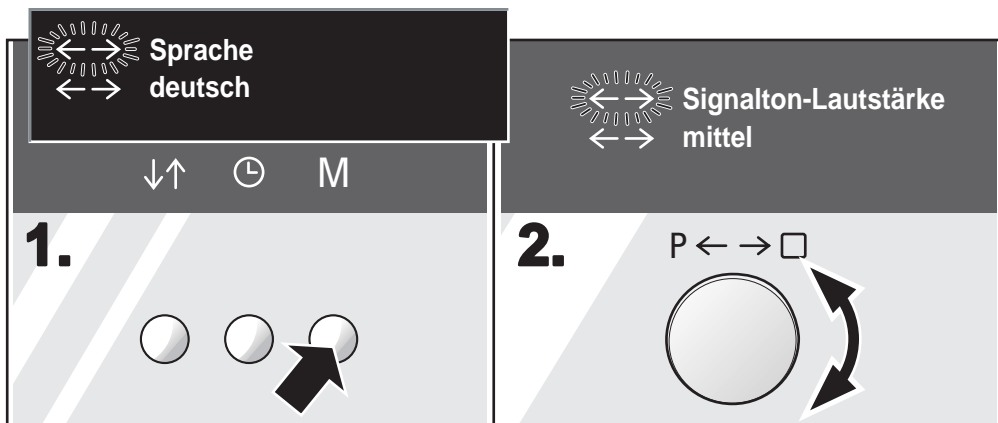


**3.** Mit dem Funktionswähler die Signalton-Dauer verändern.

**4.** Taste Memory "M" drücken.  
Die Änderung ist gespeichert.

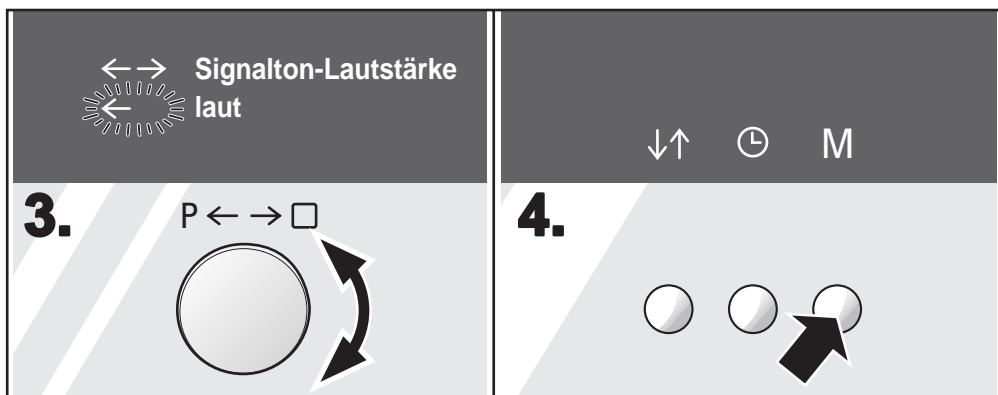
## Signalton-Lautstärke einstellen

Wenn der Backofen ausschaltet, hören Sie ein Signal.  
Die Signalton-Lautstärke mittel können Sie ändern.  
Signalton-Lautstärke = leise  
Signalton-Lautstärke = laut



**1.** Taste Memory "M" 4 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile "Sprache" und in der zweiten Zeile "deutsch" erscheint.

**2.** Funktionswähler nach rechts oder links drehen bis in der ersten Zeile "Signalton-Lautstärke" und in der zweiten Zeile "mittel" erscheint. Mit der Taste  $\downarrow\uparrow$  in die zweite Zeile wechseln.



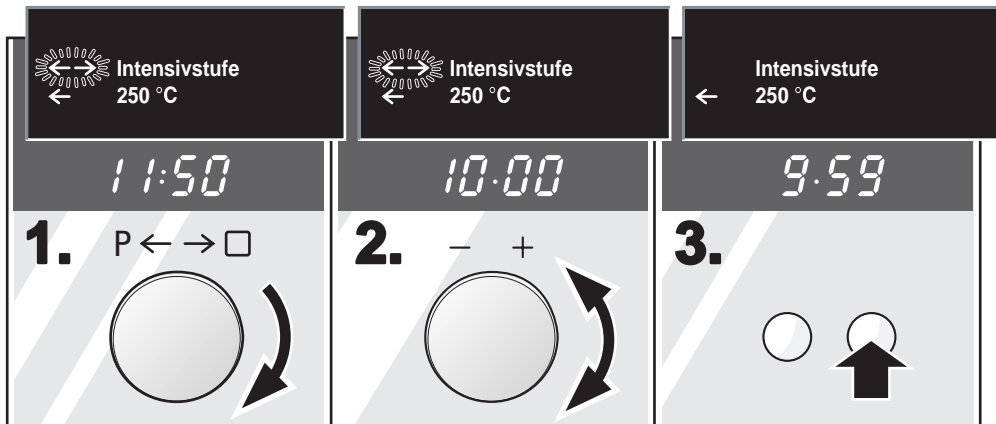
**3.** Mit dem Funktionswähler die Signalton-Lautstärke verändern.

**4.** Taste Memory "M" drücken. Die Änderung ist gespeichert.

# Vor der ersten Benutzung

## Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Garraum 10 Minuten lang auf.



**1.** Den Funktionswähler nach rechts bis Intensivstufe drehen.

**2.** Mit dem Drehknopf 10 Minuten einstellen.

**3.** Taste Start drücken.

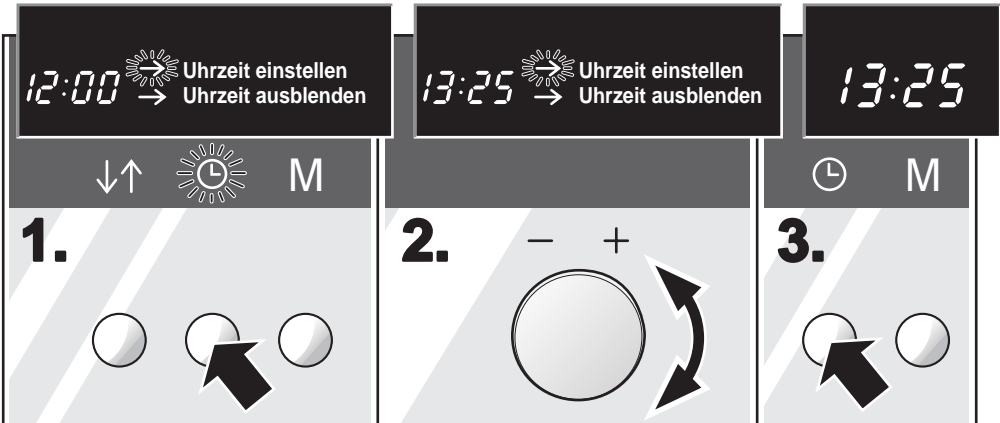
Nach 10 Minuten schaltet der Backofen selbst aus.

Wegen des entstehenden Geruches lüften Sie am besten dabei die Küche.

## Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten in der Uhranzeige drei Nullen.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

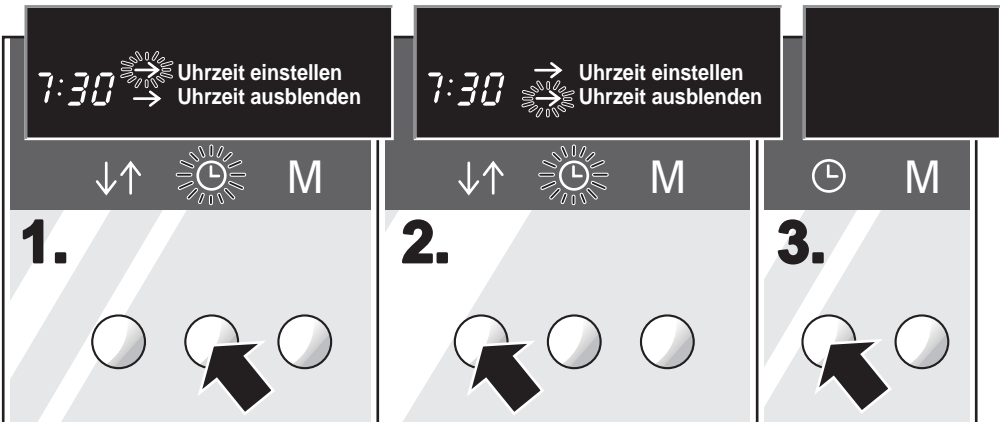
3. Taste Uhr ⌚ drücken.

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

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

## Ausblenden der Uhrzeit

Wenn Sie die Uhr-Anzeige am Gerät stört, können Sie die Uhrzeit ausblenden.



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

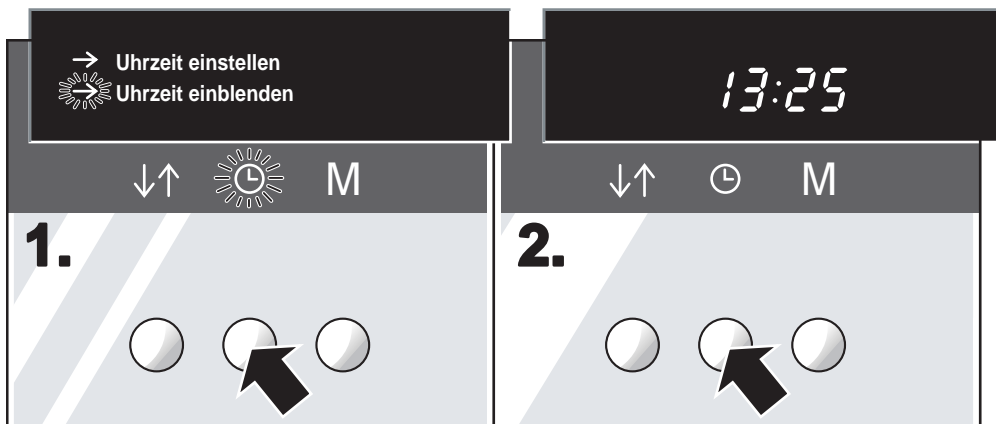
2. Mit der Taste ↓↑ in die Zeile "Uhrzeit ausblenden" wechseln.

3. Taste Uhr ⌚ drücken.

Die Uhrzeit läuft im Hintergrund.

## Einblenden der Uhrzeit

Wollen Sie die Uhrzeit wieder einblenden, gehen Sie wie folgt vor:



1. Taste Uhr ☰ drücken.

2. Taste Uhr ☰ drücken.  
Die Uhrzeit erscheint in der Anzeige.

---

# Die Mikrowelle

Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen.

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

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Platzieren Sie den niedrigen Rost auf dem Drehteller und stellen Sie die Tasse darauf.

- 1.** Taste Mikrowellenleistung 900 Watt drücken.
- 2.** Mit dem Drehknopf 1 Minute 30 Sekunden einstellen.
- 3.** Taste Start drücken.

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

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

---

## Geschirr

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

Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achten Sie darauf, dass Metall – z. B. ein Löffel – mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt ist. Das innere Türglas könnte durch Funkenbildung zerstört werden.

In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen und viel Abwasch.

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

## Geschirrtest:

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test: Stellen Sie das leere Geschirr für  $\frac{1}{2}$  bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

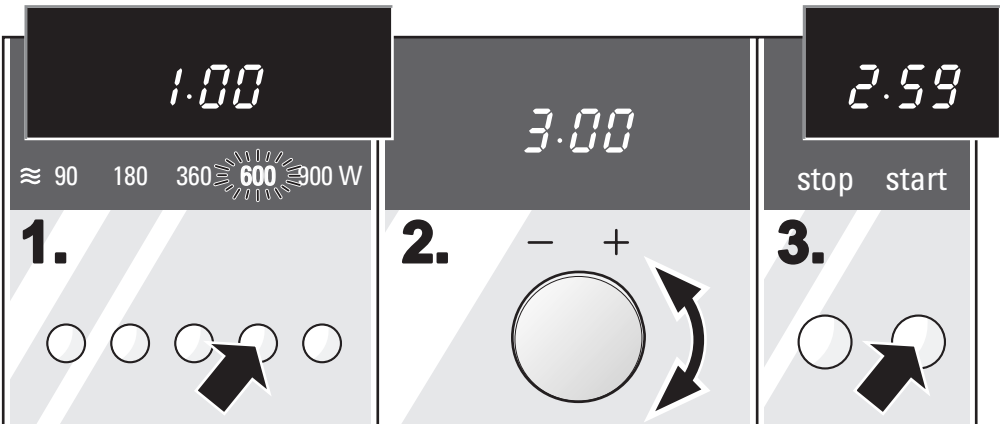
### Achtung!

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist dieser Geschirrtest.

## Die Mikrowellenleistungen

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

## So stellen Sie ein



1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

## Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint in der ersten Zeile "Ende" und in der zweiten Zeile "Gerät kühlt".

Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

## Mehrere Mikrowellenleistungen nacheinander einstellen

Gehen Sie vor wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Stellen Sie dann die 2. Mikrowellenleistung und -zeit ein. Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten nacheinander einstellen. Drücken Sie am Ende die Taste Start. Die Gesamtdauer erscheint in der Anzeige und läuft rückwärts ab. Die aktive Mikrowellenleistung leuchtet heller.

- Eine Mikrowellenleistung kann auch zweimal gewählt werden: z. B. 600 W–360 W–600 W. 900 W können Sie nur einmal wählen.

## Korrektur

Wenn nur eine Mikrowellenleistung eingestellt ist, kann die Dauer jederzeit geändert werden.

## Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Nach dem Schließen wurde vergessen die Taste Start zu drücken.

Ein akustisches Signal erinnert Sie daran und in der Anzeige erscheint für 3 Sekunden "Starttaste drücken".

## Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

## Hinweise

- Die Leistung 900 Watt können Sie für höchstens 30 Minuten, alle anderen Leistungen bis 90 Minuten einstellen.
  - 1 Minute in Sekunden-Schritten
  - bis 5 Minuten in 10-Sekunden-Schritten
  - bis 15 Minuten in 30-Sekunden-Schritten
  - bis 60 Minuten in Minuten-Schritten
  - bis 90 Minuten in 5-Minuten-Schritten.
- Sie können zuerst die Mikrowellenleistung und dann die Dauer einstellen oder umgekehrt.



## Tabellen

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

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

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

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

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,

halbe Menge – halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den niedrigen Rost. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

## Auftauen

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.
- Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Die Speisen zwischendurch 1-2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

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

	<b>Menge</b>	<b>Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten</b>	<b>Hinweise</b>
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 15 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	1200 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren.
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
Butter	125 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 2 - 3 Min.	Verpackung vollständig entfernen.
	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	
Brot, ganz	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	1000 g	180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	

## Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

	Menge	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 11-15 Min.	abgedeckt
Suppen	400 g	600 W, 8-13 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
Fleisch in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	geschlossenes Geschirr
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 2-5 Min. 600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 8-10 Min. 600 W, 14-17 Min.	geschlossenes Geschirr, bodenbedeckt Wasser zugeben
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zusatz von Wasser garen

## Speisen erhitzen

- ❑ Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- ❑ Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.
- ❑ Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- ❑ Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- ❑ Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 5 - 10	abgedeckt
Getränke	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurchkontrollieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8 - 11	abgedeckt
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	geschlossenes Geschirr

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

## Speisen garen

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

	Menge	MikrowellenleistungW, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 22 - 25	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7 - 12	
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1-2 EL Wasser zugeben.
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Etwa 1 cm hoch im Gefäß Wasser zugeben, umrühren.
z. B. Reis	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 -15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6 - 8	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9 - 12	

---

## 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 Mikrowellenleistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

# Backofen einstellen

Den Backofen stellen Sie ein, indem Sie mit dem Funktionswähler eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe wählen.

Mit dem Drehknopf können Sie zusätzlich eine Dauer für Ihr Gericht einstellen. Der Backofen schaltet nach dieser Zeit automatisch ab.

Zu jeder Heizart erscheint in der zweiten Zeile der Klartext-Anzeige eine Temperatur oder Stufe als Vorschlagswert. Diesen Vorschlagswert können Sie mit dem Funktionswähler verändern.

Den Vorschlagswert für die Dauer verändern Sie mit dem Drehknopf.

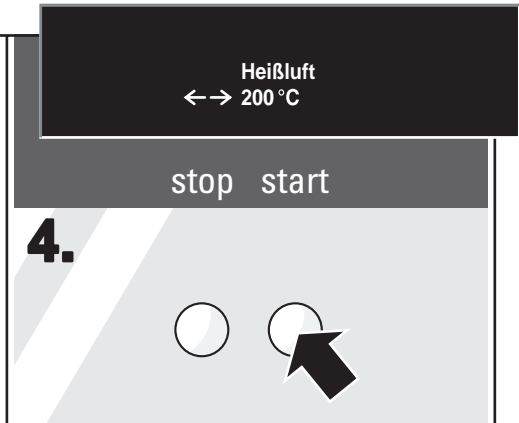
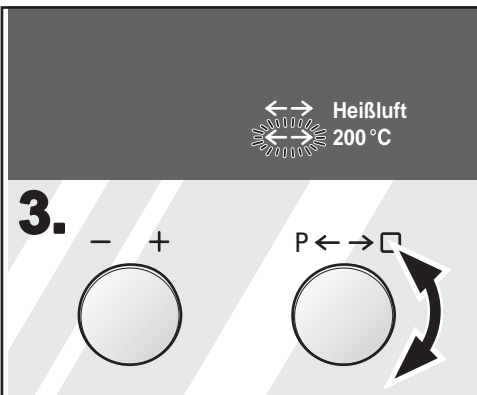
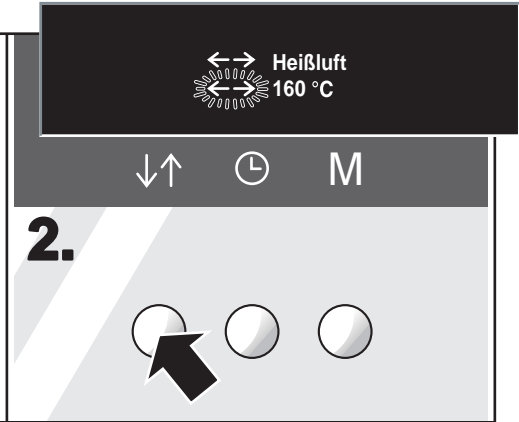
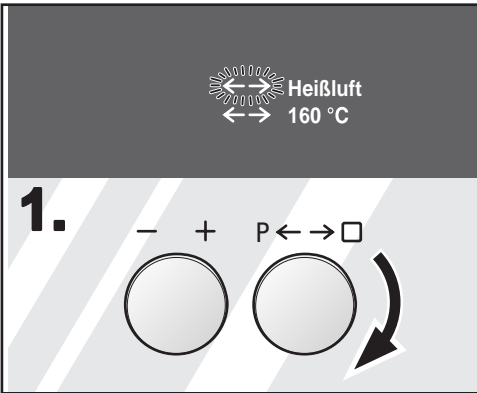
Heizarten	Vorschlagswert	Vorschlagswert
Ober- und Unterhitze	180 °C	20 Minuten
Heißluft	160 °C	20 Minuten
Intensivstufe	250 °C	5 Minuten
Grill	stark	10 Minuten
Unterhitze	stark	5 Minuten

## Funktion des Funktionswählers

## Temperatureinstellung

- nach rechts drehen = Heizarten
- nach links drehen = Automatikprogramme
- verlassen = Taste Stop drücken
- 40 Grad, 100 Grad bis 250 Grad in 5 Grad-Schritten

# So stellen Sie den Backofen ein



## Hinweis

Bei der Intensivstufe müssen Sie immer eine Dauer einstellen.

## Korrektur

Die Temperatur können Sie jederzeit verändern.

## Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.



Wenn Sie vergessen die Taste Start zu drücken, erscheint in der Anzeige für 3 Sekunden "Starttaste drücken". Ein Signal ertönt.

## Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

---

## Der Backofen soll automatisch ausschalten

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

**4.** Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

**5.** Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

## Nach Ablauf der Zeit

schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige der ersten Zeile erscheint "Ende" und in der zweiten Zeile "Gerät kühlt". Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

## Korrektur

Die Dauer können Sie jederzeit verändern.

## Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Wenn Sie vergessen die Taste Start zu drücken, erscheint in der Anzeige für 3 Sekunden "Starttaste drücken". Ein Signal ertönt.

## Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

## Hinweis

Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Heizart und Temperatur einstellen.  
Stellen Sie mit dem Drehknopf die Dauer ein und danach mit dem Funktionswähler die Heizart.  
Drücken Sie die Taste ↓↑ und verändern Sie die Temperatur. Starten Sie den Backofen.

# Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb.

Die Leistung 900 W können Sie nicht mit einer Heizart kombinieren. In der Anzeige erscheint dann "Nicht möglich".

Sie können bis zu drei Mikrowellen-Leistungen und Zeiten einstellen, aber nur eine Heizart und Temperatur.

Geeignete Heizarten:

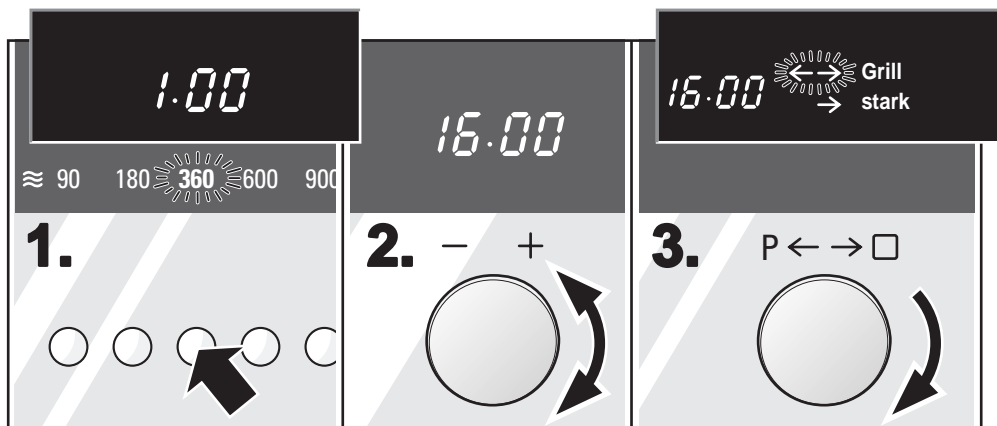
Ober- und Unterhitze

Heißluft

Grill

Unterhitze

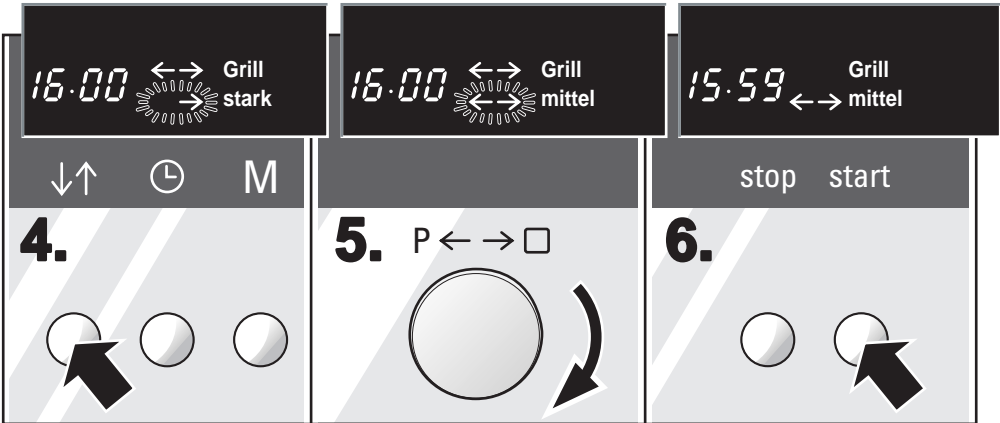
## So stellen Sie ein



**1.** Taste Mikrowellenleistung drücken.

**2.** Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

**3.** Funktionswähler nach rechts drehen bis die gewünschte Heizart erscheint.



**4.** Mit der Taste ↓↑ in die zweite Zeile wechseln.

**5.** Funktionswähler nach rechts drehen und die Temperatur oder Stufe verändern.

**6.** Taste Start drücken.

### Nach Ablauf der Zeit

schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und "Ende" "Gerät kühlt" erscheint. Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

### Korrektur

Die Temperatur, Stufe und Dauer können Sie jederzeit verändern.

### Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Nach dem Schließen wurde vergessen die Taste Start zu drücken.

Ein akustisches Signal erinnert Sie daran und in der Anzeige erscheint für 3 Sekunden "Start drücken".

### Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

### Hinweis

- ❑ Sie können auch zuerst die Heizart und Temperatur und dann die Mikrowellenleistung und Dauer einstellen.

---

# Fleisch, Geflügel, Fisch

---

## Geschirr

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

Heißes Glasgeschirr sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

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

---

## Hinweise zum Braten

- Verwenden Sie zum Braten eine hohe Bratform.
- Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein, der Drehteller muss sich noch drehen können.
- Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.  
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.

---

## Tabelle

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge 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.

	<b>Mikrowellenleistung, Watt, Dauer in Minuten</b>	<b>Heizart</b>	<b>Tempera- tur °C, Grill</b>	<b>Hinweise</b>
Schweinefleisch ohne Schwarte, ca. 750 g z.B. Nacken	360 W, 35-45 Min.	Ober-/ Unterhitze	170-180	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch mit Schwarte* ca. 1 kg z.B. Schulter	–, 80-100 Min.	Heißluft	160-180	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Rinderschmorbraten ca. 1000 g	180 W, 80-90 Min.	Heißluft	190-200	Geschlossenes Geschirr auf dem niedrigen Rost.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 35-45 Min.	Heißluft	200-210	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hackbraten ca. 750 g	600 W, 20-30 Min.	Heißluft	210-220	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Zum Schluss 5 Minuten ruhen lassen.
Hähnchen, ganz ca. 1200 g	360 W, 30-40 Min.	Ober-/ Unterhitze	210-230	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Mit der Brustseite nach unten legen. Nach 15-20 Minuten wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ca. 800 g	360 W, 20-30 Min.	Ober-/ Unterhitze	230-250	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust ca. 800 g	90 W, 15-25 Min.	Grill	stark	Mit der Brustseite nach oben auf den hohen Rost legen. Nach 10 Minuten wenden.
Fisch, überbacken ca. 500 g	600 W, 10-15 Min.	Grill	stark	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.

\* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein.

## Hinweise zum Grillen

- ❑ Stellen Sie zum Grillen den hohen Rost auf den Drehteller.
- ❑ Grillen Sie immer bei geschlossener Garraumtür 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. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.
- ❑ Übrigens: Der Grillheizkörper und die Halogenlampe schalten sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

## Tabelle

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Temperatur und Grilldauer sind von Beschaffenheit und Menge 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.

	Menge	Gewicht	Grill	Dauer in Minuten
Steaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 200 g	stark stark	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15
Nackensteaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 120 g	stark stark	1. Seite: ca. 15 - 20 2. Seite: ca. 15 - 20
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	stark stark	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15

	Menge	Gewicht	Grill	Dauer in Minuten
Fischkotelett*	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	stark stark	1. Seite: ca. 10 2. Seite: ca. 8 - 12
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	mittel mittel	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15

\* Den hohen Rost zuvor mit Öl einfetten.

## Tipps zum Braten und Grillen

**Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.**

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

**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.

**Sie haben die Mikrowelle zugeschaltet. 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.

Schalten Sie beim nächsten Mal von Anfang an die Mikrowelle zu. Benutzen Sie ein Fleischthermometer und lassen Sie den fertigen Braten noch 10 Minuten im Backofen ruhen.

# Kuchen und Gebäck

## Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, benutzen Sie am besten Backformen aus Glas, Keramik oder Kunststoff. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie solche Backformen verwenden, bräunen die Kuchen weniger.

## Tabellen

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.

Kuchen	Geschirr	Mikrowellenleistung Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Nusskuchen	Springform	90 W	30-35	Ober-/ Unterhitze	170-180
Obst- oder Quarktorte aus Mürbeteig**	Springform	360 W	35-45	Ober-/ Unterhitze	160-180
Obstkuchen, fein aus Rührteig	Napfform	90 W	30-40	Ober-/ Unterhitze	160-180
Pikante Kuchen* (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform oder Quicheform	180 W	35-45	Heißluft	170-180

\* Die Form direkt auf den Dehrteller stellen.

\*\* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.



Kuchen	Geschirr	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Napf-/Kranz-/	Ober-/	160-180	50-60
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)**	Kastenform	Unterhitze	140-160	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	Ober-/ Unterhitze	170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	Heißluft	160-170	25-30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	Ober-/ Unterhitze	150-170	25-35
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Kuchenblech	Ober-/ Unterhitze	170-190	30-40
Kuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Kuchenblech	Ober-/ Unterhitze	170-190	30-40
Hefezopf mit 500 g Mehl	Kuchenblech	Ober-/ Unterhitze	160-180	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Kuchenblech	Heißluft	170-180	65-75
Pizza*	Kuchenblech	Heißluft	190-210	35-45
Hefebrot 1 kg*** (vorheizen)	Kuchenblech	Heißluft	190-200	55-65

\* Die Form direkt auf den Drehteller stellen.

\*\* Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

\*\*\* Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Kuchenblech	Ober-/Unterhitze	140-160	20-30
Baiser	Kuchenblech	Ober-/Unterhitze	100	80-90
Makronen	Kuchenblech	Ober-/Unterhitze	110	30-40
Blätterteig	Kuchenblech	Heißluft	180-200	30-35
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Kuchenblech	Ober-/Unterhitze	180-200	25-35

---

## Tipps zum Backen

**Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.**

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

**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 Garraumtemperatur um 10 Grad niedriger ein. 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 Garraumtemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.**

**Zwischen Form und Rost entstehen Funken.**

Die Garraumtemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrast nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraums gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Backofen. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

---

## Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Garraum.

Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowelleneigneten Geschirr auf den niedrigen Rost.

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

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

Gericht	Menge	Geschirr	Mikrowelle Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temp. °C
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	ca. 1500 g	flache Auflaufform 4-5 cm	180 W	20-30	Heißluft	170-190
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufwurf)	ca. 1000 g	flache Auflaufform 4-5 cm	600 W	15-20	Heißluft	180-190

Gericht	Menge	Geschirr	Mikrowelle Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temp. °C
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	ca. 1100 g	flache Auflaufform	600 W	25-35	Heißluft	180-190
Toast überbacken*	2-4 Scheiben	niedriger Rost	Je nach Belag:	8-10	Intensivstufe	250

\* Ein Vortoasten ist nicht notwendig.

# Programmautomatik

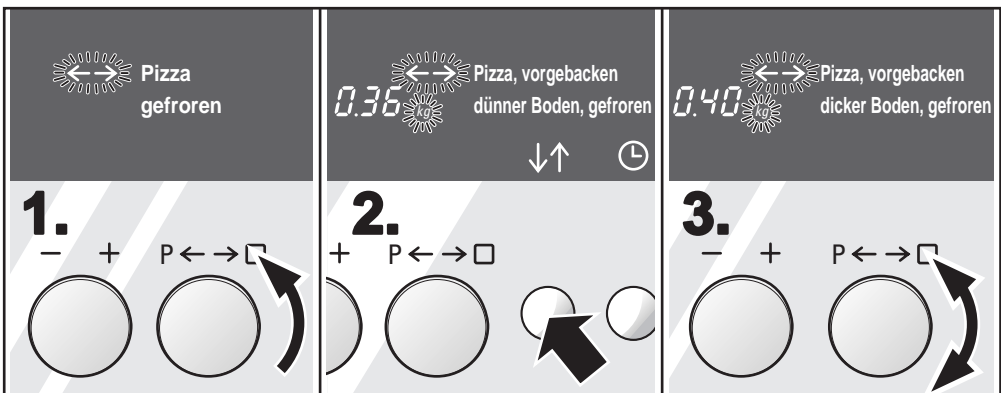
## So stellen Sie ein

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und viele Speisen schnell und problemlos zubereiten.

Für die Programmautomatik gibt es 11 Programmgruppen mit insgesamt 51 Programmen.

### Beispiel:

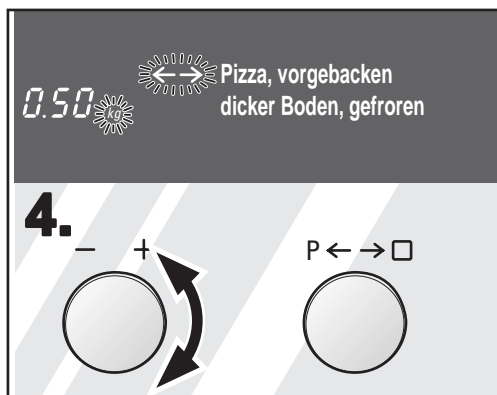
Pizza gefroren, mit dickem Boden.



**1.** Funktionswähler nach links drehen und eine Programmgruppe wählen.

**2.** Taste ↓↑ drücken.

**3.** Mit dem Funktionswähler das gewünschte Programm auswählen.



4. Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.



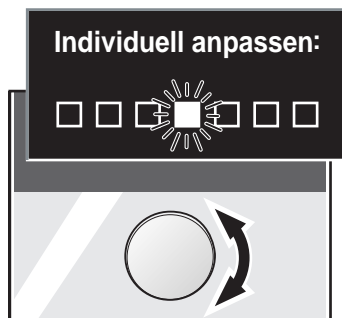
5. Taste Start drücken.  
Die Dauer erscheint in der Anzeige.

### Nach Ablauf der Zeit

schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und "Ende" "Gerät kühlt" erscheint. Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

### Garergebnis individuell anpassen

Wenn z.B. die Pizza für Ihren Geschmack zu knusprig ist, können Sie das Garergebnis beim nächsten Mal verändern.



Drücken Sie die Taste ↓↑ für 3 Sekunden und verschieben Sie mit dem Funktionswähler das leuchtende Feld.

nach links = Garergebnis schwächer  
nach rechts = Garergebnis intensiver

### Infos zum Zubehör

Wenn Sie die Taste Memory "M" drücken, erhalten Sie Informationen zum erforderlichen Zubehör.

### Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Nach dem Schließen wurde vergessen die Taste Start zu drücken.

Ein akustisches Signal erinnert Sie daran und in der Anzeige erscheint für 3 Sekunden "Start drücken".

## Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

## Hinweise

- Wenn Sie zwischendurch das eingestellte Gewicht wissen wollen, drücken Sie die Taste "M". Das Gewicht und die Anzeige für das Garergebnis erscheinen für 3 Sekunden.
- Die Dauer kann nicht verändert werden.
- Wenn notwendig erscheint in der Anzeige "Bitte wenden" oder "Bitte umrühren". Ein Signal ertönt. Der Text bleibt stehen, bis Sie die Backofentür öffnen oder das Programm abgelaufen ist.

---

## Hinweise zur Programmautomatik

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmautomatik. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, nehmen Sie das nächsthöhere. Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellen-geeignetes Geschirr, z.B. aus Glas oder Keramik.

## Gefrorene Pizzen, Kartoffelprodukte, Snacks, Fisch

Bereiten Sie die Gerichte direkt auf dem Drehteller zu. Ausnahme Mini-Pizzen: Sie gelingen am besten auf dem niedrigen Rost.

Bei Mini-Frühlingsrollen, Fischstäbchen und Zwiebelringen ertönt nach  $\frac{2}{3}$  der Garzeit ein Signal. Wenden Sie die Lebensmittel. So erhalten Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.

## Auflauf, gefroren (Fertigprodukt)

Stellen Sie das Gericht in einem mikrowellen-geeigneten Geschirr auf den niedrigen Rost.

## Fleisch

Verwenden Sie für Schweinebraten, Lammkeule ohne Knochen und Roastbeef ein hohes Geschirr ohne Deckel. Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu ca.  $\frac{2}{3}$  bedecken. Wenden Sie das Fleisch nach der halben Garzeit (Signal).

Rinderbraten und Kalbsbraten bereiten Sie im geschlossenen Geschirr zu. Geben Sie ca. 10% des Gewichtes an Wasser zu. Wenden ist nicht erforderlich.

Lassen Sie den Braten am Ende noch 5 bis 10 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen. Roastbeef wickeln Sie dazu in Alufolie. Wenden Sie es nach 5 Minuten. Das Roastbeef eignet sich auch zum kalt aufschneiden.

## Geflügel

Garen Sie Hähnchen in einem hohen, offenen Geschirr.

Garen Sie das Hähnchen zunächst mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie das Geflügel nach  $\frac{2}{3}$  der Garzeit (Signal).

Garen Sie Putenbrust in einem geschlossenen Geschirr. Geben Sie ca. 10% des Gewichtes an Wasser zu. Wenden ist nicht erforderlich.

Marinierte gefrorene Hähnchenschenkel werden direkt auf dem Drehteller zubereitet. Wenden Sie die Hähnchenschenkel nach  $\frac{2}{3}$  der Garzeit. Dadurch erhalten Sie ein gleichmäßiges Ergebnis.

Geflügel können Sie nach dem Garen sofort servieren.

## Gemüse

Gemüse frisch: Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie pro 100 g einen Esslöffel Wasser zu.

Gemüse gefroren: Für dieses Programm eignet sich nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Garen Sie das Gemüse ohne Wasser. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet.

Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal. Rühren Sie das Gemüse um. Lassen Sie es nach Programmablauf noch ca. 5 bis 10 Minuten ruhen.

## **Kartoffeln**

Salzkartoffeln: Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Kartoffeln einen Esslöffel Wasser und etwas Salz in das Geschirr.

Pellkartoffeln: Waschen Sie die Kartoffeln und stechen Sie die Schale mehrmals an. Geben Sie die Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser.

Nach der Hälfte der Garzeit ertönt ein Signal. Rühren Sie die Kartoffeln um. Lassen Sie die Kartoffeln nach Programmablauf noch ca. 5 bis 10 Minuten ruhen.

## **Getreideprodukte**

Getreide schäumt beim Garen stark. Nehmen Sie deshalb für alle Getreideprodukte ein hohes Geschirr mit Deckel.

Verwenden Sie bei Polenta und Hirse ca. 1 Teil weniger Wasser, als auf der Packung angegeben.

Je nach Getreideart und -menge ertönt nach 2 bis 15 Minuten ein Signal. In der Anzeige erscheint "Bitte umrühren".

Lassen Sie das Getreide nach Programmablauf noch ca. 10 Minuten ruhen.

## **Auftauen**

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller. Legen Sie das Lebensmittel auf den Teller. Breiten Sie es, wenn möglich, flach aus.

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

Frieren Sie Hackfleisch möglichst flach ein. Wenden Sie es während des Auftauens mindestens einmal (Signal). Entfernen Sie eventuell bereits aufgetautes Fleisch.

Bei Schwein, Rind und Lamm ertönt nach der Hälfte der Zeit ein Signal. Wenden Sie das Fleisch.

Geflügel legen Sie zunächst mit der Brust nach oben auf den Teller. Wenden Sie es nach der halben Zeit.

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



# Programmtabelle

Programmgruppe	Programm	Gewichtsbe- reich in kg	Zubehör
Pizza, gefroren	Pizza, vorgebacken, dünner Boden, gefroren	0,30 - 0,50	direkt auf den Drehteller
	Pizza, vorgebacken, dicker Boden, gefroren	0,40 - 0,60	
	Pizza, ungebacken, dünner Boden, gefroren	0,30 - 0,50	
Kartoffelprodukte gefroren	Pommes frites, dick, gefroren	0,20 - 0,75	direkt auf den Drehteller
	Pommes frites, dünn, gefroren	0,20 - 0,75	
	Rösti, gefroren	0,20 - 0,85	
	Kroketten, gefroren	0,20 - 0,85	
	Kartoffelplätzchen, gefroren	0,20 - 0,75	
	Country fries, gefroren	0,20 - 0,60	
Snacks, gefroren	Pizza-Baguettes, gefroren	0,10 - 0,60	direkt auf den Drehteller
	Mini-Pizza, gefroren	0,08 - 0,50	niedriger Rost
	Frühlingsrollen, gefroren	0,10 - 0,70	direkt auf den Drehteller
	Mini-Frühlingsrollen, gefroren	0,10 - 0,70	
	Zwiebelringe, gefroren	0,10 - 0,60	
	Brezen, gefroren	0,07 - 0,31	
Auflauf, gefroren	Lasagne Bolognese, gefroren	0,40 - 1,00	Geschirr ohne Deckel, niedriger Rost
	Lachs-Lasagne, gefroren	0,40 - 1,00	
	Gemüselasagne, gefroren	0,40 - 1,00	
	Kartoffelgratin, gefroren	0,40 - 1,00	
	Auflauf, portionierbar, gefroren	0,40 - 1,00	
Fischprodukte, gefroren	Fischstäbchen, gefroren	0,20 - 0,60	direkt auf den Drehteller
	Panierte Tintenfischringe, gefroren	0,20 - 0,50	
	Lachs im Blätterteig, gefroren	0,15 - 0,60	
Fleisch, frisch	Schweinenackenbraten, frisch	0,80 - 1,80	hohes Geschirr ohne Deckel, niedriger Rost
	Lammkeule ohne Knochen, frisch	0,80 - 1,50	
	Roastbeef, frisch	0,80 - 1,80	Geschirr mit Deckel, niedriger Rost
	Rinderbraten, frisch	0,50 - 2,00	
	Kalbsbraten, frisch	0,50 - 2,00	

<b>Programmgruppe</b>	<b>Programm</b>	<b>Gewichtsbe- reich in kg</b>	<b>Zubehör</b>
Geflügel	Hähnchen, frisch	0,80 - 1,80	hohes Geschirr ohne Deckel, niedriger Rost
	Putenbrust, frisch	0,50 - 2,00	Geschirr mit Deckel, niedriger Rost
	Chicken wings, gefroren	0,20 - 0,60	direkt auf dem Drehteller
Gemüse	Gemüse, frisch	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, niedriger Rost
	Gemüse, gefroren	0,20 - 1,00	
Kartoffeln	Salzkartoffeln	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, niedriger Rost
	Pellkartoffeln	0,20 - 1,00	
Getreideprodukte	Langkornreis	0,10 - 0,50	hohes Geschirr mit Deckel, niedriger Rost
	Basmatireis	0,10 - 0,50	
	Naturreis	0,10 - 0,50	
	Polenta	0,10 - 0,50	
	Couscous	0,10 - 0,50	
	Quinoa	0,10 - 0,50	
	Hirse	0,10 - 0,50	
Auftauen	Brot, gefroren	0,20 - 1,00	flaches Geschirr, niedriger Rost
	Kuchen, trocken, gefroren	0,20 - 1,00	
	Kuchen, saftig, gefroren	0,20 - 1,00	
	Hackfleisch, gefroren	0,30 - 1,00	
	Schweinefleisch, gefroren	0,50 - 2,00	
	Rindfleisch, gefroren	0,50 - 2,00	
	Lammfleisch, gefroren	0,50 - 2,00	
	Geflügel im Ganzen, gefroren	0,40 - 2,00	
	Geflügelteile, gefroren	0,40 - 2,00	

# Memory

Mit Memory können Sie Ihre eigenen Programme zusammenstellen. Sie können die Einstellungen für sechs Gerichte speichern und jederzeit wieder abrufen.

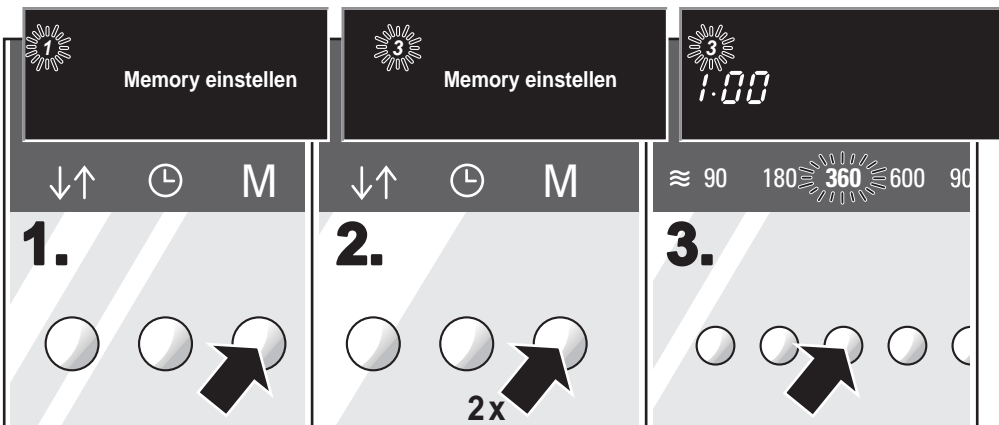
Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

## Memory speichern

Wählen Sie einen der sechs Speicherplätze und stellen Sie ein.

### Beispiel

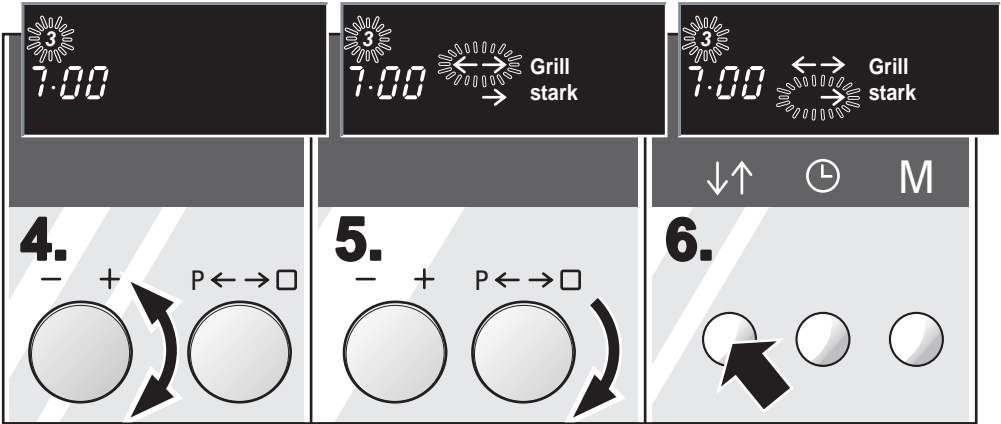
Speicherplatz 3  
360 W, 7 Minuten,  
Grill schwach.



**1.** Taste Memory "M" drücken. Die 1 erscheint für Speicherplatz 1.

**2.** Taste Memory "M" noch zweimal drücken. Die 3 erscheint für Speicherplatz 3.

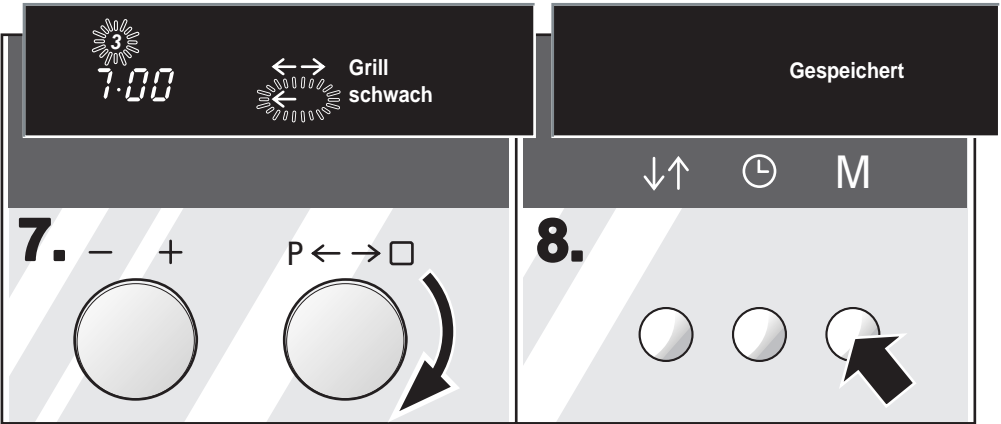
**3.** Taste 360 W drücken.



**4.** Mit dem Drehknopf 7 Minuten einstellen.

**5.** Mit dem Funktionswähler Grill wählen.

**6.** Mit der Taste  $\downarrow\uparrow$  in die zweite Zeile wechseln.



**7.** Mit dem Funktionswähler Grill "schwach" einstellen.

**8.** Taste Memory "M" drücken, die Uhrzeit erscheint wieder. Die Einstellungen sind gespeichert.

Memory können Sie auch speichern und gleichzeitig starten. Drücken Sie dazu nicht Memory "M" sondern die Taste Start.

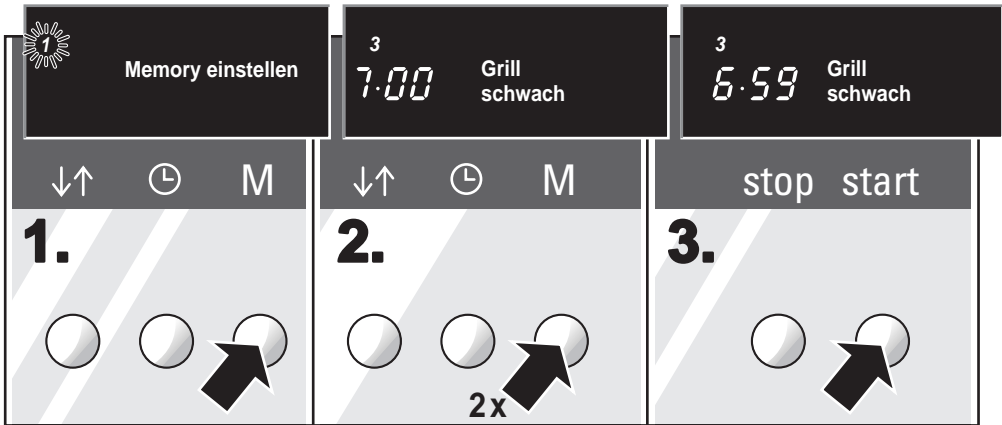
## Hinweise

- Möchten Sie einen Speicherplatz neu belegen, drücken Sie die Taste Stop und stellen Sie neu ein.
- Sie können auch ein Gericht aus der Programmautomatik abspeichern.

## Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihre Gerichte können Sie ganz einfach abrufen.

Stellen Sie das Gericht in den Backofen.



**1.** Taste Memory "M" drücken. Die 1 erscheint für Speicherplatz 1.

**2.** Taste Memory "M" drücken, bis der gewünschte Speicherplatz erscheint.

**3.** Taste Start drücken.

### Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint Programm beendet.

Die Anzeige erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

### Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Nach dem Schließen wurde vergessen die Taste Start zu drücken.

Ein akustisches Signal erinnert Sie daran und in der Anzeige erscheint für 3 Sekunden "Starttaste drücken".

### Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

### Hinweise

- Nach dem Start können Sie den Speicherplatz nicht mehr verändern.
- Temperatur oder Grill können Sie jederzeit ändern.

---

# Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

## **Backofen sperren**

Taste Stop vier Sekunden lang drücken.  
In der Klartext-Anzeige erscheint "Kindersicherung".  
Alle Funktionen sind blockiert.

## **Sperre aufheben**

Taste Stop wieder für vier Sekunden drücken.  
Die Sperre ist aufgehoben.

---

# Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

---

## Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

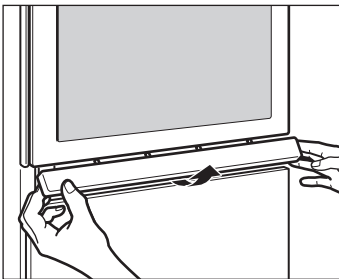
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gehäuse gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

## Edelstahl-Geräte

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken immer sofort. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden.

Wischen Sie die Front mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie es mit einem weichen Tuch nach.

## Lüftungsgitter



Es kann abgezogen und gereinigt werden.

Heben Sie das Lüftungsgitter an.  
Ziehen Sie es seitlich heraus.

---

## Backofen

Wischen Sie den abgekühlten Backofen nach dem Garen feucht aus. Spritzer und Verkrustungen lassen sich leicht lösen und brennen beim nächsten Mal nicht fester ein.

Bei stärkerer Verschmutzung verwenden Sie milde Reinigungsmittel.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräteinnere läuft.

Trocknen Sie den Backofen mit einem weichen Tuch gut nach, damit keine Korrosion entstehen kann.

Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel.

Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.

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

### Hinweis

Wenn Sie die Backofentür öffnen, leuchtet die Backofenlampe 10 Minuten.

---

## Zubehör

Weichen Sie Zubehör sofort nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Dann können Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Die Roste können Sie mit Edelstahlreinigern oder im Geschirrspüler reinigen.

---

## Drehteller

Reinigen Sie den Drehteller mit Spülmittel. Die Vertiefung im Garraum wischen Sie mit einem feuchten Tuch aus. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräteinnere läuft. Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.



# Eine Störung, was tun?

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

<b>Störung</b>	<b>Mögliche Ursache</b>	<b>Hinweise/Abhilfe</b>
Das Gerät funktioniert nicht.	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
In der Uhranzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste Stop.
	Nach dem Einstellen wurde die Taste Start nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste Start oder löschen Sie die Einstellung mit der Taste Stop.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen
	Taste Start nicht gedrückt	Drücken Sie die Taste Start.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste Stop.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	die Speisen waren kälter als sonst	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Verschmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs	Die Rollen unten am Drehteller und die Vertiefung im Backofenboden gut reinigen.

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1" oder "Er4".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er11". "Taste klemmt"	Tasten sind verschmutzt, Mechanik klemmt	Drücken Sie die Taste mehrmals, wenn das nicht hilft, den Kundendienst verständigen
In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er19".	extreme Überhitzung (evtl. Feuer im Innenraum). Zu hohe Mikrowellen-Leistung	Tür nicht öffnen, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, abkühlen lassen.

**Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen.**

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

# Umweltschutz

## Hinweise zur Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

---

# Kundendienst

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

## E-Nummer und FD-Nummer

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

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

Kundendienst 
--

---

## Technische Daten

Stromversorgung:	230 V, 50 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	3380 W
Mikrowellenleistung:	900 W
Grill:	2100 W
Ober-/Unterhitze	1900 W
Frequenz:	2450 MHz

### Abmessungen (H x B x T)

– Gerät	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
– Garraum	20,4 x 44 x 42 cm

Gewicht	25 kg
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

---

# Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

## Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweiß- Bausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen  
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel  
eine starke Bräunung der Produkte.

## Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B

Kartoffelchips, Pommes frites,  
Toast, Brötchen, Brot,  
feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

---

## Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden. Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid<sup>1</sup> und BMVEL<sup>2</sup> herausgegeben:

### Allgemeines

Halten Sie die Garzeiten möglichst kurz.

“Vergolden statt Verkohlen” - Bräunen Sie das Gargut goldbraun.

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

### Backen

Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 200 °C und bei Heißluft auf max. 180 °C.

Plätzchen: Stellen Sie bei Ober- und Unterhitze die Temperatur auf max. 190 °C, bei Heißluft auf max. 170 °C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

Verteilen Sie Backofen-Pommes gleichmäßig und möglichst einlagig auf dem Blech. Um ein schnelles Austrocknen zu vermeiden, backen Sie mindestens 400 g pro Blech.

<sup>1</sup> aid Infobroschüre "Acrylamid" herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet:<http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

---

# Prüfgerichte

Nach Norm DIN 60705

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

## Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Pyrexform Ø 22 cm auf dem niedrigen Rost stellen.

## Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Pyrexform auf den niedrigen Rost stellen.
Biskuit	600 W, 9 - 11	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hackbraten	600 W, 25 - 30	Pyrexform auf den niedrigen Rost stellen.

## Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweise
Kartoffelgratin	360 W, 35-40	Heißluft	140	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Kuchen	180 W, 20	Ober-/Unterhitze	160	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchen	360 W, 30-35	Heißluft	180	Hähnchen mit Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach 15 Minuten wenden.

## Prüfgerichte

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

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

### Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

	Geschirr und Hinweise	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Kuchenblech Ø 30 cm auf dem niedrigen Rost	Ober-/Unterhitze	140-160	20-30
Small Cakes	Kuchenblech Ø 30 cm auf dem niedrigen Rost	Ober-/Unterhitze	150-170	20-25
Wasserbiskuit	Springform auf dem niedrigen Rost	Ober-/Unterhitze	150-170	25-35
Hefeblechkuchen	Kuchenblech Ø 30 cm auf dem niedrigen Rost	Ober-/Unterhitze	170-190	30-40

	<b>Geschirr und Hinweise</b>	<b>Heizart</b>	<b>Temperatur °C</b>	<b>Backdauer, Minuten</b>
Gedeckter Apfelkuchen	Weißblech-Springform Ø 20 cm direkt auf dem Drehteller	Heißluft	150-170	60-75

## **Grillen**

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

<b>Gericht</b>	<b>Geschirr</b>	<b>Grill</b>	<b>Dauer, Minuten</b>
Toast bräunen	niedrigen Rost	stark	20-30
Beefburger 7 Stück*	hoher Rost	stark	20-25

\* Nach  $\frac{2}{3}$  der Zeit wenden.

Met deze oven zult u veel plezier beleven aan het koken.

Om gebruik te kunnen maken van alle technische voordelen, raden wij u aan eerst deze gebruiksaanwijzing te lezen.

In het begin van de gebruiksaanwijzing vertellen wij enkele belangrijke zaken over veiligheid. Daarna maakt u kennis met de onderdelen van het nieuwe apparaat. U krijgt informatie over de mogelijkheden ervan en hoe u het bedient.

De tabellen zijn zo opgebouwd dat u het toestel stap voor stap kunt instellen. U vindt er een aantal gebruikelijke gerechten, het bijpassende serviesgoed en de optimale instelwaarden, die vanzelfsprekend allemaal zijn getest in onze kookstudio.

Om uw apparaat langer mooi te houden geven wij u veel tips voor onderhoud en reiniging. En mocht er toch een storing optreden - op de laatste pagina's vindt u informatie over de manier waarop u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

Hebt u vragen? Kijk altijd eerst in de uitgebreide inhoudsopgave. Dan vindt u snel wat u zoekt.

En nu - veel plezier bij het koken.



# Inhoudsopgave

---

<b>Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten</b>	<b>67</b>
<b>Opstellen en aansluiten</b> .....	<b>67</b>
<b>Hierop moet u letten</b> .....	<b>68</b>
Veiligheidsvoorschriften .....	68
Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron .....	70
<b>Het bedieningspaneel</b> .....	<b>72</b>
Verzinkbare schakelaar .....	74
De verwarmingsmethoden .....	74
De toebehoren .....	76
<b>Basisinstellingen</b> .....	<b>78</b>
Taal instellen .....	79
De duur van het signaal instellen .....	80
Volume signaaltoon van het signaal instellen .....	81
<b>Voor het eerste gebruik</b> .....	<b>82</b>
Oven voorverwarmen .....	82
Tijd instellen .....	83
<b>De magnetron</b> .....	<b>84</b>
Serviesgoed .....	85
Magnetronvermogensstanden .....	85
Zo stelt u in .....	86
Tabellen .....	87
Tips voor de magnetron .....	92
<b>Oven instellen</b> .....	<b>93</b>
Zo stelt u de oven in .....	94
De oven moet automatisch uitschakelen .....	95

# Inhoudsopgave

<b>Oven en magnetron gecombineerd instellen . . .</b>	<b>96</b>
Zo stelt u in . . . . .	96
<b>Vlees, gevogelte, vis . . . . .</b>	<b>98</b>
Serviesgoed . . . . .	98
Aanwijzingen voor het braden . . . . .	98
Aanwijzingen voor het grillen . . . . .	99
Tips voor het braden en grillen . . . . .	101
<b>Taart, cake en gebak . . . . .</b>	<b>102</b>
Bakvormen . . . . .	102
Tips voor het bakken . . . . .	104
<b>Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast . . . . .</b>	<b>105</b>
<b>Programma-automaat . . . . .</b>	<b>106</b>
Zo stelt u in . . . . .	106
<b>Memory . . . . .</b>	<b>112</b>
Geheugen opslaan . . . . .	113
<b>Kinderslot . . . . .</b>	<b>116</b>
<b>Onderhoud en reiniging . . . . .</b>	<b>116</b>
Buitenzijde apparaat . . . . .	116
Oven . . . . .	117
Toebehoren . . . . .	118
Draaischijf . . . . .	118
<b>Wat te doen bij storingen? . . . . .</b>	<b>118</b>
<b>Milieubescherming . . . . .</b>	<b>120</b>
Aanwijzingen voor de afvoer . . . . .	120
<b>Klantenservice . . . . .</b>	<b>121</b>
<b>Acrylamide in levensmiddelen . . . . .</b>	<b>122</b>
<b>Testgerechten . . . . .</b>	<b>123</b>

---

# Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

## Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

- Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig. Geef ook de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift wanneer u het apparaat verkoopt.
- Neem het apparaat niet in gebruik als u transportschade hebt geconstateerd.

---

# Opstellen en aansluiten

- Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.
- Neem alstublieft het speciale installatievoorschrift in acht.
- Het apparaat kan worden ingebouwd in een bovenkast van 60 cm breed (minstens 85 cm boven de vloer).
- Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Er moet een zekering van 16 ampère worden gebruikt (L- of B-automaat). De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

- ❑ Laat het installeren van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel alleen door een elektricien uitvoeren. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.
- ❑ Multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels mag u niet gebruiken. Bij overbelasting bestaat brandgevaar.

---

## Hierop moet u letten

---

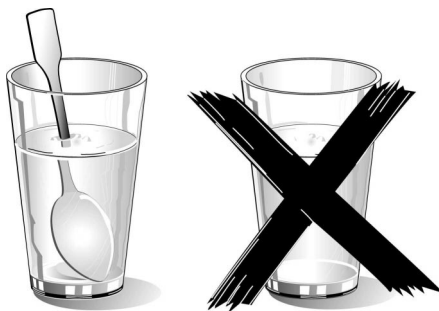
### Veiligheidsvoorschriften

- ❑ Deze apparaten voldoen aan de veiligheidsvoorschriften voor elektroapparatuur. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de fabrikant. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor u.
- ❑ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- ❑ Kinderen mogen het apparaat alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het goed kunnen bedienen en begrijpen wat de gevaren zijn waarop wordt gewezen in de gebruiksaanwijzing.
- ❑ Gebruik het apparaat alleen met de draaischijf.
- ❑ Let erop dat er geen overgekookte vloeistof door de draaischijfaandrijving in het inwendige deel van het toestel terechtkomt.
- ❑ Schakel de magnetron uitsluitend in wanneer er gerechten in oven staan. Zonder gerechten zou het apparaat overbelast kunnen raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie Aanwijzingen over serviesgoed).

- ❑ De oppervlakken van verwarmings- en kookapparatuur worden heet bij gebruik. Houd kinderen uit de buurt. Verbrandingsgevaar!
- ❑ Aansluitkabels van elektroapparatuur mogen niet door de hete ovendeur worden ingeklemd. Dan kan de isolatie beschadigd raken. Kortsluiting, elektrische schokken!
- ❑ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Deze kunnen in brand vliegen wanneer de oven wordt ingeschakeld. Verbrandingsgevaar!
- ❑ Als u rook ziet in de oven, dan mag u de ovendeur niet openen. Trek de stekker uit het stopcontact.
- ❑ De ovendeur moet goed sluiten.
- ❑ Als de ovendeur of de deurdichting is beschadigd, mag u de oven pas weer gebruiken wanneer deze is gerepareerd door een technicus van de klantenservice. Er zou energie van de microgolven kunnen vrijkomen.
- ❑ Stel het apparaat niet bloot aan intensieve hitte of vocht.
- ❑ De behuizing mag niet geopend worden. Het apparaat werkt met hoogspanning.
- ❑ Is het apparaat defect, haal de hoofdstekker dan uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

## Veiligheidsvoor- schriften voor de magnetron

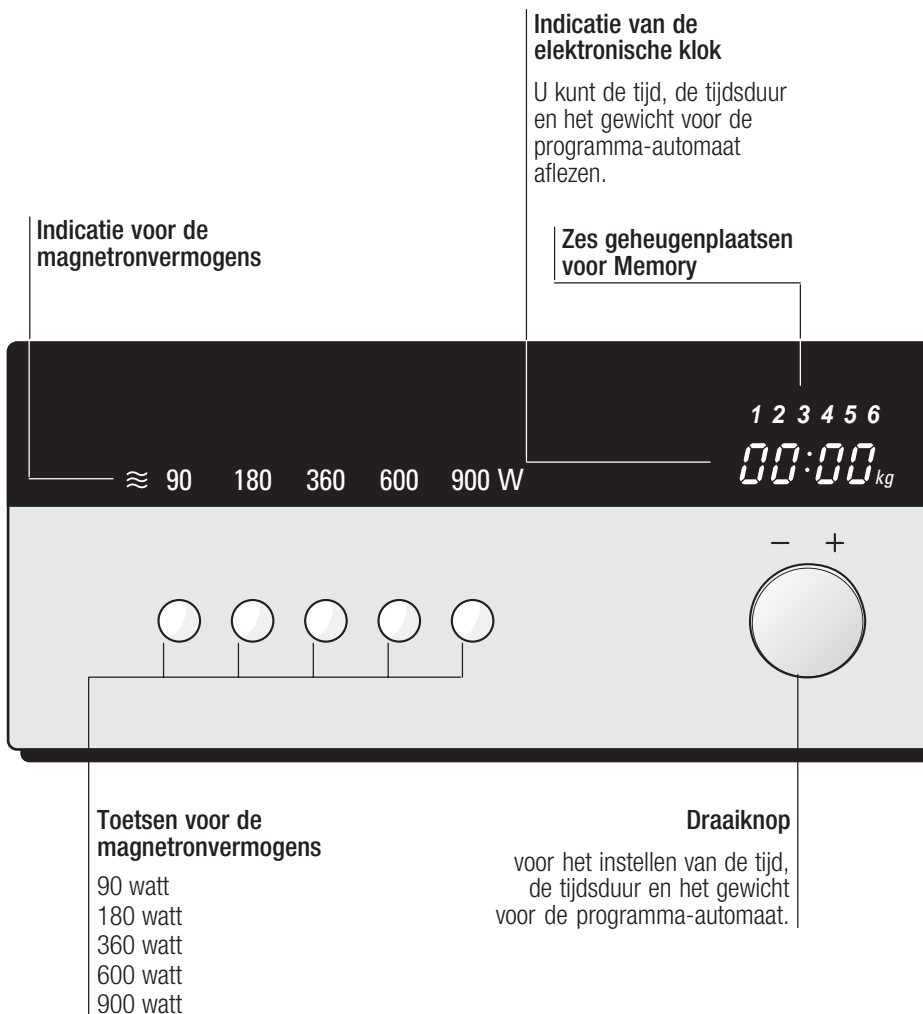
- ❑ De magnetron mag niet zonder gerechten ingeschakeld worden.
- ❑ Gebruik de magnetron in principe alleen om gerechten en dranken te verwarmen. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Zo kan verwarmde popcorn bijv. vlam vatten.
- ❑ **Verbrandingsgevaar!**  
Plaats bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Al bij een kleine trilling van de schaal kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.



- ❑ **Babyvoeding:**  
Verwarm babyvoeding altijd in een glas of fles zonder deksel of speen. De babyvoeding na het opwarmen goed omroeren of schudden, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Controleer altijd de temperatuur voordat u het kind voedt. Verbrandingsgevaar!
- ❑ Verwarm geen voedsel of dranken in dicht afgesloten recipiënten. Explosiegevaar!
- ❑ Alcoholische dranken mogen niet te heet worden. Explosiegevaar!
- ❑ Verwarm met de magnetron nooit uitsluitend spijsole.
- ❑ Gebruik serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

- ❑ Warm geen gerechten in warmhoudverpakkingen op. Deze verpakkingen kunnen gaan branden. Levensmiddelen in bakjes van kunststof, papier of andere brandbare materialen moet u tijdens het opwarmen in de gaten houden. De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten.
- ❑ Kook geen eieren in de dop en verwarm ook geen hardgekookte eieren. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Bij spiegeleieren of eieren in een glas prikt u eerst de dooier door.
- ❑ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik daarom voor het verwarmen in de schil.
- ❑ Als u levensmiddelen zoals kruiden, groenten of paddestoelen droogt of als u levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals b.v. brood, ontdooit of opwarmt, dan moet u de magnetron in het oog houden. Als deze te droog worden, bestaat er brandgevaar.
- ❑ Serviesgoed van porselein en keramiek kan 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.
- ❑ Stel altijd de in de gebruiksaanwijzing vermelde magnetronstanden en -tijden in. Als u een veel te hoge magnetronstand of een veel te lage tijd instelt, kunnen de levensmiddelen in brand vliegen en kan het apparaat beschadigd worden.
- ❑ Verwarmde gerechten geven hitte af. De schaal kan heet worden. Gebruik pannenlappen om de schaal uit de oven te halen.
- ❑ Verwijder de draaischijf zeer voorzichtig. Het openliggende verwarmingselement is nog enige minuten erg heet. Verbrandingsgevaar!

# Het bedieningspaneel





## Tekstdisplay

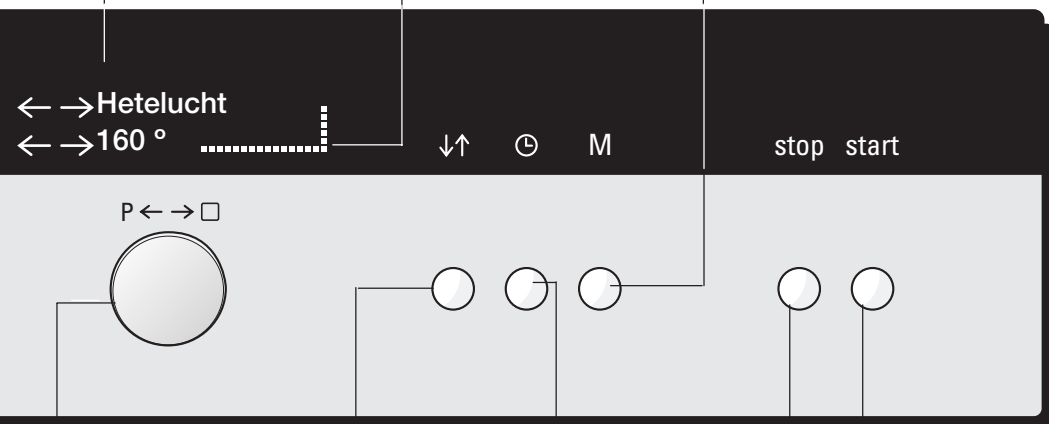
Het tekstdisplay kan in 7 talen worden afgelezen.

- hier wordt de gekozen verwarmingsmethode en de temperatuur of stand op aangegeven
- hier worden gerechten van de programma-automaat op aangegeven
- hierop ziet u aanwijzingen voor het instellen

## Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging weer. Bij het grillen en het gebruik van onderwarmte verschijnt de verwarmingscontrole niet.

## Toets Memory



## Functiekeuzeknop

voor het instellen van de verwarmingsmethode, de temperatuur of de programma-automaat

Wanneer u de functiekeuzeknop naar rechts draait, verschijnen de verwarmingsmethoden, naar links de programma's.

## Toets ↓↑

om op het tekstdisplay van regel te veranderen om een programma te kiezen

voor het individueel aanpassen van het bereidingsresultaat bij de programma-automaat

## Toets Tijd Stoptoets

## Starttoets

---

## Verzinkbare schakelaar

De functiekeuzeknop en de draaiknop kunnen in alle standen worden verzonken.

Druk op de schakelaargreep om de knop omhoog of omlaag te bewegen. De schakelaars kunnen naar links en rechts worden gedraaid.

---

## De verwarmingsmethoden

Er staan u verschillende verwarmingsmethoden voor de oven ter beschikking. Op die manier kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.

### Magnetron

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

Magnetronvermogensstanden:

900 W voor het verwarmen van vloeistoffen.

600 W voor het verwarmen en bereiden van gerechten.

360 W voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.

180 W voor het ontdooien en doorkoken.

90 W voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

### Magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode

Hierbij wordt de magnetron gelijktijdig met een andere verwarmingsmethode gebruikt. De gerechten worden even krokant en bruin als gebruikelijk, maar het gaat veel sneller en u spaart energie.

De combinatie van magnetron en intensiefstand is niet mogelijk.

### Boven- en onderwarmte

Hierbij komt de warmte gelijkmatig van boven en onderen over de spijzen. Boven- en onderwarmte is geschikt voor brood, gebak en braadstukken.

## **Intensiefstand**

Naast de boven- en onderwarmte zijn een halogeenlamp en kwartsgrill in gebruik. De warmte staat zeer snel ter beschikking. De levensmiddelen bruinen intensief.

Intensieve warmte is bijzonder geschikt voor vlakke diepvries kant-en-klaarmaaltijden, zoals bijv. groenteburgers. Deze worden direct op de draaischijf klaargemaakt. Keer de gerechten indien nodig.

## **Hetelucht**

Bij hetelucht wordt de warmte geproduceerd door de halogeenlamp, de kwartsgrill en de onderwarmte en door een ventilator gecirculeerd. Hetelucht is bijzonder geschikt voor gecombineerd gebruik met de magnetron.

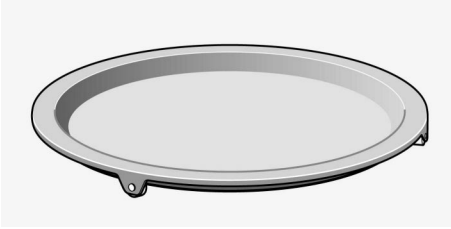
## **Grillen**

De verwarmingsmethode grillen is de combinatie van bovenwarmte, halogeenlamp en kwartsgrill. U kunt drie verschillende standen kiezen. De verwarmingsmethode is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes, vis of toast.

## **Onderwarmte**

Alleen het onderste verwarmingselement is in gebruik. Deze verwarmingsmethode is met name geschikt voor het nabakken. U kunt drie standen kiezen.

## De toebehoren



### Draaischijf

als plaats voor de roosters.

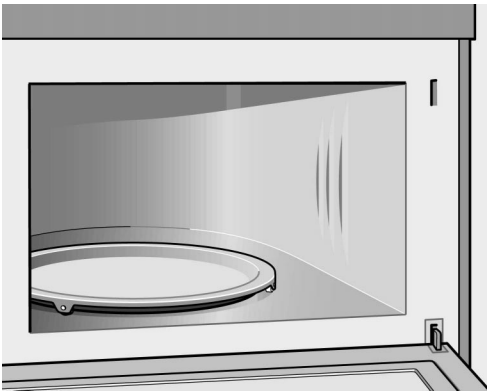
Gerechten die bijzonder veel warmte van onderen nodig hebben, kunt u direct op de draaischijf bereiden.

De schijf kan naar links of naar rechts draaien.

Hij is stevig. U kunt pizza's direct op de draaischijf in stukken snijden.

Gebruik de magnetron nooit zonder draaischijf.

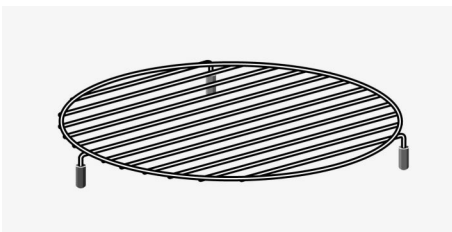
Belast de draaischijf met niet meer dan 5,5 kg.



Plaats de draaischijf op de aandrijving in het midden van de bodem van de oven. Zorg ervoor dat hij goed vastzit.

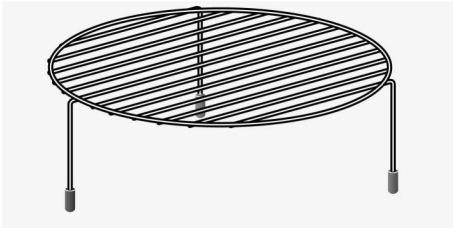
De draaischijf moet bij alle verwarmingsmethoden draaien. Dit is nodig om een goed resultaat te bereiken.

De schijf kan naar links of naar rechts draaien.



### Laag rooster

voor het gebruik van de magnetron en om te bakken en te braden. Plaats het grillrooster op de draaischijf.



**Hoog rooster** voor het grillen van bijv. biefstuk, worstjes of toast. U kunt dit ook gebruiken als plaats om bijv. lage ovenschalen op te zetten.

Plaats het grillrooster op de draaischijf.

### **N.B.**

- Om de temperatuur te regelen, schakelen de halogeenlamp en de kwartsgrill steeds weer in en uit.
- Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De ventilator kan nog doorlopen wanneer de oven al is uitgeschakeld. Zolang de ventilator loopt, wordt dit aangegeven op het tekstdisplay.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dat is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater de bereiding weg.

---

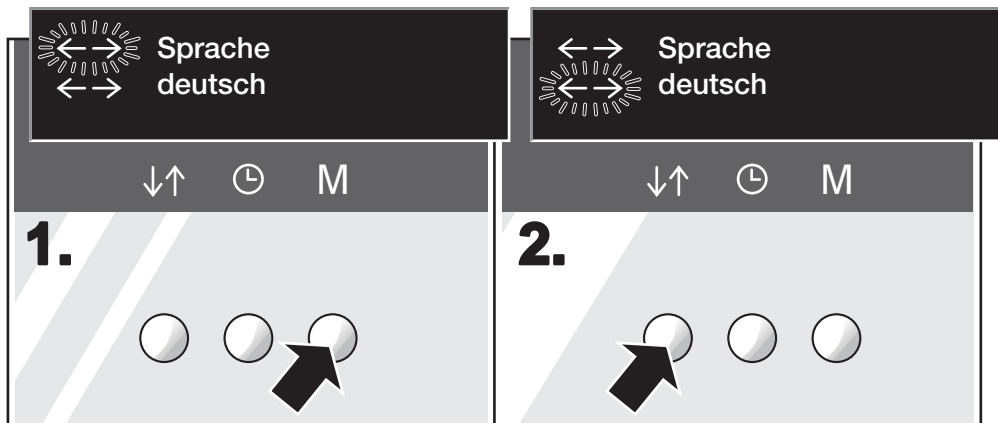
# Basisinstellingen

Op uw nieuwe apparaat vindt u enkele basisinstellingen die u zelf kunt veranderen.

<b>Basisinstelling:</b>	<b>wijzigen in</b>
De taal van het tekstdisplay is Duits	U kunt 7 verschillende talen kiezen
Na afloop van de tijdsduur is een signaal te horen	U kunt de duur van het signaal veranderen
Signaal-duur lang = 30 tonen	Signaal-duur kort = 3 tonen
Signaal-geluidssterkte = gemiddeld	Signaal-geluidssterkte = hard, = zacht

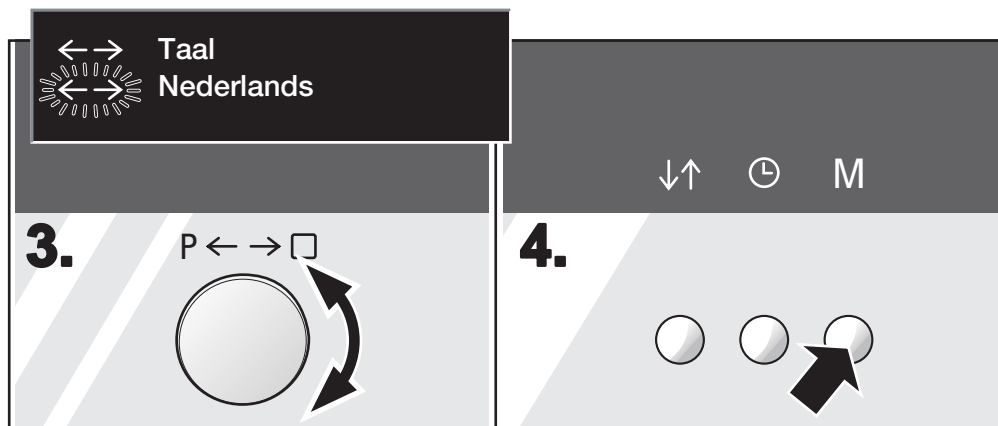
## Taal instellen

Uw nieuwe apparaat heeft een tekstdisplay in het Duits. U kunt beneden 7 verschillende talen uitkiezen.



**1.** De toets Memory “M” 4 seconden lang indrukken, tot op het display in de eerste regel “Sprache” en in de tweede regel “deutsch” verschijnt.

**2.** Met de toets ↓↑ in de tweede regel “deutsch” veranderen.

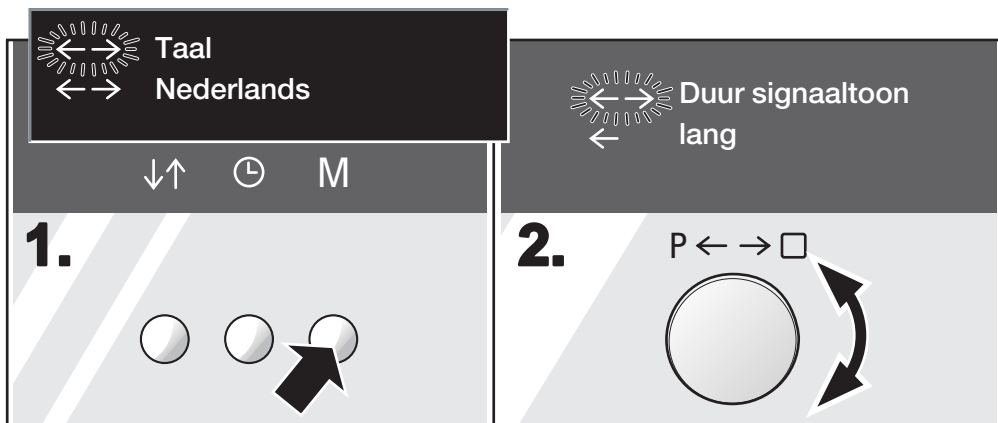


**3.** Met de functiekeuzeknop de gewenste taal kiezen.

**4.** De toets “M” indrukken. De verandering wordt opgeslagen.

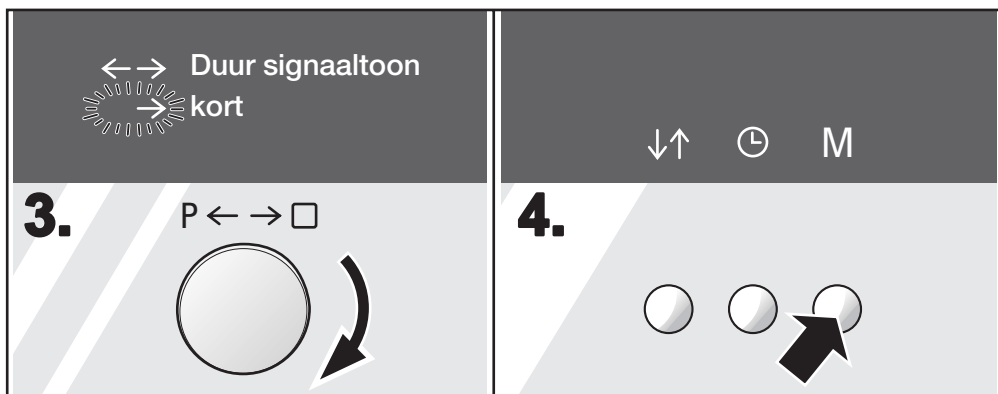
## De duur van het signaal instellen

Wanneer de oven uitgeschakeld wordt, hoort u een signaal. U kunt de lengte van het signaal veranderen.  
Signaalduur lang = 30 tonen  
Signaalduur kort = 3 tonen



**1.** De toets Memory “M” 4 seconden lang indrukken, tot op het display in de eerste regel “Taal” en in de tweede regel “Nederlands” verschijnt.

**2.** De functiekeuzeknop naar rechts of links draaien tot in de eerste regel “Duur signaaltoon” en in de tweede regel “lang” verschijnt. Met de toets  $\downarrow\uparrow$  in de tweede regel wijzigen.



**3.** Met de functiekeuzeknop de lengte van het signaal wijzigen.

**4.** De toets Memory “M” indrukken. De verandering wordt opgeslagen.

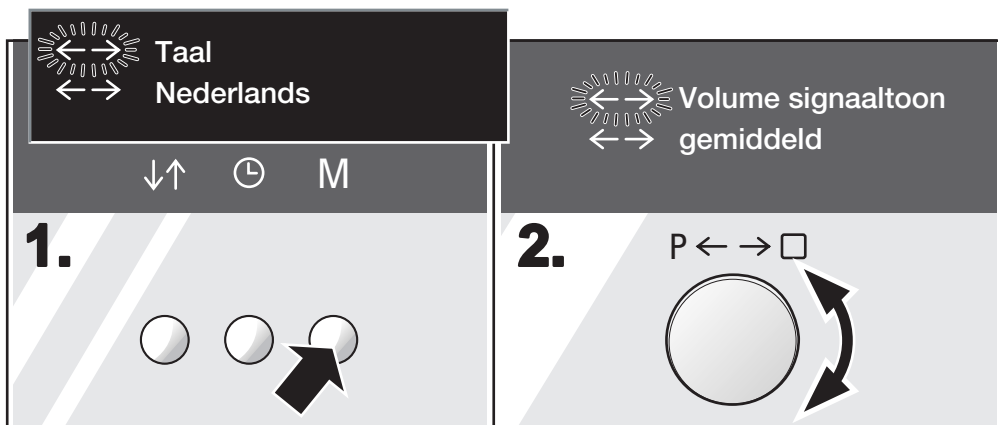


## Volume signaaltoon van het signaal instellen

Wanneer de oven uitgeschakeld wordt, hoort u een signaal. U kunt de volume signaaltoon van het signaal “gemiddeld” wijzigen.

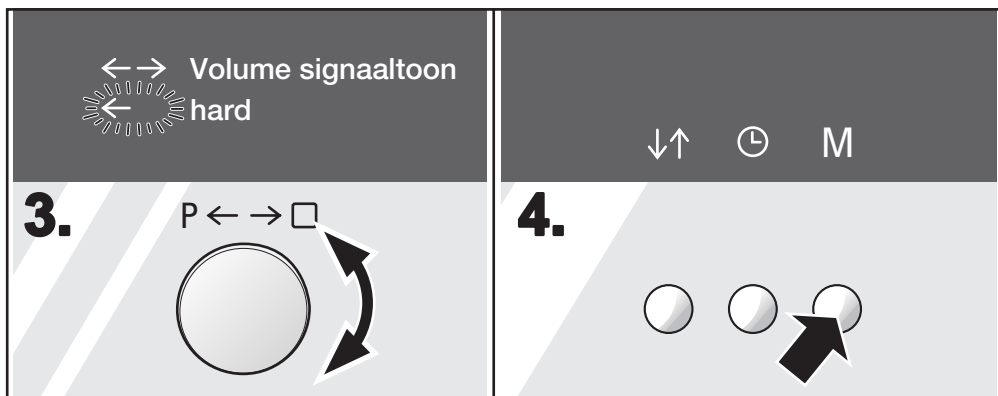
Volume signaaltoon = zacht

Volume signaaltoon = hard



**1.** De toets Memory “M” 4 seconden lang indrukken, tot op het display in de eerste regel “Taal” en in de tweede regel “Nederlands” verschijnt.

**2.** Functiekeuzeknop naar rechts draaien tot in de eerste regel “Volume signaaltoon” en in de tweede regel “gemiddeld” verschijnt. Met de toets ↓↑ in de tweede regel wijzigen.



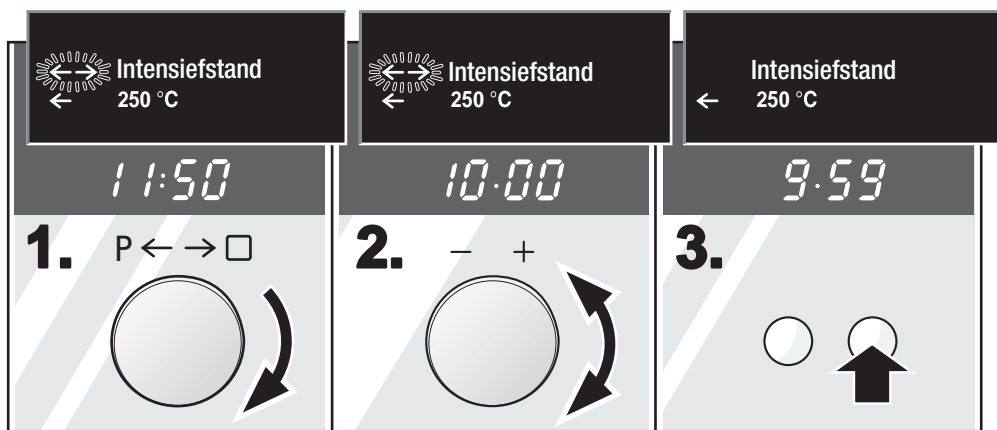
**3.** Met de functiekeuzeknop de volume signaaltoon van het signaal wijzigen.

**4.** De toets Memory “M” indrukken. De verandering wordt opgeslagen.

# Voor het eerste gebruik

## Oven voorverwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, verwarmt u 10 minuten lang de gesloten, lege oven.



**1.** De functiekeuzeknop tot de intensiefstand naar rechts draaien.

**2.** Met de draaiknop de tijd op 10 minuten instellen.

**3.** De toets Start indrukken.

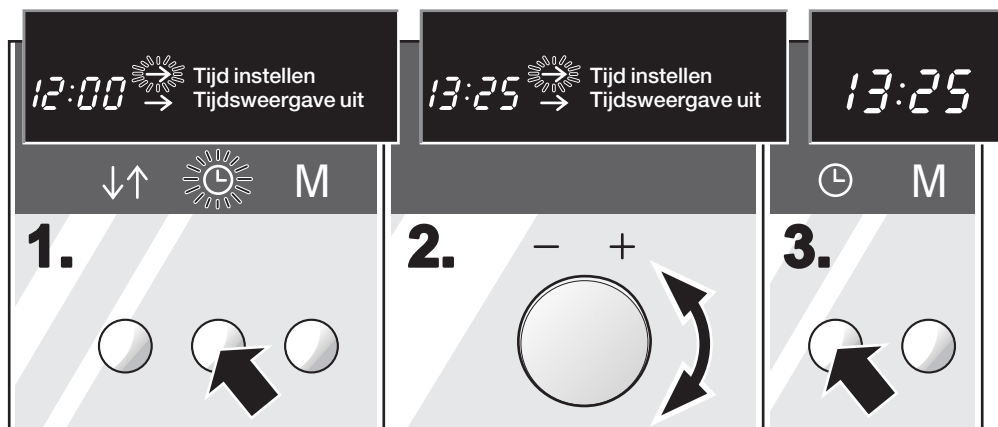
Na 10 minuten schakelt de oven automatisch uit.

Vanwege de ontstane geur kunt u daarbij het beste de keuken ventileren.

## Tijd instellen

Nadat het apparaat is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen branden in de tijdsindicatie drie nullen.

Stel de tijd in.



1. De toets Tijd indrukken.

2. Met de draaiknop de tijd instellen.

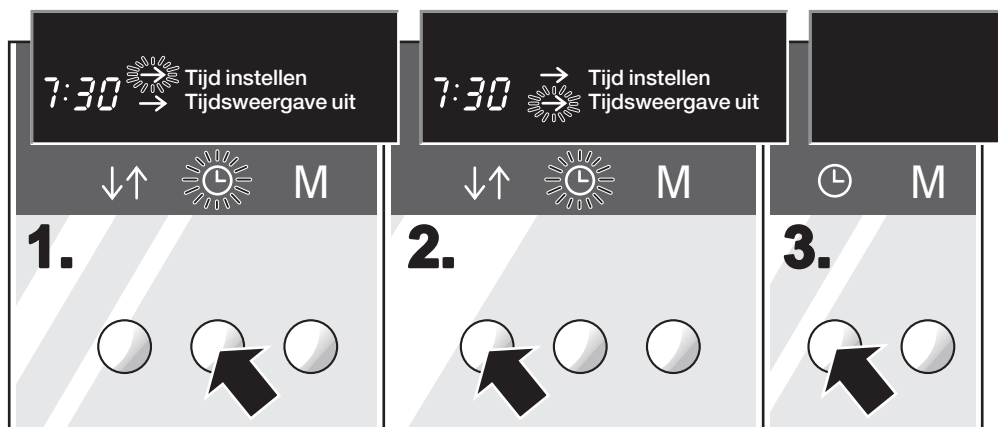
3. De toets Tijd indrukken.

## Wijzigen van de tijd bijv. van zomer- naar wintertijd

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3.

## Tijdsweergave uit

Als de tijdsindicatie op het apparaat u stoort, dan kunt u de tijd verbergen.



1. De toets Tijd indrukken.

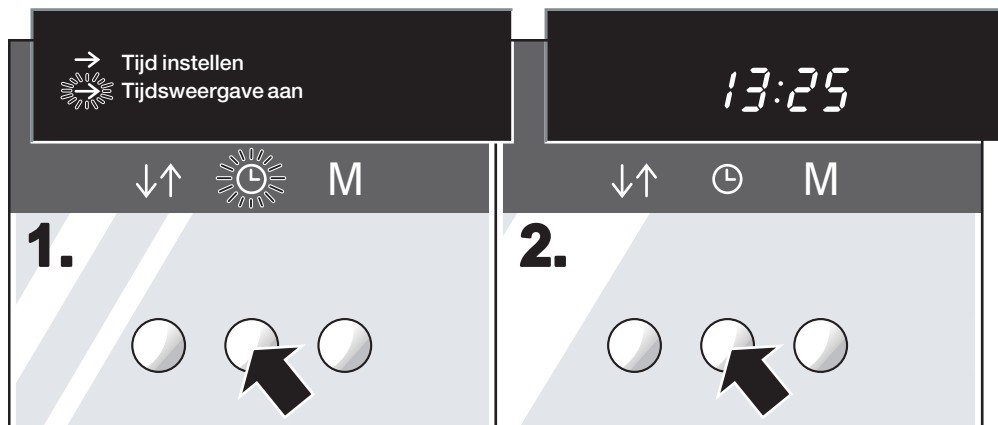
2. Met de toets in de regel "Tijdsweergave uit" veranderen.

3. De toets Tijd indrukken.

De tijd loopt op de achtergrond.

## Het invoeren van de tijd

Wilt u de tijd opnieuw weergeven, ga dan als volgt te werk:



1. De toets Tijd  indrukken.

2. De toets Tijd  indrukken.  
De tijdsduur wordt weergegeven op het display.

## De magnetron

U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of gecombineerd met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

Probeer het meteen een keer uit. Verwarm bijvoorbeeld een kopje water voor thee.

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilververf en zet er een theelepel in. Plaats het lage rooster op de draaischijf en zet hier het kopje op.

1. Druk op de toets magnetronvermogen 900 watt.
2. Met de draaiknop 1 minuut en 30 seconden instellen.
3. De toets Start indrukken.

Na 1 minuut en 30 seconden klinkt een signaal. Het water is warm.

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

---

## Serviesgoed

Gebruik hittebestendig servies van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of temperatuurbestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

Metalen serviesgoed laat geen microgolven door. Daarom blijven gerechten in gesloten metalen pannen koud.

Let erop dat metaal - bijv. een lepel - minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd is. Het glas aan de binnenkant van de deur zou door vonken vernietigd kunnen worden.

In veel gevallen kunt u het gerecht serveren in het serviesgoed dat u voor de bereiding hebt gebruikt. Dit spaart tijd en moeite en u hebt veel minder afwas. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u dit uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

### Serviestest:

Als u niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, kunt u deze test uitvoeren: Plaats het lege serviesgoed gedurende ½ tot 1 minuut met maximaal vermogen in de oven. Controleer tussentijds de temperatuur. Het servies moet goed koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, dan is het niet geschikt.

#### **Attentie!**

De magnetron mag niet zonder gerechten ingeschakeld worden. De enige uitzondering hierop is de serviestest.

---

## Magnetronvermogensstanden

900 watt voor het verwarmen van vloeistoffen.

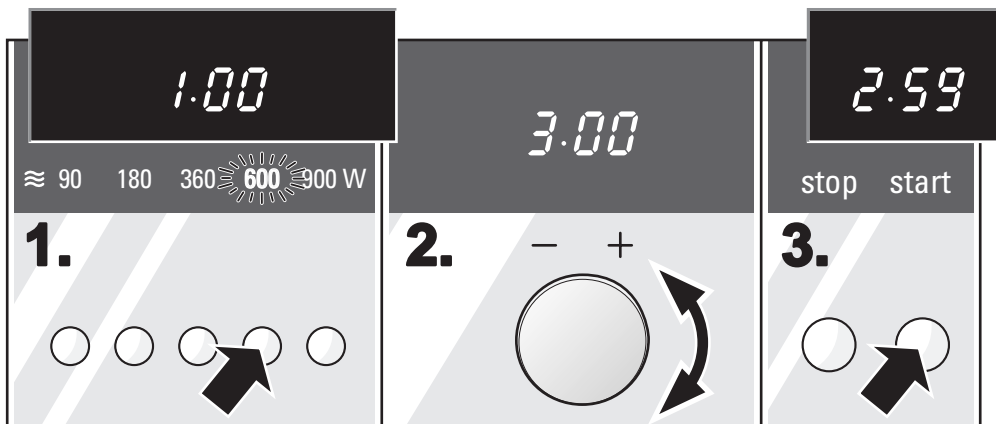
600 watt voor het verwarmen en bereiden van gerechten.

360 watt voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.

180 watt voor het ontdooien en doorkoken.

90 watt voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

## Zo stelt u in



**1.** De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.

**2.** Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

**3.** Op de starttoets drukken.

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

## Aan het einde

klinkt een signaal.

Op het display verschijnt in de eerste regel "Einde" en in de tweede regel "Apparaat koelt af".

De indicatie "Einde" gaat uit wanneer u de ovendeur opent of op de stoptoets drukt.

## Meerdere magnetronvermogens na elkaar instellen

Ga te werk zoals in punt 1 en 2 beschreven. Stel dan het 2e vermogen en de 2e tijd in. U kunt tot 3 magnetronvermogens en -tijden na elkaar instellen. Druk aan het einde op de starttoets. De totale tijdsduur verschijnt op het display en loopt van achteren naar voren af. Het actieve magnetronvermogen brandt helderder.

- Er kan ook twee keer een magnetronvermogen gekozen worden: bijv. 600 W - 360 W - 600 W. 900 W kunt u slechts één keer kiezen.

## Corrigeren

Wanneer slechts één magnetronvermogen is ingesteld, kan de tijdsduur op elk moment worden gewijzigd.

## Stoppen

De stopptoets eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur op de starttoets drukken.

Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, verschijnt er 3 seconden “Op starttoets drukken” op het display. Er klinkt een signaal.

## Uitschakelen

De stopptoets twee keer indrukken of de deur openen en de stopptoets één keer indrukken.

## Aanwijzingen

- Het vermogen 900 watt kunt u voor hoogstens 30 minuten, alle andere vermogens tot 90 minuten instellen.
  - 1 minuut in stappen van seconden
  - tot 5 minuten in stappen van 10 seconden
  - tot 15 minuten in stappen van 30 seconden
  - tot 60 minuten in stappen van minuten
  - tot 90 minuten in stappen van 5 minuten.
- U kunt eerst het magnetronvermogen en dan de tijdsduur instellen of omgekeerd.

---

## Tabellen

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

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

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

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

Plaats de schaal altijd op het lage rooster. De microgolven kunnen de gerechten zo van alle kanten bereiken.

## Ontdooien

- Diepvriesproducten worden in een open recipiënt op de draaischijf gelegd.

- ❑ Kwetsbare delen als poten of vleugels van kippen of vette randen van vlees kunt u met kleine stukjes aluminiumfolie afdekken. De folie mag de ovenwanden niet aanraken. Na de helft van de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- ❑ De gerechten tussentijds 1-2 keer omroeren of omkeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien.
- ❑ Laat het ontdooide product nog circa. 10 - 20 minuten bij kamertemperatuur rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen. Het vlees kan ook met een kleine bevroren kern verder verwerkt worden.

	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Vlees in compacte stukken van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Meermaals keren.
	1000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
	1500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
Vlees in stukken of plakken van het rund, varken, kalf	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min.	Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 15 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	1200 g	180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Vis Filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Vis in z'n geheel	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Groenten, bijv. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Tussendoor voorzichtig roeren.
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Boter	125 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min.	Verpakking volledig verwijderen.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	



	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Brood, heel	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gebak, droog bijv. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De stukken gebak van elkaar scheiden. Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, smeug bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine.

### **Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten**

- Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.
- Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen geen verschillende lagen boven elkaar vormen.
- Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.
- De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.
- Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.
- De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.

	<b>Hoeveelheid</b>	<b>Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	Afgedekt

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Soepen	400 g	600 W, 8-13 min.	Gesloten schaal
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	Gesloten schaal
Vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12-17 min.	Gesloten schaal
Vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W, 10-15 min.	Afgedekt
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Open schaal op het lage rooster.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g 500 g	600 W, 2-5 min. 600 W, 8-10 min.	Gesloten schaal, wat vloeistof toevoegen
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g 600 g	600 W, 8-10 min. 600 W, 14-17 min.	De bodem van de schaal met water vullen.
Spinazie met room	450 g	600 W, 11-16 min.	Koken zonder water toe te voegen.

## Verhitten van gerechten

- Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.
- Plaats bij het verhitten van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Hierbij kan zelfs een geringe beweging van het glas ertoe leiden dat de vloeistof heftig overkookt of gaat spatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.
- Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.
- De gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of omkeren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menü, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2 - 3 componenten)	350-500 g	600 W, 5 - 10	afgedekt
Dranken	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
Babyvoeding, bijv. melkflesjes	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Zonder fopspeen of deksel. Na het verwarmen altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
Soep, 1 kom 2 kommen	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Vlees in saus	500 g	600 W, 8 - 11	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	gesloten schaal
Groenten, 1 portie 2 porties	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Wat vloeistof toevoegen.

## Koken von gerechten

- Kook de gerechten in gesloten serviesgoed. De gerechten moeten tussendoor omgedraaid worden.
- De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.
- Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen, indien mogelijk, geen verschillende lagen boven elkaar vormen.
- Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 22 - 25	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12	
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 cm water in het recipiënt doen, omroeren. Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
b.v. Rijst	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote	500 ml  500 g	600 W, 6 - 8  600 W, 9 - 12	Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.

## Tips voor de magnetron

**U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.**

Verleng of verkort de bereidingstijden volgens de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd  
halve hoeveelheid = halve tijd

**Het gerecht is te droog geworden.**

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

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

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

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

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

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

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

# Oven instellen

U stelt de oven in door met de functiekeuzeknop een verwarmingsmethode en een temperatuur of stand te kiezen.

Met de draaiknop kunt u daarnaast een tijdsduur voor uw gerecht instellen. De oven schakelt na deze tijd automatisch uit.

Voor elke verwarmingsmethode verschijnt in de tweede regel van het tekstdisplay een temperatuur of stand als voorgestelde waarde. Deze voorgestelde waarde kunt u met de functiekeuzeknop veranderen.

De voorgestelde waarde voor de tijdsduur verandert u met de draaiknop.

<b>Verwarmingsmethoden</b>	<b>Voorgestelde waarde</b>	<b>Voorgestelde waarde</b>
Boven- en onderwarmte	180 °C	20 minuten
Hetelucht	160 °C	20 minuten
Intensiefstand	250 °C	5 minuten
Grill	sterk	10 minuten
Onderwarmte	sterk	5 minuten

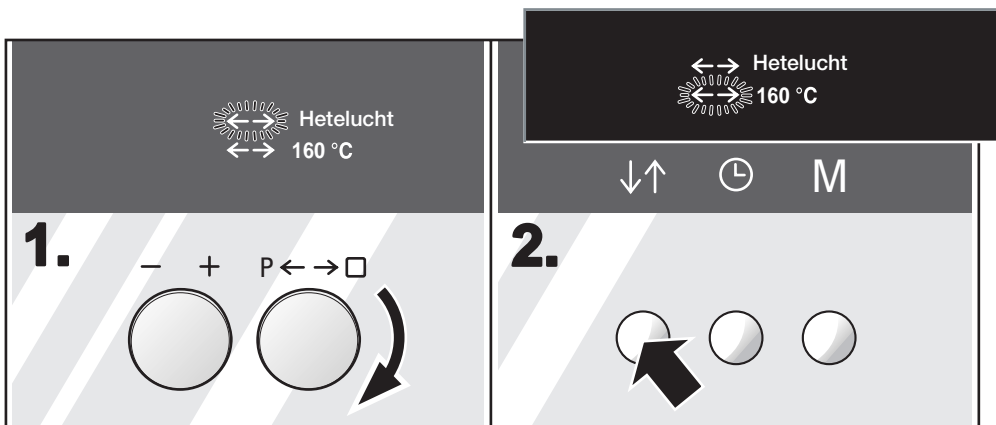
## De functie van de functiekeuzeknop

- naar rechts draaien = verwarmingsmethoden
- naar links draaien = automatische programma's
- verlaten = de stop-toets indrukken

## Temperatuurinstelling

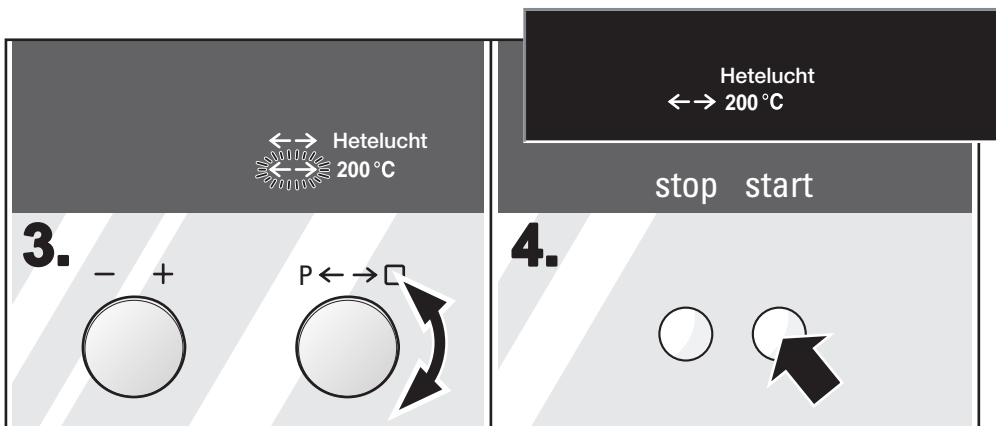
- 40 Grad en, 100 tot 250 graden in stappen van 5 graden

## Zo stelt u de oven in



**1.** Functiekeuzeknop naar rechts draaien tot de gewenste verwarmingsmethode verschijnt.

**2.** Met de toets ↓↑ in de tweede regel wijzigen.



**3.** Met de functiekeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.

**4.** De starttoets indrukken

**N.B.**

Bij de intensiefstand dient u altijd een tijdsduur in te stellen.

**Corrigeren**

U kunt de temperatuur elk gewenst moment veranderen.

## Stoppen

De stopptoets eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken.

Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, wordt er 3 seconden “Op starttoets drukken” weergegeven op het display. Er klinkt een signaal.

## Uitschakelen

De stopptoets twee keer indrukken of de deur openen en de stopptoets één keer indrukken.

---

## De oven moet automatisch uitschakelen

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3.

**4.** Met de draaiknop de tijdsduur instellen.

**5.** De starttoets indrukken.

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

## Aan het einde

schakelt de oven uit. Er klinkt een signaal en in de eerste regel van het display verschijnt “Einde”, in de tweede regel “Apparaat koelt af”. De indicatie “Einde” gaat uit wanneer u de ovendeur opent of op de stopptoets drukt.

## Corrigeren

U kunt de tijdsduur altijd veranderen.

## Stoppen

De stopptoets eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken.

Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, wordt er 3 seconden “Op starttoets drukken” weergegeven op het display. Er klinkt een signaal.

## Uitschakelen

De stopptoets twee keer indrukken of de deur openen en de stopptoets één keer indrukken.

## N.B.

U kunt ook eerst de tijdsduur en vervolgens de verwarmingsmethode en temperatuur instellen. Stel met de draaiknop de tijdsduur in en daarna met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode. Druk de toets ↓↑ in en wijzig de temperatuur. Start de oven.

# Oven en magnetron gecombineerd instellen

Hierbij wordt een verwarmingsmethode gebruikt in combinatie met de magnetron.

U kunt het vermogen 900 W niet met een verwarmingsmethode combineren. Op het display verschijnt dan “Niet mogelijk”.

U kunt maximaal drie magnetronvermogens en tijden instellen, maar slechts één verwarmingsmethode en temperatuur.

Geschikte verwarmingsmethoden:

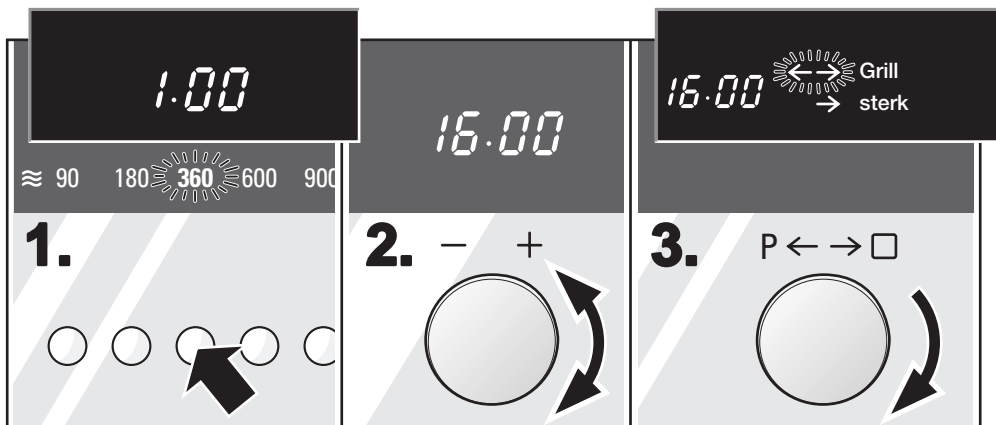
Boven- en onderwarmte

Hetelucht

Grill

Onderwarmte

## Zo stelt u in

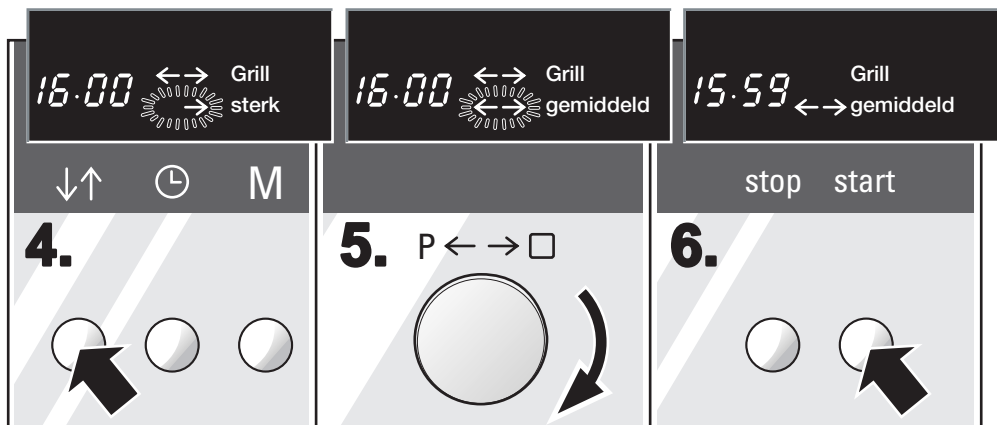


**1.** De toets  
Magnetronvermogen indrukken.

**2.** Stel met de draaiknop  
de gewenste tijdsduur in.

**3.** De functiekeuzeknop naar rechts  
draaien tot de gewenste  
verwarmingsmethode verschijnt.





**4.** Met de toets ↓↑ in de tweede regel wijzigen.

**5.** De functiekeuzeknop naar rechts draaien en de temperatuur of stand wijzigen.

**6.** De starttoets indrukken.

### Aan het einde

schakelt de oven uit. Er klinkt een signaal en er wordt "Einde" "Apparaat koelt af" weergegeven. De indicatie "Einde" gaat uit wanneer u de ovendeur opent of op de stoptoets drukt.

### Corrigeren

U kunt de temperatuur, stand en tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.

### Stoppen

De stoptoets eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken.

Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, wordt er 3 seconden "Op starttoets drukken" weergegeven op het display. Er klinkt een signaal.

### Uitschakelen

De stoptoets twee keer indrukken of de deur openen en de stoptoets één keer indrukken.

### N.B.

- U kunt ook eerst de verwarmingsmethode en temperatuur en vervolgens het magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.

---

# Vlees, gevogelte, vis

---

## Serviesgoed

U kunt elk soort serviesgoed gebruiken dat hittebestendig is en geschikt is voor de magnetron. Braadpannen van metaal kunt u uitsluitend gebruiken voor het braden zonder magnetron.

Zet heet serviesgoed van glas op een droge keukendoek. Als u het op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

De schaal kan heet worden. Gebruik pannenlappen om de schaal uit de oven te halen.

---

## Aanwijzingen voor het braden

- Gebruik voor het braden een hoge braadvorm.
- Probeer of uw vorm in de oven past. Hij mag niet te groot zijn, de draaischijf moet nog kunnen draaien.
- Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe aan mager vlees en 8 tot 10 eetlepels aan stoofvlees, afhankelijk van de grootte.  
Draai stukken vlees na de helft van de tijd om. Wanneer het klaar is, moet het vlees nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

---

## Tabel

De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

De temperatuur en de braadtijd zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zonodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor braden en grillen", na de tabellen.

	<b>Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten</b>	<b>Verwarmingsmethode</b>	<b>Temperatuur °C, Grill</b>	<b>Aanwijzingen</b>
Varkensvlees, ca. 750 g bijv. nekstuk	360 W, 35-45 min.	Boven-/onderwarmte	170-180	Open schaal op het lage rooster. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees met zwoerd* ca. 1 kg bijv. schouderstuk	–, 80-100 min.	Hetelucht	160-180	Open schaal op het lage rooster. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Gestoofd rundvlees ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	Hetelucht	190-200	Gesloten schaal op het lage rooster.
Rosbief, rosé ca. 1000 g	180 W, 35-45 min.	Hetelucht	200-210	Open schaal op het lage rooster. Halverwege de bereidingstijd omdraaien. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Gehakt ca. 750 g	600 W, 20-30 min.	Hetelucht	210-220	Open schaal op het lage rooster. Tot slot 5 minuten laten rusten.
Kip, heel ca. 1200 g	360 W, 30-40 min.	Boven-/onderwarmte	210-230	Open schaal op het lage rooster. Met de borst naar onderen leggen. Na 15-20 minuten keren.
Stukken kip, bijv. kwartstukken ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	Boven-/onderwarmte	230-250	Open schaal op het lage rooster. Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eendenborst ca. 800 g	90 W, 15-25 min.	Grill	sterk	Met de borstzijde naar boven op het hoge rooster leggen. Na 10 minuten keren.
Vis, gegratineerd ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	Grill	sterk	Open schaal op het lage rooster. Diepvriesvis vooraf ontdooien.

\* Snijd het zwoerd van het varkensvlees in.

## Aanwijzingen voor het grillen

- Plaats om te grillen het hoge rooster op de draaischijf.
- Altijd met een gesloten ovendeur grillen en niet voorverwarmen.
- Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Biefstukken moeten tenminste 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

- ❑ Draai de grillstukken om met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt droog.
- ❑ Donker vlees zoals bijv. rundvlees wordt sneller bruin dan wit kalfs- of varkensvlees. Laat u niet misleiden. Grillstukken van wit vlees of visfilets zijn vaak slechts lichtbruin aan de buitenkant, maar van binnen zijn ze toch gaar en sappig.
- ❑ Overigens: het grillelement en de halogeenlamp schakelen automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

## Tabel

De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

De temperatuur en de griltijd zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zonodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor braden en grillen", na de tabellen.

	Hoeveelheid	Gewicht	Grill	Tijdsduur in minuten
Steaks 2-3 cm dik	2-3 stuks	à ca. 200 g	sterk sterk	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15
Nekstukken 2-3 cm dik	2-3 stuks	à ca. 120 g	sterk sterk	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 15-20
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 150 g	sterk sterk	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15
Viskotelet*	2-3 stuks	à ca. 150 g	sterk sterk	1e kant: ca. 10 2e kant: ca. 8-12
Vis, in z'n geheel* bijv. forellen	2-3 stuks	à ca. 150 g	gemiddeld gemiddeld	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15

\* Het hoge rooster eerst invetten met olie.

---

## Tips voor het braden en grillen

**Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.**

Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

**Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is.**

Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de „lepeltest” uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.

**Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.**

Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.

**Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.**

Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en voeg minder vloeistof toe.

**U hebt ook de magnetron ingeschakeld. Het vlees is niet gaar.**

Snijd het vlees in plakken. Bereid de jus in de braadpan en leg de plakken vlees in de jus. Gebruik uitsluitend de magnetron om het vlees gaar te maken.

Schakel de volgende keer vanaf het begin ook de magnetron in. Gebruik een vleesthermometer en laat het gare vlees nog 10 minuten in de oven rusten.

# Taart, cake en gebak

## Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Wanneer u de magnetron erbij inschakelt, kunt u het beste bakvormen van glas, keramiek of kunststof gebruiken. Deze dienen tot 250 °C hittebestendig te zijn. Wanneer u zulke bakvormen gebruikt, bruint het gebak minder.

## Tabellen

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 zonodig de volgende keer hoger 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.

Taarten en gebak in vormen	Serviesgoed	Magnetron-vermogen watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C
Notentaart	Springvorm	90 W	30-35	Boven-/onderwarmte	170-180
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg**	Springvorm	360 W	35-45	Boven-/onderwarmte	160-180
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Tulbandvorm	90 W	30-40	Hetelucht	160-180
Pikante taart* (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm of quichevorm	180 W	35-45	Hetelucht	170-180

\* De vorm direct op de draaischijf plaatsen.

\*\* Taart ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Gebak	Serviesgoed	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig Fijne cake (bijv. zandgebak)**	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	Boven-/onderwarmte	160-180 140-160	50-60 60-70
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	Boven-/onderwarmte	170-190	25-35
Taartbodem van roerbeslag	Vorm voor vruchtenbodem	Hetelucht	160-170	25-30
Biscuittaart	Springvorm	Boven-/onderwarmte	150-170	25-35
Taart met droge bedekking (roerdeeg)	Bakblik	Boven-/onderwarmte	170-190	30-40
Taart met vochtige bedekking, bijv. gistdeeg met appelkruimels	Bakblik	Boven-/onderwarmte	170-190	30-40
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Bakblik	Boven-/onderwarmte	160-180	30-40
Kerststol met 500 g bloem	Bakblik	Hetelucht	170-180	65-75
Pizza*	Bakblik	Hetelucht	190-210	35-45
Brood 1 kg*** (voorverwarmen)	Bakblik	Hetelucht	190-200	55-65

\* De vorm direct op de draaischijf plaatsen.

\*\* Gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

\*\*\* Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakblik	Boven-/onderwarmte	140-160	20-30
Schuimgebak	Bakblik	Boven-/onderwarmte	100	80-90
Bitterkoekjes	Bakblik	Hetelucht	110	30-40
Bladerdeeg	Bakblik	Hetelucht	180-200	30-35
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Bakblik	Boven-/onderwarmte	180-200	25-35

---

## Tips voor het bakken

**U wilt bakken volgens uw eigen recept.**

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

**Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.**

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.

**De cake zakt in.**

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

**De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.**

Alleen de bodem van de springvorm invetten. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.

**De cake wordt te donker aan de onderkant.**

Kies een lagere temperatuur en bak de cake iets langer.

**De cake is te droog.**

Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.

**Het brood of het gebak (bijv. kwarkgebak) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.**

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het iets langer op een lagere temperatuur. Bij gebak met vochtige vulling: eerst de bodem bakken, bestrooi deze daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.

**Het gebak laat zich niet uit de bakvorm kloppen.**

Laat het 5 tot 10 minuten afkoelen wanneer het klaar is, dan kan het gemakkelijker uit de vorm worden gehaald. Als het niet loslaat, probeert u de rand voorzichtig los te maken met een mes. Keer de bakvorm nogmaals om en bedek de vorm een paar keer met een koude natte doek. Vet de volgende keer de bakvorm goed in en strooi er wat paneermeel in.



**U hebt de oventemperatuur gemeten met uw eigen thermometer en een afwijking geconstateerd.**

De fabrikant heeft de oventemperatuur gemeten met een testrooster midden in de oven en na een vastgelegde tijdsduur. Omdat het gebruikte serviesgoed en toebehoren de meetwaarde beïnvloeden, zult u bij eigen metingen altijd een afwijkende waarde vinden.

**Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.**

Controleer of de buitenkant van de vorm schoon is. Verander de positie van de vorm in de oven. Wanneer dit niet helpt, bak dan zonder magnetron verder. De tijdsduur wordt dan verlengd.

---

## Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Doe de soufflé in een schaal die geschikt is voor de magnetron en zet deze op het lage rooster.

Gebruik voor soufflé's en gratins een grote, lage schaal. In kleine, hoge schalen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

Soufflé's en gegratineerde gerechten dienen in het uitgeschakelde apparaat nog 5 minuten na te bakken.

Gerecht	Hoeveelheid	Serviesgoed	Magnetron watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temp. °C
Zoete soufflés (bijv. Quark-soufflé met vruchten)	ca. 1500 g	lage vuurvaste schaal 4-5 cm	180 W	20-30	Hetelucht	170-190
Pikante soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	ca. 1000 g	lage vuurvaste schaal 4-5 cm	360 W	15-20	Hetelucht	180-190

Gerecht	Hoeveelheid	Serviesgoed	Magnetron watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temp. °C
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	ca. 1100 g	lage vuurvaste schaal	600 W	25-35	Hetelucht	180-190
Toets Grillen*	2-4 sneetjes	laag rooster	Naargelang het beleg:	ca. 8-10	Intensiefstand	250

\* Voortoasten is niet nodig.

# Programma-automaat

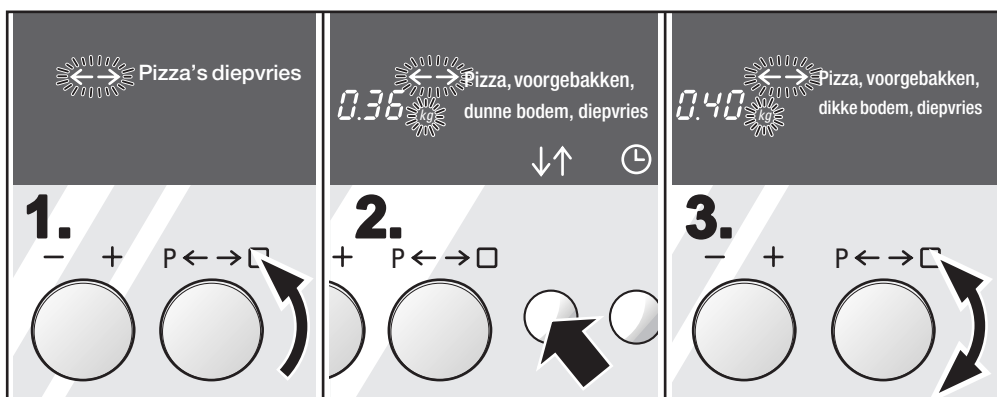
## Zo stelt u in

Met de programma-automaat kunt u heel eenvoudig levensmiddelen ontdooien en veel spijzen snel en probleemloos klaarmaken.

Voor de programma-automaat zijn er 11 programma-groepen met in totaal 15 programma's.

### Voorbeeld:

Pizza, diepvries, met dikke bodem,



**1.** De functiekeuzeknop naar links draaien en een programmagroep kiezen.

**2.** De toets ↓↑ indrukken.

**3.** Met de functiekeuzeknop de tweede regel wijzigen.



4. Met de draaiknop het gewicht instellen.



5. De starttoets indrukken.  
De tijdsduur verschijnt op het display.

## Aan het einde

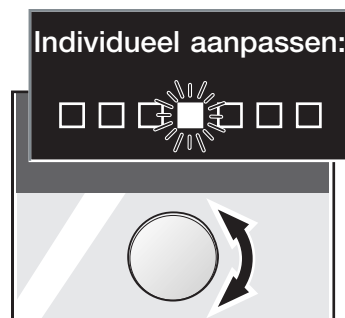
schakelt de oven uit. Er klinkt een signaal en er wordt "Einde" "Apparaat koelt af" weergegeven. De indicatie "Einde" gaat uit wanneer u de ovendeur opent of op de stop-toets drukt.

## Bereidingsresultaat afzonderlijk instellen

Wanneer u de pizza bijvoorbeeld te knapperig vindt, kunt u het bereidingsresultaat de volgende keer veranderen.

Druk voor de start op de toets ↓↑ en verschuif met de functiekeuzeknop het verlichte veld.

Naar links = bereidingsresultaat zwakker  
naar rechts = bereidingsresultaat intensiever



## Informatie over de toebehoren

Wanneer u de toets Memory "M" indrukt krijgt u informatie over de nodige toebehoren.

## Stoppen

De stop-toets eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken.

Na het sluiten is vergeten op de starttoets te drukken. Een geluidssignaal herinnert u hieraan en op het display wordt 3 seconden “Op starttoets drukken” weergegeven.

## Uitschakelen

De stoptoets twee keer indrukken of de deur openen en de stoptoets één keer indrukken.

## Aanwijzingen

- Wanneer u tussendoor het ingestelde gewicht wilt weten, drukt u op de toets “M”. Het gewicht en de indicatie van het bereidingsresultaat verschijnen 3 seconden.
- De tijdsduur kan niet veranderd worden.
- Zonodig wordt op het display “Keren” of “Roeren” weergegeven. Er klinkt een signaal. De tekst blijft staan tot u de ovendeur opent of het programma afgelopen is.

---

## Aanwijzingen bij de programma-automaat

Neem het gerecht uit de verpakking en weeg het. U heeft het gewicht nodig voor het instellen van de programma-automaat.

Wanneer u niet het exacte gewicht kunt invoeren, neemt u het hogere dat daar direct op volgt. Gebruik voor de programma's altijd servies dat geschikt is voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek.

## Diepvries-pizza's, aardappelproducten, snacks, vis

Bereid de gerechten direct op de draaischijf. Uitzondering mini-pizza's: Deze lukken het beste op het lage rooster.

Bij mini-loempia's, vissticks en uienringen klinkt na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd een signaal. Keer de levensmiddelen. Zo krijgt u een gelijkmatig resultaat.

## Ovenschotel, diepvries (kant-en-klaarproduct)

Plaats het gerecht in een voor de magnetron geschikte vorm op het lage rooster.

## Vlees

Gebruik voor gebraden varkensvlees, lamsbout zonder been en rosbief een hoge vorm zonder deksel. Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca.  $\frac{2}{3}$  bedekken. Keer het vlees nadat de helft van de bereidingstijd verstreken is (signaal).

Gebraden rund- en kalfsvlees maakt u klaar in een gesloten vorm. Voeg ca. 10% van het gewicht aan water toe. Keren is niet nodig.

Laat het vlees na de bereidingstijd nog 5-10 minuten rusten in de uitgeschakelde oven. Wikkel rosbief hiervoor in aluminiumfolie. Keer het na 5 minuten. De rosbief kan ook koud worden gesneden.

## **Gevogelte**

Bereid kip in een hoge open vorm.

Leg de kip eerst met de borstzijde naar beneden. Keer het gevogelte na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd (signaal).

Bereid kalkoenborstfilet in een gesloten vorm. Voeg ca. 10% van het gewicht aan water toe. Keren is niet nodig.

Gemarineerde diepvrieskip wordt direct op de draaischijf klaargemaakt. Keer de kip na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd. Zo krijgt u een gelijkmatig resultaat.

Het gevogelte kunt u direct na het bereiden serveren.

## **Groente**

Groente, vers: snijd de groente in stukken. Voeg per 100 g een eetlepel water toe.

Groente, diepvries: voor dit programma is alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente geschikt. Kook de groente zonder water. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt.

Na de helft van de bereidingstijd klinkt een signaal. Roer de groente om. Laat deze na afloop van het programma nog ca. 5 tot 10 minuten rusten.

## **Aardappels**

Geschilde aardappels: snijd de aardappels in kleine gelijkmatige stukken. Doe per 100 g aardappels een eetlepel water en wat zout in de schaal.

In de schil gekookte aardappels: was de aardappels en prik meerdere keren in de schil. Doe de aardappelen nog vochtig in een schaal zonder water.

Na de helft van de bereidingstijd klinkt een signaal. Roer de aardappels om. Laat de aardappels na afloop van het programma nog ca. 5 tot 10 minuten rusten.

## Graanproducten

Graan schuimt sterk bij de bereiding. Neem daarom voor alle graanproducten een hoge vorm met een deksel.

Gebruik bij polenta en gierst ca. 1 deel minder water dan op de verpakking staat aangegeven.

Afhankelijk van de soort en de hoeveelheid graan klinkt na 2 tot 15 minuten een signaal. In de indicatie verschijnt "Roeren".

Laat het graan na afloop van het programma nog ca. 10 minuten rusten.

## Ontdooien

Gebruik een ondiepe vorm, bijv. een bord van glas of porselein. Leg de levensmiddelen op het bord. Spreid ze zo mogelijk plat uit op het bord.

Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.

Vries gehakt zo mogelijk plat in. Keer het tijdens het ontdooien minstens één keer (signaal). Verwijder eventueel al ontdooid vlees.

Bij varkens-, rund- en lamsvlees klinkt na de helft van de tijd een signaal. Keer het vlees.

Leg gevogelte eerst met de borst naar boven op het bord. Keer het nadat de helft van de bereidingstijd verstreken is.

Na het ontdooien laat u het gerecht nog 10-30 minuten nadooien.

## Programmatabel

Programmagroep	Programma	Gewichts- bereik in kg	Toebehoren
Pizza, diepvries	Pizza, voorgebakken, dunne bodem, diepvries	0,30 - 0,50	Direct op de draaischijf
	Pizza, voorgebakken, dikke bodem, diepvries	0,40 - 0,60	
	Pizza, niet voorgeb. dunne bodem, diepvries	0,30 - 0,50	

<b>Programmagroep</b>	<b>Programma</b>	<b>Gewichts- bereik in kg</b>	<b>Toebehoren</b>
Aardappelproducten diepvries	Patates frites, dik, diepvries	0,20 - 0,75	Direct op de draaischijf
	Patates frites, dun, diepvries	0,20 - 0,75	
	Rösti, diepvries	0,20 - 0,85	
	Kroketten, diepvries	0,20 - 0,85	
	Aardappelkoekjes, diepvries	0,20 - 0,75	
	Country fries, diepvries	0,20 - 0,60	
Snacks, diepvries	Pizza-baguettes, diepvries	0,10 - 0,60	Direct op de draaischijf
	Mini-pizza, diepvries	0,08 - 0,50	Laag rooster
	Loempia's, diepvries	0,10 - 0,70	Direct op de draaischijf
	Mini-loempia's, diepvries	0,10 - 0,70	
	Uienringen in bierdeeg, diepvries	0,10 - 0,60	
	Zoute krakelingen (pretzels), diepvries	0,07 - 0,31	
Ovenschotels, diepvries	Lasagne à la Bolognese, diepvries	0,40 - 1,00	Schaal zonder deksel, laag rooster
	Lasagne met zalm, diepvries	0,40 - 1,00	
	Groentelasagne, diepvries	0,40 - 1,00	
	Aardappelgratin, diepvries	0,40 - 1,00	
	Ovenschotel, deelbaar in porties, diepvries	0,40 - 1,00	
Visproducten, diepvries	Vissticks, diepvries	0,20 - 0,60	Direct op de draaischijf
	Gepaneerde inktvisringen, diepvries	0,20 - 0,50	
	Zalm in bladerdeeg, diepvries	0,15 - 0,60	
Vlees	Gebraden varkensvlees, vers	0,80 - 1,80	Hoge schaal zonder deksel, laag rooster
	Lamsbout, rosé vers	0,80 - 1,50	
	Rosbief, vers	0,80 - 1,80	
	Gebraden rundvlees, vers	0,50 - 2,00	Schaal met deksel, laag rooster
	Gebraden kalfsvlees, vers	0,50 - 2,00	
Gevogelte	Kip, vers	0,80 - 1,80	Hoge schaal zonder deksel, laag rooster
	Kalkoenfilet, vers	0,50 - 2,00	Schaal met deksel, laag rooster
	Gemar. kippenvleugels, diepvries	0,20 - 0,60	Direct op de draaischijf
Groente	Groente, vers	0,20 - 1,00	Schaal met deksel, laag rooster
	Groente, diepvries	0,20 - 1,00	

Programmagroep	Programma	Gewichts- bereik in kg	Toebehoren
Aardappels	Geschilde aardappels	0,20 - 1,00	Schaal met deksel, laag rooster
	In schil gekookte aardappels	0,20 - 1,00	
Graanproducten	Langekorrelrijst	0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, laag rooster
	Basmatirijst	0,10 - 0,50	
	Natuurrijst	0,10 - 0,50	
	Polenta	0,10 - 0,50	
	Couscous	0,10 - 0,50	
	Quinoa	0,10 - 0,50	
	Gierst	0,10 - 0,50	
Ontdooien	Brood, diepvries	0,20 - 1,00	Ondiepe schaal, laag rooster
	Gebak, droog, diepvries	0,20 - 1,00	
	Gebak, vochtig, diepvries	0,20 - 1,00	
	Gehakt, diepvries	0,30 - 1,00	
	Varkensvlees, diepvries	0,50 - 2,00	
	Rundvlees, diepvries	0,50 - 2,00	
	Lamsvlees, diepvries	0,50 - 2,00	
	Gevogelte, heel, diepvries	0,40 - 2,00	
	Gevogelte, stukken, diepvries	0,40 - 2,00	

## Memory

Met Memory kunt u uw eigen programma's samenstellen. U kunt de instellingen voor zes gerechten opslaan en op elk gewenst moment weer oproepen.

Het gebruik van Memory is zinvol wanneer u verschillende instellingen nodig hebt voor uw gerecht, of wanneer u vaak een bepaald gerecht bereidt.

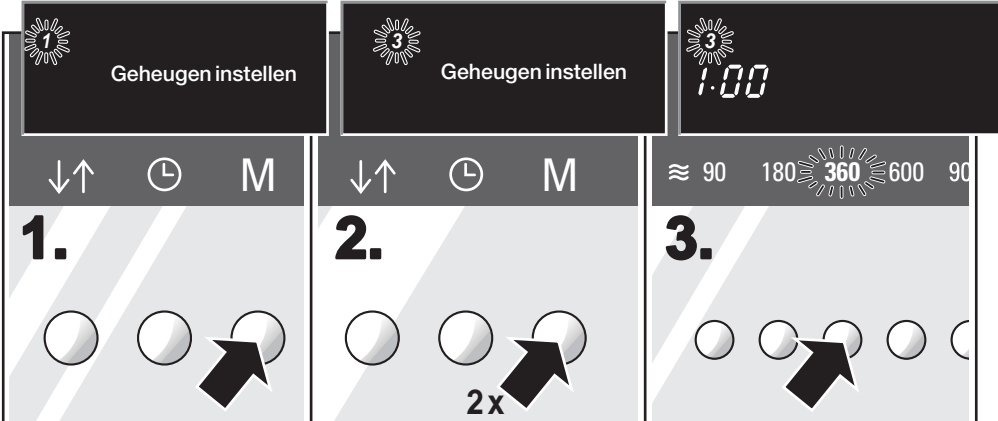


# Geheugen opslaan

Kies een van de zes geheugenplaatsen en stel in.

Voorbeeld:

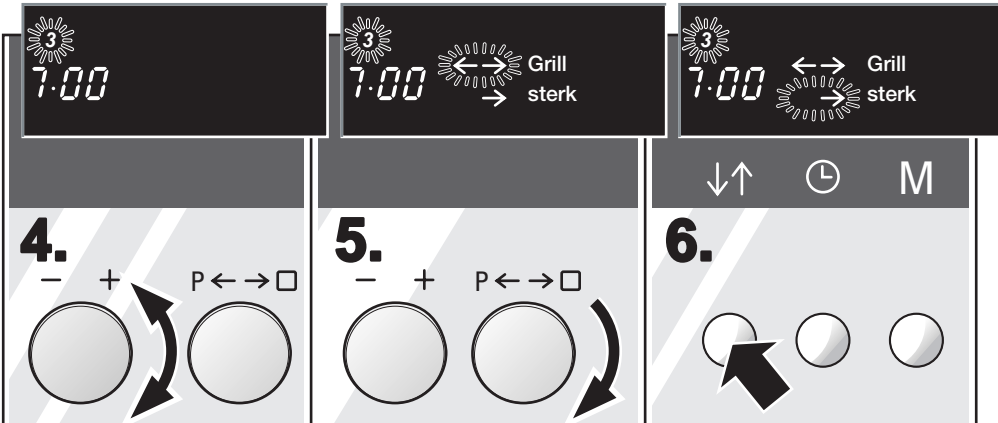
Geheugenplaats 3  
360 W, 7 minuten,  
grill zwak.



1. De toets Memory "M" indrukken. De 1 verschijnt voor geheugenplaats 1.

2. De toets Memory "M" nog tweemaal indrukken. De 3 verschijnt voor geheugenplaats 3.

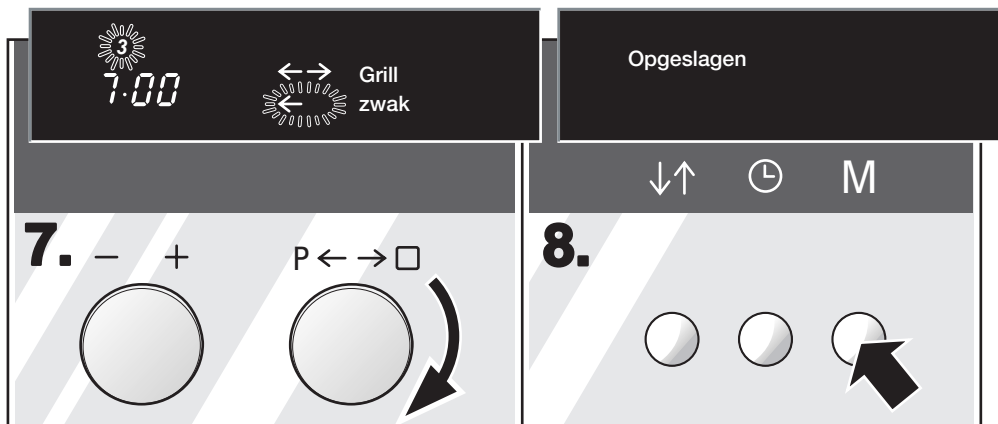
3. Toets 360 W indrukken.



4. Met de draaiknop 7 minuten instellen.

5. Met de functiekeuzeknop de grill kiezen.

6. Met de toets ↓↑ in de tweede regel wijzigen.



**7.** Met de functiekeuzeknop grill "zwak" instellen.

**8.** De toets Memory "M" indrukken, de tijd verschijnt opnieuw. De instellingen worden opgeslagen.

U kunt ook Memory opslaan en tegelijk starten. Druk hiervoor niet op Memory "M" maar op de starttoets.

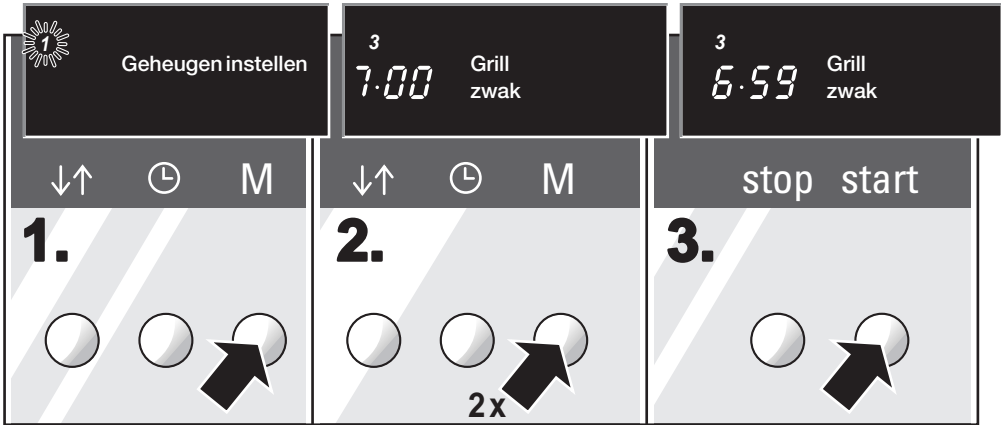
## Aanwijzingen

- Indien u opnieuw een geheugenplaats toewijst, drukt u op de stoptoets en stelt u opnieuw in.
- U kunt ook een gerecht van de programma-automaat opslaan.

## Memory starten

U kunt heel eenvoudig de opgeslagen instellingen van uw gerechten oproepen.

Plaats het gerecht in de oven.



**1.** De toets Memory “M” indrukken. De 1 verschijnt voor geheugenplaats 1.

**2.** De toets Memory “M” indrukken, tot de gewenste geheugenplaats verschijnt.

**3.** De starttoets indrukken.

### Aan het einde

klinkt een signaal.

Op het display verschijnt Programma beëindigd. De tekst op het display wordt gewist wanneer u de ovendeur opent of op de stop-toets drukt.

### Stoppen

De stop-toets eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken.

Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, wordt er 3 seconden “Op starttoets drukken” weergegeven op het display. Er klinkt een signaal.

### Uitschakelen

De stop-toets twee keer indrukken of de deur openen en de stop-toets één keer indrukken.

### Aanwijzingen

- Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.
- U kunt de temperatuur of de grill op elk gewenst moment veranderen.

---

# Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen per ongeluk de oven inschakelen, is deze voorzien van een kinderslot.

## Oven blokkeren

Toets Stop vier seconden lang indrukken.  
Op het tekstdisplay wordt “Kinderslot” weergegeven.  
Alle functies zijn geblokkeerd.

## Blokking opheffen

Toets Stop weer vier seconden lang indrukken.  
De blokking is opgeheven.

---

# Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

---

## Buitenzijde apparaat

Het is voldoende als u het apparaat schoonveegt met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een beetje afwasmiddel in het water. Veeg daarna het apparaat af met een droge doek.

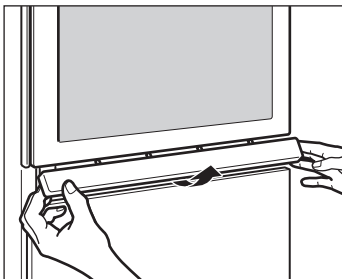
Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, anders ontstaan er matte plekken. Als dit soort middelen op het apparaat terechtkomen, veeg ze dan direct af met water.

## Apparaten van roestvrij staal

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Maak de voorzijde schoon met water en wat afwasmiddel. Droog deze met een zachte doek na.

## Ventilatierooster



Dit kan worden afgenomen en gereinigd.

Licht het ventilatierooster op.  
Trek het zijwaarts naar buiten.

---

## Oven

Maak de afgekoelde oven na de bereiding schoon met een vochtig doekje. Spetters en korsten laten gemakkelijk los en branden de volgende keer niet verder in.

Bij sterkere vervuiling moet u een mild reinigingsproduct gebruiken.

Let erop dat er geen water door de draaischijf-aandrijving in het inwendige deel van het toestel terechtkomt.

Droog de oven hierna goed met een zachte doek, zodat er geen corrosie kan ontstaan.

Gebruik geen ovenspray of schuurmiddel en geen andere agressieve reinigingsmiddelen voor de oven. Ook schuursponjes, ruwe sponzen en pannereinigers zijn niet geschikt. Deze geven krassen op het oppervlak.

Onaangename geurtjes, zoals b.v. na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier doen verdwijnen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet ook een lepel in de schaal, ter voorkoming van kookvertraging. Verwarm het water 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

### N.B.

Wanneer u de ovendeur opent, brandt de ovenlamp 10 minuten.

---

## Toebehoren

Zet de toebehoren onmiddellijk na het gebruik in de week. U kunt vuilresten dan heel gemakkelijk met een borstel of spons verwijderen. U kunt de roosters ook met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine schoonmaken.

---

## Draaischijf

Reinig de draaischijf met een afwasmiddel. U maakt de verdieping in de oven schoon met een vochtige doek. Let erop dat er geen water door de draaischijfaandrijving in het inwendige deel van het apparaat terecht komt. Als u de draaischijf opnieuw inbrengt, moet hij goed inklikken.

---

# Wat te doen bij storingen?

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Insteken
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect.	Kijk in de meterkast of de fornuiszekering in orde is.
In de tijdsindicatie branden drie nullen.	Stroomuitval	Stel de dagtijd opnieuw in.
Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop werd per ongeluk verdraaid.	Druk op de stoptoets.
	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt.	Druk op de starttoets of wis de instelling met de stoptoets.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	De magnetron is niet gestart.	Druk op de starttoets.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop werd per ongeluk verdraaid.	Druk op de stoptoets.
De gerechten worden langzamer heet dan gewoonlijk.	te klein magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan anders in het toestel geplaatst.	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.	Vuile of vreemde voorwerpen in het bereik van de draaischijfaandrijving.	De rollen onder aan de draaischijf en de dieper liggende delen in de bodem van de oven goed schoonmaken.
Op het tekstdisplay verschijnt de foutmelding "Er1" of "Er4".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de klantenservice.
Op het tekstdisplay verschijnt de foutmelding "Er11". "Toets klemt"	Toetsen zijn vervuild, het mechanisme klemt.	Druk meerdere keren op de toets en neem indien dit niet helpt contact op met de klantenservice.
Op het tekstdisplay verschijnt de foutmelding "Er19".	extreme oververhitting (eventueel brand in binnenruimte). Te hoog magnetronvermogen.	Deur niet openen, de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen, laten afkoelen.

**Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door daartoe opgeleide technici van de klantenservice.** U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

---

# Milieubescherming

---

## Aanwijzingen voor de afvoer

Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen de grondstoffen worden gerecycled.

Maak het oude apparaat onbruikbaar of plak er een briefje op met de tekst „Attentie: dit apparaat is defect!” voordat u het wegdoet.

Bij uw vakhandel of uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.




---

# Klantenservice

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

## E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD-NR.
Klantenservice 	

---

## Technische gegevens

Stroomvoorziening:	230 V, 50 Hz
Totale aansluitwaarde:	3380 W
Magnetronvermogen:	900 W
Grill:	2100 W
Boven-/onderwarmte:	1900 W
Frequentie:	2450 MHz
Afmetingen (H x B x D)	
– toestel	45,8 x 59,5 x 46,7 cm
– oven	20,4 x 44 x 42 cm
Gewicht	25 kg
VDE-getest:	ja
CE-teken:	ja

---

# Acrylamide in levensmiddelen

Momenteel is er onder deskundigen een discussie gaande over de vraag hoe schadelijk acrylamide in levensmiddelen is. Op basis van de actuele onderzoeksresultaten hebben wij voor u deze informatie samengesteld.

## Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat veeleer tijdens het bereidingsproces zelf, bij levensmiddelen die koolhydraten en eiwitten bevatten. Hoe dit precies gebeurt is nog niet volledig duidelijk. Het ziet er echter naar uit dat het acrylamidegehalte sterk beïnvloed wordt door

hoge temperaturen  
een gering vochtgehalte in levensmiddelen  
het sterk bruinen van de producten.

## Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat met name bij graan- en aardappelproducten die bij de bereiding sterk worden verhit, zoals:

Kartoffelchips, patates frites,  
toast, broodjes, brood,  
fijne bakwaren van zandtaartdeeg (koekjes, taaitaai, speculaas).

---

## Wat kunt u doen?

U kunt hoge acrylamidewaarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. De volgende adviezen worden daarvoor uitgegeven door aid<sup>1</sup> en BMVEL<sup>2</sup>:

### Algemeen

Houd de kook-, bak- en frituurtijden zo kort mogelijk.  
Laat het gerecht goudbruin worden, niet aanbranden.  
Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide het bevat.

### Bakken

Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 200 °C, bij hetelucht op max. 180 °C.

Koekjes: Stel bij boven- en onderwarmte de temperatuur in op max. 190 °C, bij hetelucht op max. 170 °C. Ei of eierdooier in het deeg of het beslag voorkomt de vorming van acrylamide.

Aardappels in de oven gelijkmatig en zo mogelijk in één laag over de bakplaat verdelen. Om snel uitdrogen te voorkomen, bakt u minstens 400 g per plaat.

<sup>1</sup> aid infobrochure "Acrylamid" uitgegeven door aid en BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Persbericht 365 van BMVEL d.d. 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>

---

# Testgerechten

Volgens de norm DIN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetron-combinatieapparaten worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

## Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Pyrexform Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.

## Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Pyrexvorm op het lage rooster plaatsen.
Biscuit	600 W, 9 - 11	Pyrexform Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gehakt	600 W, 25 - 30	Pyrexvorm op het lage rooster plaatsen.

## Bereiden in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	360 W, 35 - 40	Hetelucht	140	Pyrexform Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebak	180 W, 20	Boven-/onderwarmte	160	Pyrexform Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Kip	360 W, 30 - 35	Hetelucht	180	Leg de kip met de borstzijde naar beneden op het lage rooster. Na 15 minuten keren.

## Testgerechten

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

De kwaliteit en de werking van magnetron-combinatieapparaten worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

### Bakken

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

	Servies en aanwijzingen	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprits	Bakblik Ø 30 cm op het lage rooster	Boven-/onderwarmte	140 - 160	20 - 30
Small cakes	Bakblik Ø 30 cm op het lage rooster	Boven-/onderwarmte	150 - 170	20 - 25
Waterbiscuit	Springvorm op het lage rooster	Boven-/onderwarmte	150 - 170	25 - 35

	<b>Servies en aanwijzingen</b>	<b>Verwarmings- methode</b>	<b>Temperatuur °C</b>	<b>Tijdsduur, minuten</b>
Plaatkoek met gist	Bakblik Ø 30 cm op het lage rooster	Boven-/onderwarmte	170 - 190	30 - 40
Appeltaart	Blik-springvorm Ø 20 cm direct op de draaischijf	Hetelucht	150 - 170	60 - 75

## **Grillen**

De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

<b>Gerecht</b>	<b>Servies</b>	<b>Grill</b>	<b>Tijdsduur, minuten</b>
Brood roosteren	laag rooster	sterk	20-30
Beefburger, 7 stuks*	hoog rooster	sterk	20-25

\* Na  $\frac{2}{3}$  van de tijd keren.

Ce four vous permettra de cuisiner avec plaisir.

Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent d'importants conseils de sécurité.

Ensuite, vous apprenez à connaître votre appareil en détails.

Nous vous montrons tout ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

Les tableaux sont construits de sorte que vous puissiez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

Pour que votre appareil garde longtemps l'aspect du neuf, nous vous donnons de nombreux conseils d'entretien et de nettoyage. Si un incident devait survenir, vous trouverez dans les dernières pages des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Vous avez des questions ? Consultez toujours la table des matières détaillée. Vous vous y retrouverez très facilement.

Et maintenant, à vous le plaisir de cuisiner.

# Table de matières

<b>Avant le branchement du nouvel appareil</b> .....	<b>129</b>
<b>Installation et branchement</b> .....	<b>129</b>
<b>Remarques importantes</b> .....	<b>130</b>
Consignes de sécurité .....	130
Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes .....	131
<b>Le bandeau de commande</b> .....	<b>134</b>
Sélecteurs escamotables .....	136
Les modes de cuisson .....	136
Les accessoires .....	138
<b>Réglages de base</b> .....	<b>140</b>
Régler la langue .....	141
Régler la durée du signal .....	142
Régler le volume du signal .....	143
<b>Avant la première utilisation</b> .....	<b>144</b>
Chauffer l'enceinte de cuisson .....	144
Réglage de l'heure .....	145
<b>Les micro-ondes</b> .....	<b>146</b>
Vaisselle .....	147
Les puissances micro-ondes .....	147
Réglages .....	148
Tableaux .....	149
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	154
<b>Réglage du four</b> .....	<b>155</b>
Réglages du four .....	156
Le four doit s'éteindre automatiquement .....	157

# Table de matières

<b>Régler le four et les micro-ondes en combiné</b>	<b>158</b>
Réglages	158
<b>Viande, volaille, poisson</b>	<b>160</b>
Vaisselle	160
Conseils pour les rôtis	160
Conseils pour les grillades	161
Conseils pour les rôtis et grillades	163
<b>Gâteaux et pâtisseries</b>	<b>164</b>
Conseils pour la pâtisserie	166
<b>Soufflés, gratins, tranches de pain à griller</b>	<b>168</b>
<b>Programmation automatique</b>	<b>169</b>
Réglages	169
<b>Memory</b>	<b>176</b>
Mémoriser Memory	176
Démarrer Memory	178
<b>Sécurité-enfants</b>	<b>179</b>
<b>Entretien et nettoyage</b>	<b>179</b>
Extérieur de l'appareil	179
Four	180
Accessoires	181
Plateau tournant	181
<b>Incidents et dépannage</b>	<b>181</b>
<b>Protection de l'environnement</b>	<b>183</b>
<b>Service après-vente</b>	<b>184</b>
Caractéristiques techniques	184
<b>L'acrylamide dans certains aliments</b>	<b>185</b>
<b>Plats tests</b>	<b>186</b>



---

# Avant le branchement du nouvel appareil

## Consignes importantes de sécurité

**Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil.**

- Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice de montage et d'utilisation.
- Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.

---

# Installation et branchement

- Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- Veuillez respecter la notice de montage spéciale.
- L'appareil peut être encastré dans un meuble haut d'une largeur de 60 cm (au moins 85 cm au-dessus du sol).
- L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité réglementairement installée. Le fusible/disjoncteur la protégeant doit supporter 16 ampères. La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

- ❑ Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de branchement. Si, une fois le four encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.
- ❑ N'utilisez pas de multiprise, de boîtes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

---

## Remarques importantes

---

### Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.
- ❑ Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers sur lesquels la notice d'utilisation attire l'attention.
- ❑ Utilisez l'appareil toujours avec le plateau tournant en place.
- ❑ Si du liquide a débordé, veillez à ce qu'il ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil.
- ❑ Utilisez le micro-ondes uniquement avec des aliments à l'intérieur du four. Dans le cas contraire, l'appareil peut subir une surcharge. Un court test de vaisselle fait exception à cette règle (voir Conseils pour vaisselle).

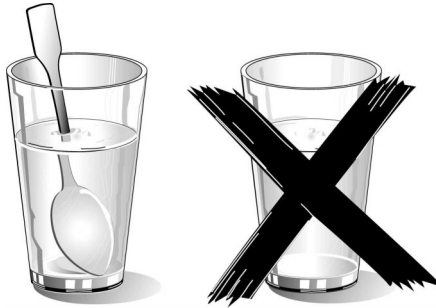
- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson et de chauffage deviennent chaudes lorsque ces appareils fonctionnent.  
Éloignez les enfants. Risque de brûlures !
- ❑ Les câbles de branchement d'appareils électriques ne doivent pas être coincés dans la porte de four . Ceci pourrait endommager leur gaine isolante.  
Court-circuit, électrocution !
- ❑ Ne stockez pas de matières inflammables dans le four. Elles risqueraient de s'enflammer lors de la mise en marche du micro-ondes.  
Risque de brûlures !
- ❑ Si vous constatez la présence de fumée dans le four, n'ouvrez pas la porte. Débranchez le câble électrique.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement.
- ❑ Si la porte du four est endommagée, vous ne devez plus utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'elle ait été réparée par un technicien du SAV. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper par la porte mal fermée.
- ❑ Protégez l'appareil des fortes chaleurs et de l'humidité.
- ❑ N'ouvrez pas le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.
- ❑ Si l'appareil est défectueux, retirez le connecteur du secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.  
Appelez le service après vente.
- ❑ Le micro-ondes ne doit pas fonctionner sans aliments à l'intérieur.
- ❑ Utilisez le micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments et des boissons. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de grains ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer.

---

## Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes

❑ **Risque de brûlures !**

Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder ou jaillir. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.



❑ **Aliments pour bébé :**

Réchauffez toujours les aliments pour bébé dans leurs pots non fermés ou dans des biberons sans la tétine. Une fois réchauffés, mélangez ou agitez bien. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme. Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant. Risque de brûlures !

❑ Ne chauffez jamais de mets ou de boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion !

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

❑ Ne réchauffer pas les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Ils pourraient s'enflammer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, vous devez les surveiller. Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.

- ❑ Ne faites pas cuire les oeufs dans leur coquille ou ne réchauffez pas les oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percer leur jaune.
- ❑ Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez-les avant de les faire réchauffer.
- ❑ Si vous décongelez ou réchauffez des aliments tels que herbes aromatiques, fruits ou champignons ou des aliments contenant peu d'eau, tels que du pain, surveillez le processus. Une déshydratation excessive présenterait des risques d'incendie.
- ❑ Ne chauffez pas exclusivement de l'huile alimentaire au micro-ondes.
- ❑ Utilisez exclusivement de la vaisselle convenant aux micro-ondes.
- ❑ La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater l'ustensile.
- ❑ Veuillez respecter les puissances micro-ondes ainsi que les temps de cuisson indiqués dans la notice d'utilisation. Si vous sélectionnez une puissance trop élevée ou un temps trop long, les aliments peuvent s'enflammer et endommager l'appareil.
- ❑ Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez le récipient du four.
- ❑ Enlever le plateau tournant avec une grande prudence. La résistance non recouverte est encore chaude pendant quelques minutes. Risque de brûlures !

# Le bandeau de commande



## Affichage texte en clair

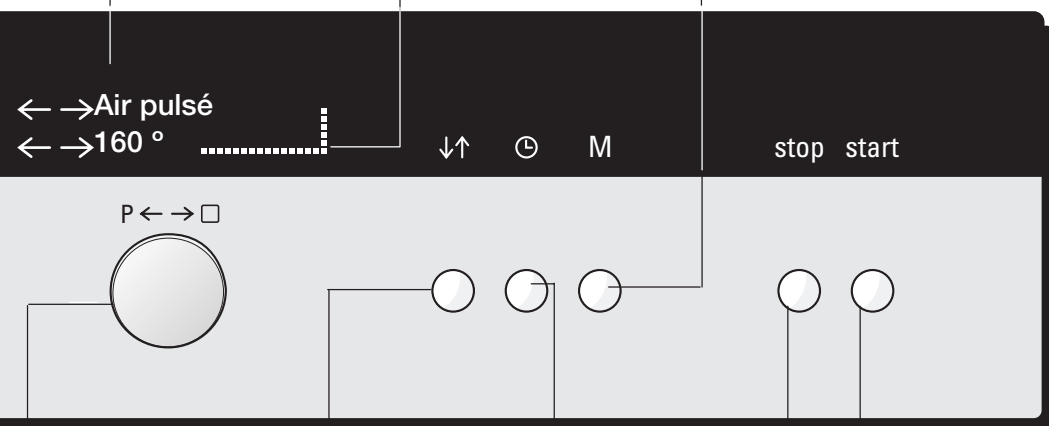
Le texte en clair peut être affiché en 7 langues.

- il affiche le mode de cuisson et la température ou la puissance sélectionnées
- il affiche les mets de la programmation automatique
- il vous donne des indications pour le réglage

### Témoin de chauffe

Le témoin de chauffe indique la montée en température. En mode gril et chaleur de sole, le témoin de chauffe ne s'allume pas.

Touche  
Memory



### Sélecteur du mode de cuisson

pour régler le mode de cuisson, la température ou la programmation automatique

Lorsque vous tournez le sélecteur du mode de cuisson vers la droite, l'écran affiche les modes de cuisson, si vous le tournez à gauche, l'écran affiche les programmes.

### Touche ↓↑

pour commuter la ligne à l'affichage de texte en clair

pour sélectionner un programme

pour le réglage individuel du résultat de cuisson lors de la programmation automatique

### Touche Heure

### Touche Stop

### Touche Start

---

## Sélecteurs escamotables

Le Sélecteur du mode de cuisson et le bouton rotatif sont escamotables quelle que soit leur position. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette. Vous pouvez tourner le thermostat, le bouton rotatif et les interrupteurs à droite ou à gauche.

---

## Les modes de cuisson

Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

### Micro-ondes

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

Puissances micro-ondes :

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

### Micro-ondes combinées à un mode de cuisson

Dans ce cas, les micro-ondes fonctionnent en même temps qu'un autre mode de cuisson. Les mets seront dorés et croustillants comme à l'habitude, mais cuiront beaucoup plus vite et vous économiserez de l'énergie.

Les micro-ondes ne peuvent pas être combinées à la position «intensif».

### Convection naturelle

La chaleur est diffusée uniformément sur les aliments par la voûte et la sole du four. La convection naturelle convient au pain, gâteau et rôti.



### **Intensif**

En plus de la convection naturelle, une lampe halogène et un gril à quartz fonctionnent en même temps. La chaleur est très rapidement disponible. Les aliments seront dorés intensivement.

La chaleur intense convient particulièrement à des plats cuisinés surgelés de faible hauteur, tels que burgers aux légumes. Ils sont préparés directement sur le plateau tournant. Retournez les mets, si nécessaire.

### **Air pulsé**

Lors du mode air pulsé, la chaleur est produite par une lampe halogène, le gril à quartz et la chaleur de sole et est pulsée par un ventilateur. Le mode air pulsé convient particulièrement au fonctionnement combiné aux micro-ondes.

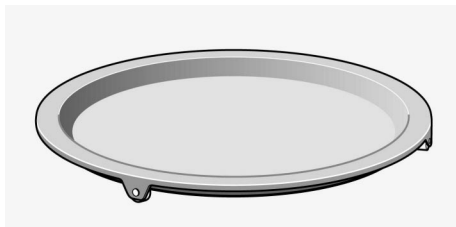
### **Mode gril**

Le mode gril est la combinaison de chaleur de voûte, lampe halogène et gril à quartz. Vous pouvez sélectionner 3 positions différentes. Ce mode de cuisson convient pour griller des steaks, saucisses, du poisson et des toasts.

### **Chaleur de sole**

Seule la résistance inférieure est en marche. Ce mode de cuisson est idéal pour poursuivre la cuisson de gâteaux. Vous pouvez sélectionner 3 positions.

## Les accessoires



### Plateau tournant

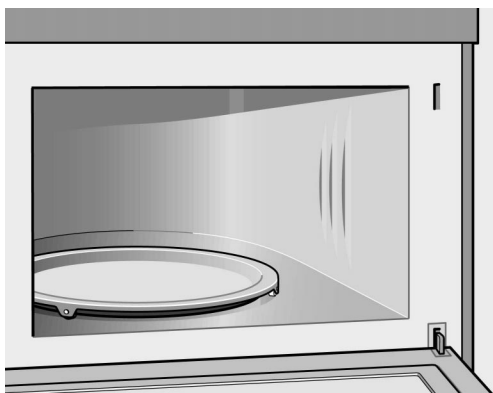
pour placer les grilles.

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

Il peut tourner à gauche ou à droite.

Il est solide. Vous pouvez découper une pizza directement sur le plateau tournant. N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau tournant.

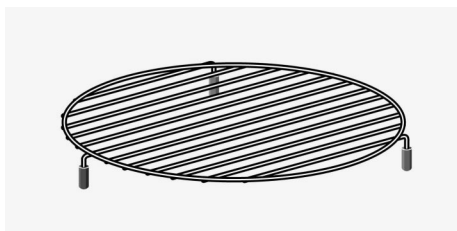
Le plateau tournant supporte une charge max. à 5,5 kg qui ne doit pas être dépassée.



Placez le plateau tournant sur l'entraînement au milieu du fond du four. Veillez à ce qu'il soit correctement mis.

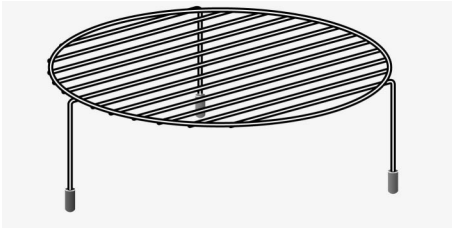
Le plateau tournant doit tourner lors de tous les modes de cuisson. Ceci est indispensable pour obtenir un bon résultat de cuisson.

Il peut tourner à gauche ou à droite.



### Grille basse

pour le fonctionnement micro-ondes ainsi que pour faire cuire des gâteaux et rôtir. Placez la grille sur le plateau tournant.



**Grille haute** pour griller p.ex. des steaks, saucisses ou des toasts. Vous pouvez également l'utiliser comme surface support, p.ex. pour des plats à gratin.

Placez la grille sur le plateau tournant.

### Remarque

- Pour la régulation de la température, la lampe halogène et le gril à quartz s'allument et s'éteignent en permanence.
- Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint le four. Tant que le ventilateur fonctionne, ce fonctionnement est indiqué à l'affichage de texte en clair.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et au plancher. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

---

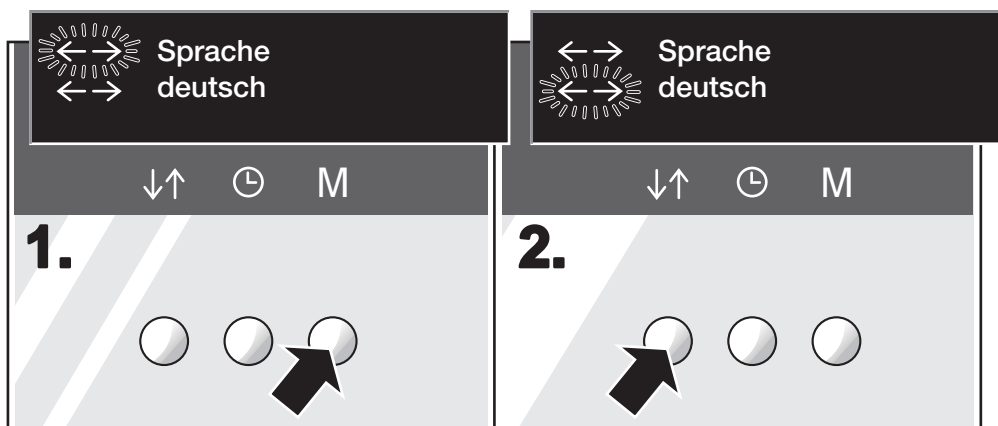
# Réglages de base

Votre nouvel appareil est livré avec quelques réglages de base que vous pouvez modifier.

Réglage de base	Modifier en
La langue pour l'affichage de texte en clair est l'Allemand	Vous pouvez choisir 7 langues différentes
Après écoulement de la durée, un signal retentit	Vous pouvez modifier la durée du signal
Durée du signal longue = 30 retentissements	Durée du signal courte = 3 retentissements
Volume du signal = moyen	Volume du signal = fort, = faible

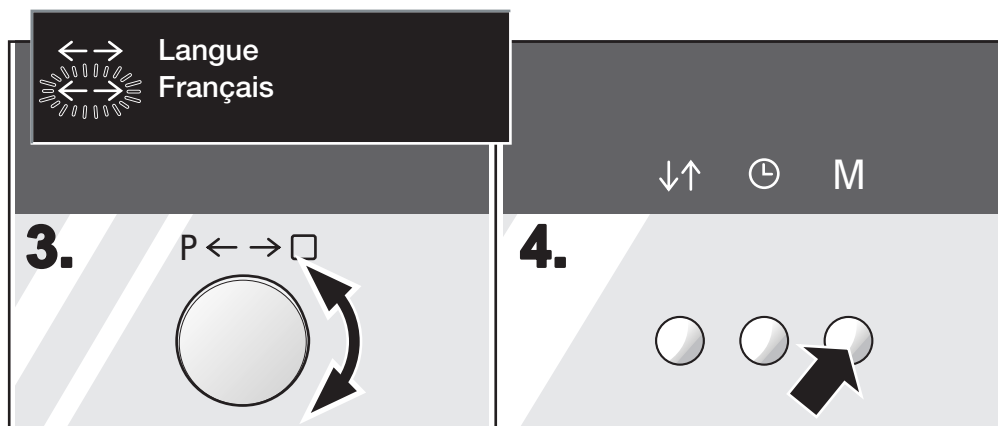
## Régler la langue

Votre nouvel appareil possède un affichage en texte clair en allemand. Vous pouvez choisir entre 7 langues différentes.



**1.** Appuyer sur la touche Memory «M» pendant 4 secondes jusqu'à ce qu'à l'affichage apparaisse «Sprache» dans la première ligne et «deutsch» dans la deuxième ligne.

**2.** Avec la touche ↓↑, commuter dans la deuxième ligne «deutsch».

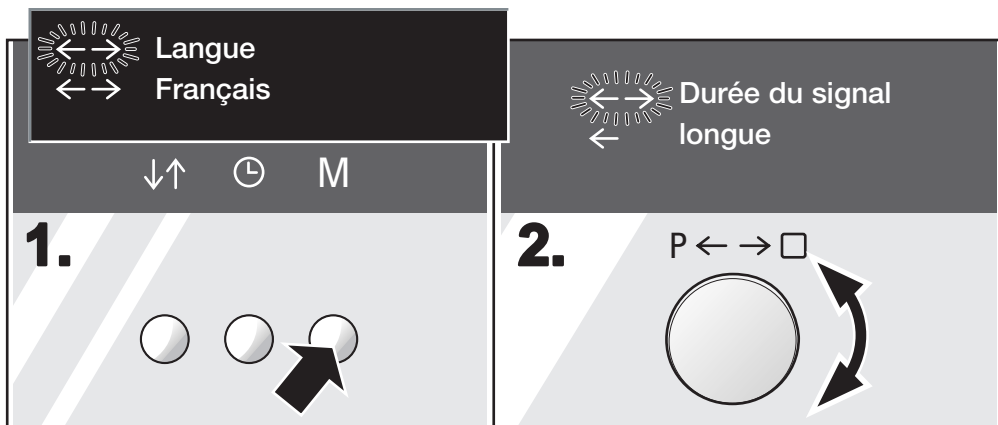


**3.** Au moyen du sélecteur du mode de cuisson, sélectionner la langue souhaitée.

**4.** Appuyer sur la touche Memory «M». La modification est mémorisée.

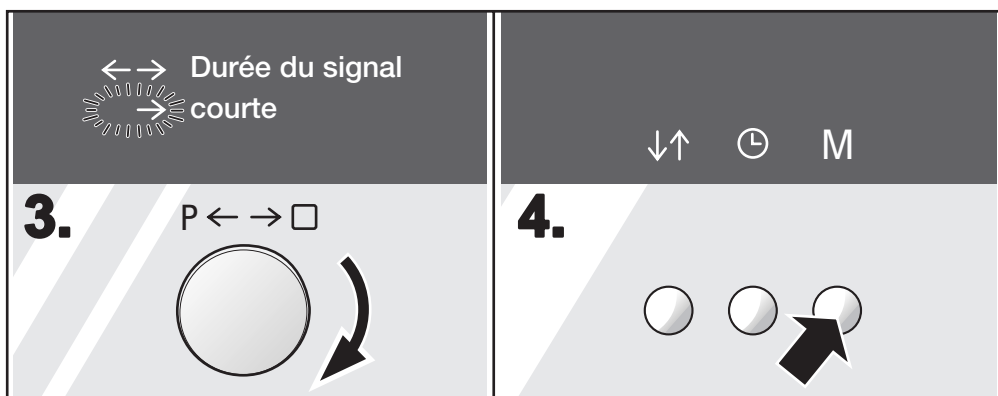
## Régler la durée du signal

Lorsque le four s'éteint, vous entendez un signal.  
Vous pouvez changer la longueur du signal.  
Durée de signal longue = 30 retentissements  
Durée de signal courte = 3 retentissements



**1.** Appuyer sur la touche Memory «M» pendant 4 secondes jusqu'à ce qu'à l'affichage apparaisse «Langue» dans la première ligne et «français» dans la deuxième ligne.

**2.** Tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite ou à gauche jusqu'à ce que «Durée du signal» apparaisse dans la première ligne et «longue» dans la deuxième ligne. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.

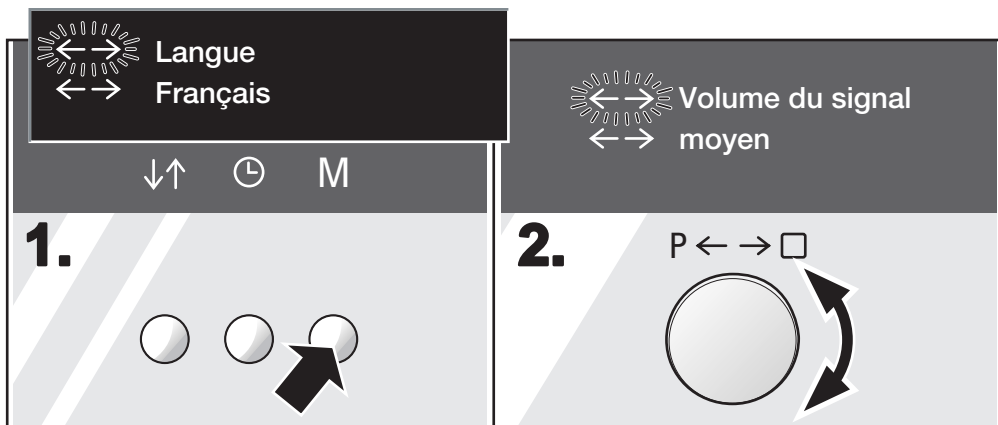


**3.** Modifier la durée du signal au moyen du sélecteur du mode de cuisson.

**4.** Appuyer sur la touche Memory «M». La modification est mémorisée.

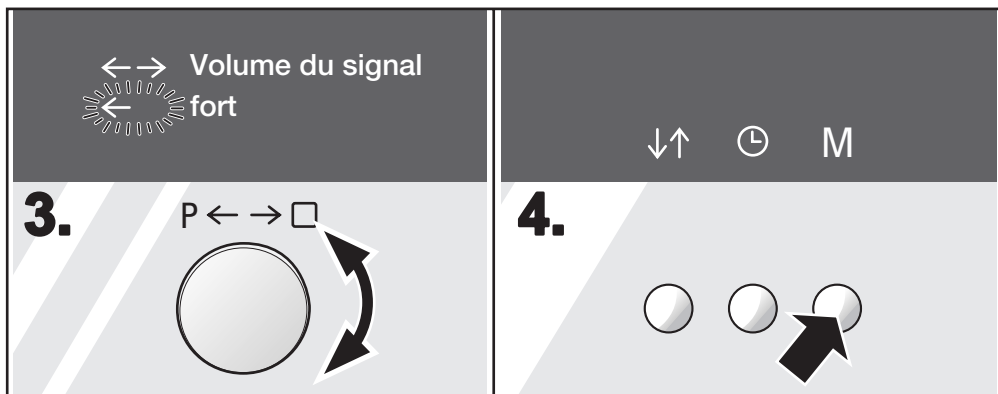
## Régler le volume du signal

Lorsque le four s'éteint, vous entendez un signal.  
Vous pouvez modifier le volume moyen du signal.  
Volume du signal = faible  
Volume du signal = fort



**1.** Appuyer sur la touche Memory «M» pendant 4 secondes jusqu'à ce qu'à l'affichage apparaisse «Langue» dans la première ligne et «Français» dans la deuxième ligne.

**2.** Tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite jusqu'à ce que «Volume du signal» apparaisse dans la première ligne et «moyen» dans la deuxième ligne. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.



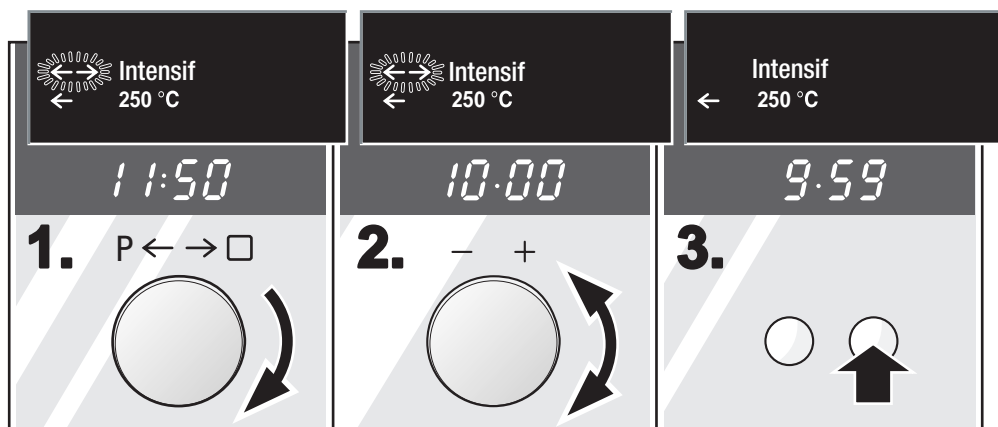
**3.** Modifier le volume du signal au moyen du sélecteur du mode de cuisson.

**4.** Appuyer sur la touche Memory «M». La modification est mémorisée.

# Avant la première utilisation

## Chauffer l'enceinte de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, chauffez le four à vide, porte fermée, pendant 10 minutes.



**1.** Tournez le sélecteur du mode de cuisson vers la droite jusqu'à Intensif.

**2.** A l'aide du bouton rotatif, régler sur 10 minutes

**3.** Appuyer sur la touche Start.

Le four s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

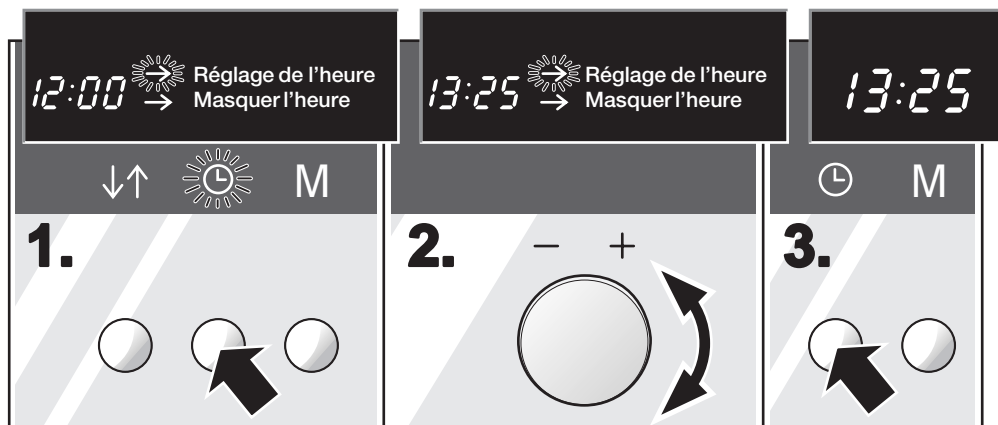
En raison de l'odeur dégagée, il est recommandé d'aérer la cuisine pendant ce processus.



## Réglage de l'heure

Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, trois zéros s'allument à l'affichage de l'heure.

Réglez l'heure.



1. Appuyer sur la touche Heure ⌚.

2. Régler l'heure à l'aide du bouton rotatif.

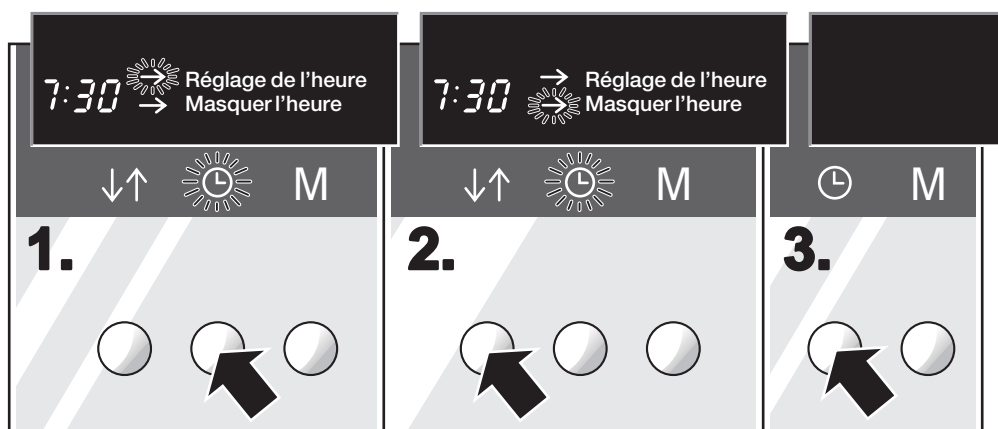
3. Appuyer sur la touche Heure ⌚.

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

Réglez comme décrit aux points 1 à 3.

**Masquage de l'heure**

Si l'affichage de l'heure à l'appareil vous gêne, vous pouvez masquer l'heure.



1. Appuyer sur la touche Heure ⌚.

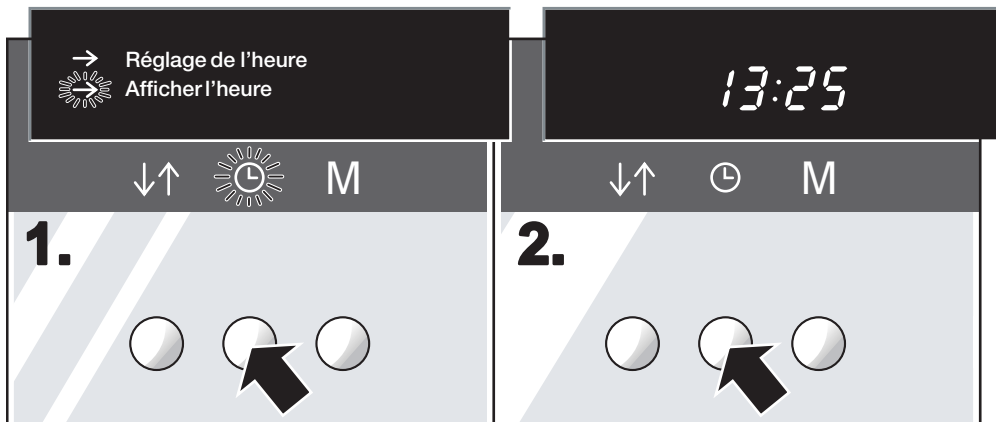
2. Au moyen de la touche ↓↑, commuter à la ligne «Masquer l'heure».

3. Appuyer sur la touche Heure ⌚.

L'heure marche à l'arrière-plan.

## Affichage de l'heure

Si vous désirez réafficher l'heure, procédez de la manière suivante :



1. Appuyer sur la touche Heure ⌚.

2. Appuyer sur la touche Heure ⌚.  
L'heure apparaît à l'affichage.

---

## Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée avec un autre mode de cuisson.

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

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dedans. Placez la grille basse sur le plateau tournant et mettez la tasse sur la grille.

1. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes de 900 Watts.
2. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute 30 secondes.
3. Appuyer sur la touche Start.

Au bout d'une minute 30 secondes, un signal sonore se fait entendre. L'eau est chaude.

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

---

## Vaisselle

Utilisez de la vaisselle en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. En effet, ces matières laissent passer les micro-ondes.

C'est le cas contraire pour la vaisselle métallique. Les micro-ondes ne peuvent passer, les mets stockés dans des récipients métalliques fermés restent froids. Veillez à ce que du métal - p.ex. une cuillère - soit au moins à une distance de 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Le verre intérieur de la porte pourrait être détérioré par la formation d'étincelles.

Dans de nombreux cas, vous pouvez faire cuire les mets dans le plat de service. Ceci vous évite de changer de plat et réduit la quantité de vaisselle à laver. Utilisez de la vaisselle présentant des motifs dorés ou argentés uniquement si son utilisation pour micro-ondes est garantie par le fabricant.

### Test de la vaisselle :

Lorsque vous n'êtes pas sûr si votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placer le plat vide dans le four pendant ½ à 1 minute à la puissance maximum. A mi-temps, vérifiez la température. Le plat doit sortir froid ou tiède du four. Votre plat n'est pas approprié s'il est chaud ou si des étincelles se produisent.

#### **Attention !**

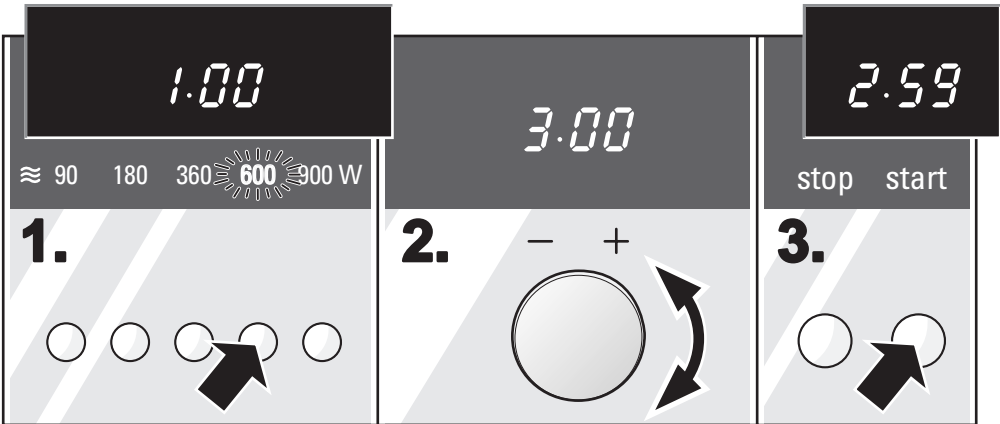
Le micro-ondes ne doit pas être mis en marche sans aliments à l'intérieur. Ce test de vaisselle est la seule exception à cette règle.

---

## Les puissances micro-ondes

- |           |  |
|-----------|--|
| 900 Watts | Pour réchauffer des liquides.  |
| 600 Watts | Pour réchauffer et faire cuire des préparations.                             |
| 360 Watts | Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des préparations délicates. |
| 180 Watts | Pour décongeler et poursuivre la cuisson.                                    |
| 90 Watts  | Pour décongeler des préparations délicates.                                  |

## Réglages



**1.** Appuyer sur la touche de puissance micro-ondes souhaitée.

**2.** Régler la durée avec le bouton rotatif.

**3.** Appuyer sur la touche Start.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

### Après écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.

A l'affichage apparaît «Fin» dans la première ligne et «L'appareil refroidit» dans la deuxième ligne.

L'affichage «Fin» s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop.

### Programmer plusieurs puissances micro-ondes successives

Procédez comme décrit sous les points 1 et 2.

Réglez ensuite la 2. puissance micro-ondes et durée de cuisson. Vous pouvez programmer jusqu'à 3 puissances micro-ondes et durées de cuisson successives. Appuyez à la fin sur la touche Start.

La durée totale apparaît à l'affichage et s'écoule à rebours. La puissance micro-ondes active est allumée plus claire.

Vous pouvez aussi sélectionner deux fois la même puissance micro-ondes: p.ex. 600 W - 360 W - 600 W.

Vous ne pouvez sélectionner qu'une fois 900 W.

### Correction

Si vous n'avez réglé qu'une puissance micro-ondes, vous pouvez à tout moment modifier la durée.

## Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Start, il apparaît pendant 3 secondes à l'affichage «Appuyer touche Marche». Un signal retentit.

## Effacement

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

## Remarques

- Vous pouvez régler la puissance 900 W pour max. 30 minutes, toutes les autres puissances jusqu'à 90 minutes.
  - 1 minute par pas de seconde
  - jusqu'à 5 minutes par pas de 10 secondes
  - jusqu'à 15 minutes par pas de 30 secondes
  - jusqu'à 60 minutes par pas de minute
  - jusqu'à 90 minutes par pas de 5 minutes.
- Vous pouvez régler tout d'abord la puissance micro-ondes et ensuite le temps de cuisson ou vice versa.

---

## Tableaux

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

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

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

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

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité - Quasiment double durée,

Demi-quantité - Demi-durée.

Enfournez toujours le récipient sur la grille basse. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre l'aliment de tous les côtés.

## Décongélation

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

- ❑ Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien l'enrobage gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.
- ❑ Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 - 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.
- ❑ Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 20 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. Ensuite, vous pouvez vider les volailles. Vous pouvez continuer à préparer la viande même si un petit noyau est encore surgelé.

	<b>Quantité</b>	<b>Puissance micro-ondes, Watt durée en minutes</b>	<b>Remarques</b>
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 mn. + 90 W, 15 - 25 mn.	Retournez plusieurs fois.
	1000 g	180 W, 20 mn. + 90 W, 25 - 35 mn.	
	1500 g	180 W, 30 mn. + 90 W, 25 - 35 mn.	
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 4 - 6 mn.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous les retournez.
	500 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	
	800 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 15 mn.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
	500 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
	800 g	180 W, 15 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	
Volailles ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
	1200 g	180 W, 15 mn. + 90 W, 20 - 25 mn.	
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson en un seul morceau	300 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
	600 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 20 - 30 mn.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 mn.	Remuez délicatement en cours de cuisson.

	Quantité	Puissance micro-ondes, Watt durée en minutes	Remarques
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7 - 10 mn.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
	500 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	
Beurre	125 g	180 W, 2 mn. + 90 W, 2 - 3 mn.	Enlevez l'emballage complètement
	250 g	180 W, 2 mn. + 90 W, 3 - 5 mn.	
Pain, entier	500 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	
	1000 g	180 W, 12 mn. + 90 W, 10 - 20 mn.	
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g	90 W, 10 - 15 mn.	Séparez les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
	750 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine.
	750 g	180 W, 7 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	

### Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. N'empilez pas les aliments.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt, Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Viandes en sauce, p.ex. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat.
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompagnements	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, broccolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Ajoutez un peu l'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond.
Epinards à la crème	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau.

## Réchauffer des mets

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.



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

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2 - 3 ingrédients)	350 - 500 g	600 W, 5 - 10	couvert
Boissons	150 ml	900 W, 1 - 2	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Contrôler entre-trempes.
	300 ml	900 W, 2 - 3	
	500 ml	900 W, 4 - 5	
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, ½	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
	100 ml	360 W, ½ - 1	
	200 ml	600 W, 1 - 2	
Potage, 1 tasse 2 tasses	200 g	600 W, 2 - 3	
	400 g	600 W, 3 - 4	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 8 - 11	couvert
Ragoût	400 g	600 W, 6 - 8	Vaisselle fermée
	800 g	600 W, 8 - 11	
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g	600 W, 2 - 3	Ajoutez un peu de liquide.
	300 g	600 W, 3 - 5	

## Cuire des mets

- ❑ Faites cuire les mets dans des récipients fermés. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.
- ❑ Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc employer du sel et des épices avec modération.
- ❑ Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. Dans la mesure du possible, n'empilez pas les aliments.
- ❑ Une fois cuits, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 22 - 25	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7 - 12	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
Accompagnements, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuez.
p.ex. riz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.

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

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

**Le mets est trop sec.**

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

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

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

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

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

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

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

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

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

---

## Réglage du four

Vous réglez le four en sélectionnant avec le sélecteur un mode de cuisson et une température ou une puissance.

Le bouton rotatif vous permet de régler en plus une durée pour votre plat. Le four s'éteindra automatiquement après cette durée.

Pour chaque mode de cuisson apparaît dans la deuxième ligne de l'affichage de texte en clair une température ou une puissance comme valeur de suggestion. Vous pouvez modifier la valeur de suggestion à l'aide du sélecteur du mode de cuisson.

Vous modifiez la valeur de suggestion pour la durée au moyen du bouton rotatif.

Modes de cuisson	Valeur de suggestion	Valeur de suggestion
Convection naturelle	180 °C	20 minutes
Air pulsé	160 °C	20 minutes
Intensif	250 °C	5 minutes
Gril	puissant	10 minutes
Chaleur de sole	puissante	5 minutes

### Fonctions du sélecteur du mode de cuisson

- tourner à droite = modes de cuisson
- tourner à gauche = programmes automatiques
- quitter = appuyer sur la touche Stop

### Réglage de la température

- 40 degrés, 100 degrés à 250 degrés en pas de 5 degrés

## Réglages du four

The diagram is divided into four numbered steps, each showing a different view of the oven's control panel. Step 1 shows the mode selector knob being turned to the right. Step 2 shows the up/down arrow button being pressed. Step 3 shows the temperature knob being turned. Step 4 shows the start button being pressed. Each step includes a corresponding display screen showing the selected mode and temperature.

**1.** Tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.

**2.** Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.

**3.** Régler la température souhaitée au moyen du sélecteur du mode de cuisson.

**4.** Appuyer sur la touche Start.

### Remarque

Lors du mode Intensif, vous devez toujours régler une durée.

### Correction

Vous pouvez modifier la température à tout moment.

### Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Start, il apparaît pendant 3 secondes à l'affichage «Appuyer touche Marche». Un signal retentit.

## Effacement

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

---

## Le four doit s'éteindre automatiquement

Réglez comme décrit aux points 1 à 3.

**4.** Régler la durée avec le bouton rotatif.

**5.** Appuyer sur la touche Start.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

## Après écoulement du temps

le four s'éteint. Un signal retentit et à l'affichage apparaît dans la première ligne «Fin» et dans la deuxième ligne «L'appareil refroidit». L'affichage «Fin» s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop.

## Correction

Vous pouvez modifier la durée à tout moment.

## Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Start, il apparaît pendant 3 secondes à l'affichage «Appuyer touche Marche». Un signal retentit.

## Effacement

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

## Remarque

Vous pouvez également régler tout d'abord la durée et ensuite le mode de cuisson et la température. Réglez avec le bouton rotatif la durée et ensuite le mode de cuisson au moyen du sélecteur du mode de cuisson. Appuyez sur la touche ↓↑ et modifiez la température. Mettez le four en marche.

# Régler le four et les micro-ondes en combiné

Dans ce cas, un mode de cuisson fonctionne en même temps que les micro-ondes.

Vous ne pouvez pas combiner la puissance 900 W à un autre mode de cuisson. A l'affichage apparaît alors «Impossible».

Vous pouvez régler jusqu'à trois puissances micro-ondes et temps, mais un seul mode de cuisson et une seule température.

Modes de cuisson appropriés:

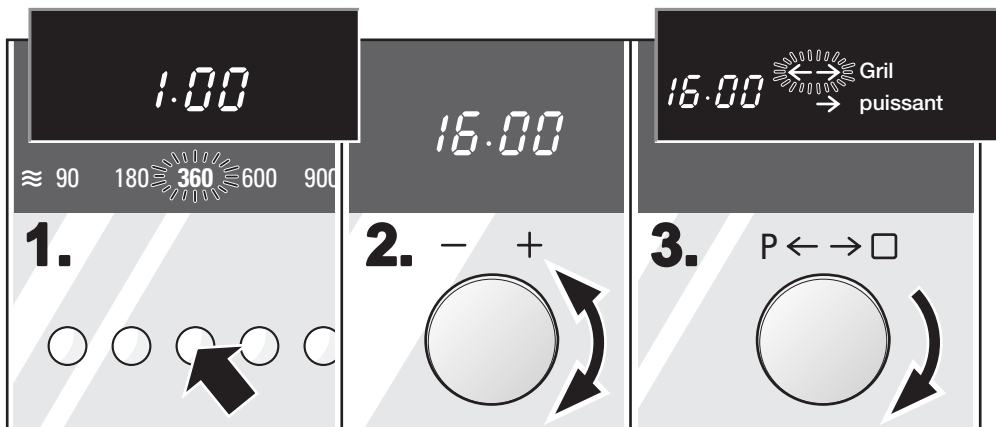
Convection naturelle

Air pulsé

Gril

Chaleur de sole

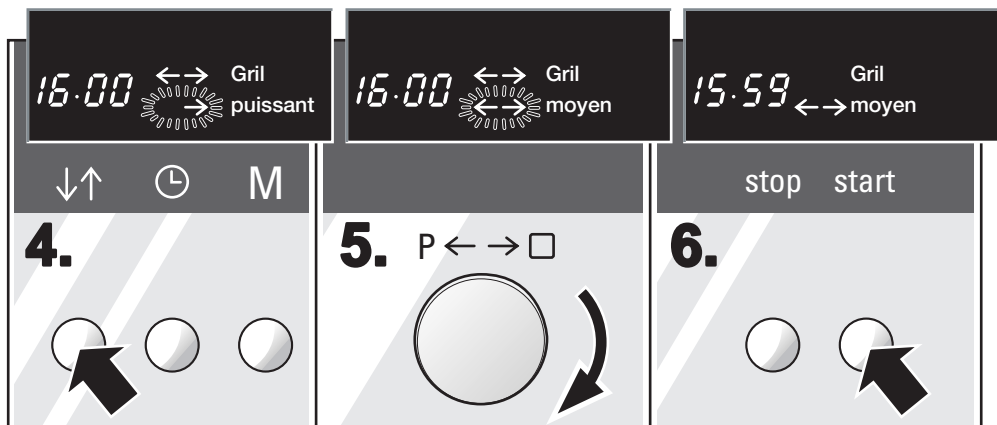
## Réglages



**1.** Appuyer sur la touche de puissance micro-ondes.

**2.** Régler la durée avec le bouton rotatif.

**3.** Tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.



**4.** Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.

**5.** Tourner le sélecteur du mode de cuisson à droite et modifier la température ou la puissance.

**6.** Appuyer sur la touche Start.

### Après écoulement du temps

le four s'éteint. Un signal sonore retentit et il apparaît "Fin" "L'appareil refroidit". L'affichage «Fin» s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop.

### Correction

Vous pouvez modifier à tout moment la température, la puissance et la durée.

### Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Start, il apparaît pendant 3 secondes à l'affichage "Appuyer touche Marche". Un signal retentit.

### Effacement

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

### Remarque

- Vous pouvez aussi régler d'abord le mode de cuisson et la température et ensuite la puissance micro-ondes et la durée.

---

# Viande, volaille, poisson

---

## Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle appropriée au micro-ondes et résistante à la chaleur. Les plats à rôti en métal s'utilisent uniquement sans le micro-ondes.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Le plat peut devenir très chaud. Utilisez des maniques pour le sortir du four.

---

## Conseils pour les rôtis

- Pour faire frire des aliments, utilisez un plat haut.
- Vérifiez si la taille du récipient est adaptée à l'enceinte de cuisson. Le récipient ne doit pas être trop grand, car le plateau tournant doit pouvoir tourner.
- Ajoutez à la viande maigre 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide aux rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.  
Veuillez retourner les morceaux de viande à mi-cuisson. Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

---

## Tableau

Les temps indiqués s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, réglez 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.



	Puissance micro-ondes, Watt durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C, Gril	Remarques
Rôti de porc, env. 750 g p.ex. échine	360 W, 35-45 mn.	Convection naturelle	170-180	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Laissez reposer 10 minutes à la fin.
Viande de porc avec couenne* env. 1000 g p.ex. épaule	–, 80-100 mn.	Air pulsé	160-180	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Laissez reposer 10 minutes à la fin.
Rôti de boeuf à braiser env. 1000 g	180 W, 80-90 mn.	Air pulsé	190-200	Vaisselle fermée sur la grille basse.
Rosbif, à point env. 1000 g	180 W, 35-45 mn.	Air pulsé	200-210	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Retournez-le à mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes à la fin.
Rôti de viande hachée env. 750 g	600 W, 20-30 mn.	Air pulsé	210-220	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Laissez reposer 5 minutes à la fin.
Poulet, entier env. 1200 g	360 W, 30-40 mn.	Convection naturelle	210-230	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Le placer côté blanc vers le bas. Retourner après 15-20 minutes.
Morceaux de poulet, p.ex. quartiers env. 800 g	360 W, 20-30 mn.	Convection naturelle	230-250	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Le placer côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Filet de canard env. 800 g	90 W, 15-25 mn.	Gril	puissant	Le placer sur la grille haute, côté peau vers le bas. Retourner après 10 minutes.
Poisson, gratiné env. 500 g	600 W, 10-15 mn.	Gril	puissant	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Du poisson surgelé doit être décongelé au préalable.

\* Entaillez la couenne de la viande de porc puis, au moment de la retourner, posez la viande avec la couenne au contact du plat.

## Conseils pour les grillades

- Pour les grillades, placez la grille haute sur le plateau tournant.
- Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Prenez si possible des pièces à griller de 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 seulement une fois grillés.

- ❑ Pour retourner les morceaux de viande, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et sèche.
- ❑ La viande rouge, p.ex. du bœuf, dore plus vite qu'une viande blanche, comme du veau ou du porc. Ne vous laissez pas déconcerter. Des morceaux de grillade de viande blanche ou des filets de poisson ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.
- ❑ N'oubliez pas: la résistance du gril et la lampe halogène s'éteignent et s'allument automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence de ce phénomène dépend de la position gril sélectionnée.

## Tableau

Les temps indiqués s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

La température et le temps de fonctionnement du gril dépendent de la nature et de la quantité. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, réglez 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.

	Quantité	Poids	Gril	Durée en minutes
Steaks 2-3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	chacun env. 200 g	puissant puissant	1. face: env. 10-15 2. face: env. 10-15
Steaks (échine) 2-3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	chacun env. 120 g	puissant puissant	1. face: env. 15-20 2. face: env. 15-20
Saucisses à griller	4-6 pièces	chacune env. 150 g	puissant puissant	1. face: env. 10-15 2. face: env. 10-15
Darne de poisson*	2-3 pièces	chacune env. 150 g	puissant puissant	1. face: env. 10 2. face: env. 8-12

	Quantité	Poids	Gril	Durée en minutes
Poisson, entier* p.ex. truite	2-3 pièces	chacun env. 150 g	moyen moyen	1. face: env. 10-15 2. face: env. 10-15

\* Huiler la grille haute au préalable.

## Conseils pour les rôtis et grillades

**Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.**

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids précédent et allongez la durée de cuisson.

**Comment pouvez-vous 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 la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

**Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.**

La fois suivante, 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 fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

**Vous avez enclenché le micro-ondes. Le rôti n'est pas cuit.**

Découpez 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.

La prochaine fois, commencez par enclencher le four micro-ondes. Utilisez un thermomètre à viande et laissez reposer le rôti cuit encore 10 minutes dans le four.

# Gâteaux et pâtisseries

## Moules

Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Si vous enclenchez les micro-ondes, utilisez de préférence des moules à gâteaux en verre, céramique ou plastique. Ils doivent résister à des températures jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux sont moins dorés.

## Tableaux

Les temps indiqués s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

La température et le temps 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 fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite aux tableaux.

Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille basse.

Gâteaux cuits dans des moules	Vaisselle	Puissance micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C
Gâteau aux noisettes	Moule démontable	90 W	30-35	Convection naturelle	170-180
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée**	Moule démontable	360 W	35-45	Convection naturelle	160-180
Gâteaux aux fruits en pâte levée fine	Moule à kouglof	90 W	30-40	Air pulsé	160-180

Gâteaux cuits dans des moules	Vaisselle	Puissance micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C
Tartes salées* (p.ex. quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable ou moule à quiche	180 W	35-45	Air pulsé	170-180
* Placez le moule directement sur le plateau tournant.					
** Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.					

Gâteaux	Vaisselle	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Gâteaux à pâte levée, simple	Moule à kouglof / à savarin / à cake	Convection naturelle	160-180	50-60
Gâteaux à pâte levée, fine (p. ex. gâteau sablé)**			140-160	60-70
Fonds de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	Convection naturelle	170-190	25-35
Fond de tarte (pâte à génoise)	Moule pour fond de tarte aux fruits	Air pulsé	160-170	25-30
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	Convection naturelle	150-170	25-35
Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake)	Plaque à pâtisserie	Convection naturelle	170-190	30-40
Gâteau avec garniture fondante, p.ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés	Plaque à pâtisserie	Convection naturelle	170-190	30-40
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	Convection naturelle	160-180	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	Air pulsé	170-180	65-75
Pizza*	Plaque à pâtisserie	Air pulsé	190-210	35-45
Pain à la levure de boulanger 1 kg*** (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	Air pulsé	190-200	55-65

\* Placez le moule directement sur le plateau tournant.

\*\* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.

\*\*\* Ne versez pas d'eau directement dans le four chaud.

<b>Petites pâtisseries</b>		<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température °C</b>	<b>Durée en minutes</b>
Petits fours	Plaque à pâtisserie	Convection naturelle	140-160	20-30
Meringue	Plaque à pâtisserie	Convection naturelle	100	80-90
Macarons	Plaque à pâtisserie	Air pulsé	110	30-40
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	Air pulsé	180-200	30-35
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Plaque à pâtisserie	Convection naturelle	180-200	25-35

## Conseils pour la pâtisserie

**Vous voulez utiliser votre propre recette.**

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.

**Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.**

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.

**Le gâteau s'affaisse en le sortant du four.**

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température dans l'enceinte de cuisson de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.

**Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.**

Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez 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.**

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Versez sur le gâteau du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.

**Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).**

**Le gâteau ne se démoule pas.**

**Vous avez mesuré la température de l'enceinte de cuisson avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.**

**Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.**

Pour le gâteau suivant, 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 chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.

Le fabricant mesure la température de l'enceinte de cuisson au moyen d'une grille d'essai enfournée un temps fixe en milieu de l'enceinte de cuisson. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.

Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Changez la position du moule dans le four.

Si cela n'apporte aucun changement, poursuivre la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

# Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

Le tableau s'entend pour un enfournement dans l'enceinte de cuisson froide.

Mettez le soufflé dans un récipient allant au four à micro-ondes puis déposez-le sur la grille basse.

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

Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

Plat	Quantité	Vaisselle	Micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Temp. °C
Soufflés sucrés (p.ex. soufflés au fromage blanc avec des fruits)	1500 g env.	Plat à gratin 4-5 cm	180 W	20-30	Air pulsé	170-190
Gratins salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	1000 g env.	Plat à gratin 4-5 cm	600 W	15-20	Air pulsé	180-190
Soufflés salés à base d'ingrédients crus (p.ex. gratin de pommes de terre)	1100 g env.	Plat à gratin	600 W	25-35	Air pulsé	180-190
Gratiner des toasts*	2-4 tranches	Grille basse	Selon la garniture:	env. 8-10	Intensif	250

\* Il n'est pas nécessaire de pré-brunir.



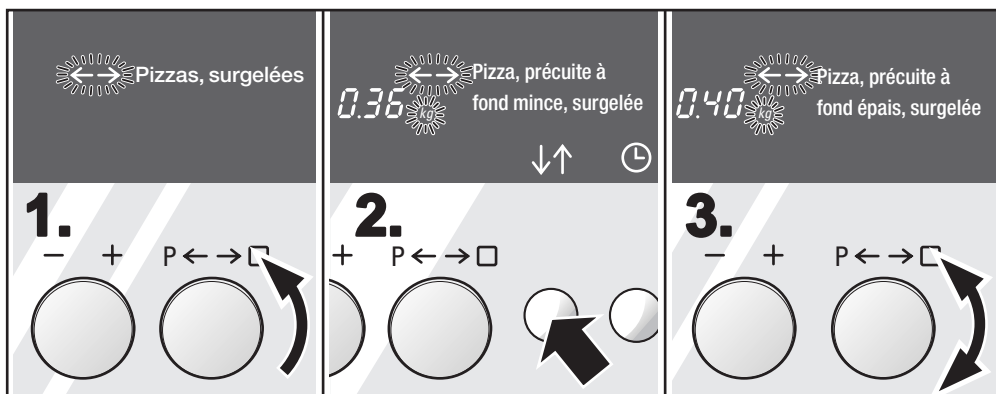
# Programmation automatique

## Réglages

Avec la programmation automatique vous pouvez décongeler facilement des aliments et préparer rapidement et sans problème de nombreux mets. La programmation automatique dispose de 11 groupes de programmes avec au total 51 programmes.

### Exemple:

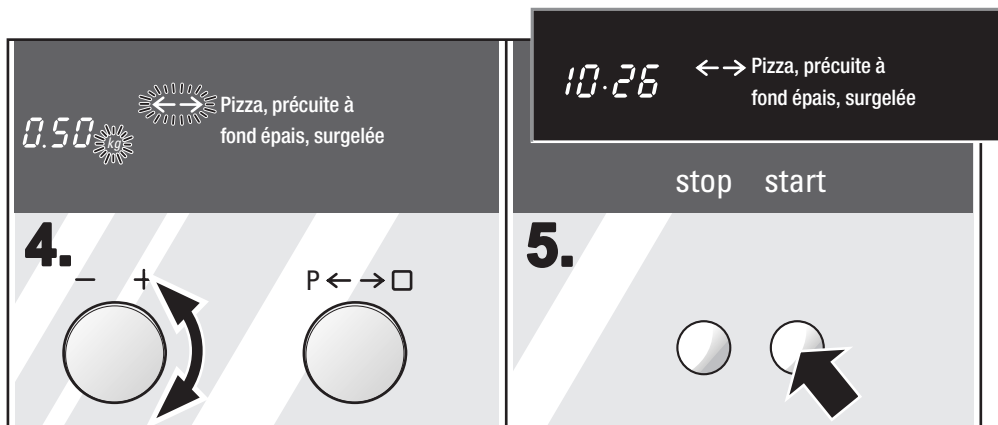
Pizza surgelée, à fond épais.



**1.** Tourner le sélecteur du mode de cuisson vers la gauche et sélectionner un groupe de programmes.

**2.** Appuyer sur la touche ↓↑.

**3.** Modifier la deuxième ligne au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



**4.** Régler le poids avec le bouton rotatif.

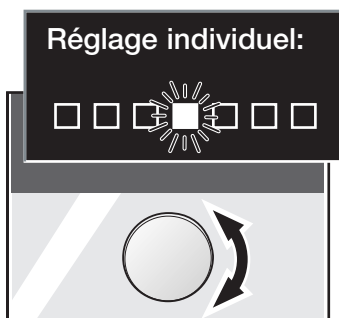
**5.** Appuyer sur la touche Start.  
Le temps de cuisson s'affiche.

### Après écoulement du temps

le four s'éteint. Un signal sonore retentit et il apparaît «Fin» «L'appareil refroidit». L'affichage «Fin» s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop.

### Régler le résultat de cuisson individuellement

Si p.ex. la pizza est trop croustillante à votre goût, vous pouvez modifier la prochaine fois le résultat de cuisson.



Appuyez 3 secondes sur la touche  $\downarrow\uparrow$  et, avec le sélecteur du mode de cuisson, déplacez le champ allumé.

Vers la gauche = résultat de cuisson plus faible  
Vers la droite = résultat de cuisson plus intensif

### Informations concernant les accessoires

Lorsque vous appuyez sur la touche Memory «M», vous obtenez des informations concernant les accessoires nécessaires.

### Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Après avoir fermé la porte, vous avez oublié d'appuyer sur la touche Start.

Un signal sonore vous rappelle cet oubli et à l'affichage apparaît pour 3 secondes «Appuyer touche Marche».

## Effacement

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

## Remarques

- Si pendant la cuisson vous voulez connaître le poids réglé, appuyez sur la touche «M». Le poids et l'affichage pour le résultat de cuisson apparaissent pour 3 secondes.
- La durée ne peut pas être modifiée.
- Si nécessaire il apparaît à l'affichage «Veuillez retourner» ou «Veuillez remuer». Un signal retentit. Le texte reste affiché jusqu'à l'ouverture de la porte du four ou la fin du programme.

---

## Conseils pour la programmation automatique

Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Vous devez connaître ce poids pour régler la programmation automatique.

Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, prenez le poids supérieur le plus proche.

Pour les programmes, utilisez toujours de la vaisselle appropriée aux micro-ondes, p.ex. en verre ou en céramique.

## Pizzas, produits de pommes de terre, snacks, poisson surgelés

Préparez les mets directement sur le plateau tournant. Exception mini-pizzas: Elles réussissent le mieux sur la grille basse.

En cas de nems, bâtonnets de poisson et d'anneaux d'oignon, un signal retentit au bout des  $\frac{2}{3}$  du temps de cuisson. Retournez les aliments. Vous obtiendrez ainsi un résultat uniforme.

## Gratins surgelés (plat cuisiné)

Mettez le mets dans un récipient approprié aux micro-ondes puis posez-le sur la grille basse.

## **Viande**

Pour du rôti de porc, gigot d'agneau désossé et du rosbif, utilisez un récipient haut sans couvercle. Le rôti doit couvrir environ aux  $\frac{2}{3}$  le fond du récipient. Retournez la viande après la moitié du temps de cuisson (signal).

Préparez du rôti de bœuf et du rôti de veau dans un récipient fermé. Ajoutez de l'eau (environ 10% du poids). Il n'est pas nécessaire de retourner la viande.

A la fin, laissez le rôti reposer encore 5 à 10 minutes dans le four éteint. En cas de rosbif, enveloppez-le à cet effet dans du papier alu. Retournez-le après 5 minutes. Le rosbif convient aussi pour le découper et servir froid.

## **Volaille**

Faites cuire du poulet dans un récipient haut ouvert. Faites d'abord cuire le poulet le côté blanc vers le bas. Retournez la volaille au bout des  $\frac{2}{3}$  du temps de cuisson (signal).

Faites cuire du blanc de dinde dans un récipient fermé. Ajoutez de l'eau (environ 10% du poids). Il n'est pas nécessaire de retourner la viande.

Les cuisses de poulet marinées, surgelées, se préparent directement sur le plateau tournant. Retournez les cuisses de poulet au bout des  $\frac{2}{3}$  du temps de cuisson. Vous obtiendrez ainsi un résultat uniforme.

Vous pouvez servir la volaille immédiatement après la cuisson.

## **Légumes**

Légumes frais: coupez les légumes en morceaux. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes surgelés: seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés pour ce programme. Faites cuire les légumes sans eau. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés.

Un signal retentit après la moitié du temps de cuisson. Remuez les légumes. Laissez-les reposer encore env. 5 à 10 minutes après la fin du programme.

## **Pommes de terre**

Pommes de terre à l'anglaise Coupez les pommes de terre en de petits morceaux réguliers. Ajoutez dans la vaisselle une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Pommes de terre en robe des champs: Lavez les pommes de terre et piquez-les à plusieurs endroits avec une fourchette. Mettez les pommes de terre encore humides dans la vaisselle, sans ajouter de l'eau.

Un signal retentit après la moitié du temps de cuisson. Remuez les pommes de terre. Laissez les pommes de terre reposer encore env. 5 à 10 minutes après la fin du programme.

## **Produits de céréales**

Les céréales moussent fortement lors de la cuisson. Pour cette raison, utilisez toujours pour les produits de céréales un récipient haut avec couvercle.

Pour de la polenta et du millet, mettez env. 1 part moins d'eau qu'indiqué sur l'emballage.

Un signal retentit au bout de 2 à 15 minutes, selon la sorte et la quantité de céréales. A l'affichage apparaît "Veuillez remuer".

Laissez les céréales reposer encore env. 10 minutes après la fin du programme.

## **Décongélation**

Utilisez un récipient plat, par ex. une assiette en verre ou en porcelaine. Posez l'aliment sur l'assiette. Étalez-le à plat, si possible.

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

Congelez la viande hachée en la disposant à plat. Retournez-la au moins une fois pendant la décongélation (signal). Enlevez la viande éventuellement déjà décongelée.

En cas de porc, de bœuf et d'agneau, un signal retentit après la moitié du temps. Retournez la viande.

Déposez d'abord la volaille sur l'assiette, le côté blanc vers le haut. Retournez-la au bout de la moitié du temps.

Après la décongélation, laissez encore les aliments décongeler à coeur pendant 10 - 30 minutes.

## Tableau des programmes

Groupe de programmes	Programme	Fourchette de poids en kg	Accessoires
Pizzas, surgelées	Pizza, précuite à fond mince, surgelée	0,30-0,50	Directement sur le plateau tournant
	Pizza, précuite à fond épais, surgelée	0,40-0,60	
	Pizza, non précuite, à fond mince, surgelée	0,30-0,50	
Surgelés de pommes de terre	Frites épaisses, surgelées	0,20-0,75	Directement sur le plateau tournant
	Frites allumettes, surgelées	0,20-0,75	
	Röstis, surgelés	0,20-0,85	
	Croquettes, surgelées	0,20-0,85	
	Galettes de pommes de terre, surgelées	0,20-0,75	
	Campagnardes, surgelées	0,20-0,60	
Snacks, surgelés	Baguettes pizza, surgelées	0,10-0,60	Directement sur le plateau tournant
	Mini-pizzas, surgelées	0,08-0,50	
	Pâtés impériaux, surgelés	0,10-0,70	Directement sur le plateau tournant
	Nems, surgelés	0,10-0,70	
	Anneaux d'oignon, surgelés	0,10-0,60	
	Bretzels, surgelés	0,07-0,31	
Gratins, surgelés	Lasagne bolognaise, surgelée	0,40-1,00	Récipient ouvert, grille basse
	Lasagne au saumon, surgelée	0,40-1,00	
	Lasagne aux légumes, surgelée	0,40-1,00	
	Gratin de pommes de terre, surgelé	0,40-1,00	
	Gratin, portionnable, surgelé	0,40-1,00	
Produits de poisson, surgelés	Bâtonnets de poisson, surgelés	0,20-0,60	Directement sur le plateau tournant
	Anneaux de calamar panés, surgelés	0,20-0,50	
	Saumon en croûte, surgelé	0,15-0,60	

Groupe de programmes	Programme	Fourchette de poids en kg	Accessoires
Viande	Rôti de porc, frais	0,80-1,80	Récipient haut, ouvert, grille basse
	Gigot d'agneau, à point, frais	0,80-1,50	
	Rosbif, frais	0,80-1,80	
	Rôti de bœuf, frais	0,50-2,00	Récipient fermé, grille basse
	Rôti de veau, frais	0,50-2,00	
Volaille	Poulet, frais	0,80-1,80	Récipient haut, ouvert, grille basse
	Blanc de dinde, frais	0,50-2,00	Récipient fermé, grille basse
	Ailes de poulet, marinées, surgelées	0,20-0,60	Directement sur le plateau tournant
Légumes	Légumes, frais	0,20-1,00	Récipient fermé, grille basse
	Légumes, surgelés	0,20-1,00	
Pommes de terre	Pommes de terre à l'anglaise	0,20-1,00	Récipient fermé, grille basse
	Pommes de terre en robe des champs	0,20-1,00	
Produits de céréales	Riz long grain	0,10-0,50	Récipient haut, fermé, grille basse
	Riz Basmati	0,10-0,50	
	Riz complet	0,10-0,50	
	Polenta	0,10-0,50	
	Couscous	0,10-0,50	
	Quinoa	0,10-0,50	
Décongélation	Millet	0,10-0,50	Récipient peu profond grille basse
	Pain, surgelé	0,20-1,00	
	Gâteau sec, surgelé	0,20-1,00	
	Gâteau fondant, surgelé	0,20-1,00	
	Viande hachée, surgelée	0,30-1,00	
	Viande de porc, surgelée	0,50-2,00	
	Viande de bœuf, surgelée	0,50-2,00	
	Viande d'agneau, surgelée	0,50-2,00	
	Volaille entière, surgelée	0,40-2,00	
Volaille en quartiers, surgelée	0,40-2,00		

# Memory

Memory vous permet de composer vos propres programmes. Vous pouvez mémoriser et rappeler à tout moment les programmations pour 6 plats.

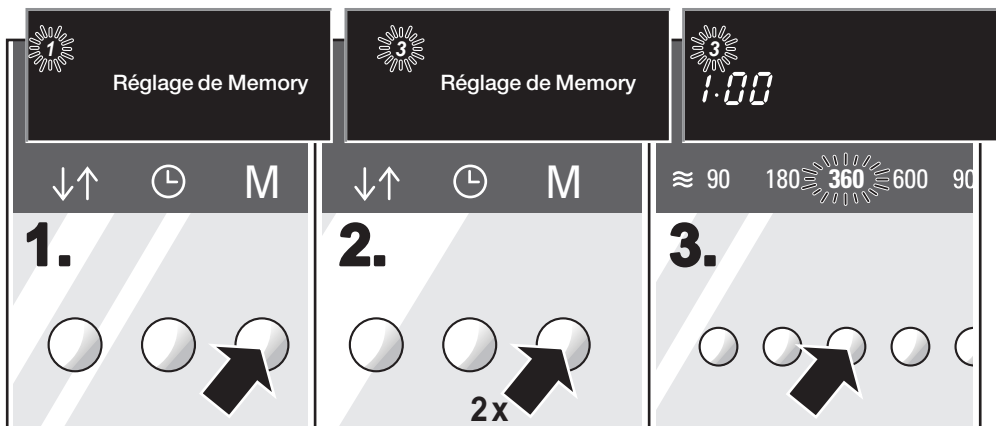
La fonction Memory est utile lorsque votre plat demande plusieurs réglages différents, ou lorsque vous préparez un plat assez souvent.

Choisissez l'un des six emplacements-mémoire et réglez.

## Mémoriser Memory

### Exemple

Emplacement-mémoire 3  
360 W, 7 minutes,  
gril faible.

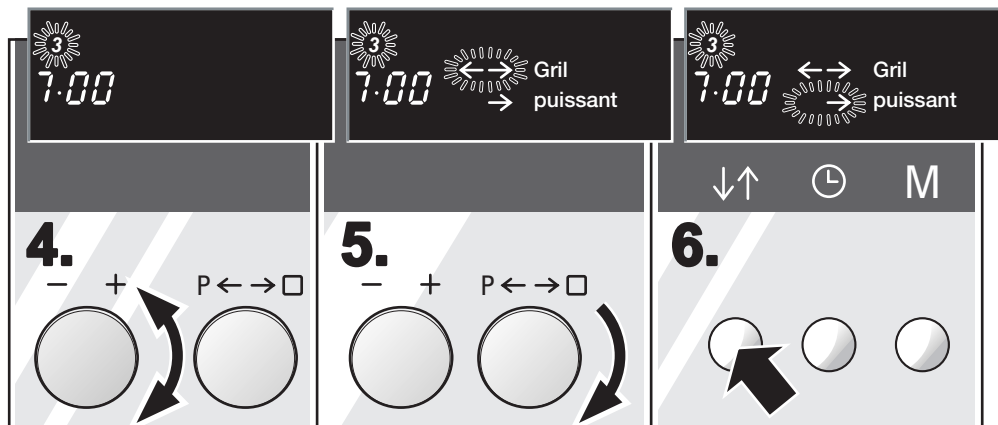


**1.** Appuyer sur la touche Memory "M". Le chiffre 1 apparaît pour l'emplacement-mémoire 1.

**2.** Appuyer encore deux fois sur la touche Memory "M". Le chiffre 3 apparaît pour l'emplacement-mémoire 3.

**3.** Appuyer sur la touche 360 W.

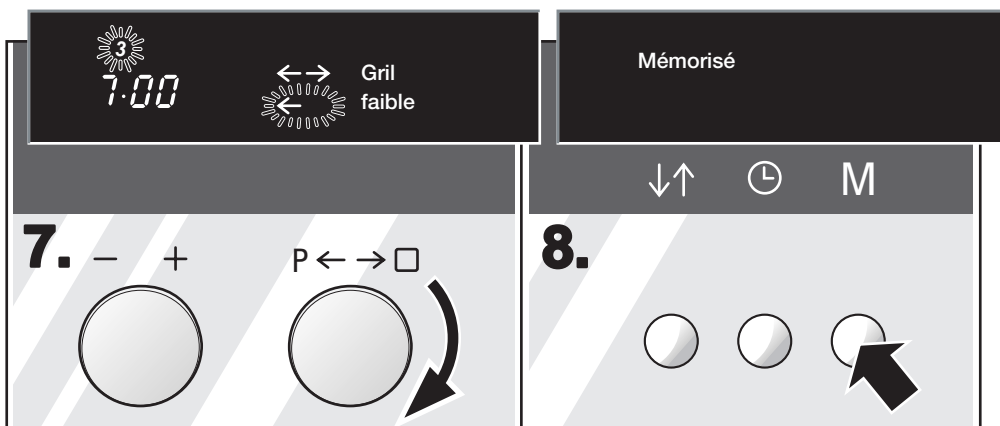




**4.** Régler sur 7 minutes avec le bouton rotatif.

**5.** Sélectionner gril avec le sélecteur du mode de cuisson.

**6.** Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche ↓↑.



**7.** Avec le sélecteur du mode de cuisson, régler Gril "faible".

**8.** Appuyer sur la touche Memory "M", l'heure réapparaît. Les réglages sont mémorisés.

Vous pouvez aussi mémoriser Memory et démarrer en même temps. Pour cela, n'appuyez pas sur Memory "M", mais sur la touche Start.

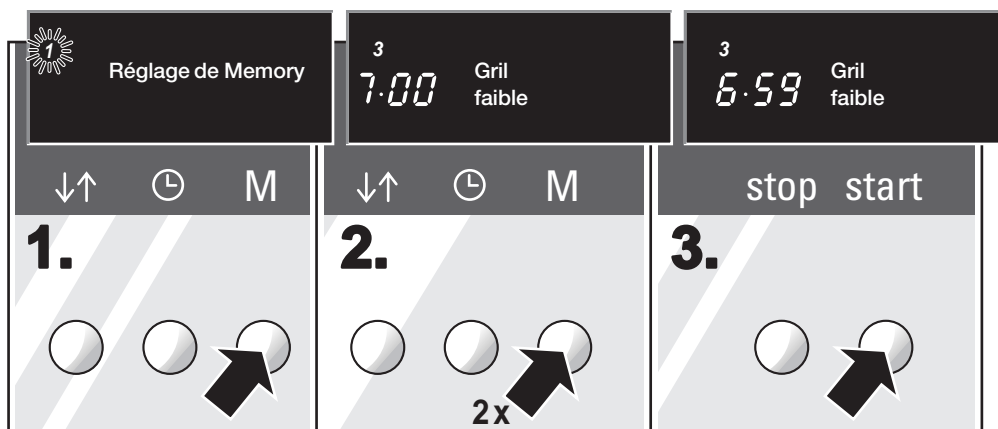
## Remarques

- Si vous voulez occuper un emplacement-mémoire pour un nouveau réglage, appuyez sur la touche Stop puis réglez de nouveau.
- Vous pouvez également mémoriser un plat de la programmation automatique.

## Démarrer Memory

Vous pouvez rappeler facilement les réglages mémorisés pour vos plats.

Enfournez le plat.



**1.** Appuyer sur la touche Memory "M". Le chiffre 1 apparaît pour l'emplacement-mémoire 1.

**2.** Appuyer sur la touche Memory "M" jusqu'à ce que l'emplacement-mémoire souhaité apparaisse.

**3.** Appuyer sur la touche Start.

### Après écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.

A l'affichage apparaît Programme terminé.

L'affichage s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four ou vous appuyez sur la touche Stop.

### Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Si vous oubliez d'appuyer sur la touche Start, il apparaît pendant 3 secondes à l'affichage "Appuyer touche Marche". Un signal retentit.

### Effacement

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

### Remarques

- Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier l'emplacement-mémoire.
- Vous pouvez modifier à tout moment la température ou le gril.

---

# Sécurité-enfants

Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

## Verrouiller le four

Appuyer pendant 4 secondes sur le bouton Stop. A l'affichage de texte en clair apparaît la mention «Sécurité-enfants».

Toutes les fonctions sont verrouillées.

## Supprimer le verrouillage

Appuyer de nouveau sur le bouton Stop pendant 4 secondes.

Le verrouillage est supprimé.

---

# Entretien et nettoyage

N'utilisez jamais de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à jet de vapeur.

---

## Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

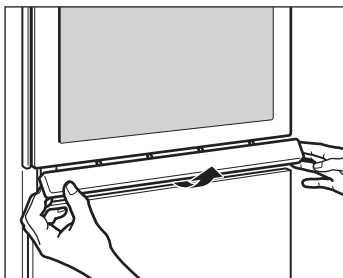
N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec l'appareil, essuyez-les immédiatement.

## Appareils en inox

Enlevez immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Essuyez la façade avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

## Grille de ventilation



Elle peut être retirée et nettoyée.

Levez la grille de ventilation.  
Retirez-la latéralement.

---

## Four

Après la cuisson, essuyez l'intérieur du four refroidi à l'aide d'un chiffon humide. Des éclaboussures et des dépôts s'enlèvent facilement et ne s'incrustent pas davantage la prochaine fois.

Si le four est très sale, utilisez un produit de nettoyage doux.

Veillez à ce que de l'eau ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil.

Essuyez bien l'intérieur du four avec un chiffon doux, afin d'éviter la formation de corrosion.

N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons récurants, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.

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

## Remarque

Lorsque vous ouvrez la porte du four, la lampe du four s'allume 10 minutes.

## Accessoires

Après l'utilisation, mettez les accessoires à tremper avec du produit à vaisselle. Les résidus alimentaires s'enlèvent ainsi facilement à la brosse ou avec une éponge à vaisselle. Vous pouvez nettoyer les grilles avec un produit spécial inox ou au lave-vaisselle.

## Plateau tournant

Nettoyez le plateau tournant avec du produit à vaisselle. Essuyez le creux dans l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide. Veillez à ce que de l'eau ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil. Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.

# Incidents et dépannage

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

Dérangement	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche mâle n'est pas enfoncée.	La connecter.
	Panne de courant.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	Fusible grillé.	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si celui de l'appareil est en état de marche.
Trois zéros sont allumés à l'affichage de l'heure.	Panne de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche Stop.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Marche après le réglage.	Appuyez sur la touche Marche ou annulez le réglage au moyen de la touche Stop.

Dérangement	Cause possible	Remarques/Remèdes
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Marche.	Appuyez sur la touche Marche.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyez sur la touche Stop.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance micro-ondes réglée est trop faible.	Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.
	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuez ou retournez les mets de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyer soigneusement les rouleaux en bas du plateau tournant et le creux dans la sole du four.
A l'affichage de texte en clair apparaît le message d'erreur «Er1» ou «Er4».	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
A l'affichage de texte en clair apparaît le message d'erreur «Er11». «Touche est coincée»	Les touches sont encrassées, la mécanique est bloquée	Appuyez plusieurs fois sur la touche, si le dérangement persiste, appelez le service après-vente.
A l'affichage de texte en clair apparaît le message d'erreur «Er19».	Surchauffe extrême (évtl. feu à l'intérieur). La puissance micro-ondes réglée est trop forte.	N'ouvrez pas la porte, retirez la fiche de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles, laissez refroidir.

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

---

# Protection de l'environnement

---

## Remarques concernant la mise au rebut

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante: «Attention : appareil défectueux».

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage où rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou votre municipalité.

# Service après-vente

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

## Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

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

E-n°	FD
Service après-vente 📞	

## Caractéristiques techniques

Alimentation en courant: 230 V, 50 Hz  
Puissance totale connectée: 3380 W  
Puissance micro-ondes: 900 W  
Gril: 2100 W  
Convection naturelle: 1900 W  
Fréquence: 2450 MHz

Dimensions (h x la x p)  
- Appareil 45,8 x 59,5 x 46,7 cm  
- Enceinte de cuisson 20,4 x 44 x 42 cm

Poids 25 kg  
Conforme aux normes VDE: oui  
Signe CE de conformité: oui



---

# L'acrylamide dans certains aliments

Le degré de nocivité de l'acrylamide dans des aliments est actuellement discuté par des spécialistes. Nous avons rédigé pour vous cette note d'information sur la base des résultats de recherche actuels.

## Comment l'acrylamide se forme-t-elle ?

L'acrylamide dans des aliments ne se forme pas par des pollutions de l'extérieur. Elle se forme plutôt dans l'aliment même lors de la préparation - à condition que l'aliment contienne des glucides et des protéines. A ce jour l'on n'explique pas encore exactement la manière et la raison de cette formation. Il se précise toutefois que la présence de l'acrylamide est fortement influencée par

de très hautes températures  
une faible teneur en eau dans les aliments  
un fort brunissage des produits.

## Quels aliments sont concernés ?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que.

chips, frites,  
toast, petits pains, pain,  
pâtisseries en pâte brisée (biscuits, pain d'épices, speculatus).

---

## Que pouvez-vous faire

Vous pouvez éviter de fortes teneurs en acrylamide lors de la cuisson au four, du rôtissage et de grillades. Pour cela, aid<sup>1</sup> et BMVEL<sup>2</sup> ont publié les recommandations suivantes :

### En général

Réduisez les temps de cuisson à un minimum.

«Faire dorer au lieu de carboniser» - faites uniquement dorer les aliments à cuire.

Plus l'aliment à cuire est gros et épais, moins il contient d'acrylamide.

## Cuisson au four

Réglez la température de la convection naturelle sur max. 200 °C et, en cas de chaleur tournante, sur max. 180 °C.

Petits gâteaux secs : Réglez la température de la convection naturelle sur max. 190 °C, en cas de chaleur tournante sur max. 170 °C. Des œufs ou des jaunes d'œuf dans la recette réduisent la formation d'acrylamide.

Si vous faites des frites au four, répartissez-les uniformément et si possible en une seule couche sur la plaque. Afin d'éviter un dessèchement trop rapide, faites cuire au moins 400 grammes par plaque.

<sup>1</sup> Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>

---

# Plats tests

Selon la norme DIN 60705

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

## Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 7 + 90 W, 10-12	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.

## Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Lait aux œufs	600 W, 5 + 360 W, 12-15	Placer le moule en Pyrex sur la grille basse.
Biscuit	600 W, 9-11	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Rôti de viande hachée	600 W, 25-30	Placer le moule en Pyrex sur la grille basse.

## Cuisson combinée avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C	Remarques
Gratin de pommes de terre	360 W, 35-40	Air pulsé	140	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Gâteaux	180 W, 20	Convection naturelle	160	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Poulet	360 W, 30-35	Air pulsé	180	Placer le poulet sur la grille basse, côté blanc vers le bas. Retourner après 15 minutes.

# Plats tests

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

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

## Cuire de la pâtisserie

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

	<b>Vaisselle et recommandations</b>	<b>Mode de cuisson</b>	<b>Température °C</b>	<b>Durée de cuisson, minutes</b>
Gâteaux secs	Placer la plaque à pâtisserie Ø 30 cm sur la grille basse	Convection naturelle	140-160	20-30
Petits gâteaux	Plaque à pâtisserie Ø 30 cm sur la grille basse	Convection naturelle	150-170	20-25
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille basse	Convection naturelle	150-170	25-35
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Plaque à pâtisserie Ø 30 cm sur la grille basse	Convection naturelle	170-190	30-40
Tourte aux pommes	Moule démontable en tôle blanche Ø 20 cm directement sur le plateau tournant	Air pulsé	150-170	60-75

## Gril

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

<b>Plat</b>	<b>Vaisselle</b>	<b>Gril</b>	<b>Durée, minutes</b>
Brunir des toasts	Grille basse	Puissant	20-30
Beefburger 7 pièces*	Grille haute	Puissant	20-25

\* Après les  $\frac{2}{3}$  du temps, retournez-les.