

SIEMENS

Mit diesem Mikrowellen-Kompaktbackofen wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

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

Am Anfang der Gebrauchsanleitung 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 0,14/Min.)

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

Gebrauchsanleitung	1-70
Gebruiksaanwijzing	71-140
Notice d'utilisation	141-212

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	5
Vor dem Einbau	5
Aufstellen und Anschließen	5
Worauf Sie achten müssen	6
Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	9
Ursachen für Schäden	11
Das Bedienfeld	12
Versenkbare Schalter	14
Die Heizarten	14
Backofen und Zubehör	15
Kühlgebläse	16
Grundeinstellungen	16
Sprache einstellen	17
Signalton-Dauer einstellen	18
Signalton-Lautstärke einstellen	19
Vor der ersten Benutzung	20
Backofen aufheizen	20
Zubehör vorreinigen	20
Uhrzeit einstellen	21
Die Mikrowelle	23
Geschirr	23
Die Mikrowellenleistungen	24
So stellen Sie ein	25
Tabellen	26
Tipps zur Mikrowelle	31

Inhaltsverzeichnis

Backofen einstellen	32
So stellen Sie den Backofen ein	33
Der Backofen soll automatisch ausschalten	34
Schnellaufheizung	35
So stellen Sie ein	35
Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen	36
So stellen Sie ein	36
Fleisch, Geflügel, Fisch	38
Geschirr	38
Hinweise zum Braten	38
Tabelle	38
Hinweise zum Grillen	40
Tabelle	40
Tipps zum Braten und Grillen	41
Kuchen und Gebäck	42
Backformen	42
Tabellen	42
Tipps zum Backen	44
Tipps zum Energiesparen	45
Aufläufe, Gratins, Toast	46
Tiefkühl-Fertigprodukte	47
Acrylamid in Lebensmitteln	48
Was können Sie tun	48

Inhaltsverzeichnis

Programmautomatik	49
So stellen Sie ein	49
Hinweise zur Programmautomatik	51
Programmtabelle	54
Memory	57
Memory speichern	57
Memory starten	60
Kindersicherung	61
Pflege und Reinigung	61
Gerät außen	61
Backofen	62
Dichtungen	63
Zubehör	63
Eine Störung, was tun?	64
Backofenlampe auswechseln	65
Kundendienst	67
Technische Daten	67
Prüfgerichte	68

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

Vor dem Einbau

Umweltgerecht entsorgen



Gerät auspacken und Verpackung umweltgerecht entsorgen.

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

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

Transportschäden

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

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

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Dieses Gerät ist nicht als Tischgerät oder für den Gebrauch innerhalb eines Schrankes gedacht.

Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Hochschrank eingebaut werden.

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.

Das Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie es ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Erwachsene und Kinder dürfen nie unbeaufsichtigt das Gerät betreiben

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

Beim kombinierten Betrieb dürfen Kinder das Gerät nur unter Aufsicht von Erwachsenen benutzen.
Verbrennungsgefahr!

Kinder und Mikrowellen

Kinder dürfen Mikrowellengeräte nur dann benutzen, wenn sie angeleitet wurden. Kinder müssen das Gerät richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanleitung hingewiesen wird. Kinder müssen beim Gebrauch des Gerätes beaufsichtigt werden, damit sie mit dem Gerät nicht spielen.

Heiße Flächen



Nie die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Diese werden bei Betrieb heiß. Die Geräteinnenflächen und Heizelemente werden sehr heiß. Verbrennungsgefahr!
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Anschlusskabel von Elektrogeräten nie mit der Gerätetür einklemmen. Die Isolierung könnte beschädigt werden.

Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

Die Geräte-Oberseite nie als Ablagefläche verwenden.
Brandgefahr!

Garraum

Brennbare Gegenstände nie im Garraum aufbewahren. Sie könnten sich beim Einschalten entzünden.

Verbrennungsgefahr!

Bei Rauch im Garraum nie die Gerätetür öffnen.
Ziehen Sie den Netzstecker.

Das Gerät nie ohne Speisen im Garraum einschalten. Es könnte überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr).

Das Mikrowellengerät nie ohne Drehteller benutzen.

Lebensmittel nie direkt auf den Drehteller legen.
Verwenden Sie immer ein Geschirr.

Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Beobachten Sie den Vorgang. Verwenden Sie eine kurze Dauer und stellen Sie wenn nötig nach.

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

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

Verbrennungsgefahr!

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

Gerätetür und Dichtung



Nie das Gerät in Betrieb nehmen, wenn die Gerätetür beschädigt ist. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten. Rufen Sie den Kundendienst.

Die Gerätetür muss gut schließen.

Ist die Dichtung stark verschmutzt, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung immer sauber.

Umgebung



Das Mikrowellengerät nie großer Hitze und Nässe aussetzen.

Reinigung



Nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden!

Kurzschluss, Stromschlag-Gefahr!

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

Reparaturen



Reparaturen dürfen nur Kundendienst-Techniker durchführen, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Nie Reparatur- oder Wartungsarbeiten vornehmen, bei denen die Schutzabdeckung gegen Mikrowellen-Energie abgenommen werden muss. Rufen Sie den Kundendienst.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Nie ein defektes Gerät einschalten. Ziehen Sie den Netzstecker. Rufen Sie den Kundendienst.

Nie die Garraumlampe selbst austauschen. Rufen Sie den Kundendienst.

ACHTUNG! Reparatur- und Wartungsarbeiten, bei denen die Schutzabdeckung gegen Mikrowellenenergie abgenommen werden muss, dürfen wegen der dabei bestehenden Risiken nur von Fachpersonal vorgenommen werden.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden.

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. Brandgefahr!

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!

Geschirr

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. Verletzungsgefahr!

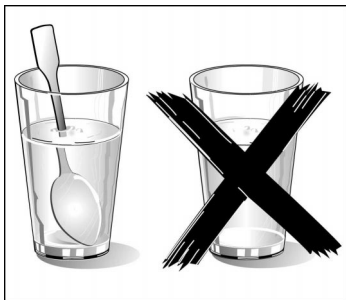
Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Geschirr aus dem Gerät nehmen. Verbrennungsgefahr!

Verpackungen

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. Verbrennungsgefahr!

Getränke



Verbrennungsgefahr!

Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Löffel 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!

Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

Erhitzen Sie keine Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!

Lebensmittel mit Schalen oder Häuten

Hinweis:

Eier niemals in der Schale kochen oder hartgekochte Eier erwärmen, da sie explodieren können, selbst nachdem die Erwärmung durch Mikrowellen beendet ist. 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.

Lebensmittel trocknen

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.

Speiseöl

Erhitzen Sie nie ausschließlich Speiseöl mit der Mikrowelle.

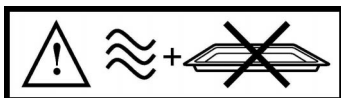
Ursachen für Schäden

Wasser im Gerät

Gießen Sie nie Wasser in das heiße Gerät. Es können Schäden entstehen.

Obstsaft

Belegen Sie das Email-Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig. Obstsaft, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die Sie nicht mehr entfernen können.



Auskühlen mit offener Gerätetür

VERWENDEN SIE NIE das Email-Backblech beim Betrieb mit der Mikrowelle. Ein technischer Defekt kann die Folge sein.

Lassen Sie das Gerät nur im geschlossenen Zustand auskühlen. Klemmen Sie nichts in die Gerätetür ein. Auch wenn Sie die Tür nur einen Spalt breit öffnen, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Gerätetürdichtung

Ist die Türdichtung stark verschmutzt, schließt die Tür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Halten Sie die Dichtung sauber.

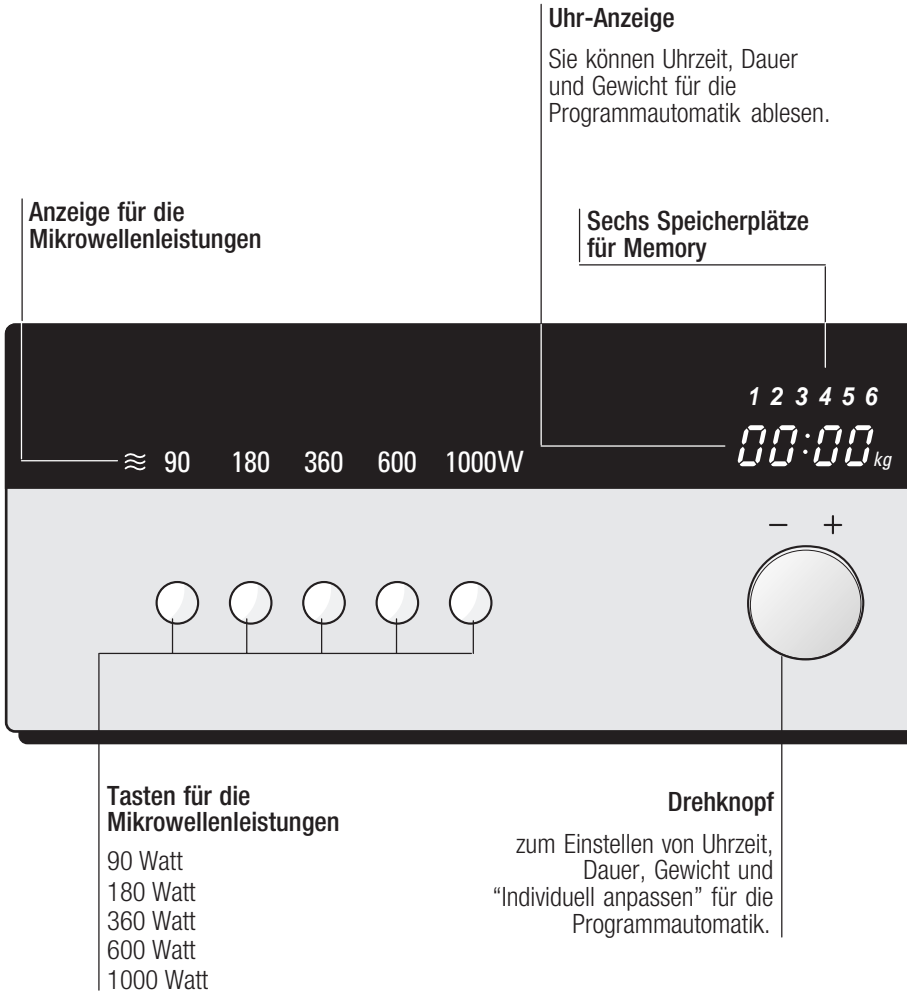
Gerätetür als Sitzfläche

Stellen oder setzen Sie sich nicht auf die Gerätetür.

Geschirrtest

Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Speisen im Gerät ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest (siehe Hinweise zum Geschirr).

Das Bedienfeld



Klartext-Anzeige

Die Klartext-Anzeige ist in 10 Sprachen möglich.

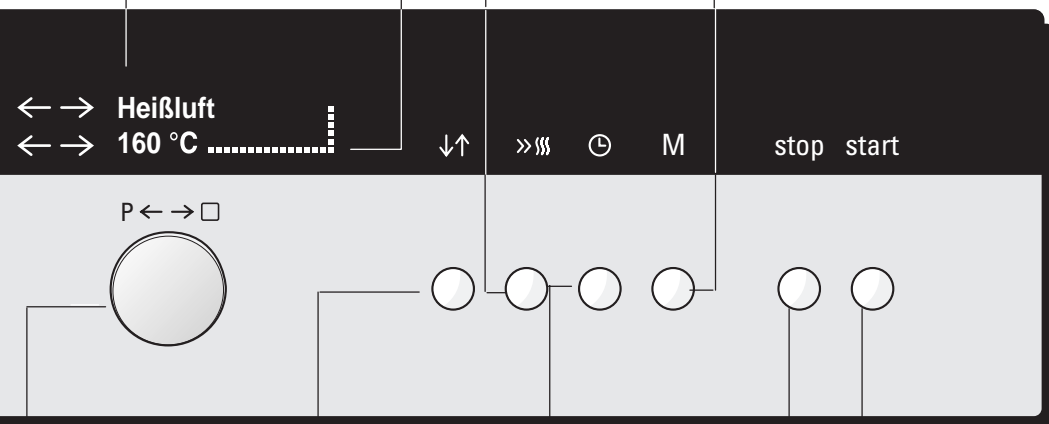
- sie zeigt die gewählte Heizart und Temperatur oder Stufe an
- sie zeigt die Gerichte der Programmautomatik
- sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen

Aufheizkontrolle

Die Aufheizkontrolle zeigt den Temperaturanstieg. Beim Grillen erscheint die Aufheizkontrolle nicht.

Schnellaufheizung »»»

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 Einstellen des Garergebnisses

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 Ihren 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. Die Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellenleistungen:

1000 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.

Heißluft

Ein Ventilator an der Rückwand verteilt die Wärme des Ringheizkörpers gleichmäßig im Backofen. Mit Heißluft können Sie Rührkuchen in Formen, Biskuit- und Quarktorte sowie Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech backen.

Heißluftgrillen

Ringheizkörper und Grill laufen parallel, der Ventilator verteilt die Wärme im Backofen um die Speise. Heißluftgrillen ist besonders für das Braten von Fleischstücken geeignet.

Umluftgrillen

Grillheizkörper und Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. In der Heizpause wirbelt der Ventilator die vom Grill abgegebene Hitze um die Speise. So wird Geflügel knusprig braun. Aufläufe und Überbackenes gelingen Ihnen damit am besten.

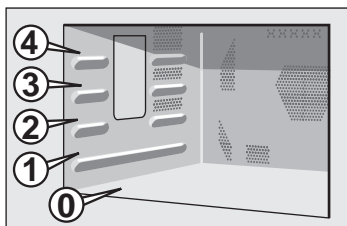
Flachgrillen, große Fläche

Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß. Wählen Sie zwischen den Stufen stark, mittel oder schwach. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

Flachgrillen, kleine Fläche

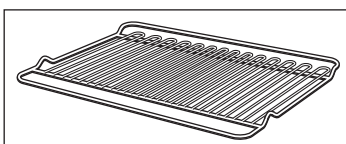
Dabei wird nur der mittlere Teil des Grillheizkörpers heiß. Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Legen Sie die Grillstücke nebeneinander in den mittleren Bereich des Rostes.

Backofen und Zubehör



Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in das Gerät geschoben werden.

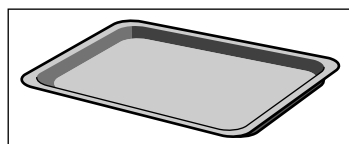
Geschirr können Sie auch auf den Backofenboden (Höhe 0) stellen.



Rost

für Geschirr, Kuchenformen, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Sie können den Rost zu zwei Drittel herausziehen, ohne dass er kippt. So lassen sich die Gerichte leicht entnehmen.

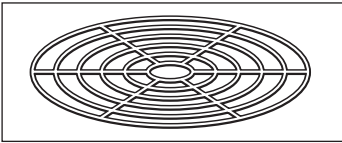


Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.

Schieben Sie das Backblech mit der Abschrägung zur Gerätetür bis zum Anschlag in den Backofen.

Das Email-Backblech ist für den kombinierten Betrieb mit Mikrowelle nicht geeignet.



Mikrowellen-Backgitter

zum Backen mit Backformen aus Metall beim kombinierten Betrieb.

Legen Sie das Mikrowellen-Backgitter auf den Rost. Stellen Sie die Metallbackform auf das Gitter. So vermeiden Sie Funkenbildung zwischen Rost und Backform.

Hinweis

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.

Kühlgebläse

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

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

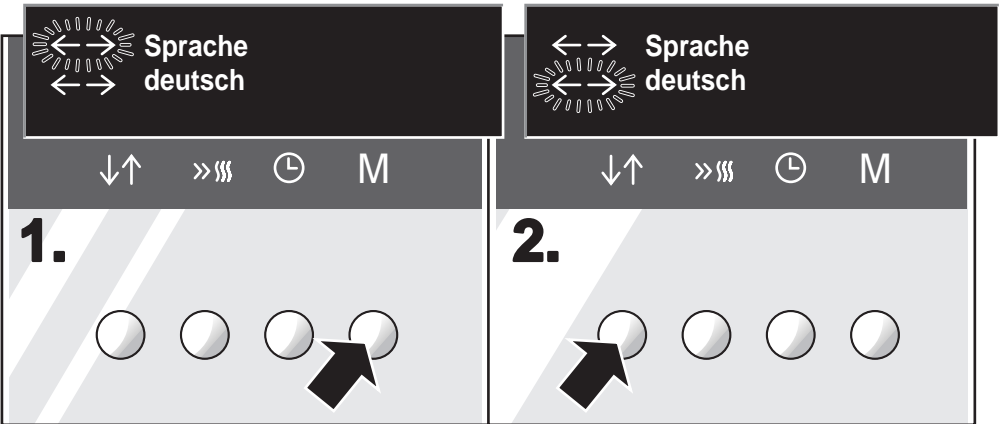
Grundeinstellungen

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

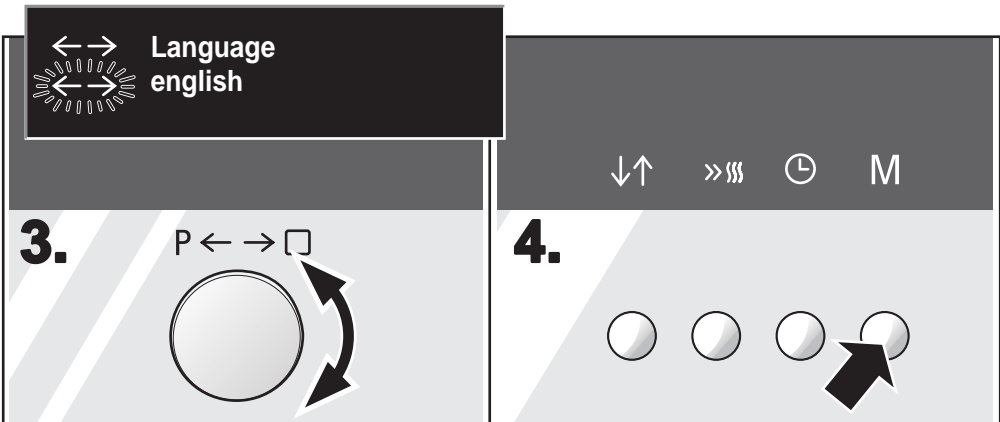
Grundeinstellung	Ändern in
Sprache für die Klartext-Anzeige ist deutsch	Sie können 10 verschiedene Sprachen wählen
Nach Ablauf der Dauer ist ein Signal zu hören	Sie können die Dauer und Lautstärke des Signals verändern
Signalton-Dauer lang = 30 Töne	Signalton-Dauer kurz = 3 Töne
Signalton-Lautstärke = mittel	Signalton-Lautstärke = laut, = leise

Sprache einstellen

Ihr neues Gerät hat eine Klartext-Anzeige in Deutsch. Sie können unter 10 verschiedenen Sprachen auswählen.



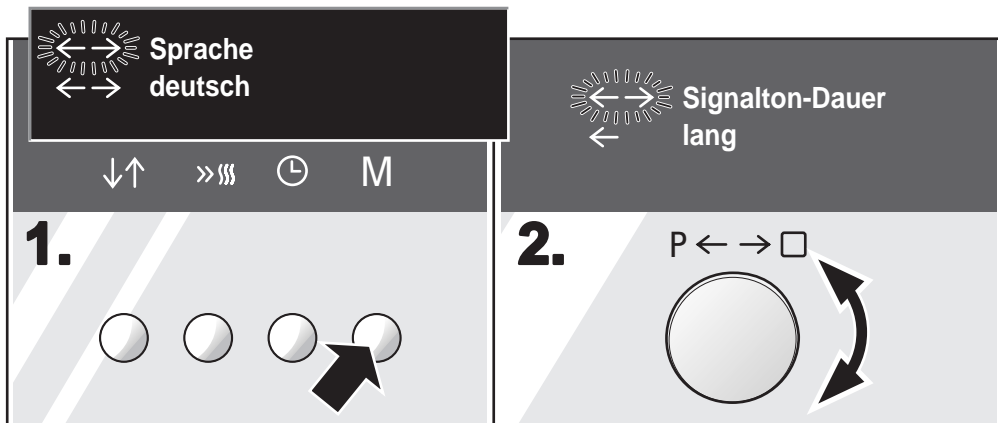
1. Taste Memory "M" 4 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile "Sprache" und in der zweiten Zeile "deutsch" erscheint.
2. Mit der Taste ↓↑ in die zweite Zeile "deutsch" wechseln.



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.

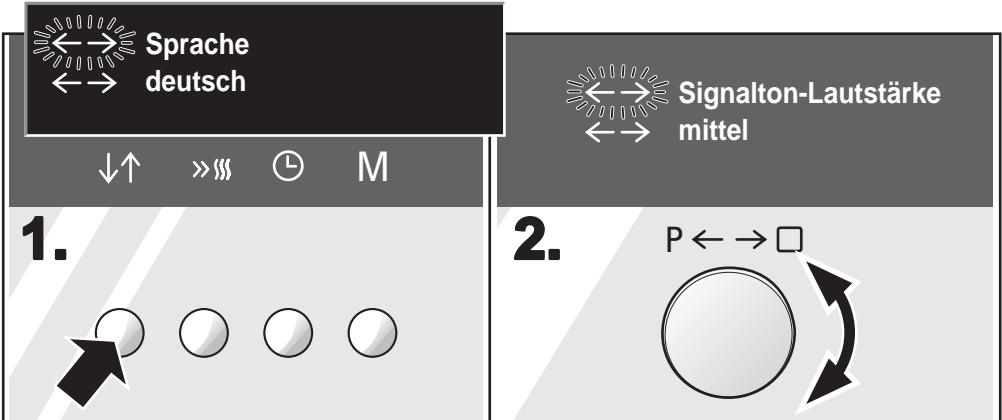


3. Mit dem Funktionswähler die Signalton-Dauer verändern.

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

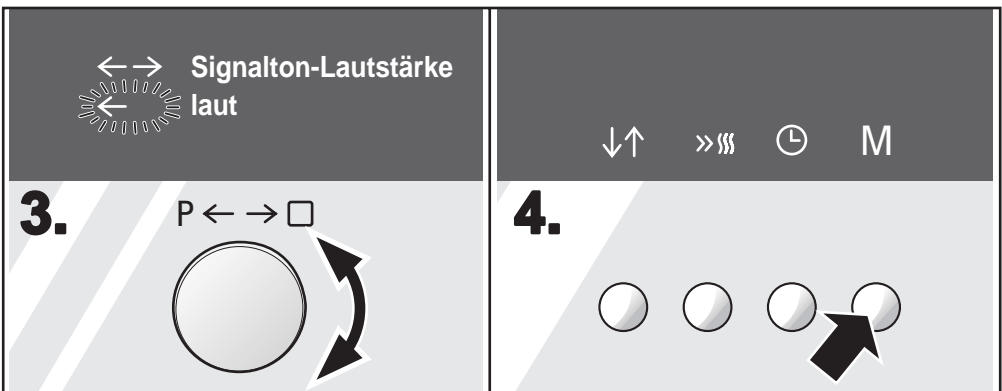
Signalton-Lautstärke einstellen

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.



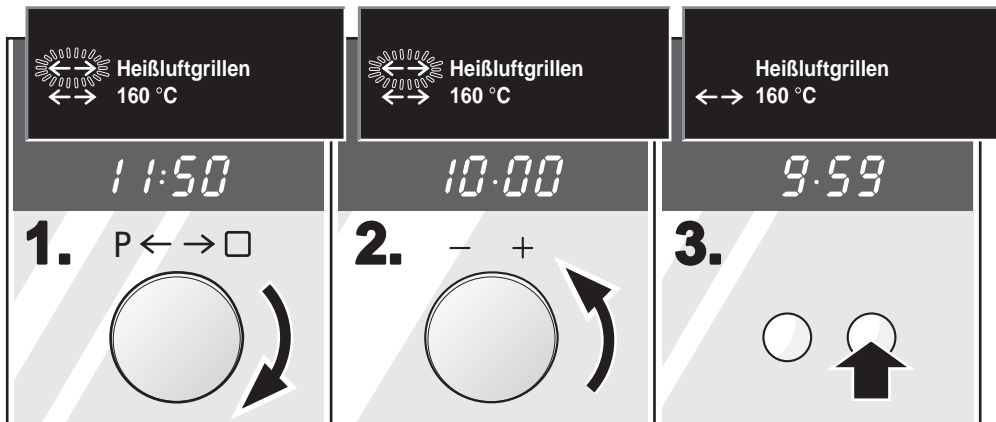
3. Mit dem Funktionswähler die Signalton-Lautstärke verändern.

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

Vor der ersten Benutzung

Backofen aufheizen

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



1. Den Funktionswähler nach rechts bis Heißluftgrillen 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.

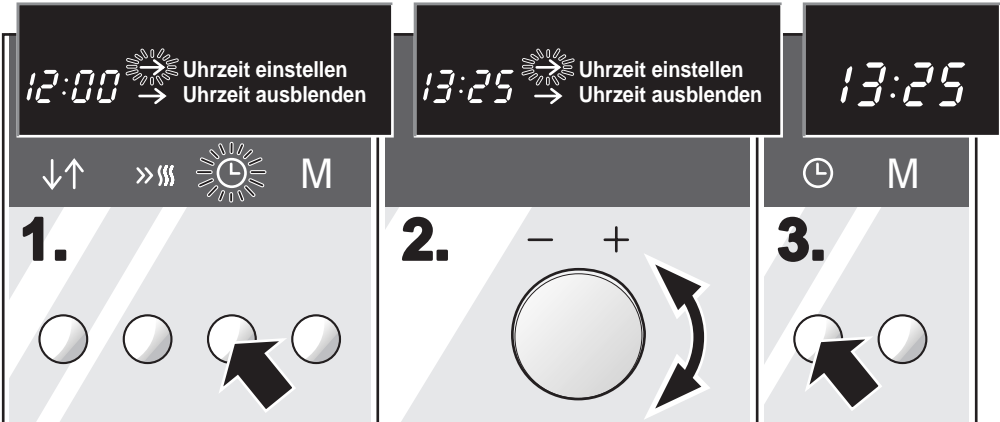
Zubehör vorreinigen

Bevor Sie das Zubehör benutzen, reinigen Sie es gründlich mit Spüllauge und einem Spültuch.

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.

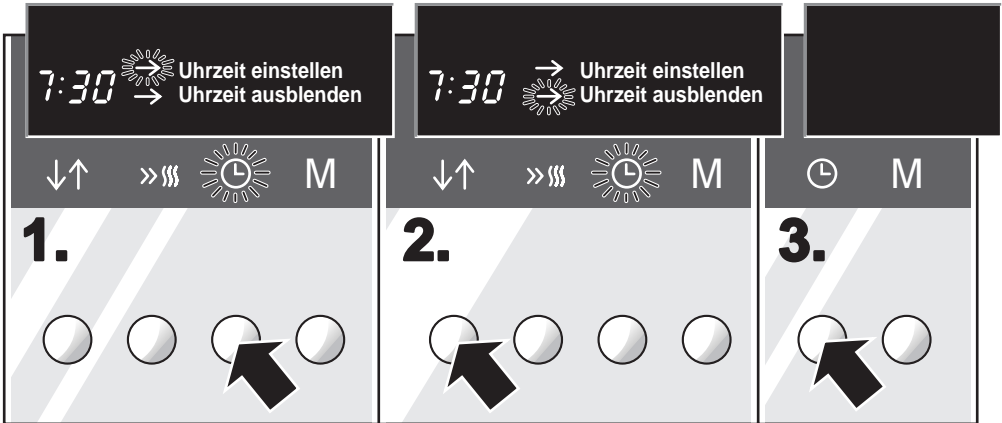
3. Taste Uhr ⌚ drücken.

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.

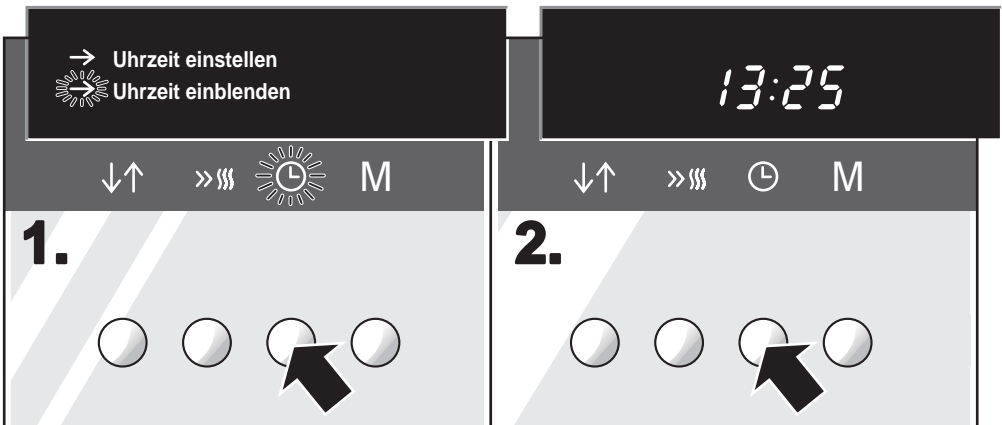
2. Mit der Taste ↓↑ in die Zeile "Uhrzeit ausblenden" wechseln.

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.

Hinweise

Zwischen 22:00 Uhr und 06:00 Uhr leuchtet die Uhr-Anzeige nur halbhell.

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. Stellen Sie die Tasse in die Mitte des Backofenbodens.

- 1.** Taste Mikrowellenleistung 1000 Watt drücken.
- 2.** Mit dem Drehknopf 1 Minute 20 Sekunden einstellen.
- 3.** Taste Start drücken.

Nach 1 Minute 20 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

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

Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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.

Ungeeignetes Geschirr

Ungeeignet ist 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.

Geschirrtest:

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

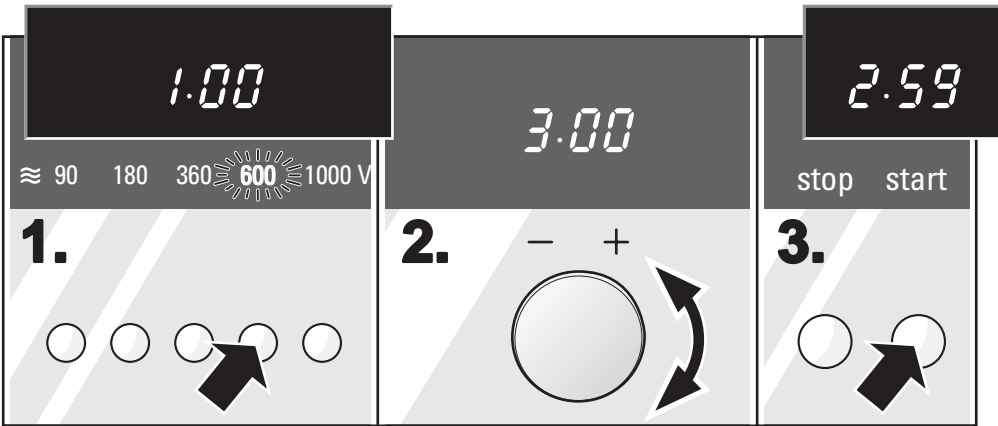
Achtung!

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

Die Mikrowellenleistungen

1000 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 Gerätetür 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.

1000 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 Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Sie haben nach dem Schließen die Taste Start nicht gedrückt.

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 1000 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.

Sie können das Geschirr in die Mitte des Rostes oder auf den Backofenboden stellen. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

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

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 Gerätewände 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. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.

Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Mehrals wenden.
	1000 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
	1500 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
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, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch wenden.
	1200 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Ente	2000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 30 - 40 Min.	Mehrals wenden. Nach der Hälfte der Zeit die Alufolie entfernen.
Gans	4500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 60 - 80 Min.	Alle 20 Minuten wenden. Auftau-Flüssigkeit entfernen.
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.	Schwanzflosse mit Alufolie abdecken. Zwischendurch wenden.
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren.
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurchvorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneindertrennen.
Butter, antauen	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Verpackungvollständig entfernen.
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Zwischendurchwenden.
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasure, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

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

Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. 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 bis 5 Minuten zum Temperatenausgleich ruhen.

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

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 11-15 Min.	abgedeckt
Suppen	400-500 g	600 W, 8-13 Min.	geschlossenes Geschirr

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eintöpfe	500 g 1000 g	600 W, 10-15 Min. 600 W, 20-25 Min.	geschlossenes Geschirr
Fleischscheiben oder -stücke in Soße z. B. Gulasch	500 g 1000 g	600 W, 12-17 Min. 600 W, 25-30 Min.	geschlossenes Geschirr
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g 800 g	600 W, 10-15 Min. 600 W, 20-25 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, 1 EL Wasser zugeben
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zusatz von Wasser garen

Speisen erhitzen

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

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

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

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

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

	Menge	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 4 - 8	abgedeckt
Getränke	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1-2 1000 W, 2-3 1000 W, 4-5	Löffel ins Gefäß geben. Alko- holische Getränke nicht über- hitzen. Zwischendurch kontrol- lieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen 4 Tassen	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße	500 g	600 W, 8 - 11	abgedeckt
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	geschlossenes Geschirr
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Etwas Flüssigkeit zugeben.

Speisen garen

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

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

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

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

	Menge	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 20 - 25	Nach der Hälfte der Zeit wenden.

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
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. 1 EL Wasser pro 100 g 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.

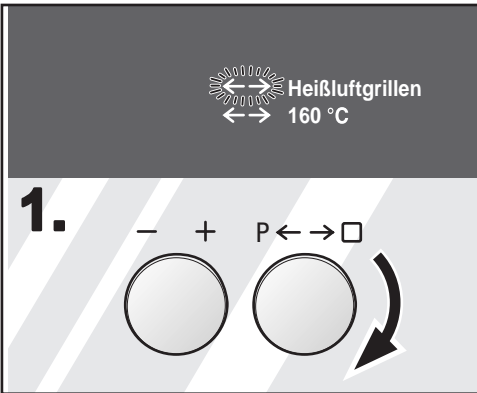
Zu jeder Heizart erscheint in der zweiten Zeile der Klartext-Anzeige eine Temperatur oder Stufe als Vorschlagswert. Diesen Vorschlagswert können Sie mit dem Funktionswähler verändern.

Sie können 40 °C und 100 - 250 °C in 5 Grad-Schritten einstellen, beim Grillen die Stufen stark, mittel, schwach und kleine Fläche.

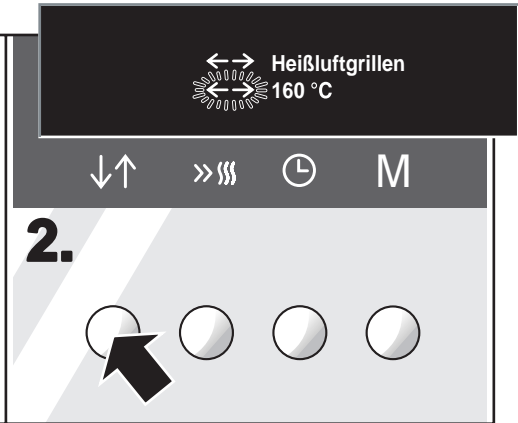
Den Vorschlagswert für die Dauer verändern Sie mit dem Drehknopf.

Heizarten	Vorschlagswert	Vorschlagswert
Heißluft	160 °C	20 Minuten
Heißluftgrillen	160 °C	20 Minuten
Umluftgrillen	160 °C	20 Minuten
Flachgrillen	stark, große Fläche	10 Minuten

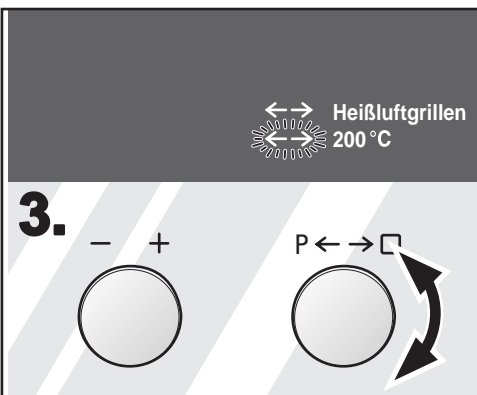
So stellen Sie den Backofen ein



1. Funktionswähler nach rechts drehen, bis die gewünschte Heizart erscheint.



2. Mit der Taste ↓↑ in die zweite Zeile wechseln.



3. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Temperatur einstellen.



4. Taste Start drücken

Korrektur

Die Temperatur können Sie jederzeit verändern.

Ausnahme.

Von einer höheren Temperatur auf 40 °C ändern oder von 40 °C auf eine höhere Temperatur ändern.

Taste Stop zweimal drücken und neu einstellen.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Gerätetür 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 Gerätetür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Korrektur

Die Dauer können Sie jederzeit verändern.

Anhalten

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

Wenn Sie vergessen haben 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.

Schnellaufheizung

Damit heizen Sie den Backofen besonders schnell auf. Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Heizarten geeignet.

Geeignete Heizarten

Heißluft
Heißluftgrillen
Umluftgrillen

Sie können zu diesen Heizarten auch die Mikrowelle zuschalten.

So stellen Sie ein

Stellen Sie zuerst den Backofen ein.

Drücken Sie vor dem Start die Taste Schnellaufheizung »⏏«.

In der Anzeige blinkt das Symbol »⏏«.
Taste Start drücken.

Die Schnellaufheizung ist beendet

Sie hören ein kurzes Signal. Das Symbol »⏏« erlischt.
Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.
Drücken Sie wieder die Taste Start.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken.
Taste Start drücken.

Löschen

Taste Schnellaufheizung »⏏« einmal drücken oder
Gerätetür öffnen.

Hinweise

Die Schnellaufheizung können Sie nur vor dem Start einstellen.

Sie können auch zuerst die Taste Schnellaufheizung »⏏« drücken und danach den Backofen einstellen.

Eine eingestellte Dauer läuft erst ab, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

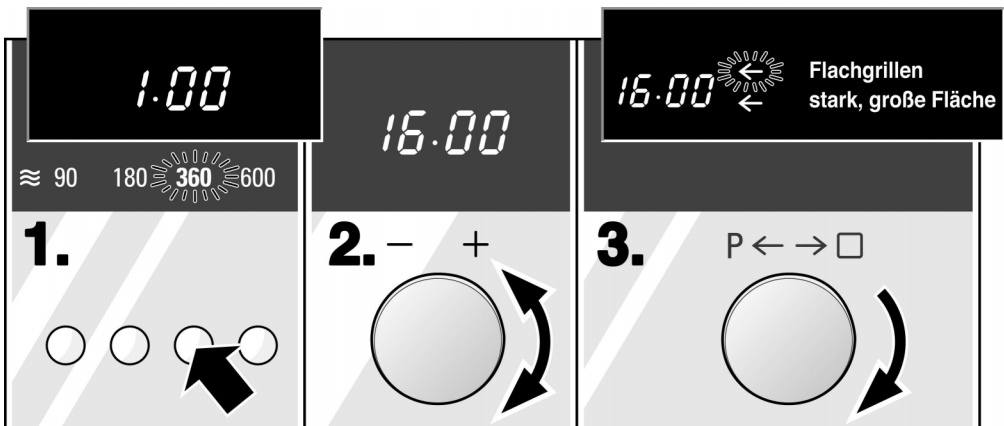
Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb.

Die Leistung 1000 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.

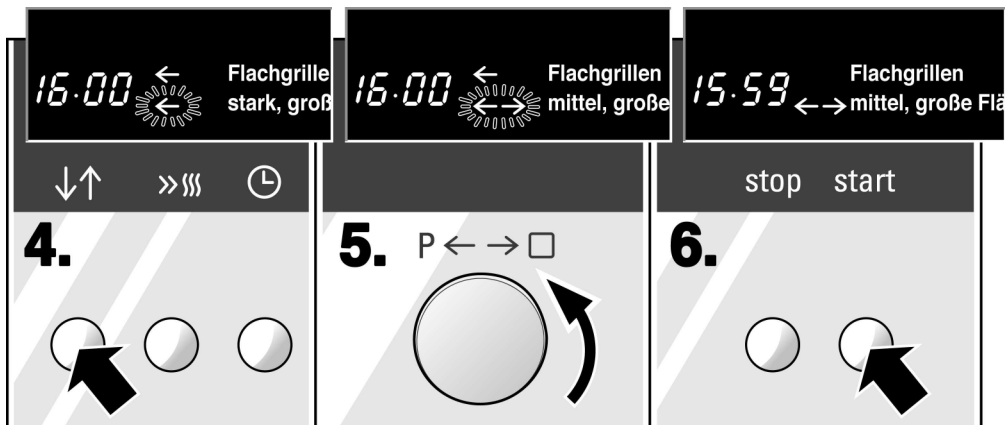
So stellen Sie ein



1. Taste für die gewünschte 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 links 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 Gerätetür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Korrektur

Die Temperatur, Stufe und Dauer können Sie jederzeit verändern.

Anhalten

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

Sie haben nach dem Schließen 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.

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 Backofen passt. Es darf nicht zu groß sein.

Geben Sie zu 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.

	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Tempera- tur °C, Flach- grillen	Hinweise
Rinderschmorbraten ca. 1000 g	180 W, 80-90 Min.	0	Heißluft- grillen	160-170	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 30-40 Min.	0	Heißluft- grillen	180-200	Offenes Geschirr. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch ohne Schwarte, ca. 750 g, z.B. Nacken	360 W, 35-45 Min.	0	Heißluft- grillen	170-180	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch mit Schwarte* ca. 1 kg, z.B. Schulter	180 W, 80-90 Min.	0	Heißluft- grillen	170-180	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen. Nicht wenden.
Schweinelende, ca. 500-600 g	180 W, 35-40 Min.	0	Heißluft- grillen	180-190	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hackbraten ca. 750 g	360 W, 25-35 Min.	0	Heißluft	200-210	Offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hähnchen, ganz ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 Min.	0	Umluft- grillen	230-250	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden. Mit der Brustseite nach oben legen. Nicht wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ca. 800 g	360 W, 25-35 Min.	0	Umluft- grillen	230-250	Offenes Geschirr. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Ente 1500-1700 g	180 W, 70-80 Min.	0	Umluft- grillen	220-240	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden. Nicht wenden.
Entenbrust ca. 500 g Entenbrust 2 Stück à 250 - 300 g	90 W, 15-20 Min.	0	Flach- grillen	stark	Offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Gänsebrust, Gänsekeulen 700-900 g	90 W, 30-40 Min.	0	Flach- grillen	mittel	Hohes offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Nicht wenden.
Fisch, überbacken ca. 500 g	600 W, 10-15 Min.	0	Flach- grillen	stark	Offenes Geschirr. Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.

* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossener Gerätetür 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 schaltet 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	Höhe	Flachgrillen	Dauer in Minuten
Steaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 200 g	1+3**	stark stark	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Nackensteaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 120 g	1+3**	mittel mittel	1. Seite: ca. 15 - 20 2. Seite: ca. 10 - 15

	Menge	Gewicht	Höhe	Flachgrillen	Dauer in Minuten
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	1+3**	stark stark	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Fischkotelett*	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	1+3**	stark stark	1. Seite: ca. 10 - 12 2. Seite: ca. 8 - 12
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 300 g	1+3**	mittel mittel	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15
Toastbrot	12 Scheiben		3	stark stark	1. Seite: ca. 4 - 6 2. Seite: ca. 2 - 3
Toastbrot	4 Scheiben***		3	kleine Fläche	1. Seite: ca. 5 - 6 2. Seite: ca. 3 - 4

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

** Schieben Sie den Rost auf Höhe 3 und das Backblech auf Höhe 1 ein.

*** Toastbrotsscheiben nebeneinander in die Mitte des Rostes legen.

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 das Mikrowellen-Backgitter oder verwenden Sie 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 Rostes.

Kuchen	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung, Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Nusskuchen	Springform	1	90 W	30-35	Heißluft	170-180
Obst- oder Quarktorte aus Mürbeteig*	Springform	2	360 W	35-45	Heißluft	150-160
Obstkuchen, fein aus Rührteig	Napfform oder Springform	1	90 W	30-45	Heißluft	170-190
Pikante Kuchen (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform oder Quicheform	2	90 W	50-70	Heißluft	160-180

Bei Backformen aus Metall: Legen Sie das Mikrowellen-Backgitter auf den Rost. Stellen Sie die Form auf das Gitter.

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

Kuchen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Napf-/Kranz-/	1	Heißluft	160-170	60-80
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Kastenform	1		150-160	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	1	Heißluft	160-170	35-45
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	1	Heißluft	160-170	35-45
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1	Heißluft	160-170	40-45
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Backblech	2	Heißluft	160-170	30-40
Kuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Backblech	2	Heißluft	150-160	50-60
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2	Heißluft	160-170	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2	Heißluft	170-180	60-70
Pizza	Backblech	2	Heißluft	200-210	25-35
Hefebrot 1 kg**	Backblech	2	Heißluft	180-190	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur°C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	2	Heißluft	150-170	20-35
Baiser	Backblech	2	Heißluft	100	90-120
Makronen	Backblech	2	Heißluft	110	35-45
Blätterteig	Backblech	2	Heißluft	170-180	35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Backblech	2	Heißluft	180-190	35-45

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 Backofentemperatur 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 Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.

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

Zwischen Form und Rost entstehen Funken.

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

Tipps zum Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in der Tabelle der Gebrauchsanweisung so angegeben ist.

Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen.

Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertigbaren nutzen.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowelleneigenen Geschirr auf den Garraumboden.

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 Backofen noch 5 Minuten nachgaren.

Gericht	Menge	Geschirr	Höhe	Mikrowelle Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temp. °C
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	ca. 1500 g	flache Auflaufform 4-5 cm	0	180 W	25-35	Umluft- grillen	130-150
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufbau)	ca. 1000 g	flache Auflaufform 4-5 cm	0	600 W	15-20	Umluft- grillen	160-190
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffel- gratin)	ca. 1100 g	flache Auflaufform	0	600 W	25-35	Heißluft- grillen	170-180
Toast überbacken*	2-4 Scheiben	Rost und Backblech	3 1	Je nach Belag:	8-10	Flach- grillen	stark

* Toastbrotsscheibenvortoasten

Tiefkühl-Fertigprodukte

Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht		Höhe	Heizart	Temperatur°C	Dauer, Minuten
Strudel mit Obstfüllung	Backblech	2	Heißluft	180-200	40-50
Pommes Frites	Backblech	2	Heißluft	180-200	25-35
Pizza	Rost	2	Heißluftgrillen	180-200	10-20
Pizza-Baguette	Rost	2	Umluftgrillen	160-190	15-20
Kroketten	Backblech	2	Heißluft	180-200	25-35
Rösti	Backblech	2	Heißluft	180-200	25-35

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 aid¹ und BMVEL² 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 Heißluft auf max. 180 °C.

Plätzchen: Stellen Sie bei Heißluft auf max. 170 °C. Ei oder Eigelb im Rezept verringert die Bildung von Acrylamid.

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

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

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

Programmautomatik

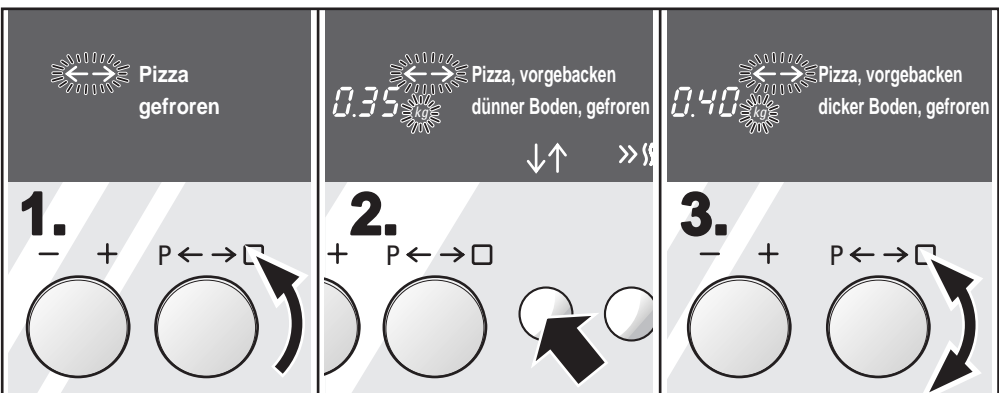
So stellen Sie ein

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

Für die Programmautomatik gibt es 10 Programmgruppen mit insgesamt 41 Programmen.

Beispiel:

Pizza gefroren, mit dickem Boden.



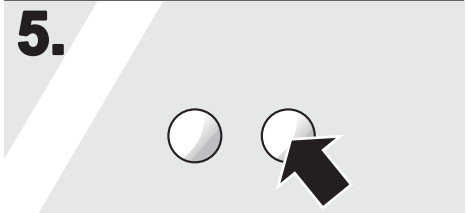
1. Funktionswähler nach links drehen und eine Programmgruppe wählen.

2. Taste ↓↑ drücken.

3. Mit dem Funktionswähler das gewünschte Programm auswählen.



4. Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.



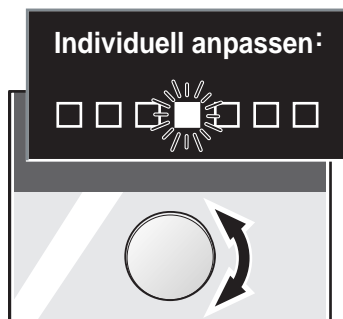
5. Taste Start drücken.
Die Dauer erscheint in der Anzeige.

Nach Ablauf der Zeit

schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und "Ende" "Gerät kühlt" erscheint. Die Anzeige "Ende" erlischt, wenn Sie die Gerätetür 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.



Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 4 beschrieben. Drücken Sie die Taste $\downarrow\uparrow$ 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 Gerätetür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Sie haben nach dem Schließen 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

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 Gerätetür öffnen oder das Programm abgelaufen ist.

Hinweise zur Programmautomatik

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.

Verwenden Sie für die Programme immer mikro-wellengeeignetes Geschirr, z.B. aus Glas oder Keramik.

Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Backofen.

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

Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

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

Auftauen

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

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

Empfindliche und abstehende Teile mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. So vermeiden Sie ein vorzeitiges Angaren. Darauf achten, dass Alufolie die Backofenwände nicht berührt.

Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 15 bis 90 Minuten zum Temperatenausgleich nachtauen lassen.

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

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

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

Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.

Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen. Beine und Flügel mit kleinen Stücken Alufolie abdecken.

Bei ganzem Fisch die Schwanzflosse mit Alufolie abdecken, bei Fischfilet die Randbereiche und bei Fischkotelett die abstehenden Enden.

Gemüse

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

Gemüse, gefroren: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

Kartoffeln

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

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

Reis

Keinen Kochbeutel-Reis verwenden.

Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Wasser zum Reis geben.

Fisch

Fischfilet, frisch: 1 bis 3 Esslöffel Wasser oder Zitronensaft zufügen.

Panierte Tintenfischringe, gefroren: Sie müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Geflügel

Hähnchen mit der Brustseite nach unten in das Geschirr legen.

Hähnchenteile mit der Fleischseite nach oben in das Geschirr legen.

Putenbrust ohne Haut garen. 10 % des Gewichtes an Wasser zugeben.

Kartoffelprodukte, gefroren

Pommes frites, Kroketten und Rösti müssen für die Zubereitung im Backofen geeignet sein.

Fleisch

Roastbeef erst mit der Fettseite nach unten garen.

Rinderbraten, Kalbsbraten, Lammkeule und Schweinebraten: Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Drittel bedecken.

Pizza, gefroren

Vorgebackene, gefrorene Pizza und Pizza-Baguette verwenden.

Ruhezeiten

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Backofen.

Gericht	Ruhezeit
Gemüse	ca. 5 Minuten
Kartoffeln	ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen.
Reis	5 bis 10 Minuten
Putenbrust	10 Minuten

Gericht	Ruhezeit
Roastbeef	10 Minuten
Rinderbraten, Kalbsbraten, Lammkeule, Schweinbraten, Hackbraten	10 Minuten

Programmtabelle

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auftauen			
Brot, gefroren**	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot	0,20 - 1,50	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Kuchen, trocken, gefroren*	Rührkuchen ohne Glasur und Guss, Hefekuchen	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Kuchen, saftig, gefroren	Rührkuchen mit Obst ohne Guss, Glasur oder Gelatine, ohne Creme oder Sahne	0,20 - 1,40	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Hackfleisch, gefroren*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Rindfleisch, gefroren*	Rinderbraten, Kalbsbraten, Steak	0,30 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Lammfleisch, gefroren*	Lammkeule, Lammschulter, Lammrollbraten	0,50 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Schweinefleisch, gefroren*	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten, Schnitzel, Gulasch	0,20 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Geflügel im Ganzen, gefroren*	Hähnchen, Ente	0,70 - 2,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Geflügelteile, gefroren*	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen, Gänsekeulen, Gänsebrust, Entenbrust	0,20 - 1,20	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Fisch im Ganzen, gefroren*	Forelle, Dorsch, Kabeljau	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Fischfilet, gefroren*	Filet vom Hecht, Kabeljau, Lachs, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Fischkotelett, gefroren*	Kotelett vom Kabeljau, Hecht, Dorsch, Lachs	0,20 - 1,00	Flaches Geschirr ohne Deckel, Garraumboden

* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit

** Signal zum Wenden nach $\frac{2}{3}$ der Zeit

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Gemüse			
Gemüse, frisch*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Gemüse, gefroren*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.			
Kartoffeln			
Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Pellkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
* Signal zum Umrühren nach der Hälfte der Zeit.			
Reis			
Langkornreis*	Parboiled Reis	0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Basmatireis*		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Naturreis*		0,10 - 0,50	Hohes Geschirr mit Deckel, Garraumboden
* Signal zum Umrühren je nach Gewicht nach ca. 2-11 Minuten.			
Fisch			
Fischfilet, frisch	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Panierte Tintenfischringe, gefroren*		0,20 - 0,45	Flaches Geschirr ohne Deckel auf Rost, Einschubhöhe 2
* Signal zum Wenden 3 Minuten vor Programmende			
Geflügel			
Hähnchen im Ganzen, frisch*		0,80 - 1,80	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Hähnchenteile, frisch	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,40 - 1,60	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Putenbrust, frisch*	Putenbrust ohne Haut	0,80 - 1,80	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
* Signal zum Wenden bei ganzen Hähnchen nach 10 Minuten, bei Putenbrust nach der Hälfte der Zeit.			

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Fleisch			
Roastbeef, frisch*	5 - 6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Roastbeef, englisch, frisch*	5 - 6 cm hohes Roastbeef	0,80 - 2,00	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Rinderbraten, frisch*		0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Kalbsbraten, frisch*	Oberkeule, Nuss	0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Lammkeule, frisch*	Lammkeule ohne Knochen	1,00 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Schweinebraten, frisch*	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten	0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Krustenbraten		0,80 - 2,00	Geschirr mit Deckel, Garraumboden
Hackbraten		0,80 - 1,50	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
* Signal zum Wenden nach der Hälfte der Zeit.			
Auflauf, gefroren			
Lasagne Bolognese, gefroren		0,40 - 1,00	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Canneloni, gefroren		0,40 - 0,80	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Makkaroni-Auflauf, gefroren		0,40 - 0,80	Geschirr ohne Deckel, Garraumboden
Kartoffelprodukte, gefroren			
Pommes frites, gefroren*		0,20 - 0,45	Flaches Geschirr ohne Deckel auf Rost, Einschubhöhe 3
Kroketten, gefroren*		0,20 - 0,45	Flaches Geschirr ohne Deckel auf Rost, Einschubhöhe 2
Rösti, gefroren*		0,20 - 0,45	Flaches Geschirr ohne Deckel auf Rost, Einschubhöhe 2

* Signal zum Wenden bei Pommes frites 3 Minuten vor Programmende, bei Kroketten und Rösti 5 Minuten vor Programmende.

Programmgruppe Programm	Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Pizza, gefroren			
Pizza, vorgebacken, dünner Boden, gefroren		0,15 - 0,55	Rost, Einschubhöhe 3
Pizza, vorgebacken, dicker Boden, gefroren		0,15 - 0,55	Rost, Einschubhöhe 3
Pizza-Baguette, vorgebacken, gefroren		0,15 - 0,80	Rost, Einschubhöhe 2

Memory

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

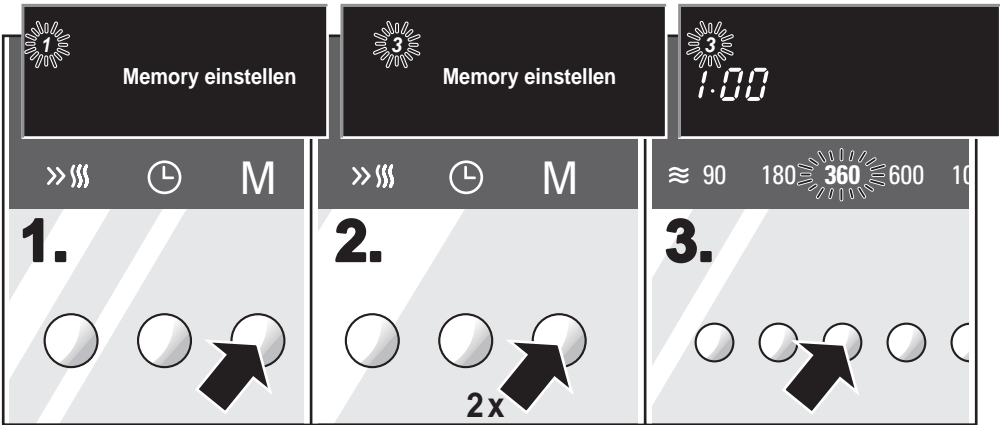
Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

Memory speichern

Wählen Sie einen der sechs Speicherplätze und stellen Sie ein.

Beispiel

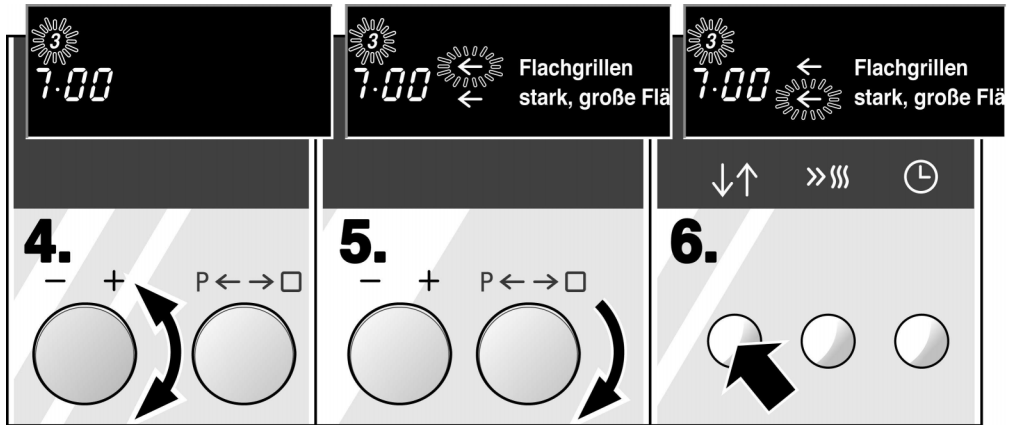
Speicherplatz 3
360 W, 7 Minuten,
Flachgrillen schwach, große Fläche



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

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

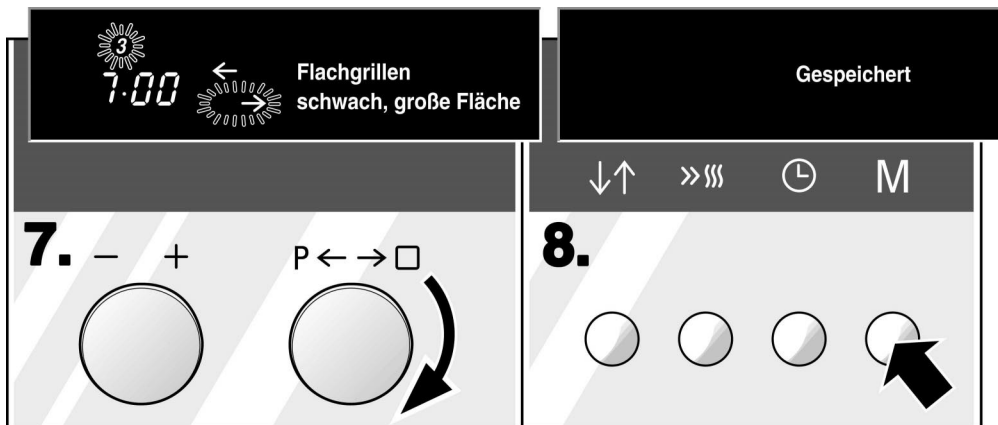
3. Taste 360 W drücken.



4. Mit dem Drehknopf 7 Minuten einstellen.

5. Mit dem Funktionswähler Flachgrillen wählen.

6. Mit der Taste ↓↑ in die zweite Zeile wechseln.



7. Mit dem Funktionswähler Flachgrillen "schwach, große Fläche" 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

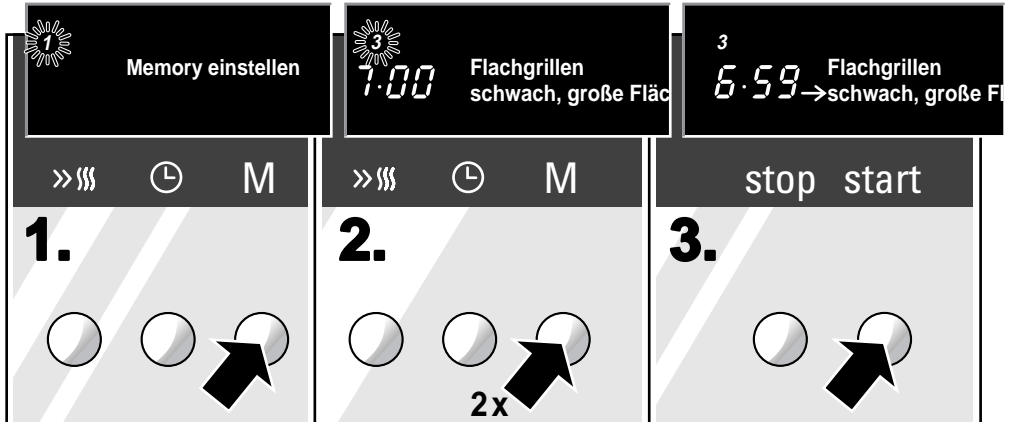
Möchten Sie einen Speicherplatz neu belegen, drücken Sie die Taste Stop und stellen Sie neu ein.

Sie können auch ein Gericht aus der Programm-automatik 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 Gerätetür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Anhalten

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

Sie haben nach dem Schließen 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 Grillstufen 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!

Verwenden Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel. Metallschaber sind für die Reinigung des Glases an der Gerätetür nicht geeignet. Die Oberfläche kann beschädigt werden und das Glas zerstören. Wenn so ein Mittel auf die Vorderfront gelangt, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

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 Gerätevorderseite mit Wasser und etwas Spülmittel ab. Trocknen Sie dieses mit einem weichen Tuch nach.

Geräte mit Aluminium-Front

Benutzen Sie ein mildes Fenster-Reinigungsmittel und ein weiches Fenstertuch oder ein fusselfreies Microfasertuch. Wischen Sie mit dem Tuch waagrecht und ohne Druck über die Fläche.

Verwenden Sie keine aggressiven Reiniger und keine kratzenden Schwämme oder groben Reinigungstücher.

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.

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.

Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten. Öffnen Sie dazu die Gerätetür. Die Backofenlampe leuchtet 10 Minuten lang und erlischt danach. Mit der Taste Stop können Sie die Lampe wieder einschalten.

Reinigung von katalytischem Email

Die Rückwand des Backofens ist mit katalytischem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Es kann sein, dass größere Spritzer erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens verschwinden. Rückstände von Gewürzen und Ähnlichem können Sie mit einem trockenen Lappen oder einer weichen Bürste entfernen.

Verwenden Sie auf keinen Fall Backofenreiniger!

Backofenboden reinigen

Verwenden Sie heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Den Backofen gründlich auswischen.

Glasabdeckung reinigen

Im Backofen an der linken Seitenwand befindet sich die Glasabdeckung der Backofenlampe. Lösen Sie die Schraube an der Abdeckung. Dann können Sie das Glas mit Spüllauge reinigen.

Dichtungen

Die Dichtung an der Backofentür und am Backofenboden reinigen Sie mit Spülmittel. Benutzen Sie nie scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel.

Zubehör

Weichen Sie das Zubehör gleich nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Speisereste lassen sich dann einfach mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernen.

Eine Störung, was tun?

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

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Einstecken.
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
In der Uhranzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. 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.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Die Taste Start wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste Start.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.

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"	Die Tasten sind verschmutzt oder die Mechanik klemmt.	Drücken Sie alle Tasten mehrmals, wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er19".	Es besteht eine extreme Überhitzung (evtl. Feuer im Innenraum). Zu hohe Mikrowellen-Leistung.	Tür nicht öffnen, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, abkühlen lassen.
In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er17", "Er18" oder "Er20".	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

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

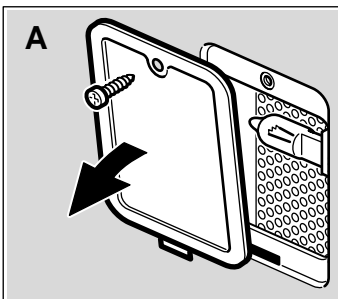
Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Backofenlampe auswechseln

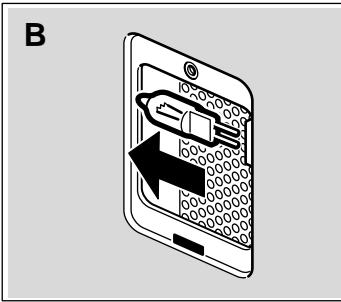
Die Backofenlampe können Sie auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen 25 W, 240 V erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

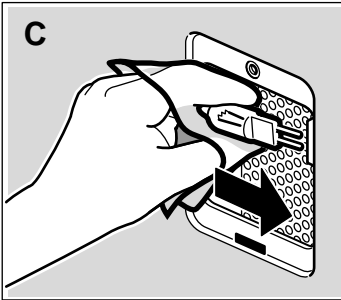
So gehen Sie vor



1. Gerätetür öffnen.
Die beiden Schrauben rechts und links am Backofen lösen.
2. Das Gerät vorsichtig herausheben.
Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
3. Die Schraube an der Lampenabdeckung auf der linken Seitenwand lösen und die Abdeckung abnehmen (Bild A).



4. Die Halogenlampe herausziehen (Bild B).



5. Die neue Halogenlampe einsetzen (Bild C).

6. Die Lampenabdeckung anschrauben.

Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.

Glasabdeckung auswechseln

Wenn die Glasabdeckung im Backofen beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Abdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.


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:	3240 W
Mikrowellenleistung:	1000 W (IEC 60705)
Flachgrillen:	2000 W
Heißluft:	1950 W
Frequenz:	2450 MHz

Abmessungen (H x B x T)

– Gerät	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Garraum	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Gewicht	30 kg
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

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

Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

Prüfgerichte

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

Nach Norm EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 und EN 60350

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 5 + 90 W, 13-18	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen. Nach ca. 13 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch	600 W, 7-8 + 90 W, 22-28	Pyrexform auf den Backofenboden stellen.
Biskuit	600 W, 8-9	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen.
Hackbraten	600 W, 18-20	Pyrexform auf den Backofenboden stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweise
Kartoffelgratin	360 W, 30-35	Flachgrillen schwach, große Fläche	–	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen.
Kuchen	180 W, 25-30	Heißluft	190-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.
Hähnchen	360 W, 30-35	Heißluftgrillen	240	Hähnchen mit der Brustseite nach unten in ein hohes Geschirr ohne Deckel auf den Backofenboden stellen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Backen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

	Geschirr und Hinweise	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Spritzgebäck	Backblech	2	Heißluft	150-160	20-30
Small Cakes*	Backblech	2	Heißluft	160-170	20-25
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1	Heißluft	160-170	40-45
Hefebleckkuchen	Backblech	2	Heißluft	150-160	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	Weißblech-Springform Ø 20 cm direkt auf dem Rost	2	Heißluft	170-190	60-90

* Backofen 5 Minuten vorheizen.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Flachgrillen, große Fläche	Dauer, Minuten
Toast bräunen	Rost	3	stark	4-5

Gericht	Zubehör	Höhe	Flachgrillen, große Fläche	Dauer, Minuten
Beefburger 12 Stück*	Rost und Backblech	3 1	stark	30

* Nach ½ der Zeit wenden.

SIEMENS

Met dit combimagnetron 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

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten	76
Voor het inbouwen	76
Opstellen en aansluiten	77
Hierop moet u letten	78
Veiligheidsvoorschriften	78
Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron	81
Oorzaken van schade	83
Het bedieningspaneel	84
Verzinkbare schakelaar	86
De verwarmingsmethoden	86
Oven en toebehoren	87
Koelventilator	88
Basisinstellingen	88
Taal instellen	89
De duur van het signaal instellen	90
Volume signaaltoon van het signaal instellen	91
Voor het eerste gebruik	92
Oven voorverwarmen	92
Toebehoren voorreinigen	92
Tijd instellen	93

Inhoudsopgave

De magnetron	94
Servies	95
Magnetronvermogensstanden	96
Zo stelt u in	96
Tabellen	98
Tips voor de magnetron	103
Oven instellen	103
Zo stelt u de oven in	104
De oven moet automatisch uitschakelen	105
Snelvoorverwarming	106
Zo stelt u in	107
Oven en magnetron gecombineerd instellen ...	107
Zo stelt u in	108
Vlees, gevogelte, vis	109
Serviesgoed	109
Aanwijzingen voor het braden	109
Tabel	110
Aanwijzingen voor het grillen	111
Tabel	112
Tips voor het braden en grillen	113

Inhoudsopgave

Taart, cake en gebak	113
Bakvormen	113
Tabellen	113
Tips voor het bakken	115
Tips voor het sparen van energie	116
Soufflé's, gratineerde gerechten, toast	117
Kant-en-klare diepvriesproducten	118
Acrylamide in levensmiddelen	118
Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?	119
Programma-automaat	120
Zo stelt u in	120
Aanwijzingen bij de programma-automaat	122
Programmatabel	125
Memory	128
Geheugen opslaan	129
Memory starten	131
Kinderslot	132

Inhoudsopgave

Onderhoud en reiniging	132
Buitenzijde apparaat	132
Oven	133
Afdichtingen	134
Toebehoren	134
Wat te doen bij storingen?	134
Ovenlamp vervangen	136
Klantenservice	137
Technische gegevens	138
Testgerechten	139

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

Voor het inbouwen

Milieuvriendelijk afvoeren



Het apparaat uitpakken en de verpakking milieuvriendelijk afvoeren.

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

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

Transportschade

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

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

Opstellen en aansluiten

Neem alstublieft het speciale installatievoorschrift in acht.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik op tafel of in een kast.

Het apparaat kan worden ingebouwd in een bovenkast van 60 cm breed.

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

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

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

Volwassenen en kinderen mogen nooit zonder het toezicht het toestel gebruiken

- als ze lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn
- of als ze niet over de nodige kennis en ervaring beschikken om het toestel op een juiste en veilige manier te bedienen.

Tijdens gecombineerd gebruik mogen kinderen het apparaat alleen gebruiken onder toezicht van volwassenen. Verbrandingsgevaar!

Kinderen en de magnetron



Kinderen mogen magnetrons alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het apparaat goed kunnen bedienen en dienen zich bewust te zijn van de gevaren waar in de gebruiksaanwijzing op wordt gewezen. Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

Hete oppervlakken



Nooit de oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Deze worden heet tijdens het gebruik. De vlakken van de binnenruimte en de verwarmingselementen worden zeer heet. Verbrandingsgevaar!
Houd kinderen uit de buurt.

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

Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

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

Ovenruimte



Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren. Deze kunnen bij het inschakelen vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

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

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

De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

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

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

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

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

Deur en dichting



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

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

Omgeving



Stel de magnetron nooit bloot aan grote hitte of vochtigheid.

Reiniging



Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!
Risico van kortsluiting en elektrische schokken!

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

Reparaties



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

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

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning.

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

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

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

Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron

De magnetron mag niet worden ingeschakeld zonder dat er gerechten in staan.

Gebruik altijd de in de gebruiksaanwijzing vermelde magnetronstanden en -tijden. Als u een veel te hoge magnetronstand of een te lange tijd instelt, kunnen de levensmiddelen in brand vliegen en kan het apparaat beschadigd worden. Gevaar van brand!

Verwarm in principe alleen gerechten en drank met de magnetron. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld vlam vatten. Verbrandingsgevaar!

Servies

Gebruik serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.

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. Gevaar voor letsel!

Verwarmde gerechten geven hitte af. De schaal kan heet worden. Gebruik pannenlappen om de schaal uit de oven te halen. Verbrandingsgevaar!

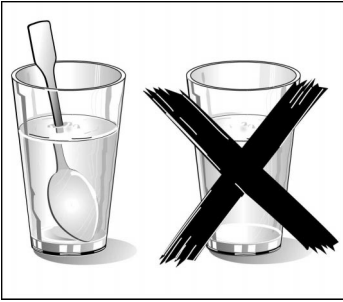
Verpakkingen

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. Verbrandingsgevaar!

Dranken



Verbrandingsgevaar!

Plaats bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Hierbij wordt de kooktemperatuur bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van het servies 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!

Alcoholische dranken mogen niet te heet worden.
Explosiegevaar!

Verwarm geen voedsel of dranken in dicht afgesloten recipiënten. Explosiegevaar!

Levensmiddelen met vel of schil

Aanwijzing:

Eieren nooit in de schil koken en nooit hardgekookte eieren verwarmen, omdat deze kunnen exploderen, zelfs als het verwarmen in de magnetron beëindigd is. 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, zoals appels, tomaten, aardappelen, worstjes, kan de schil knappen. Prik deze daarom voor het verwarmen door.

Levensmiddelen drogen

Als u levensmiddelen zoals kruiden, groenten of paddestoelen droogt of als u levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals brood, ontdooit of opwarmt, moet u de magnetron in het oog houden. Als de producten te droog worden, bestaat er gevaar van brand.

Spijsolie

Warm niet uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Oorzaken van schade

Water in het apparaat

Giet nooit water in het hete apparaat. Hierdoor kan schade ontstaan.

Vruchtensap

Bedek de emailen bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die u niet meer kunt verwijderen.



Afkoelen met de deur van het apparaat open

Laat het apparaat alleen in gesloten toestand afkoelen. Laat niets tussen de deur van het apparaat beklemd raken. Ook wanneer u de deur slechts op een kier opent, kunnen de aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.

Sterk vervuilde deurdichting

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

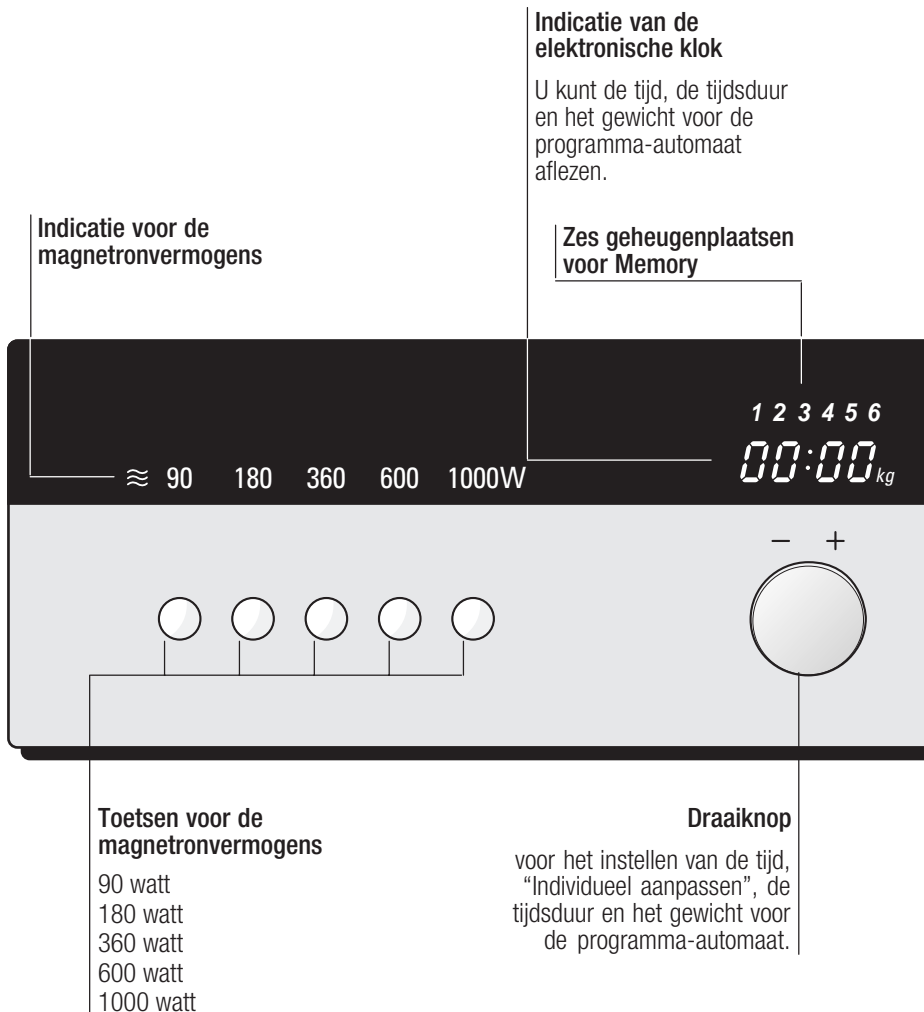
Het apparaat als zitting

Ga nooit op de deur van het apparaat zitten of staan.

Serviestest:

Schakel de magnetron uitsluitend in als deze gerechten bevat. Zonder gerechten zou het apparaat overbelast kunnen raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "Aanwijzingen over serviesgoed").

Het bedieningspaneel



Tekstdisplay

Het tekstdisplay kan in 10 talen worden afgelezen.

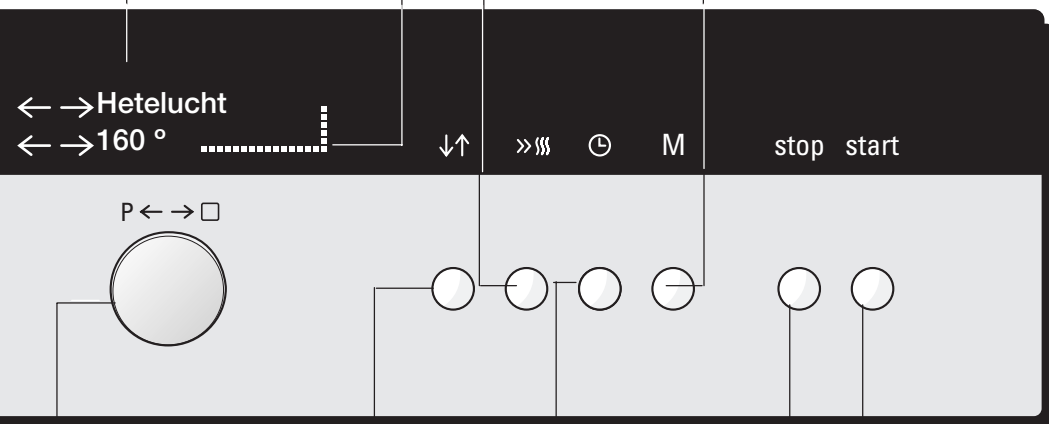
- hier wordt de gekozen verwarmingsmethode en de temperatuur of stand op aangegeven
- hier worden gerechten van de programma-automaat op aangegeven
- hierop ziet u aanwijzingen voor het instellen

Verwarmingscontrole

De verwarmingscontrole geeft de temperatuurstijging weer. Bij het grillen verschijnt de verwarmingscontrole niet.

Snelvoorverwarming »»»

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
om het bereidingsresultaat individueel in te stellen

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

Magnetron

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

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

Magnetronvermogensstanden:

1000 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.

Hetelucht

Een ventilator aan de achterzijde verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement gelijkmatig in de oven. Met hetelucht kunt u cakes in vormen, biscuit- en kwarktaart en gebak, pizza's en klein gebak op de bakplaat bakken.

Heteluchtgrillen

Het ronde verwarmingselement en de grill lopen parallel, de ventilator verdeelt de warmte in de oven en over de gerechten. Heteluchtgrillen is met name geschikt voor het braden van stukken vlees.

Circulatiegrillen

Het grillverwarmingselement en de ventilator schakelen afwisselend aan en uit. In de verwarmings-

pauze wervelt de ventilator de hitte die door de grill wordt afgegeven rond de gerechten. Zo wordt gevogelte krokant bruin. Soufflés en gegratineerde gerechten lukken hiermee het best.

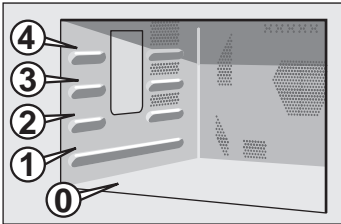
Vlakgrillen, groot

Het gehele vlak onder het grillelement wordt heet. Kies een van de standen sterk, gemiddeld of zwak. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.

Vlakgrillen, klein

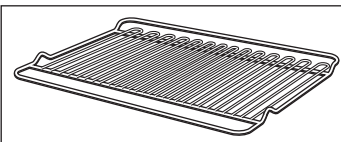
Hierbij wordt alleen het middelste deel van het grillelement heet. Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Plaats de grillstukken naast elkaar in het midden van het rooster.

Oven en toebehoren



De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in het apparaat worden geschoven.

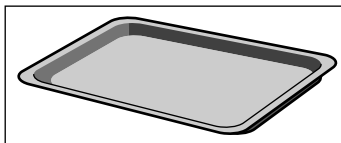
U kunt ook de bodem van de oven (hoogte 0) gebruiken voor uw bestek.



Rooster

voor servies, taart- en cakevormen, grillstukken en diepvriesgerechten.

U kunt het rooster twee derde naar buiten trekken, zonder dat het omkiept. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

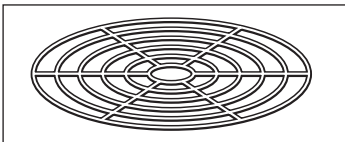


Geëmailleerde bakplaat

voor gebak en koekjes.

Schuif de bakplaat met de schuine kant naar de deur van de oven in tot aan de aanslag.

De geëmailleerde bakplaat is niet geschikt voor gecombineerd gebruik met de magnetron.



Magnetron-bakrooster

voor het bakken met bakvormen van metaal bij gecombineerd gebruik.

Leg het magnetron-bakrooster op het metalen rooster. Plaats de metalen bakvorm op het magnetron-bakrooster.

Zo voorkomt u dat er vonken ontstaan tussen het metalen rooster en de bakvorm.

N.B.

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 na de bereiding weg.

Koelventilator

Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De ventilator kan nog doorlopen wanneer de oven al is uitgeschakeld.

Bij gebruik van de magnetron wordt de apparaat niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.

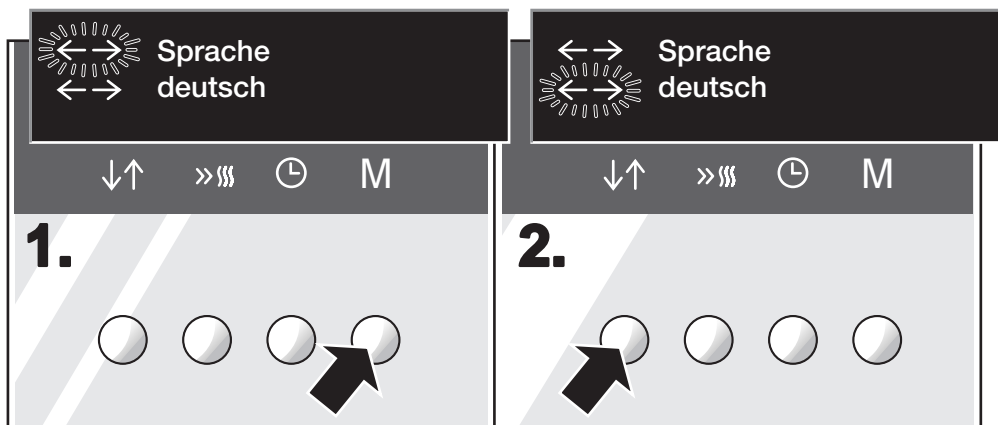
Basisinstellingen

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

Basisinstelling:	wijzigen in
De taal van het tekstdisplay is Duits	U kunt 10 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

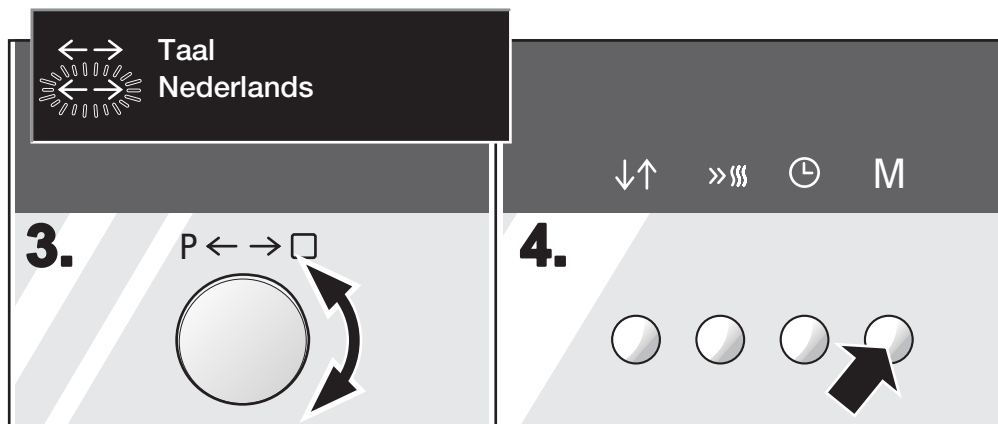
Taal instellen

Uw nieuwe apparaat heeft een tekstdisplay in het Duits. U kunt beneden 10 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 $\downarrow\uparrow$ in de tweede regel "deutsch" veranderen.

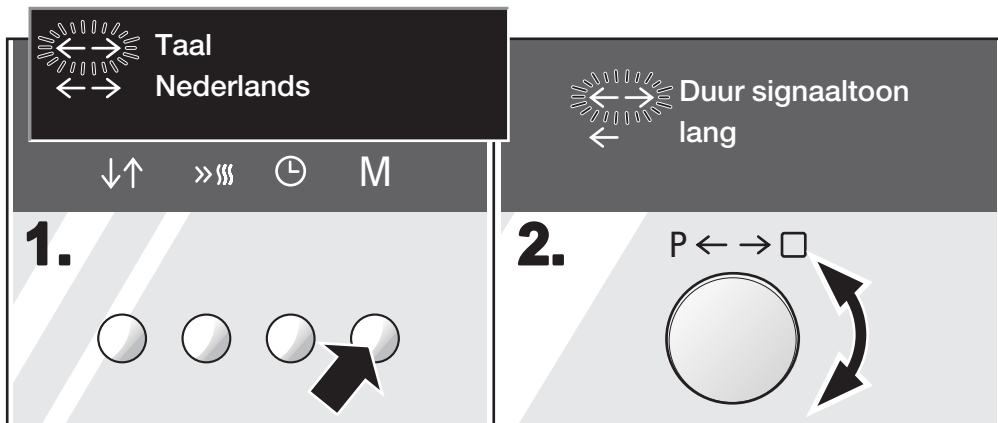


3. Met de functiekeuzeknop de gewenste taal kiezen.

4. De toets "M" indrukken. De verandering wordt opgeslagen.

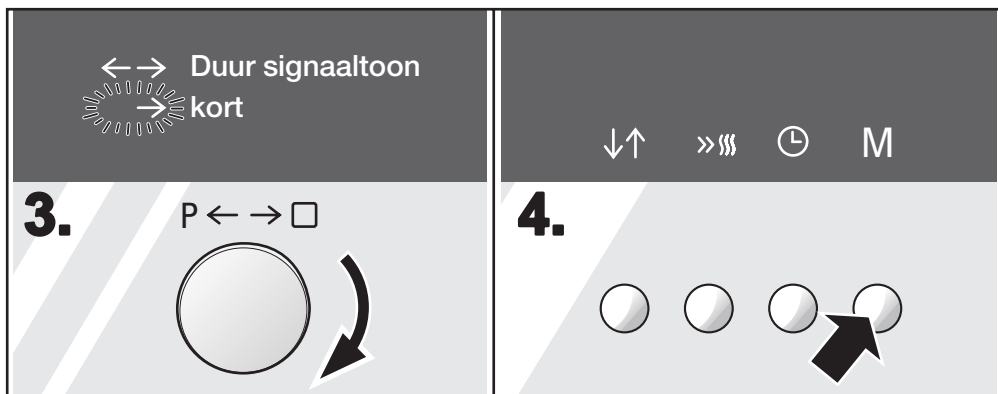
De duur van het signaal instellen

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

The diagram consists of four numbered steps illustrating the process of changing the volume of the signal tone on an oven control panel. Each step shows a different state of the control panel's display and physical buttons.

1. The display shows "Taal Nederlands" in two lines. The top line has a speaker icon with left and right arrows. Below the display are four circular buttons, with an arrow pointing to the rightmost one labeled "M".

2. The display shows "Volume signaaltoon gemiddeld" in two lines. The top line has a speaker icon with left and right arrows. Below the display is a circular knob with a "P" and left and right arrows, and an arrow indicating it should be turned to the right.

3. The display shows "Volume signaaltoon hard" in two lines. The top line has a speaker icon with left and right arrows. Below the display is a circular knob with a "P" and left and right arrows, and an arrow indicating it should be turned to the right.

4. The display shows the same icons as in step 1. Below the display are four circular buttons, with an arrow pointing to the rightmost one labeled "M".

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 $\downarrow\uparrow$ in de tweede regel wijzigen.

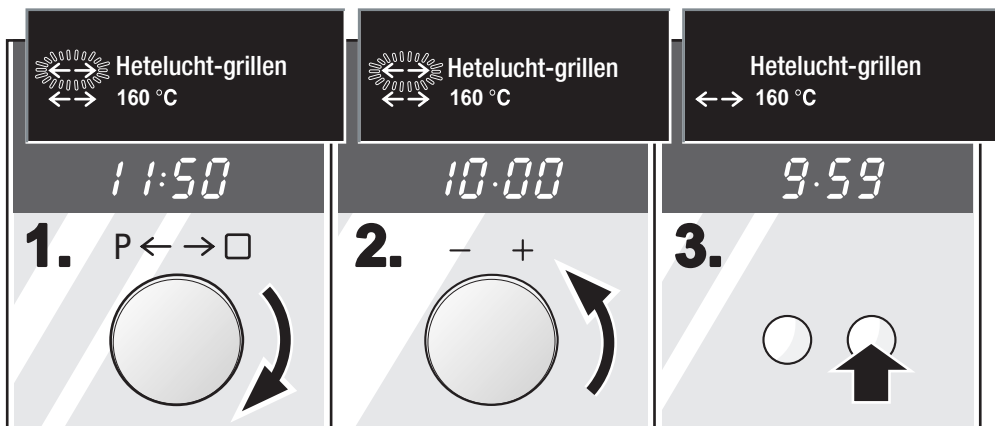
3. Met de functiekeuzeknop de volume signaaltoon van het signaal wijzigen.

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 hetelucht-grillen 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.

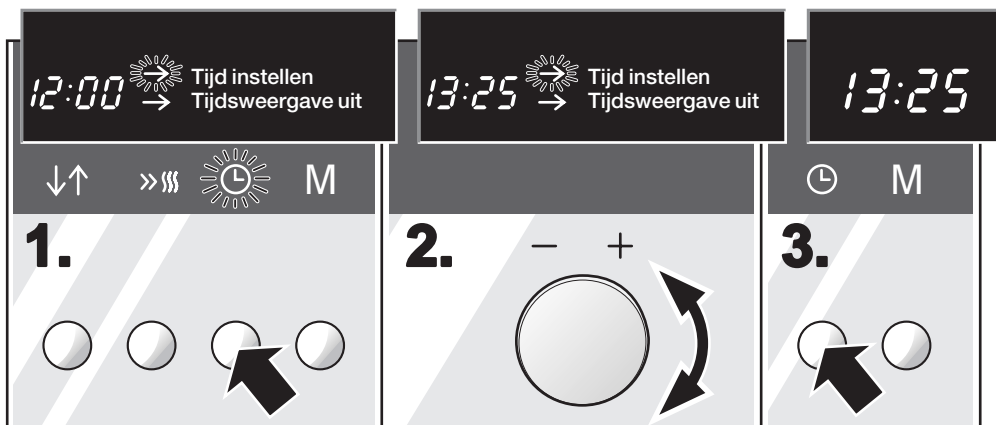
Vanwege de ontstane geur kunt u daarbij het beste de keuken ventileren.

Toebehoren voorreinigen

Reinig de toebehoren voor gebruik grondig met zeepsop en een afwasdoek.

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.

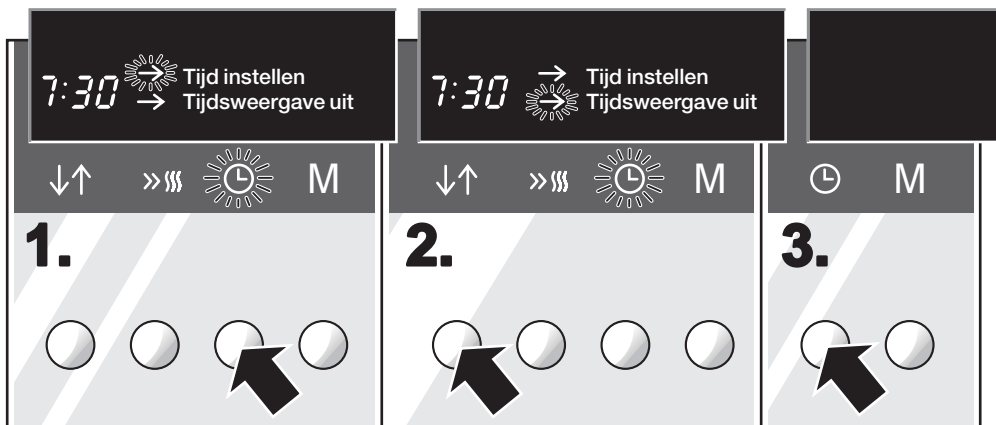
3. De toets Tijd indrukken.

Wijzigen van de tijd bijv. van zomer- naar wintertijd

Tijdsweergave uit

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3.

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



1. De toets Tijd indrukken.

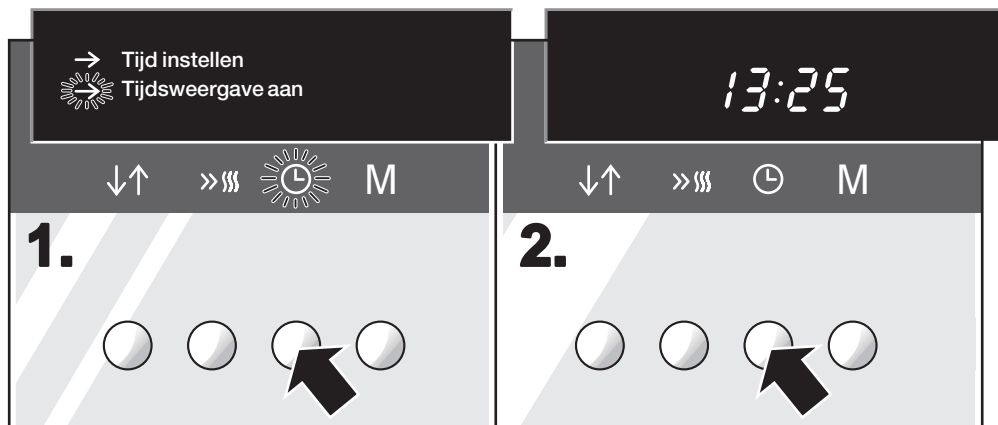
2. Met de toets in de regel "Tijdsweergave uit" veranderen.

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.

Aanwijzingen

Tussen 22:00 uur en 06:00 uur brandt de tijdsindicatie slechts op halve lichtsterkte.

De magnetron

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

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

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilverversiering en zet er een theelepeltje in. Plaats de kop in het midden van de bodem van de oven.

1. De toets Magnetronvermogen 1000 watt indrukken.
2. Met de draaiknop 1 minuut en 20 seconden instellen.

3. De starttoets indrukken.

Na 1 minuut en 20 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.

Servies

Geschikt servies

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

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

Ongeschikt servies

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

Let erop dat metaal - bijv. een lepel - zich minstens 2 cm van de wanden van het apparaat en de binnenkant van de deur bevindt. Het glas aan de binnenkant van de deur zou door vonken vernietigd kunnen worden.

Serviestest:

Wanneer u niet zeker weet of uw servies geschikt is voor de magnetron, doe dan de volgende test: Plaats het lege servies ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. Het servies moet goed koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, is het niet geschikt.

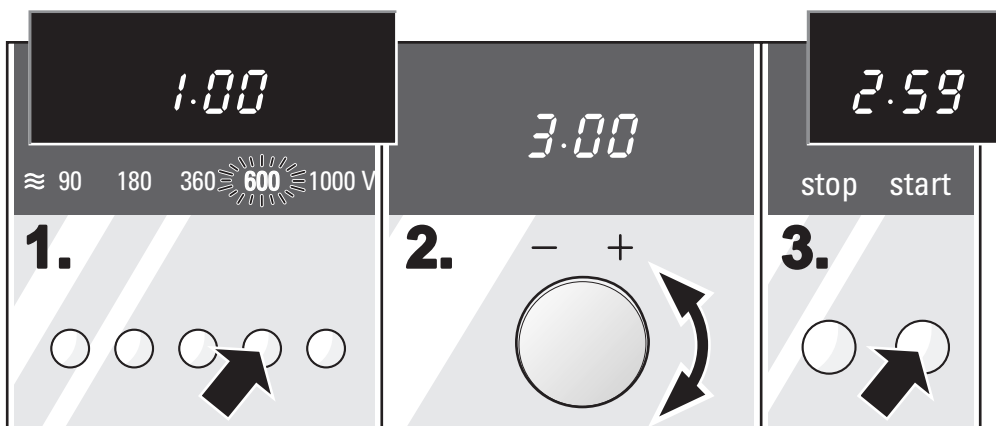
Attentie!

De magnetron mag niet worden ingeschakeld zonder dat er gerechten in staan. De enige uitzondering hierop is de serviestest.

Magnetronvermogensstanden

1000 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 stop-toets 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. 1000 W kunt u slechts één keer kiezen.

Corrigeren

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

Stoppen

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

Aanwijzingen

Het vermogen 1000 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 voor de magnetron.

De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van het servies, de kwaliteit, de temperatuur en de aard van de levensmiddelen.

In de tabellen zijn vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd in en verleng deze zo nodig.

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven.

Hiervoor bestaat een vuistregel:

dubbele hoeveelheid – bijna de dubbele tijd
halve hoeveelheid – de helft van de tijd.

U kunt de schaal in het midden van het rooster of op de bodem van de oven zetten. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Ontdooien

Zet de diepvriesproducten in een open schaal op de bodem van de oven.

Kwetsbare delen, zoals kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de oven niet raken. Na afloop van de helft van de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

De gerechten tussendoor 1-2 maal keren of doorroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.

Laat het ontdooide product nog 10-60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Meermaals keren.
van het rund, varken, kalf	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
(met en zonder been)	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees in stukken of plakken, van het rund, varken, kalf	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
Gehakt, gemengd	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g 1200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	Tussendoor keren.
Eend	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Meermaals keren. Na afloop van de helft van de tijd de aluminiumfolie verwijderen.
Gans	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Om de 20 minuten keren. De vloeistof na het ontdooien verwijderen.
Vis Filet, viskotelet, plakken	40 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Vis, heel	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Uiteinden van staarten afdekken met aluminiumfolie. Tussendoor keren.
Groente, bijv. erwten	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	Tussendoor voorzichtig doorroeren.
Fruit, bijv. frambozen	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
Boter, licht ontdooien	125g 250g	90 W, 6 - 8 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Verpakking volledig verwijderen
Brood, heel	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Tussendoor keren.
Gebak, droog bijv. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De stukken gebak van elkaar scheiden. Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, vochtig bijv. fruittaart, 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.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	300-400g	600 W, 11 - 15 min.	Afgedekt
Soepen	400-500g	600 W, 8 - 13 min.	Gesloten schaal
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Gesloten schaal
	1000 g	600 W, 20 - 25 min.	
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Gesloten schaal
	1000 g	600 W, 25 - 30 min.	
Vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Afgedekt
	800 g	600 W, 20 - 25 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Gesloten schaal, vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	Gesloten schaal, 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 14 - 17 min.	
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	Magnetronvermogenwatt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menü, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2 - 3 componenten)	350-500 g	600 W, 4 - 8	afgedekt
Dranken	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 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 - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Zonder fopspeen of deksel. Na het verwarmen altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
Soep, 1 kom 2 kommen 4 kommen	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
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

		Hoeveelheid	Magnetronvermogenwatt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Groenten,	1 portie	150 g	600 W, 2 - 3	Wat vloeistof toevoegen.
	2 porties	300 g	600 W, 3 - 5	

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, 20 - 25	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12	
Groenten, vers	250 g	600 W, 6 - 10	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
	500 g	600 W, 10 - 15	
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g	600 W, 8 - 10	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 eetlepels water in het recipiënt doen, omroeren.
	500 g	600 W, 12 - 15	
	750 g	600 W, 15 - 22	
b.v. Rijst	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote	500 ml	600 W, 6 - 8	pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.
	500 g	600 W, 9 - 12	

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

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

Het gerecht is te droog geworden.

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

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

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

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

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

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

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

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.

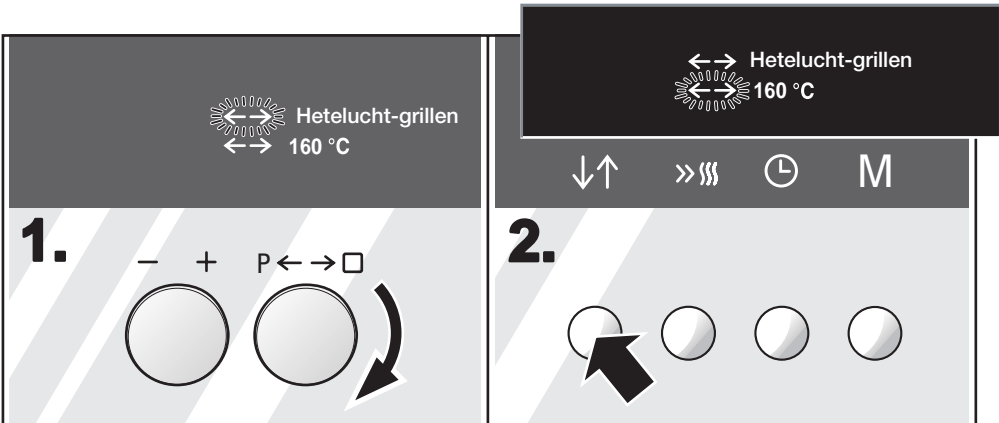
Voor elke verwarmingsmethode verschijnt in de tweede regel van het tekstdisplay een temperatuur of stand als voorgestelde waarde. Deze voorgestelde waarde kunt u met de functiekeuzeknop veranderen.

U kunt 40 °C en 100 - 250 °C in stappen van 5 graden instellen, bij het grillen de standen sterk, gemiddeld, zwak en klein.

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

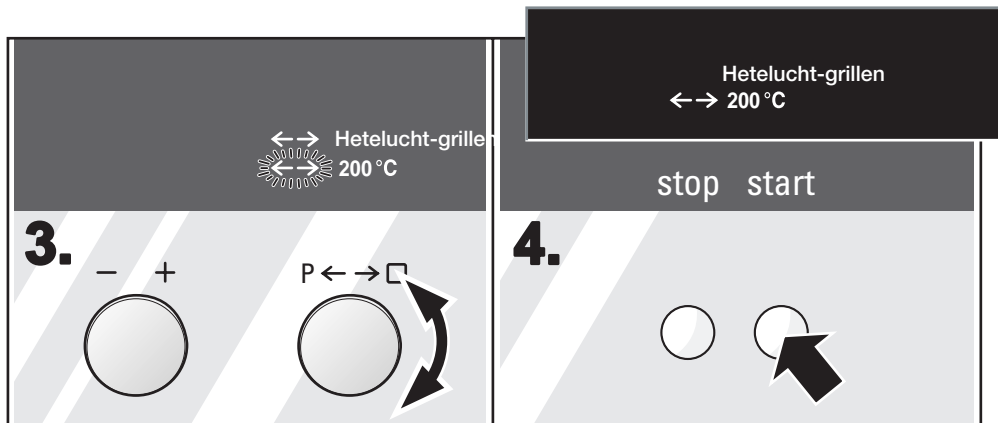
Verwarmingsmethoden	Voorgestelde waarde	Voorgestelde waarde
Hetelucht	160 °C	20 minuten
Heteluchtgrillen	160 °C	20 minuten
Circulatiegrillen	160 °C	20 minuten
Vlakgrillen	Sterk, groot	10 minuten

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

Corrigeren

U kunt de temperatuur elk gewenst moment veranderen.

Uitzondering:

Van een hogere temperatuur overgaan op 40 °C of van 40 °C overgaan op eenhogere temperatuur. Twee keer op stoptoets drukken en opnieuw instellen.

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.

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 stoptoets drukt.
Corrigeren	U kunt de tijdsduur altijd 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 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.

Snelvoorverwarming

Hiermee kunt u de oven bijzonder snel voorverwarmen. De snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle verwarmingsmethoden.

Geschikte verwarmingsmethoden

Hetelucht
Heteluchtgrillen
Circulatiegrillen

U kunt bij deze verwarmingsmethoden ook de magnetron erbij inschakelen.

Zo stelt u in

Stel eerst de oven in.

Druk voor de start op de toets Snelvoorverwarming »»».

Op het display knippert het symbool »»».

Op starttoets drukken.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een kort signaal. Het symbool »»» gaat uit. Zet uw gerecht in de oven.

Op starttoets drukken.

Stoppen

Eenmaal op stoptoets drukken.

Op starttoets drukken.

Wissen

Eenmaal op toets Snelvoorverwarming »»» drukken of de deur van het apparaat openen.

Aanwijzingen

U kunt de snelvoorverwarming alleen voor de start instellen.

U kunt ook eerst op de toets Snelvoorverwarming »»» drukken en daarna de oven instellen.

Een ingestelde tijdsduur loopt pas af wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

Oven en magnetron gecombineerd instellen

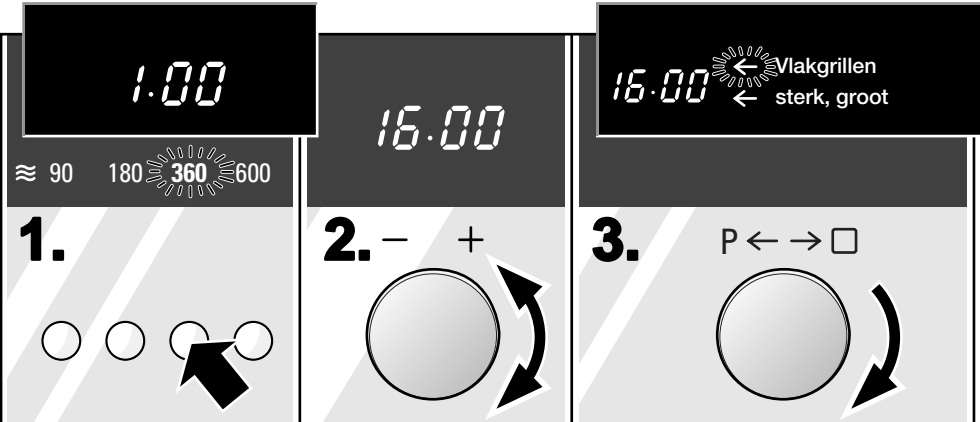
Hierbij wordt een verwarmingsmethode gebruikt in combinatie met de magnetron.


U kunt het vermogen 1000 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:


Zo stelt u in




1. De toets  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 links 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	<p>De stoptoets eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de starttoets indrukken.</p> <p>Wanneer u vergeet op de starttoets te drukken, wordt er 3 seconden "Op starttoets drukken" weergegeven op het display. Er klinkt een signaal.</p>
Uitschakelen	De stoptoets twee keer indrukken of de deur openen en de stoptoets één keer indrukken.
N.B.	<input type="checkbox"/> 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.

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.

	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, vlak-grillen	Aanwijzingen
Gestoofd rundvlees ca. 1000 g	180 W, 80 - 90 min.	0	Hetelucht-grillen	160-170	Gesloten schaal op de bodem van de oven.
Rosbief, rosé ca. 1000 g	180 W, 30 - 40 min.	0	Hetelucht-grillen	180-200	Open schaal. Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees zonder zwoerd, ca. 750 g, bijv. hals	360 W, 35-45 min.	0	Hetelucht-grillen	170-180	Open schaal. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees met zwoerd* ca. 1 kg, bijv. schouder	180 W, 80 - 90 min.	0	Hetelucht-grillen	170-180	Open schaal. Tot slot 10 minuten laten rusten. Niet omdraaien.
Varkenshaas ca. 500-600 g	180 W, 35 - 40 min.	0	Hetelucht-grillen	180-190	Open schaal. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Gehakt ca. 750 g	360 W, 25 - 35 min.	0	Hetelucht	200-210	Open schaal op de bodem van de oven. Tot slot 10 minuten laten rusten.

	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, vlakgrillen	Aanwijzingen
Kip, heel ca. 1000-1200 g	360 W, 30 - 40 min.	0	Circulatiegrillen	230-250	Gesloten schaal op de bodem van de oven. Met de borst naar boven leggen. Niet omdraaien.
Stukken kip, bijv. kwartstukken ca. 800 g	360 W, 25 - 35 min.	0	Circulatiegrillen	230-250	Open schaal. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eend 1500-1700 g	180 W, 70 - 80 min.	0	Circulatiegrillen	220-240	Gesloten schaal op de bodem van de oven. Niet omdraaien.
Eendenborst ca. 500 g Eendenborst 2 stuks à 250-300 g	90 W, 15 - 20 min.	0	Vlakgrillen	sterk	Open schaal op de bodem van de oven. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Ganzeborst, ganzenbout 700-900 g	90 W, 30 - 40 min.	0	Vlakgrillen	gemiddeld	Hoge open schaal op de bodem van de oven. Niet omdraaien.
Vis, gegratineerd ca. 500 g	600 W, 10 - 15 min.	0	Vlakgrillen	sterk	Open schaal. Diepvriesvis vooraf ontdooien.

* Snijd het zwoerd van het varkensvlees in.

Aanwijzingen voor het grillen

Altijd met een gesloten ovendeur grillen en niet voorverwarmen.

Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Steaks 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 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 toch gaar en sappig.

Overigens: het grillelement wordt automatisch uit- en opnieuw ingeschakeld. 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	Hoogte	Vlakgrillen	Tijdsduur in minuten
Steaks 2-3 cm dik	2-3 stuks	à ca. 200 g	1+3**	sterk sterk	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 5-10
Halssteaks 2-3 cm dik	2-3 stuks	à ca. 120 g	1+3**	gemiddeld gemiddeld	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 150 g	1+3**	sterk sterk	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 5-10
Viskotelet*	2-3 stuks	à ca. 150 g	1+3**	sterk sterk	1e kant: ca. 10-12 2e kant: ca. 8-12
Vis, heel* bijv. forellen	2-3 stuks	à ca. 300 g	1+3**	gemiddeld gemiddeld	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15
Toastbrood	12 sneetjes		3	sterk sterk	1e kant: ca. 4-6 2e kant: ca. 2-3
Toastbrood	4 sneetjes***		3	klein	1e kant: ca. 5-6 2e kant: ca. 3-4

* Het rooster eerst invetten met olie.

** Schuif het rooster in op hoogte 3 en de bakplaat op hoogte 1.

*** De sneetjes toastbrood naast elkaar in het midden van het rooster leggen.

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, gebruikt u het magnetron-bakrooster of gebruikt u bakvormen van glas, keramiek of kunststof. Deze moeten tot 250 °C hittebestendig 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 rooster.

Gebak	Servies	Hoogte	Magnetron- vermogen, watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C
Notentaart	Springvorm	1	90 W	30-35	Hetelucht	170-180
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg*	Springvorm	2	360 W	35-45	Hetelucht	150-160
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Tulbandvorm of springvorm	1	90 W	30-45	Hetelucht	170-190
Hartig gebak (bijv. quiche/ uientaart)	Springvorm of quichevorm	2	90 W	50-70	Hetelucht	160-180

Bij bakvormen van metaal: leg het magnetron-bakrooster op het metalen rooster. Plaats de vorm op het magnetron-bakrooster.

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

Gebak	Servies	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur in minuten
Gewone cake, fijne cake (bijv. zandgebak)*	Tulband-/krans-/	1	Hetelucht	160-170	60-80
	rechthoekige bakkvorm	1		150-160	60-70
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	1	Hetelucht	160-170	35-45
Taartbodem van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodem	1	Hetelucht	160-170	35-45
Biscuittaart	Springvorm	1	Hetelucht	160-170	40-45
Gebak met droge bovenkant (roerdeeg)	Bakplaat	2	Hetelucht	160-170	30-40
Gebak met vochtige bovenkant bijv. gistdeeg met appelstrooisel	Bakplaat	2	Hetelucht	150-160	50-60

Gebak	Servies	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur in minuten
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Bakplaat	2	Hetelucht	160-170	30-40
Kerststol met 500 g bloem	Bakplaat	2	Hetelucht	170-180	60-70
Pizza	Bakplaat	2	Hetelucht	200-210	25-35
Gistbrood 1 kg**	Bakplaat	2	Hetelucht	180-190	50-60

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

** Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak		Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	2	Hetelucht	150-170	20-35
Schuimgebak	Bakplaat	2	Hetelucht	100	90-120
Bitterkoekjes	Bakplaat	2	Hetelucht	110	35-45
Bladerdeeg	Bakplaat	2	Hetelucht	170-180	35-45
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Bakplaat	2	Hetelucht	180-190	35-45

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.

Aleen 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.

Tips voor het sparen van energie

De oven alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabel van de gebruiksaanwijzing zo is opgegeven.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter.

Bij langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

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

Plaats de soufflé op de bodem van de oven in een schaal die geschikt is voor de magnetron.

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.

Ovenschotels en gegratineerde gerechten dienen nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven te blijven staan.

Gerecht	Hoeveelheid	Servies	Hoogte	Magnetron watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temp. °C
Zoete soufflés (bijv. Quark-soufflé met vruchten)	ca. 1500 g	Lage vuurvaste schaal 4-5 cm	0	180 W	25-35	Circulatiegrillen	130-150
Hartige soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	ca. 1000 g	Lage vuurvaste schaal 4-5 cm	0	600 W	15-20	Circulatiegrillen	160-190
Hartige soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappel-gratin)	ca. 1100 g	Lage vuurvaste schaal	0	600 W	25-35	Hoteluchtgrillen	170-180
Toast grillen	2 - 4 sneetjes	rooster en bakplaat	3 1	Naargelang het beleg:	8-10	Vlakgrillen	sterk

* Sneetjes toastbrood voor toasten

Kant-en-klare diepvriesproducten

Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

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

Gerecht		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Strudel met fruitvulling	Bakplaat	2	Hetelucht	180-200	40-50
Patates frites	Bakplaat	2	Hetelucht	180-200	25-35
Pizza	Rooster	2	Hetelucht-grillen	180-200	10-20
Pizzabaguette	Rooster	2	Circulatiegrillen	160-190	15-20
Kroketten,	Bakplaat	2	Hetelucht	180-200	25-35
Rösti:	Bakplaat	2	Hetelucht	180-200	25-35

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 dit informatieblad samengesteld.

Hoe ontstaat acrylamide?

Acrylamide komt niet in levensmiddelen door verontreiniging van buitenaf. Het ontstaat 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 de levensmiddelen
het sterk bruin worden van de producten.

Om welke gerechten gaat het?

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

aardappelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren van zandtaartdeeg, zoals koekjes, taaitaai en speculaas.

Hoe kunt u een hoog acrylamidegehalte voorkomen?

U kunt hoge acrylamide-waarden bij het bakken, braden en grillen voorkomen. Hiervoor hebben aid¹ en BMVEL² adviezen uitgegeven:

Algemeen:

De bak-, braad- en frituurtijden zo kort mogelijk houden.

Voorkom een te sterk bruinen.

Hoe groter en dikker het te bereiden gerecht, des te minder acrylamide er ontstaat.

Bakken:

Maximale temperatuur bij boven- en onderwarmte 200 °C, bij hetelucht max. 180 °C.

Koekjes: Bij boven- en onderwarmte niet boven de 190 °C bakken, bij hetelucht niet boven de 170 °C. Door ei of eierdooier in het deeg of beslag te doen wordt de vorming van acrylamide voorkomen.

Aardappels in de oven gelijkmatig en zo mogelijk in één laag over de bakplaat verdelen. Wanneer er tenminste 400 g per plaat wordt gebruikt, drogen ze minder snel uit.

¹ aid infobroschure "Acrylamide" uitgegeven door aid en BMVEL, stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

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

Programma-automaat

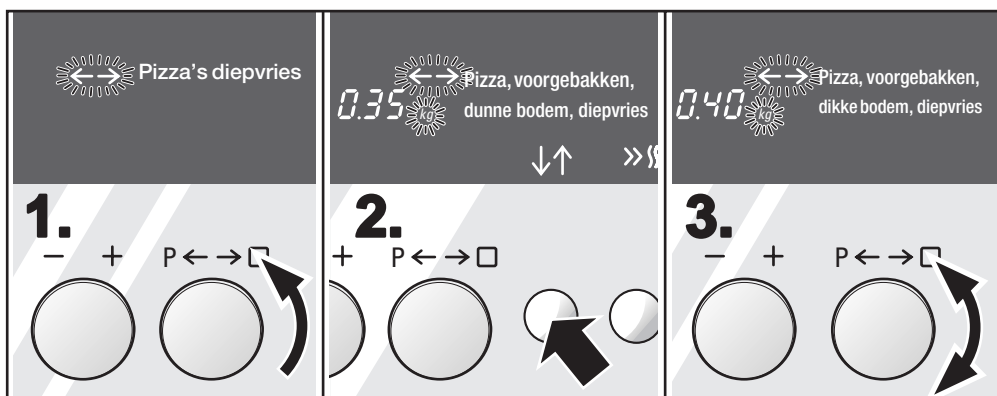
Zo stelt u in

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

Voor de programma-automaat zijn er 10 programma-groepen met in totaal 41 programma's.

Voorbeeld:

Pizza, diepvries, met dikke bodem,



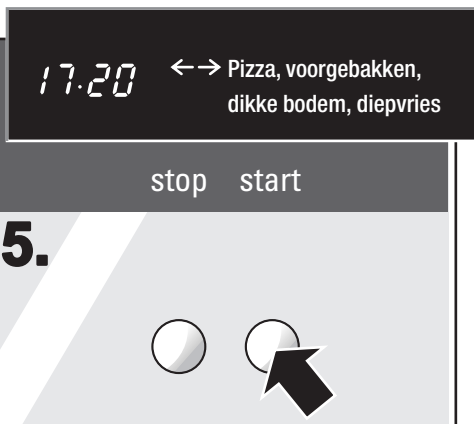
1. De functiekeuzeknop naar links draaien en een programmagroep kiezen.

2. De toets ↓↑ indrukken.

3. Met de functiekeuzeknop de tweede regel wijzigen.



4. Met de draaiknop het gewicht instellen.



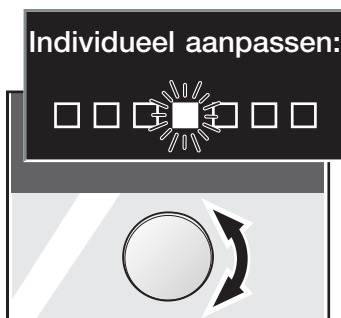
5. De starttoets indrukken.
De tijdsduur verschijnt op het display.

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 stoptoets drukt.

Bereidingsresultaat afzonderlijk instellen

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



Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 4. 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 stoptoets 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. Wanneer u het exacte gewicht niet kunt invoeren rond u het af.

Gebruik voor de programma's altijd servies dat geschikt is voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek.

Plaats de levensmiddelen in de onverwarmde oven.

In aansluiting op de aanwijzingen vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het toepasselijke gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.

Het is niet mogelijk om gewichten buiten het gewichtsbereik in te stellen.

Bij veel gerechten hoort u na enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.

Ontdooien

Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ invriezen en bewaren.

De diepvriesproducten op een ondiepe schaal van bijvoorbeeld glas of porselein leggen.

Kwetsbare en uitstekende delen afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. Zo voorkomt u dat de gerechten aanbakken. Let erop dat de aluminiumfolie de wanden van de oven niet raakt.

Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 15 tot 90 minuten laten rusten.

Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Dit tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.

Leg rund-, lams- en varkensvlees eerst met de vette kant naar onderen op het servies.

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

Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.

Bij gevogelte in zijn geheel eerst de borstzijde en bij stukken gevogelte eerst de zijde van het vel op de schaal leggen. Poten en vleugels afdekken met kleine stukken aluminiumfolie.

Bij vis in zijn geheel de staartvinnen, bij visfilet de randen en bij viskotelet de uitstekende uiteinden afdekken met aluminiumfolie.

Groente

Groente, vers: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g een eetlepel water toevoegen.

Groente, diepvries: alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 3 eetlepels water toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Aardappels

Gekookte aardappels: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g aardappels een eetlepel water en wat zout toevoegen.

In de schil gekookte aardappels: aardappels van gelijke grootte gebruiken. Wassen en meerdere keren in de schil prikken. De aardappels nog vochtig in een schaal zonder water doen.

Rijst	Geen rijst in kookbultjes gebruiken. Twee tot tweeënhalf keer zoveel water bij de rijst doen.
Vis	Visfilet, vers: 1 tot 3 eetlepels water of citroensap toevoegen. Gepaneerde inktvisringen, diepvries Deze moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.
Gevogelte	De kip eerst met de borstzijde naar onderen in de schaal leggen. Stukken kip met de kant van het vlees naar boven in de schaal leggen. Kalkoenborstfilet bereiden zonder vel. Een hoeveelheid water van 10 % van het gewicht toevoegen.
Aardappelproducten, diepvries	Patates frites, kroketten en Rösti moeten geschikt zijn voor bereiding in de oven.
Vlees	Rosbief eerst bereiden met de kant van het vet naar onderen. Gebraden rundvlees, kalfsvlees, lamsbout en gebraden varkensvlees: het vlees moet de bodem van de schaal voor ca. twee derde bedekken.
Pizza, diepvries	Voorgebakken, diepvriespizza's en pizzabaguettes gebruiken.
Rusttijden	Enige gerechten dienen na afloop van het programma noch even in de oven te blijven staan.

Gerecht	Rusttijd
Groente	ca. 5 minuten
Aardappels	ca. 5 minuten. Eerst het water dat ontstaan is afgieten.
Rijst	5 tot 10 minuten
Kalkoenborst	10 min.
Rosbief	10 min.

Gerecht**Rusttijd**Rundvlees, kalfsvlees,
lamsbout, kalfsvlees, gehakt

10 min.

Programmatabel

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Servies / toebehoren, inschuifhoogte
Ontdooien			
Brood, diepvries**	Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, volkorenbrood	0,20 - 1,50	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Gebak, droog, diepvries	Cake zonder glazuur en couverture	0,20 - 1,00	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Gebak, vochtig, diepvries	Cake met vruchten zonder couverture, glazuur of gelatine, zonder crème of slagroom	0,20 - 1,40	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Gehakt, diepvries*	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,20 - 1,00	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Rundvlees, diepvries*	Gebraden rundvlees, kalfsvlees, steak	0,30 - 2,00	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Lamsvlees, diepvries*	Lamsbout, lamsschouder, lamsrollade	0,50 - 2,00	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Varkensvlees, diepvries*	Halsstuk zonder been, rollade, schnitzel, goulash	0,20 - 2,00	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Gevogelte, heel, diepvries*	Kip, eend	0,70 - 2,00	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Gevogelte, stukken, diepvries	Kippenpoot, halve kip, ganzebout, ganzeborst, eendenborst	0,20 - 1,20	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Vis, heel, diepvries*	Forel, dors, kabeljauw	0,20 - 1,00	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Visfilet, diepvries*	Filet van snoek, kabeljauw, zalm, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven
Viskotelet, diepvries*	Kotelet van kabeljauw, snoek, dors, zalm	0,20 - 1,00	Ondiepe schaal zonder deksel, bodem van oven

* Signaal voor het keren na de helft van de tijd

** Signaal voor het keren na $\frac{2}{3}$ van de tijd

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Servies / toebehoren, inschuihoogte
Groente			
Groente, vers*	bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 - 1,00	Schaal met deksel, bodem van de oven
Groente, diepvries	bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,20 - 1,00	Schaal met deksel, bodem van de oven
* Signaal voor het omroeren na de helft van de tijd.			
Aardappels			
Geschilde aardappels*	Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	Schaal met deksel, bodem van de oven
In de schil gekookte aardappels	Vastkokende, overwegend vastkokende of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	Schaal met deksel, bodem van de oven
* Signaal voor het omroeren na de helft van de tijd.			
Rijst			
Langkorrelrijst*	Parboiled rijst	0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, bodem van de oven
Basmatirijst*		0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, bodem van de oven
Zilvervliesrijst		0,10 - 0,50	Hoge schaal met deksel, bodem van de oven
* Signaal voor het omroeren, afhankelijk van het gewicht na ca. 2-11 minuten.			
Vis			
Visfilet, vers	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Schaal met deksel, bodem van de oven
Gepan. inktvisringen, diepvries		0,20 - 0,45	Ondiepe schaal zonder deksel op rooster, Inschuihoogte 2
* Signaal om 3 minuten voor het einde van het programma te keren			
Gevogelte			
Kip, heel ,vers*		0,80 - 1,80	Schaal met deksel, bodem van de oven
Stukken kip, vers	Kippenpoten, halve kippen	0,40 - 1,60	Schaal zonder deksel, bodem van de oven
Kalkoenfilet, vers*	Kalkoenfilet zonder vel.	0,80 - 1,80	Schaal met deksel, bodem van de oven
* Signaal om te keren bij hele kippen na 10 minuten, bij kalkoenfilet na de helft van de tijd.			

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Servies / toebehoren, inschuifhoogte
Vlees			
Rosbief, vers*	5 - 6 cm hoge rosbeef	0,80 - 2,00	Schaal zonder deksel, bodem van de oven
Rosbief, kort gebakken, vers*	5 - 6 cm hoge rosbeef	0,80 - 2,00	Schaal zonder deksel, bodem van de oven
Gebraden rundvlees, vers*		0,80 - 2,00	Schaal met deksel, bodem van de oven
Gebraden kalfsvlees, vers*	Bout, fricandeau	0,80 - 2,00	Schaal met deksel, bodem van de oven
Lamsbout, vers*	Lamsbout zonder been	1,00 - 2,00	Schaal met deksel, bodem van de oven
Gebraden varkensvlees, vers*	Gebraden hals zonder been, rollade	0,80 - 2,00	Schaal met deksel, bodem van de oven
Gebraden varkensvlees korstje		0,80 - 2,00	Schaal met deksel, bodem van de oven
Gehakt		0,80 - 1,50	Schaal zonder deksel, bodem van de oven

* Signaal voor het keren na de helft van de tijd

Ovenschotel, diepvries

Lasagne à la Bolognese, diepvries		0,40 - 1,00	Schaal zonder deksel, bodem van de oven
Canneloni, diepvries		0,40 - 0,80	Schaal zonder deksel, bodem van de oven
Macaronischotel, diepvries		0,40 - 0,80	Schaal zonder deksel, bodem van de oven

Aardappelproducten, diepvries

Patates frites, diepvries*		0,20 - 0,45	Ondiepe schaal zonder deksel op rooster, Inschuifhoogte 3
Kroketten, diepvries*		0,20 - 0,45	Ondiepe schaal zonder deksel op rooster, Inschuifhoogte 2
Rösti, diepvries*		0,20 - 0,45	Ondiepe schaal zonder deksel op rooster, Inschuifhoogte 2

* Signaal om te keren, bij patates frites 3 minuten voor het einde van het programma, bij kroketten en Rösti 5 minuten voor het einde van het programma

Programmagroep Programma	Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Servies / toebehoren, inschuifhoogte
Pizza, diepvries			
Pizza, voorgebakken, dunne bodem, diepvries		0,15 - 0,55	Rooster, Inschuifhoogte 3
Pizza, voorgebakken, dikke bodem, diepvries		0,15 - 0,55	Rooster, Inschuifhoogte 3
Pizza-baguette, voorgebakken, diepvries		0,15 - 0,80	Rooster, inschuifhoogte 2

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.

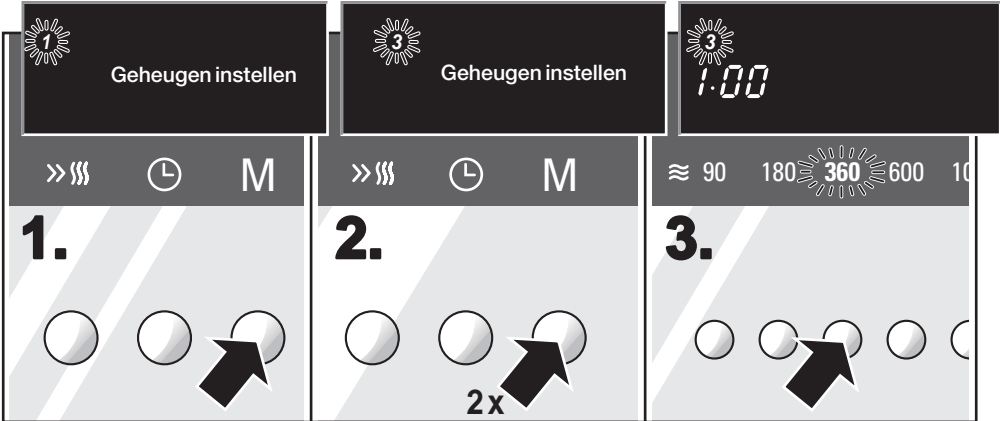
Het gebruik van Memory is zinvol wanneer u verschillende instellingen nodig hebt voor uw gerecht, of wanneer u vaak een bepaald gerecht bereidt.

Geheugen opslaan

Kies een van de zes geheugenplaatsen en stel in.

Voorbeeld:

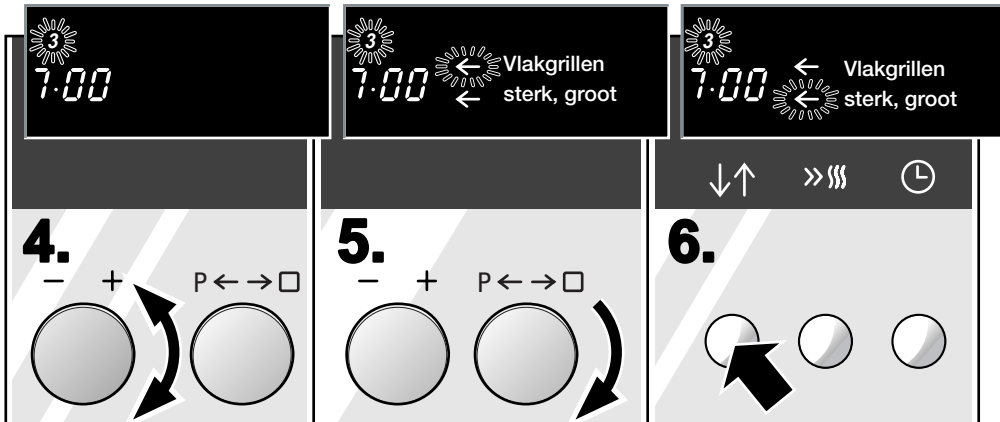
Geheugenplaats 3
360 W, 7 minuten,
vlakgrillen zwak, groot.



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.

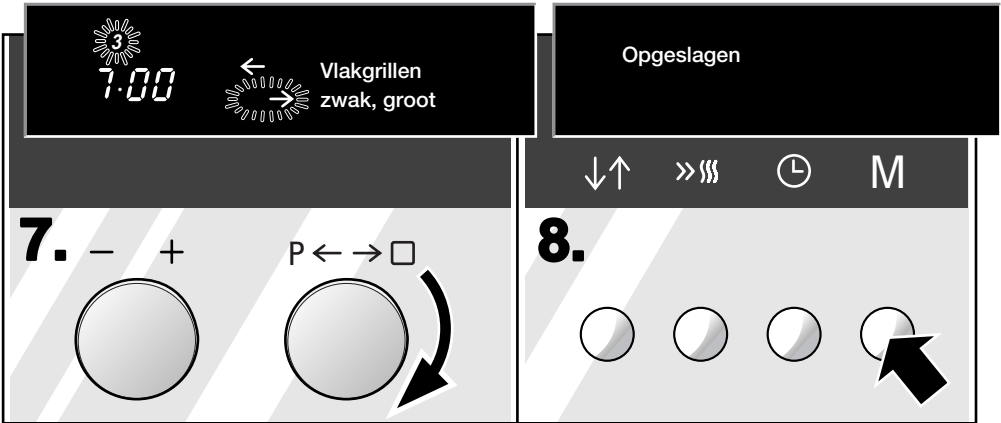
3. Toets 360 W indrukken.



4. Met de draaiknop 7 minuten instellen.

5. Met de functiekeuzeknop de vlakgrillen kiezen.

6. Met de toets $\downarrow\uparrow$ in de tweede regel wijzigen.



7. Met de functiekeuzeknop grill "zwak, groot" 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

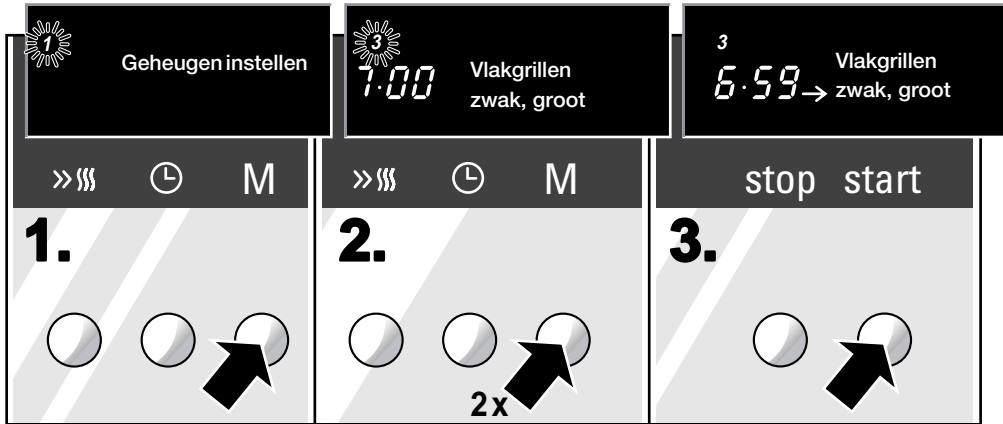
Indien u opnieuw een geheugenplaats toewijst, drukt u op de stop-toets en stelt u opnieuw in.

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.

Blokkering opheffen

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

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Maak het nooit schoon met scherpe of schurende middelen. Metalen schrapers zijn niet geschikt om de deur van het apparaat te reinigen. Het oppervlak kan beschadigd en het glas kan vernield worden. Wanneer zo'n middel op de voorkant terechtkomt, neem het dan direct af met water.

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.

Apparaten met een aluminium front

Gebruik een mild glasreinigingsmiddel en een zachte, niet-pluizende doek. Veeg het oppervlak horizontaal schoon zonder druk uit te oefenen.

Gebruik geen agressieve reinigingsmiddelen en geen schuurponsjes of grove reinigingsdoeken. Maak het aluminium oppervlak schoon met een droge doek.

Oven

Neem de afgekoelde oven na de bereiding af met een vochtige doek. Spetters en korsten kunnen gemakkelijk worden verwijderd, zodat ze de volgende keer niet nog meer inbranden.

Bij sterkere vervuiling moet u een mild reinigingsproduct gebruiken.

Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve ovenreinigings- of schuurmiddelen. Ook schuurponsjes, ruwe sponzen en pannenreinigers zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.

Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier doen verdwijnen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

Om het reinigen gemakkelijker te maken

kunt u de ovenlamp inschakelen. Open hiervoor de ovendeur. De ovenlamp brandt 10 minuten lang. Met de stoptoets kunt u de lamp weer inschakelen.

Het schoonmaken van katalytisch email

De achterzijde van de oven is voorzien van katalytisch email. Hij reinigt zichzelf wanneer de oven in gebruik is. Het kan zijn dat grotere spetters pas verdwijnen als de oven meerdere keren is gebruikt. Resten van specerijen en dergelijke kunt u verwijderen met een droge doek of een zachte borstel.

Gebruik in geen geval ovenreiniger!

De bodem van de oven reinigen

Gebruik warm zeepsop of water met azijn.

De oven van binnen grondig afnemen.

Glazen afscherming reinigen

In de oven bevindt zich aan de linkerzijwand de glazen afscherming van de ovenlamp. Draai de schroef op de afscherming los. Dan kunt u het glas met zeepsop schoonmaken.

Afdichtingen

De afdichting van de ovendeur en de bodem van de oven maakt u schoon met een afwasmiddel. Gebruik nooit scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

Toebehoren

Week de toebehoren direct na gebruik in water met afwasmiddel. Etensresten kunnen dan eenvoudig worden verwijderd met een borstel of een spons.

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.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Insteken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
Op het display branden drie nullen.	Stroomuitval	Stel de dagtijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. 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.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	Er is niet op de starttoets gedrukt.	Druk op de starttoets.
De gerechten worden langzamer heet dan gewoonlijk.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.
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"	De toetsen zijn vervuild of het mechanisme klemt.	Druk meerdere keren op alle toetsen en neem contact op met de klantenservice indien dit niet helpt.
Op het tekstdisplay verschijnt de foutmelding "Er19".	Er is sprake van een 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.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Op het tekstdisplay verschijnt de foutmelding “Er17”, “Er18” of “Er20”.	Technisch defect.	Neem contact op met de klantenservice.

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

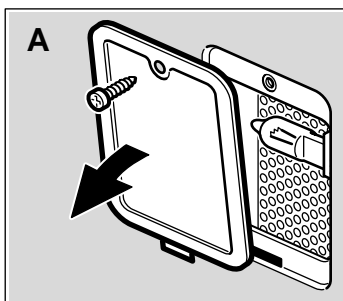
Ovenlamp vervangen

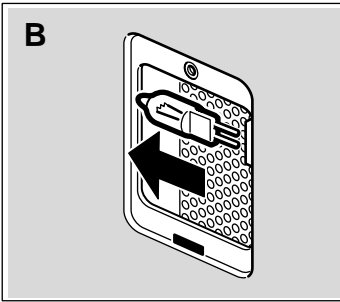
U kunt de ovenlamp vervangen. Temperatuurbestendige halogeenvlampen 25 W, 240 V verkrijgt u bij de klantendienst of in de vakhandel.

Neem de nieuwe halogeenvlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

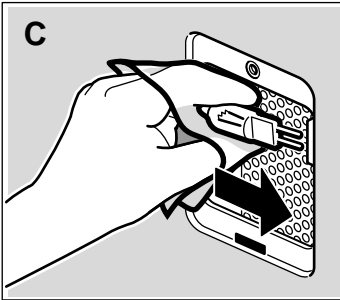
Hiervoor gaat u als volgt te werk

- 1.** Ovendeur openen.
De beide schroeven rechts en links op de ovendeur losdraaien.
- 2.** Het apparaat voorzichtig optillen.
Netstekker uit het stopcontact trekken of zekering in de zekeringkast uitschakelen.
- 3.** De schroef aan de lampafdekking aan de linker zijwand losmaken en de afdekking afnemen (afbeelding A).





4. De halogeenlamp uittrekken (afbeelding B).



5. De nieuwe halogeenlamp inbrengen (afbeelding C).

6. De lampafdekking aanschroeven.

Het apparaat in omgekeerde volgorde weer monteren.

Glazen afscherming vervangen

Als de glazen afscherming in de oven beschadigd is, dient deze te worden vervangen. U kunt een glazen afscherming verkrijgen via de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

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:	3240 W
Magnetronvermogen:	1000 W (IEC 60705)
Vlakgrillen:	2000 W
Hetelucht:	1950 W
Frequentie:	2450 MHz

Afmetingen (H x B x T)

– Apparaat	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Binnenafmetingen	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Gewicht	30 kg
VDE-getest:	ja
CE-keurmerk:	ja

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

Het is een product van groep 2, klasse B.

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

Testgerechten

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

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 en EN 60350

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 5 + 90 W, 13-18	Pyrexform Ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen. Ontdooit vlees na ca. 13 minuten verwijderen.

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla	600 W, 7-8 + 90 W, 22-28	Pyrexform op de bodem van de oven plaatsen.
Biscuit	600 W, 8-9	Pyrexform Ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.
Gehakt	600 W, 18-20	Pyrexform op de bodem van de oven plaatsen.

Bereiden in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	360 W, 30-35	Vlakgrillen zwak, groot	—	Pyrexform Ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.
Gebak	180 W, 25-30	Hetelucht	190-200	Pyrexform Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.

Gerecht	Magnetron- vermogen, watt, tijdsduur in minuten	Verwarmings- methode	Tempe- ratuur °C	Aanwijzingen
Kip	360 W, 30-35	Heteluchtgrillen	240	Kip met de borstzijde naar beneden in een hoge schaal zonder deksel op de bodem van de oven plaatsen. Halverwege de bereidingstijd keren.

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

Bakken

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

	Servies en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur, minuten
Spritsgebak	Bakplaat	2	Hetelucht	150-160	20-30
Small cakes*	Bakplaat	2	Hetelucht	160-170	20-25
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1	Hetelucht	160-170	40-45
Plaatkoek met gist	Bakplaat	2	Hetelucht	150-160	50-60
Appeltaart	Springvorm van blik Ø 20 cm direct op het rooster	2	Hetelucht	170-190	60-90

* Oven 5 minuten voorverwarmen.

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Vlakgrillen, groot	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Rooster	3	sterk	4-5
Beefburger, 12 stuks*	Rooster en bakplaat	3 1	sterk	30

* Na ½ van de tijd keren.

SIEMENS

Ce four micro-ondes combiné 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

Avant le branchement de votre nouvel appareil	146
Avant l'encastrement	146
Installation et branchement	147
Remarques importantes	148
Consignes de sécurité	148
Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes	151
Causes de dommages	153
Le bandeau de commande	154
Sélecteurs escamotables	156
Les modes de cuisson	156
Four et accessoires	157
Ventilateur de refroidissement	158
Réglages de base	158
Régler la langue	159
Régler la durée du signal	160
Régler le volume du signal	161

Table de matières

Avant la première utilisation	162
Chauffer l'enceinte de cuisson	162
Pré-nettoyage des accessoires	162
Réglage de l'heure	162
Les micro-ondes	164
Vaisselle	165
Les puissances micro-ondes	166
Réglages	166
Tableaux	168
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	173
Réglage du four	174
Réglages du four	175
Le four doit s'éteindre automatiquement	176
Chauffage rapide	177
Réglages	177

Table de matières

Régler le four et les micro-ondes en combiné	178
Réglages	178
Viande, volaille, poisson	180
Vaisselle	180
Conseils pour les rôtis	180
Tableau	180
Conseils pour les grillades	182
Tableau	182
Conseils pour les rôtis et grillades	183
Gâteaux et pâtisseries	184
Moules	184
Tableaux	184
Conseils pour la pâtisserie	186
Conseils pour économiser de l'énergie	187
Soufflés, gratins, toasts	188
Produits cuisinés surgelés	189
L'acrylamide dans certains aliments	189
Que pouvez-vous faire	190
Programmation automatique	191
Réglages	191
Conseils pour la programmation automatique	193
Tableau des programmes	196

Table de matières

Memory	199
Mémoriser Memory	200
Démarrer Memory	202
Sécurité-enfants	203
Entretien et nettoyage	203
Extérieur de l'appareil	203
Four	204
Joints d'étanchéité	205
Accessoires	205
Incidents et dépannage	206
Changer la lampe du four	207
Service après-vente	209
Caractéristiques techniques	210
Plats tests	210

Avant le branchement de votre nouvel appareil

Consignes de sécurité importantes

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

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

Avant l'encastrement

Élimination écologique



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

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

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

Avaries de transport

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

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

Installation et branchement

Veillez respecter la notice de montage spéciale.

Cet appareil est destiné à l'encastrement uniquement. Cet appareil n'est pas prévu comme appareil de table ou pour l'utilisation à l'intérieur d'une armoire.

L'appareil peut être encastré dans un meuble haut d'une largeur de 60 cm.

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.

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

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

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

Lors du mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte. Risque de brûlures !

Enfants et micro-ondes



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

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

Surfaces chaudes



Ne jamais toucher les surfaces des appareils de chauffage et de cuisson. Elles deviennent chaudes lors du fonctionnement. Les parois internes de l'appareil et les résistances chauffantes deviennent très chaudes. Risque de brûlures !
Eloignez impérativement les enfants.

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

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

Enceinte de cuisson



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

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

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

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

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

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

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

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

Porte de l'appareil et joint



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

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

Environnement



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

Nettoyage



Ne jamais utiliser un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur !
Court-circuit, risque d'électrocution !

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

Réparations



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

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

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

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

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

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

Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes

Le micro-ondes ne doit pas fonctionner sans aliments à l'intérieur.

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. Risques d'incendie!

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. Risque de brûlures!

Vaisselle

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. Risque de blessures!

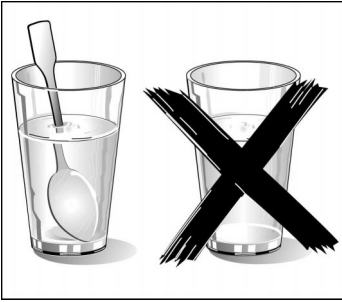
Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Utilisez des maniques lorsque vous retirez le récipient de l'appareil. Risque de brûlures!

Emballages

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. Risque de brûlures!

Boissons



Risque de brûlures!

Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. En cas de retard d'ébullition, les bulles d'air ne peuvent pas crever librement à la surface du liquide. 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 des 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 chauffer pas trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion!

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

Aliments avec des coquilles ou des peaux

Remarque:

Ne jamais faire cuire des œufs dans leur coquille ni faire chauffer des œufs durs. Ils peuvent exploser, même lorsque le chauffage par des micro-ondes est terminé. 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.

Déshydrater des aliments

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.

Huile alimentaire

Ne chauffez pas exclusivement de l'huile alimentaire au micro-ondes.

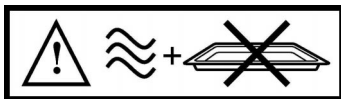
Causes de dommages

Eau dans l'appareil

Ne verser jamais d'eau dans l'appareil chaud. Des dommages peuvent survenir.

Jus de fruit

En cas de gâteaux aux fruits très juteux ne garnissez pas trop la plaque à pâtisserie émaillée. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.



N'UTILISEZ JAMAIS la plaque à pâtisserie émaillée lors du fonctionnement avec les micro-ondes. Ceci peut conduire à une défectuosité technique.

Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte

Ne laissez refroidir l'appareil qu'en état fermé. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si vous n'ouvrez la porte qu'un petit peu, les façades de meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint de la porte de l'appareil fortement encrassé

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

Porte de l'appareil utilisée comme assise

Ne montez pas ou ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil.

Test de la vaisselle

Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments à l'intérieur de l'appareil. Dans le cas contraire, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir «Conseils pour vaisselle»).

Le bandeau de commande



Affichage texte en clair

Le texte en clair peut être affiché en 10 langues.

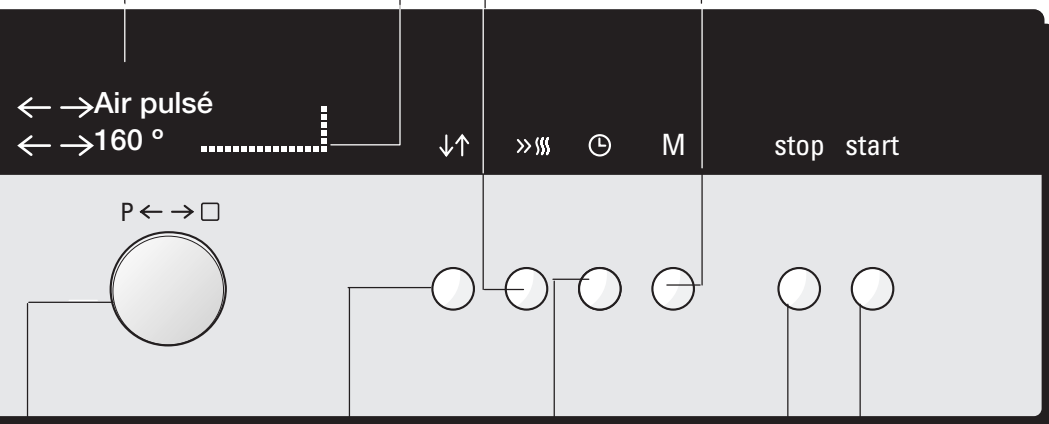
- il affiche le mode de cuisson et la température ou la puissance sélectionnées
- il affiche les mets de la programmation automatique
- il vous donne des indications pour le réglage

Témoin de chauffe

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

Chauffage rapide »»»

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

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:

1000 W Pour chauffer 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 avec 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.

Air pulsé

Un ventilateur situé contre la paroi arrière répartit la chaleur du collier chauffant uniformément dans l'enceinte de cuisson. Avec l'air pulsé, vous pouvez faire cuire des gâteaux à pâte levée dans des moules, des tartes en pâte à biscuit, des tartes au fromage blanc ainsi que des gâteaux, pizzas et des petites pâtisseries sur la plaque à pâtisserie.

Gril convection

Le collier chauffant et le gril fonctionnent en parallèle, le ventilateur diffuse la chaleur autour du mets. Le

mode gril convection convient particulièrement pour faire rôtir des morceaux de viande.

Gril air pulsé

La résistance du gril et le ventilateur fonctionnent alternativement. Pendant la coupure de chauffe, le ventilateur diffuse sur le mets la chaleur émanant du gril. La volaille sera bien croustillante et dorée. Les soufflés et gratins réussissent le mieux avec ce mode de cuisson.

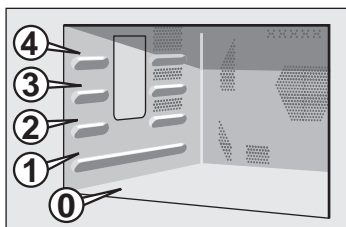
Gril, grande surface

Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée. Choisissez entre les positions puissant, moyen ou faible. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.

Gril, petite surface

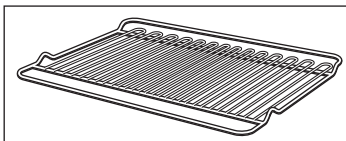
Seule la partie centrale de la résistance chauffe. Ce mode de cuisson convient pour des petites quantités d'aliments. Poser les pièces à griller l'une à côté de l'autre au centre de la grille.

Four et accessoires



Les accessoires peuvent être enfournés à quatre niveaux différents.

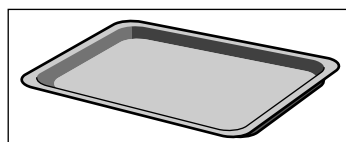
Vous pouvez utiliser en même temps la sole du four (niveau 0) pour de la vaisselle.



Grille

Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, grillades et plats surgelés.

Vous pouvez retirer la grille à deux tiers, sans qu'elle bascule. Il est alors facile de retirer les plats.

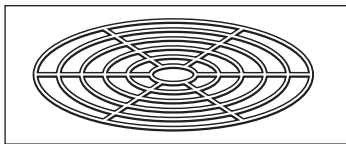


Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits gâteaux secs.

Enfourez la plaque à pâtisserie jusqu'à la butée, partie inclinée en direction de la porte de l'appareil.

La plaque à pâtisserie émaillée n'est pas appropriée au mode combiné avec micro-ondes.



Grille à pâtisserie pour micro-ondes

pour cuire des gâteaux dans des moules en métal en mode combiné.

Poser la grille à pâtisserie pour micro-ondes sur la grille. Placer le moule en métal sur la grille à pâtisserie. Vous évitez ainsi le formation d'étincelles entre la grille et le moule.

Remarque

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

Ventilateur de refroidissement

Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint le four.

Le four reste froid lors du fonctionnement des micro-ondes. Mais le ventilateur de refroidissement se met toutefois en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

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 10 langues différentes

Après écoulement de la durée, un signal retentit

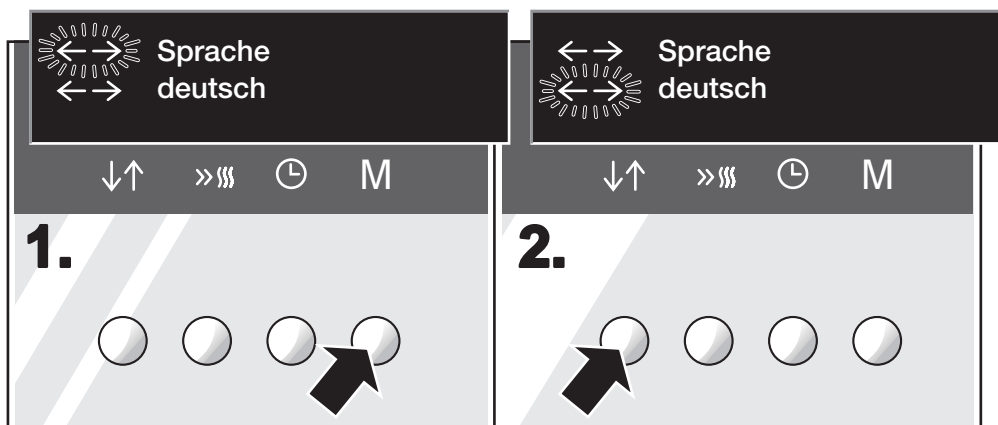
Vous pouvez modifier la durée du signal

Durée du signal longue = 30 retentissements

Durée du signal courte = 3 retentissements

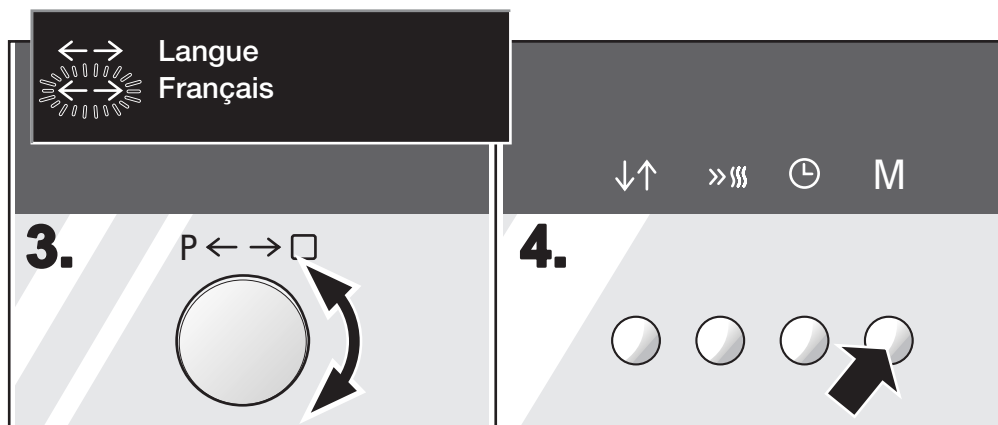
Régler la langue

Votre nouvel appareil possède un affichage en texte clair en allemand. Vous pouvez choisir entre 10 langues différentes.



1. Appuyer sur la touche «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».

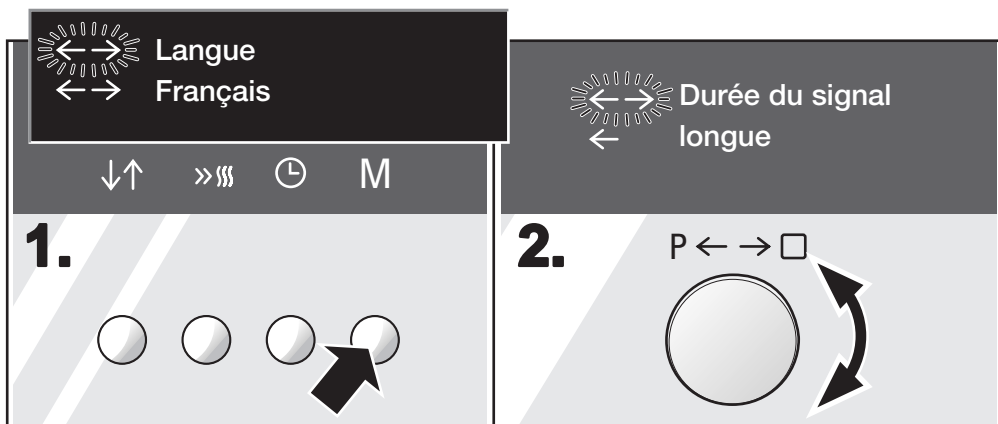


3. Au moyen du sélecteur du mode de cuisson, sélectionner la langue souhaitée.

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

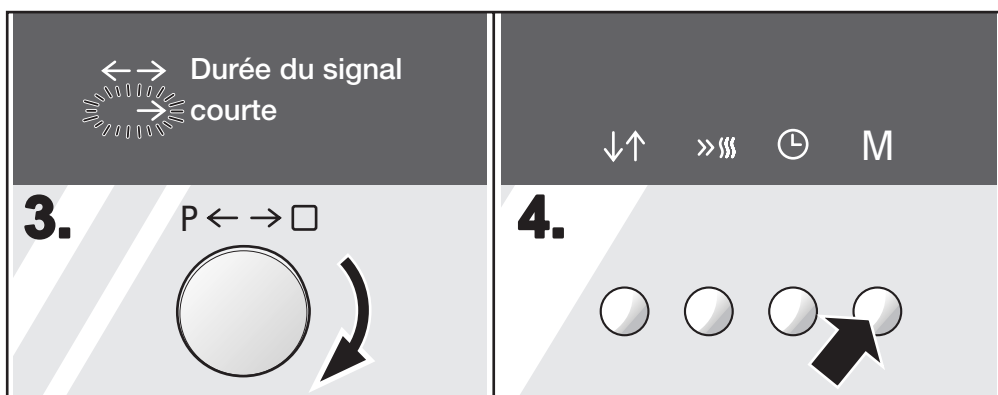
Régler la durée du signal

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 ↓↑.

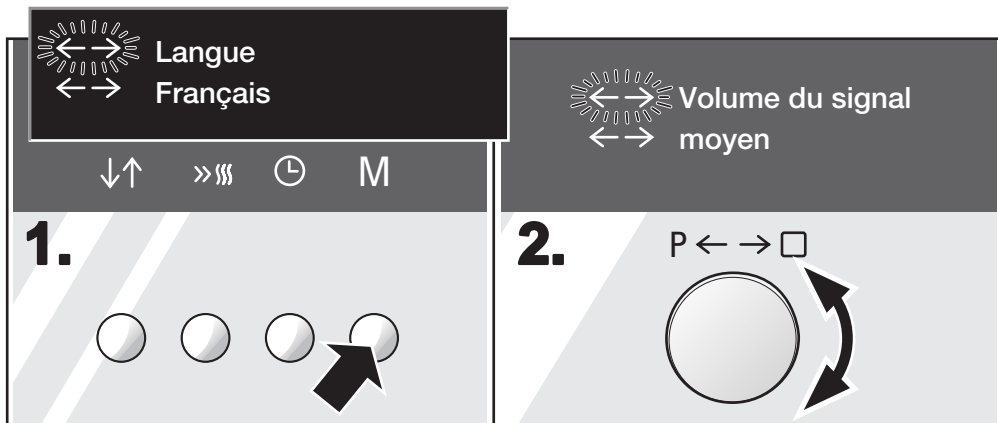


3. Modifier la durée du signal au moyen du sélecteur du mode de cuisson.

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

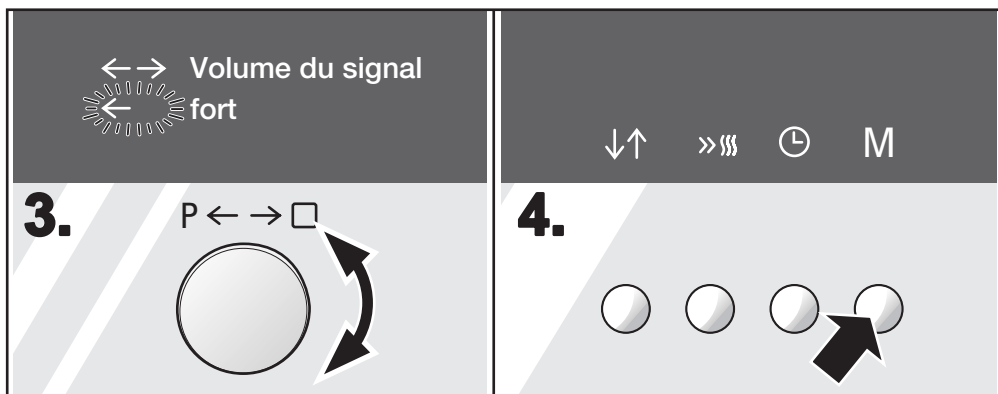
Régler le volume du signal

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 ↓↑.



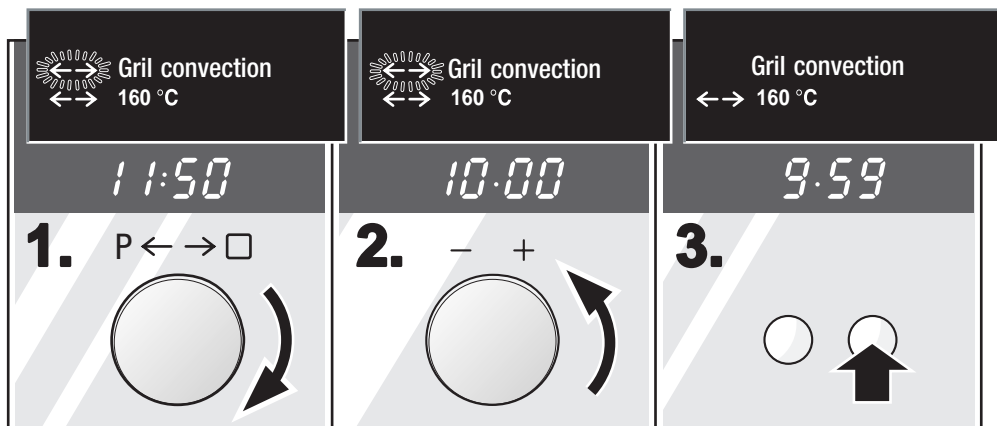
3. Modifier le volume du signal au moyen du sélecteur du mode de cuisson.

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 Gril convection.

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.

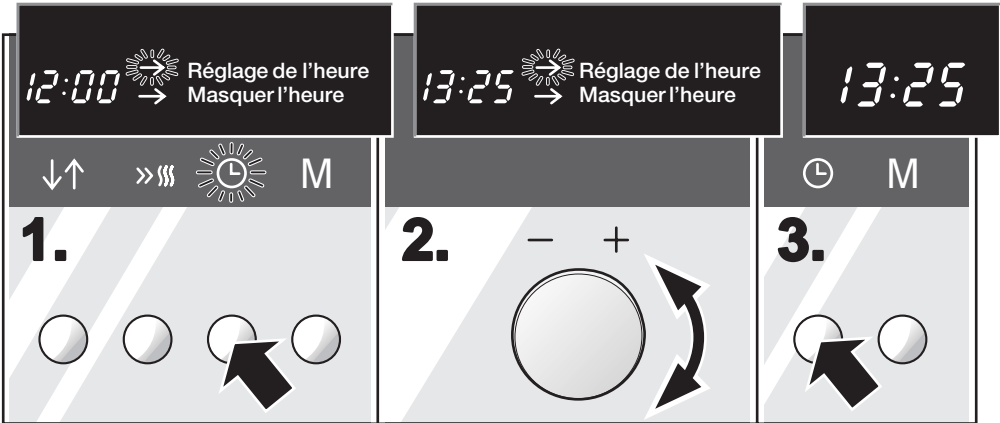
Pré-nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle et un chiffon à vaisselle.

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.

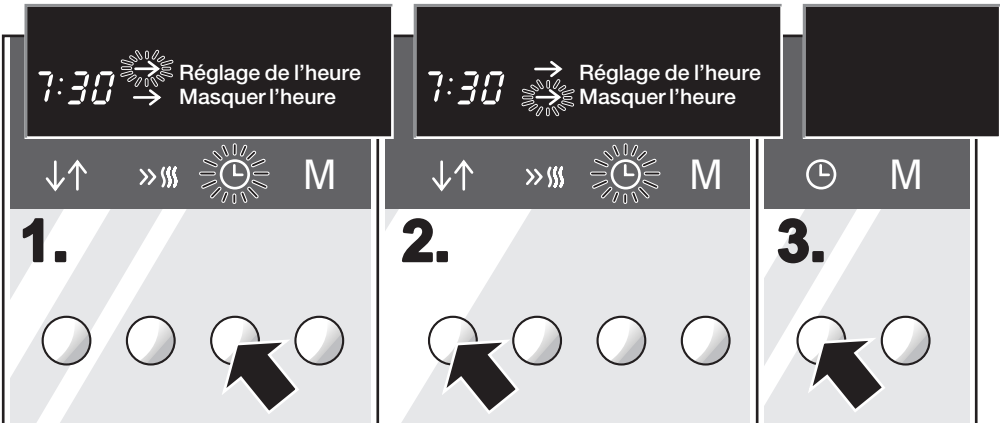
3. Appuyer sur la touche Heure ☰.

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 ☰.

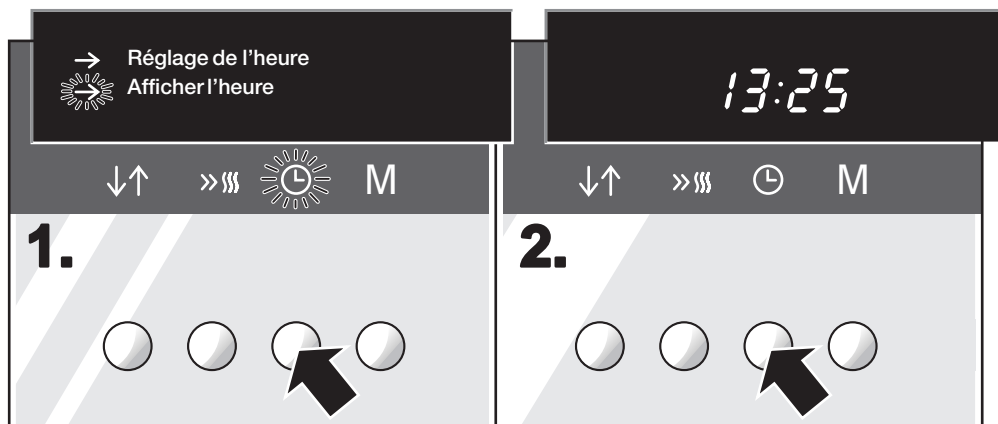
2. Au moyen de la touche ↓↑, commuter à la ligne «Masquer l'heure».

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.

Remarques

Entre 22:00 h et 06:00 h, l'affichage de l'heure est allumé avec moins de luminosité.

Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées 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 dans la tasse. Placez la tasse au centre de la sole du four.

- 1.** Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes 1000 Watts.
- 2.** A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute 20 secondes.
- 3.** Appuyer sur la touche Marche.

Au bout de 1 minute 20 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

Vaisselle appropriée

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

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.

Vaisselle inappropriée

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

Test de la vaisselle:

Si vous n'êtes pas sûr que votre vaisselle convienne aux micro-ondes, faites ce test:

Placez la vaisselle vide pendant ½ à 1 minute à l'intérieur de l'appareil à la puissance maximale.

Entre-temps, vérifiez la température. La vaisselle doit être froide ou tiède. Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas appropriée.

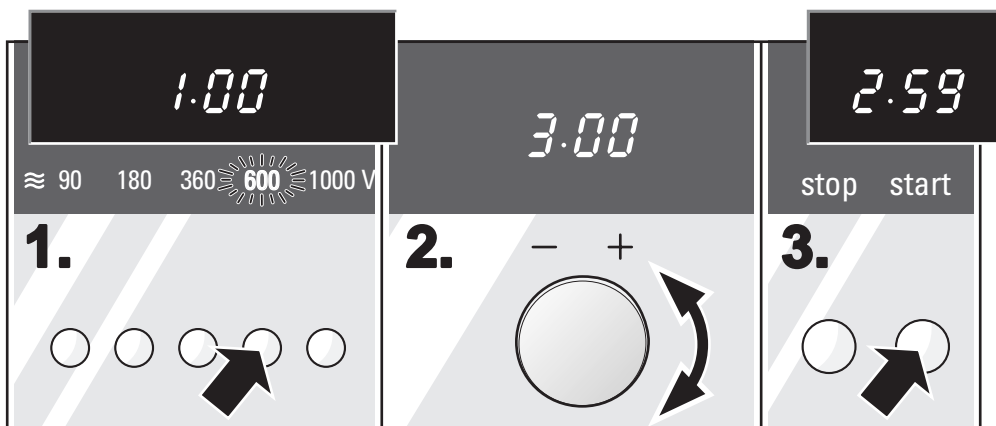
Attention!

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

1000 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 1000 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 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

Vous pouvez régler la puissance 1000 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 de la quantité indiquée – presque le double
du temps,
moitié de la quantité indiquée – demi-durée.

Vous pouvez placer la vaisselle au centre de la grille ou sur la sole du four. 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 la sole du four.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas toucher les parois de l'appareil. 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. Lorsque vous retournez les aliments, enlevez le liquide produit lors de la décongélation.

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10-60 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
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, 15 mn. + 90 W, 25 - 35 mn.	
	1500 g	180 W, 20 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, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
	800 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	
Volaille ou volaille en quartiers	600 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Retournez une fois entre-temps.
	1200 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 20 - 25 mn.	
Canard	2000 g	180 W, 20 mn. + 90 W, 30 - 40 mn.	Retournez plusieurs fois. Enlevez la feuille alu après la moitié du temps.
Oie	4500 g	180 W, 30 mn. + 90 W, 60 - 80 mn.	Retournez toutes les 20 minutes. Enlevez le liquide produit.
Poisson en filets, darnes, tranches	400 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson entier	300 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Recouvrez les extrémités de queue avec une feuille alu. Retournez entre-temps.
	600 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 15 - 25 mn.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 mn.	Remuez délicatement entre-temps.
	600 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 8 - 13 mn.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7 - 10 mn.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les parties décongelées.
	500 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	
Beurre, légèrement décongeler	125 g	90 W, 6 - 8 mn.	Enlevez l'emballage complètement
	250 g	180 W, 2 mn. + 90 W, 3 - 5 mn.	
Pain, entier	500 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Retournez entre-temps.
	1000 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 15 - 25 mn.	
Gâteau, sec p.ex. génoise	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, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
Gâteau, fondant 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 en minutes	Remarques
Menu, plateau–repas, plat cuisiné (à 2-3 ingrédients)	300-400 g	600 W, 11-15 mn.	couvert
Potages	400-500 g	600 W, 8-13 mn.	récipient fermé
Potées/ragoûts	500 g 1000 g	600 W, 10-15 mn. 600 W, 20-25 mn.	récipient fermé
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g 1000 g	600 W, 12-17 mn. 600 W, 25-30 mn.	récipient fermé
Poisson, p.ex. filets	400 g 800 g	600 W, 10-15 mn. 600 W, 20-25 mn.	couvert
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g 500 g	600 W, 2-5 mn. 600 W, 8-10 mn.	récipient fermé, ajouter du liquide
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 8-10 mn. 600 W, 14-17 mn.	récipient fermé, ajouter 1 c.à.s. d'eau
Epinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 mn.	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, 4 - 8	couvert
Boissons	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Contrôler entre-tremps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
Potage, 1 tasse 2 tasses 4 tasses	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 8 - 11	couvert

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
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, 20 - 25	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7 - 12	
Légumes, frais	250 g	600 W, 6 - 10	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
	500 g	600 W, 10 - 15	
Accompagnements, p.ex. pommes de terre	250 g	600 W, 8 - 10	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cuillère d'eau dans le récipient, remuez.
	500 g	600 W, 12 - 15	
	750 g	600 W, 15 - 22	
p.ex. riz	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml	600 W, 6 - 8	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.
	500 g	600 W, 9 - 12	

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

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

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

Le mets est trop sec.

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

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

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

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

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

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

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

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 pouvez régler 40 °C et 100 - 250 °C en pas de 5 degrés, pour le gril les positions puissant, moyen et faible et petite surface.

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

Modes de cuisson	Valeur de référence	Valeur de référence
Air pulsé	160 °C	20 minutes
Gril convection	160 °C	20 minutes
Gril air pulsé	160 °C	20 minutes
Gril	puissant, grd. surface	10 minutes

Réglages du four

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.

Correction

Vous pouvez modifier la température à tout moment.
Exception.
Réduire depuis une température plus élevée à 40 °C ou
augmenter de 40 °C à une température plus élevée.
Appuyez deux fois sur la touche Stop puis réglez à nouveau.

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.

Chauffage rapide

Modes de cuisson appropriés

Cette fonction vous permet de chauffer le four très rapidement. Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de cuisson.

Air pulsé
Gril convection
Gril air pulsé

Lors de ces modes de cuisson vous pouvez aussi enclencher les micro-ondes en plus.

Réglages

Réglez d'abord le four.

Avant la mise en marche, appuyez sur la touche Chauffage rapide »»».

A l'affichage clignote le symbole »»».

Appuyer sur la touche Marche.

Le chauffage rapide est terminé

Vous entendez un bref signal. Le symbole »»» s'éteint.

Enfournez votre plat.

Appuyer sur la touche Marche.

Arrêter

Appuyer une fois sur la touche Stop.

Appuyer sur la touche Marche.

Annulation

Appuyer une fois sur la touche Chauffage rapide »»» ou ouvrir la porte de l'appareil.

Remarques

Vous pouvez régler le chauffage rapide uniquement avant la mise en marche.

Vous pouvez aussi d'abord appuyer sur la touche Chauffage rapide »»» et régler ensuite le four.

La durée réglée s'écoule seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

Régler le four et les micro-ondes en combiné

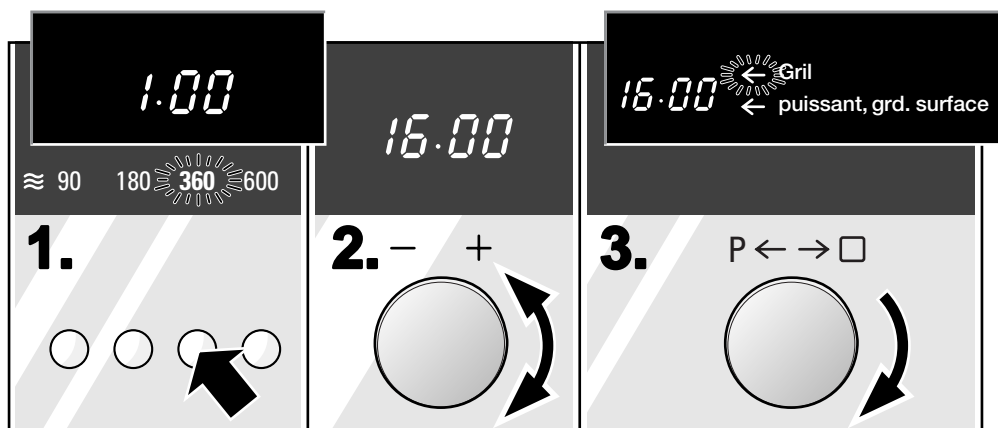
Dans ce cas, un mode de cuisson fonctionne en même temps que les micro-ondes.

Vous ne pouvez pas combiner la puissance 1000 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:

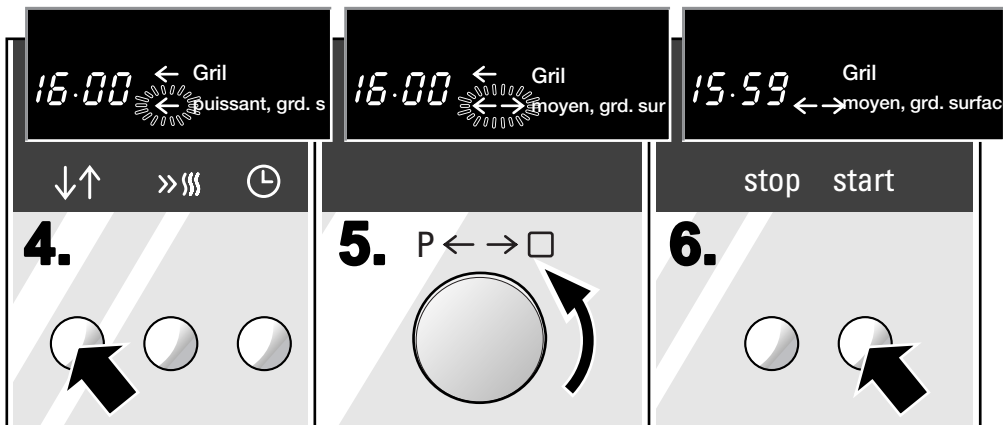
Réglages



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 gauche 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 rôtir 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.

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.

Veillez 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	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, grill	Remarques
Rôti de boeuf à braiser env.1000g	180 W, 80-90 mn.	0	Gril convection	160-170	Récipient fermé sur la sole du four.
Rosbif, à point env. 1000 g	180 W, 30-40 mn.	0	Gril convection	180-200	Récipient ouvert. Le retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Viande de porc sans couenne, env. 750 g, p.ex. échine	360 W , 35-45 mn.	0	Gril convection	170-180	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Viande de porc avec couenne* env. 1 kg, p.ex. épaule	180 W, 80-90 mn.	0	Gril convection	170-180	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin. Ne pas la retourner.
Filet mignon de porc env. 500-600 g	180 W, 35-40 mn.	0	Gril convection	180-190	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Rôti de viande hachée env. 750 g	360 W, 25-35 mn.	0	Air pulsé	200-210	Récipient ouvert sur la sole du four. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Poulet, entier env. 1000-1200 g	360 W, 30-40 mn.	0	Gril air pulsé	230-250	Récipient fermé sur la sole du four. Le placer côté peau vers le bas. Ne pas le retourner.
Morceaux de poulet, p.ex. quartiers env. 800 g	360 W, 25-35 mn.	0	Gril air pulsé	230-250	Récipient ouvert. Les placer coté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Canard 1500-1700 g	180 W, 70-80 mn.	0	Gril air pulsé	220-240	Récipient fermé sur la sole du four. Ne pas le retourner.
Filet de canard env. 500 g Magret de canard, 2 magrets de 250-300 g	90 W, 15-20 mn.	0	Gril	puissant	Récipient ouvert sur la sole du four. Les placer coté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Filet d'oie, cuisses d'oie 700-900 g	90 W, 30-40 mn.	0	Gril	moyen	Récipient haut ouvert sur la sole du four. Ne pas les retourner.

	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, gril	Remarques
Poisson, gratiné env. 500 g	600 W, 10-15 mn.	0	Gril	puissant	Récipient ouvert. Du poisson surgelé doit être décongelé au préalable.

* Entaillez la couenne de la viande de porc.

Conseils pour les grillades

Grillez toujours avec la porte de l'appareil 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 à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et dessèche.

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

A propos: la résistance du gril s'allume et s'éteint en permanence. C'est tout à fait normal. Le nombre de fois 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	Hauteur	Gril	Durée en minutes
Steaks 2 - 3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	chacun env. 200 g	1+3**	puissant puissant	1. face: env. 10-15 2. face: 5-10 env.
Steaks (échine) 2 - 3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	chacun env. 120 g	1+3**	moyen moyen	1. face: env. 15-20 2. face: 10-15 env.
Saucisses à griller	4-6 pièces	chacune env. 150 g	1+3**	puissant puissant	1. face: env. 10-15 2. face: 5-10 env.
Darne de poisson*	2-3 pièces	chacune env. 150 g	1+3**	puissant puissant	1. face: env. 10-12 2. face: 8-12 env.
Poisson entier* p.ex. truites	2-3 pièces	chacune env. 300 g	1+3**	moyen moyen	1. face: env. 10-15 2. face: 10-15 env.
Toast	12 toasts		3	puissant puissant	1. face: env. 4-6 2. face: 2-3 env.
Toast	4 toasts***		3	petite surface	1. face: env. 5-6 2. face: 3-4 env.

* Huiler la grille au préalable.

** Enfournez la grille au niveau 3 et la plaque à pâtisserie au niveau 1.

*** Placer les tranches de pains l'une à côté de l'autre au milieu de la grille.

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 en plus les micro-ondes, utilisez la grille à pâtisserie pour micro-ondes ou utilisez des moules en verre, céramique ou plastique. Ils doivent résister à des températures jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés.

Tableaux

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

La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la 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.

Gâteaux	Vaisselle	Hauteur	Puissance micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C
Gâteau aux noisettes	Moule démontable	1	90 W	30-35	Air pulsé	170-180
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte Brisée*	Moule démontable	2	360 W	35-45	Air pulsé	150-160
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule à kouglof ou moule démontable	1	90 W	30-45	Air pulsé	170-190
Gâteaux salés (p. ex. quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable ou moule à quiche	2	90 W	50-70	Air pulsé	160-180

En cas de moules en métal: Poser la grille à pâtisserie pour micro-ondes sur la grille. Placer le moule sur la grille à pâtisserie.

* Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

Gâteaux	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Génoise simple,	Moule à kouglof/ à savarin/ à cake	1	Air pulsé	160-170	60-80
Génoise fine (p. ex. sablés)*		1		150-160	60-70
Fond de tarte avec bord en pâte Brisée	Moule démontable	1	Air pulsé	160-170	35-45
Fond de tarte, génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	1	Air pulsé	160-170	35-45
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	1	Air pulsé	160-170	40-45
Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake)	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	160-170	30-40
Gâteau avec garniture fondante p.ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	150-160	50-60
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	160-170	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	170-180	60-70
Pizzas	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	200-210	25-35

Gâteaux	Vaisselle	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Pain à la levure de boulanger 1 kg**	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	180-190	50-60

* Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

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

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	150-170	20-35
Meringue	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	100	90-120
Macarons	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	110	35-45
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	170-180	35-45
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	180-190	35-45

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).

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.

Le gâteau ne se démoule pas.

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.

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

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.

Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.

Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Changez la position du moule dans le four. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Conseils pour économiser de l'énergie

Ne préchauffez le four que lorsque la recette ou le tableau de la notice d'utilisation le demande.

Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau.

Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin de la durée impartie puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Soufflés, gratins, toasts

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Mettez le soufflé dans un récipient allant au four à micro-ondes puis déposez-le sur la sole du four.

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	Hauteur	Micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Temp. °C
Soufflés sucrés (p.ex. soufflés au fromage blanc et aux fruits)	1500 g env.	Plat à gratin 4-5 cm	0	180 W	25-35	Gril air pulsé	130-150
Soufflés salés, ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	1000 g env.	Plat à gratin 4-5 cm	0	600 W	15-20	Gril air pulsé	160-190
Soufflés salés, ingrédients crus (p.ex. gratin de pommes de terre)	1100 g env.	Plat à gratin	0	600 W	25-35	Gril convection	170-180
Gratiner toasts*	2-4 toasts	Grille et plaque à pâtisserie	3 1	Selon la garniture:	8-10	Gril	puissant

* Brunir des tranches de toasts

Produits cuisinés surgelés

Veillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	180-200	40-50
Frites	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	180-200	25-35
Pizzas	Grille	2	Gril convection	180-200	10-20
Baguettes pizza	Grille	2	Gril air pulsé	160-190	15-20
Croquettes	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	180-200	25-35
Rösti	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	180-200	25-35

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 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. Les recommandations suivantes ont été publiées par aid¹ et BMVEL²:

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 l'air pulsé sur max. 180 °C.

Petits gâteaux secs: Réglez l'air pulsé 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.

¹ Brochure d'info aid «Acrylamid» publiée par aid et BMVEL, mise à jour 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

² Communiqué de presse 365 de BMVEL du 4.12.2002, Internet:<http://www.verbraucherministerium.de>.

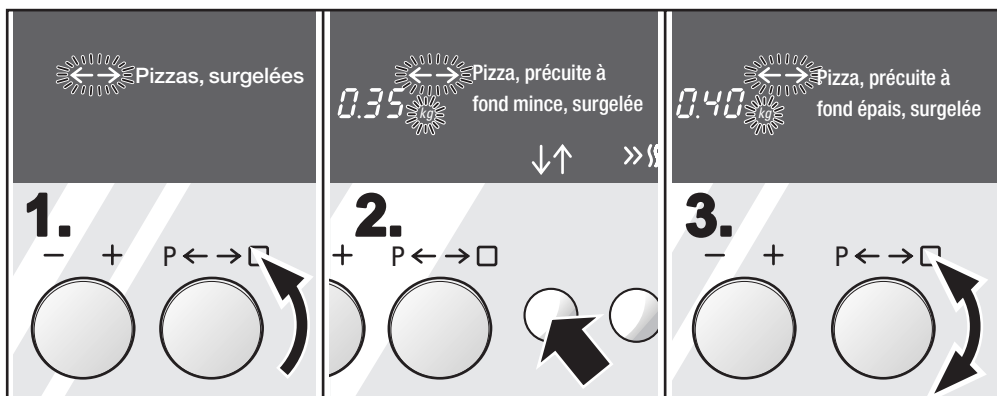
Programmation automatique

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 10 groupes de programmes avec au total 41 programmes.

Exemple:

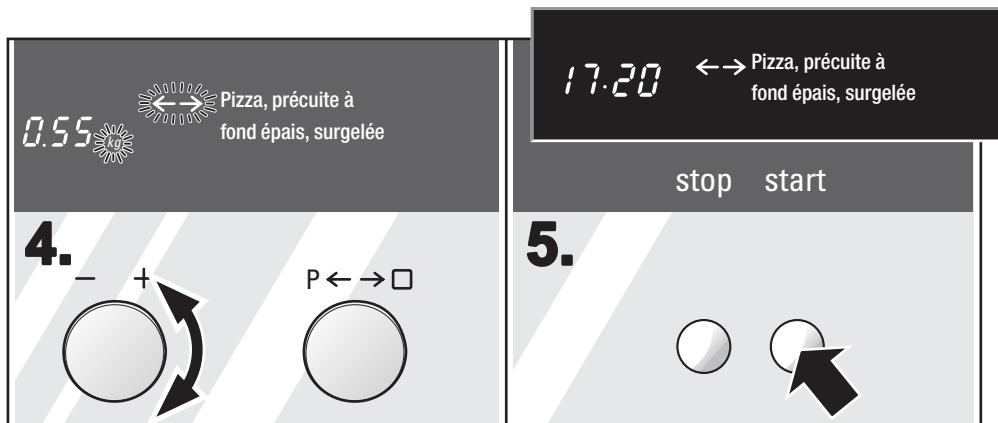
Pizza surgelée, à fond épais.



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.

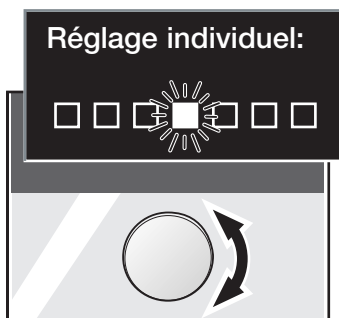
5. Appuyer sur la touche Start.
Le temps de cuisson s'affiche.

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.



Réglez suivant la description aux points **1 à 4**. 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. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

Pour les programmes, utilisez toujours de la vaisselle appropriée aux micro-ondes, p.ex. en verre ou en céramique.

Placez les aliments dans le four froid.

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

Le réglage de poids en dehors de la fourchette de poids n'est pas possible.

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

Décongélation

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

Placez l'aliment congelé sur une vaisselle plate, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.

Recouvrez les parties délicates et dépassant avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. Ceci évite qu'ils précuisent. Veillez à ce que la feuille alu ne touche pas les parois du four.

Après la décongélation, laissez encore les aliments décongeler à coeur pendant 15 à 90 afin que la température s'égalise.

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

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

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

Après l'avoir retournée, enlevez la viande hachée déjà décongelée.

En cas de volaille entière, placez-la d'abord avec le côté blanc au contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas. Recouvrez les cuisses et les ailes avec de petits morceaux de feuille d'aluminium.

En cas de poisson entier, recouvrez la nageoire caudale d'une feuille d'aluminium, en cas de filets de poisson les bords et en cas de darnes de poisson les extrémités dépassant.

Légumes

Légumes, frais: Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.

Légumes, surgelés: Seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés. Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau. En cas d'épinards et de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

Pommes de terre	<p>Pommes de terre à l'anglaise: Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.</p> <p>Pommes de terre en robe des champs: Utilisez des pommes de terre de même grosseur. Lavez-les et piquez la peau plusieurs fois. Mettez les pommes de terre encore humides dans la vaisselle, sans ajouter de l'eau.</p>
Riz	<p>N'utilisez pas de riz en sachet.</p> <p>Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demi la quantité d'eau.</p>
Poisson	<p>Filet de poisson, frais: Ajoutez 1 à 3 cuillères à soupe d'eau ou de jus de citron.</p> <p>Anneaux de calamar panés, surgelés: Ils doivent être appropriés pour la préparation au four.</p>
Volaille	<p>Placez le poulet sur la vaisselle, le côté blanc vers le bas.</p> <p>Placez les morceaux de poulet sur la vaisselle, côté chair vers le haut.</p> <p>Faites cuire du blanc de dinde sans la peau. Ajoutez de l'eau (10 % du poids).</p>
Surgelés de pommes de terre	<p>Les frites, croquettes et Rösti doivent être appropriées pour la préparation au four.</p>
Viande	<p>Faites cuire du rosbif d'abord avec le côté gras vers le bas.</p> <p>Rôti de boeuf, rôti de veau, gigot d'agneau et rôti de porc: Le rôti doit recouvrir aux deux-tiers le fond du récipient.</p>
Pizzas, surgelées	<p>Utilisez des pizzas précuites, surgelées et des baguettes pizza.</p>
Temps de repos	<p>Certains plats nécessitent encore un temps de repos dans le four après la fin du programme.</p>

Plat	Temps de repos
Légumes	5 minutes env.
Pommes de terre	5 minutes env. Enlever d'abord l'eau produite.
Riz	5 à 10 minutes
Blanc de dinde	10 minutes
Rosbif	10 minutes
Rôti de bœuf, rôti de veau, gigot d'agneau, rôti de porc, rôti de viande hachée	10 minutes

Tableau des programmes

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement
Décongélation			
Pain, surgelé**	Pain de froment, pain de campagne, pain complet	0,20 - 1,50	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
Gâteau sec, surgelé*	Génoise sans glaçage ni nappage, gâteau à la levure de boulanger	0,20 - 1,00	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
Gâteau fondant, surgelé	Génoise aux fruits sans nappage, glaçage ni gélatine, sans crème ni chantilly	0,20 - 1,40	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
Viande hachée, surgelée*	Viande hachée de bœuf, d'agneau, porc	0,20 - 1,00	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
Viande de bœuf, surgelée*	Rôti de bœuf, rôti de veau, steak	0,30 - 2,00	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
Viande d'agneau, surgelée*	Gigot d'agneau, épaule d'agneau, rôti d'agneau roulé	0,50 - 2,00	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
Viande de porc, surgelée*	Rôti d'échine désossé, rôti roulé, escalope, goulasch	0,20 - 2,00	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
Volaille entière, surgelée*	Poulet, canard	0,70 - 2,00	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
Volaille en quartiers, surgelée*	Cuisses de poulet, demi-poulets, cuisses d'oie, filet d'oie, magret de canard	0,20 - 1,20	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
Poisson entier, surgelé*	Truite, morue, cabillaud	0,20 - 1,00	Récipient peu profond, ouvert, sole du four

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement
Filet de poisson, surgelé*	Filet de brochet, cabillaud, saumon, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
Darne de poisson, surgelée*	Darne de cabillaud, brochet, morue, saumon	0,20 - 1,00	Récipient peu profond, ouvert, sole du four
* Signal pour retourner à la moitié du temps			
** Signal pour retourner après $\frac{2}{3}$ du temps			

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement
Légumes			
Légumes, frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Récipient fermé, sole du four
Légumes, surgelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,20 - 1,00	Récipient fermé, sole du four
* Signal pour remuer après la moitié du temps.			

Pommes de terre

Pommes de terre à l'Anglaise*	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson	0,20 - 1,00	Récipient fermé, sole du four
Pommes de terre en robe des champs*	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson	0,20 - 1,00	Récipient fermé, sole du four
* Signal pour remuer après la moitié du temps.			

Riz

Riz long grain*	Riz précuit	0,10 - 0,50	Récipient haut fermé, sole du four
Riz Basmati*		0,10 - 0,50	Récipient haut fermé, sole du four
Riz complet*		0,10 - 0,50	Récipient haut fermé, sole du four
* Signal pour remuer après env. 2-11 minutes, selon le poids.			

Poisson

Filet de poisson, frais	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient fermé, sole du four
Anneaux de calamar panés, surgelés*		0,20 - 0,45	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 2

* Signal pour retourner 3 minutes avant la fin du programme

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement
Volaille			
Poulet entier, frais*		0,80 - 1,80	Récipient fermé, sole du four
Morceaux de poulet, frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,40 - 1,60	Récipient ouvert sole du four
Blanc de dinde, frais*	Blanc de dinde sans peau	0,80 - 1,80	Récipient fermé, sole du four
* Signal pour retourner après 10 minutes en cas de poulets entiers, après la moitié du temps en cas de blanc de dinde.			
Viande			
Rosbif, frais*	Rosbif d'une épaisseur de 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Récipient ouvert, sole du four
Rosbif saignant, frais*	Rosbif d'une épaisseur de 5 - 6 cm	0,80 - 2,00	Récipient ouvert, sole du four
Rôti de bœuf, frais*		0,80 - 2,00	Récipient fermé, sole du four
Rôti de veau, frais*	Noix, noix pâtissière	0,80 - 2,00	Récipient fermé, sole du four
Gigot d'agneau, frais*	Gigot d'agneau désossé	1,00 - 2,00	Récipient fermé, sole du four
Rôti de porc, frais*	Rôti d'échine désossé, rôti roulé	0,80 - 2,00	Récipient fermé, sole du four
Rôti avec couenne		0,80 - 2,00	Récipient fermé, sole du four
Rôti de viande hachée		0,80 - 1,50	Récipient ouvert, sole du four
* Signal pour retourner à la moitié du temps.			
Gratins, surgelés			
Lasagne bolognaise, surgelée		0,40 - 1,00	Récipient ouvert, sole du four
Cannellonis, surgelés		0,40 - 0,80	Récipient ouvert, sole du four
Gratin de macaronis, surgelé		0,40 - 0,80	Récipient ouvert, sole du four
Surgelés de pommes de terre			
Frites, surgelées*		0,20 - 0,45	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 3
Croquettes, surgelées*		0,20 - 0,45	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 2

Groupe de programmes Programme	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Vaisselle / accessoires, niveau d'enfournement
Röstis, surgelés*		0,20 - 0,45	Récipient peu profond, ouvert, grille, niv. 2
* Signal pour retourner 3 minutes avant la fin du programme en cas de frites, 5 minutes avant la fin du programme en cas de croquettes et de Röstis.			
Pizzas, surgelées			
Pizza précuite, à fond mince, surgelée		0,15 - 0,55	Grille, niveau 3
Pizza précuite, à fond épais, surgelée		0,15 - 0,55	Grille, niveau 3
Baguette pizza, précuite, surgelée		0,15 - 0,80	Grille, niveau 2

Memory

Memory vous permet de composer vos propres programmes. Vous pouvez mémoriser et rappeler à tout moment les programmations pour 6 plats.

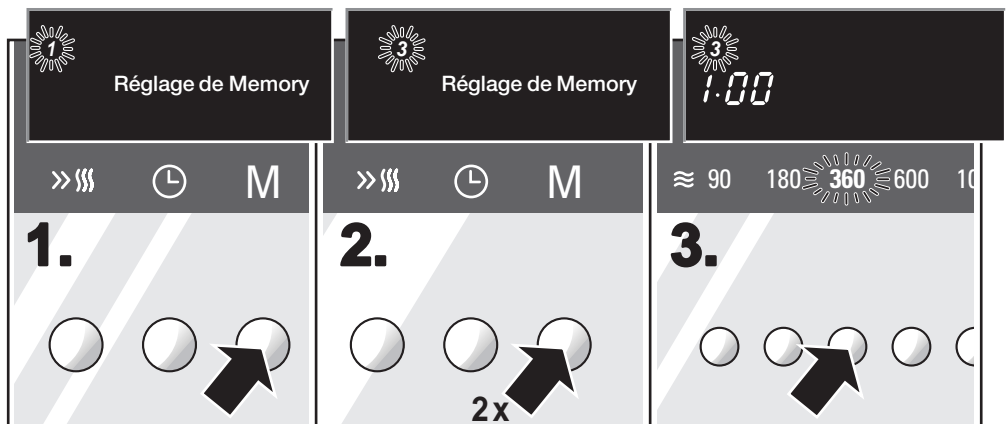
La fonction Memory est utile lorsque votre plat demande plusieurs réglages différents, ou lorsque vous préparez un plat assez souvent.

Mémoriser Memory

Choisissez l'un des six emplacements-mémoire et réglez.

Exemple

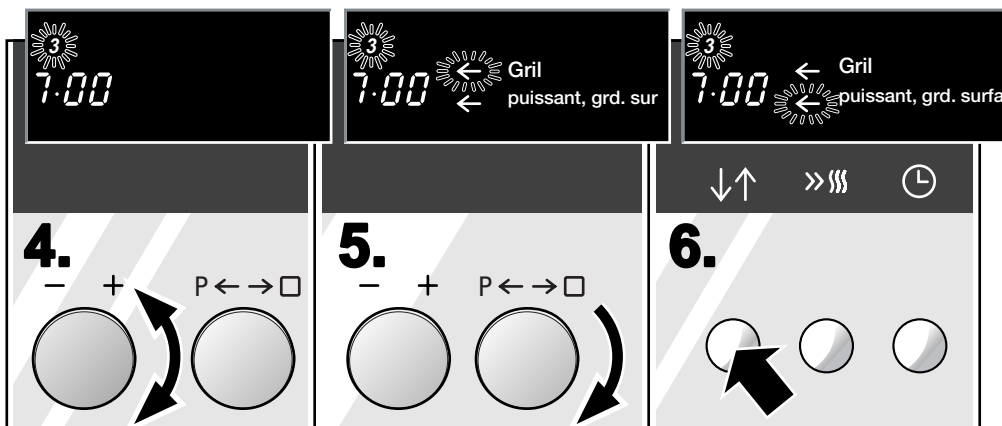
Emplacement-mémoire 3
360 W, 7 minutes,
gril faible, grd. surface.



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.

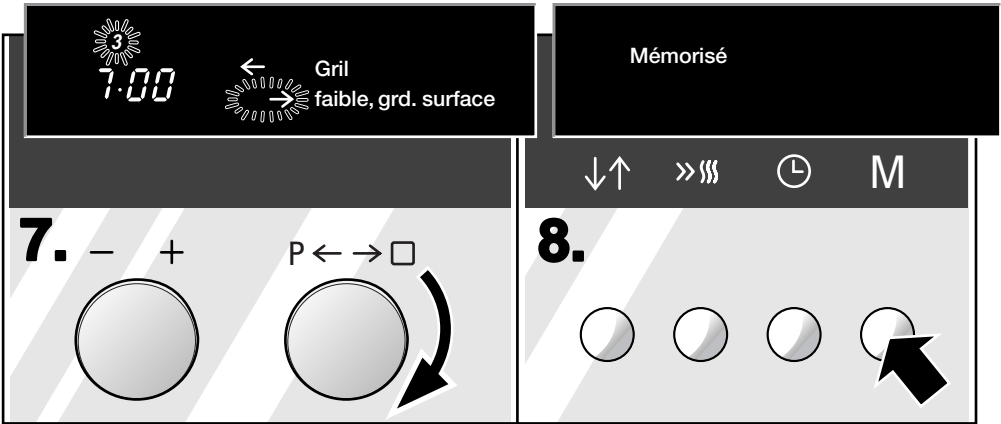
3. Appuyer sur la touche 360 W.



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, grd. surface".

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

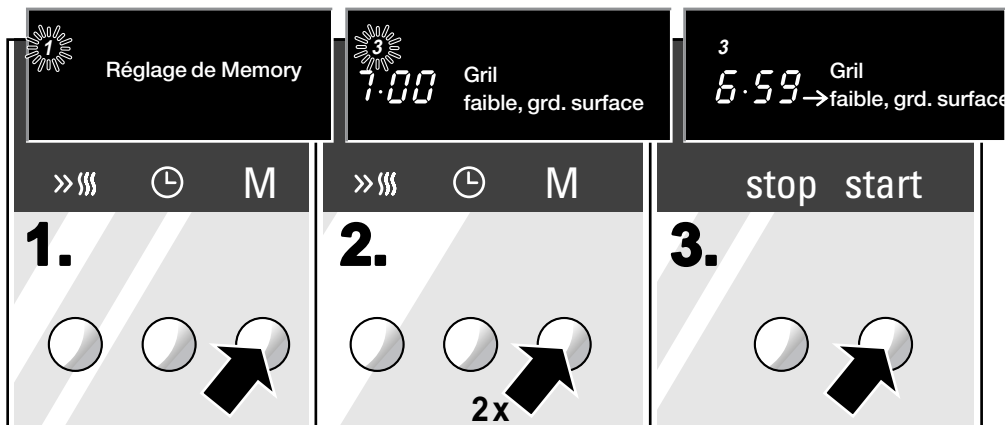
Si vous voulez occuper un emplacement-mémoire pour un nouveau réglage, appuyez sur la touche Stop puis réglez de nouveau.

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.

N'utilisez jamais des produits de nettoyage agressifs ou récurants. Des racleurs métalliques ne sont pas appropriés pour nettoyer le verre de la porte de l'appareil. La surface peut être endommagée et le verre détérioré. Si un tel produit arrive sur la façade, essuyez-le immédiatement avec de l'eau.

Extérieur de l'appareil

Essayez 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.

Essayez la façade avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Appareils à façade en aluminium

Veillez utiliser un détergent doux pour fenêtre et un chiffon doux pour fenêtre, ou un chiffon en microfibrés. Essayez à l'horizontale et sans appuyer sur la surface.

N'utilisez aucun détergent agressif, ni éponge abrasive, ni serpillière. Essayez la surface en aluminium avec un chiffon sec.

Four

Après la cuisson, essayez l'intérieur du four refroidi à l'aide d'un chiffon humide. Des éclaboussures et des dépôts s'enlèvent facilement et ne s'incrument pas davantage la prochaine fois.

En cas de salissures plus importantes, utilisez un produit de nettoyage doux.

N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.

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 toujours 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.

Pour faciliter le nettoyage

Vous pouvez allumer la lampe du four. A cet effet, ouvrez la porte de l'appareil. La lampe du four s'allume 10 minutes. Avec la touche Stop, vous pouvez rallumer la lampe.

Nettoyage d'émail catalytique

La paroi arrière du four est revêtue d'émail catalytique. Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Il se peut que des projections plus importantes disparaissent seulement après plusieurs fonctionnements du four. Vous pouvez éliminer les résidus de condiments et similaires avec un chiffon sec ou une brosse douce.

N'utilisez en aucun cas un produit de nettoyage pour four!

Nettoyage de la sole du four

Utilisez de l'eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

Essuyez entièrement le four.

Nettoyage du couvercle en verre

Dans le four, sur la paroi gauche, se situe le couvercle en verre de la lampe du four. Desserrez la vis au couvercle. Ensuite vous pouvez nettoyer le verre à l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Joint d'étanchéité

Nettoyez le joint à la porte du four et à la sole du four avec du produit à vaisselle. N'utilisez jamais de produits de nettoyage agressifs ou récurants.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez immédiatement les accessoires à tremper dans de l'eau additionnée de produit à vaisselle. Vous pourrez ensuite facilement éliminer les restes d'aliments à l'aide d'une brosse ou d'une éponge à vaisselle.

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 n'est pas connectée.	Connecter.
	Panne de courant.	Vérifiez si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	Fusible grillé.	Vérifiez dans le coffret à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état.
Trois zéros sont allumés à l'affichage de l'heure.	Panne de courant.	Réglez l'heure à nouveau.
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.
	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.
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.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant	Vous avez réglé une trop faible puissance micro-ondes.	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.

Dérangement	Cause possible	Remarques/Remèdes
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 ou la mécanique est bloquée.	Appuyez plusieurs fois sur toutes les touches, si le dérangement persiste, appelez le service après-vente.
A l'affichage de texte en clair apparaît le message d'erreur «Er19».	Il y a une 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.
A l'affichage de texte en clair apparaît le message d'erreur «Er17», «Er18» ou «Er20».	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.

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.

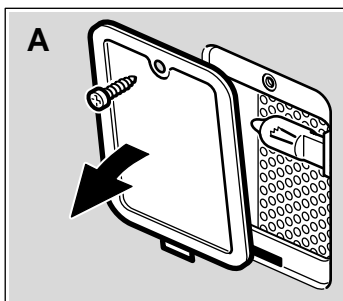
Changer la lampe du four

Vous pouvez remplacer la lampe du four. Vous pouvez vous procurer des ampoules de rechange de 25 W, 240 V, résistantes aux températures élevées, auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

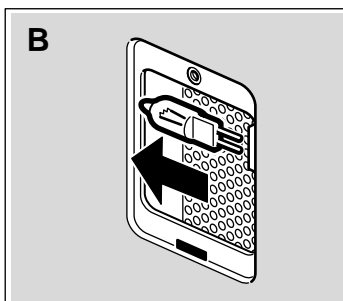
Retirez la lampe halogène neuve de l'emballage avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de la lampe.

Procédez comme suit

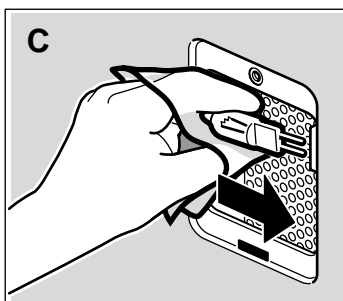
1. Ouvrir la porte de l'appareil.
Dévisser les deux vis à droite et à gauche au four.
2. Retirer prudemment l'appareil en le soulevant.
Retirer le connecteur du secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles.



3. Desserrer la vis au cache de l'ampoule sur la paroi latérale gauche et retirer le cache (fig. A).



4. Retirer la lampe halogène (fig. B).



5. Mettre en place la lampe halogène neuve (fig. C).

6. Visser le cache de la lampe.

Remettre l'appareil en place dans l'ordre inverse.

Changer le couvercle en verre

Si le couvercle en verre dans le four est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer des couvercles auprès du service après-vente. Veuillez lui indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

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 électrique:	230 V, 50 Hz
Puissance connectée totale:	3240 W
Puissance micro-ondes:	1000 W (IEC 60705)
Gril:	2000 W
Air pulsé:	1950 W
Fréquence:	2450 MHz

Dimensions (H x L x P)

– Appareil	45,4 x 59,4 x 56,3 cm
– Enceinte de cuisson	24,2 x 44,5 x 34,7 cm

Poids 30 kg

Conforme aux normes VDE: oui

Marque CE de conformité: oui

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

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

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

Classe B signifie que l'appareil est approprié pour l'environnement domestique de particuliers.

Plats tests

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

Selon la norme EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 et EN 60350

Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 5 + 90 W, 13 - 18	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la sole du four. Après env. 13 minutes, enlever la viande décongelée.

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Lait aux œufs	600 W, 7 - 8 + 90 W, 22 - 28	Placer le moule en Pyrex sur la sole du four.
Biscuit	600 W, 8-9	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.
Rôti de viande hachée	600 W, 18-20	Placer le moule en Pyrex sur la sole du four.

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, 30-35	Gril faible, grd. surface	–	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.
Gâteaux	180 W, 25-30	Air pulsé	190-200	Placer le moule en Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1.
Poulet	360 W, 30-35	Gril convection	240	Disposer le poulet dans un récipient haut ouvert, côté blanc au contact du plat. Placer le récipient sur la sole du four. Retourner la volaille à mi-cuisson.

Selon la norme DIN 44547 et EN 60350

Cuire de la pâtisserie

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

	Vaisselle et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	150-160	20-30
Petits gâteaux*	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	160-170	20-25
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1	Air pulsé	160-170	40-45
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Plaque à pâtisserie	2	Air pulsé	150-160	50-60
Tourte aux pommes	Moule démontable en tôle blanche Ø 20 cm directement sur la grille	2	Air pulsé	170-190	60-90

* Préchauffer le four 5 minutes.

Gril

Le tableau s'entend pour un enfournement dans le four froid.

Plat	Accessoires	Hauteur	Gril, grande surface	Durée, minutes
Brunir des toasts	Grille	3	puissant	4-5
Beefburger 12 pièces*	Grille et plaque à pâtisserie	3 1	puissant	30

* Les retourner après ½ du temps.

9000111869
170987