

SIEMENS

Damit das Kochen genauso viel Spaß macht wie das Essen

lesen Sie bitte diese Gebrauchsanleitung. Dann können Sie alle technischen Vorzüge Ihres Mikrowellen-Gerätes nutzen.

Sie erhalten wichtige Informationen zur Sicherheit. Sie lernen die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes kennen. Und wir zeigen Ihnen Schritt für Schritt wie Sie einstellen. Es ist ganz einfach.

In den Tabellen finden Sie viele gebräuchliche Gerichte und Einstellwerte. Alles in unserem Kochstudio getestet.

Und falls einmal eine Störung auftritt – hier finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben.

Ein ausführliches Inhaltsverzeichnis hilft Ihnen, sich schnell zurechtzufinden.

Und nun Guten Appetit.

Bei weiteren Fragen wählen Sie unsere Info-Nummer:

☎ Siemens Info Line (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen:

Tel.: **0180 5 2223*** oder unter **siemens-info-line@bshg.com**

* 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggfs. abweichend.

Nur für Deutschland gültig.

Gebrauchsanleitung	2 – 59
Mode d'emploi	60 – 120
Istruzioni per l'uso	121 – 181
Gebruiksaanwijzing	182 – 239

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	4
Vor dem Einbau	4
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	4
Hinweise zur Mikrowelle	7
Ursachen für Schäden	9
Ihr neues Gerät	10
Das Bedienfeld	10
Tasten und Anzeige	11
Funktionswähler	11
Temperaturwähler	12
Garraum	13
Zubehör	13
Vor dem ersten Benutzen	15
Uhrzeit einstellen	15
Backofen aufheizen	15
Zubehör reinigen	15
Backofen einstellen	16
Heizart und Temperatur einstellen	16
Schnellaufheizung	17
Die Mikrowelle	18
Hinweise zum Geschirr	18
Mikrowellen-Leistungen	19
Mikrowelle einstellen	19
MikroKombi-Betrieb	21
MikroKombi einstellen	21
1,2,3-Folgebetrieb	22
Folgebetrieb einstellen	22
Programmautomatik	23

Inhaltsverzeichnis

Programm einstellen	23
Hinweise zur Programmautomatik	26
Programmtabelle	28
Zeitfunktionen einstellen	29
Wecker einstellen	29
Dauer einstellen	30
Uhrzeit einstellen	32
Kindersicherung	33
Grundeinstellungen ändern	34
Grundeinstellungen	34
Pflege und Reinigung	35
Reinigungsmittel	35
Eine Störung, was tun?	38
Backofenlampe auswechseln	39
Kundendienst	41
Technische Daten	41
Umweltgerecht entsorgen	42
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	43
Tabellen	43
Tipps zur Mikrowelle	48
Kuchen und Gebäck	49
Tipps zum Backen	50
Braten und Grillen	52
Tipps zum Braten und Grillen	55
Aufläufe, Gratins	55
Tiefkühl-Fertigprodukte	56
Prüfgerichte	57
Acrylamid in Lebensmitteln	59

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

Transportschäden

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

Gerät transportieren

Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss haben Sie keinen Anspruch auf Garantie.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.

Hinweise zu Ihrer Sicherheit

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Zubereiten von Speisen und Getränken.

Erwachsene und Kinder dürfen das Gerät nicht unbeaufsichtigt bedienen,

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

Nie Kinder mit dem Gerät spielen lassen.

Kinder

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

Kinder und Mikrowelle

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

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

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

Verbrennungsgefahr!

Heißer Garraum

Verbrennungsgefahr!

Nie die heißen Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten berühren. Nie die heißen Garraum-Innenflächen und die Heizelemente berühren. Die Garraumtür vorsichtig öffnen. Es kann heißer Dampf entweichen. Halten Sie kleine Kinder grundsätzlich fern.

Brandgefahr!

Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.

Nie die Garraumtür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Schalten Sie das Gerät aus. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

Kurzschlussgefahr!

Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten in der heißen Garraumtür einklemmen. Die Kabelisolierung kann schmelzen.

Verbrennungsgefahr!

Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Alkoholdämpfe können sich im Garraum entzünden. Verwenden Sie nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke und öffnen Sie die Garraumtür vorsichtig.

Heißes Zubehör	<p>Verbrennungsgefahr! Das heiße Zubehör nie ohne Topflappen aus dem Gerät nehmen.</p>
Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung	<p>Gefahr schwerer Gesundheitsschäden! Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es repariert wurde.</p>
Durchrostete Oberflächen	<p>Gefahr schwerer Gesundheitsschäden! Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes mit der Zeit durchrosten. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig.</p>
Offenes Gehäuse	<p>Stromschlaggefahr! Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.</p> <p>Gefahr schwerer Gesundheitsschäden! Nie das Gehäuse entfernen. Es schützt vor Austreten von Mikrowellen-Energie.</p>
Heiße oder feuchte Umgebung	<p>Kurzschlussgefahr! Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.</p>
Unsachgemäße Reparaturen	<p>Stromschlaggefahr! Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.</p> <p>Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Das Gehäuse schützt vor Austreten der Mikrowellen-Energie.</p> <p>Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.</p>

Hinweise zur Mikrowelle

Zubereitung von Lebensmitteln

Brandgefahr!

Verwenden Sie die Mikrowelle nur zur Zubereitung von Lebensmitteln, die für den Verzehr geeignet sind. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen.

Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

Geschirr

Verletzungsgefahr!

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

Nie Geschirr benutzen, das für Mikrowellen ungeeignet ist.

Verbrennungsgefahr!

Heiße Speisen können das Geschirr erhitzen.

Nehmen Sie Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum.

Mikrowellen-Leistung und -Zeit

Brandgefahr!

Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Die Lebensmittel können sich entzünden und das Gerät beschädigen. Richten Sie sich nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung.

Verpackungen

Brandgefahr!

Nie Speisen in Warmhalteverpackungen erwärmen.

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

Verbrennungsgefahr!

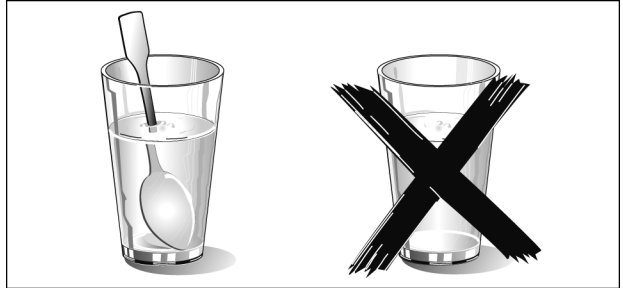
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

Getränke

Verbrühungsgefahr!

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen.

Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



Explosionsgefahr!

Nie Getränke oder andere Lebensmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

Nie alkoholische Getränke zu hoch erhitzen.

Babynahrung

Verbrennungsgefahr!

Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Entfernen Sie immer den Deckel oder den Sauger.

Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig.

Überprüfen Sie die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.

Lebensmittel mit Schale oder Haut

Verbrennungsgefahr!

Nie Eier in der Schale garen. Nie hartgekochte Eier erwärmen. Sie können auch nach dem Mikrowellen-Betrieb explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere.

Bei Spiegeleier oder Eier im Glas vorher den Dotter anstechen.

Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z.B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale oder Haut an.

Lebensmittel trocknen

Brandgefahr!
Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.

Lebensmittel mit geringem Wassergehalt

Brandgefahr!
Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z.B. Brot, mit zu hoher Leistung oder zu langer Zeit auftauen oder erwärmen.

Speiseöl

Brandgefahr!
Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Ursachen für Schäden

Wasser im heißen Garraum

Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden an der Keramikbodenplatte entstehen.

Obstsaft

Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen. Obstsaft, der vom Backblech tropft hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

Technischer Defekt

Nie das Email-Backblech beim Betrieb mit Mikrowelle verwenden. Ein technischer Defekt ist die Folge.

Auskühlen mit offener Gerätetür

Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.

Stark verschmutzte Dichtung

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.

Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche

Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Mikrowellenbetrieb ohne Lebensmittel

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

Feuchte Lebensmittel

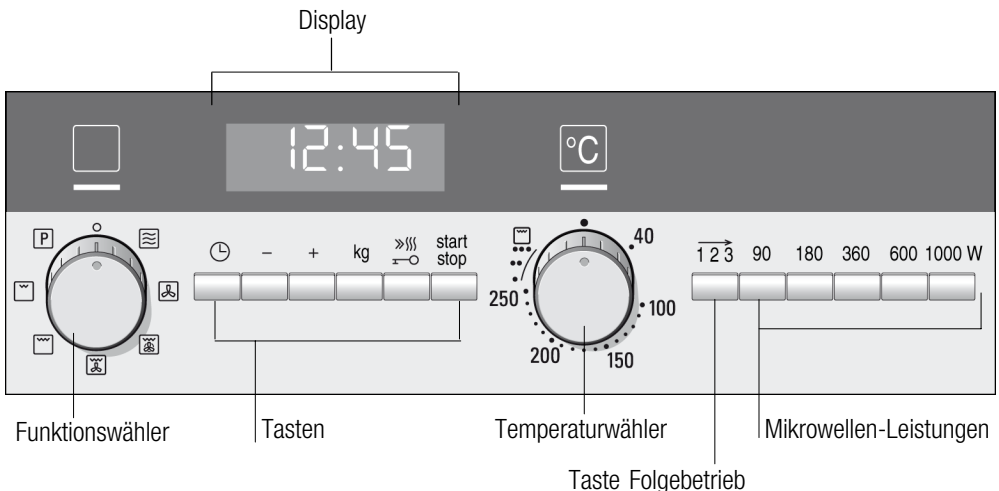
Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.

Ihr neues Gerät

Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen. Wir erklären Ihnen das Bedienfeld und die einzelnen Bedienelemente. Sie erhalten Informationen zum Garraum und zum Zubehör.

Das Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.






Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Zusatzfunktionen ein.


Symbol	Funktion der Taste
	Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen
+ Plus	Einstellwerte erhöhen
- Minus	Einstellwerte verringern
kg	Gewicht wählen
	Schnellaufheizung oder Kindersicherung wählen
	kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen
	Folgebetrieb anwählen
90	Mikrowellen-Leistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellen-Leistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellen-Leistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellen-Leistung 600 Watt wählen
1000	Mikrowellen-Leistung 1000 Watt wählen

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
 Nullstellung	Der Backofen ist ausgeschaltet.
 Mikrowelle	Mikrowellenbetrieb anwählen.
 Heißluft	zum Backen von Rührkuchen in Formen, Biskuit- und Quarktorte sowie Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech.
 Heißluftgrill	ist besonders für das Braten von Fleischstücken geeignet.
 Umluftgrill	Geflügel wird knusprig braun. Aufläufe und Überbackenes gelingen Ihnen damit am besten.

Stellung

 Grill, große Fläche

 Grill, kleine Fläche

 Programme

Verwendung

Wählen Sie zwischen den Stufen stark, mittel oder schwach. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.

Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Legen Sie die Grillstücke nebeneinander in den mittleren Bereich des Rostes.

4 Auftauprogramme

11 Garprogramme

Heizart und Dauer sind je nach Gewicht festgelegt.

Hinweise:

Wenn Sie einstellen, leuchtet die Anzeigelampe über dem Funktionswähler.

Nach dem Drücken der Taste  schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung

● Nullstellung

40, 100-250 Temperaturbereich

•, ••, ••• Grillstufen

Bedeutung

Der Backofen heizt nicht.

Die Temperatur des Backofens in °C.

Die Grillstufen für Grill große  Fläche.

• = Stufe 1, schwach

•• = Stufe 2, mittel

••• = Stufe 3, stark

Hinweis

Die Anzeigelampe über dem Temperaturwähler leuchtet, bis die eingestellte Temperatur erreicht ist. Beim Grillen leuchtet die Lampe nicht.

Garraum

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

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

Achtung! Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

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

Hinweise

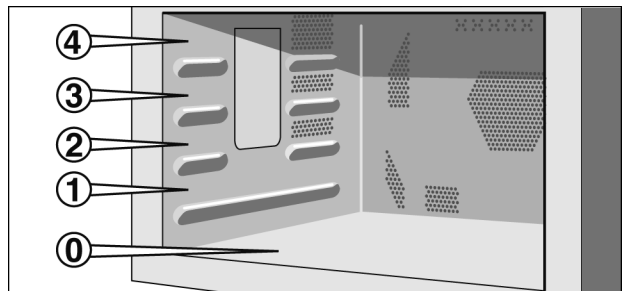
Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.

An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

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.



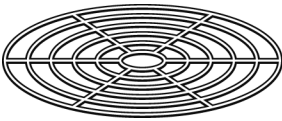
Email-Backblech

für Kuchen und Plätzchen.

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

Achtung!

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.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.



Glasbräter HZ 915001

für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Programmautomatik.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen


Nach dem Anschluss leuchten in der Anzeige drei Nullen und die Symbole ►⌚. Stellen Sie die Uhrzeit ein.


1. Taste **+** oder **-** drücken.
Vorschlagswert **+**: 12:00
Vorschlagswert **-**: 23:59
2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.
3. Taste ⌚ drücken.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweis

Um den Stand by-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken können Sie die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Backofen aufheizen

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

1. Mit dem Funktionswähler Heißluft  einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 180 °C einstellen.
3. Taste ^{start}/_{stop} drücken.
Der Backofen beginnt zu heizen.

Nach einer Stunde den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

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

Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen.

Sie können für Ihr Gericht die Dauer am Backofen einstellen. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Zeitfunktionen einstellen* nach.

Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Heißluft  bei 200 °C.

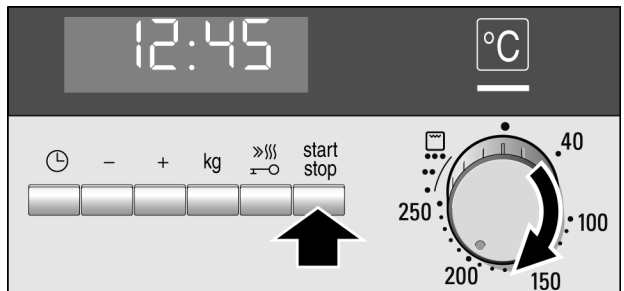
1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.




2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Taste ^{start} _{stop} drücken.



Der Backofen beginnt zu heizen.



Backofentür öffnen während der Betrieb abläuft

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste  drücken der Betrieb ist angehalten. Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.




Schnellaufheizung

Mit der Schnellaufheizung erreicht Ihr Backofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.


Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Am besten geeignet sind die Heizarten

-  Heißluft
-  Heißluftgrill
-  Umluftgrill

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

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste  drücken.
In der Anzeige leuchtet das Symbol .
3. Taste  drücken.
Der Backofen beginnt zu heizen.

Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt.
Das Symbol  in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abrechnen

Taste  kurz drücken.
Das Symbol  in der Anzeige erlischt.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen. Sie erhalten Informationen zum Geschirr und können nachlesen wie Sie die Mikrowelle einstellen.

Hinweis

Im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* finden Sie Beispiele zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

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

Geschirrtest

Nie die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der nachfolgende Geschirrtest.

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet 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.

Mikrowellen-Leistungen

Mit den Tasten stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
1000 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten



Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.




Hinweis

Die Mikrowellen-Leistung 1000 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.


Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 360 W, Dauer 17 Minuten.

1. Den Funktionswähler auf  stellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Taste leuchtet. Eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen	Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.
Backofentür zwischendurch öffnen	Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste  kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.
Dauer ändern	Das ist jederzeit möglich. Mit der Taste + oder - Dauer verändern.
Mikrowellen-Leistung ändern	Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit der Taste + oder - die Dauer einstellen und wieder starten.
Betrieb abbrechen	Taste  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten oder den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweise

Wenn Sie den Funktionswähler auf  stellen, leuchtet immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.

Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

MikroKombi-Betrieb


Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb. Ihre Gerichte werden durch die Mikrowellen schneller fertig und trotzdem schön gebräunt.


Sie können alle Mikrowellen-Leistungen zuschalten. Ausnahme: 1000 Watt.

Geeignete Heizarten


-  Heißluft
-  Heißluftgrill
-  Umluftgrill
-  Grill, große Fläche
-  Grill, kleine Fläche

MikroKombi einstellen


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

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart und dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Leistung leuchtet. Eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.



Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombibetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür erneut Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste  kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut  drücken, der Betrieb läuft weiter.


Dauer ändern	Das ist jederzeit möglich. Mit Taste + oder - die Dauer verändern.
Mikrowellen-Leistung ändern	Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit Taste + oder - die Dauer einstellen.
Betrieb abbrechen	Taste $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, oder Funktionswähler und Temperaturwähler auf die Nullstellung zurück drehen.

1,2,3-Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei verschiedene Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten hintereinander einstellen und dann starten.

Geschirr Verwenden Sie immer mikrowelleneignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Taste $\vec{1}_{23}$ drücken.
Die $\vec{1}$ für den ersten Folgebetrieb erscheint in der Anzeige.
3. Die erste Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
4. Taste $\vec{2}_{123}$ drücken.
Die $\vec{2}$ für den zweiten Folgebetrieb erscheint.
5. Die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
6. Taste $\vec{1}_{23}$ drücken.
Die $\vec{3}$ für den dritten Folgebetrieb erscheint.
7. Die dritte Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
8. Taste $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ drücken.

Der Betrieb startet. Die gesamte Dauer erscheint.

Die Dauer ist abgelaufen	Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste ⏸ löschen.
Einstellung ändern	Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich. Taste $\vec{123}$ so oft drücken, bis die Nummer für den Folgebetrieb erscheint. Die Einstellung ändern.
Backofentür zwischendurch öffnen	Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür erneut $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ drücken. Der Betrieb läuft weiter.
Betrieb anhalten	Taste $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ drücken, der Betrieb läuft weiter.
Betrieb abrechen	Taste $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ ca. 4 Sekunden lang drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
Dauer abfragen	Taste ⏸ zweimal drücken.
	Hinweis
	Sie können auch eine Heizart mit dem Folgebetrieb kombinieren. Stellen Sie zuerst die Heizart ein.

Programmautomatik

Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 15 Programmen auswählen.

Programm einstellen

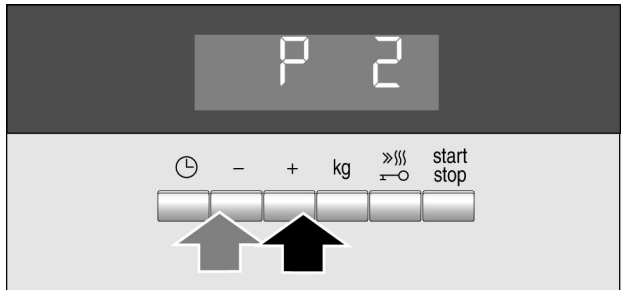
Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein. Der Temperaturwähler muss auf der Nullstellung sein.

Beispiel im Bild: Hackfleisch (Programm 2) mit 1 Kilogramm Gewicht.

1. Den Funktionswähler auf Programmautomatik **P** stellen.
In der Anzeige erscheint die erste Programmnummer.



2. Mit Taste **+** oder **-** das Programm auswählen.



3. Taste **kg** drücken.
In der Anzeige erscheint als Gewichtsvorschlag 0,50 Kilogramm.



4. Mit Taste + oder – das Gewicht einstellen.



5. Taste ^{start}/_{stop} drücken.

Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab und die Symbole ► und I→ erscheinen.

Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Programm ändern

Nach dem Start kann die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden.

Programm abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer und Endezeit ändern

Bei der Programmautomatik können Sie Dauer und Endezeit nicht ändern.

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 mikrowellengeeignetes Geschirr, z.B. aus Glas oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

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°C einfrieren und lagern.

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

Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 15 bis 90 Minuten zum Temperatúrausgleich 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.

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.

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.
Salzkartoffeln	In gleichgroße Stücke schneiden. Pro 100 g Kartoffeln einen Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.
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.
Fleisch	Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Drittel bedecken. 50-100 ml Flüssigkeit zugeben.
Geflügel	Hähnchen mit der Brustseite nach unten in das Geschirr legen. Hähnchenteile mit der Fleischseite nach unten in das Geschirr legen.
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
Schweinbraten, Hackbraten	10 Minuten



Programmtabelle




Progr.-Nr.		Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
Auftauen				
1	Brot im Ganzen*	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Vollkornbrot	0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Garraumboden
2	Hackfleisch*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Garraumboden
3	Geflügel im Ganzen*	Hähnchen, Ente	0,60 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Garraumboden
4	Fischfilet*	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Garraumboden
* Wendesignale beachten.				
Garen				
5	Gemüse, frisch*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
6	Gemüse, gefroren*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
7	Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festkochende, oder mehligkochende Kartoffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
8	Reis, Langkornreis*		0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr Garraumboden
9	frisches Fischfilet dünsten	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rotbarsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
* Umrührsignal beachten.				
Kombi-Garen				
10	Pizza, tiefgekühlt	Pizza mit dünnem Boden, vorgebacken	0,15 - 0,55	Rost Höhe 3
11	Lasagne Bolognese, tiefgekühlt		0,40 - 1,00	offenes Geschirr Garraumboden
12	Hähnchen, frisch*	Hähnchen im Ganzen	0,80 - 1,80	geschlossenes Geschirr Garraumboden

Progr.-Nr.		Geeignete Lebensmittel	Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschubhöhe
13	Hähnchenteile, frisch	Hähnchenschenkel, halbe Hähnchen	0,40 - 1,60	geschlossenes Geschirr Garraumboden
14	Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	offenes Geschirr Garraumboden
15	Schweinebraten, frisch*	Nackenbraten ohne Knochen, Rollbraten	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden

* Wendesignal beachten.








Zeitfunktionen einstellen


Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Der Pfeil  zeigt Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden.

Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste  oder  ändern, wenn vor dem Zeitsymbol der Pfeil  steht.

Wecker einstellen

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

1. Taste  einmal drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil  steht vor .
2. Mit Taste  oder  die Weckerzeit einstellen.
Vorschlagswert Taste  = 10 Minuten
Vorschlagswert Taste  = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 0:00. Mit Taste  den Wecker ausschalten.



Weckerzeit ändern





Mit Taste **+** oder **-** die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Weckerzeit löschen

Mit Taste **-** die Weckerzeit zurückstellen bis auf 0:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeiteinstellungen abfragen




Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Der Wecker läuft im Vordergrund. Vor dem Symbol  steht der Pfeil  und die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Um Wecker , Dauer  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis der Pfeil um das jeweilige Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Dauer einstellen

Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.
3. Taste  zweimal drücken.
In der Anzeige steht 20:00. Die Zeitsymbole leuchten, der Pfeil  steht vor .



4. Mit Taste + oder – die Dauer einstellen.



5. Taste ^{start}/_{stop} drücken.

Der Backofen startet. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol ►|→ leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00.

Taste ☹ drücken. Das Signal erlischt.

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

Mit Taste + oder – die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ☹.

Dauer löschen

Mit Taste – die Dauer bis auf 0:00 zurückstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist gelöscht.

Wenn der Wecker eingestellt ist, drücken Sie vorher Taste ☹.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Vor dem Symbol der Zeitfunktion im Vordergrund steht der Pfeil ►.

Um Wecker ☹, Dauer ►|→ oder Uhrzeit ☹ abzufragen, Taste ☹ so oft drücken, bis der Pfeil ► vor dem jeweilige Symbol steht. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden in der Anzeige.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchten in der Anzeige die Symbole ►⊖ und drei Nullen. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste **+** oder **-** drücken.
Vorschlagswert **+**: 12:00
Vorschlagswert **-**: 23:59
2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit einstellen.
3. Taste ⊖ drücken.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Uhrzeit ändern

Vorraussetzung: Ihr Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste ⊖ zweimal drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, der Pfeil ► steht vor dem Symbol ⊖.
2. Mit Taste **+** oder **-** die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. So ist sie nur sichtbar, wenn der Backofen in Betrieb ist. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Kindersicherung


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

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

Kindersicherung einschalten


Voraussetzung: Es darf keine Dauer eingestellt sein und der Funktionswähler steht in der Nullstellung.

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol . Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erlischt das Symbol . Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Kindersicherung bei der Programmautomatik

Wenn die Programmautomatik eingestellt ist, funktioniert die Kindersicherung nicht.

Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit verändern können.

Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

	Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
c 1	Uhranzeige <i>1</i> = an	Uhranzeige <i>2</i> = aus	Anzeige der Uhrzeit
c 2	Signalton-Dauer <i>2</i> = mittel = 2 Minuten	<i>1</i> = kurz = 10 Sekunden <i>3</i> = lang = 5 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer
c 3	Tastenton: <i>1</i> = an	Tastenton: <i>2</i> = aus	Bestätigungston beim Drücken einer Taste
c 4	Wartezeit <i>2</i> = mittel = 5 Sekunden	<i>1</i> = kurz = 2 Sekunden <i>3</i> = lang = 10 Sekunden	Wartezeit zwischen einzelnen Schritten, nach einer Einstellung
c 5	Signalton-Lautstärke <i>2</i> = mittel	<i>1</i> = leise <i>3</i> = laut	Lautstärke des Signals

Voraussetzung: Ihr Gerät ist ausgeschaltet.

1. Taste \ominus einige Sekunden lang drücken.
In der Anzeige erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit Taste $+$ oder $-$ die Grundeinstellung ändern.
3. Mit Taste \ominus bestätigen.
In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste \ominus alle Grundeinstellungen durchgehen und mit Taste $+$ oder $-$ ändern.
4. Zum Schluss Taste \ominus einige Sekunden lang drücken.

Alle Einstellungen sind übernommen.

Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Pflege und Reinigung

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



Kurzschlussgefahr!

Verwenden Sie nie Hochdruck- oder Dampfreiniger.



Verbrennungsgefahr!

Die Reinigung nicht sofort nach dem Ausschalten durchführen. Gerät auskühlen lassen.

Hinweise

Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.

Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

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 Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall-oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme, Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.</p>
Edelstahl	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.</p>
Garraum	<p>Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen.</p> <p>Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen.</p>
Garraum aus Edelstahl	<p>Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.</p> <p>Innenflächen gründlich trocknen lassen.</p>
Glasabdeckung der Garraumlampe	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.</p>
Türscheiben	<p>Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.</p>
Türdichtung Nicht entfernen!	<p>Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern.</p> <p>Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.</p>
Zubehör	<p>Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.</p>

Zur leichteren Reinigung

können Sie die Backofenlampe einschalten. Öffnen Sie dazu die Gerätetür.

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.

Selbstreinigende Fläche im Garraum

Die Rückwand im Backofen ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens. Rückstände von Gewürzen und Ähnlichem können Sie mit einem trockenen Lappen oder einer weichen Bürste entfernen.

Wichtige Hinweise

Nie die selbstreinigende Fläche mit Backofenreiniger behandeln.

Wenn versehentlich Backofenreiniger auf Rückwand gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.

Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie kratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.

Nie die selbstreinigende Fläche mit einer Scheuerspirale behandeln.

Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

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.

Wenn einmal ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie im Kapitel *Für Sie in unserem Kochstudio getestet* nach. Dort finden Sie viele Tipps und Hinweise zum Kochen.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Der Stecker ist nicht eingesteckt.	Stecker 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 Anzeige blinken drei Nullen.	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Nach dem Einstellen wurde die Taste start nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste start oder schalten Sie das Gerät aus.
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	Doppelte Menge - fast doppelte als sonst in das Gerät gegeben. Zeit.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Ein Signal ertönt. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Taste $\overrightarrow{123}$ drücken. 2. Taste kg 3 Sekunden lang gedrückt halten. Der Demomodus ist deaktiviert.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1" oder "Er4".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der 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 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.



Stromschlaggefahr!

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

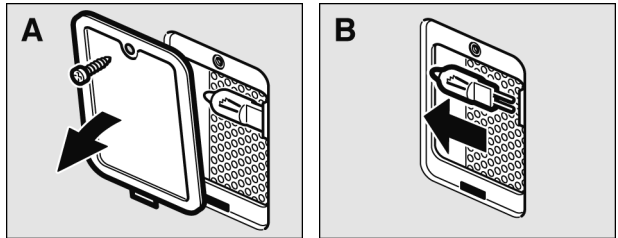
Backofenlampe auswechseln

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

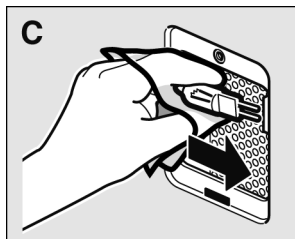
Nehmen Sie die neue Halogenlampe immer mit einem trockenen Tuch aus der Verpackung. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Gerätetür öffnen.
Die beiden Schrauben rechts und links am Backofen lösen.
3. Ein Geschirrtuch in den kalten Backofen legen, um Schäden zu vermeiden.
Gerät vorsichtig herausheben.

- Die Schraube an der Lampenabdeckung auf der linken Seitenwand lösen und die Abdeckung abnehmen. (Bild A)
Die Halogenlampe herausziehen. (Bild B)



- Die neue Halogenlampe einsetzen (Bild C)



- Die Lampenabdeckung anschrauben.
Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.
- Geschirrtuch herausnehmen. Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.

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

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

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.

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

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

Kundendienst 
--

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

Technische Daten

Stromversorgung	220-240 V, 50 Hz
Max. Gesamt-Anschlusswert	3100 W
Mikrowellen-Leistung	1000 W (IEC 60705)
Grill Ausgangsleistung	2000 W
Heißluft Ausgangsleistung	1950 W
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz
Absicherung	16 A

Abmessungen (HxBxT)	
- Gerät	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- Garraum	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
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.

Umweltgerecht entsorgen



Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

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

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

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.

Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.

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

Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

Benutzen Sie immer Topflappen, wenn Sie heißes Zubehör oder Geschirr aus dem Garraum nehmen.

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	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Mehrmals wenden.
vom Rind, Schwein, Kalb	1000 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
(mit und ohne Knochen)	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.
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen.
	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.	Mehrmals wenden.

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
Gans	4500 g	180 W, 30 Min. + 90 W, 60 - 80 Min.	Alle 20 Minuten wenden. Auftau-Flüssigkeitentfernen.
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.
Fisch im Ganzen	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Zwischendurchwenden.
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	Zwischendurchvorsichtig umrühren.
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 Glasur, 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 mikrowelleneigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

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

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

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

Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 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
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1000 g	600 W, 20-25 Min.	
Fleiszscheiben oder -stücke in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	geschlossenes Geschirr
	1000 g	600 W, 25-30 Min.	
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 20-25 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
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, 25 - 30	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7 - 12	

	Menge	MikrowellenleistungWatt, Dauer in Minuten	Hinweise
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 Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

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

Kuchen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Pizza	Backblech	2		200-210	25-35
Hefebrot 1 kg**	Backblech	2		180-190	50-60






* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kuchen	Geschirr	Höhe	Mikrowellenleistung, Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C
Nusskuchen	Springform	1	90 W	30-35		170-180
Obst- oder Quarktorte aus Mürbeteig*	Springform	2	360 W	40-50		150-160
Obstkuchen, fein aus Rührteig	Napfform oder Springform	1	90 W	30-45		170-190
Pikante Kuchen (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform oder Quicheform	2	90 W	50-70		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.

Kleingebäck		Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Backblech	2		150-170	20-35
Baiser	Backblech	2		100	90-120
Makronen	Backblech	2		110	35-45
Blätterteig	Backblech	2		170-180	35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Backblech	2		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 Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Backofens gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Zwischen Form und Rost entstehen Funken.

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

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

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

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

Geschirr

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

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

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

Hinweise zum Braten

Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine hohe Bratform.

Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.

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

Geflügel: Wenden Sie die Fleischstücke nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.

Hinweise zum Grillen

Grillen Sie immer bei geschlossener Backofentür und heizen Sie nicht vor.

Nehmen Sie möglichst gleich dicke Grillstücke. Steaks sollten mindestens 2 bis 3 cm dick sein. So bräunen sie gleichmäßig und bleiben schön saftig. Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen.

Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Dunkles Fleisch z. B. vom Rind bräunt schneller als helles Fleisch vom Kalb oder Schwein.







Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fisch sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.

Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Hinweise zum Dünsten

Verwenden Sie zum Dünsten von Fisch ein Geschirr mit Deckel.



Geben Sie zwei bis drei Eßlöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Tempera- tur °C, Grill- stufe	Hinweise
Rinderschmorbraten ca. 1000 g	180 W, 80-90 Min.	0		160-170	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 30-40 Min.	0		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		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		170-180	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen. Nicht wenden.
Schweinelende, ca. 500-600 g	180 W, 35-40 Min.	0		180-190	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hackbraten ca. 750 g	360 W, 30-35 Min.	0		200-210	Offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.

	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Tempera- tur °C, Grill- stufe	Hinweise
Hähnchen, ganz ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 Min.	0		230-250	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden. Mit der Brustseite nach oben legen. Nicht wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ca. 800 g	360 W, 20-30 Min.	0		230-250	Offenes Geschirr. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Ente 1500-1700 g	180 W, 70-80 Min.	0		220-240	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden. Nicht wenden.
Entenbrust ca. 500 g Entenbrust 2 Stück à 250 - 300 g	180 W, 15-20 Min.	0		3	Offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Gänsebrust, Gänsekeulen 700-900 g	180 W, 30-40 Min.	0		2	Hohes offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Nicht wenden.
Fisch, überbacken ca. 500 g	600 W, 10-15 Min.	0		3	Offenes Geschirr. Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.

* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein.

	Menge	Gewicht	Höhe	Heiz- art	Grill- stufe	Dauer in Minuten
Steaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 200 g	1+3**		3 3	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Nackensteaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 120 g	1+3**		2 2	1. Seite: ca. 15 - 20 2. Seite: ca. 10 - 15
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Fischkotelett*	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. Seite: ca. 10 - 12 2. Seite: ca. 8 - 12
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 300 g	1+3**		2 2	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15
Toastbrot	12 Scheiben	–	3		3 3	1. Seite: ca. 3 - 5 2. Seite: ca. 2 - 3

	Menge	Gewicht	Höhe	Heiz- art	Grill- stufe	Dauer in Minuten
Toastbrot	4 Scheiben***	–	3		–	1. Seite: ca. 5 - 6 2. Seite: ca. 3 - 4
Toast überbacken	2-4 Scheiben****	–	1+3**		3	Je nach Belag: 8-10

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

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

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

**** Toastbrotscheibenvortoasten

Tipps zum Braten und Grillen

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

Wählen Sie für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Bei größeren Bratenstücken wählen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.

Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.

Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.

Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.

Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.

Der Braten ist nicht durch.

Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.


Aufläufe, Gratins

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.

Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten 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		130-150
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufauf)	ca. 1000 g	flache Auflaufform 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	ca. 1100 g	flache Auflaufform	0	600 W	25-35		170-180

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		180-200	40-50
Pommes Frites	Backblech	2		180-200	25-35
Pizza	Rost	2		180-200	10-20
Pizza-Baguette	Rost	2		160-190	15-20
Kroketten	Backblech	2		180-200	25-35
Rösti	Backblech	2		180-200	25-35

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, 7 + 90 W, 8-12 oder Programm 2, 500g	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen.

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Pyrexform auf den Backofenboden stellen.
Biskuit, 475 g	600 W, 8-10	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen.
Hackbraten, 900 g	600 W, 25-30	Pyrexform auf den Backofenboden stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert






Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Hinweise
Kartoffelgratin	360 W, 25-30		1	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen.
Kuchen	180 W, 20-25		190-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den Rost, Höhe 1 stellen.

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Hinweise
Hähnchen	360 W, 30-35		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		160-170	30-35
Small Cakes*	Backblech	2		160-170	25-30
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1		170-180	45-50
Hefebblechkuchen	Backblech	2		150-160	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	Weißblech-Springform Ø 20 cm direkt auf dem Rost	2		170-190	80-100

* Backofen 5 Minuten vorheizen.

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Grill, große Fläche 	Dauer, Minuten
Toast bräunen	Rost	3	3	4-5
Beefburger 12 Stück*	Rost und Backblech	3 1	3	30-35

* Nach ½ der Zeit wenden.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoherhitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein

Garzeiten möglichst kurz halten.
Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen.
Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.

Backen

Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C.

Plätzchen

Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C.
Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.

Backofen-Pommes frites

Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

SIEMENS

Afin que cuisiner soit aussi plaisant que déguster

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

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

Dans les tableaux, vous trouverez de nombreuses recettes courantes et les valeurs de réglage. Tout a été testé dans notre laboratoire.

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

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

Et maintenant bon appétit.

Table de matières

Consignes de sécurité	63
Avant l'encastrement	63
Indications pour votre sécurité	63
Indications concernant les micro-ondes	66
Causes de dommages	69
Votre nouvel appareil	70
Le bandeau de commande	70
Touches et affichage	71
Sélecteur des fonctions	71
Thermostat	72
Compartment de cuisson	73
Accessoire	73
Avant la première utilisation	75
Réglage de l'heure	75
Chauffer le four	75
Nettoyer les accessoires	75
Réglage du four	76
Régler le mode de cuisson et la température	76
Chauffage rapide	77
Les micro-ondes	78
Conseils pour les récipients	78
Puissances micro-ondes	79
Réglage des micro-ondes	79
Mode MicroCombi	80
Réglage du mode MicroCombi	81
Mode séquentiel 1,2,3	82
Régler le mode séquentiel	82
Programmes automatiques	83

Table de matières

Régler le programme	83
Conseils pour la programmation automatique	85
Tableau des programmes	87
Réglage des fonctions de temps	89
Réglage de la minuterie	89
Réglage de la durée	90
Réglage de l'heure	92
Sécurité-enfants	93
Modifier les réglages de base	93
Réglages de base	93
Entretien et nettoyage	95
Nettoyants	95
Incidents et dépannage	98
Changer la lampe du four	99
Service après-vente	101
Caractéristiques techniques	101
Élimination écologique	102
Testés pour vous dans notre laboratoire	103
Tableaux	103
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	109
Gâteaux et pâtisseries	109
Conseils pour la pâtisserie	111
Rôtir et griller	113
Conseils pour les rôtis et grillades	116
Soufflés, gratins	117
Plats cuisinés surgelés	117
Plats tests	118
L'acrylamide dans certains aliments	120

Consignes de sécurité

Veillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Ce n'est qu'alors que vous pourrez 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

Avaries de transport

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

Transporter l'appareil

Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. La poignée ne supportera pas le poids de l'appareil et peut se casser.

Branchement électrique

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, vous perdez tout droit à la garantie.

Installation et branchement

Veillez respecter la notice de montage spécifique.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

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.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Enfants

Les enfants ne doivent préparer des mets que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent 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.

Enfants et micro-ondes

Les enfants ne doivent préparer des mets avec des micro-ondes seules que si vous le leur avez appris. Ils doivent être capables de se servir correctement de l'appareil. Ils doivent 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. Lors du mode combiné, les enfants doivent uniquement utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte. Risque de brûlures !

Compartiment de cuisson chaud

Risque de brûlures !
Ne jamais toucher les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez toujours les jeunes enfants.

Risque d'incendie !
Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte du compartiment de cuisson en cas de production de fumée dans l'appareil. Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !
Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude du compartiment de cuisson. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de brûlures !
Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool risquent de s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson.

Accessoires chauds

Risque de brûlures !
Ne jamais retirer les accessoires chauds de l'appareil sans utiliser des maniques.

Porte ou joint de porte du compartiment de cuisson endommagé(e)

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
N'utilisez jamais l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé(e). De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Utilisez l'appareil uniquement une fois réparé.

Surfaces rouillées

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut rouiller avec le temps. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez régulièrement l'appareil.

Boîtier ouvert

Risque d'électrocution !
Ne jamais enlever le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !
Ne jamais enlever le boîtier. Il protège de l'échappement de l'énergie de micro-ondes.

Environnement chaud ou humide

Risque de court-circuit !
Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.

Réparations inexpertes

Risque d'électrocution !
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et de remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension. Le boîtier protège de l'échappement des micro-ondes.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Indications concernant les micro-ondes

Préparation d'aliments

Risque d'incendie !

Utilisez les micro-ondes uniquement pour préparer des aliments consommables. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer encore après plusieurs heures.

Récipients

Risque de blessures !

La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et le couvercle. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

N'utilisez jamais de récipients qui ne sont pas appropriés aux micro-ondes.

Risque de brûlures !

Des aliments chauds peuvent chauffer le récipient. Servez-vous toujours de maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Puissance et temps des micro-ondes

Risque d'incendie !

Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer et endommager l'appareil. Suivez les indications dans cette notice d'utilisation.

Emballages

Risque d'incendie !

Ne réchauffez jamais les mets dans des emballages qui conservent la chaleur.

Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

Risque de brûlures !

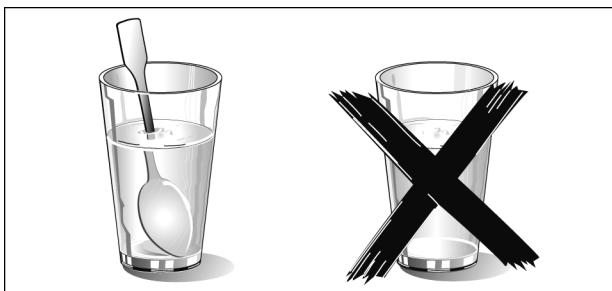
Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Respectez les indications figurant sur l'emballage. Servez-vous toujours de maniques pour retirer les mets.

Boissons

Risque de s'ébouillanter !

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

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



Risque d'explosion !

Ne chauffez jamais des boissons ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

Ne jamais chauffer trop les boissons alcoolisées.

Aliments pour bébé

Risque de brûlures !

Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou la tétine.

Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme.

Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Aliments avec coquille ou peau

Risque de brûlures !

Ne faites jamais cuire des oeufs dans leur coquille. Ne jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion, même après le fonctionnement des micro-ondes. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés.

Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percez leur jaune.

En cas d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

Déshydrater des aliments

Risque d'incendie !

Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.

Aliments avec une faible teneur en eau

Risque d'incendie !

Ne pas décongeler ou réchauffer à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments avec une faible teneur en eau, comme du pain.

Huile alimentaire

Risque d'incendie !

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

Causes de dommages

Eau dans le compartiment de cuisson chaud

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur la plaque de fond en céramique.

Jus de fruit

Ne pas trop garnir la plaque à pâtisserie en cas de gâteaux aux fruits très juteux. Le jus de fruits qui goutte de la plaque laisse des taches définitives.

Défaillance technique

Ne jamais utiliser la plaque à pâtisserie émaillée lors du fonctionnement avec les micro-ondes. Cela conduirait à une défectuosité technique.

Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte

Laisser refroidir le compartiment de cuisson exclusivement la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est ouverte qu'un petit peu, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées avec le temps.

Joint fortement encrassé

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne fermera plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins risque d'être endommagée. Veiller à ce que le joint soit toujours propre.

Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte de l'appareil ouverte. Ne pas déposer des récipients ou des accessoires sur la porte de l'appareil.

Fonctionnement des micro-ondes sans aliments

Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments dans le compartiment de cuisson. Sans aliments, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide des récipients fait exception à cette règle (*voir Conseils pour les récipients*).

Aliments humides

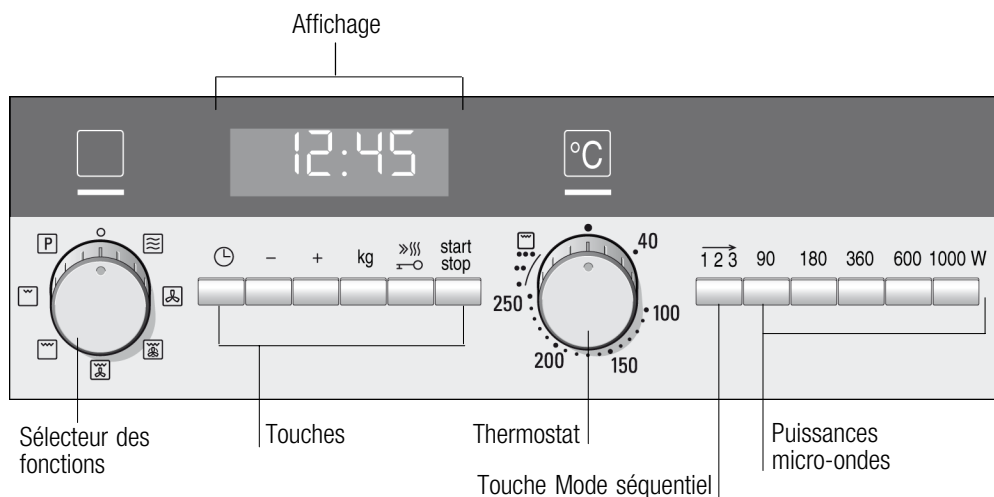
Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Le bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.







Manettes

Les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position 0.





Touches et affichage





Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires.

Symbole	Fonction de la touche
	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
+ Plus	Augmenter les valeurs de réglage
- Moins	Réduire les valeurs de réglage
kg	Sélectionner le poids
	Sélectionner le chauffage rapide ou la sécurité-enfants
	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement
	Sélectionner le mode séquentiel
90	Sélectionner la puissance micro-ondes 90 W
180	Sélectionner la puissance micro-ondes 180 W
360	Sélectionner la puissance micro-ondes 360 W
600	Sélectionner la puissance micro-ondes 600 W
1000	Sélectionner la puissance micro-ondes 1000 W

Sélecteur des fonctions

Le sélecteur des fonctions permet de régler le mode de cuisson.

Position	Usage
 Position zéro	Le four est éteint.
 Micro-ondes	Sélectionner le mode micro-ondes.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire des gâteaux dans des moules, des tartes en pâte à biscuit, des tartes au fromage blanc ainsi que des gâteaux, des pizzas et des petites pâtisseries sur la plaque à pâtisserie.
 Gril convection	Ce mode convient particulièrement pour le rôtissage de morceaux de viande.

Position	Usage
 Gril air pulsé	La volaille devient bien croustillante et dorée. Ce mode est idéal pour réussir des soufflés et des gratins.
 Gril, grande surface	Choisissez entre les positions puissante, moyenne ou faible. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.
 Gril, petite surface	Ce mode de cuisson convient pour des petites quantités d'aliments. Posez les pièces à griller côté à côté au centre de la grille.
 Programmes	4 programmes de décongélation 11 programmes de cuisson Le mode de cuisson et la durée sont pré-réglés selon le poids.


Remarques :

Lorsque vous réglez, le voyant lumineux au-dessus du sélecteur des fonctions s'allume.

La lampe dans le compartiment de cuisson s'allume après avoir appuyé sur la touche ^{start}/_{stop}.

Thermostat

Le thermostat permet de régler la température ou la position gril.

Position	Signification
● Position zéro	Le four ne chauffe pas.
40, 100-250 Plage de température	La température du four en °C.
•, ••, ••• Positions gril	Les positions gril pour le gril, grande  surface. <ul style="list-style-type: none"> • = position 1, faible •• = position 2, moyen ••• = position 3, puissant

Remarque

Le voyant lumineux au-dessus du thermostat est allumé jusqu'à ce que la température réglée soit atteinte. En mode gril, la lampe ne s'allume pas.

Compartment de cuisson

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil possède un ventilateur de refroidissement.

Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.

Remarques

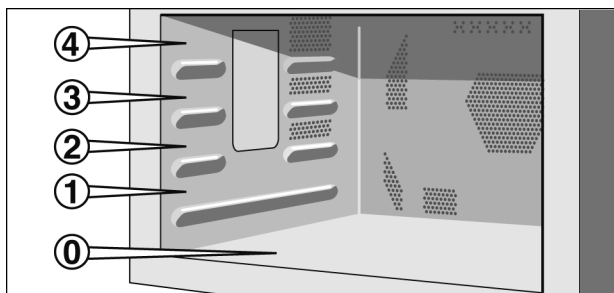
L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

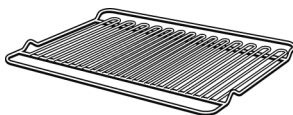
De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Accessoire

Les accessoires peuvent être enfournés à quatre niveaux différents.

Vous pouvez placer la vaisselle aussi sur la sole du four (niveau 0).





Grille

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

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



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour gâteaux et petits fours.

Enfournez la plaque à pâtisserie jusqu'en 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.

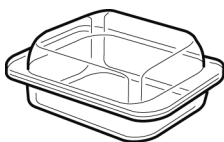
Utiliser la grille à pâtisserie pour micro-ondes uniquement en combinaison avec la grille.

Poser la grille à pâtisserie pour micro-ondes toujours 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.

Accessoires en option

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



Cocotte en verre HZ 915001

pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle convient particulièrement pour les programmes automatiques.

Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets.

Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Réglage de l'heure


Après le raccordement, trois zéros les symboles ►⌚ s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence **+** : 12:00
Valeur de référence **-** : 23:59
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.
3. Appuyer sur la touche ⌚.
L'heure est réglée.


Remarque

Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode chaleur tournante  à 180 °C.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Chaleur tournante .
2. Régler le thermostat sur 180 °C.
3. Appuyer sur la touche .
Le four commence à chauffer.

Eteindre le four au bout d'une heure. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.


Nettoyer les accessoires

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

Réglage du four

Vous avez plusieurs possibilités pour régler votre four. Nous vous expliquons ici comment régler le mode de cuisson et la température ou la position gril souhaités. Vous pouvez régler sur le four la durée pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

Régler le mode de cuisson et la température

Exemple dans l'illustration : Chaleur tournante  à 200 °C.


1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.





2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer sur la touche ^{start}stop. Le four commence à chauffer.



Ouvrir la porte du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche , le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche , le fonctionnement continue.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

Vous pouvez modifier à tout moment le mode de cuisson et la température ou la position gril au moyen du sélecteur correspondant.




Chauffage rapide

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

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées supérieures à 100 °C. Idéal est le mode de cuisson

-  Chaleur tournante
-  Gril convection
-  Gril air pulsé.



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

1. Régler le mode de cuisson et la température.
2. Appuyer sur la touche .
Le symbole  s'allume dans l'affichage.
3. Appuyer sur la touche .
Le four commence à chauffer.

Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit.
Le symbole  s'éteint dans l'affichage. Enfourez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer brièvement sur la touche .
Le symbole  s'éteint dans l'affichage.

Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un autre mode de cuisson. Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler les micro-ondes.

Remarque

Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire* vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson aux micro-ondes.

Conseils pour les récipients

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

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

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

Test de la vaisselle

Ne jamais enclencher les micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. Le récipient doit être froid ou tiède. S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

Puissances micro-ondes

Ces touches permettent de régler la puissance micro-ondes désirée.

90 W	Pour décongeler des mets délicats.
180 W	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360 W	Pour faire cuire de la viande et pour réchauffer des mets délicats.
600 W	Pour réchauffer et faire cuire des mets.
1000 W	Pour réchauffer des liquides.



Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.




Remarque

Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 1000 Watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.


Réglage des micro-ondes

Exemple : Puissance micro-ondes 360 W, durée 17 minutes

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
La touche s'allume. Une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen de la touche + ou -.
4. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée	Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche  .
Ouvrir entre-temps la porte du four	Le fonctionnement s'arrête. Appuyer brièvement sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.
Modifier la durée	Cela est possible à tout moment. Modifier la durée au moyen de la touche + ou - .
Modifier la puissance micro-ondes	Appuyer sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen de la touche + ou - et remettre en marche.
Annuler le fonctionnement	Appuyer env. 4 secondes sur la touche  et tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Remarques

Lorsque vous réglez le sélecteur des fonctions sur , la puissance micro-ondes maximale s'allume toujours comme référence.

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur est susceptible de continuer à fonctionner.

Mode MicroCombi

Dans ce cas, un mode de cuisson fonctionne en même temps que les micro-ondes. Avec les micro-ondes, vos mets seront prêts plus tôt, tout en étant bien dorés.


Vous pouvez enclencher toutes les puissances micro-ondes.


Exception : 1000 W.

Modes de cuisson appropriés


-  Chaleur tournante
-  Gril convection
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface
-  Gril, petite surface

Réglage du mode MicroCombi


Exemple : Micro-ondes 360 W, 17 minutes et chaleur tournante  190 °C.

1. Régler le mode de cuisson au moyen du sélecteur des fonctions et la température avec le thermostat.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
La puissance s'allume. Une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
4. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.



La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode combiné est terminé. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche .

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. Réappuyer sur la touche  après avoir fermé la porte, le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche . Le four est en état Pause. Réappuyer sur , le fonctionnement continue.


Modifier la durée

Cela est possible à tout moment. Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.

Modifier la puissance micro-ondes

Appuyer sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.

Annuler le fonctionnement

Appuyer env. 4 secondes sur la touche  ou ramener le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.


Mode séquentiel 1,2,3

En mode séquentiel vous pouvez régler jusqu'à trois puissances et temps micro-ondes différents successifs et les démarrer ensuite.

Récipients

Utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes et résistants à la chaleur.

Régler le mode séquentiel

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
2. Appuyer sur la touche $\vec{1}$.
Le $\vec{1}$ pour le premier fonctionnement séquentiel apparaît dans l'affichage.
3. Régler la première puissance micro-ondes et la première durée.
4. Appuyer sur la touche $\vec{2}$.
Le $\vec{2}$ pour le deuxième fonctionnement séquentiel apparaît.
5. Régler la deuxième puissance micro-ondes et la deuxième durée.
6. Appuyer sur la touche $\vec{3}$.
Le $\vec{3}$ pour le troisième fonctionnement séquentiel apparaît.
7. Régler la troisième puissance micro-ondes et la troisième durée.
8. Appuyer sur la touche $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$.

Le fonctionnement démarre. La durée totale apparaît.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche \ominus .

Modifier le réglage

Une modification peut uniquement être effectuée avant le démarrage. Appuyer successivement sur la touche $\vec{1}$ jusqu'à l'apparition du numéro du fonctionnement séquentiel. Modifier le réglage.

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. Réappuyer sur $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche start stop . Le four est en état Pause. Réappuyer sur start stop , le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Appuyer env. 4 secondes sur la touche start stop et tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Interroger la durée

Appuyer deux fois sur la touche start stop .

Remarque

Vous pouvez aussi combiner un mode de cuisson avec le mode séquentiel. Réglez d'abord le mode de cuisson.

Programmes automatiques

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

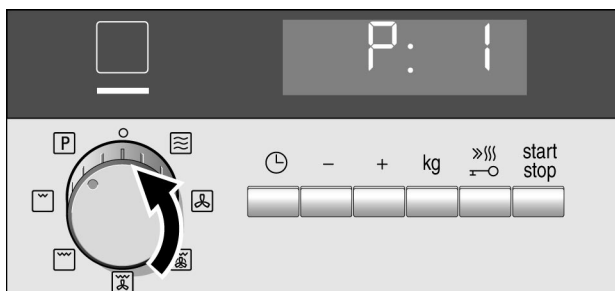
Régler le programme

Après avoir choisi un programme, réglez le four. Le thermostat doit être sur la position zéro.

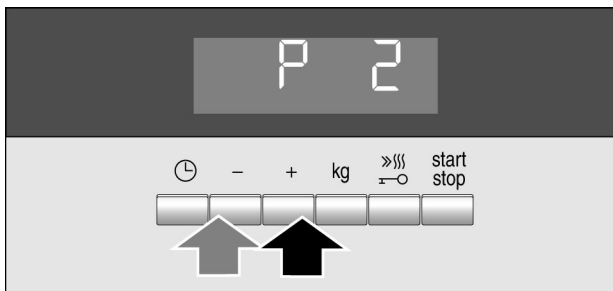
Exemple dans l'illustration : Viande hachée (programme 2) d'un poids de 1 kilogramme.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Programmes automatiques P .

Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage.



2. Sélectionner le programme au moyen de la touche **+** ou **-**.



3. Appuyer sur la touche **kg**.
Dans l'affichage apparaît 0,50 kg comme poids de référence.



4. Régler le poids au moyen de la touche **+** ou **-**.



5. Appuyer sur la touche **start stop**.
Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement et les symboles **▶** et **l→** apparaissent.

Le programme est terminé	Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 00:00. Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.
Modifier le programme	Après la mise en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme et le poids.
Annuler le programme	Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.
Modifier la durée et l'heure de la fin	Lors des programmes automatiques vous ne pouvez pas modifier la durée et l'heure de la fin.

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.

Déposez l'aliment sur un récipient plat, adapté aux micro-ondes, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine et ne mettez pas de couvercle.

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 respective 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 surgelé dans un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.

Après la décongélation, laissez encore l'aliment décongeler à coeur pendant 15 à 90 minutes afin que la température s'égalise.

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

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

En cas de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.

Placez la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

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 cuillerées à soupe d'eau. En cas d'épinards ou de chou rouge, n'ajoutez pas d'eau.

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.

Riz

N'utilisez pas de riz en sachet.

Ajoutez au riz deux fois à deux fois et demi la quantité d'eau.

Poisson

Filet de poisson, frais : Ajoutez 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau ou de jus de citron.

Viande

Le rôti doit recouvrir aux deux-tiers le fond du récipient. Ajoutez 50-100 ml de liquide.

Volaille

Placez le poulet dans la vaisselle, le côté blanc vers le bas.

Placez les morceaux de poulet dans la vaisselle, côté chair vers le bas.

Pizza, surgelée

Utilisez des pizzas et des pizzas-baguettes précuites, surgelées.

Temps de repos

Certains plats nécessitent encore un temps de repos dans le four après la fin du programme.






Plat	Temps de repos
Légumes	env. 5 minutes
Pommes de terre	env. 5 minutes. Enlever d'abord l'eau produite.
Riz	5 à 10 minutes
Rôti de porc, rôti de viande hachée	10 minutes

Tableau des programmes

Nr. de progr.		Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
Décongélation				
1	Pain entier*	Pain de froment, pain bis, pain complet	0,20 - 1,50	Récipient plat ouvert fond du compartiment de cuisson
2	Viande hachée*	Viande hachée de boeuf, d'agneau, porc	0,20 - 1,00	Récipient plat ouvert fond du compartiment de cuisson
3	Volaille entière*	Poulet, canard	0,60 - 2,00	Récipient plat ouvert fond du compartiment de cuisson
4	Filet de poisson*	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient plat ouvert fond du compartiment de cuisson
* Observer les signaux pour retourner l'aliment.				
Cuire				
5	Légumes, frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson








Nr. de progr.		Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients / accessoires, niveau d'enfournement
6	Légumes, surgelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,20 - 1,00	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
7	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 fond du compartiment de cuisson
8	Riz, riz long grain*		0,10 - 0,50	Récipient haut fermé fond du compartiment de cuisson
9	Filet de poisson frais à l'étuvée	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
* Observer le signal pour remuer.				
Cuisson combinée				
10	Pizza, surgelée	Pizza à fond mince, précuite	0,15 - 0,55	Grille niveau 3
11	Lasagne bolonaise, surgelée		0,40 - 1,00	Récipient ouvert fond du compartiment de cuisson
12	Poulet, frais*	Poulet entier	0,80 - 1,80	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
13	Morceaux de poulet, frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,40 - 1,60	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
14	Rôti de viande hachée	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient ouvert fond du compartiment de cuisson
15	Rôti de porc, frais*	Rôti d'échine désossé, rôti roulé	0,80 - 2,00	Récipient fermé fond du compartiment de cuisson
* Observer le signal pour retourner l'aliment.				


Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche  permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés tant que vous pouvez régler. La flèche  vous indique à quelle fonction de temps vous vous trouvez. Avec la touche  ou  vous pouvez modifier directement une fonction de temps déjà réglée, si la flèche  précède le symbole de temps.


Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée qui est écoulée.



1. Appuyer une fois sur la touche .
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche  ou .
Valeur de référence touche  = 10 minutes
Valeur de référence touche  = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. La minuterie se met en marche. A l'affichage, le symbole  est allumé et le temps de minuterie s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.

Le temps de minuterie est écoulé

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 0:00. Désactiver la minuterie à l'aide de la touche .

Modifier le temps de minuterie

Modifier le temps de minuterie au moyen de la touche  ou . La modification sera validée après quelques secondes.

Annuler la durée réglée de la minuterie

Ramener le temps de minuterie à 0:00 à l'aide de la touche **—**. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. La minuterie marche à l'avant-plan. Le symbole **⏰** est précédé de la flèche **▶** et le temps de minuterie s'écoule visiblement.

Pour interroger la minuterie **⏰**, la durée **▶|→** ou l'heure **⌚**, appuyer successivement sur la touche **⌚** jusqu'à ce que la flèche précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Réglage de la durée

Vous pouvez régler sur le four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer deux fois sur la touche **⌚**. Dans l'affichage apparaît 20:00. Les symboles de temps sont allumés, la flèche **▶** précède **▶|→**.



4. Régler la durée au moyen de la touche + ou -.



5. Appuyer sur la touche ^{start} stop.

Le four se met en marche. Dans l'affichage, la durée s'écoule visiblement et le symbole ►|→ est allumé. Les autres symboles de temps s'effacent.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 0:00.

Appuyer sur la touche ⌚. Le signal s'efface.

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen de la touche + ou -. La modification sera validée après quelques secondes. Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche ⌚.

Annuler la durée

Ramener la durée à 0:00 à l'aide de la touche -. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée.

Si la minuterie est réglée, appuyez auparavant sur la touche ⌚.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le symbole de la fonction du temps à l'avant-plan est précédé de la flèche ►.

Pour interroger la minuterie 🔔, la durée |→ ou l'heure ⌚, appuyer répétitivement sur la touche ⌚ jusqu'à ce que la flèche ► précède le symbole respectif. La valeur correspondante apparaît pour quelques secondes dans l'affichage.

Réglage de l'heure

Après le raccordement ou après une panne de courant, les symboles ►⊖ et trois zéros sont allumés dans l'affichage. Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence **+** : 12:00
Valeur de référence **-** : 23:59
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyer deux fois sur la touche ⊖.
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche ► précède le symbole ⊖.
2. Modifier l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Elle sera ainsi uniquement visible lorsque le four est en marche. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.


Sécurité-enfants


Le four est équipé d'une sécurité-enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche par mégarde.

Le four ne réagira à aucun réglage. Vous pouvez régler la minuterie et l'heure même si la sécurité-enfants est activée.


Activer la sécurité-enfants


Condition préalable : Aucune durée n'est réglée et le sélecteur des fonctions est sur la position zéro.

Appuyer pendant quatre secondes env. sur la touche .

Le symbole  apparaît dans l'affichage. La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer pendant quatre secondes env. sur la touche .

Le symbole  s'éteint dans l'affichage. La sécurité-enfants est désactivée.

Sécurité-enfants lors des programmes automatiques

Si le mode programmes automatiques est réglé, la sécurité-enfants ne fonctionne pas.

Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez modifier à tout moment.

Réglages de base

Dans le tableau vous trouverez tous les réglages de base et les possibilités de modification correspondantes.

	Réglage de base	Possibilités	Explication
c 1	Affichage heure 1 = On	Affichage heure 2 = Off	Affichage de l'heure
c 2	Durée du signal 2 = moyenne = 2 minutes	1 = courte = 10 secondes 3 = longue = 5 minutes	Signal après écoulement d'une durée
c 3	Sonorité des touches : 1 = On	Sonorité des touches : 2 = Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche
c 4	Temps d'attente 2 = moyen = 5 secondes	1 = court = 2 secondes 3 = long = 10 secondes	Temps d'attente entre les différentes étapes, après un réglage
c 5	Volume du signal sonore 2 = moyen	1 = faible 3 = fort	Volume du signal

Condition préalable : Votre appareil est éteint.

1. Appuyer quelques secondes sur la touche ⊖.
Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage.
2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche + ou -.
3. Confirmer avec la touche ⊖.
Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche ⊖ vous pouvez parcourir tous les réglages de base et modifier à l'aide de la touche + ou -.
4. A la fin, maintenir la touche ⊖ appuyée pendant quelques secondes.

Tous les réglages sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera intact. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.



Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.



Risque de brûlures !

Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil.

Remarques

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

Il est très facile de débarrasser votre appareil 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 l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximum.

Nettoyants

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

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de raclours à verre ou métalliques pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
- de raclours à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,

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

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Eliminer immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'oeuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : produit de nettoyage pour four, utiliser uniquement dans le four froid.
Compartiment de cuisson en inox	N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laisser bien sécher les surfaces intérieures.
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette, ne pas récurer. Ne pas utiliser de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

Pour faciliter le nettoyage

vous pouvez allumer la lampe du four. Pour cela, ouvrez la porte de l'appareil.

Nettoyage du cache en verre

Sur la paroi latérale dans le four est situé le cache en verre de la lampe du four. Desserrez la vis sur le cache. Vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Surface autonettoyante dans le compartiment de cuisson

La paroi arrière dans le four est revêtue d'émail autonettoyant. Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Des projections plus importantes disparaissent parfois seulement après plusieurs utilisations du four. Vous pouvez enlever les résidus d'épices etc. à l'aide d'un chiffon sec ou d'une brosse douce.

Recommandations importantes

Ne jamais traiter la surface autonettoyante avec un produit de nettoyage pour four.

Si un produit de nettoyage pour four arrive accidentellement sur la paroi arrière, essuyez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.

Ne jamais utiliser des produits de nettoyage récurants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.

Ne jamais traiter la surface autonettoyante avec une spirale à récurer.

Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Nettoyage du fond du compartiment de cuisson, de la voûte et des parois latérales

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau au vinaigre.

En cas d'encrassement important, utilisez de préférence du produit de nettoyage pour four. Utilisez du produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le four est froid.

Incidents et dépannage

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

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*. Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche n'est pas connectée.	Connecter la fiche.
	Panne de courant.	Vérifier si la lumière fonctionne dans la cuisine.
	Fusible défectueux.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	Fausse manoeuvre.	Désactiver le fusible dans la boîte à fusibles. Réenclencher au bout d'env. 10 secondes.
Trois zéros clignotent dans l'affichage.	Panne de courant.	Régler l'heure à nouveau.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Vous n'avez pas appuyé sur la touche « start » après le réglage.	Appuyez sur la touche start ou mettez l'appareil hors service.
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 « start ».	Appuyez sur la touche « start ».
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	Vous avez réglé une puissance micro-ondes trop faible.	Choisissez une puissance de micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Un signal retentit. Le deux-points clignote dans l'affichage.	L'appareil est en mode Démo.	1. Appuyer sur la touche $\vec{123}$. 2. Maintenir la touche kg appuyée pendant 3 secondes. Le mode Démo sera désactivé.
Le message d'erreur « Er1 » ou « Er4 » apparaît dans l'affichage.	La sonde de température est en panne.	Appelez le service après-vente.
Le message d'erreur « Er11 » « Touche coincée » apparaît dans l'affichage.	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.
Le message d'erreur « Er19 » apparaît à l'affichage.	Il y a une surchauffe extrême (évtl. feu à l'intérieur). Puissance micro-ondes trop forte.	N'ouvrez pas la porte, retirez la fiche de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles, laissez refroidir.
Le message d'erreur « Er17 », « Er18 » ou « Er20 » apparaît dans affichage de texte en clair.	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.



Risque de choc électrique !

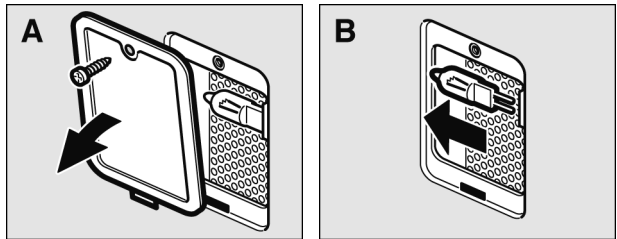
Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Changer la lampe du four

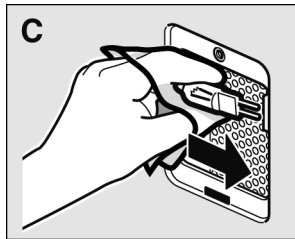
Vous pouvez remplacer la lampe du four. Des ampoules de rechange de 25 W, 240 V, résistantes aux températures élevées, sont en vente auprès de notre service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Enlevez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

1. Couper le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirer la fiche secteur.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
Dévisser les deux vis à droite et à gauche au four.
3. Etaler un torchon à vaisselle dans le four froid, afin d'éviter des dégâts.
Retirer prudemment l'appareil en le soulevant.
4. Desserrer la vis au cache de l'ampoule sur la paroi latérale gauche et retirer le cache. (Fig. A)
Retirer l'ampoule halogène. (Fig. B)



5. Mettre en place l'ampoule halogène neuve. (Fig. C)



6. Visser le cache de la lampe.
Remettre l'appareil en place en procédant dans l'ordre inverse.
7. Enlever le torchon à vaisselle. Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la fiche secteur.

Changer le cache en verre

Si le cache en verre dans le four est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer des caches auprès du service après-vente. Veuillez 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. Le numéro de téléphone et l'adresse du service après-vente le plus proche figure dans l'annuaire téléphonique. Aussi les centres de service après-vente indiqués vous renseigneront volontiers sur le service après-vente le plus proche de votre domicile.

Numéro E et numéro FD

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
------	-------

Service après-vente 🏠

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

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-240 V, 50 Hz
Puissance connectée totale max.	3100 W
Puissance micro-ondes	1000 W (IEC 60705)
Gril puissance de sortie	2000 W
Chaleur tournante puissance de sortie	1950 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	16 A

Dimensions (HxLxP)	
- appareil	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- compartiment de cuisson	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
Conforme aux normes VDE	
	oui
Signe CE de conformité	
	oui

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

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

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

Classe B signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

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

La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur vous devez l'enfourner, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

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

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires comme accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

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.	

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
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.
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.	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-temps.
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, 25 - 30	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.

Régalez 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.

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	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Génoise simple,	Moule à kouglof/ à savarin/	1		160-170	60-80
Génoise fine (p. ex. sablés)*	à cake	1		150-160	60-70
Fond de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	1		160-170	35-45
Fond de tarte, génoise	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		160-170	35-45
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	1		170-180	45-50
Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake)	Plaque à pâtisserie	2		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		150-160	50-60
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		160-170	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		170-180	60-70
Pizzas	Plaque à pâtisserie	2		200-210	25-35
Pain à la levure de boulanger 1 kg**	Plaque à pâtisserie	2		180-190	50-60






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

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

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		170-180
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte Brisée*	Moule démontable	2	360 W	40-50		150-160
Gâteaux aux fruits, pâte levée fine	Moule à kouglof ou moule démontable	1	90 W	30-45		170-190
Gâteaux salés (p. ex. quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable ou moule à quiche	2	90 W	50-70		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.

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

À 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, poursuivre la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Rôtir et griller

Concernant les tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des mets. 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.

Récipients

Vous pouvez utiliser tout récipient approprié aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Les plats à rôti en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans les micro-ondes.

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

Posez les récipients en verre très chauds sur une torchon sec. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

Conseils pour les rôtis

Pour le rôtissage de viande et de volaille, utiliser un plat à rôti à bord haut.

Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.

Viande : Ne mettez pas trop de liquide dans le récipient. Le fond doit être à peine recouvert. Pour du rôti à braiser, mettez un peu plus de liquide. Retournez les pièces de viande à mi-cuisson. Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Volaille : Retournez les pièces de volaille après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Conseils pour les grillades

Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.

Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Elles seront alors uniformément dorées et bien juteuses. 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. Des morceaux de viande blanche ou du poisson à griller ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.








La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Conseils pour la cuisson à l'étuvée




Pour étuver du poisson, utilisez un récipient avec couvercle.






Ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide et un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Remarques
Rôti de boeuf à braiser env. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Récipient fermé sur le fond du compartiment de cuisson.
Rosbif, à point env. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		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 min.	0		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 min.	0		170-180	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin. Ne pas la retourner.
Filet de porc, env. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin.

	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Remarques
Rôti de viande hachée env. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Récipient ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Poulet entier env. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Récipient fermé sur le fond du compartiment de cuisson. Le placer côté blanc vers le haut. Ne pas le retourner.
Morceaux de poulet, p.ex. quartiers env. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Récipient ouvert. Les placer côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Canard 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Récipient fermé sur le fond du compartiment de cuisson. Ne pas le retourner.
Magret de canard env. 500 g Magret de canard 2 pièces de 250-300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Récipient ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Le(s) placer côté peau vers le haut. Ne pas le(s) retourner.
Filet d'oie, cuisses d'oie 700-900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Récipient haut ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Ne pas le(s) retourner.
Poisson, gratiné env. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Récipient ouvert. Décongeler au préalable le poisson surgelé.

* Entaillez la couenne de la viande de porc.

	Quantité	Poids	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Steaks 2 - 3 cm d'épaisseur	2 - 3 pièces	d'env. 200 g	1+3**		3 3	1. face : env. 10 - 15 2. face : env. 5 - 10
Côtes d'échine 2 - 3 cm d'épaisseur	2 - 3 pièces	d'env. 120 g	1+3**		2 2	1. face : env. 15 - 20 2. face : env. 10 - 15
Saucisses à griller	4 - 6 pièces	d'env. 150 g	1+3**		3 3	1. face : env. 10 - 15 2. face : env. 5 - 10

	Quantité	Poids	Hauteur	Mode de cuisson	Position grill	Durée en minutes
Darne de poisson*	2 - 3 pièces	d'env. 150 g	1+3**		3 3	1. face : env. 10 - 12 2. face : env. 8 - 12
Poisson entier* par ex. truites	2 - 3 pièces	d'env. 300 g	1+3**		2 2	1. face : env. 10 - 15 2. face : env. 10 - 15
Toast	12 tranches	-	3		3 3	1. face : env. 3 - 5 2. face : env. 2 - 3
Toast	4 tranches***	-	3		-	1. face : env. 5 - 6 2. face : env. 3 - 4
Gratiner des toasts	2 - 4 tranches****	-	1+3**		3	Selon la garniture : 8 - 10

* Huiler la grille au préalable.

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

*** Disposer les tranches de toast côte à côte au milieu de la grille.

**** Griller les tranches de toast au préalable.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Pour des petits morceaux de rôti, choisissez une température plus haute et une durée de cuisson plus courte. En cas de gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue.

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 cuit. 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.

Le rôti n'est pas entièrement cuit.

Tranchez le rôti. Préparez la sauce dans le plat de cuisson puis disposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes.




Soufflés, gratins

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

Mettez le gratin dans un récipient approprié aux micro-ondes puis déposez-le sur le fond du compartiment de cuisson.

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	Récipients	Hauteur	Micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Temp. °C
Soufflés sucrés (p. ex. soufflés au fromage blanc avec des fruits)	env. 1500 g	Plat à gratin 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p. ex. gratin aux pâtes)	env. 1000 g	Plat à gratin 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Soufflés salés à base d'ingrédients crus (p. ex. gratin de pommes de terre)	env. 1100 g	Plat à gratin	0	600 W	25-35		170-180

Plats cuisinés surgelés

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

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement à four froid.

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Strudel fourré aux fruits	Plaque à pâtisserie	2		180-200	40-50

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Frites	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35
Pizza	Grille	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Grille	2		160-190	15-20
Croquettes	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35
Röstis	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35

Plats tests

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

Selon 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, 7 + 90 W, 8-12 ou programme 2, 500g	Placer le moule en pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Placer le moule en pyrex sur la sole du four.
Biscuit, 475 g	600 W, 8-10	Placer le moule en pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.
Rôti de viande hachée, 900 g	600 W, 25-30	Placer le moule en pyrex sur la sole du four.






Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Remarques
Gratin dauphinois	360 W, 25-30		1	Placer le moule en pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.
Gâteau	180 W, 20-25		190-200	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille, hauteur 1.
Poulet	360 W, 30-35		240	Disposer le poulet dans un récipient haut ouvert, côté blanc au contact du plat. Placer le récipient sur la sole du four. Le retourner à mi-cuisson.

Selon les normes DIN 44547 et EN 60350

Cuire du pain et des pâtisseries

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement à four froid.

	Récipients et recommandations	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2		160-170	30-35
Petits gâteaux*	Plaque à pâtisserie	2		160-170	25-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		170-180	45-50
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Plaque à pâtisserie	2		150-160	50-60
Tourte aux pommes	Moule démontable en fer-blanc Ø 20 cm directement sur la grille	2		170-190	80-100

* Préchauffer le four 5 minutes

Grillades

Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement à four froid.

Plat	Accessoire	Hauteur	Gril, grande surface ☑	Durée, minutes
Brunir des toasts	Grille	3	3	4-5
Beefburger 12 pièces*	Grille et plaque à pâtisserie	3 1	3	30-35

* Les retourner après ½ du temps.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?

L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries (biscuits, pain d'épices, speculatius).

Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide

En général

Réduire les temps de cuisson à un minimum.
Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir.
Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.

Cuire de la pâtisserie

En mode convection naturelle max. 200 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 180 °C.

Petits gâteaux secs

En mode convection naturelle max. 190 °C, en mode chaleur tournante 3D ou chaleur tournante max. 170 °C.
Des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide.

Frites au four

Les répartir uniformément et en une seule couche sur la plaque.
Faire cuire au moins 400 g par plaque, afin d'éviter que les frites se dessèchent.

SIEMENS

Per rendere la preparazione dei piatti piacevole quanto la loro degustazione

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

Vengono qui fornite importanti informazioni in materia di sicurezza e si impara a conoscere i singoli componenti del nuovo apparecchio. Inoltre vengono illustrate passo passo le fasi di impostazione. La procedura è estremamente semplice.

Le tabelle riportano molte ricette comuni e i relativi parametri di impostazione. Tutti i dati sono stati testati presso il nostro laboratorio.

E qualora dovessero verificarsi anomalie, sono qui fornite informazioni utili per eliminare autonomamente i piccoli guasti.

Un accurato indice consente altresì di trovare rapidamente gli argomenti desiderati.

Non resta che augurarvi Buon Appetito.

Indice

Norme di sicurezza	124
Prima del montaggio	124
Avvertenze per la sicurezza	124
Avvertenze per il forno a microonde	127
Cause dei danni	129
Il nuovo apparecchio	131
Il pannello comandi	131
Tasti e display	131
Selettore funzioni	132
Selettore temperatura	133
Vano di cottura	134
Accessori	134
Prima del primo utilizzo	135
Impostazione dell'ora	136
Riscaldamento del forno	136
Pulizia degli accessori	136
Regolazione del forno	137
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura	137
Riscaldamento rapido	138
Il forno a microonde	139
Avvertenze per le stoviglie	139
Potenze microonde	140
Impostazione microonde	140
Funzione MicroCombi	141
Impostazione del MicroCombi	142
Serie d'impostazioni 1,2,3	143
Definizione di una serie d'impostazioni	143
Programmazione automatica	144

Indice

Impostazione del programma	144
Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica	146
Tabella programmi	148
Impostazione delle funzioni durata	150
Impostazione del contaminuti	150
Impostazione della durata	151
Impostazione dell'ora	153
Sicurezza bambino	153
Modifica delle impostazioni di base	154
Impostazioni di base	154
Cura e manutenzione	155
Detergenti	156
Cosa fare in caso di guasto?	158
Sostituzione della lampada del forno	160
Servizio di assistenza tecnica	161
Dati tecnici	162
Smaltimento ecocompatibile	163
Testati nel nostro laboratorio	163
Tabelle	164
Consigli per l'uso della funzione microonde	169
Dolci e biscotti	170
Consigli per la cottura in forno	172
Cottura arrosto e al grill	173
Consigli per la cottura in forno e al grill	177
Sformati, gratin	177
Cibi pronti surgelati	178
Pietanze sperimentate	179
Acrilamide negli alimenti	181

Norme di sicurezza

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

Conservare con cura le istruzioni per l'uso e il montaggio. Nel caso in cui si ceda l'apparecchio a terzi, allegare anche le istruzioni corrispondenti.

Prima del montaggio

Danni imputabili al trasporto

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

Trasporto dell'apparecchio

Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Allacciamento elettrico

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

Installazione e allacciamento

Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Avvertenze per la sicurezza

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente ai fini di un uso privato. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.

Adulti e bambini non devono mai utilizzare l'apparecchio da soli,

- se non sono in condizioni fisiche o mentali appropriate
- o se mancano loro le istruzioni e l'esperienza per utilizzarlo in modo sicuro.

Non permettere che i bambini giochino con l'apparecchio.

Bambini

I bambini possono cucinare solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono dapprima saper utilizzare correttamente l'apparecchio. Si deve essere consapevoli dei pericoli cui fanno riferimento anche le istruzioni per l'uso. Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo considerino un giocattolo.

Bambini e microonde

I bambini possono preparare pietanze con il forno a microonde solo dopo essere stati adeguatamente istruiti in merito. Devono dapprima saper utilizzare correttamente l'apparecchio. Si deve essere consapevoli dei pericoli cui fanno riferimento anche le istruzioni per l'uso.

Gli adulti devono assistere i bambini nell'uso dell'apparecchio per evitare che questi lo considerino un giocattolo.

In caso di funzionamento in modalità combinata, l'apparecchio può essere utilizzato dai bambini esclusivamente sotto la sorveglianza degli adulti. Pericolo di scottature!

Vano di cottura caldo

Pericolo di scottature!

Non toccare mai le superfici calde degli elementi per il riscaldamento e la cottura. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano cottura e le resistenze. Aprire con cautela la porta del vano cottura. Possibile fuoriuscita di vapore caldo. Tenere lontani i bambini.

Pericolo di incendio!

Non riporre oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura.

Nel caso fuoriesca del fumo, non aprire mai la porta del vano di cottura. Spegnere l'apparecchio. Staccare la spina o disattivare il fusibile nella scatola corrispondente.

Pericolo di corto circuito!

Impedire che il cavo di allacciamento degli apparecchi elettrici resti impigliato nella porta calda del vano cottura. L'isolamento del cavo potrebbe fondersi.

Pericolo di scottature!
Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. I vapori dell'alcol nel vano di cottura possono prendere fuoco. Utilizzare con moderazione bevande ad alta gradazione alcolica e aprire con cautela la porta del vano di cottura.

Accessori caldi

Pericolo di scottature!
Non estrarre mai gli accessori caldi dall'apparecchio senza utilizzare le presine.

Porta del vano cottura o guarnizione della porta danneggiate

Rischio di gravi danni alla salute!
Se la porta del vano cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Riutilizzare l'apparecchio solo una volta riparato.

Superfici arrugginite

Rischio di gravi danni alla salute!
In caso di pulizia insufficiente, con il tempo, le superfici interne del vano di cottura possono arrugginirsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire l'apparecchio a intervalli regolari.

Rivestimento esterno aperto

Pericolo di scariche elettriche!
Non rimuovere mai il rivestimento esterno
L'apparecchio è soggetto ad alta tensione.

Rischio di gravi danni alla salute!
Non rimuovere mai il rivestimento esterno in quanto ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde.

Ambiente molto caldo o umido

Pericolo di corto circuito!
Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi.

Riparazioni effettuate in modo improprio

Pericolo di scariche elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e la sostituzione di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Non aprire mai il rivestimento esterno L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Il rivestimento esterno ha il compito di proteggere dalla fuoriuscita dell'energia a microonde.

Se l'apparecchio è difettoso, disattivare il fusibile o staccare la spina. Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Avvertenze per il forno a microonde

Preparazione degli alimenti

Pericolo di incendio!

Utilizzare la funzione microonde esclusivamente per la preparazione di alimenti destinati al consumo. Altri tipi di applicazione possono essere pericolosi o causare danni.

Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore.

Stoviglie

Pericolo di lesioni!

Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare.

Non utilizzare stoviglie non adatte alla funzione microonde.

Pericolo di scottature!

Il calore dei cibi può riscaldare la stoviglia. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.

Potenza microonde e durata

Pericolo di incendio!

Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Gli alimenti possono prendere fuoco e danneggiare l'apparecchio. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.

Confezioni

Pericolo di incendio!

Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.

Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.

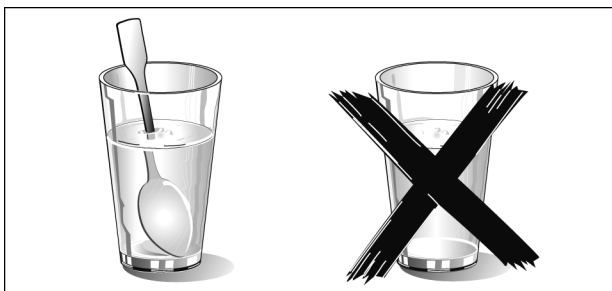
Pericolo di scottature!

Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Attenersi alle indicazioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze.

Bevande

Pericolo di bruciateure!

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



Pericolo di esplosione!

Non far mai riscaldare le bevande o altri tipi di alimenti in contenitori con coperchio.

Non fare mai riscaldare eccessivamente le bevande alcoliche.

Alimenti per neonati

Pericolo di scottature!

Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella.

Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura in modo che il calore si distribuisca omogeneamente.

Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

Alimenti con pelle o buccia

Pericolo di scottature!

Non far mai cuocere le uova con il guscio. Non far mai scaldare le uova sode, in quanto possono esplodere anche dopo la disattivazione del microonde. Questo vale anche per molluschi e crostacei.

In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo.

In caso di alimenti con pelle o buccia dura quali mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.

Essiccazione degli alimenti

Pericolo di incendio!

Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.

Alimenti a basso contenuto d'acqua

Pericolo di incendio!

Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come per esempio il pane.

Olio

Pericolo di incendio!

Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Cause dei danni

Acqua nel vano di cottura caldo

Non versare acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare la superficie in ceramica del fondo.

Fuoriuscita del succo della frutta

Durante la preparazione di dolci alla frutta molto succosi, non riempire eccessivamente la teglia. Il succo della frutta che trabocca dalla teglia causa la formazione di macchie indelebili.

Guasto tecnico

Non utilizzare mai teglie smaltate con il microonde in quanto ne deriverebbe un guasto tecnico.

Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta

Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.

Guarnizione molto sporca

Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.

Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio

Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posarvi stoviglie o accessori.

Uso della funzione microonde senza alimenti all'interno del forno

Attivare l'apparecchio a microonde solo dopo aver inserito gli alimenti nel vano cottura. Senza alimenti, si può causare il sovraccarico dell'apparecchio stesso. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie (*si vedano a questo proposito le avvertenze relative alle pentole*).

Alimenti umidi

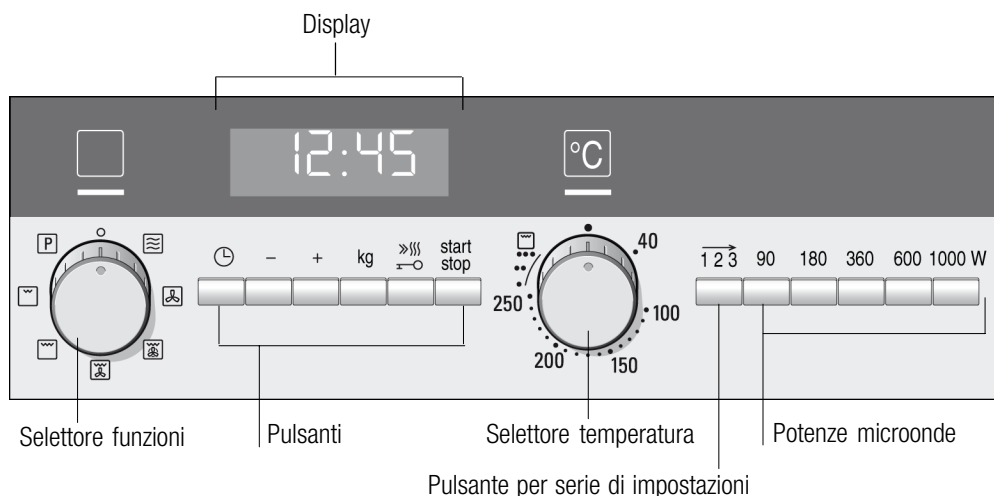
Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.

Il nuovo apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Il pannello comandi

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. Sono possibili lievi variazioni in funzione del modello.





Selettori

I selettori sono manopole a scomparsa. Per estrarli e reinserirli, premerli quando si trovano in posizione zero.







Tasti e display



Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni speciali.

Simbolo	Funzione del tasto
	Per aprire e chiudere il menu Funzioni durata
+ Più	Per aumentare i valori di impostazione.
- Meno	Per ridurre i valori di impostazione.
kg	Per selezionare il peso
	Per selezionare il riscaldamento rapido o la sicurezza bambino
	Premendo brevemente si avvia/sospende il funzionamento Tenendo premuto a lungo si interrompe il funzionamento
	Per selezionare una serie d'impostazioni
90	Per impostare la potenza microonde a 90 Watt
180	Per impostare la potenza microonde a 180 Watt
360	Per impostare la potenza microonde a 360 Watt
600	Per impostare la potenza microonde a 600 Watt
1000	Per impostare la potenza microonde a 1000 Watt

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento.

Posizione	Tipo di utilizzo
 Posizione zero	Il forno è spento.
 Microonde	Per selezionare la funzione microonde.
 Aria calda	Per cuocere torte morbide in stampi, torte di Pan di Spagna e ricotta, oppure torte salate, pizza e piccoli prodotti da forno sulla teglia.
 Grill aria calda	È particolarmente adatto alla cottura arrosto di piccole porzioni di carne.
 Grill ventilato	Per cuocere il pollame rendendolo dorato e croccante. Ideale anche per sformati e gratin.
 Grill, superficie grande	Scegliere tra i livelli elevato, medio o ridotto. Si possono cuocere al grill bistecche, salsicce, pesci o toast.

Posizione	Tipo di utilizzo
 Grill, superficie piccola	Questo tipo di riscaldamento è ideale per la preparazione di piccole quantità di cibo. Collocare i cibi da grigliare uno accanto all'altro al centro della griglia.
 Programmi	4 programmi di scongelamento 11 programmi di cottura Tipo di riscaldamento e durata vengono stabiliti in base al peso.

Indicazioni:

Durante la fase di impostazione, la spia sopra il selettore funzioni rimane accesa.

Premendo il tasto ^{start}_{stop} si accende la lampadina del forno all'interno del vano di cottura.

Selettore temperatura

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

Posizione	Significato
● Posizione zero	Il forno non riscalda.
40, 100-250 Ambito di temperatura	La temperatura del forno in °C.
•, ••, ••• Livelli grill	I livelli grill per la superficie grande  . <ul style="list-style-type: none"> • = livello 1, basso •• = livello 2, medio ••• = livello 3, elevato

Avvertenza

Finché il forno non ha raggiunto la temperatura impostata, viene visualizzata la spia sopra il selettore temperatura. Quando si utilizza la funzione grill, la spia è spenta.

Vano di cottura

Ventola di raffreddamento

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento.

La ventola di raffreddamento entra in funzione.

L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Attenzione! Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Dopo l'utilizzo dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta attiva ancora per un certo periodo di tempo.

Avvertenze

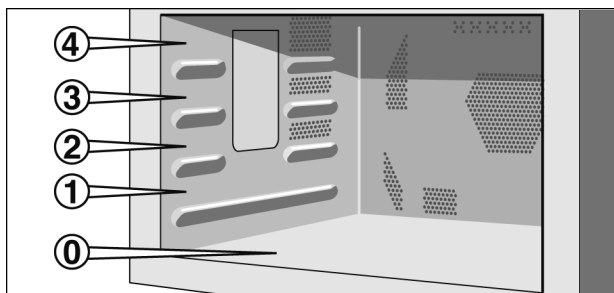
Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il forno a microonde è già stato spento.

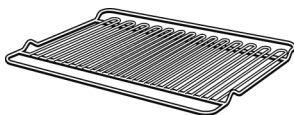
Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Accessori

Gli accessori possono essere inseriti nell'apparecchio a 4 differenti livelli.

Le stoviglie possono essere appoggiate sulla base del forno (livello 0).





Griglia

per stoviglie, stampi per dolci, carni alla griglia e piatti surgelati. È possibile estrarre la griglia per due terzi senza che questa si ribalti in modo da poter afferrare facilmente le pietanze.



Teglia da forno smaltata

per dolci e biscottini.

Infornare la leccarda con il taglio obliquo rivolto verso la porta del forno finché si inserisce completamente nel forno.

La teglia da forno smaltata non è adatta per la modalità di funzionamento combinata nel forno a microonde.



Griglia per microonde

per cuocere in stampi di metallo con la modalità di funzionamento combinata.

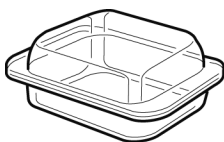
Utilizzare la griglia per microonde solo in combinazione con la griglia tradizionale.

Collocare sempre la griglia per microonde sopra la griglia tradizionale; appoggiare quindi lo stampo di metallo sulla griglia per microonde.

In questo modo si evita la formazione di scintille tra la griglia tradizionale e la teglia.

Accessori speciali

Ulteriori accessori sono disponibili presso il servizio clienti o il rivenditore specializzato.



Tegame in vetro HZ 915001

per brasati e soufflé preparati al forno. È particolarmente adatto alla funzione di programmazione automatica.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo vengono illustrati i procedimenti da seguire prima di cucinare con il forno per la prima volta.

Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Impostazione dell'ora


Dopo l'allacciamento, sul display lampeggiano tre zeri e i simboli ►⌚. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto + o -.
Valore proposto +: 12:00
Valore proposto -: 23:59
2. Impostare l'ora con il tasto + o -.
3. Premere il tasto ⌚.
L'ora è impostata.


Avvertenza

È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio. A tal proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e ben chiuso per un'ora con Aria calda  a 180 °C.

Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

1. Impostare Aria calda  utilizzando il selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura a 180 °C.
3. Premere il tasto ^{start}/_{stop}.
Il forno inizia a riscaldarsi.

Trascorsa un'ora disattivare il forno ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

Regolazione del forno

Esistono diverse possibilità di regolazione del forno. Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill.

Per ogni pietanza è possibile regolare sul forno la durata di cottura. A tal proposito consultare il capitolo *Impostazione dei parametri di tempo*.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Esempio nella figura: Aria calda  a 200 °C.


1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.





2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.
3. Premere il tasto ^{start} stop.
Il forno inizia a riscaldarsi.



Aprire la porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere il tasto , il funzionamento viene interrotto. Premere il tasto , il forno riprende a funzionare.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.



Modifica delle impostazioni

È possibile modificare in ogni momento il tipo di riscaldamento e la temperatura o il livello grill utilizzando il relativo selettore.




Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido il forno raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido.


Utilizzare il riscaldamento rapido con temperature impostate oltre i 100 °C. Il tipo di riscaldamento più adatto è

-  Aria calda
-  Grill aria calda
-  Grill ventilato.



Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

1. Impostare tipo di riscaldamento e temperatura.
2. Premere il tasto .
Sul display si illumina il simbolo .
3. Premere il tasto .
Il forno inizia a riscaldarsi.

Il riscaldamento rapido è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Sul display si spegne il simbolo . Introdurre la pietanza nel forno.

Interruzione del riscaldamento rapido

Premere brevemente il tasto .
Sul display si spegne il simbolo .

Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

Avvertenza

Il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* presenta esempi relativi allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura con il microonde.

Avvertenze per le stoviglie

Stoviglie adatte

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

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

Stoviglie non adatte

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

Attenzione! I componenti in metallo, per esempio i cucchiai contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti.

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

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

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

Potenze microonde

Impostare la potenza microonde desiderata mediante i tasti.

90 W	Per scongelare cibi delicati
180 W	Per scongelare e continuare la cottura
360 W	Per cuocere la carne e per riscaldare cibi delicati
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi
1000 W	Per riscaldare i liquidi


Quando si preme un tasto, si accende la potenza prescelta.

Avvertenza

La potenza microonde di 1000 watt può essere impostata per un massimo di 30 minuti. Per tutti gli altri valori di potenza è possibile impostare una durata massima di 90 minuti.


Impostazione microonde

Esempio: Potenza microonde 360 W, durata 17 minuti.

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
Il tasto si illumina. Viene indicata la durata consigliata.

3. Impostare la durata con il tasto **+** o **-**.
4. Premere il tasto . La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il microonde si disattiva. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Di tanto in tanto aprire la porta del forno

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere brevemente il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata con il tasto **+** o **-**.


Modifica della potenza microonde

Premere il tasto corrispondente alla nuova potenza microonde. Impostare la durata con il tasto **+** o **-** e riavviare di nuovo.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi e portare il selettore funzioni in posizione zero.

Avvertenze

Se si porta il selettore funzioni in posizione , si illumina sempre la potenza massima del microonde come valore proposto.



Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, la ventola può continuare a funzionare.




Funzione MicroCombi

Con questa modalità, contemporaneamente al microonde, è in funzione un tipo di riscaldamento. Grazie alle microonde le pietanze cucinano più rapidamente e risultano ben dorate.


Si possono attivare tutte le potenze microonde. Eccezione: 1000 Watt.


Tipi di riscaldamento appropriati

-  Aria calda
-  Grill aria calda


-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Grill, superficie piccola

Impostazione del MicroCombi


Esempio: microonde 360 W, 17 minuti e Aria calda  190 °C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento con il selettore funzioni e la temperatura con il selettore temperatura.
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
Viene visualizzata la potenza. Viene indicata una durata proposta.
3. Impostare la durata con il tasto **+** o **-**.
4. Premere il tasto .
La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.



La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La modalità combinata è terminata. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere di nuovo il tasto ; l'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto . Il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto , il forno riprende a funzionare.


Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata con il tasto **+** o **-**.

Modifica della potenza microonde

Premere il tasto corrispondente alla nuova potenza microonde. Con il tasto **+** o **-** impostare la durata.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi, oppure portare il selettore funzioni e il selettore temperatura in posizione zero.


Serie d'impostazioni 1,2,3

Con la funzione Serie d'impostazioni, è possibile impostare fino a tre potenze microonde e tempi di cottura diversi in sequenza e, successivamente, avviare la cottura.

Stoviglie


Utilizzare sempre stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.

Definizione di una serie d'impostazioni

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Premere il tasto $\vec{1}$.
Sul display viene visualizzato $\vec{1}$ per la prima serie d'impostazioni.
3. Impostare la prima potenza microonde e la prima durata.
4. Premere il tasto $\vec{2}$.
Sul display viene visualizzato $\vec{2}$ per la seconda serie d'impostazioni.
5. Impostare la seconda potenza microonde e la seconda durata.
6. Premere il tasto $\vec{3}$.
Sul display viene visualizzato $\vec{3}$ per la terza serie d'impostazioni.
7. Impostare la terza potenza microonde e la terza durata.
8. Premere il tasto start/stop .

La cottura inizia, e compare la durata complessiva.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La serie d'impostazioni è terminata. Il segnale acustico può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Modifica dell'impostazione

L'impostazione può essere modificata solo prima dell'avvio. Premere il tasto $\overrightarrow{123}$ finché non compare il numero della serie d'impostazioni desiderato. Modificare l'impostazione.

Di tanto in tanto aprire la porta del forno

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere di nuovo il tasto $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$. L'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$. Il forno è in pausa. Premere di nuovo $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$, il forno riprende a funzionare.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ per circa 4 secondi e portare il selettore funzioni in posizione zero.

Verifica della durata

Premere due volte il tasto \odot .

Avvertenza

È anche possibile combinare un tipo di riscaldamento con una serie d'impostazioni. Impostare prima il tipo di riscaldamento.

Programmazione automatica

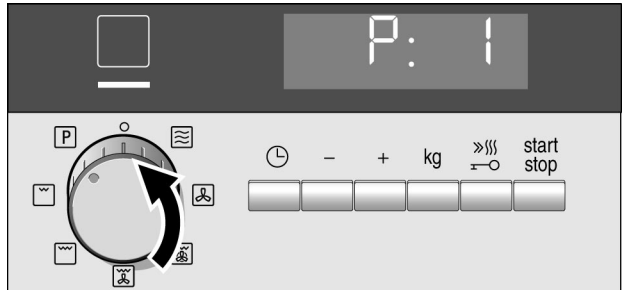
La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 15 programmi diversi.

Impostazione del programma

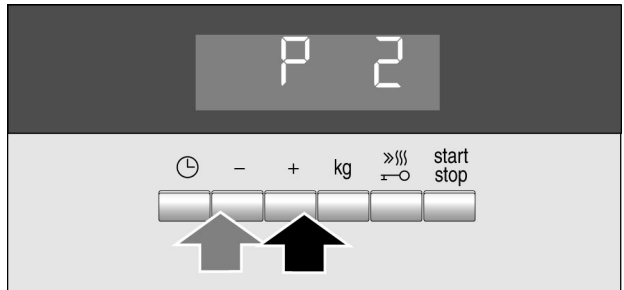
Selezionare un programma e regolare il forno. Il selettore della temperatura deve trovarsi in posizione zero.

Esempio nella figura: carne tritata (programma 2) da un 1 kg di peso.

1. Portare il selettore funzioni sulla programmazione automatica [P].
Sul display compare il primo numero del programma.



2. Impostare il programma con il tasto + o -.



3. Premere il tasto kg.
Sul display compare 0,50 kg come impostazione predefinita del peso.



4. Impostare il peso con il tasto + o -.



5. Premere il tasto ^{start} stop.

Il programma si avvia. La durata scorre in primo piano e vengono visualizzati i simboli ► e I→.

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il riscaldamento del forno si disattiva. Sul display compare 00:00. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica del programma

Dopo l'avvio non è più possibile modificare il numero del programma e il peso.

Interruzione del programma

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica della durata e dell'ora di fine cottura

Con la funzione di programmazione automatica, non è possibile modificare la durata e l'ora di fine cottura.

Avvertenze relative alla funzione di cottura automatica

Togliere gli alimenti dall'imballaggio e pesarli. Se non si conosce il peso preciso, arrotondare per eccesso o per difetto.

Disporre l'alimento su un piatto di vetro o porcellana, o di un altro materiale adatto al forno a microonde, senza nessun coperchio.

Mettere gli alimenti nel forno freddo.

In appendice alle avvertenze si trova una tabella con alimenti adatti, i corrispondenti ambiti di peso e gli accessori necessari.

Non è possibile impostare valori di peso differenti da quelli inclusi nell'ambito di parametri indicato.

Nel caso di molte pietanze risuona, dopo qualche tempo, un segnale acustico. Voltare o mescolare gli alimenti.

Scongelamento

Surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18°C .

Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad esempio un piatto in vetro o in porcellana.

Dopo lo scongelamento, lasciare scongelare ulteriormente il cibo per altri 15-90 minuti in modo da raggiungere la temperatura ambiente.

Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.

Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria in quanto il pane diventa presto raffermo.

Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.

Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre singoli pezzi devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

Verdure

Verdura, fresca: tagliare a fette di uguali dimensioni. Aggiungere un cucchiaino d'acqua ogni 100 g.

Verdura, congelata: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

Patate lesse

Tagliare a fette di uguali dimensioni. Aggiungere un cucchiaino d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.

Riso

Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti.

Aggiungere al riso una quantità di acqua 2 o 2,5 volte superiore.

Pesce	Filetto di pesce, fresco aggiungere da 1 a 3 cucchiari d'acqua o di succo di limone.
Carne	l'arrosto deve ricoprire ca. i due terzi del fondo della pentola. Aggiungere 50-100 ml di liquido.
Pollame	Disporre il pollo nella stoviglia con il petto rivolto verso il basso. Distribuire le porzioni di pollo nella stoviglia con la parte carnosa rivolta verso il basso.
Pizza, congelata	Utilizzare pizza e pizza-baguette precotta surgelata.
Tempo di riposo	Al termine del programma di cottura, alcuni alimenti devono essere lasciati riposare in forno.



Pietanza	Tempo di riposo
Verdure	ca. 5 minuti
Patate	ca. 5 minuti. Far prima scolare l'acqua formatasi.
Riso	da 5 a 10 minuti
Arrosto di maiale, polpettone	10 minuti




Tabella programmi

N° progr.	Alimenti adatti	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento	
Scongelamento				
1	Pane intero*	Pane di frumento, pane misto di frumento, pane integrale	0,20 - 1,50	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
2	Carne tritata*	Carne tritata di manzo, agnello, maiale	0,20 - 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
3	Pollame intero*	Pollo, anatra	0,60 - 2,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura

N° progr.		Alimenti adatti	Ambito di peso in kg	Stoviglie / accessori, livello di inserimento
4	Filetto di pesce*	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca	0,20 - 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione ai segnali che indicano quando girare.				
Cottura				
5	Verdura, fresca*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,20 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
6	Verdura, congelata*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,20 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
7	Patate lesse*	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose	0,20 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
8	Riso, riso a chicco lungo*		0,10 - 0,50	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano di cottura
9	Stufare filetto di pesce fresco	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca	0,20 - 1,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.				
Cottura combinata				
10	Pizza, surgelata	Pizza con fondo sottile, precotta	0,15 - 0,55	Griglia livello 3
11	Lasagne al ragù, surgelate		0,40 - 1,00	Stoviglia senza coperchio Fondo del vano di cottura
12	Pollo, fresco*	Pollo, intero	0,80 - 1,80	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
13	Porzioni di pollo, fresco	Cosce di pollo, metà pollo	0,40 - 1,60	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
14	Polpettone	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglia senza coperchio Fondo del vano di cottura
15	Arrosto di maiale, fresco*	Arrosto di coppa sz osso, rolata	0,80 - 2,00	Stoviglia con coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.				








Impostazione delle funzioni durata


L'apparecchio è dotato di diverse funzioni durata. Con il pulsante  è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. I simboli di restano accesi per tutto il tempo in cui è possibile effettuare le impostazioni. La freccia  indica la funzione selezionata.

Una funzione durata già impostata può essere modificata direttamente tramite il pulsante  oppure  se è presente la freccia  davanti al simbolo.


Impostazione del contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come un normale timer da cucina. Funziona indipendentemente dal forno. Il contaminuti dispone di un segnale acustico che viene emesso all'ora impostata oppure trascorsa una durata.



1. Premere il tasto  una volta.
Sul display compaiono i simboli di tempo, la freccia  si trova prima di .
 2. Impostare il tempo del contaminuti con il tasto  o .
- Valore proposto tasto  = 10 minuti
Valore proposto tasto  = 5 minuti

Dopo alcuni secondi viene acquisito il tempo impostato. Il contaminuti si avvia. Sul display compare il simbolo  e il contaminuti scorre in primo piano. Gli altri simboli di tempo si spengono.

Il tempo del contaminuti è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare 0:00. Disattivare il contaminuti con il tasto .

Modifica del tempo del contaminuti

Con il tasto  o  modificare il tempo del contaminuti. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Cancellazione del tempo del contaminuti

Servendosi del tasto **↶** impostare di nuovo il tempo del contaminuti su 0:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Il contaminuti è disattivato.

Verifica delle impostazioni di tempo

Se sono state impostate più funzioni durata, nel display compaiono i simboli corrispondenti. Il contaminuti scorre in primo piano. Prima del simbolo **⏰** viene visualizzata la freccia **▶** e il contaminuti scorre in primo piano.

Per verificare l'impostazione di contaminuti **⏰**, durata **I→I** o ora attuale **⌚**, premere il tasto **⌚** finché la freccia non si posiziona sul simbolo desiderato. Per alcuni secondi sul display compare il valore prescelto.

Impostazione della durata

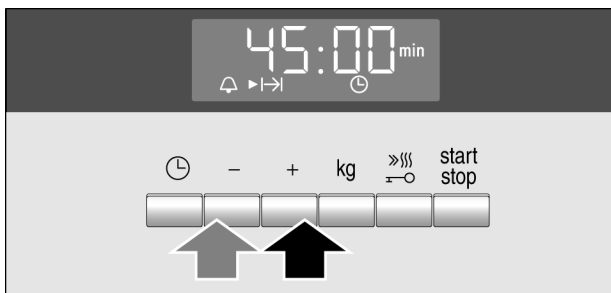
È possibile impostare sul forno la durata di cottura delle pietanze. Una volta trascorso il tempo impostato, il forno si disattiva automaticamente. Non è necessario interrompere altri lavori per disattivare il forno. Il tempo di cottura non verrà comunque superato.

Esempio nella figura: durata di 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.
3. Premere il tasto **⌚** due volte.
Sul display compare 20:00. Vengono visualizzati i simboli di tempo, la freccia **▶** si trova prima di **I→I**.



4. Impostare la durata con il tasto + o -.



5. Premere il tasto ^{start} stop.

Il forno entra in funzione. Il display visualizza lo scorrere del tempo e il simbolo ►|→|. Gli altri simboli di tempo si spengono.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il riscaldamento del forno si disattiva. Sul display compare 0:00.

Premere il tasto ☰. Il segnale cessa.

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica della durata

Modificare la durata con il tasto + o -. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto ☰.

Cancellazione della durata

Servendosi del tasto - impostare la durata su 0:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. La durata viene cancellata.

Se è impostato il contaminuti, premere prima il tasto ☰.

Verifica delle impostazioni di durata

Se sono state impostate più funzioni durata, nel display compaiono i simboli corrispondenti. La freccia ► si trova in primo piano davanti al simbolo della funzione durata.

Per verificare l'impostazione di contaminuti ☰, durata ►|→ o ora attuale ☰, premere il tasto ☰ finché la freccia ► non si posiziona prima del simbolo desiderato. Per alcuni secondi il display visualizza il valore prescelto.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento alla rete elettrica o in seguito a un'interruzione di corrente sul display lampeggiano i simboli ►⌚ e tre zeri. Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto **+** o **-**.
Valore proposto **+**: 12:00
Valore proposto **-**: 23:59

2. Regolare l'ora mediante il tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Modifica dell'ora

Non deve essere impostato alcun altro parametro di tempo.

1. Premere due volte il tasto ⌚.
Sul display compare il simbolo dell'ora; la freccia ► si trova prima del simbolo ⌚.
2. Modificare l'ora mediante il tasto **+** o **-**.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta in modo che sia visibile solo quando il forno è in funzione. A tal proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il forno, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

Il forno non reagisce a nessuna impostazione. Il contaminuti e l'ora possono essere impostati anche con la sicurezza bambino attivata.

Attivazione sicurezza bambino

Condizione indispensabile: non deve essere impostata alcuna durata e il selettore funzioni deve essere in posizione zero.

Premere il tasto  per circa quattro secondi.

Nel display appare il simbolo .

La sicurezza bambino è attivata.

Disattivazione sicurezza bambino

Premere il tasto ⏏ per circa quattro secondi.

Il simbolo ⏏ scompare dal display.

La sicurezza bambino è disattivata.

Sicurezza bambino nella programmazione automatica

In caso di programmazione automatica, la sicurezza bambino non funziona.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base che si possono modificare in qualsiasi momento.




Impostazioni di base

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica.

	Impostazione base	Possibilità	Spiegazione
$\text{C } 1$	Indicazione dell'ora $1 = \text{ON}$	Indicazione dell'ora $2 = \text{OFF}$	Display dell'ora
$\text{C } 2$	Durata segnale acustico $2 = \text{media} = 2 \text{ minuti}$	$1 = \text{breve} = 10 \text{ secondi}$ $3 = \text{lunga} = 5 \text{ minuti}$	Segnale acustico al termine di una durata
$\text{C } 3$	Tono pulsanti: $1 = \text{ON}$	Tono pulsanti: $2 = \text{OFF}$	Tono di conferma in seguito alla pressione di un tasto
$\text{C } 4$	Tempo di attesa $2 = \text{media} = 5 \text{ secondi}$	$1 = \text{breve} = 2 \text{ secondi}$ $3 = \text{lunga} = 10 \text{ secondi}$	Tempo di attesa tra le singole fasi, secondo l'impostazione
$\text{C } 5$	Volume segnale acustico $2 = \text{medio}$	$1 = \text{basso}$ $3 = \text{alto}$	Volume del segnale

Condizione indispensabile: l'apparecchio è spento.

1. Premere il tasto ⊖ per alcuni secondi.
Il display visualizza la prima impostazione di base.
2. Modificare l'impostazione di base con il tasto + o - .

3. Confermare con il tasto .
Sul display compare l'impostazione di base successiva. Con il tasto  è possibile scorrere tutte le impostazioni di base e con il tasto **+** o **-** è possibile modificarle.
4. Infine tenere premuto per alcuni secondi il tasto .

Tutte le impostazioni sono state acquisite.

Le impostazioni possono essere di nuovo modificate in qualunque momento.

Cura e manutenzione

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



Pericolo di corto circuito!

Non utilizzare mai detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.



Pericolo di scottature!

Non effettuare la pulizia subito dopo lo spegnimento. Lasciare raffreddare l'apparecchio.

Avvertenze

Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.

Eventuali ombreggiature nel vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.

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

Detergenti

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

Non utilizzare

- detergenti aggressivi o abrasivi,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta.
- non utilizzare raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta.
- spugnette dure o abrasive,

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Settore

Detergenti

Lato frontale dell'apparecchio

Soluzione di lavaggio calda:
pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.

Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.

Acciaio inox

Soluzione di lavaggio calda:
pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.
Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie.
Speciali detergenti per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.

Vano di cottura

Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto:
pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido.

In caso di sporco resistente:
utilizzare il detergente soltanto quando il forno si è completamente raffreddato.

Vano di cottura in acciaio inox

Non utilizzare spray per forno, altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie.

Fare asciugare completamente le superfici interne.

Copertura in vetro della lampadina del vano di cottura

Soluzione di lavaggio calda:
pulire con un panno spugna.

Settore	Detergenti
Vetri delle porte	Detergente per vetri: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Non rimuovere la guarnizione della porta!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza sfregare. Non utilizzare raschietti per metallo o per vetro.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Per una pulizia più facile

Si può accendere la lampada del forno. Aprire la porta dell'apparecchio.

Pulire la protezione in vetro

La protezione in vetro della lampada del forno si trova sulla parete laterale sinistra del forno. Svitare la vite posta sulla protezione e pulire il vetro con una soluzione di lavaggio.

Superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore del forno è rivestita con uno strato in smalto autopulente. Si pulisce automaticamente mentre il forno è in funzione. Gli schizzi più consistenti vengono talvolta eliminati solo dopo vari utilizzi del forno. Eliminare i residui di spezie o simili con un panno asciutto o una spazzola morbida.

Avvertenze importanti

Non utilizzare mai detergenti per forno per la pulizia delle superfici autopulenti.

Nel caso in cui il detergente per forno venga accidentalmente a contatto con la parete posteriore, rimuoverlo immediatamente con una spugna e abbondante acqua.

Non utilizzare detergenti abrasivi. Questi ultimi possono graffiare o danneggiare irrimediabilmente lo strato poroso.

Non utilizzare mai pagliette in alluminio per la pulizia delle superfici autopulenti.

Una leggera variazione cromatica dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Pulizia del fondo, della parete superiore e delle pareti laterali del vano di cottura

Utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.

Nel caso in cui il forno sia invece molto sporco, è preferibile utilizzare un detergente per forno. Il detergente per forno deve essere utilizzato esclusivamente quando il forno è freddo.

Cosa fare in caso di guasto?

Quando si verifica un'anomalia, si tratta spesso di un problema facilmente risolvibile. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze:

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona.	La spina non è inserita.	Inserire la spina.
	Calo di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
	Il dispositivo di sicurezza è difettoso.	Controllare nella scatola dei fusibili che il dispositivo di sicurezza dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	Utilizzo improprio.	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi.
Sul display lampeggiano tre zeri.	Calo di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione Sul display viene visualizzata una durata.	Non è stato premuto il tasto start dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto start o spegnere l'apparecchio.

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Non è stato premuto il tasto start.	Premere il tasto start.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità doppia - tempo pressoché doppio.
Viene emesso un segnale acustico. I due punti nel display lampeggiano.	L'apparecchio si trova in modalità demo.	1. Premere il tasto $\overrightarrow{123}$. 2. Tenere premuto il tasto kg per 3 secondi. La modalità demo è disattivata.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er1" o "Er4".	Il sensore della temperatura è difettoso.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er11". "Tasto bloccato"	I tasti sono sporchi o il meccanismo è bloccato.	Premere più volte tutti i tasti; se il problema non si dovesse risolvere rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Il display visualizza il messaggio di errore "Er19".	Si è verificato un surriscaldamento eccessivo (possibile fuoco nel vano interno). Potenza microonde troppo elevata.	Non aprire la porta, estrarre la spina o disattivare il fusibile nella scatola corrispondente e lasciare raffreddare.
Nel display con testo in chiaro compare il messaggio d'errore "Er17", "Er18" o "Er20".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.



Pericolo di scariche elettriche!

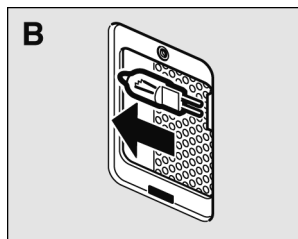
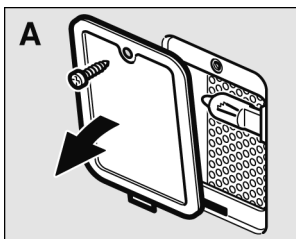
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio assistenza tecnica.

Sostituzione della lampada del forno

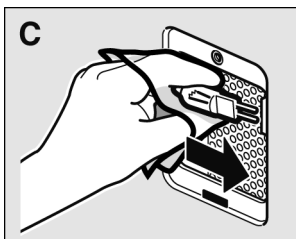
È possibile sostituire la lampada del forno. Le lampade alogene termostabili da 25 W, 240 V possono essere acquistate presso il centro di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Estrarre sempre dalla confezione la lampada alogena nuova con un panno asciutto in modo da non comprometterne la durata.

1. Disattivare il fusibile nella relativa scatola o staccare la spina.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
Allentare le due viti a destra e a sinistra del forno.
3. Stendere un canovaccio nel forno freddo per evitare di danneggiarlo.
Tirare fuori l'apparecchio sollevandolo con cautela.
4. Svitare la vite della protezione della lampada nella parete laterale sinistra e rimuovere la protezione. (Figura A)
Togliere la lampadina alogena. (Figura B)



5. Applicare la lampadina alogena nuova. (Figura C)



6. Riavvitare la protezione della lampada.
Montare nuovamente l'apparecchio seguendo la procedura in ordine inverso.
7. Rimuovere il canovaccio. Riattivare il fusibile nella relativa scatola e riattaccare la spina.

Sostituzione della protezione in vetro

Se la protezione in vetro all'interno del forno è danneggiata, occorre sostituirla. Le protezioni nuove possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Il numero di telefono e l'indirizzo del centro di assistenza tecnica più vicino sono indicati nell'elenco telefonico. Anche i centri di assistenza citati sono disponibili a fornire informazioni circa il punto di assistenza più vicino.

Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD)

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica, indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. Per individuare la targhetta con i numeri occorrenti è sufficiente aprire la porta dell'apparecchio. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice del prodotto (E)	Numero di produzione (FD)
-------------------------	---------------------------

Servizio di assistenza tecnica 
--

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

Dati tecnici

Alimentazione di corrente	220-240 V, 50 Hz
Potenza massima assorbita	3100 W
Potenza microonde	1000 W (IEC 60705)
Grill	2000 W
Aria calda	1950 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	16 A
Dimensioni (HxLxP)	
- Apparecchio	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- Vano di cottura	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	sì
Contrassegno CE	sì

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11.

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

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

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

Smaltimento ecocompatibile



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

Questo apparecchio è dotato di contrassegno conformemente a quanto previsto dalla direttiva europea 2002/96/CE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici dismessi (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Tale direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio di apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'UE.

Testati nel nostro laboratorio

Vengono qui proposte ricette con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento, la temperatura o la potenza microonde da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento delle pietanze più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.

Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle sono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.

Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.

Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Tabelle

Le seguenti tabelle forniscono numerosi esempi e valori di impostazione per il forno a microonde.

I parametri di tempo indicati nelle tabelle sono valori orientativi, che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli ambiti di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e prolungarlo se necessario.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone.

Esiste a questo proposito una regola approssimativa:

Doppia quantità – tempo quasi doppio

Quantità dimezzata – durata di cottura dimezzata

Le pentole possono essere disposte al centro della griglia o sul fondo del vano cottura. In questo modo le microonde possono raggiungere gli alimenti da tutte le direzioni.

Scongelare

Mettere gli alimenti congelati in un contenitore senza coperchio sul fondo del vano cottura.

Le parti delicate, quali le zampe e le ali del pollo o le parti marginali dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. La pellicola non deve entrare a contatto con le pareti dell'apparecchio. Una volta trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.

Nel frattempo voltare o mescolare 1-2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere voltate ripetutamente. Quando si voltano gli alimenti, rimuovere il liquido formato durante la fase di scongelamento.

Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10-60 minuti a temperatura ambiente, affinché vi sia un livellamento della temperatura stessa. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, maiale, vitello (disossata e non)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Voltare ripetutamente.
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Fette o pezzi di carne di manzo, maiale, vitello	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Separare le porzioni di carne allorché le si volta.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Carne tritata mista	200 g	90 W, 15 min.	Far surgelare possibilmente in posizione piana. Voltare di tanto in tanto e rimuovere la carne tritata già scongelata.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Pollame intero e porzioni di pollame	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
	1200 g	180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Anatra	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Voltare ripetutamente.
Oca	4500 g	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Voltare ogni 20 minuti. Rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.
Pesce filetto, cotoletta di pesce, fette	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le parti scongelate.
Pesce intero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15 - 25 min.	
Verdura, per esempio, piselli	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
Frutta, per esempio lamponi	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela e separare le parti scongelate.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
Burro, sciogliere	125 g	90 W, 6 - 8 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Pane, intero	500 g 1000 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Voltare durante questo intervallo di tempo.
Dolci, secchi per esempio paste	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Separare le fette di dolce l'una dall'altra. Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
Dolci, succosi per esempio torte alla frutta, dolci al quark	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o gelatina.

Scongelare, riscaldare o cuocere alimenti surgelati

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

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

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

Mescolare o voltare gli alimenti 2 o 3 volte.

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

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

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, portata, piatto pronto (2-3 componenti)	300-400g	600 W, 11-15 min.	Con coperchio
Minestre	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Stoviglie con coperchio
Piatti unici	500 g 1000 g	600 W, 10-15 min. 600 W, 20-25 min.	Stoviglie con coperchio
Fette di carne in salsa, per esempio gulash	500 g 1000 g	600 W, 12-17 min. 600 W, 25-30 min.	Stoviglie con coperchio

	Quantità	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Pesce, per esempio porzioni di filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
	800 g	600 W, 20-25 min.	
Contorni, per esempio riso, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere liquido
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Verdura, per esempio, piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8-10 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere 1 cucchiaino d'acqua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci	450 g	600 W, 11-16 min.	Far cuocere senza aggiunta d'acqua

Riscaldare le pietanze

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

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

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

Mescolare o voltare ripetutamente gli alimenti.

Controllare la temperatura.

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

	Quantità	Potenza microonde Watt, Durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatto, piatto pronto (2 - 3 componenti)	350-500 g	600 W, 4 - 8	senza coperchio
Bevande	150 ml	1000 W, 1 - 2	Inserire un cucchiaino nel recipiente. Non riscaldare le bevande alcoliche. Tenere sotto controllo.
	300 ml	1000 W, 2 - 3	
	500 ml	1000 W, 4 - 5	

	Quantità	Potenzamicroonde Watt, Durata in minuti	Avvertenze
Alimenti per l'infanzia, per es. biberon	50 ml	360 W, ½ - 1	Senza tettarella né coperchio. Scuotere bene dopo la fase di riscaldamento. Controllare assolutamente la temperatura!
	100 ml	360 W, ½ - 1½	
	200 ml	600 W, 1 - 2	
Minestra, 1 piatto 2 piatti 4 piatti	à 175 g	600 W, 2 - 3	
	à 175 g	600 W, 3 - 4	
	à 175 g	600 W, 6 - 8	
Carne al sugo	500 g	600 W, 8 - 11	senza coperchio
Minestrone	400 g	600 W, 6 - 8	recipiente con coperchio
	800 g	600 W, 8 - 11	
Verdure, 1 porzione 2 porzioni	150 g	600 W, 2 - 3	Aggiungere un po' di liquido.
	300 g	600 W, 3 - 5	

Cottura delle pietanze

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

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

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

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

	Quantità	Grado di potenza delle microonde W, Tempo, minuti	Avvertenze
Pollo senza interiora, fresco	1200 g	600 W, 25 - 30 min.	Voltare una volta trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7 - 12 min.	
Verdura, fresca	250 g	600 W, 6 - 10 min.	Tagliare la verdura in fette di uguali dimensioni. Per ogni 100 g di verdura, 1 - 2 cucchiaini di acqua.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	

	Quantità	Grado di potenza delle microonde W, Tempo, minuti	Avvertenze
Contorno, ad esempio patate	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Tagliare le patate in fette di uguali dimensioni. Aggiungere acqua per circa 1 cucchiaini di altezza, mescolare.
	500 g	600 W, 12 - 15 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
ad esempio riso	125 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 min.	Per una quantità doppia, aggiungere liquido.
	250 g	600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18 min.	
Dolci, ad esempio budino (istantaneo),	500 ml	600 W, 6 - 8 min.	Mescolare con cura 2 o 3 volte il budino servendosi della frusta.
frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9 - 12 min.	

Consigli per l'uso della funzione microonde

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

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

Quantità doppia = tempo quasi doppio

Quantità dimezzata = tempo dimezzato

La pietanza è diventata troppo secca.

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

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

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

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

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

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

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

Dolci e biscotti

Stampi per dolci

Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Se si attiva la modalità microonde, utilizzare la griglia per microonde o stampi in vetro, ceramica o materiale plastico. Questi stampi devono essere resistenti al calore fino a temperature di 250 °C. Utilizzando questo tipo di stampi, i dolci assumono una minore doratura.

Tabelle






I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Per questo motivo nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

Per ulteriori informazioni vedere i "Consigli per la cottura in forno" riportati di seguito alle tabelle.





Posizionare sempre lo stampo al centro della griglia.

Dolci	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura°C	Durata in minuti
Impasto semplice	Stampo a scodella/a	1		160-170	60-80
impasto fine (per es. torta paradiso)	corona/rettangolare	1		150-160	60-70
Fondi di torta con bordo di pasta frolla	Stampo a cerniera	1		160-170	35-45
Fondi di torta di pasta fluida miscelata	Stampo per fondo di dolce alla frutta	1		160-170	35-45
Torta biscottata (pan di Spagna in acqua)	Stampo a cerniera	1		170-180	45-50
Dolce con copertura secca (impasto)	Teglia da forno	2		160-170	30-40

Dolci	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Dolci con farcitura succosa per es. pasta lievitata con pezzetti di mela	Teglia da forno	2		150-160	50-60
Treccia di pasta lievitata con 500 g di farina	Teglia da forno	2		160-170	30-40
Panettone con 500 g di farina	Teglia da forno	2		170-180	60-70
Pizza	Teglia da forno	2		200-210	25-35
Pane cotto con lievito 1 kg**	Teglia da forno	2		180-190	50-60



* Lasciare raffreddare il dolce ca. 20 minuti nel forno.

** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Dolci	Stoviglie	Livello	Potenza microonde, watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
Dolce alle noci	Stampo a cerniera	1	90 W	30-35		170-180
Torta alla frutta o al quark con pasta frolla*	Stampo a cerniera	2	360 W	40-50		150-160
Dolce alla frutta, pasta miscelata fine	Stampo a scodella o per stampo a cerniera	1	90 W	30-45		170-190
Torte salate (per esempio quiche/ torta alle cipolle)	Stampo a cerniera o per quiche	2	90 W	50-70		160-180

Per gli stampi in metallo: disporre l'apposita griglia per microonde sulla griglia. Posizionare lo stampo sulla griglia per microonde.

* Lasciar raffreddare il dolce per ca. 20 minuti nel forno.

Pasticcini		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Pasticcini	Teglia da forno	2		150-170	20-35
Meringhe	Teglia da forno	2		100	90-120

Pasticcini		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Durata in minuti
Amaretti	Teglia da forno	2		110	35-45
Pasta sfoglia	Teglia da forno	2		170-180	35-45
Panini (per esempio panini di segale)	Teglia da forno	2		180-190	35-45

Consigli per la cottura in forno

Si vuole seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Si potrà in questo modo capire se il dolce è cotto regolarmente.	Circa 10 minuti prima della fine del tempo di cottura impostato, perforare il dolce nella parte più alta con uno stuzzicadenti. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del vano di cottura di 10 gradi. Prestare attenzione al tempo di mescolazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro.	Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la durata della cottura.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrorare poi con succo di frutta o liquore. La prossima volta aumentare la temperatura di 10 gradi e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (per esempio la torta al formaggio) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La prossima volta utilizzare meno liquido e prolungare leggermente il tempo di cottura a una temperatura inferiore. Per i dolci con guarnitura succosa, far cuocere dapprima il fondo, quindi cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni delle ricette e i tempi di cottura.

<p>Il dolce non si stacca capovolgendolo.</p>	<p>Una volta ultimata la cottura, lasciar raffreddare il dolce per altri 5-10 minuti. In questo modo si staccherà più facilmente dallo stampo. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imburrare meglio lo stampo e cospargerlo con pangrattato.</p>
<p>Si è provveduto a misurare la temperatura del vano cottura con un proprio termometro ed è stata rivelata una differenza rispetto al parametro stabilito.</p>	<p>La temperatura del vano cottura viene misurata dal costruttore con una griglia di prova e in un tempo stabilito, in corrispondenza del centro del vano stesso. Ogni stoviglia e ogni accessorio utilizzato influisce sul valore misurato, in modo tale che nel corso di proprie misurazioni viene sempre rilevato un valore differente.</p>
<p>Tra lo stampo e la griglia si generano scintille.</p>	<p>Verificare che le pareti esterne dello stampo siano pulite. Cambiare la posizione dello stampo nel forno. Se non si ottiene il risultato desiderato, continuare la cottura senza microonde. In questo modo il tempo di cottura si prolungherà.</p>

Cottura arrosto e al grill

Tablelle

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione *“Consigli per la cottura arrosto e al grill”* in appendice alle tabelle.

Stoviglie

Si possono utilizzare stoviglie resistenti al calore e adatte all'uso nel forno a microonde. I tegami in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi di presine per estrarre le pentole dal forno.

Posare la stoviglia in vetro calda su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Avvertenze per la cottura di arrosti

Per la cottura degli arrosti di carne e pollame utilizzare una teglia alta.

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Carne: ricoprire il fondo della stoviglia con un po' di liquido. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore. Una volta trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso. Il succo della carne potrà in questo modo distribuirsi meglio.

Pollame: girare i pezzi di carne trascorsi i $\frac{2}{3}$ del tempo.

Avvertenze per la cottura al grill

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

Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale. Le bistecche devono avere uno spessore non inferiore a 2 - 3 cm. Questi si rosolano così in modo uniforme e non si seccano. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.

Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.











La carne scura, per esempio di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.

L'elemento grill si attiva e disattiva automaticamente. Si tratta di un comportamento normale la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

Avvertenze per stufare i cibi

Per stufare il pesce, utilizzare una casseruola con coperchio.

Aggiungere nella casseruola due o tre cucchiaini di liquido e un po' di succo di limone o di aceto.

	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, livello grill	Avvertenze
Brasato di manzo ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Stoviglia con coperchio sul fondo del vano di cottura.
Roastbeef, cottura media ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Stoviglia senza coperchio. Girare trascorsa metà del tempo impostato. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Carne di maiale senza cotenna, ca. 750 g, ad es. coppa	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Stoviglia senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Carne di maiale con cotenna* ca. 1 kg, ad es. spalla	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Stoviglia senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti. Non girare.
Lombata di maiale, ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Stoviglia senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Polpettone ca. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Stoviglia senza coperchio sul fondo del vano di cottura. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Pollo intero ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Stoviglia con coperchio sul fondo del vano di cottura. Infornare con la parte della petto rivolta verso l'alto. Non girare.
Porzioni di pollo, ad es. quarti ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Stoviglia senza coperchio. Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Anatra 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Stoviglia con coperchio sul fondo del vano di cottura. Non girare.
Petto d'anatra ca. 500 g Petto d'anatra 2 pezzi ca. 250-300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Stoviglia senza coperchio sul fondo del vano di cottura. Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.

	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, livello grill	Avvertenze
Petto d'oca, cosciotti d'oca 700-900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Stoviglia alta senza coperchio sul fondo del vano di cottura. Non girare.
Pesce gratinato ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Stoviglia senza coperchio. Prima scongelare il pesce surgelato.

* Incidere la cotenna della carne di maiale.

	Quantità	Peso	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in minuti
Bistecche spesse 2-3 cm	2-3 pezzi	di ca. 200 g	1+3**		3 3	1. lato: ca. 10-15 2. lato: ca. 5-10
Bistecche spesse 2-3 cm	2-3 pezzi	di ca. 120 g	1+3**		2 2	1. lato: ca. 15-20 2. lato: ca. 10-15
Salsiccia	4-6 pezzi	di ca. 150 g	1+3**		3 3	1. lato: ca. 10-15 2. lato: ca. 5-10
Cotoletta di pesce*	2-3 pezzi	di ca. 150 g	1+3**		3 3	1. lato: ca. 10-12 2. lato: ca. 8-12
Pesce, intero* ad es. trota	2-3 pezzi	di ca. 300 g	1+3**		2 2	1. lato: ca. 10-15 2. lato: ca. 10-15
Pane per toast	12 fette	–	3		3 3	1. lato: ca. 3-5 2. lato: ca. 2-3
Pane per toast	4 fette***	–	3		–	1. lato: ca. 5-6 2. lato: ca. 3-4
Gratinare i toast	2-4 fette****	–	1+3**		3	A seconda della farcitura: 8-10

* Oliare precedentemente la griglia.

** Inserire la griglia al livello 3 e la leccarda al livello 1.

*** Disporre le fette di pane per toast una vicina all'altra al centro della griglia.

**** Pretostare il pane per toast.

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.

In caso di pezzi di arrosto piccoli, selezionare una temperatura più elevata e un tempo di cottura più breve. In caso di pezzi di arrosto più grandi, selezionare una temperatura inferiore e un tempo di cottura più lungo.

Come accertare se l'arrosto è pronto.

Utilizzare il termometro della carne (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.

La volta successiva scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.

L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.

La volta successiva scegliere una teglia più grande e aggiungere meno liquido.

L'arrosto non è ancora pronto.

Tagliare l'arrosto. Preparare la salsa nel tegame e disporre quindi le fette di arrosto nella salsa. Ultimare la cottura della carne soltanto con la funzione microonde.

Sformati, gratin

La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.

Inserire lo sformato sul fondo del vano di cottura in un recipiente adatto al forno a microonde.

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

Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

Pietanza	Quantità	Stoviglie	Livello	Microonde Watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temp. °C
Sformati dolci (ad es. sformato di quark con frutta)	ca. 1500 g	Stampo basso per sformato 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Sformati piccanti, con ingredienti già cotti (ad es. sformato di pasta)	ca. 1000 g	Stampo basso per sformato 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Sformati piccanti, con ingredienti crudi (ad es. gratin di patate)	ca. 1100 g	Stampo basso per sformato	0	600 W	25-35		170-180

Cibi pronti surgelati

Rispettare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.

I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

Pietanza		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata, minuti
Strudel con farcitura di frutta	Teglia	2		180-200	40-50
Patate fritte	Teglia	2		180-200	25-35
Pizza	Griglia	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Griglia	2		160-190	15-20
Crocchette	Teglia	2		180-200	25-35
Rösti di patate	Teglia	2		180-200	25-35

Pietanze sperimentate

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

Secondo le norme EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 e EN 60350




Scongelamento con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne	180 W, 7 + 90 W, 8-12 o programma 2, 500g	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde Watt, durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del forno.
Pan di Spagna, 475 g	600 W, 8-10	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del forno.

Cottura combinata con il microonde

Pietanza	Potenza micro- onde Watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C, livello grill	Avvertenze
Gratin di patate	360 W, 25-30		1	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Dolci	180 W, 20-25		190-200	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia, livello 1.
Pollo	360 W, 30-35		240	Disporre il pollo con il petto rivolto verso il basso in una stoviglia alta senza coperchio sul fondo del forno. Girare trascorsa metà del tempo impostato.

Secondo la norma DIN 44547 e EN 60350

Cottura al forno

I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

	Stoviglie e avvertenze	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Biscotti	Teglia	2		160-170	30-35
Small Cakes*	Teglia	2		160-170	25-30
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera sulla griglia	1		170-180	45-50
Dolce lievitato	Teglia	2		150-160	50-60
Torta di mele coperta	Stampo a cerniera in lamiera stagnata Ø 20 cm direttamente sulla griglia	2		170-190	80-100

* Preriscaldare il forno per 5 minuti.

Cottura al grill

I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

Pietanza	Accessori	Livello	Grill, superficie grande 	Durata, minuti
Dorare i toast	Griglia	3	3	4-5
Beefburger 12 pezzi*	Griglia e teglia	3 1	3	30-35

* Girare una volta trascorsa la metà del tempo impostato.

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali patatine fritte, patate arrosto, toast, panini, pane o prodotti da forno riscaldati ad alte temperature (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide

Generalità

Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.

Cottura al forno

Con riscaldamento super./infer. max. 200 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 180 °C.

Biscottini

Con riscaldamento super./infer. max. 190 °C, con aria calda 3D o aria calda max. 170 °C.
La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.

Patatine fritte al forno

Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare un solo strato. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, affinché le patate non secchino.

SIEMENS

Om net zoveel plezier te hebben van het koken als van het eten

raden wij u aan om deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u uw voordeel doen met alle technische mogelijkheden van de magnetron.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U leert de verschillende onderdelen van uw nieuwe apparaat kennen. En wij laten u stap voor stap zien hoe u het instelt. Het is heel eenvoudig.

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

En voor het geval er een storing optreedt, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen kunt opheffen.

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

En nu smakelijk eten.

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	185
Voor het inbouwen	185
Instructies voor uw veiligheid	185
Instructies voor de magnetron	188
Oorzaken van schade	190
Uw nieuwe apparaat	191
Het bedieningspaneel	191
Toetsen en indicatie	192
Functiekeuzeknop	192
Temperatuurkeuzeknop	193
Binnenruimte	194
Toebehoren	194
Voor het eerste gebruik	196
Tijd instellen	196
De oven opwarmen	196
Toebehoren reinigen	196
Oven instellen	197
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen ..	197
Snelvoorverwarming	198
De magnetron	199
Aanwijzingen voor de vormen	199
Magnetronvermogens	200
Magnetron instellen	200
CombiSpeed	201
MicroCombi instellen	202
1,2,3-Serie instelling	203
Serie instelling instellen	203
Automatische programma's	204

Inhoudsopgave

Programma instellen	204
Aanwijzingen bij de programma-automaat	206
Programmatabel	208
Tijdfuncties instellen	209
Wekker instellen	209
Tijdsduur instellen	210
Tijd instellen	212
Kinderslot	213
Basisinstellingen wijzigen	213
Basisinstellingen	213
Onderhoud en reiniging	215
Schoonmaakmiddelen	215
Wat te doen bij storingen?	218
Ovenlamp vervangen	219
Servicedienst	221
Technische gegevens	221
Milieuvriendelijk afvoeren	222
Voor u in onze kookstudio getest	223
Tabellen	223
Tips voor de magnetron	228
Taart, cake en gebak	229
Tips voor het bakken	231
Braden en grillen	232
Tips voor het braden en grillen	235
Ovenschotels, gratins	235
Diepvries-kant-en-kl. prod.	236
Testgerechten	236
Acrylamide in levensmiddelen	239

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 gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

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

Apparaat transporteren

Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Elektrische aansluiting

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het apparaat aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Opstellen en aansluiten

Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hiertoe lichamelijk of geestelijk niet in staat zijn,
- ze niet over de kennis en ervaring beschikken om het apparaat goed en veilig te bedienen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Kinderen

Kinderen mogen alleen gerechten klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen. Kinderen dienen bij het gebruik van het apparaat onder toezicht te staan, zodat ze er niet mee gaan spelen.

Kinderen en de magnetron

Kinderen mogen alleen gerechten met de magnetron solo klaarmaken wanneer ze dit hebben geleerd. Ze moeten het apparaat op de juiste manier kunnen bedienen. Ze dienen zich bewust te zijn van de gevaren waarop in de gebruiksaanwijzing wordt gewezen.

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

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

Hete binnenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Nooit de hete binnenkant van de ovenruimte en de verwarmingselementen aanraken. De ovendeur voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de ovendeur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit voedingskabels van elektrische apparaten tussen de hete ovendeur beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van de oven voorzichtig.

Hete toebehoren	Verbrandingsgevaar! De hete toebehoren nooit zonder pannenlap uit het apparaat nemen.
Beschadigde ovendeur of deurdichting	Ernstig gezondheidsrisico! Nooit het apparaat gebruiken wanneer de ovendeur of deurdichting beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Gebruik het apparaat pas weer als het gerepareerd is.
Doorgeroeste oppervlakken	Ernstig gezondheidsrisico! Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het apparaat in de loop van de tijd doorroesten. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Maak het apparaat regelmatig schoon.
Open behuizing	Kans op een elektrische schok! Nooit de behuizing verwijderen. Het apparaat werkt met hoogspanning. Ernstig gezondheidsrisico! Nooit de behuizing verwijderen. Deze biedt bescherming tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.
Hete of vochtige omgeving	Gevaar voor kortsluiting! Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.
Ondeskundige reparaties	Kans op een elektrische schok! Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van energie van de magnetron. Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de klantenservice.

Instructies voor de magnetron

Bereiding van levensmiddelen

Brandgevaar!
Gebruik de magnetron uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen die geschikt zijn voor consumptie. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken.
Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

Vormen

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

Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

Verbrandingsgevaar!
Door hete gerechten kunnen de vormen worden verhit. Neem servies en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Magnetronvermogen en -tijd

Brandgevaar!
Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. De levensmiddelen kunnen vlam vatten en het apparaat beschadigen. Houd u aan de informatie in deze gebruiksaanwijzing.

Verpakkingen

Brandgevaar!
Nooit gerechten opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.

Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.

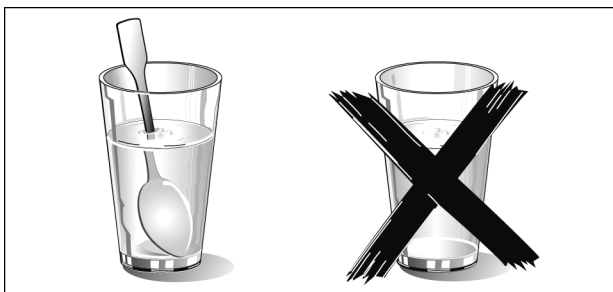
Verbrandingsgevaar!
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking. Verwijder de gerechten altijd met behulp van pannenlappen.

Dranken

Kans op verbrandingen!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten.

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



Kans op explosie!

Nooit drank of andere levensmiddelen in afgesloten vormen verhitten.

Alcoholische dranken nooit te veel verwarmen.

Babyvoeding

Verbrandingsgevaar!

Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen.

Verwijder altijd het deksel of de speen.

Na het verwarmen goed roeren of schudden. Op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld.

Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

Levensmiddelen met vel of schil

Verbrandingsgevaar!

Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren opwarmen. Ze kunnen ook na het gebruik van de magnetron op explosieve wijze ontploffen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren.

Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.

Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, zoals appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik hier voor het verwarmen gaatjes in.

Levensmiddelen drogen	Brandgevaar! Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
Levensmiddelen met een laag watergehalte	Brandgevaar! Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog vermogen of gedurende lange tijd ontdooien of verwarmen.
Spijsolie	Brandgevaar! Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Oorzaken van schade

Water in de hete oven	Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de temperatuurwisseling kan er schade ontstaan aan de keramische bodemplaat.
Vruchtensap	De bakplaat bij zeer vochtig vruchtengebak niet te overvloedig bedekken. Vruchtensap dat van de bakplaat druppelt, laat vlekken achter die niet meer kunnen worden verwijderd.
Technisch defect	Bij gebruik met de magnetron nooit werken met de emailen bakplaat. Dit leidt tot een technisch defect.
Afkoelen met de deur open	De ovenruimte uitsluitend gesloten laten afkoelen. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
Sterk vervuilde dichting	Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
De deur van het apparaat als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen	Niet op de open deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de deur plaatsen.

Gebruik van de magnetron zonder levensmiddelen

Schakel de magnetron alleen in als er zich levensmiddelen in bevinden. Zonder levensmiddelen kan het apparaat overbelast raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie "Aanwijzingen over serviesgoed").

Vochtige levensmiddelen

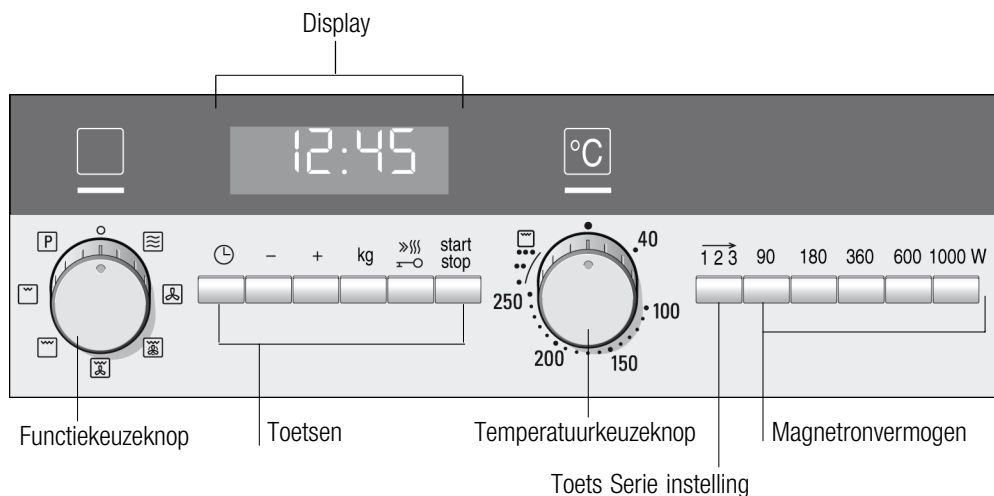
Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Het bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van uw bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattypen zijn detailafwijkingen mogelijk.



Schakelaars

De schakelaars kunnen worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen in de nulstand op de schakelaar drukken.






Toetsen en indicatie




Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in.

Symbol	Functie van de toets
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
+ Plus	Instelwaarden verhogen
- Min	Instelwaarden verlagen
kg	Gewicht kiezen
	Snelvoorverwarming of kinderslot kiezen
	Kort indrukken = werking starten/aanhouden Lang indrukken = werking afbreken
	Serie instelling kiezen
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
1000	Magnetronvermogen 1000 watt kiezen

Functiekeuzeknop


Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
 Nulstand	De oven is uitgeschakeld.
 Magnetron	Magnetronfunctie opvragen.
 Hete lucht	Voor het bakken van cakes in vormen, biscuit- en kwarktaart en cake, pizza en klein gebak op de bakplaat.
 Heteluchtgrill	Is bijzonder geschikt voor het braden van stukken vlees.
 Circulatiegrill	Gevogelte wordt knapperig bruin. Ovenschotels en gegrilde gerechten lukken u hiermee het best.

Stand	Gebruik
 Grill, groot	Kies tussen de standen sterk, gemiddeld of zwak. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.
 Grill, klein	Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Plaats de grillstukken naast elkaar in het midden van het rooster.
 Programma's	4 ontdooiprogramma's 11 gaarprogramma's Verwarmingsmethode en tijdsduur zijn afgestemd op het gewicht.

N.B.:

Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de functiekeuzeknop.

Na het indrukken van de toets  gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Stand	Betekenis
● Nulstand	De oven warmt niet op.
40, 100-250 Temperatuurbereik	De temperatuur van de oven in °C.
•, ••, ••• Grillstanden	De grillstand voor groot grill-oppervlak kiezen  . • = stand 1, zwak •• = stand 2, gemiddeld ••• = stand 3, sterk

N.B.

Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop gaat branden, totdat de ingestelde temperatuur is bereikt. Tijdens het grillen brandt het lampje niet.

Binnenruimte

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator.
De koelventilator schakelt in bij gebruik. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Attentie! De ventilatiesleuven niet afdekken.
Anders raakt de oven oververhit.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.

Aanwijzingen

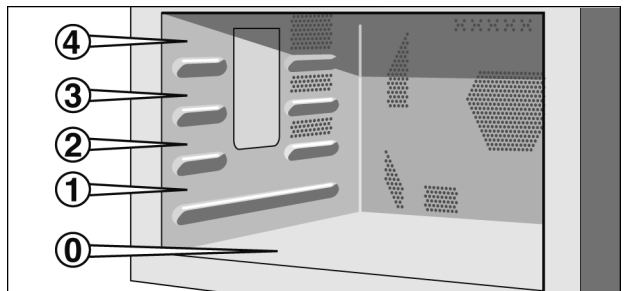
Bij gebruik van de magnetron wordt het apparaat niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.

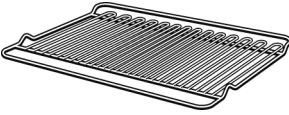
Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

Toebehoren

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

U kunt vormen ook op de bodem van de oven plaatsen (hoogte 0).





Rooster

voor servies, taartvormen, grillstukken en diepvriesgerechten.

U kunt het rooster tot tweederde naar buiten trekken zonder dat het kantelt. Zo kunnen de gerechten gemakkelijk uit de oven worden gehaald.

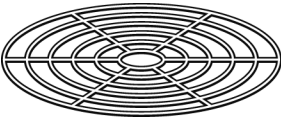


Geëmailleerde bakplaat

voor gebak en koekjes.

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

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



Bakrooster voor de magnetron

voor het bakken met bakvormen van metaal bij gecombineerd gebruik.

Het bakrooster voor de magnetron alleen gebruiken in combinatie met het rooster.

Leg het bakrooster voor de magnetron altijd op het rooster.

Plaats de metalen bakvorm op het rooster.

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

Extra toebehoren

Meer toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.



Glazen braadpan HZ 915001

voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en

ovenschetels. Hij is bijzonder geschikt voor de automatische programma's.

Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Tijd instellen


Na het aansluiten worden in het display drie nullen verlicht en de symbolen ►⌚. Stel de tijd in.

1. De toets + of – indrukken.
Voorgestelde waarde +: 12:00
Voorgestelde waarde -: 23:59
2. Met de toets + of – de tijd instellen.
3. De toets ⌚ indrukken.
De tijd is ingesteld.


N.B.

Om het standby-verbruik van uw apparaat te reduceren, kunt u het tijddisplay uitschakelen. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal daarvoor is een uur bij Hete lucht  bij 180 °C.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de keuzeknop Hete lucht  instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 180 °C instellen.
3. De toets ^{start}/_{stop} indrukken.
De oven begint op te warmen.

Na een uur de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen


Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Oven instellen

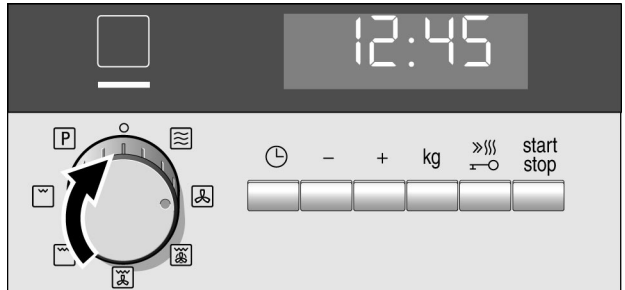
U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

U kunt voor uw gerecht de tijdsduur instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld in de afbeelding: Hete lucht  bij 200 °C.


1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets ^{start}stop indrukken.
De oven begint op te warmen.



Ovendeur openen tijdens het gebruik

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets  drukken. De werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

Op de toets  drukken, de werking wordt onderbroken. De toets  indrukken, de werking wordt voortgezet.

Oven uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.




Instellingen veranderen

U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.



Snelvoorverwarming

Met de snelvoorverwarming bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.


Gebruik de snelvoorverwarming bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Het meest geschikt is de verwarmingsmethode

-  Hete lucht
-  Heteluchtgrill
-  Circulatiegrill.



Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de oven wanneer het snel voorverwarmen beëindigd is.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. De toets  indrukken.
Op het display is het symbool  verlicht.
3. De toets  indrukken.
De oven begint op te warmen.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal.
Het symbool  verdwijnt van het display.
Zet uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

De toets  kort indrukken.
Het symbool  verdwijnt van het display.

De magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte. U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken. U krijgt informatie over de vormen en u kunt nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

N.B.

In het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* vindt u voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

Aanwijzingen voor de vormen

Geschikte vormen

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

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Vormen van metaal zijn niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen voorwerpen blijven de gerechten koud.

Attentie! Metaal - zoals een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm afstand van de overwanden of de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Vormtest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten.

De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test: plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. De vorm moet goed koud of handwarm zijn. Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten.
180 W	voor het ontdooien en doorgaren
360 W	voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
600 W	voor het verwarmen en garen van gerechten
1000 W	voor het verwarmen van vloeistoffen


Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.

N.B.

Het magnetronvermogen van 1000 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 90 minuten mogelijk.


Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 360 W, tijdsduur 17 minuten.

1. De functiekeuzeknop op  zetten.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
De toets is verlicht. Een voorgestelde tijdsduur wordt weergegeven.

3. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
4. De toets ^{start}_{stop} indrukken.
De oven start. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets ^{start}_{stop} kort indrukken. De werking wordt voortgezet.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen.


Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen en weer starten.

Werking afbreken

De toets ^{start}_{stop} ca. 4 seconden lang ingedrukt houden en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Aanwijzingen

Wanneer u de functiekeuzeknop op  zet, wordt als voorstel altijd het hoogste magnetronvermogen verlicht.

Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

CombiSpeed


Hierbij wordt een verwarmingsmethode gebruikt in combinatie met de magnetron. Uw gerechten zijn door de microgolven sneller klaar en worden toch mooi bruin.


U kunt alle magnetronvermogens inschakelen. Uitzondering: 1000 watt.

Geschikte verwarmingsmethoden

-  Hete lucht
-  Heteluchtgrill
-  Circulatiegrill
-  Grill, groot
-  Grill, klein

MicroCombi instellen

Voorbeeld: magnetron 360 W, 17 minuten en Hete lucht  190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode en de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Het vermogen is verlicht. Er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
4. De toets  indrukken.
De werking gaat in. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is beëindigd

Er klinkt een signaal. Combi is geëindigd.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur opnieuw op de toets  drukken, de werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. Opnieuw op  drukken, de werking wordt voortgezet.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen.

Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.

Werking afbreken

Toets  ca. 4 seconden ingedrukt houden, of temperatuurkeuzeknop op de nulstand terug draaien.


1,2,3-Serie instelling

Bij de Serie instelling kunt u tot drie verschillende magnetronvermogens en -tijden achter elkaar instellen en vervolgens starten.

Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Serie instelling instellen

1. De functiekeuzeknop op  zetten.
2. De toets $\vec{123}$ indrukken.
De $\vec{1}$ voor de eerste serie instelling verschijnt op het display.
3. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
4. De toets $\vec{123}$ indrukken.
De $\vec{2}$ voor de tweede serie instelling verschijnt.
5. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
6. De toets $\vec{123}$ indrukken.
De $\vec{3}$ voor de derde serie instelling verschijnt.
7. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
8. De toets $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ indrukken.

De oven start. De totale tijdsduur verschijnt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets \ominus wissen.

Instelling wijzigen

Een verandering is alleen voor de start mogelijk. De toets $\vec{123}$ zo vaak indrukken tot het nummer voor de serie instelling verschijnt. De instelling veranderen.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur opnieuw op $\overset{\text{start}}{\text{stop}}$ drukken. De werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

De toets $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$ kort indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. Opnieuw op $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$ drukken, de werking wordt voortgezet.

Werking afbreken

De toets $\frac{\text{start}}{\text{stop}}$ ca. 4 seconden lang indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Tijdsduur opvragen

De toets ⌚ twee keer indrukken.

N.B.

U kunt ook een verwarmingsmethode met de serie instelling combineren. Stel eerst de verwarmingsmethode in.

Automatische programma's

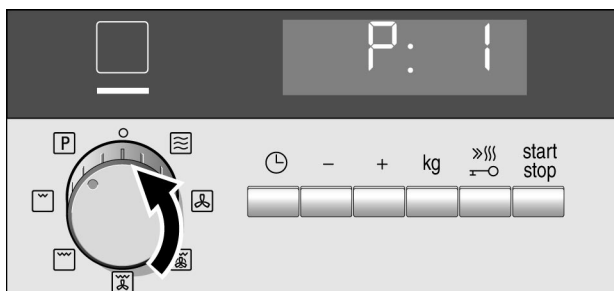
Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in. Automatisch wordt de optimale instelling gekozen. U kunt kiezen uit 15 programma's.

Programma instellen

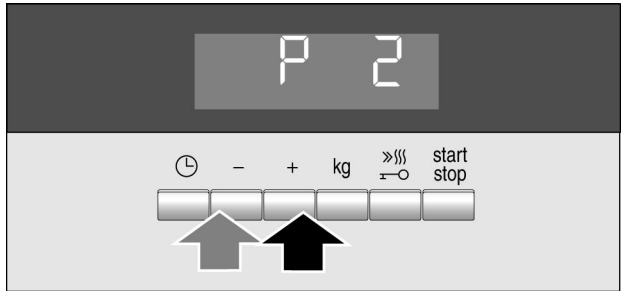
Wanneer u een programma heeft gekozen stelt u de oven in. De temperatuurkeuzeknop dient op de nulstand te staan.

Voorbeeld in de afbeelding: gehakt (programma 2) met 1 kilogram gewicht.

1. De functiekeuzeknop op automatische programma's P zetten.
Op het display verschijnt het eerste programmanummer.



2. Met de toets + of – het programma kiezen.



3. De toets kg indrukken.
Op het display verschijnt als voorstel voor het gewicht 0,50 kilogram.



4. Met de toets + of – het gewicht instellen.



5. De toets ^{start}stop indrukken.
Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af en de symbolen ► en I→I verschijnen.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op.
Op het display staat 00:00.
De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
De oven is uitgeschakeld.

Programma wijzigen

Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet veranderd worden.

Programma afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur en eindtijd wijzigen

Bij de automatische programma's kunt u de tijdsduur en eindtijd niet veranderen.

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.

Plaats de levensmiddelen op een voor de magnetron geschikte, lage vorm, bijv. een glazen of porseleinen schaal en doe er geen deksel op.

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 vorm van bijvoorbeeld glas of porselein leggen.

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.

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

Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.

Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de zijde van het vel op de vorm leggen.

Groente

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

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

Gekookte aardappels

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

Rijst

Geen rijst in kookbultjes gebruiken.

Twee tot tweeënhalve keer zoveel water bij de rijst doen.

Vis

Visfilet, vers: 1 tot 3 eetlepels water of citroensap toevoegen.

Vlees

Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. 50-100 ml vloeistof toevoegen.

Gevogelte

De kip met de borstzijde naar onderen in de schaal leggen.

Stukken kip met de kant van het vlees naar beneden in de schaal leggen.

Pizza, diepvries

Voorgebakken diepvriespizza's en pizza-baguettes gebruiken.

Rusttijden

Enige gerechten dienen na afloop van het programma nog 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
Varkensvlees, gehakt	10 min.

Programmatabel

Progr.-nr.		Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Ontdoeien				
1	Heel brood*	Tarwebrood, gemengd- tarwebrood, volkorenbrood	0,20 - 1,50	Vlakke open vorm bodem van oven
2	Gehakt*	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,20 - 1,00	Vlakke open vorm bodem van oven
3	Gevogelte, heel*	Kip, eend	0,60 - 2,00	Vlakke open vorm bodem van oven
4	Visfilet*	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Vlakke open vorm bodem van oven

* Let op de keersignalen.

Garen				
5	Groente, vers*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van oven
6	Groente, diepvries*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van oven
7	Gekookte aardappels*	Vastkokende, voornamelijk vastkokende, bloemig kokende aardappels	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van oven
8	Rijst, lange korrel*		0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm bodem van oven
9	Verse visfilet stoven	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Gesloten vorm bodem van oven

* Let op het keersignaal.

Progr.-nr.		Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Combi-garen				
10	Pizza, diepvries	Pizza met dunne bodem, voorgebakken	0,15 - 0,55	Rooster inschuifhoogte 3
11	Lasagne bologn. diepvries		0,40 - 1,00	Open vorm bodem van oven
12	Kip, vers*	Hele kippen, vers	0,80 - 1,80	Gesloten vorm bodem van oven
13	Stukken kip, vers	Kippenpoten, halve kippen	0,40 - 1,60	Gesloten vorm bodem van oven
14	Gehakt (in broodvorm)	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	Open vorm bodem van oven
15	Gebraden varkensvlees, vers*	Halsstuk zonder been, rollade	0,80 - 2,00	Gesloten vorm bodem van oven
* Let op het keersignaal.				

Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets \ominus vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. De pijl \blacktriangleright geeft aan bij welke functie u zich bevindt.

Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets $+$ of $-$ wijzigen wanneer voor het tijdsymbool de pijl \blacktriangleright staat.

Wekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. De toets \ominus één keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl \blacktriangleright staat voor \triangle .
2. Met de toets $+$ of $-$ de wekkertijd instellen.
Voorgestelde waarde toets $+$ = 10 minuten
Voorgestelde waarde toets $-$ = 5 minuten

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool $\blacktriangleright\triangle$ verlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 0:00. Met de toets \ominus de wekker uitschakelen.

Wekkertijd veranderen

Met de toets $+$ of $-$ de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wekkertijd wissen

Met de toets $-$ de wekkertijd naar 0:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. De wekker loopt op de voorgrond. Voor het symbool \triangle staat de pijl \blacktriangleright en de wekkertijd loopt zichtbaar af.



Om Kookwekker \triangle , Tijdsduur $I \rightarrow I$ of Eindtijd \ominus op te vragen, de toets \ominus zo vaak indrukken tot de pijl om het betreffende symbool staat. De daarbij behorende waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Tijdsduur instellen

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te zetten. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.

Voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.


1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.

3. De toets  twee keer indrukken.
Op het display staat 20:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl  staat voor .




4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.




5. De toets **start stop** indrukken.
De werking gaat in. Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en is het symbool  verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. De toets  indrukken. Het signaal gaat uit. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .




Tijdsduur wissen

Met de toets **–** de tijdsduur naar 0:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist.

Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

Tijdstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl **▶**.

Om Kookwekker , Tijdsduur **I→I** of Eindtijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl **▶** voor het betreffende symbool staat. De daarbij behorende waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Tijd instellen



Na de aansluiting of na een stroomonderbreking zijn op het display het symbool **▶** en drie nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets **+** of **–** indrukken.
Voorgestelde waarde **+**: 12:00
Voorgestelde waarde **–**: 23:59
2. Met de toets **+** of **–** de tijd instellen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie ingesteld zijn.

1. De toets  tweemaal indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl **▶** staat voor het symbool .
2. Met de toets **+** of **–** de tijd veranderen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Zo is deze alleen zichtbaar wanneer de oven in gebruik is. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

Kinderslot

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

De oven reageert op geen enkele instelling. Kookwekker en tijd kunt u ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot inschakelen

Voorwaarde: Er mag geen tijdsduur zijn ingesteld en de functieknop staat in de nulstand.

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool . Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool  verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Kinderslot bij de automatische programma's






Wanneer er een automatisch programma is ingesteld, functioneert het kinderslot niet.

Basisinstellingen wijzigen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen die u op elk moment kunt veranderen.

Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingmogelijkheden.

	Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
	Klokdisplay  = aan	Klokdisplay  = uit	Tijdsindicatie
	Duur geluidssignaal  = gemiddeld = 2 minuten	 = kort = 10 seconden  = lang = 5 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur

	Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
c 3	Toetssignaal: 1 = aan	Toetssignaal: 2 = uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets
c 4	Wachttijd 2 = gemiddeld = 5 seconden	1 = kort = 2 seconden 3 = lang = 10 seconden	Wachttijd tussen afzonderlijke stappen, na een instelling
c 5	"Volume geluidssignaal" 2 = gemiddeld	1 = zacht 3 = hard	Volume van het signaal

Voorwaarde: het apparaat is uitgeschakeld.

1. De toets \ominus een paar seconden indrukken.
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de toets $+$ of $-$ de basisinstelling veranderen.
3. Met de toets \ominus bevestigen.
Op het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met de toets \ominus kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de toets $+$ of $-$ veranderen.
4. Ten slotte de toets \ominus een paar seconden lang ingedrukt houden.

Alle instellingen zijn overgenomen.

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de magnetron goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u het apparaat op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.



Gevaar voor kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!



Verbrandingsgevaar!

Niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is beginnen met de reiniging. Het apparaat laten afkoelen.

Aanwijzingen

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen zoals glas, kunststof en metaal.

Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

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.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken niet door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel.

Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen metaal of glasschrapers gebruiken om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor de reiniging van de deurafdichting.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes,

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van het apparaat	<p>Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p> <p>Geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor reiniging.</p>
Roestvrij staal	<p>Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.</p> <p>Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.</p>
Binnenruimte	<p>Warm zeepsop of azijnwater: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen.</p> <p>Bij sterke vervuiling: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven.</p>
Binnenruimte van edelstaal	<p>Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak.</p> <p>De binnenvlakken grondig laten drogen.</p>
Glazen afscherming van de ovenlamp	<p>Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.</p>
Ruiten van de deur	<p>Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen.</p> <p>Geen glasschraper gebruiken.</p>
Deurafdichting niet verwijderen!	<p>Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren.</p> <p>Geen metaal- of glasschrapers gebruiken voor reiniging.</p>
Toebehoren	<p>Warm zeepsop: laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.</p>

Om het reinigen gemakkelijker te maken

kunt u de ovenlamp inschakelen. Open hiervoor de deur van het apparaat.

Glazen afscherming schoonmaken

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

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Deze wordt vanzelf gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt. Resten van kruiden en dergelijke kunt u met een droge doek of een zachte borstel verwijderen.

Belangrijke aanwijzingen

De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met ovenreiniger.

Komt er per ongeluk ovenreiniger op de achterwand, verwijder dit dan direct met een spons en voldoende water.

Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoopporeuze laag of vernietigen hem.

De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuurponsje.

Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of azijnwater.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de servicedienst belt.

Wanneer een gerecht niet goed gelukt is, lees hier dan het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* op na. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	De stekker is niet in het stopcontact gestoken.	Stekker insteken.
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
Op het display knipperen drie nullen.	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is de starttoets niet ingedrukt.	Druk op de starttoets of zet het apparaat uit.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	Er is niet op de starttoets gedrukt.	Druk op de starttoets.
De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dan gebruikelijk in het apparaat dubbele tijdsduur.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
Er klinkt een signaal. De dubbele punt op het display knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	<ol style="list-style-type: none"> 1. De toets $\vec{123}$ indrukken. 2. De toets kg 3 seconden lang ingedrukt houden. De demomodus is gedeactiveerd.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er1" of "Er4".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er11". "De toets klemt"	De toetsen zijn vervuild of het mechanisme klemt.	Druk meerdere keren op alle toetsen en neem contact op met de servicedienst indien dit niet helpt.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er19".	Er is sprake van extreme oververhitting (eventueel brand in de binnenruimte). Te hoog magnetronvermogen.	Deur niet openen, de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen, laten afkoelen.
Op het tekstdisplay verschijnt de foutmelding "Er17", "Er18" of "Er20".	Technisch defect.	Neem contact op met de servicedienst.



Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de servicedienst.

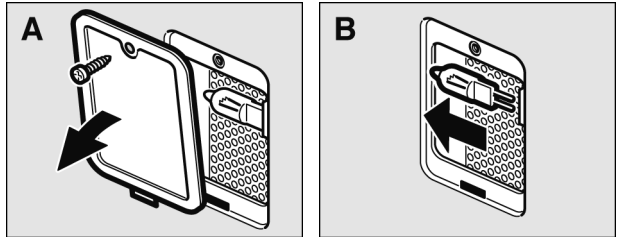
Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlamp vervangen. Temperatuurbestendige halogeenlampen, 25 W, 240 V, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

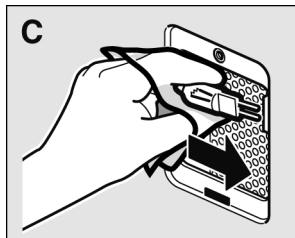
Neem de nieuwe halogeenlamp altijd met een droge doek uit de verpakking. Hierdoor wordt de levensduur van de lamp verlengd.

1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. Deur van het apparaat openen. De beide schroeven aan de rechter- en linkerkant van de oven losdraaien.

3. Een droogdoek in de onverwarmde oven leggen, om schade te voorkomen.
Voorzichtig verwijderen.
4. De schroef van de lampafscherming op de linkerzijwand losdraaien en de afscherming afnemen. (Afbeelding A)
De halogeenlamp naar buiten trekken. (Afbeelding B)



5. De nieuwe halogeenlamp inbrengen. (Afbeelding C)



6. De lampafscherming vastschroeven.
Het apparaat in de omgekeerde volgorde weer inbouwen.
7. Droogdoek verwijderen. Zekering in de meterkast weer inschakelen of de netstekker in het stopcontact steken.

Glazen afscherming vervangen

Als de glazen afscherming in de oven beschadigd is, moet deze worden vervangen. Afschermingen kunt u verkrijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het telefoonnummer en adres van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicedienstcentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de deur van het apparaat opent. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
Klantenservice 📞	

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-240 V, 50 Hz
Max. totale aansluitwaarde	3100 W
Magnetronvermogen	1000 W (IEC 60705)
Grill Output	2000 W
Hete lucht Output	1950 W

Magnetron frequentie	2450 MHz
Zekering	16 A
Afmetingen (HxBxD)	
- apparaat	45,9 x 59,6 x 56,3 cm
- binnenruimte	24,2 x 44,5 x 34,7 cm
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

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

Het is een product uit 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.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Voor u in onze kookstudio getest

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege oven worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabellen wordt aangegeven.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.

Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.

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

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Gebruik altijd een pannenlap wanneer u hete toebehoren of servies uit de binnenruimte neemt.

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.

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.

Ontdooien

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

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

Koken von gerechten

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

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

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

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

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 25 - 30	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12	
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 eetlepels water in het recipiënt doen, omroeren.
b.v. Rijst	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

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

Het gerecht is te droog geworden.

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

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

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

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

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

Na het ontdooiden 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 ontdooiden gerecht meerdere keren bij grote hoeveelheden.

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	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Gewone cake, fijne cake (bijv. zandgebak)*	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	1 1		160-170 150-160	60-80 60-70
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	1		160-170	35-45
Taartbodem van roerdeeg	Vorm voor vruchtenbodem	1		160-170	35-45
Biscuittaart	Springvorm	1		170-180	45-50
Gebak met droge bovenkant (roerdeeg)	Bakplaat	2		160-170	30-40
Gebak met vochtige bovenkant bijv. gistdeeg met appelstrooisel	Bakplaat	2		150-160	50-60
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Bakplaat	2		160-170	30-40

Gebak	Servies	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Kerststol met 500 g bloem	Bakplaat	2		170-180	60-70
Pizza	Bakplaat	2		200-210	25-35
Gistbrood 1 kg**	Bakplaat	2		180-190	50-60






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

** Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Gebak	Servies	Hoogte	Magnetronvermogen, watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C
Notentaart	Springvorm	1	90 W	30-35		170-180
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg*	Springvorm	2	360 W	40-50		150-160
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Tulbandvorm of springvorm	1	90 W	30-45		170-190
Hartig gebak (bijv. quiche/ uientaart)	Springvorm of quichevorm	2	90 W	50-70		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.

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

Braden en grillen

Bij de tabellen

Temperatuur en braadduur zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. 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 het braden en grillen*” na de tabellen.

Vormen

U kunt elke vorm gebruiken die hittebestendig is en geschikt voor de magnetron. Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.

De vorm kan heel heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.

Zet hete vormen van glas op een droge keukendoek. Wanneer u deze op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.

Controleer of de vorm in de ovenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

Vlees: zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Draai stukken vlees na de helft van de tijd om. Als het braadstuk klaar is, moet het nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Gevogelte: keer de stukken vlees na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

Gebruik zoveel mogelijk even dikke stukken voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Donker vlees, zoals rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees.










Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.




Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.









Gebruik voor het stoven van vis een vorm met deksel.

Doe twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap in de vorm.

Aanwijzingen voor het stoven

	Magnetronvermogen Watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Gestoofd rundvlees ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Gesloten vorm op de bodem van de oven.
Roastbeef, rosé ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Open servies. Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees zonder zwoerd, ca. 750 g, bijv. nek	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Open servies. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees met zwoerd* ca. 1 kg, bijv. schouder	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Open servies. Tot slot 10 minuten laten rusten. Niet omdraaien.
Varkenslende, ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Open servies. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Gehakt ca. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Open vorm op de bodem van de oven. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Kip, heel ca. 1000-1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Gesloten vorm op de bodem van de oven. Met de borstzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Stukken kip, bijv. kwart kip ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Open servies. Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eend 1500-1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Gesloten vorm op de bodem van de oven. Niet omdraaien.

	Magnetronvermogen Watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Eendenborst ca. 500 g Eendenborst 2 stuks à 250-300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Open vorm op de bodem van de oven. Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Gezandenborst, gezandendijen 700-900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Hoge open vorm op de bodem van de oven. Niet omdraaien.
Vis, gebakken ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Open servies. Diepgevroren vis eerst ontdooien.
* Snij bij varkensvlees de zwoerd in.					

	Hoeveelheid	Gewicht	Hoogte	Verwar- mings- methode	Grill- stand	Tijdsduur in minuten
Steaks 2 - 3 cm dik	2 - 3 stuks	à ca. 200 g	1+3**		3	1. Blz.: ca. 10 - 15
					3	2. Blz.: ca. 5 - 10
Nek steaks 2 - 3 cm dik	2 - 3 stuks	à ca. 120 g	1+3**		2	1. Blz.: ca. 15 - 20
					2	2. Blz.: ca. 10 - 15
Grillworsten	4 - 6 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3	1. Blz.: ca. 10 - 15
					3	2. Blz.: ca. 5 - 10
Viskotelet*	2 - 3 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3	1. Blz.: ca. 10 - 12
					3	2. Blz.: ca. 8 - 12
Vis, heel* bijv. forellen	2 - 3 stuks	à ca. 300 g	1+3**		2	1. Blz.: ca. 10 - 15
					2	2. Blz.: ca. 10 - 15
Geroosterd brood	12 sneetjes	-	3		3	1. Blz.: ca. 3 - 5
					3	2. Blz.: ca. 2 - 3
Geroosterd brood	4 sneetjes***	-	3		-	1. Blz.: ca. 5 - 6 2. Blz.: ca. 3 - 4
Toast grillen	2 - 4 sneetjes****	-	1+3**		3	Afhankelijk van beleg: 8 - 10

* Het rooster eerst met olie invetten.

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

*** Boterhammen naast elkaar in het midden van het rooster plaatsen.

**** Boterhammen voortoasten.

Tips voor het braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.

Kies voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd. Kies voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?

Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de "lepeltest". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.

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

Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.

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

Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

Het vlees is niet doorbakken.

Snijd het vlees open. Maak de saus klaar in het braadgerei en leg de plakken vlees in de saus. Bereid het vlees verder alleen met de magnetron.


Ovenschotels, gratins



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

Plaats de ovenschotel in een vorm die geschikt is voor de magnetron op de bodem van de ovenruimte.

Gebruik voor ovenschotels en gratins een grote, lage vorm. In kleine, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

Ovenschotels en gratins moeten in een uitgeschakelde oven nog 5 minuten nagaren.







Gerecht	Hoeveelheid	Vormen	Hoogte	Magnetron Watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temp. °C
Ovenschotels zoet (bijv. kwarkschotel met fruit)	ca. 1500 g	vlakke ovenschaal 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150

Gerecht	Hoeveelheid	Vormen	Hoogte	Magnetron Watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temp. °C
Ovenschotel pikant, van gegaarde ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	ca. 1000 g	vlakke ovenschaal 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Ovenschotel pittig, van rauwe ingrediënten (bijv. ge gratineerde aardappels)	ca. 1100 g	vlakke ovenschotel	0	600 W	25-35		170-180

Diepvries- kant-en-kl. prod.

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		180-200	40-50
Patates frites	Bakplaat	2		180-200	25-35
Pizza	Rooster	2		180-200	10-20
Pizza, stokbrood	Rooster	2		160-190	15-20
Kroketten	Bakplaat	2		180-200	25-35
Rösti	Bakplaat	2		180-200	25-35

Testgerechten

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

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




Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen Watt, Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 7 + 90 W, 8-12 of programma 2, 500g	Pyrexform Ø 22 cm op ovenbodem plaatsen.

Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen Watt, Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Kandeel, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Pyrexform op de bodem van de oven plaatsen.
Biscuit, 475 g	600 W, 8-10	Pyrexform Ø 22 cm op ovenbodem plaatsen.
Gehakt, 900 g	600 W, 25-30	Pyrexform op de bodem van de oven plaatsen.






Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen Watt, Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	360 W, 25-30		1	Pyrexform Ø 22 cm op ovenbodem plaatsen.
Gebak	180 W, 20-25		190-200	Pyrexform Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Kip	360 W, 30-35		240	Kip met de borst naar onderen in een hoge vorm doen zonder deksel en 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.

	Vormen en aanwijzingen	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempe- ratuur °C	Tijdsduur, minuten
Sprits	Bakplaat	2		160-170	30-35
Small Cakes*	Bakplaat	2		160-170	25-30
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1		170-180	45-50
Plaatgebak met gist	Bakplaat	2		150-160	50-60
Appeltaart	Metaalkleurige springvorm Ø 20 cm direct op het rooster	2		170-190	80-100

* Oven 5 minuten voorverwarmen.

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Grill, groot oppervlak 	Tijdsduur, minuten
Toast bruinen	Rooster	3	3	4-5
Beefburger 12 stuks*	Rooster en bakplaat	3 1	3	30-35

* Na ½ van de tijd keren.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke voedingsmiddelen gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral wanneer graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, patates frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas), bij de bereiding sterk worden verhit.

Tips voor het klaarmaken van gerechten met weinig acrylamide

Algemeen

Bereidingstijden zo kort mogelijk houden.
De gerechten goudgeel en niet te donker bakken.
Grote, dikke ingrediënten bevatten minder acrylamide.

Bakken

Met boven-/onderwarmte max. 200 °C, met 3D-hetelucht of Hetelucht max. 180 °C.

Koekjes

Met boven-/onderwarmte max. 190 °C, met 3D-hetelucht of Hetelucht max. 170 °C.
Ei of eigeel gaat de vorming van acrylamide tegen.

Patates frites uit de oven

Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.
