

Constructa

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 zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

ConLine[®]
0 18 05 - 213 413

Mo - Fr: 8.00 - 18.00 Uhr erreichbar.

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen oder unter **info@constructa-energy.de**

Gebrauchsanleitung	1-62
Gebruiksaanwijzing	63-125
Mode d'emploi	126-191
Instruction manual	192-256

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	5
Vor dem Einbau	5
Hinweise zu Ihrer Sicherheit	5
Hinweise zur Mikrowelle	8
Ursachen für Schäden	10
Umweltgerecht entsorgen	11
Ihr neues Gerät	12
Bedienfeld	12
Betriebsartenwähler	12
Betriebsarten	13
Einschubhöhen	13
Zubehör	14
Garraum	15
Gerät ein- und ausschalten	15
Vor dem ersten Benutzen	16
Uhrzeit einstellen	16
Garraum aufheizen	17
Zubehör vorreinigen	17
Gerät bedienen	18
Betriebsart und Temperatur einstellen	18
Schnellaufheizung einstellen	20
Die Mikrowelle	21
Hinweise zum Geschirr	21
Mikrowellen-Leistungen	22
Mikrowelle einstellen	23
MikroKombi-Betrieb	24

Inhaltsverzeichnis

Kombination einstellen	24
1,2,3-Folgebetrieb	25
Folgebetrieb einstellen	26
Elektronikuhr	27
Uhrendisplay	27
Kurzzeitwecker	29
Betriebsdauer	29
Uhrzeit einstellen	30
Programmautomatik	30
Programm einstellen	31
Hinweise zur Programmautomatik	33
Programmtabelle	35
Kindersicherung	36
Grundeinstellungen ändern	37
Grundeinstellungen	37
Pflege und Reinigung	38
Reinigungsmittel	38
Störungen und Reparaturen	41
Störungstabelle	41
Garraumlampe auswechseln	43
Kundendienst	44
Technische Daten	45
Für Sie in unserem Kochstudio getestet	46
Tabellen	46
Tipps zur Mikrowelle	51
Kuchen und Gebäck	52

Inhaltsverzeichnis

Tipps zum Backen	53
Braten und Grillen	55
Tipps zum Braten und Grillen	58
Aufläufe, Gratins	58
Tiefkühl-Fertigprodukte	59
Prüfgerichte	60
Acrylamid in Lebensmitteln	62

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.

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

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

Verbrennungsgefahr!
Das heiße Zubehör nie ohne Topflappen aus dem Gerät nehmen.

Beschädigte Garraumtür oder Türdichtung

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.

Durchrostete Oberflächen

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.

Offenes Gehäuse

Stromschlaggefahr!
Nie das Gehäuse entfernen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!
Nie das Gehäuse entfernen. Es schützt vor Austreten von Mikrowellen-Energie.

Heiße oder feuchte Umgebung

Kurzschlussgefahr!
Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen.

Unsachgemäße Reparaturen

Stromschlaggefahr!
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen.

Nie das Gehäuse öffnen. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Das Gehäuse schützt vor Austreten der Mikrowellen-Energie.

Ist das Gerät defekt, die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten bzw. den Netzstecker ziehen. Rufen Sie den Kundendienst.

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!

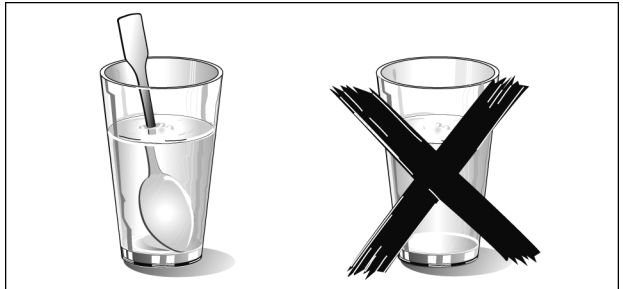
Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Halten Sie sich an die Angaben auf der Verpackung. Entnehmen Sie die Gerichte immer mit Topflappen.

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.

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.

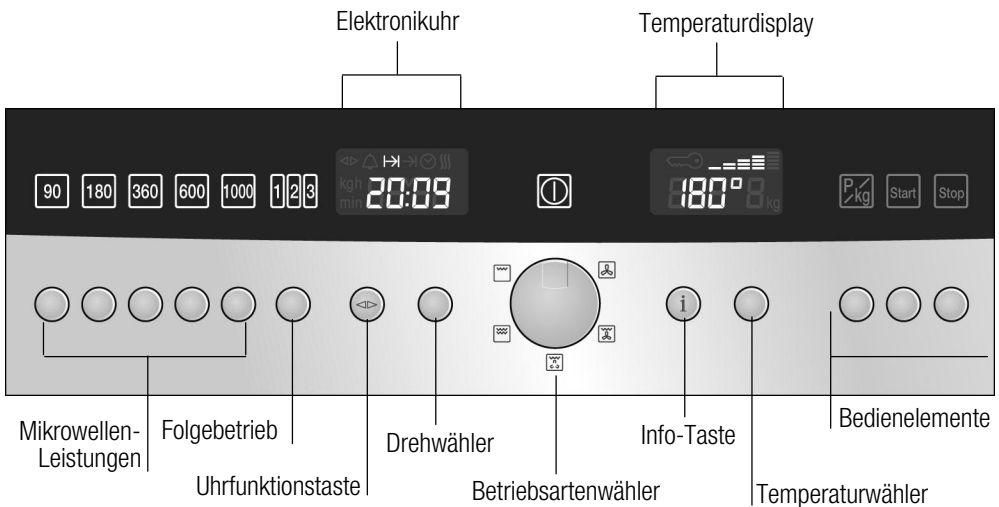
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

- das Bedienfeld
- die Betriebsarten
- die Einschubhöhen
- das Zubehör

Bedienfeld



Betriebsartenwähler

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

Die Mikrowelle funktioniert nur, wenn Sie auf den Wähler drücken. Das Symbol  leuchtet.

Betriebsarten

Sie erhalten hier eine Übersicht über die Betriebsarten Ihres Gerätes.

Betriebsarten	Anwendung
 Heißluft	Für Rührkuchen in Formen, Biskuit- und Quarktorte sowie Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech.
 Heißluftgrill	Für Geflügel und größere Fleischstücke.
 Umluftgrill	Für das Braten von Fleischstücken.
 Grill groß	Für große Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Würstchen).
 Grill klein	Für kleine Mengen an flachem, kleinem Grillgut (z.B. Steaks, Toast).

Einschubhöhen

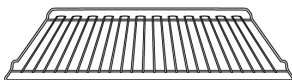
Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in den Garraum geschoben werden.

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



Zubehör

Ihr Gerät ist mit folgendem Zubehör ausgestattet:



Rost

für Geschirr,
Kuchenformen,
Grillstücke und
Tiefkühlgerichte.

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



Email-Backblech

für Kuchen und
Plätzchen.

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

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.

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.

Gerät ein- und ausschalten

Einschalten

Mit dem Betriebsartenwähler schalten Sie das Mikrowellengerät ein und aus.

Auf den Wähler drücken und eine Funktion auswählen. Das Symbol  leuchtet.

- Taste 90, 180, 360, 600 oder 1000 W für eine Mikrowellen-Leistung
- Taste  = Folgebetrieb
- eine Betriebsart und Temperatur einstellen
- Taste  = Programmautomatik

Wie Sie einstellen, können Sie in den einzelnen Kapiteln nachlesen.

Ausschalten

Betriebsartenwähler zurück drehen und versenken.
Das Gerät schaltet aus, die Uhr erscheint im Uhrendisplay.

Vor dem ersten Benutzen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie nach dem elektrischen Anschluss Ihres Gerätes die Uhrzeit einstellen
- wie Sie Ihr Gerät vor dem ersten Benutzen reinigen

Uhrzeit einstellen

Im Uhrendisplay leuchten **0:00** und die Symbole **◀▶**☑.



1. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
2. Uhrfunktionstaste **◀▶** drücken.

Ihre Einstellung wird übernommen.

Uhrzeit ändern

Um die Uhrzeit nachträglich zu ändern, drücken Sie so oft die Uhrfunktionstaste **◀▶**, bis die Symbole **◀▶** und **☑** leuchten. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit ändern.

Hinweis

Um den Stand by-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken können Sie das Uhrendisplay ausschalten. Sehen Sie dazu im Kapitel *Elektronikuhr* nach.

Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren geschlossenen Garraum auf. Stellen Sie Heißluft  und 240 °C ein.

Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste im Garraum befinden.

1. Mit dem Betriebsartenwähler Heißluft  wählen.
2. Mit dem Temperaturwähler 240 °C einstellen
3. Taste  drücken.

Nach 60 Minuten mit dem Betriebsartenwähler das Gerät ausschalten.

Die aktuelle Uhrzeit wird angezeigt.

Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.

Zubehör vorreinigen

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

Gerät bedienen

In diesem Kapitel lesen Sie,

- welche Betriebsarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Betriebsart und Temperatur wählen
- wie Sie die Schnellaufheizung einstellen

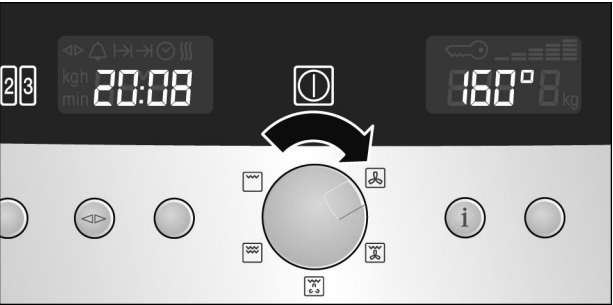
Für Ihren Backofen stehen Ihnen folgende Betriebsarten zur Verfügung. Wenn Sie einstellen, erscheint immer eine Vorschlagstemperatur.

Betriebsart	Vorschlags-temperatur in °C, Grillstufe	Temperatur- bereich in °C, Grillstufen
 Heißluft	160	40 - 250
 Heißluftgrill	160	100 - 250
 Umluftgrill	160	100 - 250
 Grill groß	3	2, 1
 Grill klein	—	—

Betriebsart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Heißluft , 190 °C.

1. Mit dem Betriebsartenwähler die Betriebsart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Taste **Start** drücken.
Der Betrieb startet. Im Temperaturdisplay erscheinen die Aufheizbalken der Temperaturkontrolle.

Ausschalten

Wenn das Gericht fertig ist, den Backofen mit dem Betriebsartenwähler ausschalten oder neu einstellen.

Backofentür öffnen während der Betrieb abläuft

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

Betrieb anhalten

Taste **Stop** drücken der Betrieb ist angehalten. Taste **Start** drücken, der Betrieb läuft weiter.

Temperatur oder Grillstufe ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit dem Drehwähler die Temperatur oder Grillstufe verändern. Anschließend Taste **Start** drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste **Stop** drücken und den Betriebsartenwähler ausschalten.

Hinweis

Wenn Sie zusätzlich eine Betriebsdauer einstellen, schaltet der eingestellte Betrieb nach dieser Zeit automatisch aus. Siehe Kapitel *Elektronikuhr*.

Schnellaufheizung einstellen

Geeignete Betriebsart

Die Schnellaufheizung ist nicht für alle Betriebsarten geeignet.

-  Heißluft
-  Heißluftgrill
-  Umluftgrill

Geeignete Temperaturen

Die Schnellaufheizung funktioniert nicht, wenn die eingestellte Temperatur unter 100 °C liegt. Ist die Temperatur im Garraum nur unwesentlich niedriger als die eingestellte Temperatur, ist die Schnellaufheizung nicht nötig, Sie schaltet nicht ein.

Schnellaufheizung einstellen

Voraussetzung: Eine Betriebsart und Temperatur muss eingestellt sein.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Taste  drücken.
Das Gerät heizt.
3. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten und **UFF** im Uhrendisplay erscheint.
4. Drehwähler nach rechts drehen.
Im Uhrendisplay wird **U_n** angezeigt und das Symbol  leuchtet. Die Schnellaufheizung ist zugeschaltet.

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

Schnellaufheizung ist beendet

Nach Erreichen der eingestellten Temperatur schaltet sich die Schnellaufheizung aus. Das Symbol  erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis **U_n** im Uhrendisplay erscheint.

Mit dem Drehwähler nach links drehen, bis im Uhrendisplay **UFF** erscheint.

Das Symbol  in der Uhranzeige erlischt.

Hinweise

Wenn Sie eine Betriebsart verändern, wird die Schnellaufheizung abgebrochen.

Eine eingestellte Betriebsdauer läuft unabhängig von der Schnellaufheizung sofort nach dem Start ab.

Die Mikrowelle

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen.

In diesem Kapitel bekommen Sie,

- Informationen zum Geschirr
- 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 600 W, Dauer 15 Minuten.

Der Betriebsartenwähler darf nicht versenkt sein.

1. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die gewählte Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
3. Taste  drücken.
Der Mikrowellenbetrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Das Gerät ausschalten oder neu einstellen. Sie können den Signalton vorzeitig mit der Uhrfunktionstaste ◀▶ löschen.

Gerätetür öffnen während der Betrieb abläuft

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

Dauer ändern

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

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen und wieder starten.

Betrieb abbrechen

Die leuchtende Taste für die eingestellte Mikrowellen-Leistung drücken. Neu einstellen oder das Gerät ausschalten.

Hinweise

Wenn Sie einstellen, leuchtet immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.

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

MikroKombi-Betrieb

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

In diesem Kapitel lesen Sie,

- welche Betriebsarten und Mikrowellen-Leistung geeignet sind
- wie Sie den MikroKombi-Betrieb einstellen
-  Heißluft
-  Heißluftgrill
-  Umluftgrill

Geeignete Betriebsarten

Die Schnellaufheizung lässt sich beim MikroKombi-Betrieb nicht zuschalten.

Geeignete Mikrowellen-Leistungen

Alle Mikrowellen-Leistungen, außer der Leistung 1000 Watt, können Sie mit einer Betriebsart kombinieren.

Kombination einstellen

Beispiel: Mikrowelle 360 W, 17 Minuten und Umluftgrill  180 °C.

1. Mit dem Betriebsartenwähler die Betriebsart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.
3. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
20:00 min erscheint im Uhrendisplay.
4. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
5. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen	Ein Signal ertönt. Der MikRoKombi-Betrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit der Uhrfunktionstaste ◀▶ löschen. Gerät ausschalten oder neu einstellen.
Gerätetür öffnen während der Betrieb abläuft	Der Betrieb wird angehalten. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Nach dem Schließen der Tür Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.
Temperatur oder Dauer ändern	Das ist jederzeit möglich. Mit dem Temperatur- oder Drehwähler die Dauer oder Temperatur verändern.
Mikrowellen-Leistung ändern	Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen und wieder starten.
Betrieb abbrechen	Die leuchtende Taste für die eingestellte Mikrowellen-Leistung drücken. Neu einstellen oder den Backofen ausschalten.
Betrieb anhalten	Taste  kurz drücken. Die Mikrowelle ist unterbrochen. Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.

1,2,3-Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei verschiedene Einstellungen hintereinander einstellen und dann starten.

In diesem Kapitel erfahren Sie wie Sie den Folgebetrieb einstellen.

Geeignet sind

- alle Betriebsarten
- alle Mikrowellen-Leistungen

Geschirr

Verwenden Sie immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

Der Betriebsartenwähler darf nicht versenkt sein.

1. Taste  drücken.
Die  für den ersten Folgebetrieb leuchtet.
2. Die erste Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
3. Taste  erneut drücken.
Die  für den zweiten Folgebetrieb leuchtet.
4. Die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
5. Taste  erneut drücken.
Die  für den dritten Folgebetrieb leuchtet.
6. Die dritte Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
7. Taste  drücken.
Der Betrieb startet. Im Uhrendisplay wird die Gesamtdauer angezeigt und der aktive Folgebetrieb leuchtet.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. Sie können das Signal vorzeitig mit der Uhrfunktionstaste  löschen. Das Gerät ausschalten oder neu einstellen.

Gerätetür öffnen während der Betrieb abläuft

Der Betrieb wird angehalten. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen. Nach dem Schließen der Tür erneut Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Einstellung ändern

Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich. Mit Taste  zur gewünschten Einstellung gehen und ändern.

Betrieb abbrechen

Die leuchtende Taste für die eingestellte Mikrowellen-Leistung drücken. Neu einstellen oder das Gerät ausschalten.

Betrieb anhalten

Taste  kurz drücken. Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Hinweis

Sie können auch eine Heizart mit dem Folgebetrieb kombinieren. Stellen Sie zuerst den Folgebetrieb ein.

Elektronikuhr

Ihr Gerät hat verschiedene Uhrfunktionen. In diesem Kapitel erklären wir Ihnen

- das Uhrendisplay
- wie Sie den Kurzzeitwecker einstellen
- wie Sie Ihr Gerät automatisch ausschalten (Betriebsdauer)
- wie Sie die Uhrzeit einstellen oder ändern.

Uhrendisplay



Uhrfunktion		Verwendung
	Kurzzeitwecker	Den Kurzzeitwecker können Sie wie eine Eieruhr oder einen Küchenwecker verwenden. Das Gerät schaltet nicht automatisch aus.
	Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer (z.B. 1:30 Stunden) automatisch aus.
	Uhrzeit	Uhrzeit einstellen
	Schnellaufheizung	Aufheizdauer verkürzen

Hinweise

- Zwischen **22:00** und **5:59** Uhr wird das Uhrendisplay abgedunkelt, wenn Sie in dieser Zeit keine Einstellungen vornehmen oder keine Uhrfunktion aktiviert ist.
- Bei den Uhrfunktionen Kurzzeitwecker und Betriebsdauer ertönt nach Ablauf der Einstellungen ein Signal und das entsprechende Symbol blinkt. Zum vorzeitigen Beenden des Signaltons drücken Sie die Uhrfunktionstaste.
- Ihre Einstellungen können Sie jederzeit abrufen. Drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
- Bei Bedarf können Sie die Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
- Wenn Sie eine Einstellung löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf **0:00** zurück und schalten Sie das Gerät aus.

Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste einige Sekunden lang gedrückt halten.

Das Uhrendisplay wird ausgeschaltet. Ist eine Funktion aktiv, bleibt das zugehörige Symbol beleuchtet.

2. Uhrfunktionstaste einige Sekunden lang gedrückt halten.

Das Uhrendisplay schaltet ein.

Kurzzeitwecker

1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <|> und 🔔 leuchten.



2. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen (z.B. 5:00 Minuten).
Die Einstellung wird automatisch übernommen.

Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer bestimmten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole <|> und →🕒 leuchten.



3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z.B. 1:30 Stunde).

4. Taste  drücken.

Das Gerät heizt.

Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

Uhrzeit einstellen

1. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole  und  leuchten.



2. Mit dem Drehwähler die aktuelle Uhrzeit einstellen.
3. Uhrfunktionstaste  drücken.
Ihre Einstellung wird übernommen.

Uhrzeit ändern

Z.B. von Sommer- auf Winterzeit.

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 und 2 beschrieben.

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.

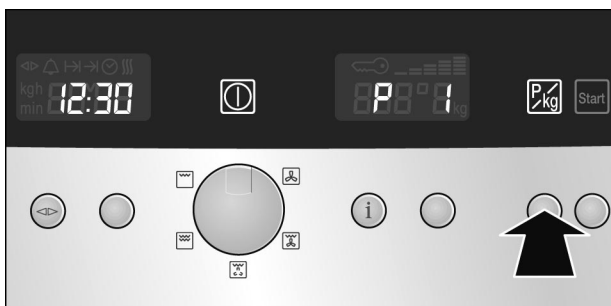
Programm einstellen

Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein.

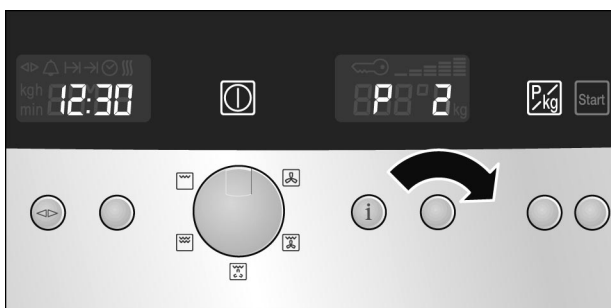
Voraussetzung: Der Betriebsartenwähler darf nicht versenkt sein.

Beispiel im Bild: Programm 2 mit 1 Kilogramm Gewicht.

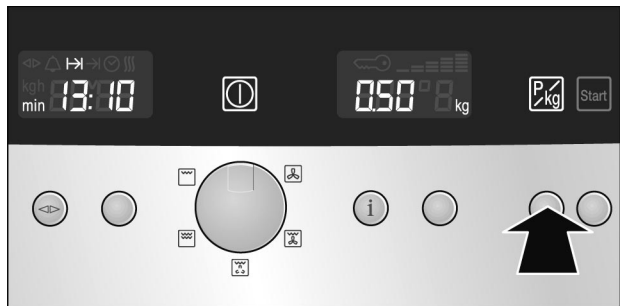
1. Taste  drücken.
Das erste Programm erscheint.



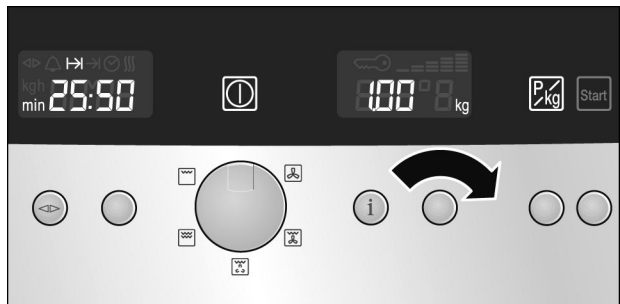
2. Mit dem Temperaturwähler das gewünschte Programm auswählen.



3. Taste  erneut drücken.
Im Temperaturdisplay erscheint ein Vorschlagsgewicht.



4. Mit dem Temperaturwähler das Gewicht einstellen.



5. Taste  drücken.
Das Programm startet. Die Dauer  läuft sichtbar im Uhrendisplay ab.

Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 00:00.
Den Backofen ausschalten oder erneut einstellen.

Programm ändern

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

Programm abbrechen

Taste  drücken und den Betriebsartenwähler ausschalten.

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.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten, hat es eine Kindersicherung.

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät sperren und entsperren

Gerät sperren

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste **i** gedrückt halten.
c i i erscheint im Uhrendisplay.
3. Temperaturwähler nach rechts drehen.
Im Uhrendisplay erscheint **c i2**.
4. Taste **i** gedrückt halten bis das Symbol  leuchtet.

Gerät entsperren

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste **i** gedrückt halten.
c i2 erscheint im Uhrendisplay.
3. Temperaturwähler drehen, bis **c i i** erscheint.
4. Taste **i** gedrückt halten, das Symbol  erlischt.

Grundeinstellungen ändern

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die werksseitig voreingestellt sind. Sie können jedoch diese Grundeinstellungen nach Bedarf ändern.

Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
C 1 Kindersicherung 1 = aus	2 = an	aktiviert die Kindersicherung automatisch
C 2 Signalton-Dauer 2 = mittel = 2 Minuten	1 = kurz = 10 Sekunden 3 = lang = 5 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer
C 3 Signalton-Lautstärke 2 = mittel	1 = leise 3 = laut	Lautstärke des Signals
C 4 Tastenton: 1 = an	Tastenton: 2 = aus	Bestätigungston beim Drücken einer Taste

- Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Ihr Gerät ist betriebsbereit.
1. Taste **1** einige Sekunden lang drücken.
Im Uhr-Display erscheint die erste Grundeinstellung.
 2. Taste **1** so oft drücken, bis die entsprechende Grundeinstellung angezeigt wird.
 3. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Einstellung vornehmen.
 4. Zum Schluss Taste **1** 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 abkühlen 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	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Garraum	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Backofen benutzen.
Garraum aus Edelstahl	Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Glasabdeckung der Garraumlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Türdichtung Nicht entfernen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

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.

Störungen und Reparaturen

Nicht immer ist der Ruf nach dem Kundendienst erforderlich. In manchen Fällen können Sie selbst Abhilfe schaffen. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Tipps zur Abhilfe.



Stromschlaggefahr!

- Arbeiten an der Geräteelektronik dürfen nur von einem Fachmann durchgeführt werden
- Bei Arbeiten an der Geräteelektronik Gerät unbedingt stromlos machen. Sicherungsautomatik betätigen oder Sicherung im Sicherungskasten Ihrer Wohnung herausdrehen

Störungstabelle

Wenn ein Gericht nicht optimal gelingt, sehen Sie bitte 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.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
In der Anzeige blinken drei Nullen.	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  nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste  oder schalten Sie das Gerät aus.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Die Taste  wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste  .
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Wählen Sie eine höhere Mikrowellen-Leistung.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit.
Ein Signal ertönt. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	1. Taste  drücken. 2. Taste  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!

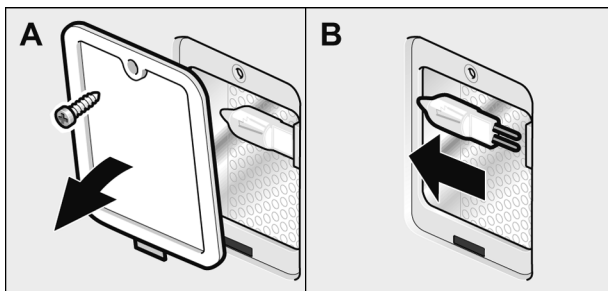
Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Garraumlampe auswechseln

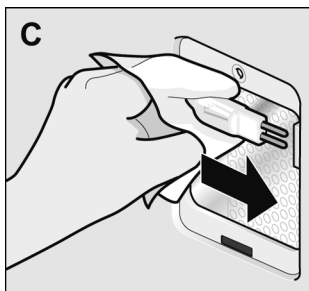
Die Garraumlampe können Sie auswechseln. Temperaturbeständige Halogenlampen 25 W, 240 V erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

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



5. Die neue Halogenlampe einsetzen (Bild C)



6. Die Lampenabdeckung anschrauben.
Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.
7. 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.

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 vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min.	Mehrals wenden.
	1000 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
	1500 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	
Fleisch in Stücken oder Schei- ben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 15 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufge- tautes Fleisch entfernen.
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch wenden.
	1200 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Ente	2000 g	180 W, 20 Min. + 90 W, 30 - 40 Min.	Mehrals wenden.

	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 mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger.

Verschiedene Speisenkomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.

Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im 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 mikrowelleneigneten 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 Temperatenausgleich 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. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
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	MikrowellenleistungWatt, 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	
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 Speisenmenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit

halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, 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

Kuchen	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2		170-180	60-70
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 Zubehörtel 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.

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

**** Toastbratscheibenvortoasten

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. Nudelauflauf)	ca. 1000 g	flache Auflaufform 4-5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffel- gratin)	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, 30-35		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
Hefebleckkuchen	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, groß 	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 hoherhitzt 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.

Constructa

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	67
Voor het inbouwen	67
Instructies voor uw veiligheid	67
Instructies voor de magnetron	70
Oorzaken van schade	72
Milieuvriendelijk afvoeren	73
Uw nieuwe apparaat	74
Bedieningspaneel	74
Functiekeuzeknop	74
Functies	75
Inschuifhoogtes	75
Toebehoren	76
Binnenruimte	77
Apparaat in- en uitschakelen	77
Voor het eerste gebruik	78
Tijd instellen	78
Binnenruimte opwarmen	79
Toebehoren voorreinigen	79
Apparaat bedienen	80
Functie en temperatuur instellen	80
Snelvoorverwarming instellen	82
De magnetron	83
Aanwijzingen voor de vormen	83
Magnetronvermogens	84
Magnetron instellen	85

Inhoudsopgave

CombiSpeed	86
Combinatie instellen	86
1,2,3-Serie instelling	87
Serie instelling instellen	87
Elektronische klok	89
Klokdisplay	89
Kookwekker	91
Gebruiksduur	91
Tijd instellen	92
Automatische programma's	92
Programma instellen	92
Aanwijzingen bij de programma-automaat	94
Programmatabel	96
Kinderslot	98
Basisinstellingen wijzigen	99
Basisinstellingen	99
Onderhoud en reiniging	100
Schoonmaakmiddelen	100
Storingen en reparaties	103
Storingstabel	103
Ovenlamp vervangen	105
Servicedienst	107
Technische gegevens	108

Inhoudsopgave

Voor u in onze kookstudio getest	109
Tabellen	109
Tips voor de magnetron	114
Taart, cake en gebak	115
Tips voor het bakken	117
Braden en grillen	118
Tips voor het braden en grillen	121
Ovenschotels, gratins	121
Diepvries-kant-en-kl. prod.	122
Testgerechten	123
Acrylamide in levensmiddelen	125

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.

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

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. Alcohol dampen 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 pannenzak 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!

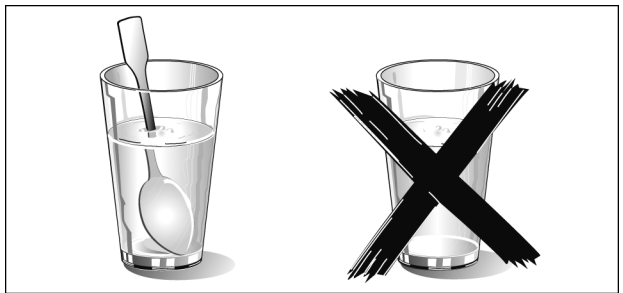
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking. Verwijder de gerechten altijd met behulp van pannenlappen.

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.

Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

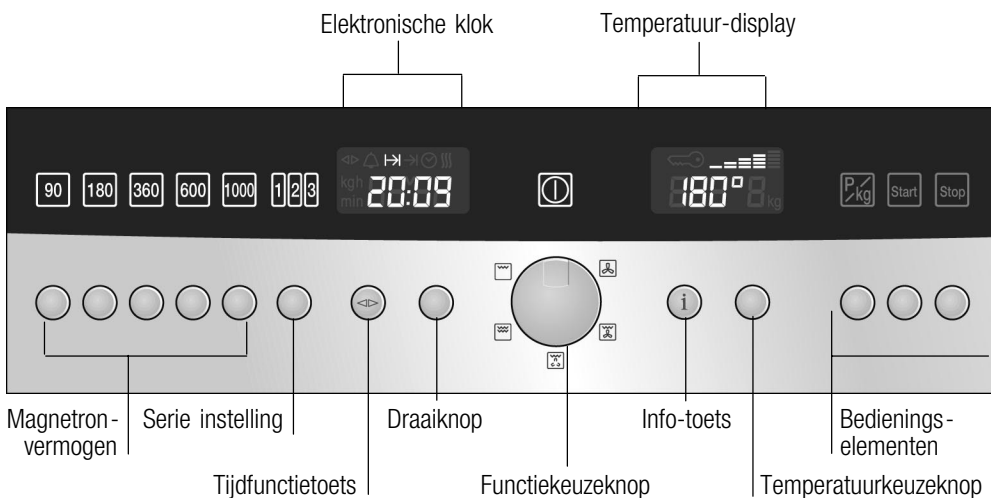
Dit apparaat is conform de Europese richtlijn 2002/96/EG inzake gebruikte elektro- en elektronica-apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekarakteriseerd. De richtlijn biedt het kader voor de terugname en verwerking van gebruikte apparaten geldend voor de hele EU.

Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de functies
- de inschuifhoogtes
- de toebehoren

Bedieningspaneel



Functiekeuzeknop

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

De magnetron functioneert alleen wanneer u op de knop drukt. Het symbool ⏻ is verlicht.

Functies

Hier krijgt u een overzicht van de functies van uw apparaat.

Functies	Toepassing
 Hete lucht	Om cakes in vormen, biscuit- en kwarktaarten en gebak, pizza's en klein gebak op de bakplaat te bakken.
 Heteluchtgrill	Voor gevogelte en grotere stukken vlees.
 Circulatiegrillen	Voor het braden van stukken vlees.
 Grill, groot	Voor grote hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, worstjes).
 Grill, klein	Voor kleine hoeveelheden platte, kleine gerechten van de grill (bijv. steaks, toast).

Inschuifhoogtes

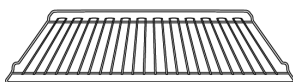
De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in de binnenruimte geschoven worden.

U kunt servies ook op de bodem van de oven plaatsen (hoogte 0).



Toebehoren

Uw apparaat beschikt over de volgende toebehoren:



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.



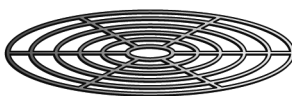
Emaillen bakplaat

voor gebak en koekjes.

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

Attentie!

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



Bakrooster voor de magnetron

voor het bakken met bakvormen van metaal bij gecombineerd gebruik.

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

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

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.

Apparaat in- en uitschakelen

Inschakelen

Met de functiekeuzeknop schakelt u de magnetron in en uit.

Op de knop drukken en een functie kiezen.
Het symbool  is verlicht.

- De toets 90, 180, 360, 600 of 1000 W voor een magnetronvermogen
- De toets  = serie instelling
- Een functie en temperatuur instellen
- De toets  = automatische programma's

Hoe u instelt, kunt u in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen.

Uitschakelen

Functiekeuzeknop terugdraaien en indrukken. Het apparaat gaat uit, de klok verschijnt op het display.

Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u na de elektrische aansluiting van uw apparaat de tijd instelt
- hoe u het apparaat voor het eerste gebruik schoonmaakt

Tijd instellen

In het tijddisplay worden **0:00** en de symbolen ◀▶☑ verlicht.



1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. Tijdfunctietoets ▶ indrukken.

Uw instelling wordt overgenomen.

Tijd wijzigen

Om de tijd later te wijzigen, drukt u net zo vaak op de tijdfunctietoets ▶, tot de symbolen ◀▶ en ☑ worden verlicht. Met de draaiknop de actuele tijd wijzigen.

N.B.

Om het standby-verbruik van uw apparaat te reduceren, kunt u het tijddisplay uitschakelen. Raadpleeg daarvoor het hoofdstuk *Elektronische klok*.

Binnenruimte opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op. Stel Hete lucht  en 240 °C in.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop Hete lucht  kiezen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 240 °C instellen.
3. De toets  indrukken.

Na 60 minuten met de functiekeuzeknop het apparaat uitschakelen.

De actuele tijd wordt weergegeven.

Maak de afgekoelde binnenruimte schoon met warm zeepsop.

Toebehoren voorreinigen

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

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u

- welke functies voor uw oven ter beschikking staan
- hoe u een functie en temperatuur kiest
- hoe u de snelvoorverwarming instelt

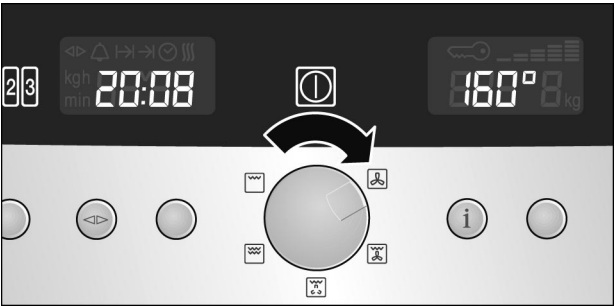
Voor uw oven kunt u kiezen uit de volgende functies. Wanneer u een instelling maakt verschijnt altijd een voorgestelde temperatuur.

Functie	Voorstel-temperatuur in °C, grillstand	Temperatuurbereik in °C, grillstanden
 Hete lucht	160	40 - 250
 Heteluchtgrill	160	100 - 250
 Circulatiegrill	160	100 - 250
 Groot grill-oppervlak	3	2, 1
 Klein grill-oppervlak	-	-

Functie en temperatuur instellen

Voorbeeld in de afbeelding: Hete lucht , 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de functie instellen.



2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.



3. De toets **Start** indrukken.
De werking gaat in. Op het temperatuurdisplay verschijnen de verwarmingsbalken van de temperatuurcontrole.

Uitschakelen

Wanneer het gerecht klaar is, de oven met de functiekeuzeknop uitschakelen of opnieuw instellen.

Ovendeur openen tijdens het gebruik

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets **Start** drukken. De werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

Op de toets **Stop** drukken, de werking wordt onderbroken. De toets **Start** indrukken, de werking wordt voortgezet.

De temperatuur of grillstand veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de draaiknop de temperatuur of grillstand veranderen. Vervolgens op de toets **Start** drukken, de werking wordt voortgezet.

Werking afbreken

De toets **Stop** indrukken en de functiekeuzeknop uitzetten

N.B.

Wanneer u ook een gebruiksduur instelt, schakelt de ingestelde functie hierna automatisch uit. Zie het hoofdstuk *Elektronische klok*.

Snelvoorverwarming instellen

Geschikte functie

De snelvoorverwarming is niet geschikt voor alle functies.

-  hete lucht
-  heteluchtgrill
-  circulatiegrill

Geschikte temperaturen

De snelvoorverwarming functioneert niet wanneer de ingestelde temperatuur beneden de 100 °C ligt. Als de temperatuur in de binnenruimte slechts enigszins lager is dan de ingestelde temperatuur, dan is de snelvoorverwarming niet nodig en schakelt niet in.

Snelvoorverwarming instellen

Voorwaarde: er moet een functie en temperatuur ingesteld zijn.

1. Functie en temperatuur instellen.
2. De toets  indrukken.
Het apparaat warmt op.
3. Klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen   en  verlicht zijn en  op het klokdisplay verschijnen.
4. De draaiknop naar rechts draaien.
Op het klokdisplay wordt  weergegeven en het symbool  is verlicht. Het snel voorverwarmen is ingeschakeld.

Om een gelijkmatig resultaat te krijgen, doet u het gerecht pas in de oven wanneer het snelvoorverwarmen beëindigd is.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Na het bereiken van de ingestelde temperatuur schakelt de snelvoorverwarming uit. Het symbool  verdwijnt. Zet uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

Klokfunctietoets zo vaak indrukken tot  op het klokdisplay verschijnt.

Met de draaiknop naar links draaien tot op het klokdisplay  verschijnt.

Het symbool  op het klokdisplay verdwijnt.

N.B.

Wanneer u een functie wijzigt, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.

Een ingestelde gebruiksduur loopt onafhankelijk van de snelvoorverwarming direct na de start af.

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.

In dit hoofdstuk krijgt u

- informatie over de vormen
- aanwijzingen hoe u de magnetron instelt

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, glaskeramik, porselein, keramik of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw servies goed 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 ovenwanden 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.

Magnetron-
vermogens

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 600 W, tijdsduur 15 minuten.

De functiekeuzeknop mag niet ingedrukt zijn.

1. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Het gekozen vermogen is verlicht en er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
3. De toets  indrukken.
Het magnetronvermogen gaat in. Het verloop van de tijdsduur wordt weergegeven.

Het verloop van de tijdsduur is beëindigd

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. Het apparaat uitzetten of opnieuw instellen. U kunt het signaal voortijdig met de klokfunctietoets ◀▶ wissen.

Apparaatdeur openen tijdens het gebruik

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets  drukken. De werking wordt voortgezet.

Tijdsduur veranderen

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

Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur instellen en weer starten.

Werking afbreken

De verlichte toets voor het ingestelde magnetronvermogen indrukken. Opnieuw instellen of het apparaat uitzetten.

Aanwijzingen

Wanneer u instelt is altijd als voorstel het hoogste magnetronvermogen verlicht.

Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

CombiSpeed

Hierbij wordt een functie gebruikt in combinatie met de magnetron. Uw gerechten zijn door de microgolven sneller klaar en worden toch mooi bruin.

In dit hoofdstuk leest u

- welke functies en magnetronvermogens geschikt zijn
- hoe u CombiSpeed instelt
-  Hete lucht
-  Heteluchtgrill
-  Circulatiegrill

Geschikte functies

De snelvoorverwarming kan bij CombiSpeed niet worden ingeschakeld.

Geschikte magnetronvermogens

Alle magnetronvermogens, behalve 1000 watt, kunt u combineren met een functie.

Combinatie instellen

Voorbeeld: magnetron 360 W, 17 minuten en circulatiegrill  180 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de functie instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.
3. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
20:00 min. verschijnt op het klokdisplay.
4. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
5. De toets  indrukken.
De werking gaat in. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. CombiSpeed is beëindigd. U kunt het symbool voortijdig met de klokfunctietoets  wissen. Apparaat uitzetten of opnieuw instellen.

Apparaatdeur openen tijdens het gebruik

De werking wordt onderbroken. De koelventilator kan verder lopen. Na het sluiten van de deur de toets  drukken. De werking wordt voortgezet.

Temperatuur of tijdsduur veranderen

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

Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de draaiknop de tijdsduur instellen en weer starten.

Werking afbreken

De verlichte toets voor het ingestelde magnetronvermogen indrukken. Opnieuw instellen of de oven uitschakelen.

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De magnetron is onderbroken. De toets  indrukken, de werking wordt voortgezet.

1,2,3-Serie instelling

Bij de serie instelling kunt u tot drie verschillende instellingen achter elkaar instellen en dan starten.

In dit hoofdstuk leest u hoe u de serie instelling uitvoert.

Geschikt zijn

- alle functies
- alle magnetronvermogens

Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Serie instelling instellen

De functiekeuzeknop mag niet ingedrukt zijn.

1. De toets  indrukken.
De  voor de eerste serie instelling is verlicht.
2. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.

3. De toets  opnieuw indrukken.
De  voor de tweede serie instelling is verlicht.
4. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
5. De toets  opnieuw indrukken.
De  voor de derde serie instelling is verlicht.
6. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
7. De toets  indrukken.
De werking gaat in. Op het klokdisplay wordt de totale tijdsduur weergegeven en de actieve serie instelling is verlicht.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. U kunt het symbool voortijdig met de klokfunctietoets  wissen. Het apparaat uitzetten of opnieuw instellen.

Apparaatdeur openen tijdens het gebruik

De werking wordt onderbroken. De koelventilator kan verder lopen. Na het sluiten van de deur opnieuw op de toets  drukken. De werking wordt voortgezet.

Instelling wijzigen

Een verandering is alleen voor de start mogelijk. Met de toets  naar de gewenste instelling gaan en wijzigen.

Werking afbreken

De verlichte toets voor het ingestelde magnetronvermogen indrukken. Opnieuw instellen of het apparaat uitzetten.

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De toets  indrukken, de werking wordt voortgezet.

N.B.

U kunt ook een verwarmingsmethode met de serie instelling combineren. Stel eerst de serie instelling in.

Elektronische klok

Uw apparaat heeft verschillende klokfuncties. In dit hoofdstuk krijgt u uitleg over

- het klokdisplay
- de manier waarop u de kookwekker instelt
- de manier waarop u het apparaat automatisch uitschakelt (gebruiksduur en gebruikseinde)
- de manier waarop u de tijd instelt of wijzig

Klokdisplay



Klokfunctie	Gebruik
Kookwekker	De kookwekker kunt u net als een kookwekker gebruiken. het apparaat schakelt niet automatisch uit.
Gebruiksduur	Het apparaat schakelt na de ingestelde gebruiksduur (bijv. 1:30 uur) automatisch uit.
Tijd	Tijd instellen
Snel voorverwarmen	Opwarmtijd verkorten

Aanwijzingen

- Tussen **22:00** en **5:59** uur wordt de verlichting van het tijddisplay uitgeschakeld, wanneer u gedurende deze periode geen instellingen uitvoert of geen tijdfunctie is geactiveerd.
- Bij de tijdfuncties kookwekker en gebruiksduur klinkt na afloop van de Instellingen een signaal en het corresponderende symbool knippert. Druk om de signaaltoon uit te schakelen op de tijdfunctietoets.
- Uw instellingen kunt u altijd oproepen. Druk net zo vaak op de tijdfunctietoets, tot het betreffende symbool wordt verlicht.
- Indien nodig kunt u de instelling met de draaiknop corrigeren.
- Wanneer u een instelling wilt verwijderen, draait u de ingestelde tijd naar **0:00** terug en schakelt u het apparaat uit.

1. Tijdfunctietoets enkele seconden lang ingedrukt houden.

Het tijddisplay wordt uitgeschakeld. Wanneer een functie actief is, blijft het bijbehorende symbool verlicht.

2. Tijdfunctietoets enkele seconden lang ingedrukt houden.

Het tijddisplay wordt ingeschakeld.

Tijddisplay in- en uitschakelen

Kookwekker

1. Tijdfunctietoets net zo vaak indrukken tot de symbolen <|> en 🔔 worden verlicht.



2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen (bijv. **5:00** minuten).
De instelling wordt automatisch overgenomen.

Gebruiksduur

Automatisch uitschakelen na een bepaalde tijdsduur.

1. Functie en temperatuur instellen.
2. Tijdfunctietoets net zo vaak indrukken totdat de symbolen <|> en |→| worden verlicht.



3. Met de draaiknop de gebruiksduur instellen (bijv. **1:30** uur).
4. De toets **Start** indrukken.
Het apparaat verwarmt.

Na afloop van de gebruiksduur schakelt het apparaat automatisch uit.

Tijd instellen

1. Tijdfunctietoets net zo vaak indrukken totdat de symbolen <|> en ☑ worden verlicht.



2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
3. Tijdfunctietoets <|> indrukken.
Uw instelling wordt overgenomen.

Tijd wijzigen

Bijv. van zomer- naar wintertijd.

Stellen in zoals omschreven bij punt 1 en 2.

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.

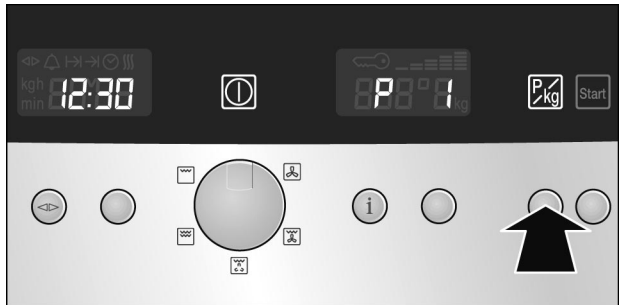
Programma instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen stelt u de oven in.

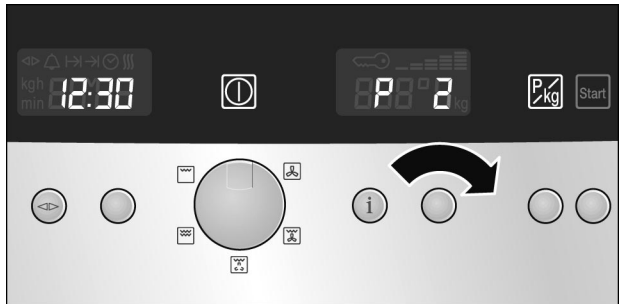
Voorwaarde: de functiekeuzeknop mag niet ingedrukt zijn.

Voorbeeld in de afbeelding: Programma 2 met 1 kilogram gewicht.

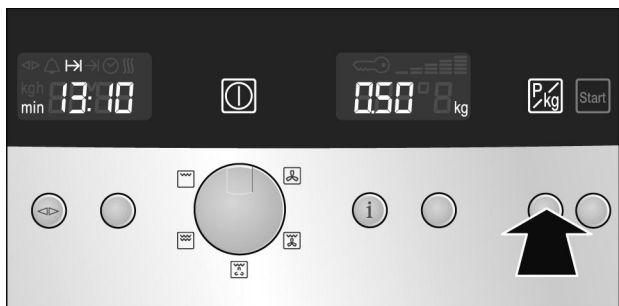
1. De toets  indrukken.
Het eerste programma wordt weergegeven.



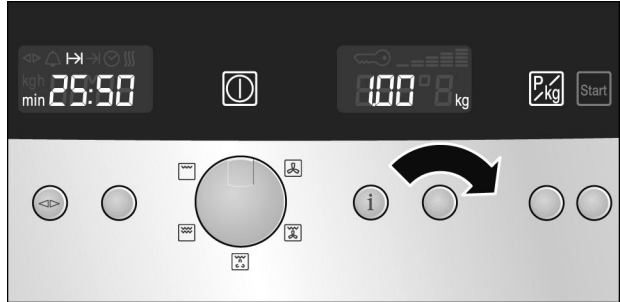
2. Met de temperatuurkeuzeknop het gewenste programma kiezen.



3. De toets  opnieuw indrukken.
Op het temperatuurdisplay verschijnt een voorgesteld gewicht.



4. Met de temperatuurkeuzeknop het gewicht instellen.



5. De toets **Start** indrukken.
Het programma start. De tijdsduur **I→I** loopt zichtbaar af op het klokdisplay.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op.
Op het display staat 00:00.
De oven uitschakelen of opnieuw instellen.

Programma wijzigen

Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet veranderd worden.

Programma afbreken

De toets **Stop** indrukken en de functiekeuzeknop uitzetten.

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 °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 voorgedookte 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 tweeënhalf 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
Ontdooien				
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.				

Progr.-nr.		Geschikte levensmiddelen	Gewichts- bereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
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.				
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.				

Kinderslot

Om te voorkomen dat kinderen het apparaat per ongeluk inschakelen, is het voorzien van een kinderslot.

In dit hoofdstuk leest u

- hoe u het apparaat blokkeert en deblokkeert

Het apparaat blokkeren

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets **i** ingedrukt houden.
⌂ i i verschijnt op het klokdisplay.
3. Temperatuurkeuzeknop naar rechts draaien.
Op het klokdisplay verschijnt **⌂ i2**.
4. De toets **i** ingedrukt houden tot het symbool **↔** verlicht is.

Apparaat deblokkeren

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
Uw apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets **i** ingedrukt houden.
⌂ i2 verschijnt op het klokdisplay.
3. Aan de temperatuurkeuzeknop draaien tot **⌂ i i** verschijnt.
4. De toets **i** ingedrukt houden tot het symbool **↔** verdwijnt.

Basisinstellingen wijzigen

Uw apparaat heeft verschillende standaard basisinstellingen. U kunt deze basisinstellingen zoals gewenst veranderen.

Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
  Kinderslot  = uit	 = aan	Activeert het kinderslot automatisch
  Duur geluidssignaal  = gemiddeld = 2 minuten	 = kort = 10 seconden  = lang = 5 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur
  "Volume geluidssignaal"  = gemiddeld	 = zacht  = hard	Volume van het signaal
  Toetssignaal:  = aan	Toetssignaal:  = uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets

Op de functiekeuzeknop drukken.
Uw apparaat is klaar voor gebruik.

1. De toets  een paar seconden lang indrukken.
Op het klokdisplay verschijnt de eerste basisinstelling.
2. De toets  zo vaak indrukken tot de bijbehorende basisinstelling wordt weergegeven.
3. Met de temperatuurkeuzeknop de gewenste instelling uitvoeren.
4. Ten slotte de toets  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.

Schaduw en 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 glasschrappers 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	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen metaal- of glasschrappers gebruiken voor reiniging.
Roestvrij staal	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. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Binnenruimte	Warm zeepsop of azijnwater: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven.
Binnenruimte van edelstaal	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. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glasschraper gebruiken.
Deurafdichting niet verwijderen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metaal- of glasschrappers gebruiken voor reiniging.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.
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 linkerkzijwand 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 hoogporeuze laag of vernietigen hem.
	De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje.
	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.

Storingen en reparaties

Er hoeft niet altijd contact te worden opgenomen met de klantenservice. In veel gevallen kunt u zelf voor een oplossing zorgen. In de volgende tabel staan een paar tips om storingen op te lossen.



Kans op een elektrische schok!

- Werkzaamheden aan de elektronica van het apparaat mogen alleen door een vakman worden uitgevoerd
- Bij het werken aan de elektronica van het apparaat beslist de netstekker uit het stopcontact halen. Automatische beveiliging activeren of de zekering in de meterkast van uw woning eruit draaien

Storingstabel

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.
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Op het display knipperen drie nullen.	Stroomuitval	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is de toets Start niet ingedrukt.	Druk op de toets Start of zet het apparaat uit.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing/aanwijzing
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.
	De toets  is niet ingedrukt.	Druk op de toets  .
De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.
Er klinkt een signaal. De dubbele punt op het display knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	1. De toets  indrukken. 2. De toets  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 vervuld 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.

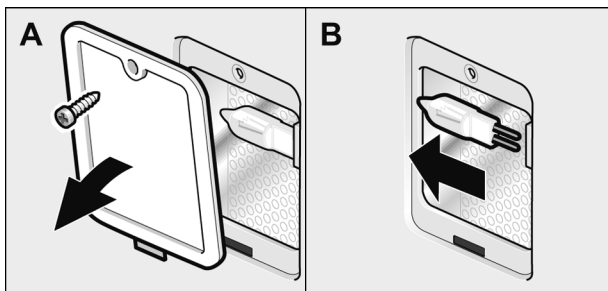
Ovenlamp vervangen

U kunt de ovenlamp vervangen.

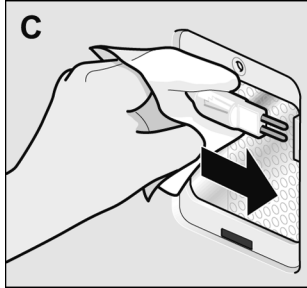
Temperatuurbestendige halogeenlampen, 25 W, 240 V, kunt u krijgen bij de klantenservice of uw speciaalzaak.

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.

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.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 25 min.	Meermaals keren.
	1000 g	180 W, 15 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
	1500 g	180 W, 20 min. + 90 W, 25 - 35 min.	
Vlees in stukken of plakken, van het rund, varken, kalf	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4 - 6 min.	Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5 - 10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 15 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15 - 20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Tussendoor keren.
	1200 g	180 W, 10 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Eend	2000 g	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Meermaals keren

	Hoeveel- heid	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 van 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 omsprengen.

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 ontdooit, warm of gaar.

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

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

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

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

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

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	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C	Tijdsduur in minuten
Gewone cake, fijne cake (bijv. zandgebak)*	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	1		160-170	60-80
		1		150-160	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	Servies	Hoogte	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Tijdsduur in minuten
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
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	Magnetron- vermogen, watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °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	Verwarmings- methode	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.

Aanwijzingen voor het stoven

Gebruik voor het stoven van vis een vorm met deksel.

Doe twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap in de vorm.

	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 zwaard, ca. 750 g, bijv. nek	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Open servies. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees met zwaard* 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.

	Magnetronvermogen Watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwar- mings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Aanwijzingen
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.
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.
Ganzenborst, ganzendijen 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 3	1. Blz.: ca. 10 - 15 2. Blz.: ca. 5 - 10
Nek steaks 2 - 3 cm dik	2 - 3 stuks	à ca. 120 g	1+3**		2 2	1. Blz.: ca. 15 - 20 2. Blz.: ca. 10 - 15
Grillworsten	4 - 6 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. Blz.: ca. 10 - 15 2. Blz.: ca. 5 - 10
Viskotelet*	2 - 3 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. Blz.: ca. 10 - 12 2. Blz.: ca. 8 - 12
Vis, heel* bijv. forellen	2 - 3 stuks	à ca. 300 g	1+3**		2 2	1. Blz.: ca. 10 - 15 2. Blz.: ca. 10 - 15
Geroosterd brood	12 sneetjes	-	3		3 3	1. Blz.: ca. 3 - 5 2. Blz.: ca. 2 - 3
Geroosterd brood	4 sneetjes***	-	3		-	1. Blz.: ca. 5 - 6 2. Blz.: ca. 3 - 4

	Hoeveelheid	Gewicht	Hoogte	Verwar- mings- methode	Grill- stand	Tijdsduur in minuten
Toast grillen	2 - 4 sneet- jes****	-	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. kwarschotel met fruit)	ca. 1500 g	vlakke ovenschaal 4-5 cm	0	180 W	25-35		130-150
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. gegratineerde 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, 30-35		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.

Gerecht	Magnetron-vermogen Watt, Tijdsduur in minuten	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C, grill-stand	Aanwijzingen
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	Verwarm-ingsmethode	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.

Constructa

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	130
Avant l'encastrement	130
Indications pour votre sécurité	130
Indications concernant les micro-ondes	133
Causes de dommages	136
Elimination écologique	137
Votre nouvel appareil	137
Bandeau de commande	138
Sélecteur du mode de fonctionnement	138
Modes de fonctionnement	138
Niveaux d'enfournement	139
Accessoire	139
Compartment de cuisson	140
Mettre l'appareil en service et hors service	141
Avant la première utilisation	142
Réglage de l'heure	142
Chauffer le compartiment de cuisson	143
Pré-nettoyage des accessoires	143
Utilisation de l'appareil	143
Réglage du mode de fonctionnement et de la température	144
Régler le chauffage rapide	146
Les micro-ondes	147
Conseils pour les récipients	148
Puissances micro-ondes	148
Réglage des micro-ondes	149

Table de matières

Mode MicroCombi	150
Régler le mode Combiné	151
Mode séquentiel 1,2,3	152
Réglage du mode séquentiel	152
Horloge électronique	153
Affichage de l'heure	154
Minuterie	155
Durée de fonctionnement	156
Réglage de l'heure	156
Programmes automatiques	157
Réglage du programme	157
Conseils pour la programmation automatique	159
Tableau des programmes	161
Sécurité-enfants	163
Modifier les réglages de base	164
Réglages de base	164
Entretien et nettoyage	165
Nettoyants	165
Pannes et réparations	168
Tableau de dérangements	168
Changer la lampe du four	170
Service après-vente	172
Caractéristiques techniques	173

Table de matières

Testés pour vous dans notre laboratoire	174
Tableaux	174
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	179
Gâteaux et pâtisseries	180
Conseils pour la pâtisserie	182
Rôtir et griller	183
Conseils pour les rôtis et grillades	187
Soufflés, gratins	187
Plats cuisinés surgelés	188
Plats tests	189
L'acrylamide dans certains aliments	191

Consignes de sécurité

Veuillez 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

Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

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

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 !

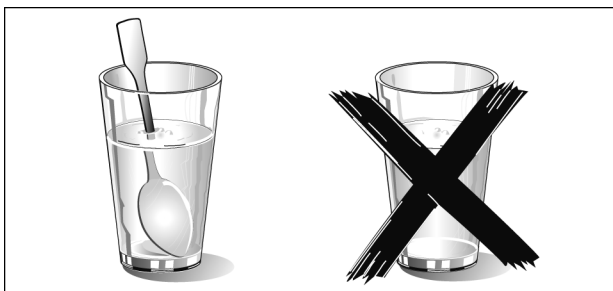
Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Respectez les indications figurant sur l'emballage. Servez-vous toujours de maniques pour retirer les mets.

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.

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).

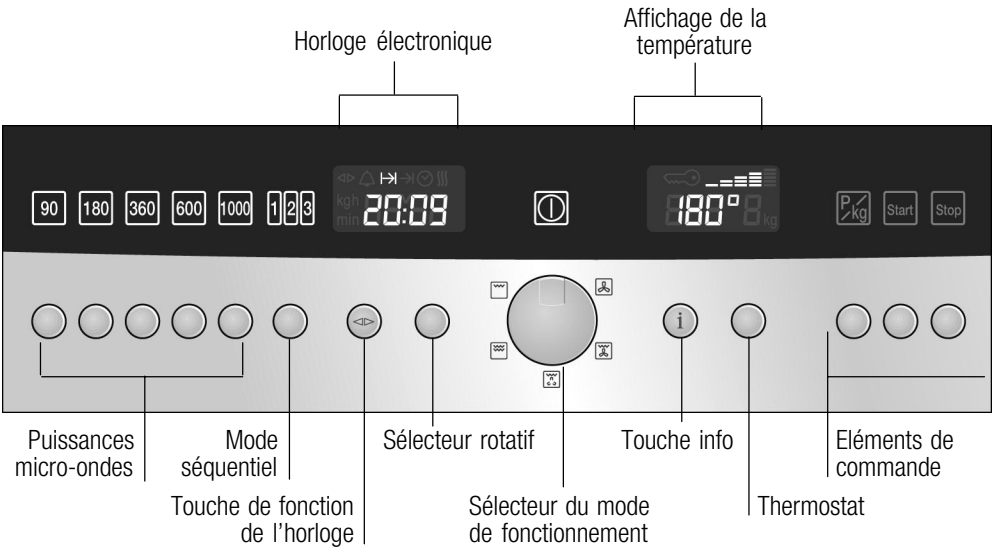
La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de cuisson
- les niveaux d'enfournement
- les accessoires

Bandeau de commande



Sélecteur du mode de fonctionnement

Le sélecteur du mode de fonctionnement est escamotable. Appuyez sur le sélecteur pour l'enclencher et le désenclencher.

Le mode micro-ondes fonctionne uniquement si vous appuyez sur le sélecteur. Le symbole  s'allume.

Modes de fonctionnement

Modes de fonctionnement

 Chaleur tournante

 Gril convection

Application

Pour des génoises 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.

Pour de la volaille et de gros morceaux de viande.

Modes de fonctionnement

-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface
-  Gril, petite surface

Application

Pour le rôtiage de morceaux de viande.

Pour griller de grandes quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses).

Pour griller de petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts).

Niveaux d'enfournement

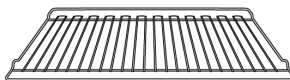
Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents.

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



Accessoire

Votre appareil est équipé des accessoires suivants :



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. Les plats peuvent être retirés plus facilement.



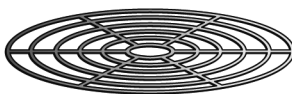
Plaque à pâtisserie émaillée

pour gâteaux et petits fours.

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

Attention!

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



Grille à pâtisserie pour micro-ondes

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

Poser la grille à pâtisserie pour micro-ondes sur la grille. Placer le moule en métal sur la grille à pâtisserie.

Vous évitez ainsi la formation d'étincelles entre la grille et le moule.

Compartiment 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.

Mettre l'appareil en service et hors service

Vous mettez l'appareil micro-ondes en service et hors service au moyen du sélecteur du mode de fonctionnement.

Mise en service

Appuyer sur le sélecteur et choisir une fonction. Le symbole  s'allume.

- Touche 90, 180, 360, 600 ou 1000 W pour une puissance micro-ondes
- Touche  = mode séquentiel
- Réglage d'un mode de fonctionnement et d'une température
- Touche  = programmes automatiques

Vous pouvez lire dans les différents chapitres comment procéder aux réglages.

Mise hors service

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position hors service et l'escamoter. L'appareil se met hors service, l'heure apparaît dans l'affichage de l'heure.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment régler l'heure après le raccordement électrique de votre appareil
- comment nettoyer votre appareil avant la première utilisation

Réglage de l'heure

0:00 et les symboles <D> ☑ sont allumés dans l'affichage.



1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge <D>. Votre réglage est validé.

Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge <D>, jusqu'à ce que les symboles <D> et ☑ s'allument. Modifier l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.

Remarque

Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez désactiver l'affichage de l'heure. Pour ce réglage, consultez le chapitre *Horloge électronique*.

Chauffer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, porte fermée. Réglez sur Chaleur tournante  et 240 °C.

Assurez-vous qu'il n'y a pas de restes d'emballage dans le compartiment de cuisson.

1. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur Chaleur tournante .
2. Régler le thermostat sur 240 °C.
3. Appuyer sur la touche .

Au bout de 60 minutes, mettre l'appareil hors service au moyen du sélecteur du mode de fonctionnement. L'heure actuelle s'affiche.

Nettoyer le compartiment de cuisson refroidi avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Pré-nettoyage des accessoires

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

Utilisation de l'appareil

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de fonctionnement sont à disposition pour votre four
- comment sélectionner un mode de fonctionnement et une température
- comment régler le chauffage rapide

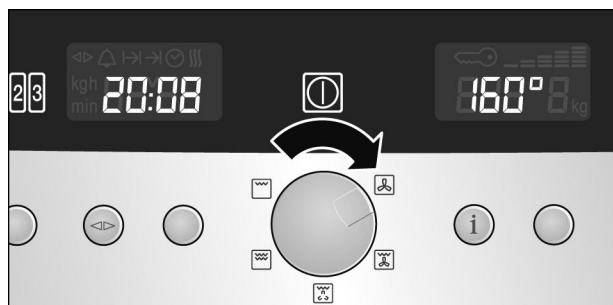
Pour votre four, vous disposez des modes de fonctionnement suivants. Lorsque vous réglez, une température de référence apparaît dans l'affichage.

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C, position gril	Plage de température en °C, positions gril
 Chaleur tournante	160	40 - 250
 Gril convection	160	100 - 250
 Gril air pulsé	160	100 - 250
 Gril, grande surface	3	2, 1
 Gril, petite surface	-	-

Réglage du mode de fonctionnement et de la température

Exemple dans l'illustration : Chaleur tournante , 190 °C.

1. Régler le mode de fonctionnement au moyen du sélecteur du mode de fonctionnement.



2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.



3. Appuyer sur la touche **Start**.
Le fonctionnement démarre. Les barres de chauffe du contrôle de la température apparaissent dans l'affichage de la température.

Mise hors service

Lorsque le mets est prêt, éteindre le four à l'aide du sélecteur du mode de fonctionnement ou procéder à un nouveau réglage.

Ouvrir la porte du four pendant le fonctionnement

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

Arrêter le fonctionnement

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

Modifier la température ou la position gril

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la position gril à l'aide du sélecteur rotatif. Appuyer sur la touche **Start**, le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Appuyer sur la touche **Stop** et régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position hors service.

Remarque

Si vous réglez en plus une durée de fonctionnement, le fonctionnement réglé s'arrête automatiquement après ce temps. Voir le chapitre *Horloge électronique*.

Régler le chauffage rapide

Modes de fonctionnement appropriés

Le chauffage rapide ne convient pas pour tous les modes de fonctionnement.

-  Chaleur tournante
-  Gril convection
-  Gril air pulsé

Températures appropriées

Le chauffage rapide ne fonctionne pas si la température réglée est inférieure à 100 °C. Si la température dans le compartiment de cuisson n'est que légèrement inférieure à la température réglée, le chauffage rapide n'est pas nécessaire. Il ne se met pas marche.

Régler le chauffage rapide

Condition préalable : Un mode de fonctionnement et une température doivent être réglés.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Appuyer sur la touche .
- L'appareil chauffe.
3. Appuyer successivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles   et  s'allument et que  apparaisse dans l'affichage de l'heure.
4. Tourner le sélecteur rotatif à droite.
-  s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole  s'allume. Le chauffage rapide est enclenché.

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

Le chauffage rapide est terminé

Le chauffage rapide se coupe lorsque la température réglée est atteinte. Le symbole  s'éteint. Enfourez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer successivement sur la touche de fonction d'horloge, jusqu'à ce que **0n** apparaisse dans l'affichage de l'heure.

Tourner le sélecteur rotatif à gauche jusqu'à ce que **0FF** apparaisse dans l'affichage de l'heure. Le symbole **|||** s'éteint dans l'affichage de l'heure.

Remarques

Si vous modifiez un mode de fonctionnement, le chauffage rapide sera annulé.

Une durée réglée de fonctionnement s'écoule immédiatement après le démarrage, indépendamment du chauffage rapide.

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.

Dans ce chapitre, vous trouverez

- des informations concernant les ustensiles
- 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 réipients

Réipients appropriés

Sont appropriés des réipients 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.

Réipients inappropriés

Des réipients métalliques sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Dans les réipients 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 réipient 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 réipient doit être froid ou tiède. S’il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre réipient 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 600 W, durée 15 minutes.

Le sélecteur du mode de fonctionnement ne doit pas être escamoté.

1. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
La puissance sélectionnée s'allume et une durée de référence s'affiche.
2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche .
Le mode micro-ondes démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Eteindre l'appareil ou procéder à un nouveau réglage. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche de fonction d'horloge ◀▶.

Ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement

Le fonctionnement s'arrête. Appuyer 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 du sélecteur rotatif.

Modifier la puissance micro-ondes

Appuyer sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif et redémarrer.

Annuler le fonctionnement

Appuyer sur la touche allumée de la puissance micro-ondes réglée. Procéder à un nouveau réglage ou éteindre l'appareil.

Remarques

Lorsque vous réglez, la puissance micro-ondes maximale s'allume toujours comme valeur de 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 fonctionnement fonctionne en même temps que les micro-ondes. Avec les micro-ondes, vos mets seront prêts plus tôt, tout en étant bien dorés.

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- quels modes de fonctionnement et quelle puissance micro-ondes sont appropriés
- comment régler le mode MicroCombi.
-  Chaleur tournante
-  Gril convection
-  Gril air pulsé

Modes de fonctionnement appropriés

Le chauffage rapide ne peut pas être enclenché en mode MicroCombi.

Puissances micro-ondes appropriées

Vous pouvez combiner toutes les puissances micro-ondes avec un mode de fonctionnement, sauf la puissance 1000 W.

Régler le mode Combiné

Exemple : Micro-ondes 360 W, 17 minutes et gril air pulsé  180 °C.

1. Régler le mode de fonctionnement au moyen du sélecteur du mode de fonctionnement.
2. Régler la température avec le thermostat.
3. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
20:00 min apparaît dans l'affichage de l'heure.
4. Régler la durée avec le sélecteur rotatif.
5. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode MicroCombi est terminé. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche . Mettre l'appareil hors service ou procéder à un nouveau réglage.

Ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement

Le fonctionnement s'arrête. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Appuyer sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Modifier la température ou la durée

Cela est possible à tout moment. Modifier la température ou la durée à l'aide du thermostat ou du sélecteur rotatif.

Modifier la puissance micro-ondes

Appuyer sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif et redémarrer.

Annuler le fonctionnement

Appuyer sur la touche allumée de la puissance micro-ondes réglée. Procéder à un nouveau réglage ou éteindre le four.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche . Le mode micro-ondes est interrompu. Appuyer sur la touche , le fonctionnement continue.

Mode séquentiel 1,2,3

En mode séquentiel vous pouvez régler jusqu'à trois réglages différents successifs et les démarrer ensuite.

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler le mode séquentiel.

Sont appropriés

- tous les modes de fonctionnement
- toutes les puissances micro-ondes

Ustensiles

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

Réglage du mode séquentiel

Le sélecteur du mode de fonctionnement ne doit pas être escamoté.

1. Appuyer sur la touche .
Le  pour le premier fonctionnement séquentiel apparaît.
2. Régler la première puissance micro-ondes et la première durée.
3. Réappuyer sur la touche .
Le  pour le deuxième fonctionnement séquentiel apparaît.
4. Régler la deuxième puissance micro-ondes et la deuxième durée.
5. Réappuyer sur la touche .
Le  pour le troisième fonctionnement séquentiel s'allume.
6. Régler la troisième puissance micro-ondes et la troisième durée.
7. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre. Dans l'affichage de l'heure, la durée totale est affichée et le fonctionnement séquentiel actif est allumé.

La durée est écoulée	Un signal retentit. Le mode séquentiel est terminé. Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ◀▶. Eteindre l'appareil ou procéder à un nouveau réglage.
Ouvrir la porte de l'appareil pendant le fonctionnement	Le fonctionnement s'arrête. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner. Réappuyer sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.
Modifier le réglage	Une modification peut uniquement être effectuée avant le démarrage. Atteindre le réglage désiré au moyen de la touche  et modifier.
Annuler le fonctionnement	Appuyer sur la touche allumée de la puissance micro-ondes réglée. Procéder à un nouveau réglage ou mettre l'appareil hors service.
Arrêter le fonctionnement	Appuyer brièvement sur la touche  . Appuyer sur la touche  , le fonctionnement continue.

Remarque

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

Horloge électronique

Votre appareil possède différentes fonctions d'horloge. Dans ce chapitre, nous vous expliquons

- la visualisation de l'heure
- comment régler la minuterie
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de fonctionnement)
- comment régler ou modifier l'heure.

Affichage de l'heure



Fonction d'horloge

Usage

	Minuterie	Vous pouvez utiliser la minuterie comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne s'éteint pas automatiquement.
	Durée de fonctionnement	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de fonctionnement réglée (p.ex. 1:30 heures).
	Heure	Réglage de l'heure
	Chauffage rapide	Réduire la durée de chauffe

Remarques

- Entre **22:00** et **5:59** heures, l'affichage de l'heure sera assombri si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lors des fonctions d'horloge Minuterie et Durée de fonctionnement, un signal retentit après écoulement des réglages et le symbole correspondant clignote. Pour couper le signal prématurément, appuyez sur la touche de fonction d'horloge.

Activer et désactiver l'affichage de l'heure

- Vous pouvez appeler vos réglages à tout moment. Appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge, jusqu'à ce que le symbole correspondant s'allume.
 - En cas de besoin, vous pouvez corriger le réglage au moyen du sélecteur rotatif.
 - Si vous voulez effacer un réglage, ramenez le temps réglé à **0:00** et éteignez l'appareil.
1. Maintenir la touche de fonction d'horloge appuyée pendant quelques secondes.
L'affichage de l'heure sera désactivé. Si une fonction est active, le symbole correspondant reste allumé.
 2. Maintenir la touche de fonction d'horloge appuyée pendant quelques secondes.
L'affichage de l'heure s'allume.

Minuterie

1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles <> et 🔔 s'allument.



2. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. **5:00** minutes).
Le réglage est automatiquement validé.

Durée de fonctionnement

Arrêt automatique après une durée définie.

1. Régler le mode de fonctionnement et la température.
2. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft\triangleright$ et $\rightarrow$ s'allument.

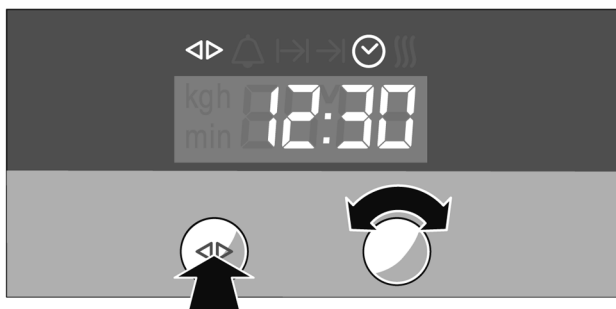


3. Régler la durée de fonctionnement au moyen du sélecteur rotatif (p.ex. **1:03** heure).
 4. Appuyer sur la touche .
- L'appareil chauffe.

L'appareil se met automatiquement hors service après écoulement de la durée de fonctionnement.

Réglage de l'heure

1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge, jusqu'à ce que les symboles $\triangleleft\triangleright$ et $\checkmark$ s'allument.



2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur la touche de fonction d'horloge ◀▶.
Votre réglage sera validé.

Modifier l'heure

P.ex. passage de l'heure d'été à l'heure d'hiver.

Effectuez les réglages indiqués aux points 1 et 2.

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.

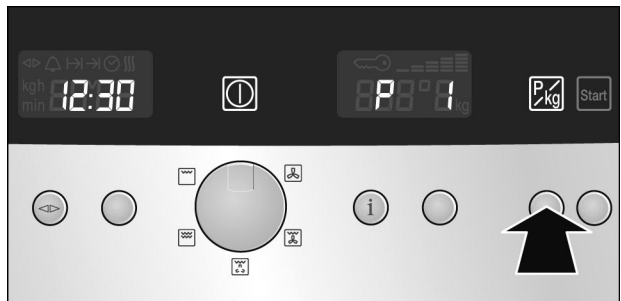
Réglage du programme

Après avoir choisi un programme, réglez le four.

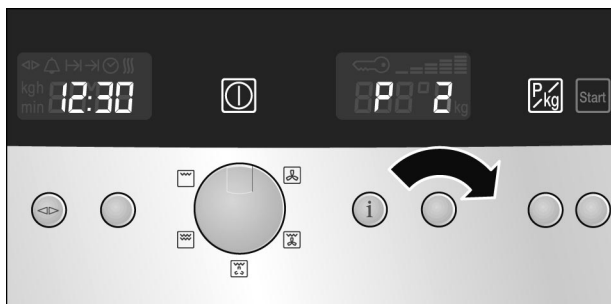
Condition préalable : Le sélecteur du mode de fonctionnement ne doit pas être escamoté.

Exemple dans l'illustration : Programme 2 avec un poids de 1 kilogramme.

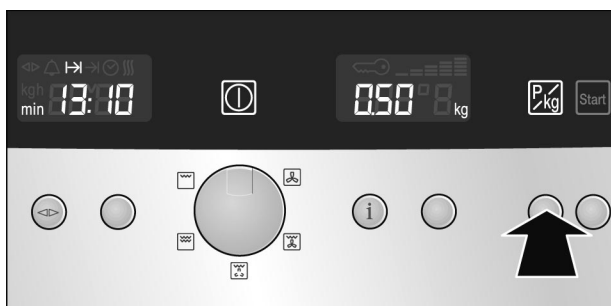
1. Appuyer sur la touche .
Le premier programme apparaît.



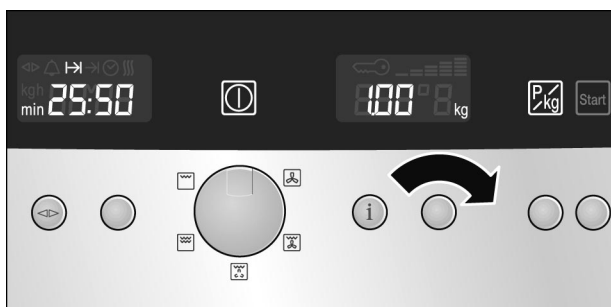
2. Sélectionner le programme souhaité au moyen du thermostat.



3. Réappuyer sur la touche **P kg**.
Un poids de référence apparaît dans l'affichage de la température.



4. Régler le poids avec le thermostat.



5. Appuyer sur la touche **Start**.
Le programme démarre. La durée **I→I** s'écoule visiblement dans l'affichage de l'heure.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer.
Dans l'affichage apparaît 00:00.
Eteindre le four ou procéder à un nouveau réglage.

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

Appuyer sur la touche  et régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position hors service.

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 cœur 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.				

Sécurité-enfants

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

Dans ce chapitre, vous apprendrez

- comment verrouiller et déverrouiller votre appareil

Verrouiller l'appareil

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement.
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Maintenir la touche **i** appuyée.
c 11 apparaît dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le thermostat à droite.
c 12 apparaît dans l'affichage de l'heure.
4. Maintenir la touche **i** appuyée jusqu'à ce que le symbole **↔** s'allume.

Déverrouiller l'appareil

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement.
Votre appareil est prêt à fonctionner.
2. Maintenir la touche **i** appuyée.
c 12 apparaît dans l'affichage de l'heure.
3. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que **c 11** apparaisse.
4. Maintenir la touche **i** appuyée,
le symbole **↔** s'éteint.

Modifier les réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base qui sont préréglés en usine. Mais vous pouvez modifier ses réglages de base selon les besoins.

Réglages de base

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

Réglage de base	Possibilités	Explication
i Sécurité-enfants i = Off	i = On	Active automatiquement la sécurité-enfants
2 Durée du signal 2 = moyenne = 2 minutes	1 = courte = 10 secondes 3 = longue = 5 minutes	Signal après écoulement d'une durée
3 Volume du signal sonore 2 = moyen	1 = faible 3 = fort	Volume du signal
4 Sonorité des touches : i = On	Sonorité des touches : i = Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche

Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement. Votre appareil est prêt à fonctionner.

1. Appuyer quelques secondes sur la touche **i**. Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage de l'heure.
2. Appuyer successivement sur la touche **i** jusqu'à ce que le réglage de base correspondant apparaisse.
3. Procéder au réglage désiré à l'aide du thermostat.
4. A la fin, maintenir la touche **i** 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 racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,

- de racloirs 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 nettoyeurs spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Compartment 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.
Compartment 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.

Niveau	Nettoyants
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 récuteurs. 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.

Pannes et réparations

L'appel du service après-vente n'est pas toujours nécessaire. Dans certaines situations, vous pouvez vous-mêmes effectuer une réparation. Vous trouverez quelques conseils de dépannage dans le tableau suivant.



Risque d'électrocution !

- Les opérations sur la partie électronique de l'appareil ne doivent être effectuées que par un spécialiste
- Couper absolument l'alimentation électrique de l'appareil avant d'intervenir sur la partie électronique. Actionner le coupe-circuit automatique ou retirer le fusible à l'intérieur du boîtier à fusibles de votre appartement

Tableau de dérangements

Si un mets n'est pas réussi de façon optimale, veuillez consulter 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.	La touche  n'a pas été pressée après le réglage.	Appuyez sur la touche  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.
	La touche  n'a pas été pressée.	Appuyez sur la touche  .
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.
Un signal retentit. Le deux-points clignote dans l'affichage.	L'appareil est en mode Démo.	1. Appuyer sur la touche . 2. Maintenir la touche  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.

Panne	Cause possible	Remède/Remarques
Le message d'erreur « Er19 » apparaît dans 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 l'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.

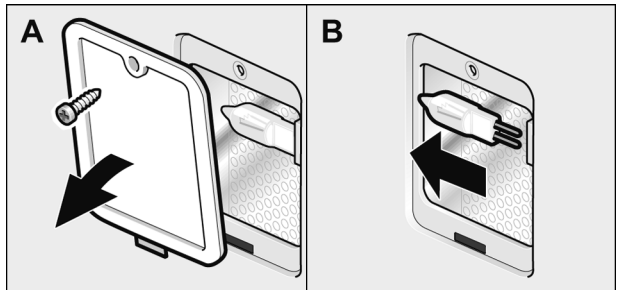
Changer la lampe du four

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.

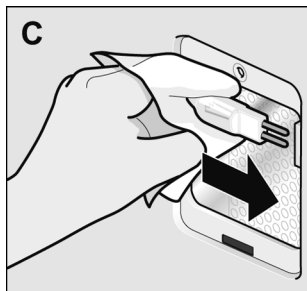
Enlevez l'ampoule halogène neuve de l'emballage en la saisissant toujours avec un chiffon sec. Cela prolonge la durée de vie de l'ampoule.

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.

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 500 g 800 g	90 W, 15 mn. 180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. 180 W, 10 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
Volaille ou volaille en quartiers	600 g 1200 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. 180 W, 10 mn. + 90 W, 20 - 25 mn.	Retournez une fois entre-temps.
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 600 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. 180 W, 8 mn. + 90 W, 15 - 25 mn.	Retournez entre-temps.
Légumes, p.ex. petits pois	300 g 600 g	180 W, 10 - 15 mn. 180 W, 10 mn. + 90 W, 8 - 13 mn.	Remuez délicatement entre-temps.
Fruits, p.ex. framboises	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 mn. 180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les parties décongelées.
Beurre, légèrement décongeler	125 g 250 g	90 W, 6 - 8 mn. 180 W, 2 mn. + 90 W, 3 - 5 mn.	Enlevez l'emballage complètement
Pain, entier	500 g 1000 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. 180 W, 5 mn. + 90 W, 15 - 25 mn.	Retournez entre-temps.
Gâteau, sec p.ex. génoise	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 mn. 180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Séparez les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
Gâteau, fondant p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g 750 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 15 - 20 mn. 180 W, 7 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine.

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. N'empilez pas les aliments.

Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

Entre-temps, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.

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

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

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (à 2-3 ingrédients)	300-400 g	600 W, 11-15 mn.	couvert
Potages	400-500 g	600 W, 8-13 mn.	récipient fermé
Potées/ragoûts	500 g 1000 g	600 W, 10-15 mn. 600 W, 20-25 mn.	récipient fermé
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g 1000 g	600 W, 12-17 mn. 600 W, 25-30 mn.	récipient fermé
Poisson, p.ex. filets	400 g 800 g	600 W, 10-15 mn. 600 W, 20-25 mn.	couvert
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g 500 g	600 W, 2-5 mn. 600 W, 8-10 mn.	récipient fermé, ajouter du liquide
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 8-10 mn. 600 W, 14-17 mn.	récipient fermé, ajouter 1 c.à.s. d'eau
Epinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 mn.	faire cuire sans ajouter de l'eau

Réchauffer des mets

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.

Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.

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

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2 - 3 ingrédients)	350 - 500 g	600 W, 4 - 8	couvert
Boissons	150 ml 300 ml 500 ml	1000 W, 1 - 2 1000 W, 2 - 3 1000 W, 4 - 5	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Contrôler entre-tremps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ - 1 360 W, ½ - 1½ 600 W, 1 - 2	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
Potage, 1 tasse 2 tasses 4 tasses	à 175 g à 175 g à 175 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4 600 W, 6 - 8	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 8 - 11	couvert
Ragoût	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	Vaisselle fermée
Légumes, 1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Ajoutez un peu de liquide.

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 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
Accompagnements, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cuillère d'eau dans le récipient, remuez.
p.ex. riz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Ajoutez deux fois son volume de liquide.
Entremets, p.ex. pudding (instantané), fruits, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

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

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

Le mets est trop sec.	La fois suivante, réglez une plus courte durée de cuisson ou sélectionnez une puissance micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez plus de liquide.
Une fois la durée écoulée, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.	Réglez le temps de cuisson plus long. Des quantités plus importantes et des mets plus hauts demandent une durée de cuisson plus longue.
Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.	Remuez de temps en temps; la fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.
Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.	La fois suivante, sélectionnez une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

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/ à cake	1		160-170	60-80
Génoise fine (p. ex. sablés)*		1		150-160	60-70
Fond de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	1		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	Vaisselle	Hauteur	Puissance micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C
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.	A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
Le gâteau s'affaisse en le sortant du four.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température dans l'enceinte de cuisson de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.

Le gâteau est trop cuit.	Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Versez sur le gâteau du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.
Vous avez mesuré la température de l'enceinte de cuisson avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.	Le fabricant mesure la température de l'enceinte de cuisson au moyen d'une grille d'essai enfournée un temps fixe en milieu de l'enceinte de cuisson. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Changez la position du moule dans le four. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

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	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempé- rature °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.
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 coté peau vers le haut. Ne pas les retourner.

	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Hau- teur	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C, position gril	Remarques
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 coté 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	Posi- tion 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
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* p.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

	Quantité	Poids	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
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
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

Plat		Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée, minutes
Rôtis	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, 30-35		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.

Constructa

Making cooking as much fun as eating

Please read this instruction manual. This will ensure that you make full use of all the technical benefits your microwave appliance has to offer.

It will provide you with important safety information. You will be familiarised with the individual components of your new appliance. And we will show you how to make settings step by step. - simple!

The tables list numerous well-known dishes and typical settings. All these dishes are tested in our cooking studio.

In the unlikely event of a malfunction, look here for information on how to rectify minor faults yourself.

A detailed table of contents will help you to find what you're looking for quickly.

Enjoy your meal!

Table of contents

Safety information	193
Before installation	193
Information for your safety	193
Information on the microwave	196
Causes of damage	198
Environmentally-friendly disposal	199
Your new appliance	200
Control panel	200
Mode selector	200
Operating modes	201
Shelf positions	201
Accessories	202
Cooking compartment	203
Switching the appliance on and off	203
Before using the appliance for the first time ...	204
Setting the clock	204
Heating up the cooking compartment	205
Cleaning the accessories before use	205
Using the appliance	206
Setting the operating mode and temperature	206
Setting rapid heating	208
The microwave	209
Notes regarding ovenware	209
Microwave power settings	210
Setting the microwave	210

Table of contents

MicroCombi operation	212
Setting a combination	212
1,2,3 series of operations	213
Setting a series of operations	213
Electronic clock	215
Clock display	215
Timer	216
Cooking time	217
Setting the clock	218
Automatic programmes	218
Setting the programme	218
Notes for the automatic program	220
Programme table	222
Childproof lock	223
Changing the basic settings	224
Basic settings	224
Care and cleaning	225
Cleaning agents	226
Faults and repairs	228
Malfunction table	228
Replacing the oven light bulb	230
After-sales service	232
Technical data	233

Table of contents

Tested for you in our cooking studio 234

Tables 234

Tips for microwave operation 239

Cakes and pastries 240

Baking tips 241

Roasting and grilling 243

Tips for roasting and grilling 246

Bakes, gratins 247

Pre-prepared frozen products 247

Test dishes 248

Acrylamide in foodstuffs 250

Safety information

Read this instruction manual carefully. Only then will you really be able to operate your appliance safely and correctly.

Please keep the instruction and installation manuals in a safe place. Please include these manuals if you pass on the appliance to a new owner.

Before installation

Damage during transport

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

Transporting the appliance

Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break off.

Electrical connection

Only a licensed expert may connect the appliance. Warranty claims for damage caused by incorrect connection will not be accepted.

Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

The oven is only intended for built-in use. It is not intended for counter-top use, or for use inside a cabinet.

Information for your safety

This appliance is intended for domestic use only. This appliance must only be used for preparing food and drink.

Adults and children must not operate the appliance without supervision,

- if they are physically, sensorially or mentally incapable of doing so or

- if they lack the knowledge and experience required to operate it correctly and safely.

Never let children play with the appliance.

Children

Children may prepare meals only if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly. They must understand the hazards indicated in the instruction manual. Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it.

Children and the microwave

Children may prepare meals with the solo microwave only if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly. They must understand the hazards indicated in the instruction manual.

Children must be supervised when using the appliance, to ensure that they do not play with it. In combined operation mode, children may use the appliance only under the supervision of adults. There is a risk of burning.

Hot cooking compartment

There is a risk of burns.

Never touch the hot surfaces of heating and cooking appliances. Never touch the internal surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Open the cooking compartment door carefully. Hot steam may escape. Small children must be kept at a safe distance from the appliance at all times.

There is a risk of fire.

Never store combustible items in the cooking compartment.

Never open the cooking compartment door if smoke can be seen in the appliance. Switch off the appliance. Pull out the mains plug or switch off the fuse in the fuse box.

There is a risk of a short-circuit.

Never trap cables of electrical appliances in the cooking compartment door when it is hot. The cable insulation could melt.

There is a risk of burns.
Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Alcoholic vapours can catch fire in the cooking compartment. Use only small quantities of drinks with a high alcohol content and open the cooking compartment door carefully.

Hot accessories

There is a risk of burns.
Always use an oven cloth or oven gloves to remove hot accessories from the appliance.

Damaged cooking compartment door or door seal

There is a risk of serious damage to health.
Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Otherwise microwave energy may escape. Only use the appliance again once it has been repaired.

Heavily corroded surfaces

There is a risk of serious damage to health.
The surface of the appliance could rust through over time if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis.

Casing open

There is a risk of electric shock.
Never remove the casing. The appliance is a high-voltage appliance.

There is a risk of serious damage to health.
Never remove the casing. It prevents microwave energy from escaping.

Hot or humid environment

There is a risk of short-circuiting.
Never expose the appliance to intense heat or humidity.

Incorrect repairs

There is a risk of electric shock.
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power cables replaced, by one of our experienced after-sales engineers.

You must not open the casing. The appliance is a high-voltage appliance. The casing prevents microwave energy from escaping.

If the appliance is faulty, switch off the circuit breaker in the fuse box or disconnect the appliance at the mains. Call the after-sales service.

Information on the microwave

Preparing food

There is a risk of fire.

Only use the microwave to prepare food which is fit for consumption. Using the microwave for other purposes may be dangerous and may result in damage, e.g. heated slippers and grain or cereal pillows could catch fire, even several hours later.

Ovenware

There is a risk of injury.

Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Moisture that has penetrated this cavity could cause the ovenware to crack.

Only use ovenware that is suitable for use in a microwave.

There is a risk of burns.

Hot food can heat up ovenware. Always use an oven cloth or oven gloves to remove ovenware and accessories from the cooking compartment.

Microwave power and time

There is a risk of fire.

Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. The food could catch fire and cause damage to the appliance. Follow the information provided in this instruction manual.

Packaging

There is a risk of fire.

Never heat food in heat-retaining packages.

Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials.

There is a risk of burns.

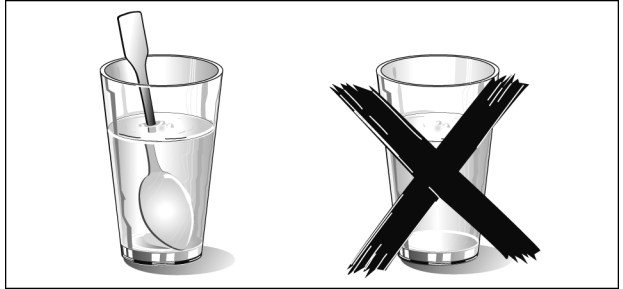
Airtight packaging may burst when food is heated. Follow the information provided on the packaging. Always use an oven cloth or oven gloves to remove meals.

Drinks

There is a risk of scalding

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. If the container is only shaken a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter.

When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



There is a risk of explosion.

Never heat drinks or other food in containers that have been tightly sealed.

Never overheat alcoholic drinks.

Baby food

There is a risk of burns.

Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat.

Stir or shake well after the food has been heated. This ensures even heat distribution.

Check the temperature of the food before it is given to the child.

Foods with a shell or skin

There is a risk of burns.

Never cook eggs in their shells. Never reheat hard-boiled eggs as they can explode even after microwave operation has ended. The same applies to shellfish and crustaceans.

Always prick the yoke when baking or poaching eggs.

Always prick the skin of foodstuffs with solid peels or skins such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking to prevent the peel or skin from bursting.

Drying food

There is a risk of fire.
Never use the microwave to dry food.

Food with a low water content

There is a risk of fire.
Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a power or for too long.

Cooking oil

There is a risk of fire.
Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Causes of damage

Water in the hot cooking compartment

Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage to the ceramic floor panel.

Fruit juice

When baking very moist fruit flan, do not put too much on the baking tray. Fruit juice dripping from the baking tray leaves stains that cannot be removed.

Technical fault

Never use the enamel baking tray when cooking with microwave operation. It will result in a technical fault.

Cooling with the appliance door open

Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only open slightly, the fronts of adjacent units may be damaged over time.

Heavily soiled seal

If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.

Using the appliance door for standing on or placing objects on

Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.

Operating the microwave without food

Do not switch on the microwave unless there is food in the cooking compartment. The appliance may be overloaded if it is switched on without any food inside. An exception to this rule is for brief testing of ovenware (*see notes on ovenware*).

Moist food

Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. This will damage the enamel.

Environmentally-friendly disposal



Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

This appliance is labelled in accordance with European Directive 2002/96/EU on Waste Electrical and Electronic Equipment - WEEE.

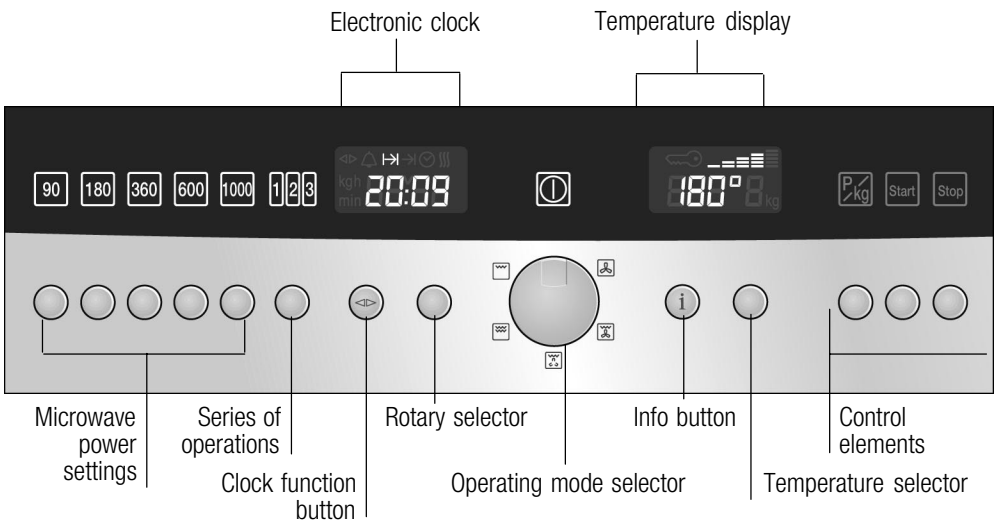
The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Your new appliance

In this section, you will find information on

- the control panel
- the operating modes
- the shelf heights
- the accessories

Control panel



Mode selector

The mode selector can be pushed in and popped out. Press the selector to release or lock it.

The microwave only functions if you press the selector. The  symbol lights up.

Operating modes

Here is an overview of the operating modes of your appliance.

Operating modes	Application
 Hot air	For baking sponge cakes in tins, flans and cheesecakes and cakes, pizzas and small baked products on a baking tray.
 Hot air grill	For poultry and larger pieces of meat.
 Circulated air grill	For cooking pieces of meat.
 Full-surface grill	For large amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, sausage).
 Centre area grill	For small amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, bread).

Shelf positions

The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels.

Ovenware can also be placed on the oven floor (level 0).



Accessories

Your appliance is equipped with the following accessories:



Wire rack

For ovenware, cake tins, grilling and frozen meals.

You can pull the wire rack two thirds of the way out without it tipping. This allows meals to be removed easily.



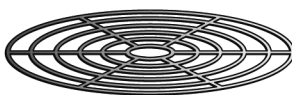
Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

Push the baking tray as far as possible into the oven, with the tapered edge facing towards the appliance door.

Caution

The enamel baking tray is not suitable for combined operation with the microwave.



Microwave baking rack

For baking with metal baking tins with combined operation.

Place the microwave baking rack on the wire rack. Place the metal baking tray on the rack. This prevents sparks being created between the wire rack and the baking tin.

Cooking compartment

Cooling fan

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

Caution: do not cover the ventilation slots, otherwise the oven will overheat.

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

Notes

The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.

Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Switching the appliance on and off

Switching on

Use the operating mode selector to switch your microwave oven on and off.

Press the selector and select a function.
The  symbol lights up.

- Button 90, 180, 360, 600 or 1,000 W for the microwave power
-  button = series of operations
- Set an operating mode and temperature
-  button = automatic programmes

You can find out how to make the settings in the individual sections.

Switching off

Turn the operating mode selector back and push in. The appliance switches off and the time appears in the clock display.

Before using the appliance for the first time

This section contains information on

- how to set the time on your appliance after the power is connected
- how to clean your appliance before using it for the first time

Setting the clock

0:00 and the ◀▶☑ symbols light up in the display.



1. Set the current time using the rotary selector.
2. Press the ◀▶ clock function button.
Your setting is then applied.

Changing the clock

To change the clock subsequently, press the ◀▶ clock function button repeatedly until the ◀▶ and ☑ symbols light up. Use the rotary selector to change the time.

Note

In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can switch off the clock display. Refer to the section entitled *Electronic clock*.

Heating up the cooking compartment

Heat up the empty cooking compartment with the door closed to remove the new smell. Set to  hot air and 240 °C.

Ensure that no packaging has been left in the cooking compartment.

1. Use the operating mode selector to select  hot air.
2. Use the temperature selector to set the temperature to 240 °C.
3. Press the  button.

After 60 minutes, switch off the appliance with the operating mode selector.

The current time is displayed.

Clean the cooled cooking compartment with hot soapy water.

Cleaning the accessories before use

Before using the accessories, clean them thoroughly using a cloth and soapy water.

Using the appliance

In this section, you will read about,

- which operating modes are available for your oven
- how to select an operating mode and temperature
- how to set rapid heating

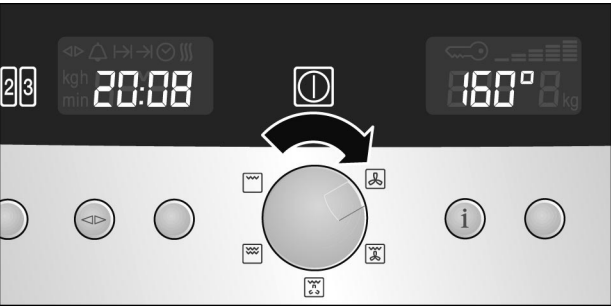
The following operating modes are available for your oven. When you make a setting, a default temperature is always displayed.

Operating mode	Default temperature in °C, grill setting	Temperature range in °C, grill setting
 Hot air	160	40 - 250
 Hot air grill	160	100 - 250
 Circulated air grill	160	100 - 250
 Grill, large area	3	2, 1
 Grill, small area	-	-

Setting the operating mode and temperature

Example in figure: hot air , 190 °C.

1. Set the operating mode using the mode selector.



2. Set the temperature or grill setting using the temperature selector.



3. Press the **Start** button.
The operation starts. The temperature control heating-up bars appear in the temperature display.

Switching off

Once the dish is ready, switch off the oven using the mode selector, or make new settings.

Opening the oven door during operation

Operation is paused. Press the **Start** button after closing the door. The operation continues.

Pausing operation

Press the **Stop** button to pause the operation. Press the **Start** button again to resume the operation.

Changing the temperature or grill setting

This can be done at any time. Use the rotary selector to change the temperature or grill setting. Then press the **Start** button to resume operation.

Cancelling the operation

Press the **Stop** button and switch off the mode selector.

Note

If you also set a cooking time, the set operation will automatically switch off after this time. See the section entitled *Electronic clock*.

Setting rapid heating

Suitable operating mode

Rapid heating is not suitable for all operating modes.

-  Hot air
-  Hot air grilling
-  Circulated air grilling

Suitable temperatures

The rapid heating function will not work if the set temperature is below 100 °C.

If the temperature in the cooking compartment is only slightly below the set temperature, the rapid heating function is not necessary, and therefore does not switch on.

Setting rapid heating

Prerequisite: an operating mode and temperature must be set.

1. Set the operating mode and temperature.
2. Press the  button.
The appliance heats up.
3. Press the clock function button repeatedly until the  and  symbols light up and **OFF** appears in the clock display.
4. Turn the rotary selector clockwise.
On appears in the clock display and the  symbol lights up. Rapid heating is switched on.

To obtain an even cooking result, do not place your dish into the oven until rapid heating has finished.

Rapid heating has finished

Rapid heating switches off once the set temperature has been reached. The  symbol goes out. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid heating

Press the clock function button repeatedly until **On** appears in the clock display.
Turn the rotary selector anti-clockwise until **OFF** appears in the clock display.
The  symbol appears in the clock display.

Notes

If you change an operating mode, rapid heating is cancelled.

Once started, a set cooking time begins to count down immediately, independently of rapid heating.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating.

In this section, you will find

- information about cookware
- how to set the microwave

Note

In the *Tested for you in our cooking studio* section, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

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

Unsuitable ovenware

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

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

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside.
The following ovenware test is the only exception to this rule.

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave: Heat the empty ovenware at maximum power for between 30 and 60 seconds. Check the temperature of the ovenware during this period. The ovenware should still be cold or warm to the touch. The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the button to set the desired microwave power.

90 watts	for defrosting delicate foods
180 watts	for defrosting and continued cooking
360 watts	for cooking meat and heating delicate foods
600 watts	for heating and cooking food
1000 watts	for heating liquids

When you press a button, the selected power lights up.

Note

The microwave power can be set to 1,000 watts for a maximum of 30 minutes. A cooking time of 90 minutes is possible with all other power settings.

Setting the microwave

Example: Microwave power setting 600 W, cooking time 15 minutes

the mode selector must not be pressed in, but should be in the 0 position.

1. Press the button for the microwave power setting you require.
The selected power setting lights up and a suggested cooking time is displayed.
2. Set the cooking time using the rotary selector.
3. Press the  button.
The microwave begins to operate. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished. Switch off the appliance or make new settings. You can stop the audible signal early by pressing the ◀▶ clock function button.

Opening the appliance door during operation

Operation is paused. Press the  button after closing the door. The operation continues.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time using the rotary selector.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the rotary selector to set the cooking time and restart the microwave.

Cancelling operation

Press the button for the set microwave power setting. Make new settings or switch off the appliance.

Notes

When you make settings, the highest microwave power setting always appears as the default.

If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

MicroCombi operation

This involves the simultaneous operation of one operating mode with the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

In this section, you will read about

- which operating modes and microwave power are suitable
- how the MicroCombi operation is set
-  Hot air
-  Hot air grill
-  Circulated air grill

Suitable operating modes

Rapid heating cannot be activated with MicroCombi operation.

Suitable microwave power settings

All microwave power settings can be combined with an operating mode, except 1,000 watt power.

Setting a combination

Example: Microwave 360 watts, 17 minutes and circulated air grilling  180 °C.

1. Set the operating mode using the mode selector.
2. Use the temperature selector to set the temperature.
3. Press the button for the microwave power setting you require.
20:00 min appears in the clock display.
4. Set the cooking time using the rotary selector.
5. Press the  button.
The operation starts. You will see the cooking time counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. MicroCombi operation has finished. To stop the signal, press the ◀▶ clock function button. Switch off the appliance or make new settings.

Opening the appliance door during operation

Operation is paused. The cooling fan may continue to run. Press the  button after closing the door. The operation continues.

Changing the temperature or cooking time

This can be done at any time. Change the cooking time or temperature using the temperature selector or rotary selector.

Changing the microwave power setting

Press the button for the new microwave power setting. Use the rotary selector to set the cooking time and restart the microwave.

Cancelling the operation

Press the illuminated button for the set microwave power setting. Make new settings or switch the oven off.

Pausing operation

Briefly press the  button. Microwave operation is paused. Press the  button again to resume the operation.

1,2,3 series of operations

You can use the series of operations function to set up to three different settings and times and then start.

In this section, you can find out how to set the series of operations.

Suitable for

- all operating modes
- all microwave power settings

Ovenware

Always use heat-resistant cookware which is suitable for microwaves.

Setting a series of operations

The mode selector must not be pressed in.

1. Press the  button.
The  lights up for the first operation in the series.
2. Set the first microwave power setting and cooking time.

3. Press the  button again.
The  lights up for the second operation in the series.
4. Set the second microwave power setting and cooking time.
5. Press the  button again.
The  lights up for the third operation in the series.
6. Set the third microwave power setting and cooking time.
7. Press the  button.
The operation starts. In the clock display, the total cooking time is displayed and the currently activated operation is lit.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. The series of operations has finished. To stop the signal, press the  clock function button. Switch off the appliance or make new settings.

Opening the appliance door during operation

Operation is paused. The cooling fan may continue to run. Press the  button again after closing the door. The operation continues.

Changing the setting

Changes can only be made before operation starts. Press the  button to go to the desired setting, and make the changes.

Cancelling the operation

Press the illuminated button for the set microwave power setting. Make new settings or switch off the appliance.

Pausing operation

Briefly press the  button. Press the  button again to resume the operation.

Note

You can also combine a type of heating with a series of operations. First set the series of operations.

Electronic clock

Your appliance has various clock functions. In this section there are explanations of

- the clock display
- how the minute minder is set
- how your appliance is automatically switched off (operating duration)
- how the clock is set or changed

Clock display



Clock function	Use
Timer	You can use the timer as an egg timer or a kitchen timer. The appliance does not switch off automatically.
Cooking time	The appliance switches off automatically after a set cooking time (e.g. 1:30 hours).
Clock	Setting the clock
Rapid heating	Shortens the preheat time

Notes

- Between **22:00** and **5:59**, the clock display is dimmed, if no settings are made or no clock functions are activated during this time.
- When the timer and cooking-time clock functions are in use, a signal sounds and the corresponding symbol flashes when the set time has expired. To stop the audible signal early, press the clock function button.
- You can call up your settings at any time. Press the clock function button repeatedly, until the corresponding symbol lights up.
- If required, you can correct the setting using the rotary selector.
- If you wish to cancel a setting, turn the set time down to **0:00** and switch the appliance off.

Switching the clock display off and on

1. Press and hold the clock function button for a few seconds.
The clock display switches off. If a function is activated, the corresponding symbol remains lit.
2. Press and hold the clock function button for a few seconds.
The clock display switches on.

Timer

1. Press the clock function button repeatedly until the  and  symbols light up.



2. Use the rotary selector to set the cooking time (e.g. **5:00** minutes).

The setting is automatically applied.

Cooking time

Automatic switch-off after a set cooking time.

1. Set the operating mode and temperature.
2. Press the clock function button repeatedly until the **<|>** and **I→I** symbols are lit.



3. Set the cooking time using the rotary selector (e.g. **1:30** hours).

4. Press the **Start** button.

The appliance heats up.

The appliance switches off automatically once the cooking time has elapsed.

Setting the clock

1. Press the clock function button repeatedly until the and symbols light up.



2. Set the current time using the rotary selector.
3. Press the clock function button.
Your setting is then applied.

Changing the clock

For example, from summer to winter time

Make the settings as described in steps 1 and 2.

Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can select from 15 programmes.

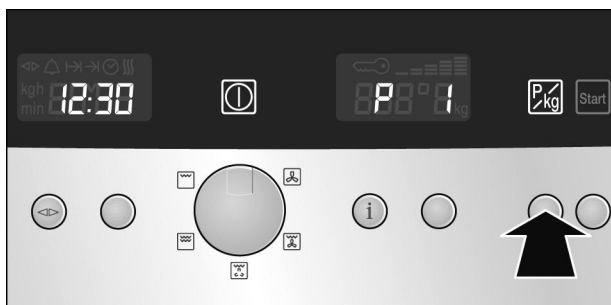
Setting the programme

If you have selected a programme, set the oven.

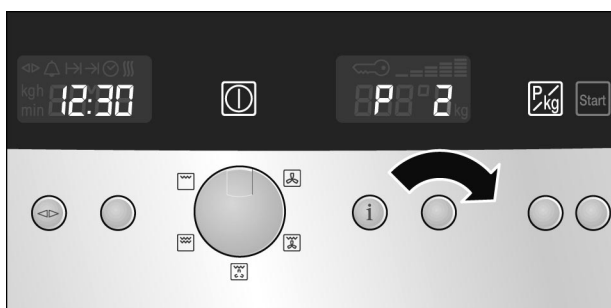
Prerequisite: the mode selector must not be pressed in.

Example in figure: programme 2 with 1 kg weight.

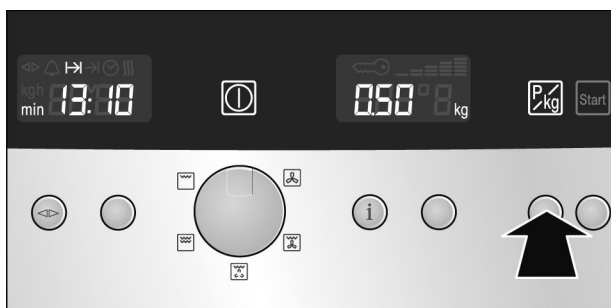
1. Press the  button.
The first programme appears.



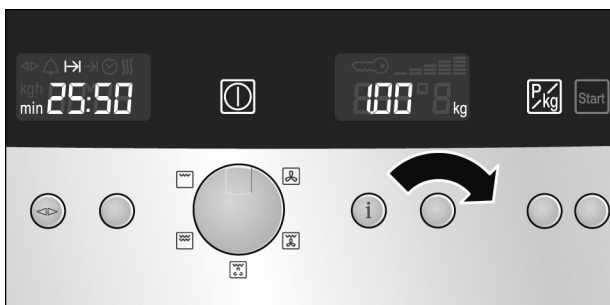
2. Select the desired programme using the temperature selector.



3. Press the  button again.
The temperature display suggests a weight.



4. Set the weight using the temperature selector.



5. Press the **Start** button.
The programme starts. You will see the cooking time **I→** counting down in the clock display.

The programme has finished

A signal sounds. The oven stops heating. 00:00 is shown in the display.
Switch off the oven or make new settings.

Changing the programme

Once the programme has started, you cannot change the programme number or weight.

Cancelling the programme

Press the **Stop** button and switch off the mode selector.

Notes for the automatic program

Remove the food from its packaging and weigh it. If you are unable to enter the exact weight, enter the closest possible weight.

Place the food in a shallow, microwaveable dish, e.g. a glass or china plate. Do not cover the dish.

Place the food in the cold oven.

You will find a table showing suitable foods, respective weight ranges and the necessary accessories attached to these notes.

It is not possible to set a weight outside of the weight range.

With lots of dishes, a signal will sound after a certain length of time. Turn the food or stir it.

Defrosting

As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18°C .

Place the frozen food on a shallow dish, e.g. a glass or porcelain plate.

After defrosting, allow the food to defrost for a further 15 to 90 minutes until it reaches room temperature.

Liquid will be produced when defrosting meat, poultry or fish. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.

Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale.

After turning, remove any minced meat that has already defrosted.

Whole poultry should be placed in the dish breast-side down and poultry portions skin-side down.

Vegetables

Vegetables, fresh: Cut into pieces of equal size. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.

Vegetables, frozen: This programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. The programme is not suitable for frozen vegetables in cream sauce. Add 1 to 3 tablespoons of water. Do not add water to spinach or red cabbage.

Boiled potatoes

Cut into equal sized pieces. Add a little salt and a tablespoon of water for every 100 g of potatoes.

Rice

Do not use boil-in-the-bag rice.

Add two to two and a half times the amount of water to the rice.

Fish

Fish fillet, fresh Add 1 to 3 tablespoons of water or lemon juice.

Meat

The joint should cover two thirds of the dish base. Add 50 - 100 ml of liquid.

- Poultry

Place the chicken in the dish breast-side down.

Place chicken pieces in the dish flesh-side down.
- Pizza, frozen

Use prebaked, frozen pizza and pizza baguettes.
- Resting times

Some dishes need to rest in the oven after the programme has ended.

Dish	Resting time
Vegetables	approx. 5 minutes
Potatoes	approx. 5 minutes. First pour off the remaining water.
Rice	5 to 10 minutes
Pork joint, meat loaf	10 minutes

Programme table

Progr. no.		Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
Defrosting				
1	Loaf of bread*	Wheat bread, mixed wheat bread, wholemeal bread	0.20 - 1.50	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
2	Minced meat*	Minced meat made from beef, lamb, or pork	0.20 - 1.00	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
3	Whole poultry*	Chicken, duck	0.60 - 2.00	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
4	Fish fillet*	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Shallow ovenware without a lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.				
Cooking				
5	Vegetables, fresh*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor

Progr. no.		Suitable foodstuffs	Weight range in kg	Ovenware / accessories, shelf height
6	Vegetables, frozen*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, red cabbage, spinach	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
7	Boiled potatoes*	Waxy potatoes, fairly waxy potatoes, floury potatoes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
8	Rice, long grain rice*		0.10 - 0.50	Deep ovenware with lid Cooking compartment floor
9	Steam fresh fish fillet	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
* Observe the stirring signals.				
Combi cooking				
10	Pizza, frozen	Pizza with thin base, prebaked	0.15 - 0.55	Wire rack Level 3
11	Lasagne bolognese, frozen		0.40 - 1.00	Ovenware without a lid Cooking compartment floor
12	Chicken, fresh*	Whole chicken	0.80 - 1.80	Ovenware with lid Cooking compartment floor
13	Chicken portions, fresh	Chicken thigh, half chicken	0.40 - 1.60	Ovenware with lid Cooking compartment floor
14	Meat loaf	Approx. 8 cm in height	0.80 - 1.50	Ovenware without a lid Cooking compartment floor
15	Roast pork, fresh*	Boned neck joint, rolled joint	0.80 - 2.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.				

Childproof lock

The appliance has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

In this section, you will read about

- How to lock and unlock your appliance

Locking the appliance

1. Press the mode selector.
Your appliance is ready for use.

2. Press and hold the **i** button.
c 11 appears in the clock display.
3. Turn the temperature selector clockwise.
c 12 appears in the clock display.
4. Press and hold the **i** button until the  symbol lights up.

Unlocking the appliance

1. Press the mode selector.
Your appliance is ready for use.
2. Press and hold the **i** button.
c 12 appears in the clock display.
3. Turn the temperature selector until **c 11** appears.
4. Press and hold the **i** button. The  symbol goes out.

Changing the basic settings

Your appliance has various basic settings that have been pre-set by the manufacturer. However, you can change these basic settings as required.

Basic settings

The table lists all of the basic settings and the options for making changes.

Basic setting	Options	Explanation
c 1 Childproof lock 1 = off	2 = on	Activates the childproof lock automatically
c 2 Signal duration 2 = medium = 2 minutes	1 = short = 10 seconds 3 = long = 5 minutes	Signal after the cooking time has elapsed
c 3 Signal volume 2 = medium	1 = low 3 = high	Volume of the signal
c 4 Button tone: 1 = on	Button tone: 2 = off	Confirmation tone when a button is pressed

Press the mode selector.
Your appliance is ready for use.

1. Press and hold the **i** button for several seconds.
The first basic setting appears in the clock display.
2. Press the **i** button repeatedly until the required basic setting appears in the display.
3. Use the temperature selector to make the desired setting.
4. Finally, press and hold the **i** button for a few seconds.

All settings are applied.

You may change the settings at any time.

Care and cleaning

If carefully cleaned and taken care of, your microwave oven will remain fully functional and in a good condition for a long time to come. This section explains how to properly care for and clean your appliance.



Danger of short-circuiting.
Never use high-pressure cleaners or steam jets.



Risk of burning.
Do not clean the appliance immediately after switching it off. Allow the appliance to cool down.

Notes

Slight differences in the colours on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.

Shadows on the door panel which look like streaks are light reflections from the oven light.

Unpleasant smells, e.g. after preparing fish, can be removed quite easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon in the container to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at the maximum microwave power setting.

Cleaning agents

Surfaces are different and damage caused by using the wrong cleaning agent can be avoided by observing the information in the table below.

Do not use:

- any caustic or abrasive cleaning agents
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal.
- any coarse scouring pads or cleaning sponges

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove any flecks of limescale, grease, starch and egg white immediately. Corrosion can form under such marks. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. For heavy soiling: Only use oven cleaner in a cold oven.
Cooking compartment made of stainless steel	Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These agents scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.

Area	Cleaning agents
Glass cover for the cooking compartment light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use glass scrapers.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth; do not scrub. Do not use metal or glass scrapers for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and then clean with a dish cloth or a brush.

For easier cleaning

you can switch on the oven light. Open the appliance door to do so.

Cleaning the glass cover

The glass oven-light cover is located on the left side wall inside the oven. Undo the screw from the cover. Then you can clean the glass with soapy water.

Self-cleaning surface in the cooking compartment

The rear wall of the oven is coated with self-cleaning enamel. It cleans itself while the oven is in operation. Sometimes, larger splashes of food may not disappear until the oven has been operated several times. Residue left by spices and similar ingredients can be removed with a dry cloth or a soft brush.

Important notes

- Never treat the self-cleaning surface with oven cleaner.
- If oven cleaner is accidentally applied to the rear panel, remove it immediately with a sponge and plenty of water.
- Never use abrasive cleaning agents. They will scratch or destroy the highly porous coating.
- Never clean the self-cleaning surface with a scouring pad.
- Light discolouration of the enamel does not affect self-cleaning.

Cleaning the cooking compartment floor, ceiling and side walls

Use a dish cloth and hot soapy water or a vinegar solution.

It is best to use oven cleaner if there are very heavy deposits of dirt. Only use oven cleaner in a cold oven.

Faults and repairs

It is not always necessary to call the after-sales service. In some cases, you can take remedial action yourself. You will find some tips for troubleshooting in the following table.



Risk of electric shock.

- Work on the appliance electronics must only be carried out by an expert
- During work on the appliance electronics, the power supply to the appliance must be disconnected. Switch off the circuit breaker or take out the fuse in your household fuse box

Malfunction table

If one of your dishes does not turn out as you had hoped, please refer to the *Tested for you in our cooking studio* section. You will find many cooking tips and tricks there.

Problem	Possible cause	Remedial action/notes
The appliance does not work.	The plug is not plugged into the mains.	Plug it in.
	Power cut	Check whether the kitchen light switches on.
	Blown fuse	Look in the fuse box to make sure that the fuse for the appliance is OK.
	Operating error	Switch off the circuit breaker in the fuse box. After approx. 10 seconds switch it on again.
Three zeros are flashing in the display.	Power cut	Reset the time.
The appliance is not in operation. A cooking time appears in the display.	The  button was not pressed after the setting had been made.	Press the  button or switch the appliance off.
The microwave does not switch on.	The door is not properly closed.	Check whether leftover food or a foreign object is trapped in the door.
	The  button was not pressed.	Press the  button.
It takes longer than before for the food to heat up.	The microwave power setting is too low.	Select a higher microwave power setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
A signal sounds. The two dots in the display are flashing.	The appliance is in demonstration mode.	1. Press the  button. 2. Press and hold the  button for 3 seconds. The demonstration mode is deactivated.
Error message "Er1" or "Er4" appears in the display.	The temperature sensor has failed.	Call the after-sales service.
Error message "Er11" appears in the display. "Button is jammed"	The buttons are dirty or the mechanics have jammed.	Press all buttons several times, and if this does not help, contact the after-sales service.

Problem	Possible cause	Remedial action/notes
Error message "Er19" appears in the display.	There is extreme overheating (possibly a fire inside). Microwave power setting too high.	Do not open the door. Disconnect from the mains or switch off the fuse in the fuse box and allow to cool down.
Error message "Er17", "Er18" or "Er20" appears in the text display.	Technical fault.	Call the after-sales service.



Risk of electric shock.
Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

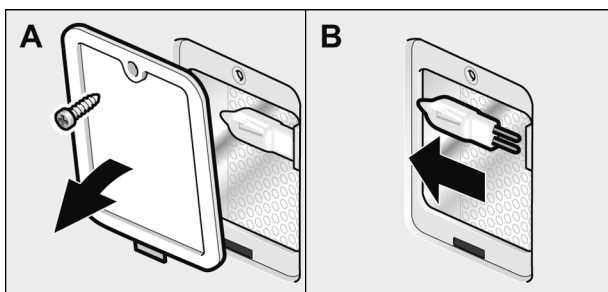
Replacing the oven light bulb

The oven light bulb is replaceable. Heat-resistant 25 V, 240 W halogen bulbs can be obtained from the after-sales service or a specialist retailer.

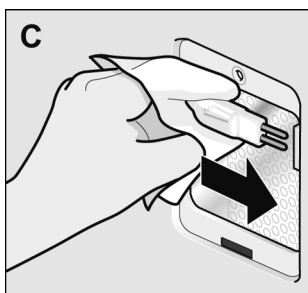
Always remove the new halogen bulb from the packaging using a dry cloth. This increases the service life of the bulb.

1. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. Open the appliance door.
Undo the two screws from the right and left of the oven.
3. Place a tea towel in the cold oven to prevent damage.
Carefully lift out the appliance.

4. Undo the screw from the lamp cover on the left-hand side wall and remove the cover. (Fig. A)
Pull out the halogen bulb. (Fig. B).



5. Insert the new halogen bulb. (Fig. C)



6. Screw the lamp cover in place.
Reassemble the appliance in the reverse order.
7. Remove the tea towel. Switch the circuit breaker in the fuse box back on or plug in the mains plug.

Replacing the glass cover

If the glass cover in the oven is damaged, it must be replaced. You can obtain covers from the after-sales service. Please supply your appliance's E number and FD number.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance should need to be repaired. You will find the address and telephone number of your nearest after-sales service point in the phone book. The listed after-sales service centres will also be pleased to give you the details of an after-sales service point near you.

E number and FD number

Please quote the E number (product number) and the FD number (production number) of your appliance when contacting the after-sales service.
The rating plate bearing these numbers can be seen when you open the appliance door.
You can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

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

After-sales service ☎

Please note that a visit from an after-sales service engineer is not free of charge, even during the warranty period.

Technical data

Power supply	220-240 V, 50 Hz
Maximum total connected load	3,100 W
Microwave power setting	1,000 W (IEC 60705)
Grill Output	2,000 W
Hot air Output	1,950 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Fuse	16 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	45.9 x 59.6 x 56.3 cm
- cooking compartment	24.2 x 44.5 x 34.7 cm
VDE approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance complies with standard EN 55011 or CISPR 11.
It is a group 2, class B product.
Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food.
Class B indicates that the appliance is suitable for domestic use.

Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of dishes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting are ideal for your dish. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about cookware and preparation methods.

Notes

The values in the table always apply to dishes placed in a cold and empty cooking compartment. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so.

Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.

Do not line the accessory with greaseproof paper until after it has been preheated.

The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and consistency of the food.

Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist shops or from the after-sales service.

Always use an oven cloth or oven gloves when taking hot accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Tables

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables.

A rule of thumb can be applied:

Double the amount – almost double the time

Half the amount – half the time.

You can place the dish in the middle of the wire rack or on the oven floor. The food will then absorb the microwaves from all sides.

Defrosting

Place the frozen food in an uncovered tray on the oven floor.

Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, drain off any liquid produced by defrosting.

Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilize. The giblets can be removed from poultry at this point.

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork, veal (with or without bones)	800 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 15-25 mins.	Turn several times.
	1.000 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 25-35 mins.	
	1.500 g	180 watts, 20 mins. + 90 watts, 25-35 mins.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 4-6 mins.	Separate the pieces of meat when turning.
	500 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 5-10 mins.	
	800 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	
Mixed minced meat	200 g	90 watts, 15 mins.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	
	800 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 15-20 mins.	

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Poultry or poultry portions	600 g 1.200 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 10 mins. + 90 watts, 20-25 mins.	Turn half way through.
Duck	2.000 g	180 watts, 20 mins. + 90 watts, 30-40 mins.	Turn several times.
Goose	4.500 g	180 watts, 30 mins. + 90 watts, 60-80 mins.	Turn every 20 minutes. Drain off any liquid produced by defrosting.
Fillet of fish, fish steak, slices	400 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g 600 g	180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 8 mins. + 90 watts, 15 - 25 mins.	Turn half way through.
Vegetables, e.g. peas	300 g 600 g	180 watts, 10-15 mins. 180 watts, 10 mins. + 90 watts, 8-13 mins.	Stir carefully half way through.
Fruit e.g. raspberries	300 g 500 g	180 watts, 7-10 mins. 180 watts, 8 mins. + 90 watts, 5-10 mins.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
Butter, softening	125 g 250 g	90 watts, 6-8 mins. 180 watts, 2 mins. + 90 watts, 3-5 mins.	Remove the packaging completely.
Whole loaf	500 g 1.000 g	180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 5 mins. + 90 watts, 15-25 mins.	Turn half way through.
Cakes, dry e.g. sponge cakes	500 g 750 g	90 watts, 10-15 mins. 180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10-15 mins.	Separate pieces of cake. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
Cakes, moist e.g. fruit cake and cheese cake	500 g 750 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 15-20 mins. 180 watts, 7 mins. + 90 watts, 15-20 mins.	Only for cakes without icing, cream or gelatine.

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.

You should stir or turn the food two to three times during heating.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	Amount	Microwave setting (watts), Cooking time in minutes	Notes
Menu, one-course meal, ready-made meal in two to three parts	300-400 g	600 watts, 11 - 15 mins.	covered
Soups	400-500 g	600 watts, 8 - 13 mins.	covered
Stews	500 g	600 watts, 10 - 15 mins.	covered
	1.000 g	600 watts, 20 - 25 mins.	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 watts, 12 - 17 mins.	covered
	1.000 g	600 watts, 25 - 30 mins.	
Fish, e.g. fillets	400 g	600 watts, 10 - 15 mins.	covered
	800 g	600 watts, 20 - 25 mins.	
Side dishes, e.g. rice, noodles	250 g	600 watts, 2 - 5 mins.	covered, add water
	500 g	600 watts, 8 - 10 mins.	
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g	600 watts, 8 - 10 mins.	covered, add 1 tbsp water
	600 g	600 watts, 14 - 17 mins.	
Creamed spinach	450 g	600 watts, 11 - 16 mins.	simmer without adding water

Heating food

Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.

When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.

Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.

You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.

Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals (in two or three parts)	350 - 500 g	600 watts, 4 - 8	Covered
Drinks	150 ml 300 ml 500 ml	1000 watts, 1 - 2 1000 watts, 2 - 3 1000 watts, 4 - 5	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
Baby food e.g. baby's bottles	50 ml 100 ml 200 ml	360 watts, ½ - 1 360 watts, ½ - 1½ 600 watts, 1 - 2	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
Soup	1 bowl 2 bowls 4 bowls	approx. 175 g approx. 175 g approx. 175 g	600 watts, 2 - 3 600 watts, 3 - 4 600 watts, 6 - 8
Meat in sauce	500 g	600 watts, 8 - 11	Covered
Stew	400 g 800 g	600 watts, 6 - 8 600 watts, 8 - 11	Covered
Vegetables	1 portion 2 portions	150 g 300 g	600 watts, 2 - 3 600 watts, 3 - 5

Cooking food

Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.

The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.

Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

	Amount	Microwave settings in watts Time in minutes	Notes
Fresh whole chicken without giblets	1.2 kg	600 W, 25 - 30	Turn half way through the cooking time.
Fresh fish fillet	400 g	600 W, 7 - 12	
Fresh vegetables	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 table- spoons of water per 100 g of vegetables.
Side dishes e.g. potatoes	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Cut potatoes into pieces of equal size. Pour water into the container to a depth of about 1 tablespoon, and stir.
e.g. potatoes rice	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Add double the amount of liquid.
Sweets e.g. pudding (instant),	500 ml	600 W, 6 - 8	Stir the pudding thoroughly using an egg whisk 2 to 3 times during the cooking.
fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12	

Tips for microwave operation

No settings are given for specified amounts of food.

Increase or decrease the cooking times according to the following rule of thumb:
Double the amount = almost double the time
Half the amount = half the time

The food becomes too dry.

Set a shorter cooking time next time or select a lower microwave setting. Cover the food and add more liquid.

After the time has elapsed, the food is not defrosted, is not hot or is not cooked.

Set a longer time. Larger amounts and deeper dishes take longer to cook.

At the end of the cooking time, the food is overcooked on the outside but undercooked in the middle.

Stir the food during the cooking time and next time select a lower setting and a longer duration.

After defrosting, the poultry or meat is cooked on the outside but still frozen in the middle.

Next time select a lower microwave setting. In addition, turn large amounts of meat or poultry frequently when defrosting.

Cakes and pastries

Baking tins

It is best to use dark baking tins made of metal.

If you switch to the microwave, use the microwave rack or use baking dishes made of glass, ceramic or plastic. These must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes will not brown so well if you use these types of baking containers.

Tables

The times given apply to dishes placed in a cold oven.

The temperature and baking time depend on the type and amount of mixture. This is why “ranges” are given in the tables. Begin with the lower value and, if necessary, use a higher setting the next time, since this allows more even browning.

More information can be found in the “*Baking tips*” section which follows the tables.

Always place the cake tin in the centre of the wire rack.

Cake	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Plain sponge cakes,	Ring-shaped/ Vienna ring/ rectangular cake tin	1		160-170	60-80
delicate sponge cakes (e.g. pound cake)*		1		150-160	60-70
Cake base with shortcrust pastry edge	Springform cake tin	1		160-170	35-45
Cake base made from sponge mixture	Fruit cake base	1		160-170	35-45
Swiss roll	Springform cake tin	1		170-180	45-50
Cake with dry topping (sponge)	Baking tray	2		160-170	30-40
Cake with moist topping e.g. yeast dough with apple crumble	Baking tray	2		150-160	50-60
Plaited loaf made with 500 g flour	Baking tray	2		160-170	30-40

Cake	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Stollen made with 500 g flour	Baking tray	2		170-180	60-70
Pizza	Baking tray	2		200-210	25-35
Bread 1 kg**	Baking tray	2		180-190	50-60

* Allow cakes to cool in the oven for approximately 20 minutes.

** Never pour water directly into a hot oven.

Cake	Ovenware	Level	Microwave setting in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C
Nut cake	Springform cake tin	1	90 watts	30-35		170-180
Fruit or cheese cake with short pastry*	Springform cake tin	2	360 watts	40-50		150-160
Fruit cake, fine sponge mixture	Ring mould or Springform cake tin	1	90 watts	30-45		170-190
Savoury cakes* (e. g. quiche/onion tart)	Springform cake tin or quiche dish	2	90 watts	50-70		160-180

For baking tins made of metal: Place the microwave grid on the wire rack. Place the tin on the microwave grid.

* Allow cakes to cool in the oven for approximately 20 minutes.

Small baked products		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Baking tray	2		150-170	20-35
Meringue	Baking tray	2		100	90-120
Macaroons	Baking tray	2		110	35-45
Puff pastry	Baking tray	2		170-180	35-45
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Baking tray	2		180-190	35-45

Baking tips

You wish to cook to your own recipe.

Refer to the instructions in the tables for similar types of food.

How to check that a sponge cake is cooked properly.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the cooking instructions, pierce the deepest part of the cake using a cocktail stick. The cake is done if the cocktail stick comes out clean.
The cake collapses.	Next time you should add less liquid or set the oven temperature around 10 degrees lower. Observe the cooking times in the recipe.
The cake has risen in the centre but is lower at the edges.	Only grease the base of the springform cake tin. As soon as the cake is ready, carefully loosen the cake around the edges using a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and cook the cake for a little longer.
The cake is too dry.	Use a toothpick to make small holes in the baked cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time you should decrease the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy on the inside (soft, with watery areas).	Next time you should add a little less liquid and cook for a little longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, you should first bake the base, sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then add the topping. Please observe the recipe and the baking times.
The cake does not turn out when turned upside down.	Allow the cake to cool for 5 to 10 minutes after baking, it will then turn out of the tin more easily. If it still does not turn out, carefully loosen the edges using a knife. Turn the cake upside down again and wrap a cold, wet cloth around the tin. Next time you should grease the tin well and add some breadcrumbs also.
You have checked the oven temperature with your own thermometer and have discovered a discrepancy.	The oven temperature was checked by the manufacturer. The temperature was taken from the centre of the oven after a specified time during a test roasting. Each piece of ovenware and each accessory will affect the measured value, meaning that there will always be a discrepancy.
Sparks appear between the dish and the wire rack.	Check whether the outside of the dish is clean. Alter the position of the dish in the oven. If this does not help, continue to bake without using the microwave function. The baking time is consequently extended.

Roasting and grilling

About the tables

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

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

Ovenware

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

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

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

Tips for roasting

Use a high-sided roasting dish for roasting meat and poultry.

Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.

Meat: Cover approx. two thirds of the dish base with liquid. Add a little more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10 minutes. This allows better distribution of meat juices.

Poultry: Turn the pieces of meat after $\frac{2}{3}$ of the cooking time has passed.

Tips for grilling

Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.

The pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. This will allow them to grill evenly and prevent them from drying out. Do not add salt to the steaks until they have been grilled.

Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.

Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Tips for braising

Use ovenware with a lid for braising fish.

Add two to three tablespoons of liquid and a little lemon juice or vinegar to the dish.

	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Pot-roasted beef approx. 1,000 g	180 W, 80 - 90 mins	0		160 - 170	Cookware with lid, on the cooking compartment floor.
Sirloin, medium rare approx. 1,000 g	180 W, 30 - 40 mins	0		180 - 200	Uncovered dish. Turn halfway through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork without crackling, approx. 750 g, e.g. neck	360 W, 35 - 45 mins	0		170 - 180	Uncovered dish. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork with crackling, approx. 1 kg, e.g. shoulder	180 W, 80 - 90 mins	0		170 - 180	Uncovered dish. When finished, leave to stand for 10 minutes. Do not turn.

	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Pork loin, approx. 500 - 600 g	180 W, 35 - 40 mins	0		180 - 190	Uncovered dish. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Meatloaf approx. 750 g	360 W, 30 - 35 mins	0		200 - 210	Cookware without lid, on the cooking compartment floor. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Chicken, whole approx. 1,000 - 1,200 g	360 W, 30 - 40 mins	0		230 - 250	Cookware with lid, on the cooking compartment floor. Place with the breast side up. Do not turn.
Chicken portions, e.g. chicken quarters approx. 800 g	360 W, 20 - 30 mins	0		230 - 250	Uncovered dish. Place with the skin side up. Do not turn.
Duck 1,500 - 1,700 g	180 W, 70 - 80 mins	0		220 - 240	Cookware with lid, on the cooking compartment floor. Do not turn.
Duck breast approx. 500 g 2 duck breasts 250 - 300 g each	180 W, 15-20 mins	0		3	Cookware without lid, on the cooking compartment floor. Place with the skin side up. Do not turn.
Goose breast, goose leg 700 - 900 g	180 W, 30 - 40 mins	0		2	Deep cookware without lid, on the cooking compartment floor. Do not turn.
Fish, scalloped approx. 500 g	600 W, 10 - 15 mins	0		3	Uncovered dish. Defrost frozen fish before cooking.

* Make cuts in the pork rind.

	Quantity	Weight	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Steaks 2 - 3 cm thick	2 - 3 pieces	approx. 200 g each	1+3**		3	1st side: approx. 10 - 15
					3	2nd side: approx. 5 - 10
Neck steaks 2 - 3 cm thick	2 - 3 pieces	approx. 120 g each	1+3**		2	1st side: approx. 15 - 20
					2	2nd side: approx. 10 - 15

	Quantity	Weight	Level	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Grilled sausages	4 - 6 sausages	approx. 150 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 5 - 10
Fish steak*	2 - 3 pieces	approx. 150 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10 - 12 2nd side: approx. 8 - 12
Fish, whole* e.g. trout	2 - 3 pieces	approx. 300 g each	1+3**		2 2	1. side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 10 - 15
Toast	12 slices	-	3		3 3	1st side: approx. 3 - 5 2nd side: approx. 2 - 3
Toast	4 slices***	-	3		-	1st side: approx. 5 - 6 2nd side: approx. 3 - 4
Toast with topping	2 - 4 slices****	-	1+3**		3	Depending on topping: 8 - 10

* Grease the wire rack first with oil.

** Slide the wire rack in at level 3 and the baking tray at level 1.

*** Place the slices of bread next to each other in the centre of the wire rack.

**** Toast the slices of bread in advance.

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the roast.

For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.

How to tell when the roast is ready.

Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Place the bake in microwaveable cookware on the cooking compartment floor.

Use large flat ovenware for bakes and gratins. Food takes longer to cook in narrow, deep containers and browns more on top.

Bakes and gratins should be left to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has been switched off.

Meal	Quantity	Ovenware	Level	Microwave in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temp. in °C
Sweet bakes (e.g. quark and fruit soufflé)	approx. 1,500 g	Shallow dish 4 - 5 cm	0	180 W	25-35		130-150
Savoury bakes made from cooked ingredients (e.g. pasta bake)	approx. 1,000 g	Shallow dish 4 - 5 cm	0	600 W	20-30		160-190
Savoury bakes made from raw ingredients (e.g. potato gratin)	approx. 1,100 g	Shallow dish	0	600 W	25-35		170-180

Pre-prepared frozen products

Please observe the instructions on the packaging.

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal		Level	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Strudel with fruit filling	Baking tray	2		180-200	40-50
Chips	Baking tray	2		180-200	25-35
Pizza	Wire rack	2		180-200	10-20
Pizza baguette	Wire rack	2		160-190	15-20
Croquettes	Baking tray	2		180-200	25-35
Rösti	Baking tray	2		180-200	25-35

Test dishes

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

In accordance with EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 and EN 60350

Microwave defrosting

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Meat	180 W, 7 + 90 W, 8 - 12 or programme 2, 500 g	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the oven floor.

Microwave cooking

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Custard, 1,000 g	600 W, 11 - 12 + 180 W, 15 - 20	Place the Pyrex dish on the oven floor.
Sponge, 475 g	600 W, 8 - 10	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the oven floor.
Meat loaf, 900 g	600 W, 25 - 30	Place the Pyrex dish on the oven floor.

Combined microwave cooking

Meal	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Potato gratin	360 W, 30 - 35		1	Place the 22 cm diameter Pyrex dish on the oven floor.
Cake	180 W, 20 - 25		190-200	Place the 22 cm dia. Pyrex dish on the wire rack at level 1.
Chicken	360 W, 30 - 35		240	Place the chicken with the breast-side down in a deep dish without a lid and place on the cooking compartment floor. Turn halfway through the cooking time.

In accordance with DIN 44547 and EN 60350

Baking

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

	Ovenware and notes	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time, minutes
Viennese whirls	Baking tray	2		160-170	30-35
Small cakes*	Baking tray	2		160-170	25-30
Hot water sponge cake	Springform cake tin on the wire rack	1		170-180	45-50
Yeast cakes on a baking tray	Baking tray	2		150-160	50-60
Apple pie	20 cm diameter tinplate springform cake tin directly on the wire rack	2		170-190	80-100

* Preheat the oven for 5 minutes.

Grilling

The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.

Meal	Accessories	Level	 Grill, large area	Cooking time in minutes
Toast	Wire rack	3	3	4-5
Beefburgers, x 12*	Wire rack and baking tray	3 1	3	30-35
* Turn after ½ the time.				

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected? Acrylamide is mainly produced in grain and potato products heated at high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, rolls, bread, baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food	
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking	With top/bottom heating, maximum 200 °C, with 3D hot air or hot air, maximum 180 °C.
Biscuits	With top/bottom heating, maximum 190 °C, with 3D hot air or hot air, maximum 170 °C. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide.
Oven chips	Spread out a single layer evenly on the baking tray. Bake at least 400 g per baking tray so that the chips do not dry out.

[illegible]

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 horizontal blue or grey lines spaced evenly apart, typical of notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings on the page.

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 20 evenly spaced horizontal grey lines across its entire width, providing a template for handwriting practice or general note-taking. The margins are consistent on all sides.