

Constructa

[de]	Gebrauchsanleitung	2
[en]	Instruction manual	25
[fr]	Notice d'utilisation	48
[nl]	Gebruiksaanwijzing	72

CN462250
Mikrowelle
Microwave
Micro-ondes
Magnetron

Wichtige Sicherheitshinweise	2	Programmautomatik.....	14
Energie- und Umwelttipps.....	4	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	16
Ihr neues Gerät	4	Prüfgerichte.....	23
Gerät ein- und ausschalten.....	6	Acrylamid in Lebensmitteln.....	24
Vor dem ersten Benutzen.....	6		
Gerät bedienen.....	6		
Die Mikrowelle	7		
Mikrowellenkombi-Betrieb	8		
1,2,3-Folgebetrieb	9		
Elektronikuhr.....	9		
Kindersicherung	10		
Grundeinstellungen ändern.....	11		
Pflege und Reinigung.....	11		
Störungstabelle.....	12		
Kundendienst.....	14		

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.constructa.de und Online-Shop: www.constructa-eshop.com

Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar.
Nur in Deutschland gültig!
Für Produktinformationen sowie
Anwendungs- und Bedienungsfragen
0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der
T-Com, Mobil ggf. abweichend oder
unter info@constructa-energy.de

ConLine®
0 18 05 - 213 413

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen

nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. *Siehe Beschreibung Zubehör* in der Gebrauchsanleitung.

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.

Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen. Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

Explosionsgefahr!

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

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

- Bei mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten; siehe auch Kapitel *Pflege und Reinigung*.
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Beim Auswechseln der Garraumlampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Strom. Vor dem Auswechseln den Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

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

Verletzungsgefahr!

- Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.
- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckel haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Geschirr zum Bersten bringen. Nur mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnen-seite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Tempera-

turwechsel können Schäden an der Keramikbodenplatte entstehen.

- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- Nie das Email-Backblech beim Betrieb mit Mikrowelle verwenden. Ein technischer Defekt ist die Folge.
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.

Energie- und Umwelttipps

Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.

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

Öffnen Sie die Gerätetür während Sie garen, backen oder braten möglichst selten.

Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch kann sich die Backzeit für den zweiten Kuchen verkürzen.

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

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



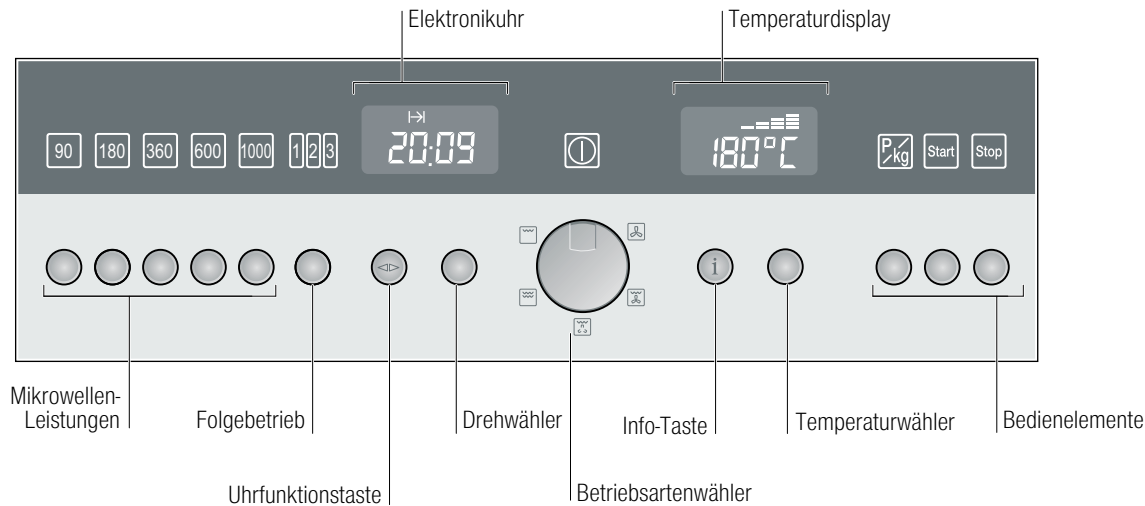
Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Ihr neues Gerät

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen über

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

Bedienfeld



Betriebsartenwähler

Mit dem Betriebsartenwähler stellen Sie die Betriebsarten ein. 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).
Programme	4 Auftauprogramme 11 Garprogramme Betriebsart und Dauer sind je nach Gewicht festgelegt.

Hinweise

- Wenn Sie auf den Betriebsartenwähler drücken, schaltet das Gerät ein. Das Symbol leuchtet.
- Die Mikrowelle funktioniert nur, wenn Sie auf den Wähler drücken. Das Symbol leuchtet.

Einschubhöhen

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

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



Zubehör

Ihrem Gerät liegt folgendes Zubehör bei:



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Grillstücke und Tiefkühlgericht. Sie können den Rost zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass er kippt. So lassen sich die Gerichte leichter entnehmen.



Email-Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

Hinweis: Schieben Sie das Backblech mit der abgeschrägten Kante bis zum Anschlag in den Backofen.

Achtung!

Das Email-Backblech ist für den Betrieb mit Mikrowelle ungeeignet.

Garraum

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich bei Bedarf ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Hinweise

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

Mit dem Betriebsartenwähler schalten Sie das Mikrowellengerät ein und aus.

Einschalten

- 1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Das Gerät schaltet ein. Das Symbol leuchtet.
- 2. Wählen Sie eine Funktion aus:
 - 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

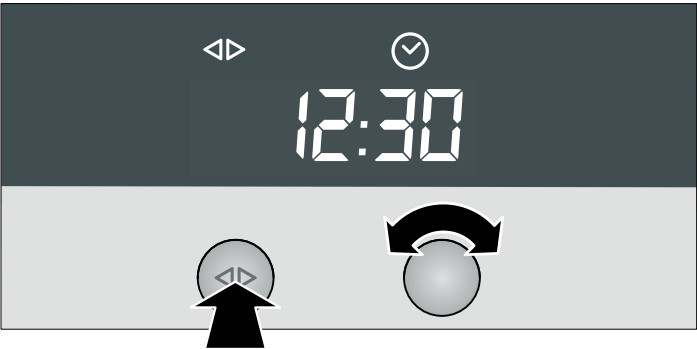
Betriebsartenwähler zurück drehen und versenken. Das Gerät schaltet aus, die Uhr erscheint im Uhrendisplay.

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 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 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.
- Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste, z. B. Styroporkügelchen, im Garraum befinden.
- Heizen Sie den Garraum 60 Minuten mit Heißluftgrill , 200 °C auf.

- Hinweis:** Lüften Sie die Küche solange das Gerät aufheizt.
- 1. Mit dem Betriebsartenwähler Heißluftgrill einstellen.
 - 2. Mit dem Temperaturwähler 200 °C einstellen
 - 3. Taste drücken.
 - 4. Nach 60 Minuten das Gerät ausschalten.
Dazu den Betriebsartenwähler auf zurück drehen und versenken.

Den abgekühlten Garraum mit heißer Spüllauge reinigen.

Zubehör reinigen

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

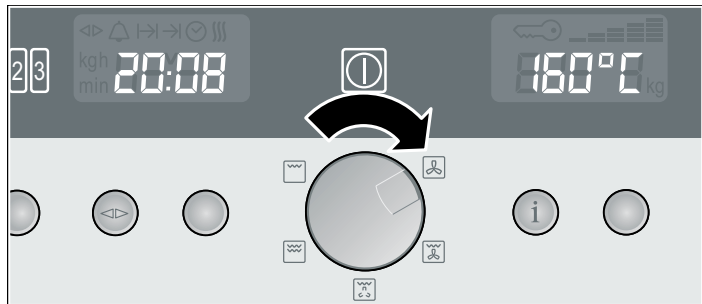
Für Ihr Mikrowellengerät stehen Ihnen folgende Betriebsarten zur Verfügung. Wenn Sie einstellen, erscheint immer eine Vorschlagstemperatur.

Betriebsart	Vorschlagstemperatur in °C, Grillstufen	Temperaturbereich in °C, Grillstufen
Heißluft	160	40, 100-250
Heißluftgrill	160	100-250
Umluftgrill	160	100-250
Grill groß	stark (3)	mittel (2) schwach (1)
Grill klein	-	-

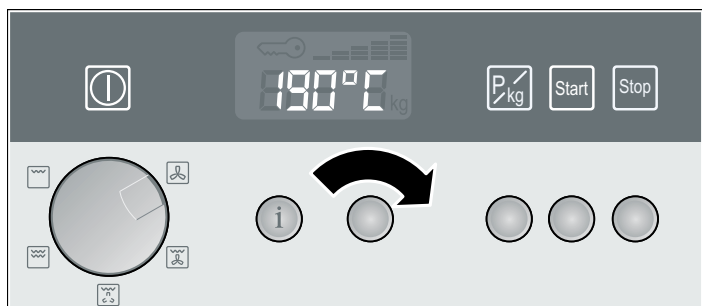
Betriebsart und Temperatur einstellen

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.

Backofen ausschalten

Betriebsartenwähler auf **0** zurück drehen und versenken.

Gerätetür öffnen während der Betrieb abläuft

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

Betrieb anhalten

Gerätetür öffnen oder Taste **Stop** kurz drücken. Die Mikrowelle unterbricht. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste **Start**. Der Betrieb läuft weiter.

Temperatur, Grillstufe oder Dauer ändern

Temperatur, Grillstufe oder Dauer können Sie jederzeit verändern.

Betrieb abbrechen

Taste **Stop** drücken den Betriebsartenwähler zurück drehen und versenken.

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

Schnellaufheizung

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

Verwenden Sie die Schnellaufheizung bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

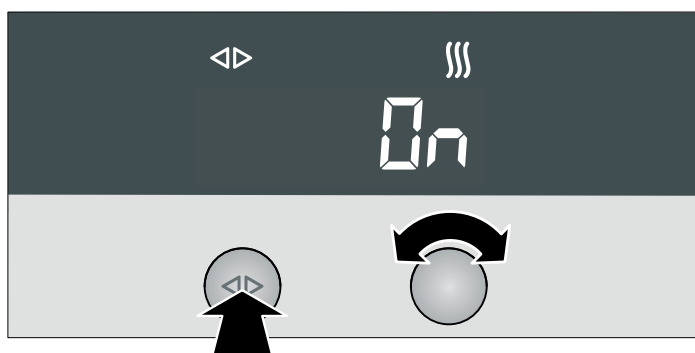
Geeignete Heizarten

- HeiBluft
- HeiBluftgrill
- Umluftgrill

Schnellaufheizung einstellen

Voraussetzung: Eine passende Betriebsart und Temperatur muss eingestellt sein.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole **<D>** und **|||** leuchten und **0n** im Uhrendisplay erscheint.
3. Drehwähler nach rechts drehen.
Im Uhrendisplay wird **0n** angezeigt und das Symbol **|||** leuchtet. Die Schnellaufheizung ist zugeschaltet.



4. Taste **Start** drücken.

Das Gerät heizt.

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 **0n** im Uhrendisplay erscheint. Mit dem Drehwähler nach links drehen, bis im Uhrendisplay **0FF** 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!

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

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:

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.
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

Hinweise

- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.
- 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 10 Minuten.

1. Auf den Betriebsartenwähler drücken.
Das Gerät ist betriebsbereit.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die gewählte Leistung leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  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 Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

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.

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

Mikrowellenkombi-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 geeignet sind
- wie Sie den Mikrowellenkombi-Betrieb einstellen
- Geeignete Heizarten

Geeignete Heizarten

-  Heißluft
-  Heißluftgrill
-  Umluftgrill

Hinweis: Die Schnellaufheizung lässt sich beim Mikrowellenkombi-Betrieb nicht zuschalten.

Geeignete Mikrowellen-Leistungen

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

Mikrowellenkombi-Betrieb einstellen

Beispiel:

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

1. Mit dem Betriebsartenwähler die Betriebsart und mit dem Temperaturwähler die Temperatur einstellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Eine Vorschlagsdauer erscheint.
3. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombibetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen, das Gerät mit dem Betriebsartenwähler 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

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 das Gerät ausschalten.

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

Betrieb anhalten

Gerätetür öffnen oder Taste  kurz drücken. Die Mikrowelle unterbricht. Drücken Sie nach dem Schließen wieder die Taste . 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 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 Taste  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 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. Die Mikrowelle unterbricht. Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Hinweis: Sie können auch eine Betriebsart mit dem Folgebetrieb kombinieren. Stellen Sie zuerst den Folgebetrieb ein.

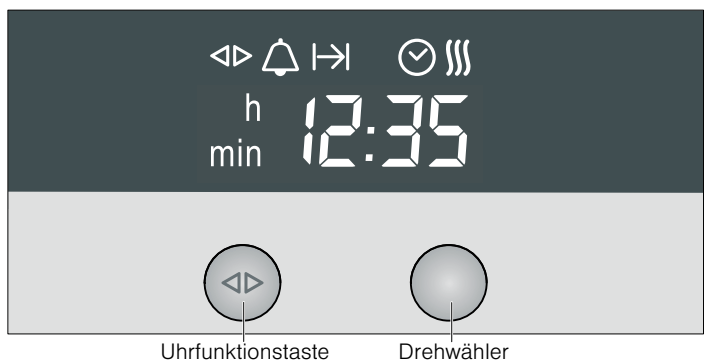
Elektronikuhr

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 ein oder aus
Betriebsdauer	Das Gerät schaltet nach einer eingestellten Betriebsdauer I-H (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 I-H 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.
- Wenn Sie eine Einstellung löschen wollen, drehen Sie die eingestellte Zeit auf 0:00 zurück und schalten Sie das Gerät aus.
- Bei Bedarf können Sie die Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.

Uhrendisplay aus- und einschalten

1. Uhrfunktionstaste einige Sekunden lang gedrückt halten. Das Uhrendisplay wird ausgeschaltet. Ist eine Uhrfunktion 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. Danach wird wieder die Uhrzeit angezeigt und der Kurzzeitwecker läuft ab.



Betriebsdauer

Automatisches Ausschalten nach einer eingestellten Dauer.

1. Betriebsart und Temperatur einstellen.
2. Uhrfunktionstaste so oft drücken, bis die Symbole und I-H (Betriebsdauer) leuchten.
3. Mit dem Drehwähler die Betriebsdauer einstellen (z. B. 1:30 Stunden).



4. Taste drücken.

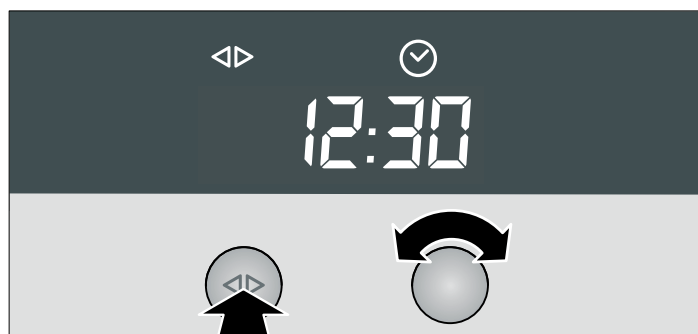
Das Gerät heizt.

Nach Ablauf der Betriebsdauer schaltet das Gerät automatisch aus.

Uhrzeit einstellen

Sie können die Uhrzeit nur ändern, wenn keine andere Uhrfunktion aktiv ist.

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.

Einstellungen kontrollieren, korrigieren oder löschen

1. Um Ihre Einstellungen zu kontrollieren, drücken Sie die Uhrfunktionstaste so oft, bis das entsprechende Symbol leuchtet.
2. Bei Bedarf können Sie Ihre Einstellung mit dem Drehwähler korrigieren.
3. Wenn Sie Ihre Einstellung löschen wollen, drehen Sie den Drehwähler nach links auf den Ursprungswert zurück.

Kindersicherung

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

In diesem Kapitel lesen Sie,

- wie Sie Ihr Gerät sperren
- wie Sie Ihr Gerät entsperren

Gerät sperren

Auf den Betriebsartenwähler drücken. Ihr Gerät ist betriebsbereit.

1. Taste **i** gedrückt halten.
☐ **i** erscheint im Uhrendisplay.
2. Temperaturwähler nach rechts drehen.
Im Uhrendisplay erscheint ☐ **i2**.
3. Taste **i** gedrückt halten bis das Symbol ☐ leuchtet.

Gerät entsperren

Auf den Betriebsartenwähler drücken. Ihr Gerät ist betriebsbereit.

1. Taste **i** gedrückt halten.
☐ **i2** erscheint im Uhrendisplay.
2. Temperaturwähler drehen, bis ☐ **i** erscheint.
3. Taste **i** gedrückt halten, das Symbol ☐ erlischt.

Grundeinstellungen ändern

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

Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

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

Auf den Betriebsartenwähler drücken. Ihr Gerät ist betriebsbereit.

1. Taste **i** einige Sekunden lang drücken.
Im Uhrendisplay erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Taste **i** so oft drücken, bis die entsprechende Grundeinstellung angezeigt wird.

3. Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Einstellung vornehmen.

4. Zum Schluss Taste **i** 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!

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

Nie das Gerät direkt nach dem Ausschalten reinigen. Gerät auskühlen lassen.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emaillieren. Sie können

deswegen deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.

- 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,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Zur leichteren Reinigung können Sie die Backofenlampe einschalten. Öffnen Sie dazu die Gerätetür.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, 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.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Glasabdeckung der Garraumlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
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.
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Garraum benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel kratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.

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.

Hinweise

- Nie die selbstreinigende Fläche mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die 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.

Störungstabelle

Wenn eine Störung auftritt, liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, versuchen Sie bitte, mit Hilfe der Tabelle, die Störung selbst zu beheben.

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

Stromschlaggefahr!

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

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt	Stecker einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
In der Anzeige blinken drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
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.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsflächen sauber sind. Sehen Sie nach, ob die Türdichtung verdreht ist.
	Die Taste  wurde nicht gedrückt.	Taste  drücken.
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Höhere Leistung wählen.
	Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Ein Signal ertönt. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	1. Taste  drücken. 2. Taste  drei Sekunden lang gedrückt halten. Der Demomodus ist deaktiviert.

Fehlermeldungen

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweis
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1" oder "Er4".	Der Temperatursfühler 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 "E305".	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

Garraumlampe auswechseln

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

⚠ Stromschlaggefahr!

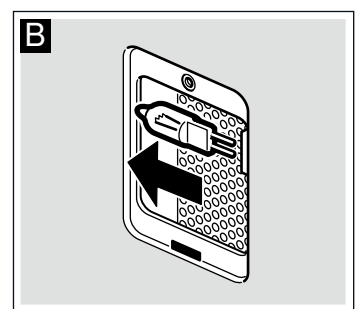
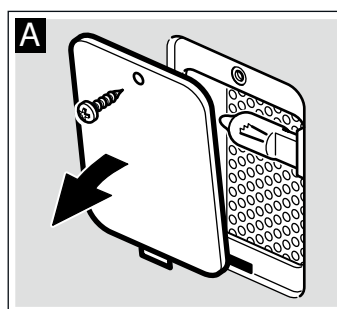
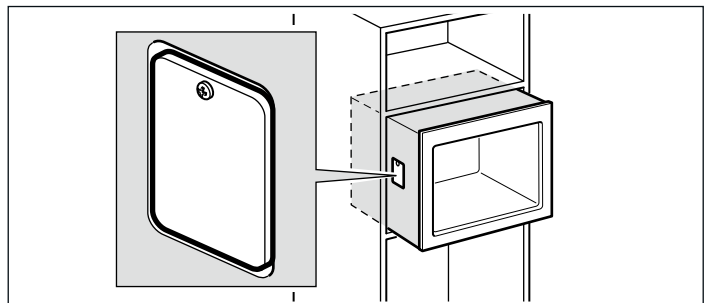
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

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

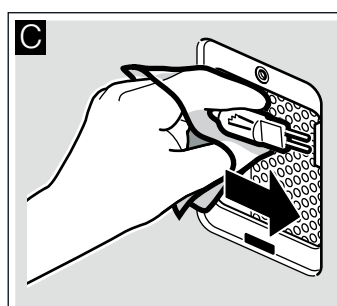
So gehen Sie vor

Hinweis: Zum Auswechseln der Garraumlampe müssen Sie das Gerät ausbauen. Montageanleitung beachten.

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Gerätetür öffnen.
Die Befestigungsschrauben rechts und links am Backofen lösen. Montageanleitung beachten.
3. Gerät vorsichtig herausheben.
4. Die Schraube an der Lampenabdeckung auf der linken Seitenwand aussen 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. 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. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

Geben Sie beim Anruf bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) an, damit wir Sie qualifiziert betreuen können. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie im Backofen. Damit Sie bei Bedarf nicht lange suchen müssen, können Sie hier die Daten Ihres Gerätes und die Telefonnummer des Kundendienstes eintragen.

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

- A** 0810 240 260
D 01801 22 33 77
 (0,039 €/Min. aus dem Festnetz,
 Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechni-

kern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

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.

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	45.4 x 59.5 x 56.3 cm
- Garraum	242 x 430 x 345 mm
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

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

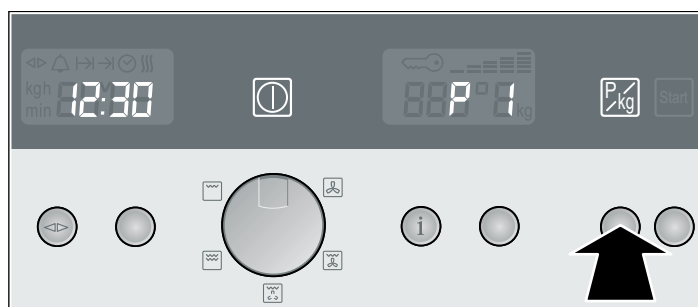
Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein.

Voraussetzung: Der Betriebsartenwähler darf nicht versenkt sein.

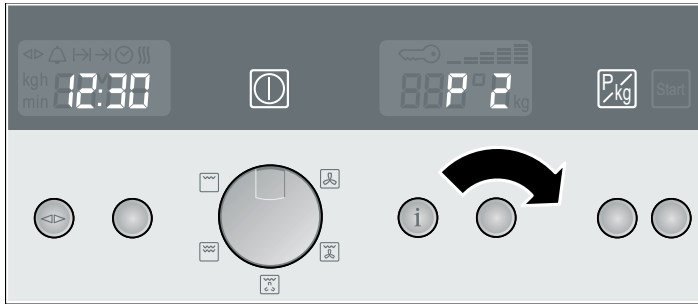
Beispiel im Bild: Programm 2 mit 1 Kilogramm Gewicht.

1. Taste  drücken.

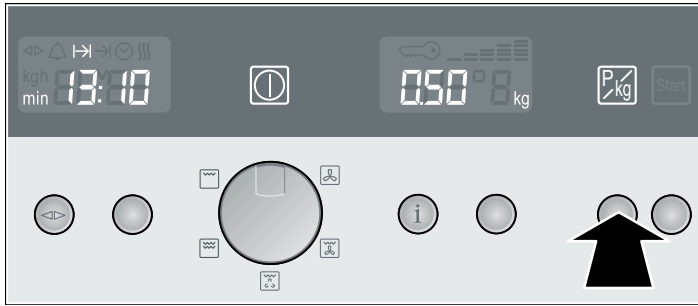
Das erste Programm erscheint.



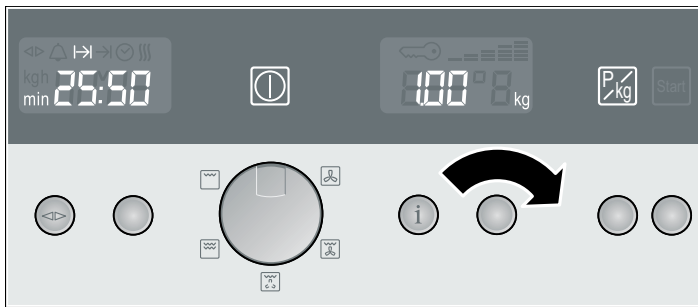
2. Mit dem Temperaturwähler das gewünschte Programm auswählen.



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. Das Gerät hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00. Das Gerät ausschalten oder erneut einstellen.

Programm ändern

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

Dauer ändern

Bei der Programmautomatik können Sie Dauer die nicht verändern.

Programm abbrechen

Taste gedrückt halten und den Betriebsartenwähler ausschalten.

Auftauen und Garen mit der Programmautomatik

Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z.B. aus Glas, Keramik oder die Universal-

pfanne. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.

- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- 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

Hinweise

- 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

Hinweise

- 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

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

Reis

Hinweise

- Keinen Kochbeutel-Reis verwenden.
- Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Wasser zum Reis geben.

Fisch

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

Fleisch

Hinweis: Der Braten soll den Boden des Geschirrs zu zwei Dritteln bedecken. 50 bis 100 ml Flüssigkeit zugeben.

Geflügel

Hinweise

- Hähnchen mit der Brustseite nach unten in das Geschirr legen.
- Hähnchenteile mit der Fleischseite nach unten in das Geschirr legen.

Pizza, gefroren

Hinweis: Vorgebackene, gefrorene Pizza und Pizza-Baguette verwenden.

Ruhezeiten

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Backofen.

Gericht	Ruhezeit
Gemüse	ca. 5 Minuten
Salzkartoffeln	ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen.

Gericht	Ruhezeit
Reis	5 bis 10 Minuten
Schweinebraten, Hackbraten	10 Minuten

Programmtabelle

Progr.-Nr.	Geeignete Lebensmittel		Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschub- höhe
Auftauen				
1	Brot im Ganzen*	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Voll- kornbrot	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, Rot- barsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Garraumboden
* Wendesignal 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 festko- chende, oder mehligkochende Kar- toffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
8	Reis, Langkornreis'		0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr Garraumboden
9	frisches Fischfilet dün- sten	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rot- barsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
* Umrührsignal beachten				
Kombi-Garen				
10	Pizza, tiefgekühlt	Pizza mit dünnem Boden, vorgeba- cken	0,15 - 0,55	Rost Höhe 3
11	Lasagne Bolognese, tief- gekühlt		0,40 - 1,00	offenes Geschirr Garraumboden
12	Hähnchen, frisch*	Hähnchen im Ganzen	0,80 - 1,80	geschlossenes Geschirr Garraumboden
13	Hähnchenteile, frisch	Hähnchenschenkel, halbe Hähn- chen	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, Roll- braten	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden

* Wendesignal beachten

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.

Verbrühungsgefahr!

Beim Herausziehen des Email-Backbleches kann heiße Flüssigkeit überschwappen. Email-Backblech vorsichtig aus dem Garraum herausziehen.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge - fast doppelte Dauer,
halbe Menge - halbe Dauer.

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

Auftauen

Hinweise

- 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 Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15- 25 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 25-35 Min.	
	1,5 kg	180 W, 20 Min.+ 90 W, 25-35 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4-6 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 15 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 5Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1,2 kg	180 W, 10 Min. + 90 W, 20-25 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 30 - 40 Min.	Mehrmals wenden.
Gans	4,5 kg	180 W, 30 Min. + 90 W, 60 - 80 Min.	Alle 20 Minuten wenden. Auftau-Flüssigkeit entfernen.
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 8 - 13 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	90 W, 6-8 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 3-5 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Hinweise

- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

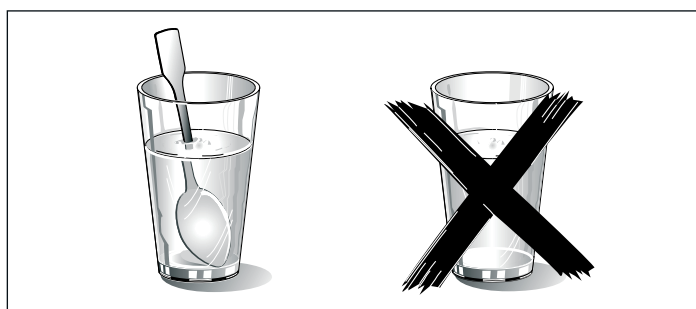
- Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 bis 3 mal umrühren bzw. wenden.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe oder Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W, 11-15 Min.	abgedeckt
Suppe	400-500g	600 W, 8-13 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	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, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 EL Wssee zugeben
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

⚠ Verbrühungsgefahr!

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



Achtung!

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

Hinweise

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

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	abgedeckt
Getränke	150 ml	1000 W, 1-2 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	300 ml	1000 W, 2-3 Min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ½-1 Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360 W, ½-1½ Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe 1 Tasse	à 175 g	600 W, 2-3 Min.	-
Suppe 2 Tassen	à 175 g	600 W, 3-4 Min.	-

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Suppe 4 Tassen	à 175 g	600 W, 6-8 Min.	-
Fleisch oder Fleischstücke in Soße	500 g	600 W, 8-11 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 6-8 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 8-11 Min.	
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

Hinweise

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

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

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,2 kg	600 W, 25-30 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7-12 Min.	-
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 6-10 Min.	Gemüse in gleich große Stücke schneiden; je 100 g Gemüse 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6-8 Min.	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal gut umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-
Beilagen			
z. B. Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 12-15 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
z. B. Reis	125 g	600 W, 4-6 Min. + 180 W, 12-15 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben
	250 g	600 W, 6-8 Min. + 180 W, 15-18 Min.	

Tipps zur Mikrowelle

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

Kuchen und Gebäck

Zu den Tabellen

Hinweise

- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen

Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

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

Backformen

Hinweis: Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Kuchen in Formen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt
Rührkuchen, einfach (z. B. Sandkuchen)*	Rührkuchen, fein Napf-/Kranz-/Kastenform	1		160-170 150-160	60-80 60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	1		160-170	35-45
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	1		160-170	35-45
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1		170-180	45-50
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Backblech	2		160-170	30-40
Kuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Backblech	2		150-160	50-60
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2		160-170	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2		170-180	60-70
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 heißes Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kuchen	Geschirr	Höhe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur in °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

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

Kleingebäck	Höhe	Heizart	Temperatur in °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.
Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird zu dunkel.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfstab nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und 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 Garraum. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

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

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

Geschirr

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

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

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

Hinweise zum Braten

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

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

Fleisch:

Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten,

geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.

Geflügel:

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

Hinweise zum Grillen

Hinweise

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

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.

Fleisch, Geflügel, Fisch

	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	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.
Schweinelenende ca. 500 bis 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.

* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein.

	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Hinweise
Hähnchen, ganz ca. 1000 bis 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. Hähnchen- viertel ca. 800 g	360 W, 20-30 Min.	0		230-250	Offenes Geschirr. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Ente 1500 bis 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 bis 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 bis 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	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Steaks 2 bis 3 cm dick	2 bis 3 Stück	à ca. 200 g	1+3**		3 3	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Nackensteaks 2 bis 3 cm dick	2 bis 3 Stück	à ca. 120 g	1+3**		2 2	1. Seite: ca. 15 - 20 2. Seite: ca. 10 - 15
Grillwürste	4 bis 6 Stück	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Fischkotelett*	2 bis 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 bis 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
Toastbrot	4 Scheiben***	-	3		-	1. Seite: ca. 5 - 6 2. Seite: ca. 3 - 4
Toast überbacken	2 bis 4 Scheiben****	-	1+3**		3	Je nach Belag: 8 -10

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

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

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

****Toastbrotscheiben vortoasten

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

Hinweise

- 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.

Aufläufe, Gratins	Geschirr	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst) ca. 1,5 kg	flache Auflaufform 4 bis 5 cm	0		130-150	180 W	25-35
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelaufguss) ca. 1 kg	flache Auflaufform 4 bis 5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin) ca. 1,1 kg	flache Auflaufform	0		170-180	600 W	25-35

Tiefkühl- Fertigprodukte

Hinweise

- Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen?

Fertigprodukte	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in 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 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung in Watt Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 7 + 90 W, 8-12 oder Programm 2, 500g	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen.

Garen mit Mikrowelle

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

Backen

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in 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, große Fläche 	Dauer in Minuten
Toast bräunen	Rost	3	3	4-5
Beefburger 12 Stück*	Rost + Backblech	3 1	3	30-35

* Nach ½ der Zeit wenden.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hochoverhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (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 Plätzchen Backofen-Pommes frites	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C. Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid. Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Important safety information.....	25
Energy and environment tips.....	27
Your new appliance.....	27
Switching the appliance on and off.....	29
Before using the appliance for the first time.....	29
Operating the appliance.....	29
The microwave.....	30
Microwave combi operation.....	31
1, 2, 3 series of operations.....	32
Electronic clock.....	32
Childproof lock.....	33
Changing the basic settings.....	34

Care and cleaning.....	34
Malfunction table.....	35
After-sales service.....	37
Automatic programmes.....	37
Tested for you in our cooking studio.....	39
Test dishes.....	46
Acrylamide in foodstuffs.....	47

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.constructa.de** and in the online shop **www.constructa-eshop.com**

Important safety information

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

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

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

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

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

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

Children must not play with the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

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

Always slide accessories into the cooking compartment correctly. See *"Description of accessories"* in the instruction manual.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage, e.g. heated slippers and grain or cereal pillows may catch fire, even several hours later. The appliance must only be used for the preparation of food and drink.
- Food may catch fire. Never heat food in heat-retaining packages. Do not leave food heating unattended in containers made of plastic, paper or other combustible materials. Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food. Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of explosion!

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

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.
- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.
- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.
- When replacing the cooking compartment bulb, the bulb socket contacts are live. Before replacing the bulb, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

Risk of burns!

- The appliance becomes very hot. Never touch the interior surfaces of the cooking compartment or the heating elements. Always allow the appliance to cool down. Keep children at a safe distance.
- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.
- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.
- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yoke when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.
- Heat is not distributed evenly through baby food. Never heat baby food in closed containers. Always remove the lid or teat. Stir or shake well after the food has been heated. Check the temperature of the food before it is given to the child.
- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.
- Airtight packaging may burst when food is heated. Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.
- Water in a hot cooking compartment may create hot steam. Never pour water into the hot cooking compartment.
- There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When

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

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.
- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the cooking compartment when the cooking compartment is hot: Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot. Steam will be created. The temperature change can cause damage to the ceramic floor panel.
- Foil containers: Do not use foil containers in the appliance. They damage the appliance by producing sparks.

- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods. This will damage the enamel. Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Never use the enamel baking tray when cooking with microwave operation. It will result in a technical fault.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.

Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during cooking, baking or roasting.

It is best to bake several cakes one after the other. The cooking compartment is still warm. This may reduce the baking time for the second cake.

For longer cooking times, you can switch the oven off 10 minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



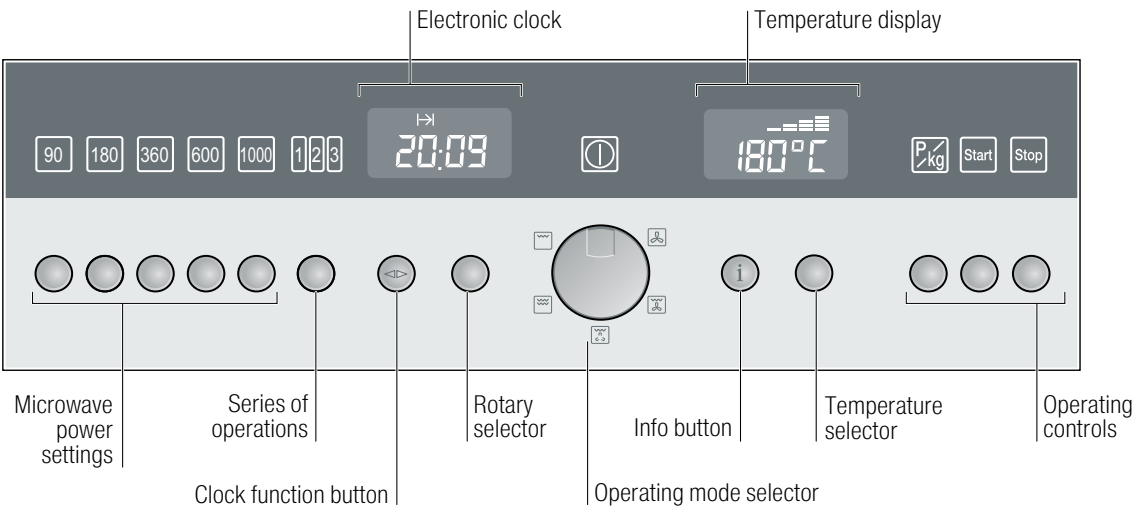
This appliance complies with European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Your new appliance

In this section, you will find information on

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

Control panel



Operating mode selector

Use the operating mode selector to set the operating mode. Below is an overview of the operating modes on your appliance.

Operating modes	Application
Hot air	For baking sponge cakes in tins, flans and cheesecakes and cakes, pizzas and small baked products on the baking tray.
Hot air grilling	For poultry and larger pieces of meat.
Circulated air grilling	For cooking pieces of meat.
Full-surface grill	For large amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, sausages).
Centre-area grill	For small amounts of flat, small items for grilling (e.g. steaks, bread).
Programmes	4 defrosting programmes 11 cooking programmes The operating mode and cooking time are determined depending on the weight.

Notes

- When you press the operating mode selector, the appliance switches on. The symbol lights up.
- The microwave only functions if you press the selector. The symbol lights up.

Shelf heights

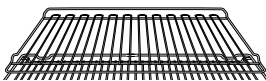
The accessories can be inserted into the cooking compartment at 4 different levels.

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



Accessories

The following accessories are supplied with your appliance:



Wire rack

For ovenware, cake tins, grilled food and frozen meals. You can pull the wire rack two thirds of the way out without it tipping. This allows meals to be removed more easily.



Enamel baking tray

For cakes and biscuits.

Note: Slide the baking tray with the tapered edge as far as possible into the oven.

Caution!

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

Cooking compartment

Your appliance has a cooling fan.

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes above the door.

Caution!

do not cover the ventilation slots. Otherwise the oven will overheat.

Notes

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

Switch the microwave oven on and off using the operating mode selector.

Switching on

- 1. Press the operating mode selector.
The appliance switches on. The  symbol lights up.
- 2. Select a function:
 - 90, 180, 360, 600 or 1000 W button for a microwave power level

-  button = series of operations
- Setting an operating mode and temperature
-  button = automatic programmes

Please refer to the individual sections for information on how to make the settings.

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

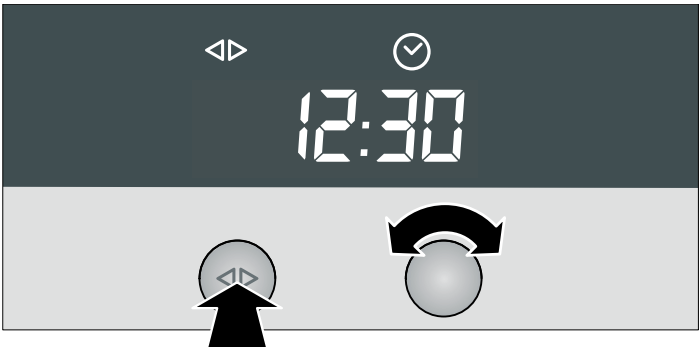
In this section, you can read about

- How to set the clock after connecting up your appliance
- How to clean your appliance before using it for the first time

Setting the clock

 and the  symbols light up in the clock display.

- 1. Turn the rotary selector to set the time of day.
- 2. Press the  clock function button.



Your setting is applied.

Changing the clock

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

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

To remove the new appliance smell, heat up the cooking compartment when empty and with the oven door closed.
Make sure that the cooking compartment contains no leftover packaging, e.g. polystyrene pellets.
Heat the cooking compartment for 60 minutes with the  Hot air grill at 200 °C.

Note: Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating up.

- 1. Use the operating mode selector to set the  Hot air grill.
- 2. Using the temperature selector, set the temperature to 200 °C
- 3. Press the  button.
- 4. Switch off the appliance after 60 minutes.
To do this, turn the operating mode selector back to  and push it in.

Once the cooking compartment has cooled, clean it with hot, soapy water.

Cleaning the accessories

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

Operating the appliance

In this section, you can read about

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

The following operating modes are available for your microwave appliance. A default temperature always appears when you make a setting.

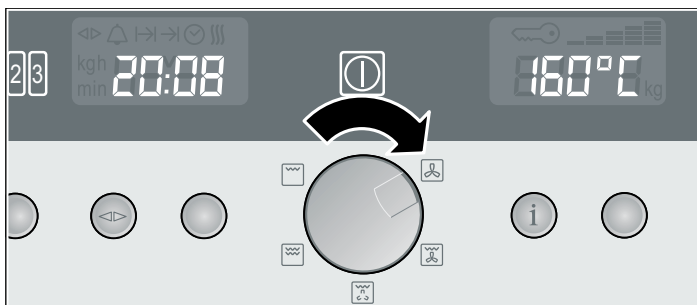
Operating mode	Default temperature in °C, grill settings	Temperature range in °C, grill settings
 Hot air	160	40, 100-250
 Hot air grilling	160	100-250

Operating mode	Default temperature in °C, grill settings	Temperature range in °C, grill settings
 Circulated air grilling	160	100-250
 Full-surface grill	high (3)	medium (2) low (1)
 Centre-area grill	-	-

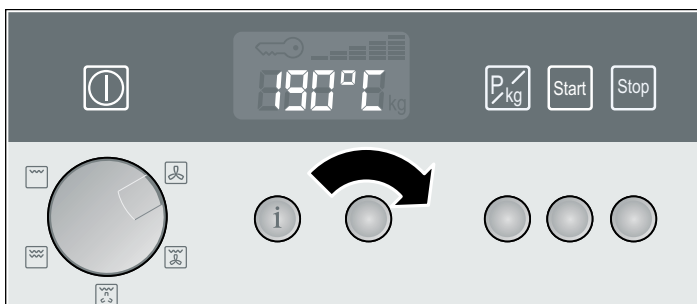
Setting the operating mode and temperature

Example in diagram:  Hot air, 190 °C.

1. Set the operating mode using the operating mode selector.



2. The temperature selector is used to set the temperature or grill setting.



3. Press the **Start** button.

The operation starts. The heating bars in the temperature indicator appear in the temperature display.

Switching off the oven

Turn operating mode selector back to **0** and push in.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. The cooling fan may continue to run. After closing the door, press the **Start** button. Operation will then continue.

Pausing operation

Open the appliance door or briefly press the **Stop** button. Microwave operation is interrupted. Press the **Start** button again once you have closed the door. Operation will then continue.

Changing the temperature, grill setting or cooking time

You can change the temperature, grill setting or cooking time at any time.

Cancelling operation

Press the **Stop** button, turn the operating mode selector back and push in.

Note: If you also set a cooking time, the operation which you have set will automatically switch off at the end of this time. See the section *Electronic clock*.

Rapid heat up

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

Use the rapid heating function when temperatures above 100 °C are set.

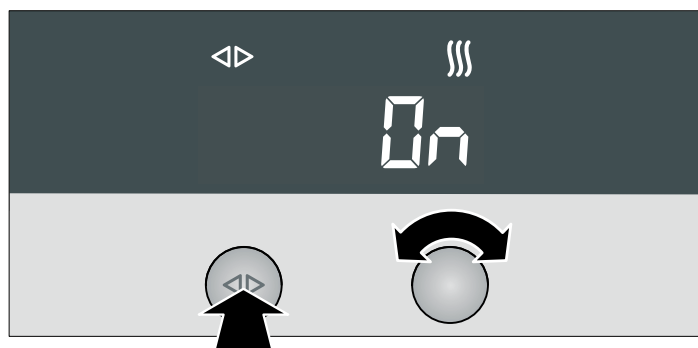
Suitable types of heating

- Hot air
- Hot air grilling
- Circulated air grilling

Setting rapid heating

Condition: a suitable operating mode and temperature must have been set.

1. Set the operating mode and temperature.
2. Repeatedly press the clock function button until the and symbols light up and **0FF** appears on the clock display.
3. Turn the rotary selector clockwise.
The clock display shows **0n** and the symbol lights up. Rapid heat up is activated.



4. Press the **Start** button.

The appliance heats up.

To ensure an even cooking result, do not place your food in the oven until rapid heat up is complete.

The rapid heat up process is complete

After reaching the set temperature, Rapid heat up switches off. The symbol goes out. Put your food in the oven.

Cancelling rapid heat up

Press the clock function button repeatedly until **0n** appears on the clock display. Turn the rotary selector anti-clockwise until **0FF** appears on the clock display. The symbol on the clock display goes out.

Notes

- If you change an operating mode, rapid heat up is cancelled.
- Once a cooking time has been set, it will start counting down immediately after the oven is started, regardless of the rapid heat up function.

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 ovenware
- 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!

Creation of sparks: metal – e.g. a spoon in a glass – must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could 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:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.
2. Check the temperature occasionally during that time.

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 W	for defrosting delicate foods
180 W	for defrosting and continued cooking
360 W	for cooking meat and heating delicate foods
600 W	for heating and cooking food
1,000 W	for heating liquids

Notes

- When you press a button, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 1000 watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30 minutes is possible.

Setting the microwave

Example: microwave power 600 W, cooking time 10 minutes.

1. Press the operating mode selector.
The appliance is ready for operation.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
The selected power setting lights up and a suggested cooking time is displayed.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the  button.

The operation starts. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished. You can stop the audible signal by pressing the  button. Switch off or reset the appliance.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. The cooling fan may continue to run. After closing the door, press the  button. Operation will then continue.

Changing the cooking 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.

Cancelling operation

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

Note: If you open the appliance door during cooking, the fan may continue running.

Microwave combi operation

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

In this section, you will read about

- which operating modes are suitable
- how to set the microwave combi mode
- Suitable types of heating

Suitable types of heating

-  Hot air
-  Hot air grilling
-  Circulated air grilling

Note: Rapid heat up cannot be switched on in microwave combination mode.

Suitable microwave power settings

All microwave power settings, except for 1000 watts, can be combined with an operating mode.

Setting Microwave Combi operation

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

1. Set the operating mode using the operating mode selector and the temperature using the temperature selector.
2. Press the button for the microwave power setting you require.
A suggested cooking time appears.
3. Set the cooking time using the rotary selector.
4. Press the  button.

The operation starts. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed.

A signal sounds. Combination mode has finished. You can use the  button to cancel the signal before the time has elapsed and switch the appliance off or make new settings using the operating mode selector.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. The cooling fan may continue to run. After closing the door, press the  button. Operation will then continue.

Changing the temperature or cooking time

Use the temperature selector or rotary selector to change the cooking time or temperature.

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.

Cancelling operation

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

Note: If you open the appliance door during cooking, the fan may continue running.

Pausing operation

Open the appliance door or briefly press the  button. Microwave operation is interrupted. Press the  button again once you have closed the door. Operation will then continue.

1, 2, 3 series of operations

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

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

Can be used with:

- all microwave power settings

Ovenware

Always use microwave-safe, heat-resistant ovenware.

Setting a series of operations

The operating mode selector must not be pushed in.

1. Press the  button.
The  for the first operation in the series lights up.
2. Set the first microwave power setting and cooking time.
3. Press the  button again.
The  for the second operation in the series lights up.
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 is finished. To stop the signal, press the  button. Switch off or reset the appliance.

Opening the appliance door during operation

Operation is suspended. The cooling fan may continue to run. After closing the door, press the  button. Operation will then continue.

Changing the setting

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

Cancelling operation

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

Pausing operation

Press the  button briefly. Microwave operation is interrupted. Press the  button to continue the operation.

Note: You can also combine an operating mode with the Series of operations function. First, set the series of operations.

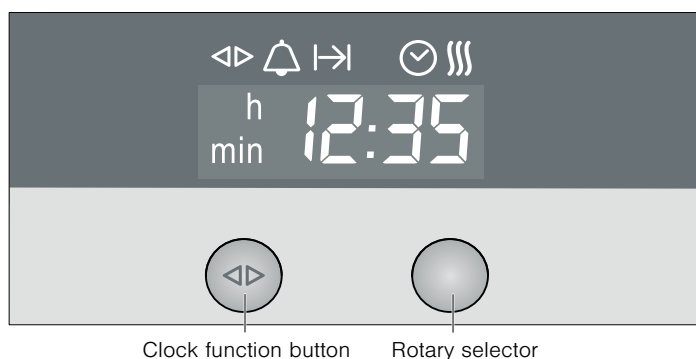
Electronic clock

Your appliance has various clock functions.

In this section, the following are explained:

- The clock display
- how to set the timer
- how your appliance is automatically switched off (cooking time)
- how to set or change the clock.

Clock display



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

Notes

- Between the times **22:00** and **5:59** the clock display is dimmed if you do not make any settings in that period or no clock function is activated.
- When the Timer  and Cooking time  clock functions are in use, a signal sounds after the settings have elapsed and the corresponding symbol flashes. To stop the audible signal early, press the clock function button.
- You can check your settings at any time. Press the clock function button repeatedly until the corresponding symbol lights up.
- If you wish to cancel a setting, turn the set time back to **0:00** and switch the appliance off.
- The setting can be corrected using the rotary selector if necessary.

Switching the clock display on and off

1. Press and hold the clock function button  for a few seconds.
The clock display is switched off. If a clock function is active, the associated symbol remains illuminated.

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. Set the duration using the rotary selector (e.g. **5:00** minutes).
The setting is applied automatically. Then the clock is displayed again and the minute minder starts counting down.



Cooking time

Automatic switch-off after a cooking time setting has elapsed.

1. Set the operating mode and temperature.
2. Press the clock function button repeatedly until the  and  (cooking time) symbols light up.
3. Set the cooking time using the rotary selector (e.g. **1:30** hours).



4. Press the  button.

The appliance heats up.

Once the cooking time has elapsed, the appliance switches off automatically.

Setting the clock

You can only change the clock when no other clock function is active.

1. Press the clock function  button repeatedly until the  and  symbols light up.
2. Turn the rotary selector to set the time of day.



3. Press the  clock function button.
Your setting is applied.

Changing the clock

e.g. from British Summer Time to Greenwich Mean Time.
Make the settings as described in steps 1 and 2.

Checking, correcting or deleting settings

1. To check your settings, press the  clock function button repeatedly until the corresponding symbol lights up.
2. If necessary, you can correct your setting using the rotary selector.
3. If you wish to cancel your setting, turn the rotary selector anti-clockwise to the original value.

Childproof lock

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

In this section, you can read about

- how to lock your appliance

- how to unlock your appliance

Locking the appliance

Press the operating mode selector. Your appliance is ready for operation.

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

Unlocking the appliance

Press the operating mode selector. Your appliance is ready for operation.

1. Press and hold the **i** button.
 **12** appears in the clock display.
2. Turn the temperature selector until  **11** appears.
3. Press and hold the **i** button. The  symbol goes out.

Changing the basic settings

Your appliance has various basic settings which you can change at any time.

Basic settings

In the table, you will find all the basic settings and options for changing them.

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

Press the operating mode selector. Your appliance is ready for operation.

1. Press and hold the **i** button for several seconds.
The first basic setting appears on the clock display.
2. Press the **i** button repeatedly until the required basic setting is shown.

3. Use the temperature selector to make the desired setting.
4. When finished, press and hold the **i** button for several seconds.

All settings are applied.

You can change the settings at any time.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

Risk of short circuit!

Never use high-pressure cleaners or steam cleaners to clean the oven.

Risk of burns!

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Enamel is baked on at very high temperatures. This can cause some slight colour variations. This is normal and does not affect their function. The edges of thin trays cannot be

completely enamelled. As a result, these edges can be rough. This will not impair the anti-corrosion protection.

- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. 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,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Rinse out new sponge cloths thoroughly before use.

For easier cleaning, you can switch on the oven light. Open the appliance door to do so.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Stainless steel	Hot soapy water: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. Remove traces of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist retailers.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Glass cover for the cooking compartment light	Hot soapy water: Clean with a dish cloth.
Door seal Do not remove.	Hot soapy water: Clean with a dish cloth; do not scrub. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.
Accessories	Hot soapy water: Soak and clean with a dish cloth or a brush.
Cooking compartment made of stainless steel	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean using a dish cloth and then dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: use oven cleaner, but only when cooking compartment is cold. It is best to use a stainless-steel sponge. 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.

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 back panel 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.

Notes

- Never treat the self-cleaning surface with oven cleaner. If oven cleaner accidentally gets onto the rear wall, remove it immediately with a sponge and plenty of water.
- Never use abrasive cleaning agents. You 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.

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the *Tested for you in our cooking studio* section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

Risk of electric shock!

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

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box to make sure that the circuit breaker for the appliance is OK.
	Plug not plugged in	Plug the plug in
	Power cut	Check whether the kitchen light is working.
	Incorrect operation	Switch off the circuit breaker in the fuse box. Reconnect it after approx. 10 seconds.
Three zeros are flashing in the display.	Power cut	Reset the clock.
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.

Problem	Possible cause	Remedy/information
The microwave does not switch on.	The door was not fully closed.	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door. Make sure that the sealing surfaces are clean. Check whether the door seal is twisted.
	The  button has not been 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 power setting.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
A signal sounds. The two dots in the display are flashing.	The appliance is in demo mode.	1. Press the  button.
		2. Press and hold the  button for three seconds.
		Demo mode is deactivated.

Error messages

You can take remedial action yourself for some error messages.

Error message	Possible cause	Remedy/Note
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 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.
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 "E305" appears in the text display.	Technical malfunction.	Call the after-sales service.

Replacing the cooking compartment bulb

You can replace the cooking compartment bulb. Heat-resistant 25 watt, 240 V halogen bulbs can be obtained from the after-sales service or from a specialist retailer.

Risk of electric shock!

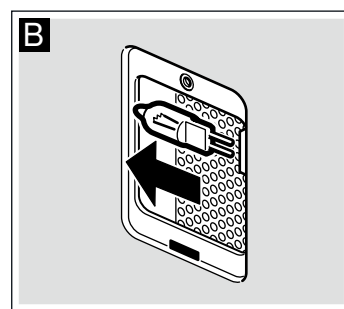
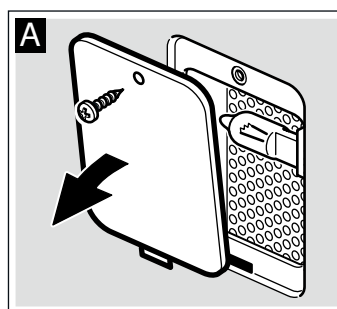
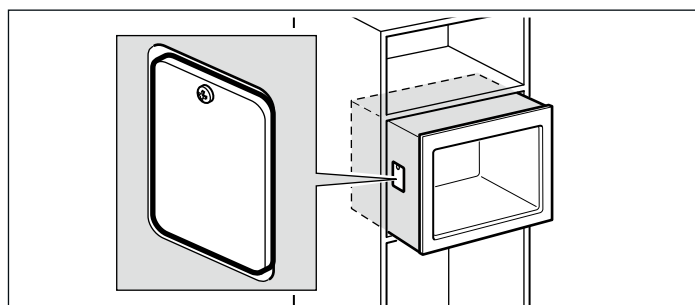
Never replace the oven light when the appliance is switched on. Pull out the mains plug or switch off the appliance at the circuit breaker in the fuse box.

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

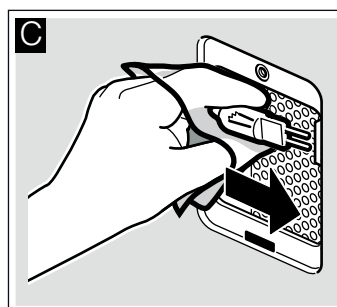
Method

Note: You must remove the whole appliance in order to replace the cooking compartment light. Follow the installation instructions.

1. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
2. Open the appliance door.
Undo the securing screws on the right and left-hand side of the oven. Follow the installation instructions.
3. Carefully lift out the appliance.
4. Undo the screw from the light cover on the outer left-hand side wall and remove the cover. (Fig. A) Pull out the halogen light. (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. Switch the circuit breaker in the fuse box back on or plug in the mains plug.

After-sales service

Our after-sales service is there for you if your appliance needs to be repaired. We will always find the right solution in order to avoid unnecessary visits from a service technician.

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate bearing these numbers can be found in the oven. 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 there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list..

Trust the expertise of the manufacturer, and rest assured that the repair will be carried out by trained service technicians using original spare parts for your domestic appliance.

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.

Technical data

Power supply	220 - 240 V, 50 Hz
Maximum total connected load	3100 W
Microwave power setting	1000 W (IEC 60705)
Grill output power	2000 W
Hot air output power	1950 W
Microwave frequency	2450 MHz
Fuse	16 A
Dimensions (HxWxD)	
- appliance	45.4 x 59.5 x 56.3 cm
- cooking compartment	242 x 430 x 345 mm
VDE approved	yes
CE mark	yes

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 choose from 15 programmes.

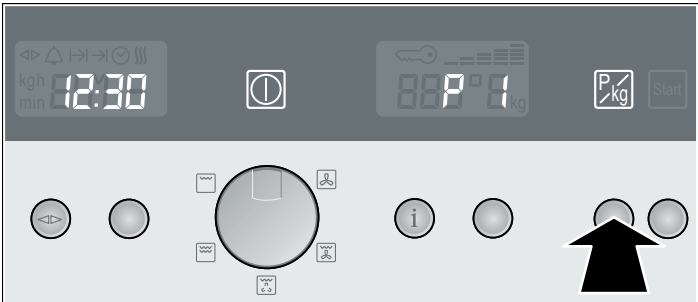
Setting a programme

Once you have selected a programme, set the oven.

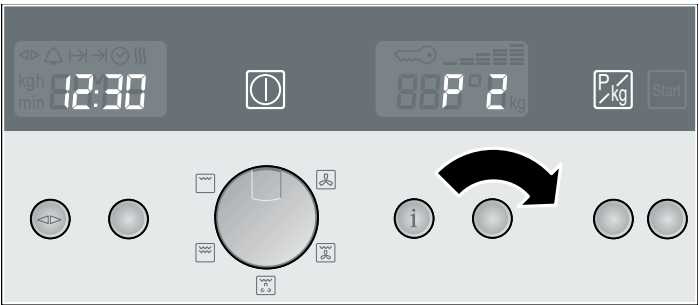
Requirement: the operating mode selector must not be pushed in.

Example in diagram: Programme 2 with a weight of 1 kilogramme.

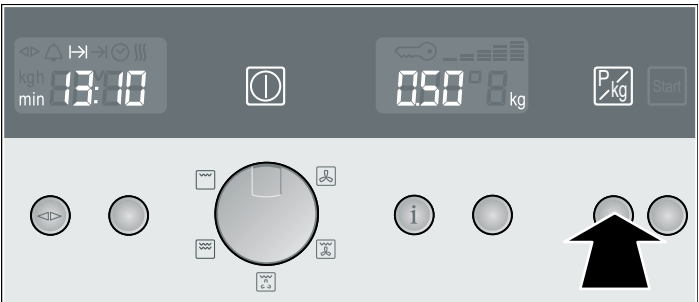
1. Press the  button.
The first programme appears.



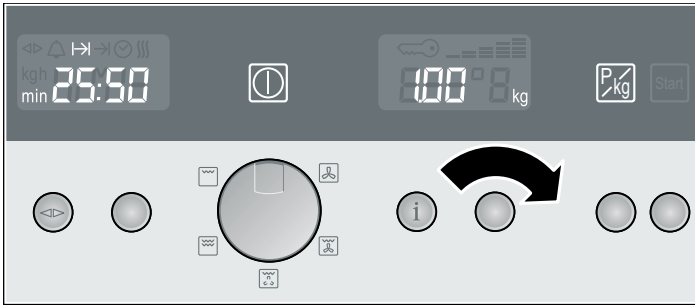
2. Select the desired programme using the temperature selector.



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. The cooking time **I→I** starts counting down on the clock display.

The programme has finished

A signal sounds. The appliance stops heating. The display shows 0:00. Switch the appliance off or make new settings.

Changing the programme

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

Changing the cooking time

With automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Cancelling the programme

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

Defrosting and cooking with the automatic programmes

Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- Always use microwaveable ovenware, e.g. made of glass, ceramic or the universal pan. Observe the accessories tips in the programme table.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the tips.
- It is not possible to set a weight outside the weight range.
- With many dishes, a signal sounds after a certain time. Turn or stir the food.

Defrosting

Notes

- As far as possible, freeze and store food flat and in portion-sized quantities at -18 °C.
- Place the frozen food on a flat ovenproof 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 an even 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

Notes

- Fresh vegetables: Cut into pieces of equal size. Add one tablespoon of water for every 100 g vegetables.
- Frozen vegetables: This programme is only suitable for blanched, not pre-cooked vegetables. It 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

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

Rice

Notes

- Do not use boil-in-the-bag rice.
- Add two to two and a half times the amount of water to the rice.

Fish

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

Meat

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

Poultry

Notes

- Place the chicken in the dish breast-side down.
- Place chicken portions in the dish flesh-side down.

Pizza, frozen

Note: 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
Boiled potatoes	approx. 5 minutes. First pour off the remaining water.
Rice	5 to 10 minutes
Joint of pork, meat loaf	10 minutes

Programme table

Progr. no.		Suitable food	Weight range in kg	Ovenware/accessories, shelf height
Defrost				
1	Loaf of bread*	Wheat bread, mixed wheat bread, wholemeal bread	0.20 - 1.50	Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
2	Minced meat*	Minced beef, lamb, or pork	0.20 - 1.00	Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
3	Whole poultry*	Chicken, duck	0.60 - 2.00	Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
4	Fish fillet*	Fillet of pike, cod, rosefish, pollock, pike-perch	0.20 - 1.00	Flat ovenware without a lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.				
Cooking				
5	Fresh vegetables*	Cauliflower, broccoli, carrots, kohlrabi, leeks, peppers, courgettes	0.20 - 1.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
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, mainly waxy potatoes or 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 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 deep	0.80 - 1.50	Ovenware without lid Cooking compartment floor
15	Roast pork joint*	Boned neck joint, rolled roasting joint	0.80 - 2.00	Ovenware with lid Cooking compartment floor
* Observe the turning signals.				

Tested for you in our cooking studio.

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

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.

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



Risk of scalding!

When pulling out the enamel baking tray, hot liquid may overflow. Pull out the enamel baking tray carefully from the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost twice the cooking time,

Half the amount - half the cooking time.

Stir or turn the food several times during the heating time.

Check the temperature.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container 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 cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.

- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. Turn to remove any liquid that results from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrosting	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 15-25 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 25-35 mins	
	1.5 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 25-35 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 5 mins + 90 W, 4-6 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 10 mins + 90 W, 5-10 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 15 mins	Freeze food flat if possible. Turn several times during defrosting and remove any minced meat that has already defrosted.
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 10 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	180 W, 10 mins + 90 W, 20-25 mins	
Duck	2 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 30- 40 mins	Turn several times.
Goose	4.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 60-80 mins	Turn every 20 minutes. Remove any liquid that results from defrosting.
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts.
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-25 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	180 W, 10 mins + 90 W, 8-13 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts.
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	90 W, 6-8 mins	Remove all packaging.
	250 g	180 W, 2 mins + 90 W, 3-5 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1 kg	180 W, 5 mins + 90 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 15-20 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up .
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.

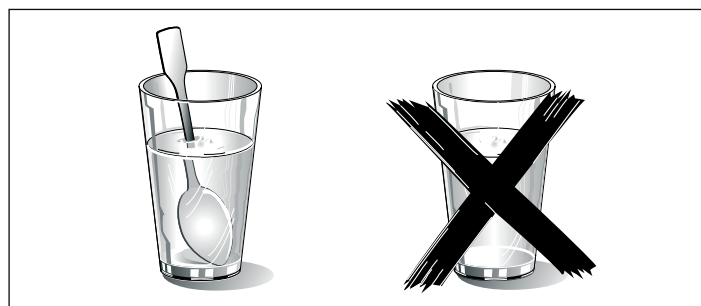
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	300-400 g	600 W, 11-15 mins	Covered
Soup	400-500 g	600 W, 8-13 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 12-17 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	600 W, 20-25 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid, add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 14-17 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

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

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal (2-3 components)	350-500 g	600 W, 4-8 mins	Covered
Drinks	150 ml	1000 W, 1-2 mins	Place a spoon in the glass; do not overheat alcoholic drinks; check occasionally while heating
	300 ml	1000 W, 2-3 mins	
	500 ml	1000 W, 4-5 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, ½-1 mins	No teats or lids. Always shake well after heating. You must check the temperature
	100 ml	360 W, ½-1½ mins	
	200 ml	360 W, 1-2 mins	
Soup 1 cup	175 g each	600 W, 2-3 mins	-
Soup, 2 cups	175 g each	600 W, 3-4 mins	-
Soup, 4 cups	175 g each	600 W, 6-8 mins	-
Meat or pieces of meat in sauce	500 g	600 W, 8-11 mins	Covered
Stew	400 g	600 W, 6-8 mins	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 8-11 mins	
Vegetables, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
Vegetables, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.2 kg	600 W, 25-30 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 7-12 mins	-
Vegetables, fresh	250 g	600 W, 6-10 mins	Cut vegetables into pieces of equal size. Add 1 to 2 tbsp water per 100 g of vegetables. Stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 6-8 mins	Stir the custard pudding thoroughly 2 to 3 times during cooking using an egg whisk.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-
Side dishes			
e. g. potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut the potatoes into pieces of equal size; Add 1 to 2 tbsp water for every 100 g. Stir during cooking
	500 g	600 W, 12-15 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
e.g. rice	125 g	600 W, 4-6 mins + 180 W, 12-15 mins	Add double the amount of liquid.
	250 g	600 W, 6-8 mins + 180 W, 15-18 mins	

Microwave tips

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

Cakes and pastries

About the tables

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and,

if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.

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

Baking tins

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

Cakes in tins	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts
Sponge cake, simple or sponge cake, delicate (e.g. sand cake)*	Ring-shaped cake tin/ Vienna ring tin/cake tin	1		160-170	60-80
		1		150-160	60-70
Sponge flan base with crust made from shortcrust pastry	Springform cake tin	1		160-170	35-45
Sponge flan base	Flan tin	1		160-170	35-45
Sponge flan (hot water sponge cake)	Springform cake tin	1		170-180	45-50
Cake with dry topping (sponge)	Baking tray	2		160-170	30-40

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

** Never pour water directly into a hot oven.

Cakes in tins	Accessories	Level	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts
Cake with moist topping e. g. yeast dough with apple crumble	Baking tray	2		150-160	50-60
Plaited loaf with 500 g flour	Baking tray	2		160-170	30-40
Stollen with 500 g flour	Baking tray	2		170-180	60-70
Pizza	Baking tray	2		200-210	25-35
Yeast bread 1 kg**	Baking tray	2		180-190	50-60

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

** Never pour water directly into a hot oven.

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

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

Small baked items		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 bread rolls)	Baking tray	2		180-190	35-45

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.

You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

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

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

Ovenware

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

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

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

Tips for roasting

Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.

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

Meat:

Cover approx. two thirds of the ovenware 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 the meat juices.

Poultry:

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

Tips for grilling

Notes

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

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 into the ovenware.

Meat, poultry, fish

	Microwave power setting in W, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Pot-roasted beef approx. 1000 g	180 W, 80-90 mins	0		160-170	Ovenware with lid, on the cooking compartment floor.
Sirloin, medium rare approx. 1000 g	180 W, 30-40 mins	0		180-200	Ovenware without lid. Turn halfway through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork without rind approx. 750 g, e.g. neck	360 W, 35-45 mins	0		170-180	Ovenware without lid. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Pork with rind* approx. 1 kg, e. g. shoulder	180 W, 80-90 mins	0		170-180	Ovenware without lid. When finished, leave to stand for 10 minutes. Do not turn.
Pork loin approx. 500 to 600 g	180 W, 35-40 mins	0		180-190	Ovenware without lid. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Meat loaf approx. 750 g	360 W, 30-35 mins	0		200-210	Ovenware without lid, on the cooking compartment floor. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Chicken, whole approx. 1000 to 1200 g	360 W, 30-40 mins	0		230-250	Ovenware 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	Ovenware without lid. Place with the skin side up. Do not turn.
Duck 1500 to 1700 g	180 W, 70-80 mins	0		220-240	Ovenware with lid, on the cooking compartment floor. Do not turn.

* Make cuts in the pork rind.

	Microwave power setting in W, cooking time in minutes	Level	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Notes
Duck breast approx. 500 g duck breast 2 pieces, 250 to 300 g each	180 W, 15-20 mins	0		3	Ovenware without lid, on the cooking compartment floor. Place with the skin side up. Do not turn.
Goose breast, goose legs 700 to 900 g	180 W, 30-40 mins	0		2	Deep ovenware without lid, on the cooking compartment floor. Do not turn.
Fish, scalloped approx. 500 g	600 W, 10-15 mins	0		3	Ovenware without lid. 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 to 3 cm thick	2 to 3 pieces	approx. 200 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 5-10
Neck steaks 2 to 3 cm thick	2 to 3 pieces	approx. 120 g each	1+3**		2 2	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15
Grilled sausages	4 to 6 pieces	approx. 150 g each	1+3**		3 3	1st side: approx. 10-15 2nd side: approx. 5-10
Fish steak*	2 to 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 to 3 pieces	approx. 300 g each	1+3**		2 2	1st 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 to 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 joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins

Notes

- The table applies to dishes placed in a cold oven.
- Place the bake in microwaveable ovenware 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.

Bakes, gratins	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in W	Cooking time in minutes
Sweet bakes (e. g. quark soufflé with fruit) approx. 1.5 kg	Flat ovenproof dish 4 to 5 cm	0		130-150	180 W	25-35

Bakes, gratins	Ovenware	Level	Type of heating	Temperature in °C	Microwave power in W	Cooking time in minutes
Savoury bakes made from cooked ingredients (e.g. pasta bake) approx.1 kg	Flat ovenproof dish 4 to 5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Savoury bakes made from raw ingredients (e. g. potato gratin) approx.1.1 kg	Flat ovenproof dish	0		170-180	600 W	25-35

Frozen convenience products

Notes

- Please observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to dishes placed in a cold oven.
- Do not put chips, croquettes and rösti on top of each other?

Convenience products	Accessories	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 baguettes	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 or DIN 44547 and EN 60350 (2009)

Microwave defrosting

Dish	Microwave power in W Cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 7 + 90 W, 8-12 or programme 2, 500 g	Place a Pyrex dish with a diameter of 22 cm on the oven floor.

Microwave cooking

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

Combined microwave cooking

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

Baking

In accordance with DIN 44547 and EN 60350

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

	Accessories	Level	Type of heating	Temperature in °C	Baking time in 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 food placed in a cold oven.

Dish	Accessories	Level	Grill, large area 	Cooking time in minutes
Toast	Wire rack	3	3	4-5
Beefburgers, x 12*	Wire rack + Baking tray	3 1	3	30-35

* Turn after half of the cooking time.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps,

chips, toast, bread rolls, bread, fine 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, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200 °C in Top/bottom heating or max. 180 °C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190° C in Top/bottom heating or max. 170 °C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Précautions de sécurité importantes.....	48	Tableau des pannes.....	59
Conseils concernant l'énergie et l'environnement	50	Service après-vente.....	60
Votre nouvel appareil.....	51	Programmes automatiques	61
Mettre l'appareil en service et hors service	52	Testés pour vous dans notre laboratoire	63
Avant la première utilisation.....	52	Plats tests.....	70
Utilisation de l'appareil.....	53	L'acrylamide dans certains aliments	71
Les micro-ondes	54		
Mode MicroCombi.....	55		
Mode séquentiel 1,2,3.....	55		
Horloge électronique.....	56		
Sécurité-enfants.....	57		
Modifier les réglages de base.....	57		
Entretien et nettoyage	58		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.constructa.de** et la boutique en ligne : **www.constructa-eshop.com**

⚠ Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil est conçu pour être encastré uniquement. Respecter la notice spéciale de montage.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien

effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation.

Toujours insérer les accessoires à l'endroit dans le four. *Voir la description des accessoires* dans la notice d'utilisation.

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
Ne jamais régler une puissance ou une

durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.

Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.

- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

Risque d'explosion !

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

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyer l'appareil régulièrement et enlever immédiatement tous les restes d'aliments. Veiller à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte soient toujours propres ; voir également le chapitre *Entretien et Nettoyage*.
- L'énergie du micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé. Appeler le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement

des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Risque de brûlure !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.
- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des

microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

Causes de dommages

Attention !

- Formation d'étincelles : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut occasionner des dommages sur la plaque de fond en céramique.
- Barquettes en aluminium : N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. Cela endommage l'émail.
Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut occasionner de la corrosion.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- Joint fortement encrassé : Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets : Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil ouverte. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transporter l'appareil : Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.
- Fonctionnement du micro-ondes sans aliments : Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients).
- Ne jamais utiliser la plaque à pâtisserie émaillée lors du fonctionnement avec les micro-ondes. Cela conduirait à une défectuosité technique.
- Pop corn au micro-ondes : N'utilisez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez au maximum sur 600 Watt. Veillez à toujours placer le cornet de pop corn sur une assiette en verre. La vitre peut éclater en cas de surcharge.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser de l'énergie lors de la cuisson et comment correctement éliminer votre appareil.

Economie d'énergie

Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.

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

Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez le plus rarement possible la porte de l'appareil.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson étant encore chaud. Le temps de cuisson pour le deuxième gâteau peut alors être réduit.

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

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil répond à la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (déchets des équipements électriques et électroniques - DEEE). La directive spécifie le cadre pour une reprise et un recyclage des appareils usagés applicable au niveau européen.

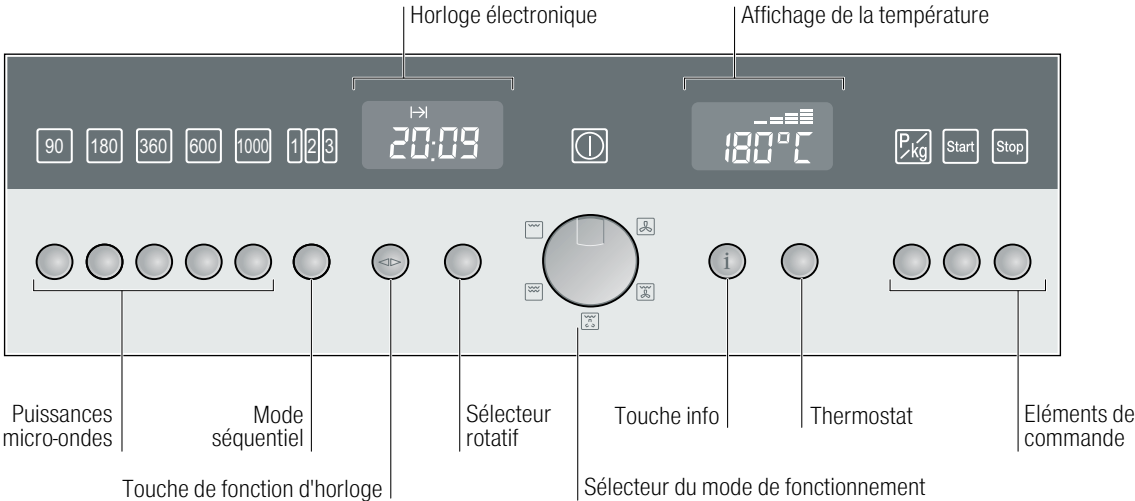
Votre nouvel appareil

Dans ce chapitre, vous trouverez des informations sur

- le bandeau de commande
- les modes de cuisson

- les hauteurs d'enfournement
- les accessoires

Bandeau de commande



Sélecteur du mode de fonctionnement

Le sélecteur du mode de fonctionnement permet de régler les modes de fonctionnement. Ci-après un aperçu des modes de fonctionnement de votre appareil.

Modes de fonctionne-ment	Application
	Chaleur tour-nante Pour des cakes dans des moules, des tartes génoises, des tartes au fromage blanc ainsi que des gâteaux, des pizzas et des petites pâtisseries sur la plaque à pâtisserie.
	Gril convec-tion Pour de la volaille ou de gros mor-ceaux de viande.
	Gril air pulsé Pour le rôtissage de morceaux de viande.
	Gril grande surface Pour griller de grandes quantités d'ali-ments peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, saucisses).
	Gril, petite sur-face Pour griller des petites quantités de mets peu épais et de petite taille (p.ex. steaks, toasts).
	Programmes 4 programmes de décongélation 11 programmes de cuisson Le mode de fonctionnement et la durée sont définis en fonction du poids.

Remarques

- L'appareil se met en marche lorsque vous appuyez sur le sélecteur du mode de fonctionnement. Le symbole s'allume.
- Le mode micro-ondes fonctionne uniquement si vous appuyez sur le sélecteur. Le symbole s'allume.

Niveaux d'enfournement

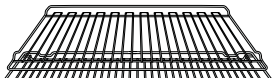
Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents.

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



Accessoire

Votre appareil est livré avec les accessoires suivants :



Grille

Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, grillades et plats surgelés. Vous pouvez retirer la grille aux deux tiers, sans qu'elle ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

Remarque : Introduisez la plaque à pâtisserie dans le four jusqu'à ce que le bord biseauté vienne en butée.

Attention !

La plaque à pâtisserie émaillée n'est pas appropriée pour le fonctionnement avec des micro-ondes.

Compartiment de cuisson

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement.

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe en cas de besoin. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Attention !

Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Remarques

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

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement.
L'appareil se met en service. Le symbole  s'allume.
2. Sélectionnez une fonction :
 - Touche 90, 180, 360, 600 ou 1000 W pour une puissance micro-ondes
 - Touche  = fonctionnement 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

 et les symboles   sont allumés dans l'affichage de l'heure.

1. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Appuyer sur la touche de fonction horloge .



Votre réglage est validé.

Modifier l'heure

Pour modifier l'heure ultérieurement, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que les symboles  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, la porte fermée.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, p.ex. des billes de polystyrène.

Préchauffez le compartiment de cuisson 60 minutes en mode gril convection , 200 °C.

Remarque : Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

1. Régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur Gril convection .
2. Régler le thermostat sur 200 °C.

- 3.Appuyer sur la touche  .
- 4.Eteindre l'appareil au bout de 60 minutes.
Pour cela, ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur  et l'escamoter.

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

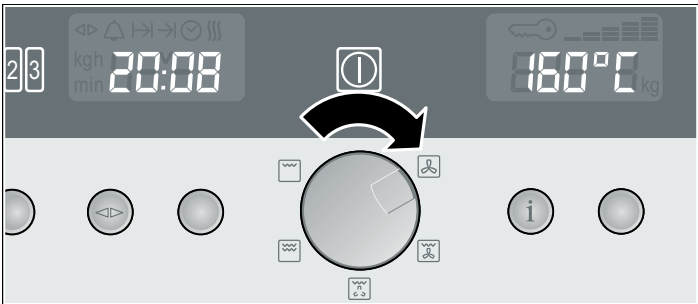
Pour votre appareil micro-ondes, vous disposez des modes de fonctionnement suivants. Lorsque vous réglez, une température de référence apparaît toujours dans l'affichage.

Mode de fonctionnement	Température de référence en °C, positions gril	Fourchette de température en °C, positions gril
 Chaleur tournante	160	40, 100-250
 Gril convection	160	100-250
 Gril air pulsé	160	100-250
 Gril grande surface	puissant (3)	moyen (2) faible (1)
 Gril, petite surface	-	-

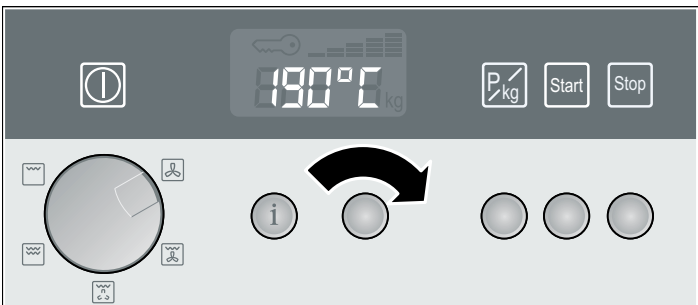
Réglage du mode de fonctionnement et de la température

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  .

Nettoyer les accessoires

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

Le fonctionnement démarre. Les barres de chauffe du contrôle de la température apparaissent dans l'affichage de température.

Eteindre le four

Ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur  et l'escamoter.

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.

Arrêter le fonctionnement

Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer brièvement sur la touche . Le mode micro-ondes s'arrête. Réappuyez sur la touche  après avoir fermé la porte de l'appareil. Le fonctionnement continue.

Modifier la température, la position gril ou la durée

Vous pouvez modifier à tout moment la température, la position gril ou la durée.

Annuler le fonctionnement

Appuyer sur la touche , ramener le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position hors service et l'escamoter.

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

Chauffage rapide

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

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées supérieures à 100 °C.

Modes de cuisson appropriés

-  Chaleur tournante
-  Gril convection
-  Gril air pulsé

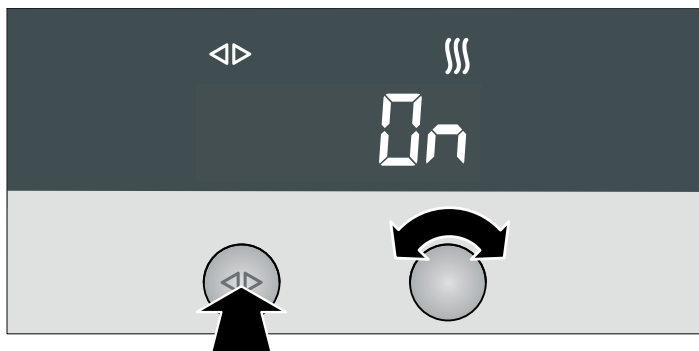
Régler le chauffage rapide

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

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    et  s'allument et que **OFF** apparaisse dans l'affichage de l'heure.

3. Tourner le sélecteur rotatif à droite.

0n s'affiche dans l'affichage de l'heure et le symbole 𐀀 s'allume. Le chauffage rapide est enclenché.



4. Appuyer sur la touche .

L'appareil chauffe.

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 𐀀 s'éteint. Enfournez votre plat.

Annuler le chauffage rapide

Appuyer répétitivement 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 𐀀 s'éteint dans l'affichage de l'heure.

Remarques

- Si vous modifiez un mode de fonctionnement, le chauffage rapide sera annulé.
- Une durée de fonctionnement réglée 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 de décongélation, de réchauffage et de cuisson utilisant les micro-ondes.

Conseils pour les récipients

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

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

Attention !

Formation d'étincelles : le métal - p. ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 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 faites jamais fonctionner le micro-ondes sans aliments. La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est micro-ondable, effectuez le test suivant :

1. Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale.
2. Vérifiez régulièrement la température.

Le récipient doit être froid ou tiède.

S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre récipient n'est pas approprié.

Puissances micro-ondes

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

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

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 1000 Watt pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 1 heure et 30 minutes.

Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 600 W, durée 10 minutes.

1. Appuyer sur le sélecteur du mode de fonctionnement. L'appareil est prêt à fonctionner.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée. La puissance sélectionnée s'allume et une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche ◀▶. Éteindre 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. Appuyer sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Modifier la durée

Pour ce faire, utilisez le 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.

Remarque : Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut 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 sont appropriés
- comment régler le mode MicroCombi
- Modes de cuisson appropriés

Modes de cuisson appropriés

-  Chaleur tournante
-  Gril convection
-  Gril air pulsé

Remarque : 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 watts.

Régler le mode MicroCombi

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

1. Régler le mode de fonctionnement avec le sélecteur du mode de fonctionnement et la température avec le thermostat.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée. Une durée de référence apparaît.
3. Régler la durée au moyen du sélecteur rotatif.
4. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode combiné est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche , éteindre l'appareil ou régler à nouveau avec le sélecteur du mode de fonctionnement.

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

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 l'appareil.

Remarque : Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Arrêter le fonctionnement

Ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer brièvement sur la touche . Le mode micro-ondes s'arrête. Réappuyez sur la touche  après avoir fermé la porte de l'appareil. 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 :

- toutes les puissances micro-ondes

Récipient

Utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes et résistant 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 s'allume.
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. Appuyer sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Modifier le réglage

Le réglage peut uniquement être modifié avant le démarrage. Atteindre le réglage désiré au moyen de la touche  et modifier le réglage.

Annuler le fonctionnement

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

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche . Le mode micro-ondes s'arrête. Appuyer sur la touche , le fonctionnement continue.

Remarque : Vous pouvez aussi combiner un mode de fonctionnement 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

- l'affichage de l'heure
- comment régler le minuteur
- comment arrêter automatiquement votre appareil (durée de marche)
- comment régler ou modifier l'heure.

Affichage de l'heure



Fonction d'horloge	Usage
 Minuteur	Vous pouvez utiliser le minuteur comme un minuteur de cuisine. L'appareil ne se met pas automatiquement en service ou hors service.
 Durée de marche	L'appareil se met automatiquement hors service après la durée de marche 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 obscurci, si vous ne procédez à aucun réglage pendant ce laps de temps ou si aucune fonction d'horloge n'est activée.
- Lors des fonctions d'horloge Minuteur  et Durée de marche , 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.
- 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.
- Si vous voulez effacer un réglage, ramenez le temps réglé à 0:00 et éteignez l'appareil.
- En cas de besoin, vous pouvez corriger le réglage au moyen du sélecteur rotatif.

Activer et désactiver l'affichage de l'heure

1. Maintenir la touche de fonction d'horloge  appuyée pendant quelques secondes.
L'affichage de l'heure sera désactivé. Si une fonction d'horloge 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. Ensuite l'heure est réaffichée et le temps de la minuterie s'écoule.



Durée de marche

Arrêt automatique après une durée réglée.

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  et  (durée de marche) s'allument.
3. Régler la durée de marche à l'aide du sélecteur rotatif (p.ex. 1:30 heures).



4. Appuyer sur la touche .

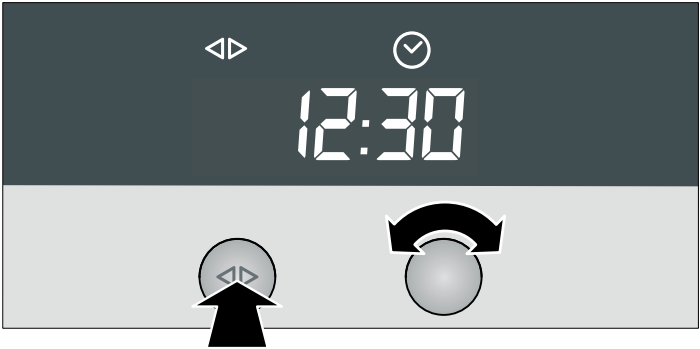
L'appareil chauffe.

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

Réglage de l'heure

Vous pouvez modifier l'heure uniquement si aucune autre fonction d'horloge n'est active.

- 1. Appuyer répétitivement sur la touche de fonction d'horloge  jusqu'à ce que les symboles  et  s'allument.
- 2. Régler l'heure actuelle à l'aide du sélecteur rotatif.



- 3. Appuyer sur la touche de fonction horloge .
- Votre réglage est 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.

Contrôle, correction ou annulation des réglages

- 1. Pour contrôler vos réglages, appuyez répétitivement sur la touche de fonction d'horloge , jusqu'à ce que le symbole correspondant s'allume.
- 2. Le cas échéant, vous pouvez corriger votre réglage à l'aide du sélecteur rotatif.
- 3. Si vous souhaitez annuler votre réglage, tournez le sélecteur rotatif vers la gauche pour le faire revenir à la valeur initiale.

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 votre appareil
- comment déverrouiller votre appareil

Verrouiller l'appareil

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

- 1. Maintenir la touche **i** appuyée.
-  apparaît dans l'affichage de l'heure.

- 2. Tourner le thermostat à droite.
-  apparaît dans l'affichage de l'heure.
- 3. Maintenir la touche **i** appuyée jusqu'à ce que le symbole  s'allume.

Déverrouiller l'appareil

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

- 1. Maintenir la touche **i** appuyée.
-  apparaît dans l'affichage de l'heure.
- 2. Tourner le thermostat, jusqu'à ce que  apparaisse.
 - 3. Maintenir la touche **i** appuyée, le symbole  s'éteint.

Modifier les réglages de base

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

Réglages de base

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

Réglage de base	Possibilités	Explication
 Sécurité-enfants :  = off	Sécurité-enfants:  = On	Active automatiquement la sécurité-enfants
 Durée du signal sonore:  = moyenne = 2 minutes	Durée du signal sonore :  = courte = 10 secondes  = longue = 5 minutes	Signal après écoulement d'une durée
 Volume du signal sonore:  = moyen	Volume du signal sonore  = faible  = fort	Volume du signal
 Tonalité des touches:  = On	Tonalité des touches:  = Off	Signal sonore de validation 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 répétitivement 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, appuyer quelques secondes sur la touche i.

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 un aspect neuf et restera intact. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeur à pression ou à vapeur.

Risque de brûlure !

Ne nettoyez jamais l'appareil juste après l'avoir éteint. Laissez refroidir l'appareil.

Remarques

- Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux (verre, plastique et métal).
- Des ombres semblables à des stries peuvent apparaître sur la vitre de la porte : elles proviennent des reflets de la lampe du four.
- L'émail est cuit à des températures très élevées. Ceci peut engendrer des différences de teintes. Ce phénomène est normal et n'a aucune incidence sur le fonctionnement du four. Les bords de plaques minces ne peuvent pas être complètement émaillés. Ils peuvent donc présenter des aspérités. La protection contre la corrosion n'en est pas compromise.
- Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez toujours une cuillère dans le récipient pour éviter l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant 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 porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos décapant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

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

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

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyeur pour vitres, ni 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. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour inox sont en vente au service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée: Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important: utilisez uniquement un produit de nettoyage pour four lorsque le compartiment de cuisson est refroidi. Utilisez de préférence une éponge pour 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.
Vitres du four	Nettoyant pour vitres: Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.
Cache en verre de la lampe dans le compartiment de cuisson	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette.
Joint de porte Ne pas l'enlever !	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoire	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettre à tremper et nettoyer avec une lavette ou une brosse.

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 du compartiment de cuisson

La paroi arrière du four est dotée d'un revêtement en émail autonettoyant. Elle se nettoie automatiquement pendant le fonctionnement du four. Les projections plus importantes peuvent parfois disparaître uniquement après plusieurs utilisations du four.

Remarques

- Ne traitez jamais la surface autonettoyante avec un produit de nettoyage pour four. Si un produit de nettoyage pour four entrainé en contact avec la paroi arrière, retirez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage décapants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.

- Ne traitez jamais 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 vinaigrée.

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

Tableau des pannes

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Avant d'appeler le service après-vente, veuillez essayer de remédier vous-même à la panne à l'aide du tableau.

Si un jour, le résultat de cuisson d'un plat n'est pas optimal, consultez le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire*.

Vous y trouverez de nombreux conseils et astuces pour la cuisson.

⚠ Risque de choc électrique !

Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations.

Tableau de dérangements

Panne	Cause possible	Remède/remarques
L'appareil ne fonctionne pas	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	La fiche n'est pas connectée	Connecter la fiche
	Coupure de courant	Vérifier si la lumière marche dans la cuisine.
	Fausse manœuvre	Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Réenclencher au bout d'env. 10 secondes.
Trois zéros clignotent dans l'affichage.	Coupure de courant	Réglez à nouveau l'heure.
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 se met pas en marche.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. Assurez-vous que les surfaces du joint de porte sont propres. Vérifiez que le joint de porte n'est pas tordu.
	La touche  n'a pas été pressée.	Appuyer sur la touche  .
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance micro-ondes réglée est trop faible.	Sélectionnez une puissance plus forte.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Si vous doublez la quantité, doublez la durée
	Les aliments étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps.
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 trois secondes.
		Le mode Démo sera désactivé.

Messages d'erreur

Vous pouvez remédier vous-même à certains messages d'erreur.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
Le message d'erreur "Er1" ou "Er4" apparaît dans l'affichage.	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
Le message d'erreur "Er11" apparaît dans l'affichage. "Touche est coincée"	Les touches sont encrassées ou la mécanique est bloquée	Appuyez plusieurs fois sur toutes les touches ; si le dérangement persiste, appelez le service après-vente.
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 "E305" apparaît dans l'affichage de texte en clair.	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.

Changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson

Vous pouvez changer l'ampoule dans le compartiment de cuisson. Des ampoules halogènes de 25 W, 240 V résistantes aux températures élevées sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

⚠ Risque de choc électrique !

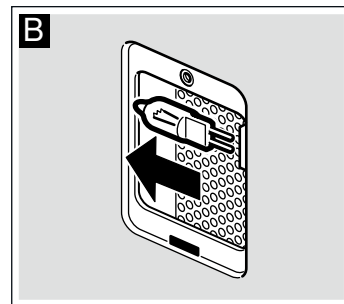
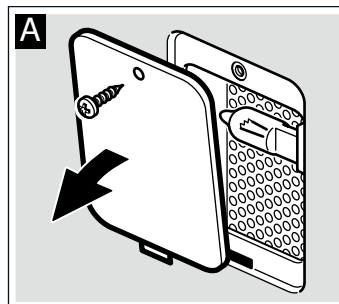
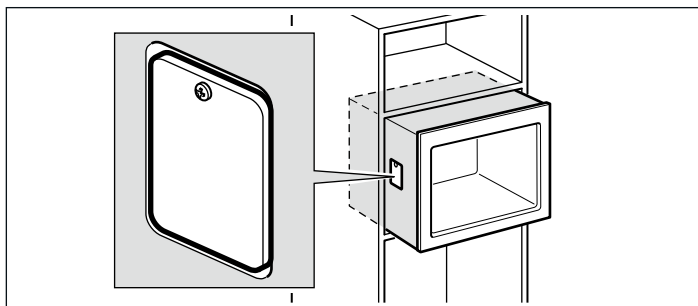
Ne remplacez jamais la lampe du four lorsque l'appareil est connecté. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

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

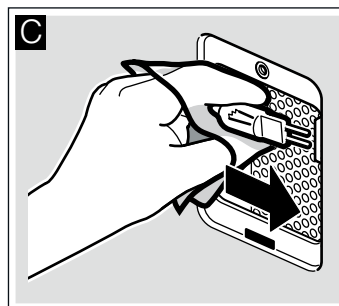
Procédez de la manière suivante

Remarque : Pour remplacer la lampe dans le compartiment de cuisson, vous devez désencastrer l'appareil. Respecter la notice de montage.

1. Enlever le fusible dans le boîtier à fusibles ou débrancher la fiche secteur.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
Dévisser les deux vis de fixation à droite et à gauche au four. Respecter la notice de montage.
3. Retirer prudemment l'appareil en le soulevant.
4. A l'extérieur sur la paroi latérale gauche, desserrer la vis au cache de l'ampoule 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. 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. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique portant ces numéros se trouve dans le four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en

cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E	N° FD
Service après-vente ☎	

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

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 145
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantisiez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

Cet appareil est conforme 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.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 - 240 V, 50 Hz
Puissance connectée totale max.	3100 W
Puissance micro-ondes	1000 W (IEC 60705)
Puissance de sortie Gril	2000 W
Puissance de sortie Chaleur tour-nante	1950 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	16 A
Dimensions (HxLxP)	
- appareil	45.4 x 59.5 x 56.3 cm
- compartiment de cuisson	242 x 430 x 345 mm
Conforme aux normes VDE	
oui	
Marque CE	
oui	

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats 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.

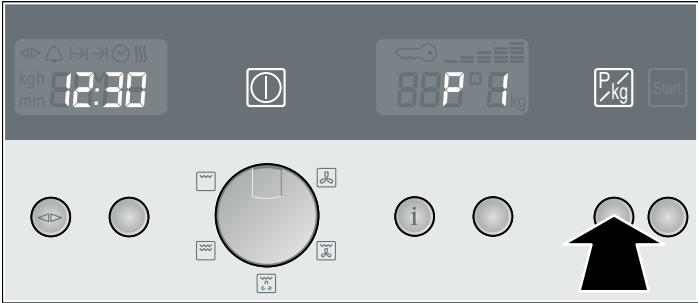
Réglage du programme

Après avoir choisi un programme, réglez le four.

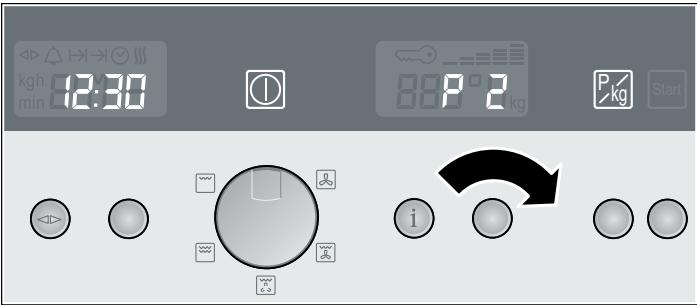
Condition : Le sélecteur du mode de fonctionnement ne doit pas être escamoté.

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

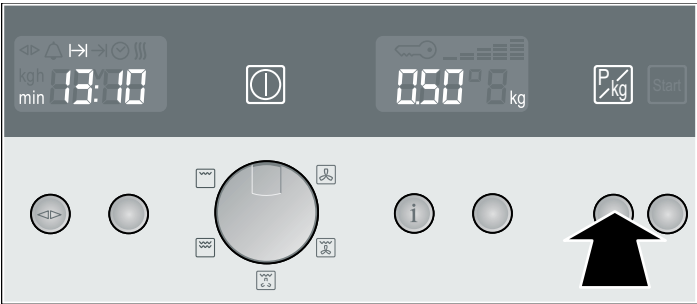
1. Appuyer sur la touche .
- Le premier programme apparaît.



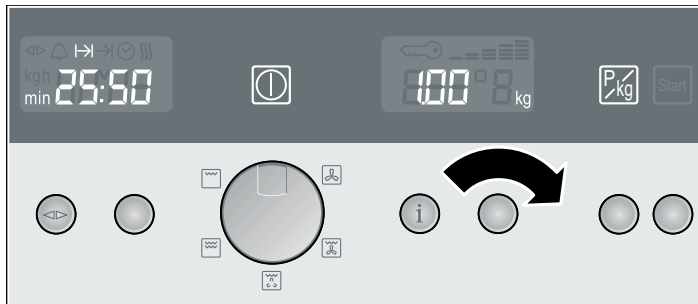
2. Sélectionner le programme désiré au moyen du thermostat.



3. Réappuyer sur la touche .
- 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. L'appareil cesse de chauffer. 0:00 apparaît dans l'affichage. Eteindre l'appareil ou régler de nouveau.

Modifier le programme

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

Modifier la durée

Lors des programmes automatiques vous ne pouvez pas modifier la durée.

Annuler le programme

Maintenir la touche [Stop] appuyée et régler le sélecteur du mode de fonctionnement sur la position hors service.

Décongeler et cuire avec les programmes automatiques

Remarques

- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, p. ex. en verre, en céramique ou la lèchefrite. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- À la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respective et les accessoires nécessaires.
- Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.
- Lors de la préparation de nombreux plats, un signal retentit au bout d'un moment. Retournez les aliments ou remuez-les.

Décongélation

Remarques

- Congeler et stocker les aliments à plat et portionnés à -18 °C.
- Placer l'aliment surgelé dans un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.
- Après la décongélation, laisser 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, enlever ce

liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.

- Pour du pain, décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.
- En cas de viande hachée, enlever les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
- Placer 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

Remarques

- Légumes, frais : Couper les légumes en morceaux de même grosseur. Ajouter une cuillerée à soupe d'eau pour 100 g de légumes.
- Légumes, surgelés: Seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés. Ne pas décongeler de légumes surgelés avec de la sauce à la crème. Ajouter 1 à 3 cuillerées à soupe d'eau. S'il s'agit d'épinards ou de chou rouge, ne pas ajouter de l'eau.

Pommes de terre à l'anglaise

Remarque : Les couper en morceaux de même grosseur. Ajouter une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Riz

Remarques

- Ne pas utiliser de riz en sachet.
- Ajouter au riz deux fois à deux fois et demi la quantité d'eau.

Poisson

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

Viande

Remarque : Le rôti doit recouvrir aux deux-tiers le fond du récipient. Ajouter 0 à 100 ml de liquide.

Volaille

Remarques

- Placer le poulet dans la vaisselle, le côté blanc vers le bas.
- Placer les morceaux de poulet dans la vaisselle, côté chair vers le bas.

Pizza, surgelée

Remarque : Utiliser 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 à l'anglaise	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

N° de progr.	Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Décongeler			
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 bœuf, 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 le signal 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
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'eau*	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			
Cuire avec le mode combiné			
10	Pizza, surgelée	Pizza à fond mince, précuite	0,15 - 0,55 Grille Niveau 3
11	Lasagne bolognaise, 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	Pain de viande	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			

Testés pour vous dans notre laboratoire

Vous trouverez ici un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous indiquons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Nous vous fournissons également des indications concernant l'accessoire adapté et le niveau auquel il doit être enfourné, vous donnons des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez le préchauffage uniquement s'il 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 des aliments.

- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires (en option) auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Risque de brûlure !

Du liquide brûlant peut déborder lors du retrait de la plaque du four en émail. Retirer la plaque du four en émail du compartiment de cuisson avec prudence.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

Les tableaux indiquent 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. En règle générale:
Si vous doublez la quantité, doublez la durée,
Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps.

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

Décongélation

Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la sole du four.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p.ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.
- Pendant le processus de décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez le liquide produit lors de la décongélation.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Retourner plusieurs fois
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-35 min.	
	1,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 25-35 min.	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 15 min.	La congeler à plat, si possible. Retourner plusieurs fois entre-temps et enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner entre-temps
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Canard	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Retourner plusieurs fois.
Oie	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Retourner toutes les 20 minutes. Enlever le liquide de décongélation.
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées
Poisson entier	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner entre-temps
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-25 min.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	Remuer délicatement entre-temps
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7-10 min.	Remuer délicatement entre-temps, séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	90 W, 6-8 min.	Retirer l'emballage complètement
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner entre-temps
	1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gâteau sec, p.ex. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gâteau fondant, p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

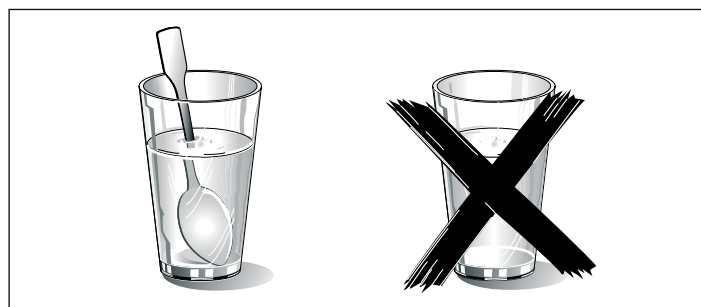
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Couvert
Potage	400-500 g	600 W, 8-13 min.	Récipient fermé
Ragoûts/potées	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
	800 g	600 W, 20-25 min.	
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Récipient fermé, ajouter du liquide
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-10 min.	Récipient fermé, ajouter 1 c.à s. d'eau
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Epinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau

Réchauffer des préparations

⚠ Risque de brûlure !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



Attention !

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

Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-onable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-onable.
- Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- Une fois réchauffées, laissez reposer les préparations 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Réchauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Couvert
Boissons	150 ml	1000 W, 1-2 min.	Placez une cuillère dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
	300 ml	1000 W, 2-3 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Aliments pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, ½-1 min.	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après le réchauffage. Contrôler impérativement la température !
	100 ml	360 W, ½-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Potage 1 tasse	de 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Potage, 2 tasses	de 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Potage, 4 tasses	de 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Viande ou morceaux de viande en sauce	500 g	600 W, 8-11 min.	Couvert
Ragoût/potée	400 g	600 W, 6-8 min.	Récipient fermé
	800 g	600 W, 8-11 min.	
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajouter un peu de liquide
Légumes, 2 portions	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuire des préparations

Remarques

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.
- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Légumes, frais	250 g	600 W, 6-10 min.	Couper les légumes en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g de légumes ; Remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Entre-temps, bien remuer le flan 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-
Garnitures			
p.ex. pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Couper les pommes de terre en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau pour 100 g ; Remuer entre-temps
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
p.ex. riz	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	

Astuces concernant les micro-ondes

Vous ne trouvez pas d'indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Allongez ou réduisez les temps de cuisson selon la règle générale suivante : Si vous doublez la quantité, doublez la durée Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps
Les aliments sont devenus trop secs.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Après écoulement du temps, les aliments ne sont pas encore décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.
Après écoulement du temps de cuisson, les aliments sont trop chauds au bord mais pas encore cuits au milieu.	Remuez régulièrement et la prochaine fois, choisissez une plus faible puissance et une durée plus longue.
Après la décongélation, la volaille ou la viande a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au milieu.	La prochaine fois, choisissez une plus faible puissance micro-ondes. Lorsqu'il s'agit de grandes quantités, retournez plusieurs fois les aliments à décongeler.

Gâteaux et pâtisseries

À propos des tableaux

Remarques

- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un four froid.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des plats dorés plus uniformément.
- Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.
- Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille.

Moules

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

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts
Cake, simple Cake, fin (p.ex. gâteau sablé)*	Moule à kouglof/ à savarin/ à cake	1 1	 	160-170 150-160	60-80 60-70
Fonds de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	1		160-170	35-45
Fond de tarte en pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		160-170	35-45
Tarte génoise (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 levée aux pommes et 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
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		170-180	60-70
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		200-210	25-35
Pain à la levure du boulanger 1 kg**	Plaque à pâtisserie	2		180-190	50-60

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

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

Gâteau	Récipient	Hauteur	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température en °C
Gâteau aux noix	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
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof ou moule démontable	1	90 W	30-45		170-190
Gâteaux salés (p.ex. quiche/tarte à l'oignon)	Moule démontable ou moule à quiche	2	90 W	50-70		160-180

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

Petites pâtisseries	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie 2		150-170	20-35
Meringues	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 souhaitez utiliser votre propre recette. Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.	
Vous souhaitez utiliser un moule en silicone, verre, plastique ou céramique.	Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Si vous utilisez en plus les micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	Enfoncez un couteau dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au couteau.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés et allongez le temps de cuisson. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a gonflé plus au centre que sur les bords.	Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.

Le pain ou le gâteau (au fromage blanc par ex.) a un bel aspect, mais l'intérieur est pâteux (avec des filets d'eau).	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de farine puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. Si vous ne parvenez toujours pas à le démouler, utilisez un couteau pour décoller les bords avec précaution. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de farine.
Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.	Le fabricant mesure la température du four au centre du compartiment de cuisson après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule dans le compartiment de cuisson. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Rôtissage et grillade

À propos des tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent de la nature et de la quantité des aliments. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée *Conseils pour les rôtis et les grillades* faisant suite aux tableaux.

Récipient

Vous pouvez utiliser n'importe quel récipient approprié aux micro-ondes et résistant à la chaleur. Les plats à rôtir en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans micro-ondes.

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

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

Conseils pour le rôtissage

Pour le rôtissage de viande et de volaille, utilisez un plat à rôtir à bord haut.

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

Viande :

Ne mettez pas trop de liquide dans le récipient. Le fond doit être à peine recouvert. Pour du rôti à braiser, mettez un peu plus de liquide. Retournez les pièces de viande à mi-cuisson. Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans

le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.

Volaille :

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

Conseils pour les grillades

Remarques

- Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Prenez si possible des pièces à griller de la même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux. Salez les steaks uniquement lorsqu'ils sont grillés.
- Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se desséchera.
- La viande rouge, p. ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche (p. ex. veau ou porc). Même légèrement dorés à la surface, les morceaux de viande blanche à griller ou les poissons peuvent quand même être cuits et juteux à l'intérieur.
- La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

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.

Viande, volaille, poisson

	Puissance micro-ondes watts, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Remarques
Rôti de bœuf à braiser env. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Récipient fermé sur le fond du compartiment de cuisson.
Rosbif, rosé 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.
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.
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 le retourner.
Filet de porc env. 500 à 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.

* Entaillez la couenne de la viande de porc.

	Puissance micro-ondes watts, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Remarques
Poulet, entier env. 1000 à 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. quarts de poulet env. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Récipient ouvert. Le(s) placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Canard 1500 à 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 de magret de canard 2 pièces de 250 à 300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Récipient ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Le(s) placer côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Filet d'oie, cuisses d'oie 700 à 900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Récipient haut ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Ne pas le retourner.
Poisson, gratiné env. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Récipient ouvert. Décongeler au préalable le poisson surgelé.

* Entaillez la couenne de la viande de porc.

	Quantité	Poids	Hauteur	Mode de cuisson	Position gril	Durée en minutes
Steaks 2 à 3 cm d'épaisseur	2 à 3 pièces	d'env. 200 g	1+3**		3 3	1ère face : env. 10 - 15 2ème face : env. 5 - 10
Côtes d'échine 2 à 3 cm d'épaisseur	2 à 3 pièces	d'env. 120 g	1+3**		2 2	1ère face : env. 15 - 20 2ème face : env. 10 - 15
Saucisses à griller	4 à 6 pièces	d'env. 150 g	1+3**		3 3	1ère face : env. 10 - 15 2ème face : env. 5 - 10
Darne de poisson*	2 à 3 pièces	d'env. 150 g	1+3**		3 3	1ère face : env. 10 - 12 2ème face : env. 8 - 12
Poisson, entier* p.ex. truites	2 à 3 pièces	d'env. 300 g	1+3**		2 2	1ère face : env. 10 - 15 2ème face : env. 10 - 15
Toast	12 tranches	-	3		3 3	1ère face : env. 3 - 5 2ème face : env. 2 - 3
Toast	4 tranches***	-	3		-	1ère face : env. 5 - 6 2ème face : env. 3 - 4
Gratiner des toasts	2 à 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. Pour des gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue.
Comment savoir si le rôti est cuit ?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La prochaine fois, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas entièrement cuit.	Tranchez le rôti. Préparez la sauce dans le plat de cuisson puis disposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes.

Soufflés, gratins

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

Remarques

- 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. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.
- Laisser cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

Soufflés, gratins	Récipient	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Soufflés sucrés (p.ex. soufflé au fromage blanc avec des fruits) env. 1,5 kg	Plat à gratin 4 à 5 cm	0		130-150	180 W	25-35
Soufflés salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes) env. 1 kg	Plat à gratin 4 à 5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Soufflés salés à base d'ingrédients crus (p.ex. gratin de pommes de terre) env. 1,1 kg	Plat à gratin	0		170-180	600 W	25-35

Plats cuisinés surgelés

Remarques

- Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.
- Les valeurs du tableau s'entendent pour un enfournement dans le four froid.
- Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis?

Plats cuisinés	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en 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
Röstis	Plaque à pâtisserie	2		180-200	25-35

Plats tests

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

Selon la norme EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes en Watts Durée en minutes	Remarque
Viande	180 W, 7 + 90 W, 8-12 ou programme 2, 500g	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.

Cuisson avec les micro-ondes

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

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes en Watts Durée en minutes	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Remarques
Gratin de pommes de terre	360 W, 25-30		1	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.

Plat	Puissance micro-ondes en Watts Durée en minutes	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Remarques
Gâteau	180 W, 20-25		190-200	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 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.

Cuire du pain et des pâtisseries

Selon les normes DIN 44547 et EN 60350

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

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en 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 au levain sur 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 sont valables pour un enfournement dans un four froid.

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

* 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 fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

	Conseils pour la préparation de plats avec une faible formation d'acrylamide
De manière générale	Réduisez au minimum les temps de cuisson. Faites uniquement dorer les aliments, sans trop les faire dorer. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuire des petits gâteaux secs Frites au four	Au max. à 200 °C avec la convection naturelle, au max. à 180 °C avec la chaleur tournante ou la chaleur tournante 3D. Au max. à 190 °C, avec la convection naturelle, au max. à 170 °C avec la chaleur tournante ou la chaleur tournante 3D. L'œuf ou le jaune d'œuf réduit la formation d'acrylamide. Répartissez les aliments sur la plaque sur une couche et uniformément. Faites cuire au moins 400 g par plaque, afin que les frites ne se dessèchent pas.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	72	Onderhoud en reiniging	81
Energie- en milieutips	74	Storingstabel	82
Uw nieuwe apparaat	75	Servicedienst	84
Het apparaat in- en uitschakelen	76	Automatische programma's	84
Voor het eerste gebruik	76	Voor u in onze kookstudio getest	86
Apparaat bedienen	76	Testgerechten	93
De magnetron	78	Acrylamide in levensmiddelen	94
Magnetroncombi-functie	78		
1,2,3-Serie-instelling	79		
Elektronische klok	79		
Kinderslot	81		
Basisinstellingen wijzigen	81		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.constructa.de** en in de online-shop: **www.constructa-eshop.com**

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door

kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Toebehoren altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. *Zie beschrijving toebehoren* in de gebruiksaanwijzing.

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt kan er schade ontstaan. Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de

magnetron.

Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.

- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

Ernstig gezondheidsrisico!

- Bij een gebrekkige reiniging kan het oppervlak van het toestel beschadigd raken. Dan kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel regelmatig reinigen en voedingsresten direct verwijderen. Binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon houden; zie ook het hoofdstuk *Onderhoud en reiniging*.
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Contact opnemen met de klantenservice.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Bij vervanging van de lamp in de binnenruimte staan de contacten van de lampfitting onder stroom. Trek voordat u

tot vervanging overgaat de netstekker uit het stopcontact trekken of schakel de zekering in de meterkast uit.

- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

Risico van verbranding!

- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcohol dampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.
- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnenruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.
- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.

Risico van letsel!

- Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.
- Ongeschikte vormen kunnen barsten. Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.

Oorzaken van schade

Attentie!

- Het ontstaan van vonken: Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade aan de bodemplaat van keramiek ontstaan.
- Aluminiumschalen: Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- Afkoelen met de deur open: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde dichting: Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- De deur van het apparaat als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen: Niet op de open deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de deur plaatsen.
- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- Bij gebruik met de magnetron nooit werken met de emailen bakplaat. Dit leidt tot een technisch defect.
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.

Energie- en milieutips

Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het bakken en braden kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energie besparen

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

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

Open de apparaatdeur tijdens het garen, bakken of braden zo weinig mogelijk.

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Hierdoor kan de baktijd voor de tweede taart of cake korter zijn.

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

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

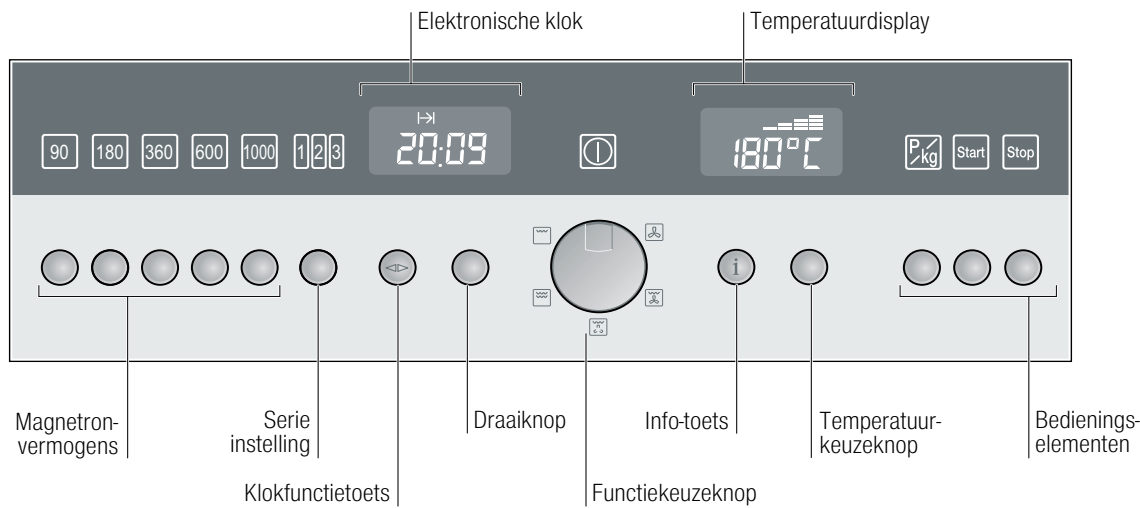
Uw nieuwe apparaat

In dit hoofdstuk vindt u informatie over

- het bedieningspaneel
- de functies

- de inschuiфhoogtes
- de toebehoren

Bedieningspaneel



Func tiekeuzeknop

Met de func tiekeuzeknop stelt u de functies in. Hier krijgt u een overzicht van de functies van uw apparaat.

Func ties	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.
Circulatiegrill	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)
Programma's	4 ontdooiprogramma's 11 bereidingsprogramma's Func tie en tijdsduur zijn afhankelijk van het gewicht vastgelegd.

Aanwijzingen

- Wanneer u op de func tiekeuzeknop drukt, gaat het apparaat aan. Het symbool is verlicht.
- De magnetron functioneert alleen wanneer u op de knop drukt. Het symbool is verlicht.

Inschuiфhoogtes

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

Aanwijzing: U kunt vormen ook op de bodem van de oven plaatsen (hoogte 0).



Toebehoren

Bij de levering van uw apparaat zijn de volgende toebehoren inbegrepen:



Rooster

Voor servies, taartvormen, grillstukken en diepvriesgerechten. U kunt het rooster tot twee derde naar buiten trekken zonder dat het kantelt. Zo kunt u de gerechten er gemakkelijker uit halen.



Email len bakplaat

Voor gebak en koekjes.

Aanwijzing: Schuif de bakplaat met de schuine kant tot aan de aanslag in de oven.

Attentie!

De email len bakplaat is niet geschikt voor gebruik met de magnetron.

Binnenruimte

Uw apparaat heeft een koelventilator.

Koelventilator

De koelventilator wordt zonodig in- en uitgeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

Aanwijzingen

- Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.

- 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.

Het apparaat in- en uitschakelen

Met de functiekeuzeknop schakelt u de magnetron in en uit.

Inschakelen

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
Het apparaat gaat aan. Het symbool  is verlicht.
2. Kies een nieuwe functie:
 - Toets 90, 180, 360, 600 of 1000 W voor een magnetronvermogen

- Toets  = serie-instelling
- Een functie en temperatuur instellen.
- 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

Op het klokdisplay zijn  en de symbolen   verlicht.

1. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.
2. De klokfunctietoets  indrukken.



Uw instelling wordt overgenomen.

Tijd wijzigen

Om de tijd achteraf te veranderen, drukt u zo vaak op de klokfunctietoets  tot de symbolen   en  verlicht zijn. Met de draaiknop de actuele tijd wijzigen.

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

Binnenruimte opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten binnenruimte op.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten, bijv. korreltjes piepschuim, in de binnenruimte bevinden.

Verwarm de binnenruimte 60 minuten voor met Heteluchtgrill , 200 °C.

Aanwijzing: Ventileer de keuken zolang het apparaat opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Heteluchtgrill  instellen.
2. Met de temperatuurknop 200 °C instellen
3. De toets  indrukken.
4. Na 60 minuten het apparaat uitschakelen.
Hiervoor de functiekeuzeknop op  terugdraaien en indrukken.

Maak de afgekoelde binnenruimte schoon met warm zeepsop.

Toebehoren reinigen

Reinig de toebehoren voor het eerste gebruik grondig met warm zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.

Apparaat bedienen

In dit hoofdstuk leest u

- welke functies er voor uw oven beschikbaar zijn
- hoe u een functie en temperatuur kiest
- hoe u de snelvoorverwarming instelt

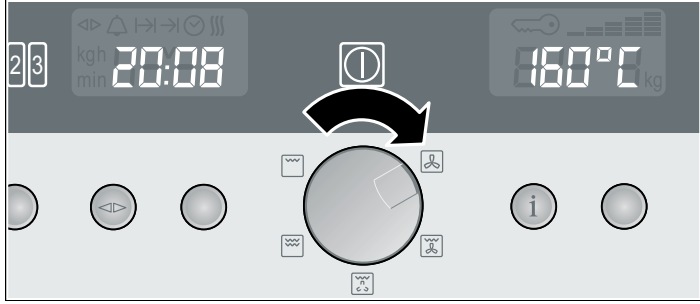
Voor uw magnetron kunt u kiezen uit de volgende functies. Als u instelt verschijnt er altijd een voorgestelde temperatuur.

Functie	Voorgestelde temperatuur in °C, grillstanden	Temperatuurbereik in °C, grillstanden
Hete lucht	160	40, 100-250
Heteluchtgrill	160	100-250
Circulatiegrill	160	100-250
Grill, groot	sterk (3)	gemiddeld (2) zwak (1)
Grill, klein	-	-

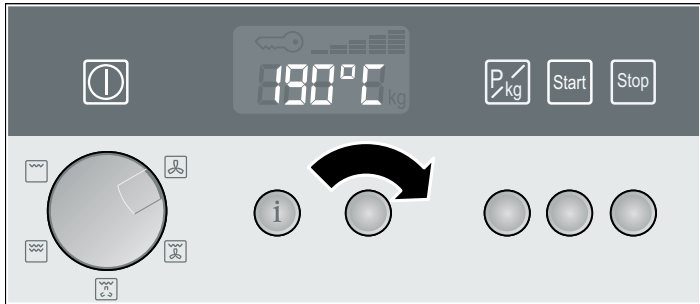
Functie en temperatuur instellen.

Het voorbeeld in de afbeelding: Hete lucht , 190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de functie instellen.



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



3. De toets indrukken.

De bereiding start. Op het temperatuurddisplay verschijnen de verwarmingsbalken van de temperatuurcontrole.

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op terugdraaien en indrukken.

Apparaatdeur openen tijdens het gebruik

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

Werking onderbreken

Apparaatdeur openen of de toets kort indrukken. De magnetron wordt onderbroken. Druk na het sluiten weer op toets . De werking wordt voortgezet.

Temperatuur, grillstand of tijdsduur veranderen

U kunt de temperatuur, grillstand of de tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.

Werking afbreken

De toets indrukken en de functiekeuzeknop terugdraaien en indrukken.

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

Snelvoorverwarming

Met de functie Snel voorverwarmen bereikt de oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Gebruik de snelvoorverwarming bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C.

Geschikte verwarmingsmethoden

- Hete lucht
- Heteluchtgrill
- Circulatiegrill

Snelvoorverwarming instellen

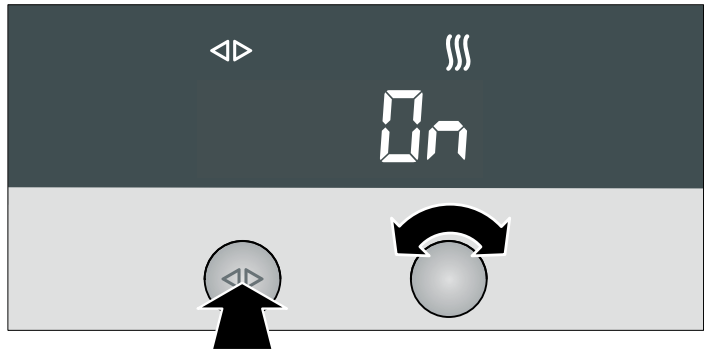
Voorwaarde: er moet een passende functie en temperatuur ingesteld zijn.

1. Functie en temperatuur instellen.

2. De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen /□ en verlicht zijn en op het klokdisplay verschijnt.

3. De draaiknop naar rechts draaien.

Op het klokdisplay wordt weergegeven en is het symbool verlicht. De functie Snel voorverwarmen is ingeschakeld.



4. De toets indrukken.

Het apparaat warmt op.

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

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Na het bereiken van de ingestelde temperatuur schakelt de functie Snel voorverwarmen uit. Het symbool verdwijnt. Plaats uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

De klokfunctietoets zo vaak indrukken tot op het klokdisplay verschijnt. Met de draaiknop naar links draaien tot op het klokdisplay verschijnt. Het symbool verdwijnt van het klokdisplay.

Aanwijzingen

- Wanneer u een functie wijzigt, wordt het snel voorverwarmen afgebroken.
- Een ingestelde gebruiksduur loopt onafhankelijk van het snel voorverwarmen 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

Aanwijzing: 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

Geschiedte vormen

Geschiedt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramik, porselein, keramiek 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 serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschiedte vormen

Vormen van metaal zijn niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen voorwerpen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Het ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm van de ovenwanden en 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:

1. Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
 2. Controleer tussentijds de temperatuur.
- De vorm moet goed koud of handwarm zijn.
Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

90 W	voor het ontdooien van gevoelige gerechten.
180 W	voor het ontdooien en doorgaren
360 W	voor het garen van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
600 W	voor het verwarmen en garen van gerechten
1000 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Aanwijzingen

- Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.
- Het magnetronvermogen 1000 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 1 uur en 30 minuten mogelijk.

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 600 W, tijdsduur 10 minuten.

1. Op de functiekeuzeknop drukken.
Het apparaat is klaar voor gebruik.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Het gekozen vermogen is verlicht en er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
4. De toets  indrukken.

De werking start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  uitschakelen. 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 de toets  indrukken. De werking wordt voortgezet.

Tijdsduur veranderen

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.

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

Magnetroncombi-functie

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 geschikt zijn
- hoe u de magnetroncombi-functie instelt
- Geschikte verwarmingsmethoden

Geschiedte verwarmingsmethoden

-  Hete lucht
-  Heteluchtgrill
-  Circulatiegrill

Aanwijzing: Het snel voorverwarmen kan niet worden ingeschakeld bij de combinatiefunctie.

Geschikte magnetronvermogens

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

Magnetroncombi-functie instellen

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

1. Met de functiekeuzeknop de functie en met de temperatuurknop de temperatuur instellen.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
4. De toets  indrukken.

De bereiding start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Combi is geëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen, het apparaat met de functiekeuzeknop uitschakelen 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  indrukken. De werking wordt voortgezet.

Temperatuur of tijdsduur veranderen

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 het apparaat uitzetten.

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

Werking onderbreken

Apparaatdeur openen of de toets  kort indrukken. De magnetron wordt onderbroken. Druk na het sluiten weer op toets . 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 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 bereiding start. 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 toets  uitschakelen. 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 de toets  indrukken. 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 magnetron wordt onderbroken. De toets  indrukken, de werking wordt voortgezet.

Aanwijzing: U kunt ook een functie combineren met de serie-instelling. Stel eerst de serie instelling in.

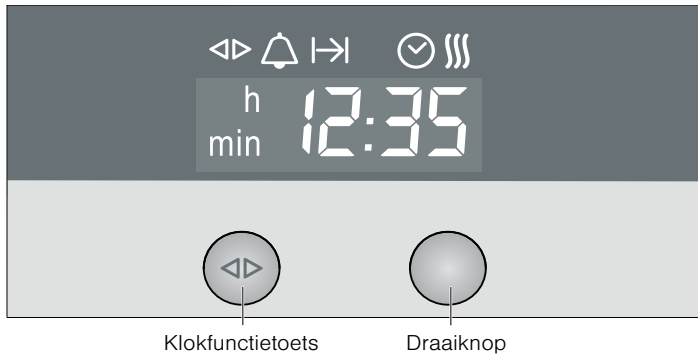
Elektronische klok

Uw apparaat heeft verschillende klokfuncties.

In dit hoofdstuk leggen wij u het volgende uit

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

Klokdisplay



Kloksfunctie	Gebruik
Kookwekker	U kunt de wekker gebruiken als een kook- of eierwekker. Het apparaat schakelt niet automatisch in of uit.
Gebruiksduur	Het apparaat gaat na een ingestelde gebruiksduur (bijv. 1:30 uur) automatisch uit
Tijd	Tijd instellen
Snelvoorverwarming	Opwarmtijd verkorten

Aanwijzingen

- Tussen 22:00 en 5:59 uur wordt het klokdisplay verduisterd wanneer u in deze tijd niets instelt of als er geen klokfunctie geactiveerd is.
- Bij de klokfuncties Kookwekker en Gebruiksduur klinkt na afloop van de instellingen een signaal en knippert het betreffende symbool. Wilt u het geluidssignaal voortijdig beëindigen, druk dan op de kloksfunctietoets.
- U kunt uw instellingen op elk moment opvragen. Druk zo vaak op de kloksfunctietoets tot het betreffende symbool verlicht is.
- Wilt u een instelling wissen, draai de ingestelde tijd dan terug naar 0:00 en schakel het apparaat uit.
- Zo nodig kunt u de instelling met de draaiknop corrigeren.

Klokdisplay uit- en inschakelen

1. De kloksfunctietoets enkele seconden lang ingedrukt houden.
Het klokdisplay wordt uitgeschakeld. Is er een klokfunctie actief, dan blijft het bijbehorende symbool verlicht.
2. De kloksfunctietoets enkele seconden lang ingedrukt houden.

Het klokdisplay wordt ingeschakeld.

Kookwekker

1. Kloksfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen en verlicht zijn.

2. Met de draaiknop de tijdsduur instellen (bijv. 5:00 minuten).
De instelling wordt automatisch overgenomen. Hierna wordt weer de tijd weergegeven en de kookwekker loopt af.



Gebruiksduur

Automatisch uitschakelen na een ingestelde tijdsduur.

1. Functie en temperatuur instellen.
2. De kloksfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen en (gebruiksduur) verlicht zijn.
3. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
bijv. 1:30 uur).



4. De toets indrukken.

Het apparaat warmt op.

Na afloop van de gebruiksduur gaat het apparaat automatisch uit.

Tijd instellen

U kunt de tijd alleen wijzigen wanneer er geen andere klokfunctie actief is.

1. De kloksfunctietoets zo vaak indrukken tot de symbolen en verlicht zijn.
2. Met de draaiknop de actuele tijd instellen.



3. De kloksfunctietoets indrukken.
Uw instelling wordt overgenomen.

Tijd wijzigen

bijv. van zomer- in wintertijd

Stel in zoals in punt 1 en 2 beschreven.

Instellingen controleren, corrigeren of wissen

1. Om uw instellingen te controleren drukt u zo vaak op de klokfunctietoets  tot het betreffende symbool verlicht is.

2. Zo nodig kunt u de instelling met de draaiknop corrigeren.
3. Wanneer u de instelling wilt wissen, draait u de draaiknop naar links terug op de oorspronkelijke waarde.

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
- hoe u het apparaat deblokkeert

Apparaat blokkeren

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

1. De toets  ingedrukt houden.
  verschijnt op het klokdisplay.

2. Temperatuurknop naar rechts draaien.

Op het klokdisplay verschijnt  .

3. De toets  ingedrukt houden tot het symbool  verlicht is.

Apparaat deblokkeren

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

1. De toets  ingedrukt houden.
  verschijnt op het klokdisplay.
2. Aan de temperatuurknop draaien tot   verschijnt.
3. De toets  ingedrukt houden tot het symbool  verdwijnt.

Basisinstellingen wijzigen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen die u op elk moment kunt veranderen.

Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

Basisinstellingen	Mogelijkheden	Toelichting
  Kinderslot:  = uit	Kinderslot:  = aan	activeert het kinderslot automatisch
  Geluidssignaal tijdsduur:  = gemiddeld = 2 minuten	Geluidssignaal tijdsduur:  = kort = 10 seconden  = lang = 5 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur
  Geluidssignaal tijdsduur:  = gemiddeld	Geluidssignaal tijdsduur  = zacht  = hard	Geluidssignaal tijdsduur
  Toetssignaal:  = aan	Toetssignaal:  = uit	Bevestigingstoon bij het indrukken van een toets

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

1. De toets  enkele seconden lang indrukken.
Op het klokdisplay verschijnt de eerste basisinstelling.
2. De toets  zo vaak indrukken tot de betreffende basisinstelling wordt weergegeven.

3. Met de temperatuurknop de gewenste instelling uitvoeren.

4. Tot slot enkele seconden op de toets  drukken.

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.

Risico van kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

Risico van verbranding!

Het apparaat nooit direct na het uitschakelen schoonmaken.
Het apparaat laten afkoelen.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden

geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.

- Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier opheffen. 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 door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel. Gebruik

- geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- geen metalen of glazen schrapers om het glas van de deur schoon te maken.
- geen metalen of glazen schrapers om de deurdichting schoon te maken.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes,
- geen sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Om gemakkelijker schoon te maken kunt u de ovenlamp inschakelen. Open hiervoor de deur van het apparaat.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van het apparaat	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
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 van edelstaal	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken. Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannenponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Deurdichting Niet verwijderen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

Glazen afscherming schoonmaken

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

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte

De achterwand in de oven is voorzien van een laagje zelfreinigend email. Deze wordt vanzelf gereinigd terwijl de oven in gebruik is. Grotere spetters verdwijnen vaak pas nadat de oven meerdere malen is gebruikt.

Aanwijzingen

- De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met ovenreiniger. Komt er per ongeluk ovenreiniger op de achterwand, verwijder deze 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 water met azijn.

Is de bodem sterk vervuild, dan kunt het beste ovenreiniger gebruiken. Gebruik de ovenreiniger uitsluitend in een onverwarmde oven.

Storingstabel

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Probeer voordat u de servicedienst belt om de storing zelf op te lossen met behulp van de tabel.

Wanneer een gerecht een keer niet lukt, raadpleeg dan het hoofdstuk *Voor u getest in onze kookstudio*. Hier vindt u vele tips en aanwijzingen voor het koken.

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Stekker insteken
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Op het display knipperen drie nullen.	Stroomonderbreking	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is de toets  niet ingedrukt.	Druk op de toets  of zet het apparaat uit.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of er resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. Zorg ervoor dat de dichtingsvlakken schoon zijn. Controleer of de deurdichting gedraaid zit.
	De toets  is niet ingedrukt.	De toets  indrukken.
De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Te klein magnetronvermogen ingesteld.	Hoger vermogen kiezen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of keren.
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  drie seconden lang ingedrukt houden. De demomodus is gedeactiveerd.

Foutmeldingen

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Op het display verschijnt de foutmelding "Er1" of "Er4".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er11". "De toets klemt"	De toetsen zijn vervuild of het mechanisme klemt.	Druk meerdere keren op alle toetsen en neem contact op met de klantenservice 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 "E305".	Technisch defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Lamp in de binnenruimte vervangen

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

Kans op een elektrische schok!

De ovenlamp nooit vervangen wanneer het apparaat ingeschakeld is. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

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

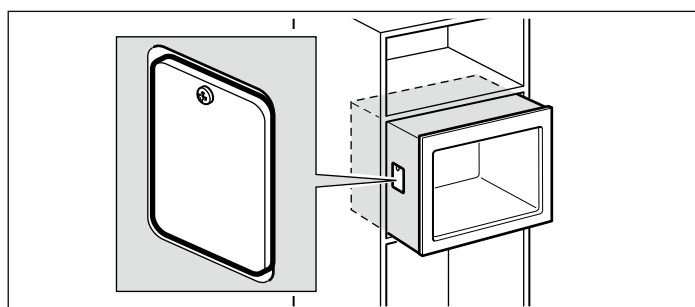
Zo gaat u te werk

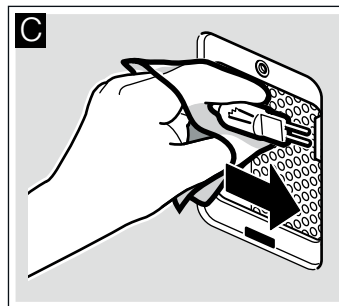
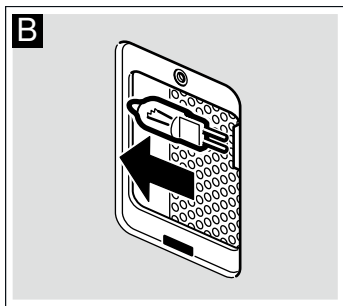
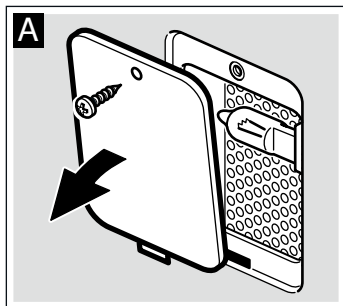
Aanwijzing: Om de lamp in de binnenruimte te vervangen dient u het toestel te demonteren. Houd u aan de aanwijzingen in het installatievoorschrift.

1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. Apparaatdeur openen.
De bevestigingsschroeven aan de rechter- en linkerkant van

de oven losdraaien. Neem de aanwijzingen in het installatievoorschrift in acht.

3. Voorzichtig verwijderen.
4. De schroef van de lampafscherming aan de linkerkant van buiten losdraaien en de afscherming afnemen. (Afbeelding A)
De halogeenlamp uitnemen. (Afbeelding B)





5. De nieuwe halogeenlamp inbrengen (Afbeelding C)

6. De lampafscherming vastschroeven.

Het apparaat in de omgekeerde volgorde weer inbouwen.

7. 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. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u in de oven. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.	FD-nr.
-------	--------

Servicedienst ☎

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4080

B 070 222 145

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde

onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

Dit apparaat beantwoordt aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B.

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

Technische gegevens

Stroomvoorziening	220 - 240 V, 50 Hz
Max. totale aansluitwaarde	3100 W
Magnetronvermogen	1000 W (IEC 60705)
Grill Ausgangsleistung	2000 W
Heißluft Ausgangsleistung	1950 W
Magnetron frequentie	2450 MHz
Zekering	16 A

Afmetingen (hxbxd)	
- apparaat	45.4 x 59.5 x 56.3 cm
- binnenruimte	242 x 430 x 345 mm
VDE-getest	
	ja
CE-markering	
	ja

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

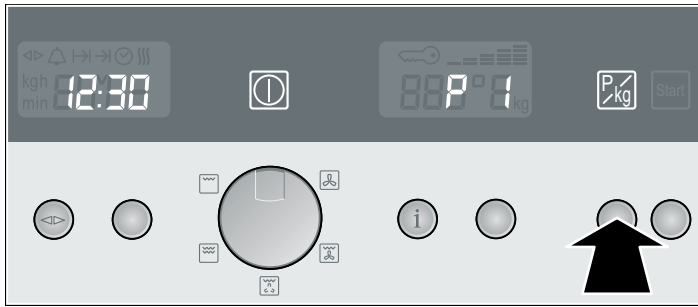
Wanneer u een programma heeft gekozen stelt u de oven in.

Voorwaarde: de functiekeuze knop mag niet ingedrukt zijn.

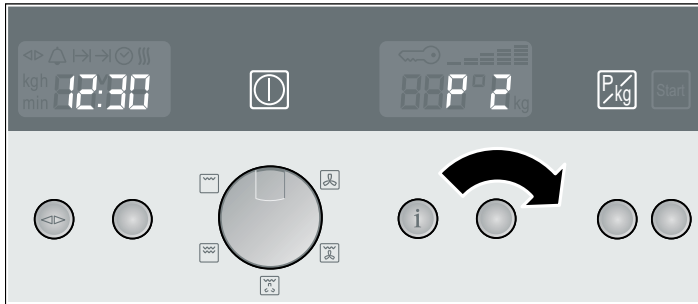
Voorbeeld in de afbeelding: programma 2 met 1 kilogram gewicht.

1. De toets  indrukken.

Het eerste programma wordt weergegeven.

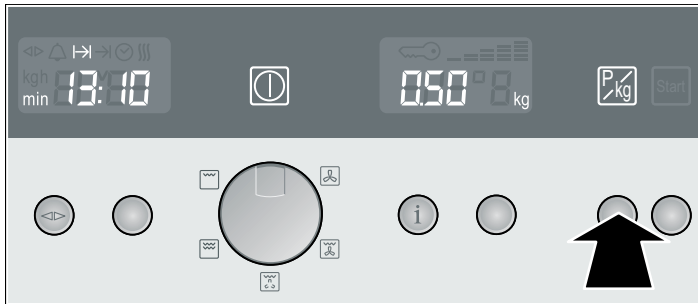


2. Met de temperatuurknop het gewenste programma kiezen.

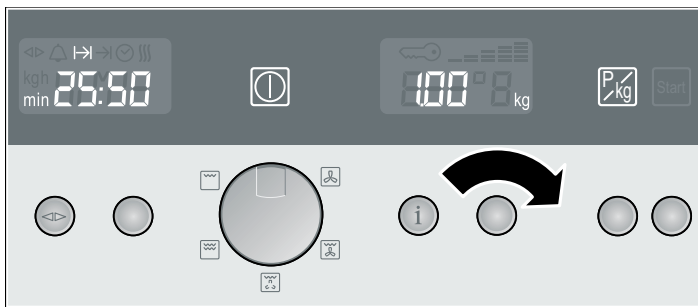


3. De toets  opnieuw indrukken.

Op het temperatuurdisplay verschijnt een voorgesteld gewicht.



4. Met de temperatuurknop het gewicht instellen.



5. De toets  indrukken.

Het programma start. U kunt het verloop van de tijdsduur  aflezen op het klokdisplay.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display verschijnt 0:00. Het apparaat uitschakelen of opnieuw instellen.

Programma wijzigen

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

Tijdsduur veranderen

Bij de automatische programma's kunt u de tijdsduur niet veranderen.

Programma afbreken

De toets  ingedrukt houden en de functiekeuzeknop uitschakelen.

Ontdooien en garen met de automatische programma's

Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek, of de braadslede. Let op de tips over de toebehoren in de programmatafel.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte
- Na de tips vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.
- Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.
- Bij veel gerechten klinkt na enige tijd een signaal. Keer het gerecht of roer het om.

Ontdooien

Aanwijzingen

- 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

Aanwijzingen

- Groente, vers: in stukken van dezelfde grootte snijden. Per 100 g een eetlepel water toevoegen.
- Groente, diepvries: alleen gnablancheerde, niet voorgedroogde groente is geschikt. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt. 1 tot 3 eetlepels water toevoegen. Bij spinazie en rode kool geen water toevoegen.

Gekookte aardappels

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

Rijst

Aanwijzingen

- Geen rijst in kookbultjes gebruiken.
- Twee tot tweeënhalve keer zoveel water bij de rijst doen.

Vis

Aanwijzing: Visfilet, vers: 1 tot 3 eetlepels water of citroensap toevoegen.

Vlees

Aanwijzing: Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken. 50 -100 ml vloeistof toevoegen.

Gevogelte

Aanwijzingen

- 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

Aanwijzing: 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
Gekookte aardappels	ca. 5 minuten. Eerst het water dat ontstaan is afgieten.
Rijst	5 tot 10 minuten
Varkensvlees, gehakt	10 minuten

Programmatabel

Progr.-nr.		Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuif-hoogte
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.				
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, overwegend vastkokende, of droogkokende 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 de keersignalen.				
Combi-garen				
10	Pizza, diepvries	Pizza met dunne bodem, voorgebakken	0,15 - 0,55	Rooster hoogte 3
11	Lasagne bologn. diepvries		0,40 - 1,00	open vorm bodem van oven
12	Kip, vers*	Hele kip, 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	Gebraden gehakt	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	open vorm bodem van oven
15	Vers varkensgebraad*	Halsstuk zonder been, rollade	0,80 - 2,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte

* Let op de keersignalen.

Voor u in onze kookstudio getest

U vindt hier een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of welk magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste 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 binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel 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 speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

Risico van verbranding!

Wanneer u de emailen bakplaat naar buiten trekt, kan hete vloeistof over de rand stromen. Trek de emailen bakplaat voorzichtig uit de binnenruimte.

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Hiervoor bestaat een vuistregel: Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.

Ontdooien

Aanwijzingen

- Zet de diepvriesproducten in een open schaal op de bodem van de oven.
- Kwetsbare delen, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de ovenwanden niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.
- Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Meerdere malen keren.
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-35 min.	
	1,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 25-35 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Tijdens het keren de ontdooide delen 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 ontdooit 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, 5Min. + 90 W, 10-15 Min.	Tussendoor keren.
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Eend	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Meerdere malen keren.
Gans	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Om de 20 minuten keren. De vloeistof na het ontdooien verwijderen.
Visfilet, viskotelet of plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Tussendoor keren.
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-25 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10-15 min.	Tussendoor voorzichtig roeren.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7-10 min.	Tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	90 W, 6-8 min.	Verpakking volledig verwijderen.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Tussendoor keren.
	1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 10-15 min.	Alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

Aanwijzingen

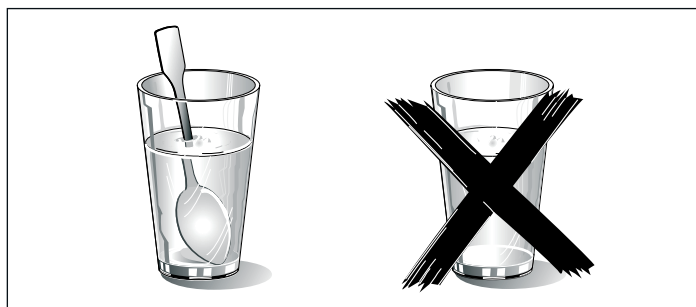
- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Ontdooien, verhitten of garen van diepvries-gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	afgedekt
Soep	400-500g	600 W, 8-13 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12-17 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Vis, bijv. stukken filet	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 vorm, vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm, 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water garen

Gerechten verhitten

⚠ Kans op verbrandingen!!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



Attentie!

Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	afgedekt
Dranken	150 ml	1000 W, 1-2 min.	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren
	300 ml	1000 W, 2-3 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ½-1 min.	Zonder speen of deksel. na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren!
	100 ml	360 W, ½-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Soep, 1 kop	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Soep 2 koppen	à 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Soep 4 koppen	à 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Vlees in saus	500 g	600 W, 8-11 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 6-8 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 8-11 min.	
Groenten, 1 portie	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
Groenten, 2 Porties	300 g	600 W, 3-5 min.	

Gerechten garen

Aanwijzingen

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.
- Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Halverwege de bereidingstijd keren.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 6-10 min.	Groenten in gelijke grote stukken snijden; Per 100 g groenten 1-2 eetlepels water toevoegen; Tussendoor roeren.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-
Bijgerechten			
b.v. aardappelen	250 g	600 W, 8-10 min.	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 eetlepels water in het recipiënt doen; Tussendoor roeren.
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
b.v. Rijst	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel: dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Taart, cake en gebak

Bij de tabellen

Aanwijzingen

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

- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig

de volgende keer 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.

Bakvormen

Aanwijzing: Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Gebak in vormen	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt
Gewone cake, fijne cake (bijv. zandgebak)*	Tulband-/krans-/ rechthoekige bakvorm	1 1	 	160-170 150-160	60-80 60-70
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	1		160-170	35-45
Taartbodem roerdeeg	Vorm bodem vruchten-taart	1		160-170	35-45
Biscuittaart	Springvorm	1		170-180	45-50
Gebak met droge bovenkant (roerdeeg)	Bakplaat	2		160-170	30-40
Gebak met vochtige bovenkant bij. gisteeg met appelstrooisel	Bakplaat	2		150-160	50-60
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		160-170	30-40
Kerststol van 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	Vormen	Hoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C
Notentaart	Springvorm	1	90 W	30-35		170-180
Vruchten- of quarktaart 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

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

Klein gebak		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °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 baktabelen voor gelijksoortig gebak.
U wilt een vorm van silicone, glas, kunststof of keramiek gebruiken.	De vorm moet tot 250 °C hittebestendig zijn. In deze vormen wordt het gebak minder bruin. Wanneer u de magnetron inschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de opgegeven baktijd een houten prikker in op de plek waar het gebak het hoogst is. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en houd een langere baktijd aan. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet nu de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker.	Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.

Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor, deze bestrooit u met amandelen of paneermeel en vervolgens brengt u de bovenste laag erop aan. Let op recepten en baktijden.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het gemakkelijker los uit de vorm. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er ook paneermeel in.
U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant met een testrooster na een bepaalde tijd in het middelpunt van de binnenruimte gemeten. Alle vormen en toebehoren hebben invloed op de gemeten waarde, zodat u altijd een verschil zult vaststellen wanneer u zelf meet.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de binnenruimte. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur wordt dan langer.

Braden en grillen

Bij de tabellen

Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer hoger in.

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

Vormen

U kunt elke vorm gebruiken die hittebestendig en geschikt voor de magnetron is. Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.

De vorm kan heel heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.

Zet hete vormen van glas op een droge keukendoek. Wanneer u deze op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.

Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

Vlees:

Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees

klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Gevogelte:

Keer de stukken vlees na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het grillen

Aanwijzingen

- Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.
- Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.
- Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.
- Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

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.

Vlees, gevogelte, vis

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

* Snijd bij varkensvlees het zwoerd in.

	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Aanwijzingen
Stukken kip, bijv. kwart kip ca.800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Open vorm. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eend 1500 tot 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 tot 300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Open vorm op de bodem van de oven. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Ganzenborst, ganzenbout 700 bis 900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Hoge open vorm op de bodem van de binnenruimte. Niet omdraaien.
Vis, gebakken ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Open vorm. Diepvries vis eerst ontdooien.

* Snijd bij varkensvlees het zwoerd in.

	Hoeveelheid	Gewicht	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Steaks 2 tot 3 cm dik	2 tot 3 stuks	à ca. 200 g	1+3**		3 3	1e kant: ca. 10 - 15 2e kant: ca. 5 - 10
Neksteaks 2 tot 3 cm dik	2 tot 3 stuks	à ca. 120 g	1+3**		2 2	1e kant: ca. 15 - 20 2e kant: ca. 10 - 15
Grillworsten	4 tot 6 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1e kant: ca. 10 - 15 2e kant: ca. 5 - 10
Viskotelet*	2 tot 3 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1e kant: ca.10 - 12 2e kant: ca. 8 - 12
Vis, heel* bijv. forellen	2 tot 3 stuks	à ca. 300 g	1+3**		2 2	1e kant: ca. 10 - 15 2e kant: ca. 10 - 15
Geroosterd brood	12 sneetjes	-	3		3 3	1e kant: ca. 3 - 5 2e kant: ca. 2 - 3
Geroosterd brood	4 sneetjes***	-	3		-	1e kant: ca. 5 - 6 2e kant: ca. 3 - 4
Toast grillen	2 tot 4 sneetjes****	-	1+3**		3	Afhankelijk van het 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 aan-gebrand.	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

Aanwijzingen

- 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 gegratineerde gerechten 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.

Ovenschotels, gratins	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels zoet (bijv. kwarkschotel met fruit) ca.1,5 kg	vlakke ovenschotel 4 tot 5 cm	0		130-150	180 W	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten (bijv. noedelsoufflé) ca.1 kg	vlakke ovenschotel 4 tot 5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Ovenschotel hartig, van rauwe ingrediënten (bijv. gegratineerde aardappels) ca.1,1 kg	vlakke ovenschotel	0		170-180	600 W	25-35

Kant-en-klare diepvriesproducten

Aanwijzingen

- Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.
- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen.

Kant-en-klaar producten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Strudel met fruitvulling	Bakplaat	2		180-200	40-50
Frites	Bakplaat	2		180-200	25-35
Pizza	Rooster	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	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-combiapparaten worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 en EN 60350 (2009)

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	N.B.
Vlees	180 W, 7 + 90 W, 8-12 of programma 2, 500g	Pyrexvorm Ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Kandeel, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Pyrex-vorm op de bodem van de oven plaatsen.
Biscuittaart, 475 g	600 W, 8-10	Pyrexvorm Ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.
Gehakt, 900 g	600 W, 25-30	Pyrex-vorm op de bodem van de oven plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	360 W, 25-30		1	Pyrexvorm Ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.

Gerecht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Verwarmings- methode	Temperatuur in °C, grillstand	Aanwijzingen
Gebak	180 W, 20-25		190-200	Pyrex-vorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Kip	360 W, 30-35		240	Kip met de borstzijde naar beneden in een hoge vorm zonder deksel op de bodem van de oven leggen. Halverwege de bereidings-tijd keren.

Bakken

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

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

	Toebehoren	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minu- ten
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
Bedekte appeltaart	Weißblech-Springform Ø 20 cm direkt auf dem Rost	2		170-190	80-100

* Backofen 5 Minuten vorheizen

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Grill, groot 	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren	Rooster	3	3	4-5
Beefburger 12 stuks*	Rooster + Bakplaat	3 1	3	30-35

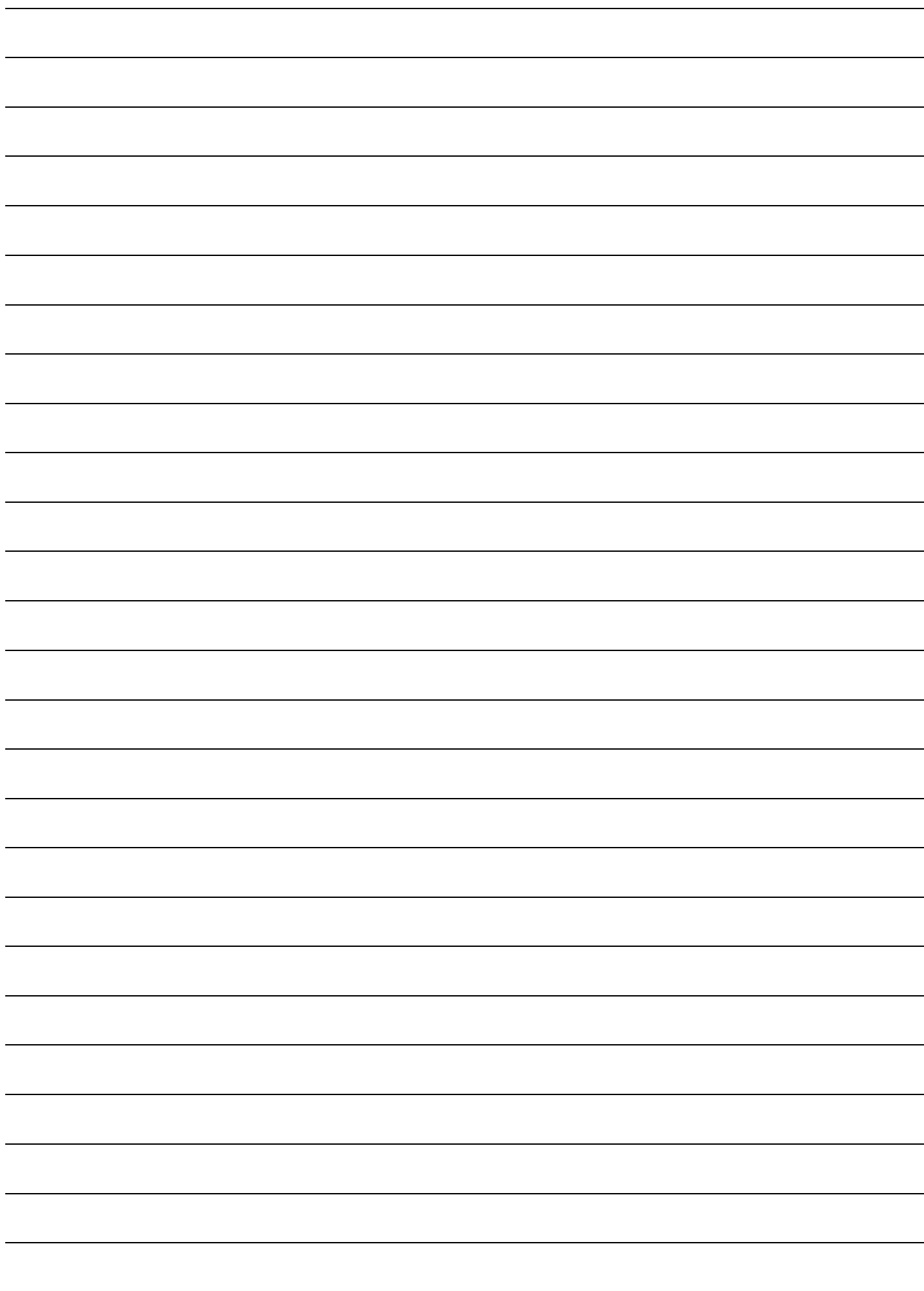
* Na ½ van de tijd keren.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?
Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals

bijv. aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken koekjes Oven-frites	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C, met 3D-hetelucht of hete lucht max.180 °C. Met boven- en onderwarmte max. 190 °C, met 3D-hete lucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen. Gelijkmatic en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.





9000693982

Constructa Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

(02)
(920216)