

[nl]	Gebruiksaanwijzing	2
[fr]	Notice d'utilisation	25



HB84H500K

**Magnetron
Micro-ondes**

SIEMENS

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	2	Kinderslot	12
Oorzaken van schade	4	Kinderslot inschakelen	12
Opstellen en aansluiten	5	Kinderslot uitschakelen	12
Uw nieuwe apparaat	5	Kinderslot bij de automatische programma's	12
Het bedieningspaneel	5	Basisinstellingen wijzigen	12
Toetsen en indicatie	5	Basisinstellingen	12
Functiekeuzeknop	5	Onderhoud en reiniging	12
Temperatuurkeuzeknop	6	Schoonmaakmiddelen	13
Koelventilator	6	Storingstabel	13
De toebehoren	6	Storingstabel	13
Voor het eerste gebruik	6	Servicedienst	14
Tijd instellen	6	E-nummer en FD-nummer	14
De oven opwarmen	7	Technische gegevens	14
Toebehoren reinigen	7	Acrylamide in levensmiddelen	15
Oven instellen	7	Energie- en milieutips	15
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	7	Energie besparen	15
Snelvoorverwarming	7	Milieuvriendelijk afvoeren	15
Automatische veiligheidsuitschakeling	7	Voor u in onze kookstudio getest	15
De magnetron	8	Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	15
Aanwijzingen voor de vormen	8	Tips voor de magnetron	18
Magnetronvermogens	8	Taart, cake en gebak	18
Magnetron instellen	8	Tips voor het bakken	19
CombiSpeed	8	Braden en grillen	20
Magnetroncombi-functie instellen	8	Tips voor het braden en grillen	22
Automatische programma's	9	Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	22
Programma instellen	9	Kant-en-klare producten, diepvries	23
Ontdooiprogramma's	10	Testgerechten	23
Bereidingsprogramma's	10		
Combi-gaarprogramma's	10		
Tijdfuncties instellen	11		
Wekker instellen	11		
Tijdsduur instellen	11		
Tijd instellen	11		

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

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het toestel 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.
- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan. Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen. Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens 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.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

- 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 binnruimte 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 verandering van temperatuur kan schade ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. 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.
- 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.

- 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.
- 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.

- Overgekookte vloeisof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het toestel komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

Opstellen en aansluiten

Houd u aan het speciale installatievoorschrift.

Het toestel is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. De beveiliging dient 16 ampère (L- of B-automaat) te bedragen. De netspanning dient overeen te komen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

Het stopcontact mag alleen worden aangelegd en de aansluitleiding alleen worden vervangen door een elektrotechnicus. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.

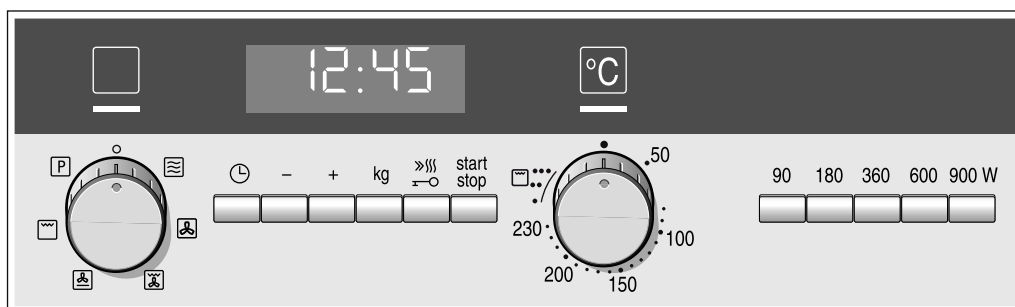
U mag geen multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels gebruiken. Bij overbelasting bestaat het risico van brand.

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke

bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Het bedieningspaneel



Toetsen en indicatie

Met de toetsen stelt u de verschillende extra functies in. Op het display kunt u de ingestelde waarden aflezen.

Symbol	Functie van de toets
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
- Min	Instelwaarden verlagen
+ Plus	Instelwaarden verhogen
kg	Gewicht kiezen
	Snelvoorverwarming of kinderslot kiezen
	kort indrukken: werking starten/onderbreken lang indrukken: werking afbreken
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
900	Magnetronvermogen 900 watt kiezen

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

Stand	Gebruik
0	Nulstand De oven is uitgeschakeld.
	Magnetron Magnetronfunctie kiezen.
	Hete lucht Voor het bakken van cakes in vormen, biscuit- en quarktaart en cake, pizza en klein gebak op de bakplaat.
	Circulatiegrill Gevogelte wordt knapperig bruin. Ovenschotels en gegrilde gerechten lukken u hiermee het best.
	Pizzastand Voor kant-en-klare diepvriesproducten en voor gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben.
	Grill Kies tussen de standen sterk, gemiddeld of zwak. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.
	Programma's 4 ontdooiprogramma's 11 bereidingsprogramma's Verwarmingsmethode en tijdsduur zijn afhankelijk van het gewicht vastgelegd.

Aanwijzingen

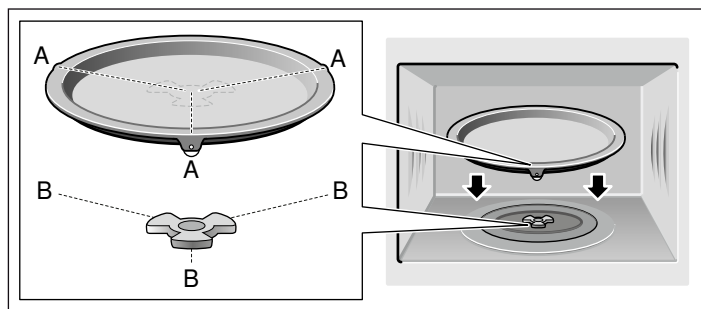
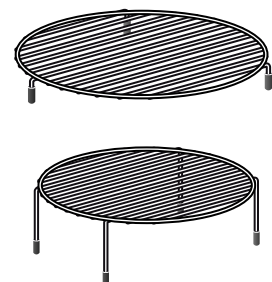
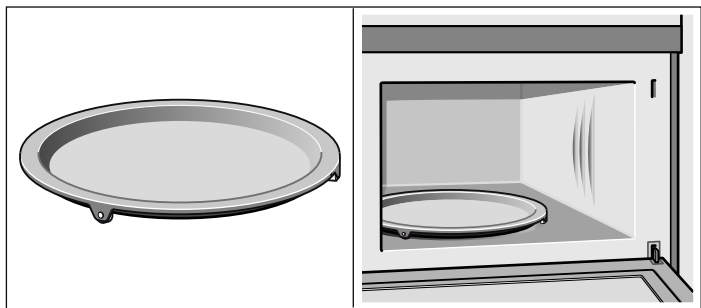
- Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de functiekeuzeknop.
- Na het indrukken van de toets ^{start}stop gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Temperatuurkeuzeknop

Met de temperatuurkeuzeknop stelt u de temperatuur of de grillstand in.

Stand		Betekenis
●	Nulstand	De oven warmt niet op.
50, 100-230	Temperatuur-bereik	De temperatuur in de binnenruimte in °C.
•, ••, •••	Grillstanden	• = stand 1, zwak •• = stand 2, gemiddeld ••• = stand 3, sterk

De toebehoren



Aanwijzing: Het indicatielampje boven de temperatuurkeuzeknop brandt totdat de ingestelde temperatuur bereikt is. Tijdens het grillen brandt het lampje niet.

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator schakelt in bij gebruik. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

Aanwijzingen

- Bij gebruik van de magnetron wordt het apparaat niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

Draaischijf

Als plaats om het rooster op te zetten.

U kunt gerechten die bijzonder veel warmte nodig hebben direct op de draaischijf klaarmaken.

De draaischijf kan naar links of rechts draaien. Hij kan gesneden worden. U kunt pizza's direct op de draaischijf in stukken snijden.

- Gebruik het apparaat nooit zonder draaischijf.
- U mag de draaischijf met maximaal 5 kg belasten.
- De draaischijf moet bij alle verwarmingsmethoden draaien.

Laag rooster

Voor de magnetron en voor het bakken en braden in de oven.

Hoog rooster

Voor het grillen van bijv. steaks, worstjes en toast.

Als plaats om platte ovenschalen op te zetten.

Draaischijf

Plaats de draaischijf met de rolletjes "A", zoals in de afbeelding, op de houder "B" in het midden van de bodem van de binnenruimte.

De draaischijf moet recht op de houder zijn geplaatst.

Voor het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Tijd instellen

Na de aansluiting zijn op het display drie nullen en de symbolen ► ⌚ verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets + of - indrukken.
Voorgestelde waarde +: 12:00
Voorgestelde waarde -: 23:59
2. Met de toets + of - de tijd instellen.
3. De toets ⏻ indrukken.
De tijd is ingesteld.

Aanwijzing: Om het stand-by-verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal hiervoor is een uur met hete lucht bij 180 °C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop Hete lucht  instellen.

2. Met de temperatuurkeuzeknop 180 °C instellen.

3. De toets  indrukken.

De oven begint op te warmen.

Na een uur de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

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

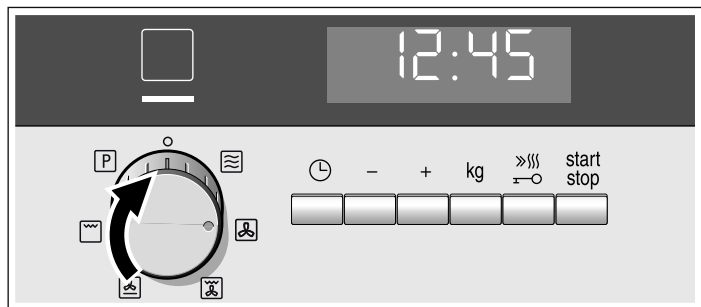
Oven instellen

U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt. U kunt voor uw gerecht de tijdsduur instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: Hete lucht  bij 200 °C.

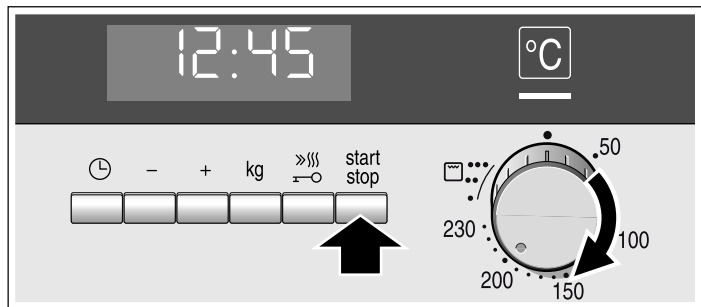
1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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

3. De toets  indrukken.

De oven begint op te warmen.



Ovendeur openen tijdens het gebruik

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

Werking onderbreken

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

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

U kunt de verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand op elk moment met de daarvoor bestemde keuzeknop veranderen.

Snelvoorverwarming

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

Gebruik de functie Snel voorverwarmen bij ingestelde temperaturen boven de 100 °C. Voor de volgende verwarmingsmethoden is de functie Snel voorverwarmen beschikbaar:

-  Hete lucht
-  Pizzastand
-  Circulatiegrill

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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.

2. De toets  indrukken.

Op het display is het symbool  verlicht.

3. De toets  indrukken.

De oven begint op te warmen.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool  op het display verdwijnt. Zet uw gerecht in de oven.

Snelvoorverwarming afbreken

De toets  kort indrukken. Het symbool  verdwijnt van het display.

Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het apparaat gedurende langere tijd zonder ingestelde tijdsduur in gebruik is. Het moment waarop uw apparaat uitschakelt, is afhankelijk van de ingestelde functie en temperatuur.

Voorbeeld: Gebruikt u de oven met hete lucht bij 160 °C, dan schakelt hij na ca. 5 uur automatisch uit.

Op het display verschijnt . Het apparaat gaat uit. Druk ter bevestiging op de toets .

De magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte. U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken. U krijgt informatie over de vormen en u kunt nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

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

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw 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
900 W	voor het verwarmen van vloeistoffen

Aanwijzingen

- Wanneer u op een toets drukt, is het gekozen vermogen verlicht.
- Het magnetronvermogen 900 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 360 W, tijdsduur 17 minuten.

1. De functiekeuzeknop op  zetten.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken. De toets wordt verlicht en er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
4. De toets  indrukken.

De bereiding start. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Ovendeur openen tijdens het gebruik

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

Tijdsduur veranderen

Dit is altijd mogelijk. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen.

Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen en weer starten.

Werking afbreken

De toets  ca. 4 seconden lang ingedrukt houden en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Aanwijzingen

- Wanneer u de functiekeuzeknop op  zet, wordt als voorstel altijd het hoogste magnetronvermogen verlicht.
- Wanneer u de deur van het apparaat tussentijds opent, kan de ventilator verder lopen.

CombiSpeed

Hierbij is de grill gelijktijdig in combinatie met de magnetron in gebruik. Uw gerechten zijn door de microgolven sneller klaar en worden toch mooi bruin.

U kunt alle magnetronvermogens inschakelen. Uitzondering: 900 watt.

Magnetroncombi-functie instellen

Voorbeeld: magnetron 360 W, 17 minuten en hete lucht  190 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode en de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken. Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.

3. Met de toets **+** of **–** de tijdsduur instellen.

4. De toets **start stop** indrukken.

De oven 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.

Ovendeur tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets **start stop** kort indrukken. De functie wordt voortgezet.

Functie pauzeren

De toets **start stop** kort indrukken. De oven bevindt zich nu in de pausestand. Opnieuw op **start stop** drukken, de werking wordt voortgezet.

Tijdsduur veranderen

Dit is altijd mogelijk. Met de toets **+** of **–** de tijdsduur veranderen.

Magnetronvermogen veranderen

De toets voor het nieuwe magnetronvermogen indrukken. Met de toets **+** of **–** de tijdsduur instellen en weer starten.

Werking afbreken

De toets **start stop** ca. 4 seconden lang ingedrukt houden en de functiekeuzeknop en temperatuurkeuzeknop weer op de nulstand draaien.

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.

Zet de levensmiddelen altijd in de onverwarmde binnenruimte.

Programma instellen

Wanneer u een programma heeft gekozen stelt u de oven in. De temperatuurkeuzeknop dient op de nulstand te staan.

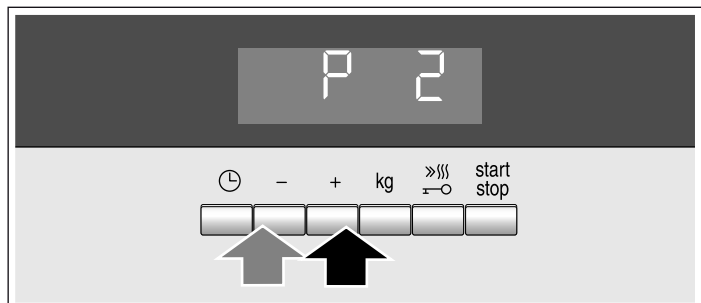
Het voorbeeld in de afbeelding: programma 2 met 1 kilogram gewicht.

1. De functiekeuzeknop op automatische programma's **P** zetten.

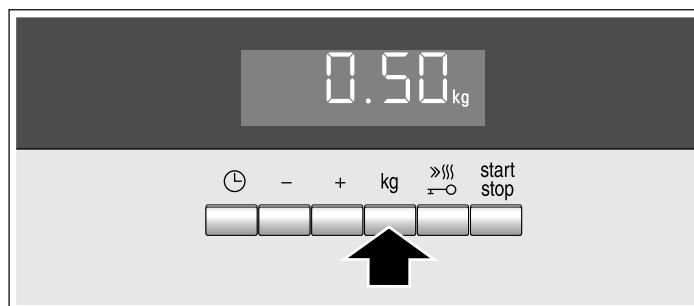
Op het display verschijnt het eerste programmanummer.



2. Met de toets **+** of **–** het programmanummer kiezen.



3. De toets **kg** indrukken. Op het display verschijnt als voorstel voor het gewicht 0,50 kilogram.



4. Met de toets **+** of **–** het gewicht instellen.



5. De toets **start stop** indrukken. Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af en de symbolen **▶** en **↪** verschijnen.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 00:00. De functiekeuzeknop naar de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets **🕒** wissen.

Programma wijzigen

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

Programma afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur en eindtijd wijzigen

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

Ontdooiprogramma's

Met de 4 ontdooiprogramma's kunt u vlees, gevogelte en brood ontdooien.

Aanwijzingen

■ Levensmiddelen voorbereiden

Gebruik levensmiddelen die zo plat mogelijk zijn en per portie bij -18 °C zijn ingevroren en opgeslagen.

Neem het te ontdooien product altijd uit de verpakking en weeg het. U heeft het gewicht nodig om het programma in te stellen.

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

■ Vormen

Leg de levensmiddelen op een platte vorm die geschikt is voor de magnetron, bijv. een schaal of bord van glas of porselein en doe er geen deksel op.

- Bij het ontdooien van kip en stukken kip (P03) klinkt tweemaal het signaal om te keren.

■ Rusttijd

Laat het ontdooide product nog 10 tot 30 minuten rusten, voor een gelijkmatige temperatuurverdeling. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Platte stukken en gehakt dient u voor de rusttijd uit elkaar te halen. Hierna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke vleesstukken van binnen eventueel nog bevroren zijn. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden verwijderen.

Programma-nr.	Ontdooien	Gewichtsbereik in kg
P 01	Gehakt	0,20 - 1,00
P 02	Vleesstukken	0,20 - 1,00
P 03	Kip, stukken kip	0,40 - 1,80
P 04	Brood	0,20 - 1,00

Bereidingsprogramma's

Met de 3 bereidingsprogramma's kunt u rijst, aardappels of groente garen.

Aanwijzingen

■ Levensmiddelen voorbereiden

Weeg het product. U heeft het gewicht nodig om het programma in te stellen.

■ Vormen

Maak de levensmiddelen altijd klaar in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel. Voor rijst dient u een grote, hoge vorm te gebruiken. Plaats de vorm op het lage rooster.

Rijst (P05)

Aanwijzing: Gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Rijst schuimt sterk bij de bereiding. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalve keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.

Aardappels (P06)

Aanwijzing: Gekookte aardappels: snijd deze in stukken van gelijke grootte. Per 100 g aardappels 1 eetlepel water en wat zout toevoegen.

Groente (P07)

Aanwijzingen

- verse groente: in stukken van gelijke grootte snijden. 1 eetlepel water per 100 g groente toevoegen.

■ Rusttijd

Wanneer het programma afgelopen is, roert u het product

nog een keer om. Om tot een gelijkmatige temperatuurverdeling te komen dient het nog 5-10 minuten te rusten.

De bereidingsresultaten zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.

Programma-nr.	Garen	Gewichtsbereik in kg
05	Rijst	0,05 - 0,20
06	Aardappels	0,15 - 1,00
07	Groente	0,15 - 1,00

Combi-gaarprogramma'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.

■ Vormen

Gaar de levensmiddelen in een niet al te grote, hittebestendige vorm, die geschikt is voor de magnetron. Plaats de vorm op het lage rooster.

Lamsvlees, medium (P12)

Geschikt is lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been.

Gehakt (P13)

Het programma is geschikt voor vlees dat niet hoger is dan 7 cm.

Vis, heel (P14)

Snijd het vel van de vis van tevoren in. Leg de vis in de "zwemstand" in de vorm.

Eenpansgerecht met rijst (P15)

Voer alleen het gewicht van de rijst in. Geschikt zijn gerechten met rijst en groente, vis of gevogelte. Gebruik alleen verse ingrediënten. Gebruik een hoge vorm met deksel.

Rusttijd

Het product na afloop van het programma nog ca 5-10 minuten laten rusten voor een gelijkmatige temperatuurverdeling.

Programma-nr.	Combi-garen	Gewichtsbereik in kg
08	Ovenschotel, diepvries* (tot 3 cm hoog)	0,40 - 1,20
09	Kip, heel*	0,50 - 2,00
10	Rosbief, medium*	0,50 - 1,50
11	Gebraden varkenshals	0,50 - 2,00
12	Lamsvlees, medium	0,80 - 2,00
13	Gehakt*	0,50 - 1,50
14	Vis, heel*	0,30 - 1,00
15	Eenpansgerecht met rijst en verse ingrediënten	0,05 - 0,20

* Gebruik een vorm zonder deksel

Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle tijdsymbolen verlicht. Aan de pijl  kunt u zien bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets **+** of **-** wijzigen, wanneer voor het tijdsymbool de pijl  staat.

Wekker instellen

U kunt de wekker gebruiken als een kookwekker. Hij loopt onafhankelijk van de oven. De wekker heeft een eigen signaal. Zo hoort u of de wekker of een tijdsduur afgelopen is.

1. De toets  eenmaal indrukken.

Op het display is het tijdsymbool verlicht, de pijl  staat voor .

2. Met de toets **+** of **-** de wekkertijd instellen.

Voorgestelde waarde toets **+** = 10 minuten

Voorgestelde waarde toets **-** = 5 minuten

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 0:00. Met de toets  de wekker uitschakelen.

Wekkertijd veranderen

Met de toets **+** of **-** de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wekkertijd wissen

Met de toets **-** de wekkertijd weer op 0:00 zetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdininstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. De wekker loopt op de voorgrond. Voor het symbool  staat de pijl  en u kunt het verloop van de wekkertijd aflezen.

Om Kookwekker , Tijdsduur  of Tijd  op te vragen, de toets  zo vaak indrukken tot de pijl om het betreffende symbool staat. De daarbij behorende waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Tijdsduur instellen

U kunt de bereidingstijd van uw gerecht bij de oven instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de oven automatisch uitgeschakeld. Zo hoeft u geen andere werkzaamheden te onderbreken om de oven uit te schakelen. De bereidingstijd wordt niet ongewild overschreden.

Het voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

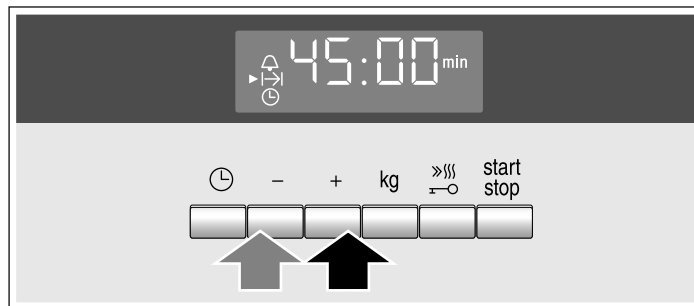
1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of grillstand instellen.

3. De toets  twee keer indrukken.

Op het display staat 20:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl  staat voor .



4. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.



5. De toets  indrukken.

De oven start. Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen en is het symbool  verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. De toets  indrukken. Het signaal verdwijnt. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur wissen

Met de toets **-** de tijdsduur naar 0:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets .

Tijdininstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. Voor het symbool van de tijdfunctie op de voorgrond staat de pijl .

Om Kookwekker , Tijdsduur  of Tijd  op te vragen de toets  zo vaak indrukken tot de pijl  om het betreffende symbool staat. De waarde hiervoor verschijnt een paar seconden op het display.

Tijd instellen

Na de aansluiting of na een stroomonderbreking zijn op het display de symbolen  en drie nullen verlicht. Stel de tijd in.

1. De toets **+** of **-** indrukken.
Voorgestelde waarde **+**: 12:00
Voorgestelde waarde **-**: 23:59
2. Met de toets **+** of **-** de tijd instellen.
3. De toets  indrukken. De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

Voowaarde: uw apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. De toets  twee keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl ► staat voor het symbool .
2. Met de toets + of – de tijd veranderen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

Kinderslot

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

De oven reageert op geen enkele instelling. Kookwekker en tijd kunt u ook instellen wanneer het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot inschakelen

Voorwaarde: er mag geen tijdsduur zijn ingesteld en de functieknop staat in de nulstand.

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool . Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool  verdwijnt van het display. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Kinderslot bij de automatische programma's

Wanneer er een automatisch programma is ingesteld, functioneert het kinderslot niet.

Basisinstellingen wijzigen

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

Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

Basisinstellingen	Mogelijkheden	Toelichting
 Klokdisplay 1 = aan	Klokdisplay 2 = uit	Tijdsindicatie
 Geluidssignaal tijdsduur 2 = gemiddeld = 2 minuten	1 = kort = 10 seconden 3 = lang = 5 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur
 Geluidssignaal tijdsduur 2 = gemiddeld	1 = zacht 3 = hard	Volume van het signaal
 Wachtijd 2 = gemiddeld = 5 seconden	1 = kort = 2 seconden 3 = lang = 10 seconden	Wachtijd tussen afzonderlijke stappen, na een instelling

Voorwaarde: het apparaat is uitgeschakeld.

1. De toets  een paar seconden indrukken.
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de toets + of – de basisinstelling wijzigen.

3. Met de toets  bevestigen.

In het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met de toets  kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de toets + of – veranderen.

4. Ten slotte de toets  een paar seconden lang ingedrukt houden.
Alle instellingen zijn overgenomen.

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Onderhoud en reiniging

Wanneer u de magnetron goed verzorgt en schoonmaakt, blijft hij lang mooi en intact. Hieronder leggen wij u uit hoe u het apparaat op de juiste manier verzorgt en schoonmaakt.

Kans op een elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.



Risico van verbranding!

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



Ernstig gezondheidsrisico!

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.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier 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 voor het schoonmaken van de deurdichting.
- geen harde schuur- en schoonmaaksponsjes,
- geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

Laat alle oppervlakken zeer goed drogen voordat u het apparaat weer gaat gebruiken.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Voorkant van het toestel	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Verlaagde deel in de binnenruimte	Vochtige doek: Er mag geen water door de aandrijving van de draaischijf binnen in het toestel komen.
Rooster	Warm zeepsop: Reinigen met reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Dichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Voorkant van het toestel met 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. Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Binnenruimte	Warm zeepsop of water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke vervuiling: gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pan-nensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.

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.

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet.	Zekering defect.	In de meterkast controleren of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Stekker in het stopcontact steken.
	Stroomonderbreking	Controleren of de keukenverlichting werkt.
Apparaat werkt niet. In het indicatieveld verschijnt  .	Kinderslot is actief.	Kinderslot deactiveren (zie hoofdstuk: Kinderslot).
In het indicatieveld staat  en  .	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen.
Magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur is niet helemaal gesloten.	Controleren of er resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.

 Kans op een elektrische schok!

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

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Gerechten in de magnetron worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Te lage vermogensstand voor de magnetron ingesteld.	Hogere vermogensstand kiezen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Voor dubbele hoeveelheid bijna dubbele tijdsduur instellen.
	Gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren.
Draaiplateau schuurt of sleept.	Verontreiniging of oneigenlijk voorwerp bij aandrijving draaiplateau.	Wieltjes onder het draaiplateau en de groef in de ovenbodem goed schoonmaken.
Een bepaalde functie of vermogensstand kan niet worden ingesteld.	Instelling voor temperatuur, vermogensstand of combinatie is voor deze functie niet mogelijk.	Mogelijke instellingen kiezen.
In het indicatieveld verschijnt E 1 .	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Contact opnemen met de servicedienst.
In het indicatieveld verschijnt E 2 .	Automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Willekeurige toets aanraken of aan de draaiknop draaien.
In het indicatieveld verschijnt E 3 .	Storing in ovenfunctie.	Contact opnemen met de servicedienst.
In het indicatieveld verschijnt E 4 .	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Contact opnemen met de servicedienst.
In het indicatieveld verschijnt E 11 .	Vocht in het bedieningspaneel.	Bedieningspaneel laten drogen.
In het indicatieveld verschijnt E 17 .	Snel voorverwarmen mislukt.	Contact opnemen met de servicedienst.
Apparaat kan worden ingesteld maar warmt niet op. De dubbele punt knipt.	Demoschakeling is geactiveerd.	Stroomtoevoer voor het apparaat onderbreken en weer tot stand brengen. De toets  zo lang indrukken tot het symbool  op het display verschijnt en de dubbele punt ophoudt te knipperen. Binnen 4 seconden met de toets  bevestigen.

Service dienst

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 aan de zijkant van de ovendeur. 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.
Service dienst 	

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 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-230 V, 60 Hz
Magnetronvermogen	900 W
Magnetronfrequentie	2450 MHz
Zekering	16 A
VDE-getest	ja
CE-markering	ja

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.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitte 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	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.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

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 ovendeur 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. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook 2 rechthoekige bakvormen naast elkaar in de oven plaatsen.

- 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 is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugname en verwerking van oude apparaten.

Voor u in onze kookstudio getest.

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of 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.

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 geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Zet de vorm midden op het lage rooster. Zo kunnen de microgolven de gerechten van alle kanten bereiken.

Ontdooien

Aanwijzingen

- Zet de diepvriesproducten in een open vorm op het rooster.
- Kwetsbare delen, bijv. kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de binnenruimte 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, 10-20 min.	meerdere malen keren
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-15 min.	zo vlak mogelijk invriezen meerdere malen keren, al ontdooit vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Eend	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	meerdere malen keren
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.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10-15 min.	tussendoor voorzichtig roeren
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 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	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	tussendoor keren
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 15-20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of gelatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 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 pannennappen 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.

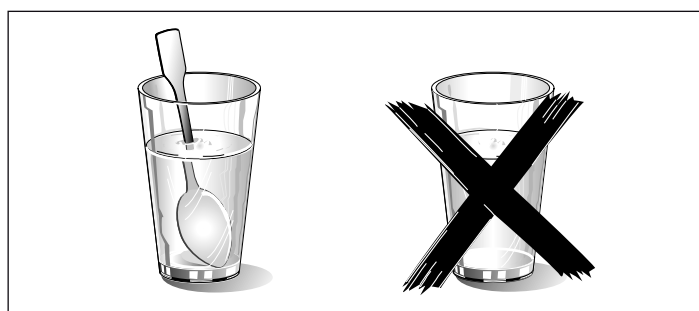
Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Soep	400-500 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	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, 15-20 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 25-30 min.	

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
	800 g	600 W, 18-20 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, 15-20 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water klaarmaken

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	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Dranken	150 ml	900 W, 1-2 min.	Attentie! Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten, tussendoor controleren
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren, beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Soep			-
1 kop	175 g	900 W, 2-3 min.	
2 koppen	à 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 koppen	à 175 g	900 W, 5-6 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-10 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Groente	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
	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	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	halverwege de bereidingstijd keren
Visfilet, vers	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 5-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen; een hoge, gesloten vorm gebruiken
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 7-9 min.	tussendoor met de garde 2 tot 3 keer roeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn voor de magnetron

Aanwijzingen

- Gebruik hittebestendige, ondiepe vormen, bijv. de deksel van een ovenschaal, een glazen bord of een glazen schaal (pyrex)
- Plaats de vorm altijd op het rooster.
- Geen porseleinen of zeer gewelfde borden gebruiken.
- Instellen volgens de beschrijving in de tabel. Afhankelijk van product en hoeveelheid kan een tijdsaanpassing nodig zijn.

- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak er na 1 minuut en 30 seconden even uitnemen en schudden. Let op: heet!



Risico van verbranding!

- Popcornzak voorzichtig openen, er kan hete damp vrijkomen.
- Nooit het volledige magnetronvermogen instellen.

	Gewicht	Toebehoren	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten
Popcorn voor de magnetron	1 zak à 100 g	Vorm, rooster	600 W, 3-5 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 een hogere waarde in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.
- Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.
- Zet de vorm altijd in het midden van het lage rooster.

Bakvormen

Aanwijzing: Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Gebak in vormen	Toebehoren	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans-/rechthoekige vorm		170-180	90	40-50
Cake, fijn (bijv. zandtaart)*	Krans-/rechthoekige vorm		150-170	-	70-90
Taartbodem van roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem		160-180	-	30-40
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/tulbandvorm		170-180	90	35-45
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem		160-170	-	20-25
Biscuittaart, 6 eieren	donkere springvorm		170-180	-	35-45
Bodem zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm		170-190	-	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	donkere springvorm		170-190	180	35-45
Zwitserse vruchtentaart**	donkere springvorm		190-200	-	45-55
Tulband	Tulbandvorm		170-180	-	40-50
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking**	ronde pizzaplaat		220-230	-	15-25
Hartig gebak**	donkere springvorm		200-220	-	50-60
Notentaart	donkere springvorm		170-180	90	35-45
Gistdeeg met droge bedekking	ronde pizzaplaat		160-180	-	50-60
Gistdeeg met vochtige bedekking	ronde pizzaplaat		170-190	-	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem	ronde pizzaplaat		170-190	-	35-45
Kerststol van 500 g bloem	ronde pizzaplaat		160-180	-	60-70
Strudel, zoet	ronde pizzaplaat		190-210	180	35-45

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

** Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

Klein gebak	Toebehoren	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	ronde pizzaplaat		150-170	25-35
Bitterkoekjes	ronde pizzaplaat		110-130	35-45
Schuimgebak	ronde pizzaplaat		100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster		160-180	35-40
Deeg van bijv. soesjes	ronde pizzaplaat		200-220	35-45
Bladerdeeggebak	ronde pizzaplaat		190-200	35-45
Gistdeeggebak	ronde pizzaplaat		200-220	25-35

Brood en broodjes	Toebehoren	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	ronde pizzaplaat		210-230	50-60
Plat rond brood*	ronde pizzaplaat		220-230	25-35
Broodjes	ronde pizzaplaat		210-230	25-35
Broodjes van gistdeeg, zoet	ronde pizzaplaat		200-220	15-25

* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen 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

Aanwijzingen

- 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.

Rundvlees

Aanwijzingen

- Keer het stoofrundvlees na $\frac{1}{3}$ en $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Runderfilet en rosbeef halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Steaks na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

Rundvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	120-143
Runderfilet, medium, ca. 1 kg	open vorm		180-200	90	30-40
Rosbeef, medium, ca. 1 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dik	hoog rooster		3	-	elke kant: 10-15

Kalfsvlees

Aanwijzing: Kalfsvlees en -schenkel halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

Kalfsvlees	Toebehoren	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gebraden kalfsvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	110-130
Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		200-220	-	120-130

Varkensvlees

Aanwijzingen

- Keer mager varkensvlees en vlees zonder zwoerd halverwege de bereidingstijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Zwoerd insnijden. Het vlees niet keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Varkensfilet en casselerrib niet keren. Tot slot nog ca. 5 minuten laten staan.
- Het halsstuk na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

Varkensvlees	Toebehoren	Verwarmings- methode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermo- gen in watt	Tijdsduur in minuten
Vlees zonder zwoerd (bijv. nek), ca. 750 g*	gesloten vorm		220-230	180	40-50
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder) ca. 1,5 kg	open vorm		190-210	-	130-150
Varkensfilet, ca. 500 g*	gesloten vorm		220-230	90	25-30
Varkensvlees, mager, ca. 1 kg	gesloten vorm		210-230	90	60-80
Casselerrib met been, ca. 1 kg*	open vorm	-	-	360	45-45
Halsstuk 2 cm dik**			3	-	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15

* laag rooster

** hoog rooster

Lamsvlees

Aanwijzing: Keer de lamsbout na de helft van de tijd.

Lamsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermo- gen in watt	Tijdsduur in minu- ten
Lamszadel met been, ca. 1 kg	open vorm		210-230	-	40-50
Lamsbout zonder been, medium, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		190-210	-	90-95

Diversen

Aanwijzingen

- Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.

- Keer de worstjes na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

Diversen	Toebehoren	Verwarmings- methode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gehakt, ca. 1 kg*	open vorm		180-200	600 W + 180 W	-
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks Stuks à ca. 150 g**	-		3	-	elke kant: 10-15

* laag rooster

** hoog rooster

Gevogelte

Aanwijzingen

- Leg hele kippen, kipfilets en kalkoen met de borstzijde naar beneden. Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.
- Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na 30 minuten keren en het magnetronvermogen op 180 watt zetten.

- Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.
- Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

Gevogelte	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogens in watt	Tijdsduur in minuten
Kip, heel, ca. 1,2 kg	gesloten vorm		220-230	360	35-45
Poularde, heel, ca. 1,6 kg	gesloten vorm		220-230	360 180	30 20-30
Kip, gehalveerd, elk 500 g	open vorm		180-200	360	30-35
Stukken kip, ca. 800 g	open vorm		210-230	360	20-30
Kipfilet met vel en been, 2 stuks, ca. 350-450 g	open vorm		190-210	180	30-40
Eendenborst met vel, 2 stuks à 300-400 g	open vorm		3	90	20-30
Ganzenborst, 2 stuks à 500 g	open vorm		210-230	90	25-30
Ganzenbouten, 4 stuks ca. 1,5 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Kalkoenfilet, ca. 1 kg	gesloten vorm		200-220	-	90-100
Kalkoenbout, ca. 1,3 kg	gesloten vorm		200-220	180	50-60

Vis ■ Vet het rooster van te voren in met olie.

Aanwijzingen

■ Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel op het hoge rooster.

Vis	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Viskotelet, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Hoog rooster		3	20-25
Vis, heel, 2-3 stuks à 300 g, gegrild	Hoog rooster		3	20-30

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. Geef 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, gegratineerde gerechten, toast

Aanwijzingen

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Gebruik voor ovenschotels, gegratineerde aardappels en lasagne een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige vorm

- Plaats de vorm op het lage rooster.
- Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Gegrilde toast: sneetjes brood voortoasten.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	open vorm		140-160	360	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, ca. 1 kg	open vorm		150-170	600	20-25
Lasagne, vers	open vorm		200-220	360	25-35
Gegratineerde aardappels van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	open vorm		180-200	600	25-30
Toast grillen, 4 stuks			3	-	8-10

* hoog rooster

Kant-en-klare producten, diepvries

Aanwijzingen

- Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.
- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Patates frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen, na de helft van de tijd keren.
- Leg de levensmiddelen direct op de draaischijf.

Kant-en-klaar producten	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaischijf	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Draaischijf	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Frites	Draaischijf		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaischijf		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelflappen	Draaischijf		200-220	-	25-30
Afbakbroodje of -stokbrood	Laag rooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaischijf		210-230	-	10-20
Kipsticks, nuggets	Draaischijf		200-220	-	15-20
Strudel	Draaischijf		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	Laag rooster		220-230	600	12-17

* Binnenruimte 5 minuten voorverwarmen en het product vervolgens op de hete draaischijf leggen.

** Levensmiddelen in een geschikte, hittebestendige vorm doen.

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 watt, tijdsduur in minuten	N.B
Vlees	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen. Na ca. 13 minuten ontdooid vlees verwijderen.

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B
Vla	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Pyrexvorm 24 x 19 cm op het lage rooster plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 9-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebraden gehakt	600 W, 18-23 min.	Pyrexvorm 28 cm op het lage rooster plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	N.B
Gegratineerde aard-appels	600 W, 25-30 min.		210-220	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebak	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Kip	360 W, 35-40 min.		200-220	Na 2/3 van de bereidingstijd keren.

Bakken

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

Gerecht	Vormen	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm, laag rooster		160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm, laag rooster		190-210	50-60

Grillen

Gerecht	Toebehoren	Verwar- mingsme- thode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Hoog rooster		3	4-5
Beefburger 9 stuks	Hoog rooster		3	30-35

Précautions de sécurité importantes	25	Sécurité enfants	35
Causes de dommages	28	Activer la sécurité enfants	35
Installation et branchement.....	28	Désactiver la sécurité enfants	35
Votre nouvel appareil	28	Sécurité enfants en cas de mode programmes automatiques	35
Le bandeau de commande	28	Modifier les réglages de base	35
Touches et affichage.....	28	Réglages de base	35
Sélecteur des fonctions	29	Entretien et nettoyage.....	36
Thermostat	29	Nettoyants	36
Ventilateur de refroidissement.....	29	Tableau des pannes	37
Les accessoires	29	Tableau des dérangements.....	37
Avant la première utilisation	30	Service après-vente	38
Réglage de l'heure	30	Numéro E et numéro FD	38
Chauffer le four.....	30	Caractéristiques techniques	38
Nettoyer les accessoires	30	L'acrylamide dans certains aliments.....	38
Réglage du four	30	Conseils concernant l'énergie et l'environnement.....	38
Réglage du mode de cuisson et de la température.....	30	Economiser de l'énergie.....	38
Chauffage rapide	31	Elimination écologique.....	39
Coupure de sécurité automatique	31	Testés pour vous dans notre laboratoire	39
Les micro-ondes.....	31	Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes.....	39
Conseils pour les récipients	31	Astuces concernant les micro-ondes	42
Puissances micro-ondes	31	Gâteaux et pâtisseries	42
Réglage des micro-ondes.....	31	Conseils pour la pâtisserie	43
Mode MicroCombi	32	Rôtissage et grillade	44
Régler le mode MicroCombi	32	Conseils pour les rôtis et grillades.....	46
Programmes automatiques	32	Soufflés, gratins, toasts.....	46
Réglage du programme	32	Plats cuisinés, surgelés	46
Programmes de décongélation.....	33	Plats tests	47
Programmes de cuisson	33		
Programmes de cuisson combinée	33		
Réglage des fonctions de temps	34		
Réglage du minuteur.....	34		
Régler la durée.....	34		
Réglage de l'heure	35		

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

Précautions de sécurité importantes

Lire attentivement ce manuel. Ce n'est qu'après en avoir pris connaissance que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation 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 correctement dans le compartiment de cuisson. *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. Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. 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.

- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- 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'œufs dans leur coquille ni réchauffer des œufs 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 endommager.
- Aliments humides : Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée. 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.
- 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).
- 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.
- 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.
- Du liquide débordé ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant. Surveiller le déroulement de la cuisson. Commencer par une durée de cuisson plus courte, puis allonger la durée de cuisson si nécessaire.
- Ne jamais utiliser l'appareil micro-ondes sans plateau tournant.

Installation et branchement

Veuillez respecter la notice de montage spécifique.

L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité installée de manière réglementaire. Le fusible le protégeant doit être de 16 ampères (interrupteur automatique L ou B). La tension du secteur doit correspondre à celle spécifiée sur la plaque signalétique.

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de raccordement. Si la prise n'est plus accessible après l'encastrement de l'appareil, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure omnipolaire avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.

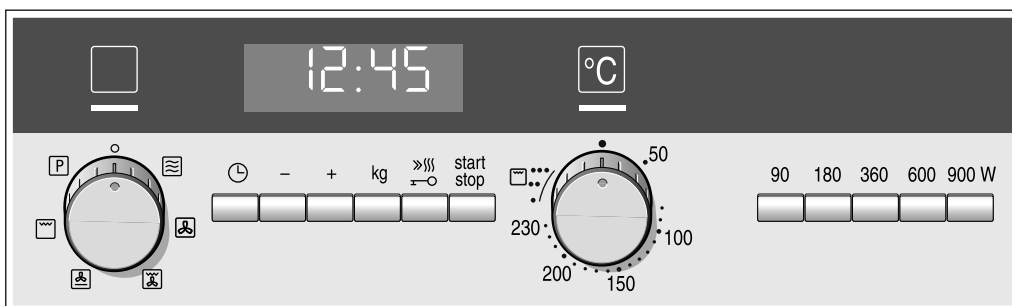
N'utilisez pas de multiprise, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. En cas de surcharge il y a risque d'incendie.

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments

de commande. Nous vous fournissons également des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.

Le bandeau de commande



Touches et affichage

Les touches permettent de régler différentes fonctions supplémentaires. L'affichage vous permet de lire les valeurs réglées.

Symbole	Fonction de la touche
	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
- Moins	Réduire les valeurs de réglage

Symbole	Fonction de la touche
+ Plus	Augmenter les valeurs de réglage
kg	Sélectionner le poids
	Sélectionner le chauffage rapide ou la sécurité-enfants
	Pression brève : démarrer/arrêter le fonctionnement
	Pression longue : annuler le fonctionnement

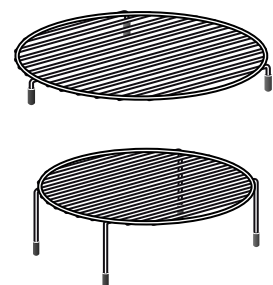
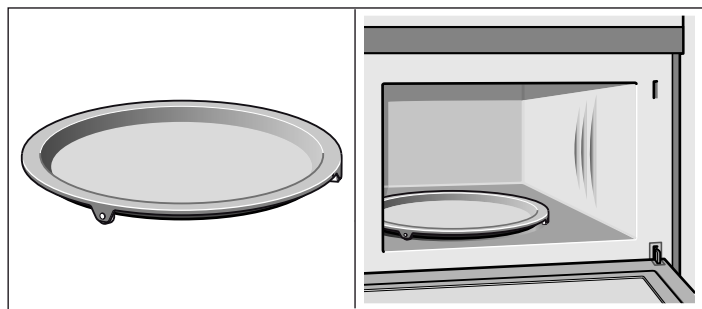
Symbole	Fonction de la touche
90	Sélectionner la puissance micro-ondes 90 W
180	Sélectionner la puissance micro-ondes 180 W
360	Sélectionner la puissance micro-ondes 360 W
600	Sélectionner la puissance micro-ondes 600 W
900	Sélectionner la puissance micro-ondes 900 W

Sélecteur des fonctions

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

Position	Utilisation
0 Position zéro	Le four est éteint.
 Micro-ondes	Sélectionner le mode micro-ondes.
 Chaleur tournante	Pour faire cuire des cakes dans des moules, des génoises, des tartes au fromage blanc ainsi que des gâteaux, des pizzas et des petites pâtisseries sur la plaque à pâtisserie.
 Gril air pulsé	La volaille devient bien croustillante et dorée. Ce mode est idéal pour réussir des soufflés et des gratins.
 Position Pizza	Pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous.
 Gril	Choisissez entre les positions puissante, moyenne ou faible. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.
 Programmes	4 programmes de décongélation 11 programmes de cuisson Le mode de cuisson et la durée sont définis en fonction du poids.

Les accessoires



Remarques

- Lorsque vous effectuez un réglage, le voyant lumineux situé au-dessus du sélecteur des fonctions s'allume.
- La lampe dans le compartiment de cuisson s'allume après avoir appuyé sur la touche ^{start} stop.

Thermostat

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

Position	Signification
●	Position zéro Le four ne chauffe pas.
50, 100-230	Plage de température Température du compartiment de cuisson en °C.
•, ••, •••	Positions gril • = Position 1, faible •• = Position 2, moyen ••• = Position 3, puissant

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

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

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

Attention !

Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon l'appareil surchauffe.

Remarques

- L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former sur la vitre de la porte, sur les parois intérieures et sur la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Plateau tournant

Comme surface support pour les grilles.

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

Le plateau tournant tourne à gauche ou à droite. Il est résistant aux coupures. Vous pouvez découper une pizza directement sur le plateau tournant.

- N'utilisez jamais l'appareil sans plateau tournant.
- Ne chargez pas le plateau tournant de plus de 5 kg.
- Le plateau tournant doit tourner lors de tous les modes de cuisson.

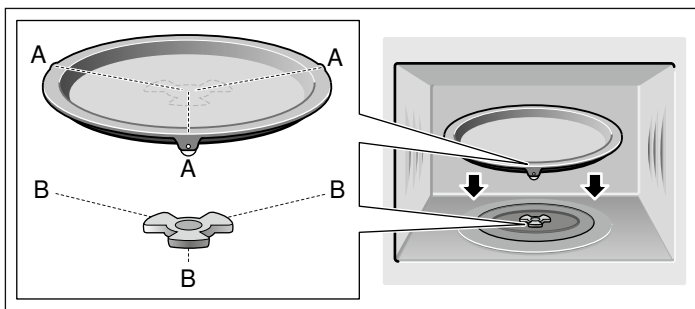
Grille basse

Pour les micro-ondes et pour la cuisson et le rôtissage au four.

Grille haute

Pour les grillades, p.ex. des steaks, saucisses et toasts.

Comme surface support pour des plats à gratin.



Mise en place du plateau tournant

Posez le plateau tournant avec les rouleaux "A", comme illustré, sur l'entraîneur "B" situé au centre du fond du compartiment de cuisson.

Le plateau tournant doit se trouver droit sur l'entraîneur.

Avant la première utilisation

Vous trouverez ici des instructions à suivre avant d'utiliser votre four pour la première fois et de préparer vos aliments. Avant de commencer, lisez le chapitre *Consignes de sécurité*.

Réglage de l'heure

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

1. Appuyer sur la touche + ou -.
Valeur de référence +: 12:00
Valeur de référence -: 23:59
2. Régler l'heure à l'aide des touches + ou -.
3. Appuyer sur la touche ⌚.
L'heure est réglée.

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

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode Chaleur tournante ⌚ à 180 °C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Chaleur tournante ⌚.
 2. Régler le thermostat sur 180 °C.
 3. Appuyer sur la touche ^{start} stop.
- Le four commence à chauffer.

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

Nettoyer les accessoires

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

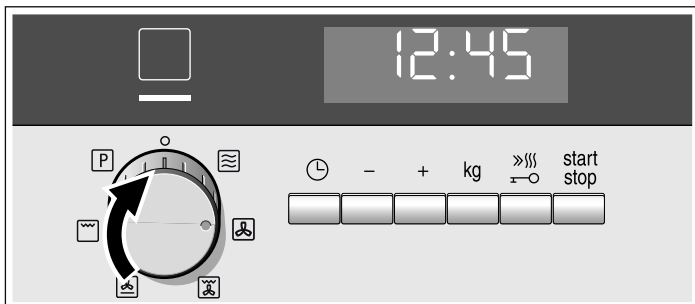
Réglage du four

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

Réglage du mode de cuisson et de la température

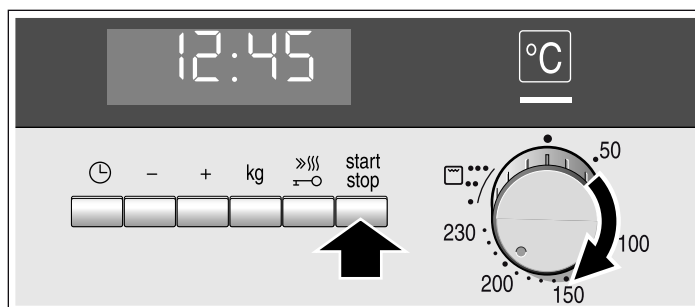
Exemple illustré : Chaleur tournante ⌚ à 200 °C.

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



2. À l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer sur la touche ^{start} stop.

Le four commence à chauffer.



Ouvrir la porte du four pendant le fonctionnement

Le four cesse de fonctionner. Appuyer sur la touche ^{start} stop après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche ^{start} stop, le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche ^{start} stop, le fonctionnement continue.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Chauffage rapide

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

Utilisez le chauffage rapide pour des températures réglées supérieures à 100 °C. Le chauffage rapide est disponible pour les modes de cuisson suivants :

-  Chaleur tournante
-  Position Pizza
-  Gril air pulsé

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

1. Régler le mode de cuisson et la température

2. Appuyer sur la touche .

Le symbole  s'allume dans l'affichage.

3. Appuyer sur la touche .

Le four commence à chauffer.

Le chauffage rapide est terminé

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

Annuler le chauffage rapide

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

Coupure de sécurité automatique

La coupure de sécurité automatique est activée si l'appareil est en marche sur une période plus ou moins longue sans que vous ayez réglé une durée. Le moment de l'activation de cette coupure dépend du mode de fonctionnement réglé et de la température.

Exemple : Si vous utilisez le four avec le mode Chaleur tournante à 160 °C, il se coupe automatiquement après env. 5 heures.

 apparaît dans la zone d'affichage. L'appareil se met hors service. Pour acquitter, appuyez sur la touche .

Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un autre mode de cuisson. Cette notice vous informe sur la vaisselle à utiliser et le réglage approprié des 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.
900 W	Pour réchauffer des liquides.

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur une touche, la puissance sélectionnée s'allume.
- Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 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 360 W, durée 17 minutes.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée. La touche s'allume et une durée de référence s'affiche.
3. Régler la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.
4. Appuyer sur la touche .

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche .

Ouvrir la porte du four pendant le fonctionnement

Le four cesse de fonctionner. Appuyer sur la touche  après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez la touche **+** ou **-**.

Modifier la puissance micro-ondes

Appuyez sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Réglez la durée à l'aide de la touche **+** ou **-** et remettez l'appareil en marche.

Annuler le fonctionnement

Appuyez env. 4 secondes sur la touche **start stop** et tournez le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Remarques

- Lorsque vous réglez le sélecteur des fonctions sur , la puissance micro-ondes maximale est proposée par défaut.
- Le ventilateur peut continuer à fonctionner si vous ouvrez la porte de l'appareil lorsqu'il est en fonctionnement.

Mode MicroCombi

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

Vous pouvez enclencher toutes les puissances micro-ondes. Exception : 900 Watt.

Régler le mode MicroCombi

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

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions et la température avec le thermostat.
2. Appuyez sur la touche de la puissance micro-ondes souhaitée.
Une durée de référence apparaît.
3. Réglez la durée à l'aide de la touche **+** ou **-**.
4. Appuyez sur la touche **start stop**.

L'appareil entre en fonctionnement. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode combiné est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche .

Ouverture de la porte du four en cours de fonctionnement

Le four cesse de fonctionner. Appuyez brièvement sur la touche **start stop** une fois la porte refermée. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyez brièvement sur la touche **start stop**. Le four est en état Pause. Réappuyez sur **start stop**, le fonctionnement reprend.

Modifier la durée

Vous pouvez à tout moment modifier la durée. Pour ce faire, utilisez la touche **+** ou **-**.

Modifier la puissance micro-ondes

Appuyez sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Réglez la durée à l'aide de la touche **+** ou **-** et remettez l'appareil en marche.

Annuler le fonctionnement

Appuyez sur la touche **start stop** env. 4 secondes, ramenez le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

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.

Placez les aliments toujours dans le compartiment de cuisson froid.

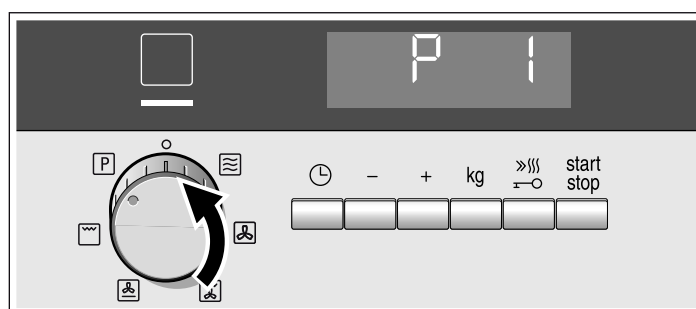
Réglage du programme

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

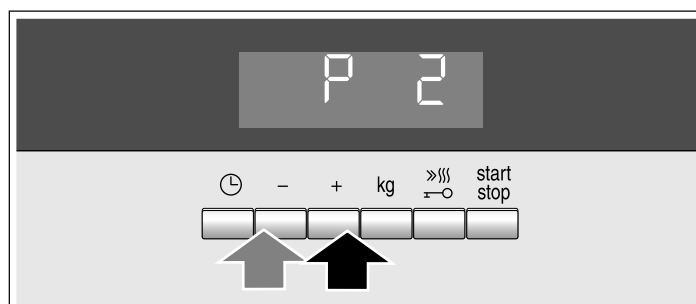
Exemple illustré : Programme 2 avec un poids de 1 kilogramme.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Programmes automatiques .

Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage.



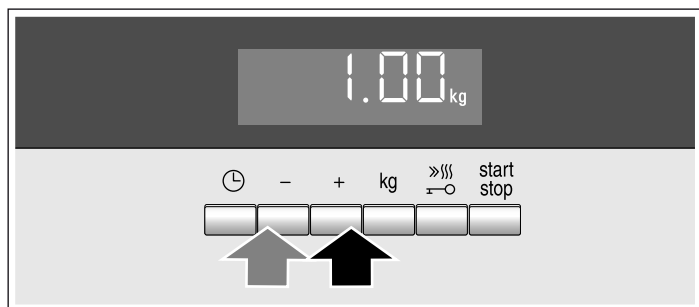
2. Sélectionner le numéro du programme à l'aide de la touche **+** ou **-**.



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



4. Régler le poids à l'aide de la touche **+** ou **-**.



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

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. 00:00 apparaît dans l'affichage. Réglez le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint. Vous pouvez arrêter le signal sonore en appuyant sur la touche **⏻**.

Modifier le programme

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

Annuler le programme

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

Modifier la durée et l'heure de la fin

Les programmes automatiques ne permettent pas de modifier la durée ni l'heure de la fin.

Programmes de décongélation

Avec les 4 programmes de décongélation vous pouvez décongeler de la viande, de la volaille et du pain.

Remarques

■ Préparation des aliments

Utilisez des aliments qui ont été congelés et stockés si possible à plat et par portion, à -18 °C.

Pour la décongélation, retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.

- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ou entrer en contact avec d'autres aliments.

■ Récipient

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

- Lors de la décongélation d'un poulet ou de morceaux de poulet (P03), le signal pour retourner retentit deux fois.

■ Temps de repos

L'aliment dégelé doit encore reposer 10 à 30 minutes afin que la température s'égalise. Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Séparez les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos.

Ensuite vous pouvez continuer à transformer les aliments, même si les gros morceaux de viande sont éventuellement encore gelés au cœur. En cas de volaille, vous pouvez maintenant retirer les abats.

Numéro de programme.		Fourchette de poids en kg
Décongeler		
P 01	Viande hachée	0,20 - 1,00
P 02	Morceaux de viande	0,20 - 1,00
P 03	Poulet, morceaux de poulet	0,40 - 1,80
P 04	Pain	0,20 - 1,00

Programmes de cuisson

Avec les 3 programmes de cuisson vous pouvez faire cuire du riz, des pommes de terre ou des légumes.

Remarques

■ Préparation des aliments

Pesez l'aliment. Vous avez besoin de connaître le poids pour le réglage du programme.

■ Récipient

Faites cuire l'aliment dans un récipient micro-ondable avec un couvercle. Pour du riz, utilisez un grand moule à bord haut. Placez le récipient sur la grille basse.

Riz (P05)

Remarque : N'utilisez pas de riz en sachet. Le riz produit beaucoup d'écume lors de la cuisson. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux à deux fois et demi son volume d'eau.

Pommes de terre (P06)

Remarque : Pommes de terre à l'eau : Coupez-les en morceaux de même grosseur. Pour 100 g de pommes de terre, ajouter 1 c.à s. d'eau et un peu de sel.

Légumes (P07)

Remarques

■ Légumes frais :

Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c.à s. d'eau pour 100 g de légumes.

■ Temps de repos

Remuez l'aliment encore une fois à la fin du programme. Laissez reposer l'aliment encore 5-10 minutes afin que la température s'égalise.

Les résultats de cuisson dépendent de la qualité et de la nature de l'aliment.

Numéro de programme.		Fourchette de poids en kg
Cuire		
05	Riz	0,05 - 0,20
06	Pomme de terre	0,15 - 1,00
07	Légumes	0,15 - 1,00

Programmes de cuisson combinée

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.

Réceptacle

Faites cuire les aliments dans un réceptacle micro-ondable pas trop grand, résistant à la chaleur. Placez le réceptacle sur la grille basse.

Agneau, médium (P12)

La viande d'agneau appropriée sont les morceaux dans l'épaule ou du gigot désossé.

Rôti de viande hachée (P13)

Le programme est approprié pour du rôti de viande hachée d'une épaisseur inférieure à 7 cm.

Poisson entier (P14)

Incisez auparavant la peau du poisson. Placez le poisson dans le réceptacle en "position à la nage".

Plat unique à base de riz (P15)

Programmez uniquement le poids du riz. Sont appropriés : les plats uniques à base de riz avec des légumes, du poisson ou de la volaille. Utilisez exclusivement des ingrédients frais. Utilisez un réceptacle haut fermé.

Temps de repos

A la fin du programme, laissez reposer l'aliment encore env. 5-10 minutes afin que la température s'égalise.

Numéro de programme.		Fourchette de poids en kg
Cuisson avec le mode combiné		
08	Soufflé, congelé* (jusqu'à 3 cm d'épaisseur)	0,40 - 1,20
09	Poulet, entier*	0,50 - 2,00
10	Rosbif médium*	0,50 - 1,50
11	Rôti d'échine de porc	0,50 - 2,00
12	Agneau, médium	0,80 - 2,00
13	Rôti de viande hachée*	0,50 - 1,50
14	Poisson, entier*	0,30 - 1,00
15	Plat unique à base de riz, ingrédients frais	0,05 - 0,20

* Utilisez un réceptacle sans couvercle

Réglage des fonctions de temps

Votre four possède différentes fonctions de temps. La touche  sert à appeler le menu et à commuter entre les différentes fonctions. Les symboles de temps sont allumés aussi longtemps que vous pouvez régler. La flèche  vous indique sur quelle fonction de temps vous êtes positionné. Avec la touche  ou  vous pouvez modifier directement une fonction de temps déjà réglée, si la flèche  précède le symbole de temps.

Réglage du minuteur

Vous pouvez utiliser le minuteur comme un minuteur de cuisine. Il fonctionne indépendamment du four. Le minuteur émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est le minuteur ou une durée qui est écoulé.

1. Appuyer une fois sur la touche .

Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .

2. Régler le temps du minuteur au moyen de la touche ou .

Valeur de référence touche  = 10 minutes

Valeur de référence touche  = 5 minutes

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

Le temps du minuteur est écoulé

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 0:00. Désactiver le minuteur au moyen de la touche .

Modifier le temps de la minuterie

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

Annuler la durée réglée du minuteur

Au moyen de la touche , remettre le temps du minuteur sur 0:00. La modification sera validée après quelques secondes. Le minuteur est désactivé.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le minuteur

marque à l'avant-plan. Le symbole  est précédé de la flèche  et le temps du minuteur s'écoule visiblement.

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

Régler la durée

Vous pouvez régler au four la durée de cuisson de vos aliments. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Vous ne devez ainsi pas interrompre ce que vous faites pour aller éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

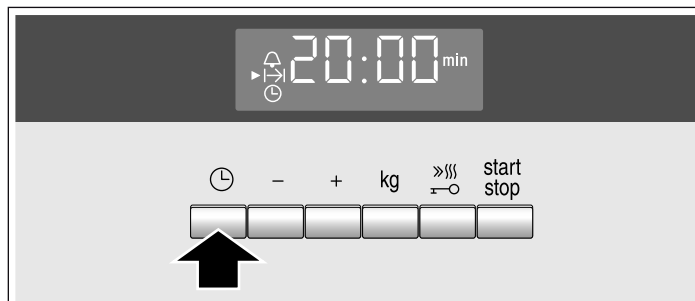
Exemple illustré : durée 45 minutes.

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

2. Régler la température ou la position gril à l'aide du thermostat.

3. Appuyer deux fois sur la touche .

20:00 apparaît dans l'affichage. Les symboles de temps s'allument, la flèche  précède .



4. Régler la durée à l'aide de la touche + ou -.



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

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

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. 0:00 apparaît dans l'affichage. Appuyer sur la touche ☹. Le signal s'éteint. Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Annuler la durée

Remettre la durée sur 0:00 au moyen de la touche -. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée. Si le minuteur est réglé, appuyez auparavant sur la touche ☹.

Interroger les réglages de temps

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

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

Réglage de l'heure

Après le raccordement ou une panne de courant, les symboles ►☹ et trois zéros s'allument dans l'affichage. Réglez l'heure.

- 1. Appuyer sur la touche + ou -.
Valeur de référence + : 12:00
Valeur de référence - : 23:59
- 2. Régler l'heure à l'aide des touches + ou -.
- 3. Appuyer sur la touche ☹. L'heure est réglée.

Modifier l'heure

Condition : Votre appareil doit être éteint.

- 1. Appuyer deux fois sur la touche ☹.
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche ► précède le symbole ☹.
- 2. Modifier l'heure au moyen de la touche + ou -.
L'heure réglée est validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Sécurité enfants

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

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

Activer la sécurité enfants

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

Appuyer sur la touche ☹ pendant env. quatre secondes. Le symbole ►☹ apparaît dans l'affichage. La sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

Appuyer sur la touche ►☹ pendant env. quatre secondes. Le symbole ►☹ s'éteint dans l'affichage. La sécurité enfants est désactivée.

Sécurité enfants en cas de mode programmes automatiques

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

Modifier les réglages de base

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

Réglages de base

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

Réglage de base	Possibilités	Explication
☹ / Affichage de l'heure / = On	Affichage de l'heure ☹ = Off	Affichage de l'heure

Réglage de base	Possibilités	Explication
c 2 Durée du signal sonore 2 = moyenne = 2 minutes	1 = courte = 10 secondes 3 = longue = 5 minutes	Signal après écoulement d'une durée
c 3 Volume du signal sonore 2 = moyen	1 = faible 3 = fort	Volume du signal
c 4 Temps d'attente 2 = moyen = 5 secondes	1 = court = 2 secondes 3 = long = 10 secondes	Temps d'attente entre les différentes étapes, après un réglage

Condition : Votre appareil est éteint.

- Appuyer quelques secondes sur la touche .
Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage.
- Modifier le réglage de base à l'aide de la touche **+** ou **-**.

- Confirmer à l'aide de la touche .
Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche vous pouvez parcourir tous les réglages de base et les modifier à l'aide de la touche **+** ou **-**.
- A la fin, appuyer quelques secondes sur la touche .
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 choc électrique !

De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.

Risque de brûlure !

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

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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.

Remarques

- Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres semblables à des stries peuvent apparaître sur la vitre de la porte : elles proviennent des reflets de la lampe du four.
- 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 additionnée 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.

Laissez parfaitement sécher les surfaces avant de réutiliser 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 nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Façade de l'appareil avec de l'inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. Éliminer 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. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson	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 : 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.
Creux dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : De l'eau ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant.
Grilles	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec un nettoyant pour inox ou au lave-vaisselle.

Niveau	Nettoyants
Vitres du four	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. Ne pas utiliser de racloir à verre.

Niveau	Nettoyants
Joint	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.

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 des dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux.	Vérifier dans le boîtier à fusibles, si le fusible pour l'appareil est en bon état.
	La fiche n'est pas connectée.	Connecter la fiche.
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
L'appareil ne fonctionne pas.  apparaît dans la zone d'affichage.	La sécurité-enfants est active.	Désactiver la sécurité-enfants (voir le chapitre : Sécurité-enfants).
 et  est indiqué dans la zone d'affichage.	Panne de courant	Régler l'heure à nouveau.
Le micro-ondes ne se met pas en marche.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifier si des résidus alimentaires ou un corps étranger sont coincés dans la porte.
Les mets dans le micro-ondes chauffent plus lentement qu'avant.	Trop faible puissance de chauffe micro-ondes réglée.	Choisir une puissance de chauffe plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Pour une double quantité, régler quasiment la double durée.
	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps.
Le plateau tournant racle ou frotte.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyer les galets en bas au niveau du plateau tournant et le creux dans la sole du four.
Impossible de régler un certain mode de fonctionnement ou une certaine puissance de chauffe.	Le réglage pour la température, la puissance de chauffe ou la combinaison n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement.	Sélectionner les réglages possibles.
 apparaît dans la zone d'affichage.	La coupure thermique de sécurité a été activée.	Appeler le service après-vente.
 apparaît dans la zone d'affichage.	La coupure de sécurité automatique a été activée.	Effleurer une quelconque touche ou tourner le sélecteur rotatif.
 apparaît dans la zone d'affichage.	Dérangement du fonctionnement du four.	Appeler le service après-vente.
 apparaît dans la zone d'affichage.	La coupure thermique de sécurité a été activée.	Appeler le service après-vente.
 apparaît dans la zone d'affichage.	Humidité dans le bandeau de commande.	Laisser sécher le bandeau de commande.
 apparaît dans la zone d'affichage.	Chauffage rapide échoué.	Appeler le service après-vente.
L'appareil peut être réglé, mais ne chauffe pas. Le deux-points clignote.	Le mode Démo a été activé.	Couper l'alimentation électrique de l'appareil et la rétablir. Appuyer sur la touche  jusqu'à ce que le symbole  apparaisse dans l'affichage et que le deux-points cesse de clignoter. Confirmer avec la touche  dans les 4 secondes.

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), afin de nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du 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 070 222 142

FR 01 40 10 12 00

CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-230 V, 60 Hz
Puissance micro-ondes	900 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	16 A
Conforme aux normes VDE	oui
Marque CE	oui

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.

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	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.
Frites au four	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.

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.

Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moule absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.
- Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le

temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez également enfourner 2 moules à cake l'un à côté de l'autre.

- 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.

Élimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

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, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson 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.

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 souvent 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 : Double quantité - quasiment double durée, demi quantité - demi-durée.

Placez le récipient au centre de la grille basse. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre les aliments de tous les côtés.

Décongélation

Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez 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. Si vous décongelez de la 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, 10-20 min.	Retourner plusieurs fois
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10-15 min.	La congeler à plat, si possible Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner entre-temps
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Canard	2 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 30-40 min.	Retourner plusieurs fois
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.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	Remuer délicatement entre-temps
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7-10 min.	Remuer délicatement régulièrement, séparer les pièces déjà décongelées.
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Retirer l'emballage complètement
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	Retourner entre-temps
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Gâteau sec, p.ex. cake	500 g	90 W, 15-20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 5 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, 10-15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 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.

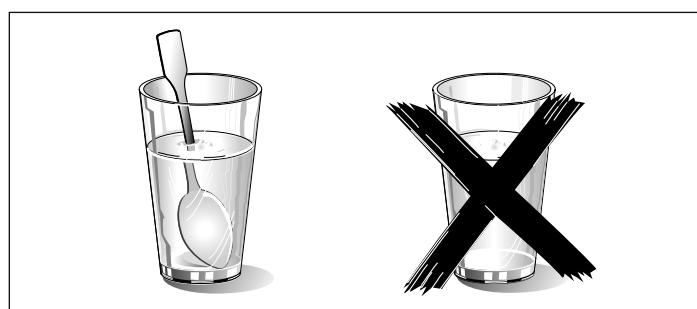
- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer 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, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Retirez la préparation de son emballage, couvrez-la pour chauffer
Potage	400-500 g	600 W, 8-10 min.	Récipient fermé
Potées/Ragoûts	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, 15-20 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, 18-20 min.	
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Récipient fermé ; ajoutez un peu de liquide
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-10 min.	Récipient fermé ; ajoutez 1 c.à s. d'eau
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faites cuire sans ajouter d'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-ondable 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-ondable.

- 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-chaueur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Faire chauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Retirer le mets de l'emballage, couvrir pour chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 min.	Attention ! Placez une cuillère en plastique dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. 1 min.	Placer le biberon sur le fond du compartiment de cuisson sans tétine/couvercle ; après le réchauffage, bien agiter ou remuer, contrôler impérativement la température
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Potage 1 tasse	175 g	900 W, 2-3 min.	-
2 tasses	de 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 tasses	de 175 g	900 W, 5-6 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
Ragoût/potée	400 g	600 W, 5-10 min.	Récipient fermé
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Légumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajoutez un peu de liquide
	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-chaueur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Légumes, frais	250 g	600 W, 5-10 min.	Les couper en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau par 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Les couper en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau par 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Ajoutez une double quantité d'eau ; utilisez un récipient haut et fermé
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 7-9 min.	Remuer 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Pop-corn pour micro-ondes

Remarques

- Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, p. ex. le couvercle d'un moule à soufflé, une assiette en verre

ou un récipient en verre (Pyrex)

- Placez le récipient toujours sur la grille.

- N'utilisez pas d'assiette en porcelaine ni d'assiette fortement bombée.
- Effectuez les réglages comme décrit dans le tableau. Vous devrez peut-être modifier le temps selon le produit et la quantité utilisés.
- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirez le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et secouez-le. Attention, c'est chaud!

Risque de brûlure !

- Ouvrez le cornet de pop corn avec précaution, de la vapeur chaude peut s'en échapper.
- Ne jamais régler sur la puissance micro-ondes maximale.

	Poids	Accessoire	Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes
Pop-corn pour micro-ondes	1 cornet de 100 g	Récipient, grille	600 W, 3-5 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 basse.

Moules

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

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake		170-180	90	40-50
Cake, fin (p.ex. gâteau sablé)*	Moule à savarin/à cake		150-170	-	70-90
Fond de tarte en pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits		160-180	-	30-40
Gâteaux aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof		170-180	90	35-45
Génoise, 2 œufs	Moule pour fond de tarte aux fruits		160-170	-	20-25
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable foncé		170-180	-	35-45
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable foncé		170-190	-	30-40
Tarte aux fruits ou au fromage blanc, fond en pâte brisée*	Moule démontable foncé		170-190	180	35-45
Gâteau suisse (Wähe)**	Moule démontable foncé		190-200	-	45-55
Kouglof	Moule à Kouglof		170-180	-	40-50
Pizza, fond mince, avec peu de garniture**	Plaque ronde à pizza		220-230	-	15-25

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

** Placer le moule directement sur le plateau tournant.

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Gâteaux salés**	Moule démontable foncé		200-220	-	50-60
Gâteau aux noix	Moule démontable foncé		170-180	90	35-45
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque ronde à pizza		160-180	-	50-60
Pâte levée avec garniture fondante	Plaque ronde à pizza		170-190	-	55-65
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		170-190	-	35-45
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		160-180	-	60-70
Strudel, sucré	Plaque ronde à pizza		190-210	180	35-45

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

** Placer le moule directement sur le plateau tournant.

Petites pâtisseries	Accessoire	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque ronde à pizza		150-170	25-35
Macarons	Plaque ronde à pizza		110-130	35-45
Meringues	Plaque ronde à pizza		100	80-100
Muffins	Plaque à muffins sur la grille		160-180	35-40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque ronde à pizza		200-220	35-45
Feuilletés	Plaque ronde à pizza		190-200	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque ronde à pizza		200-220	25-35

Pain et petits pains	Accessoire	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plaque ronde à pizza		210-230	50-60
Fougasse*	Plaque ronde à pizza		220-230	25-35
Petits pains	Plaque ronde à pizza		210-230	25-35
Petits pains en pâte levée, sucrés	Plaque ronde à pizza		200-220	15-25

* Placer le moule directement sur le plateau tournant.

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

Remarques

- 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.

Bœuf

Remarques

- Retournez le rôti de bœuf à braiser après $\frac{1}{3}$ et $\frac{2}{3}$ du temps. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez le filet de bœuf et le rosbif à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez les steaks après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Bœuf	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg	Récipient fermé		180-200	-	120-143
Filet de bœuf, médium, env. 1 kg	Récipient ouvert		180-200	90	30-40
Rosbif, médium, env.. 1 kg	Récipient ouvert		210-230	180	30-40
Steak, médium, 3 cm d'épaisseur	Grille haute		3	-	Chaque face : 10-15

Veau

Remarque : Retournez le rôti et le jarret de veau à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.

Veau	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Rôti de veau, env. 1 kg	Récipient fermé		180-200	-	110-130
Jarret de veau, env. 1,5 kg	Récipient fermé		200-220	-	120-130

Porc

Remarques

- Retournez la côte d'échine après les $\frac{2}{3}$ du temps.
- Retournez le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Placer le rôti dans le récipient, la couenne vers le haut. Inciser la couenne. Ne pas retourner le rôti. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Ne pas retourner le filet mignon de porc ni le kassler. À la fin, laissez reposer encore env. 5 minutes.

Porc	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Rôti sans couenne (p.ex. échine), env. 750 g*	Récipient fermé		220-230	180	40-50
Rôti avec couenne (p.ex. épaule) env. 1,5 kg*	Récipient ouvert		190-210	-	130-150
Filet mignon de porc, env. 500 g*	Récipient fermé		220-230	90	25-30
Rôti de porc maigre, env. 1 kg*	Récipient fermé		210-230	90	60-80
Kassler avec os, env. 1 kg*	Récipient ouvert	-	-	360	45-45
Côte d'échine 2 cm d'épaisseur**			3	-	1ère face : env. 15-20 2ème face : env. 10-15

* Grille basse

** Grille haute

Agneau

Remarque : Retournez le gigot à mi-cuisson.

Agneau	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Selle d'agneau avec os, env. 1 kg	Récipient ouvert		210-230	-	40-50
Gigot d'agneau désossé, médium, env. 1,5 kg	Récipient fermé		190-210	-	90-95

Divers

Remarques

- À la fin, laissez reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.
- Retournez les saucisses après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Divers	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Rôti de viande hachée, env. 1 kg*	Récipient ouvert		180-200	600 W + 180 W	-
Saucisses à griller, 4 à 6 pièces Pièce d'env. 150 g**	-		3	-	Chaque face : 10-15

* Grille basse

** grille haute

Volaille

Remarques

- Placer les poulets entiers et le blanc de poulet avec le côté blanc vers le bas. Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps.
- Placer la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retourner au bout de 30 minutes et régler la puissance micro-ondes sur 180 Watts.
- Placez les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Placez les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau.
- Placez les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retourner aux $\frac{2}{3}$ du temps.

Volaille	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissances micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Récipient fermé		220-230	360	35-45
Poularde, entière, env. 1,6 kg	Récipient fermé		220-230	360 180	30 20-30
Demi-poulet, de 500 g	Récipient ouvert		180-200	360	30-35
Morceaux de poulet, env. 800 g	Récipient ouvert		210-230	360	20-30
Blanc de poulet avec peau et os, 2 blancs, d'env. 350-450 g	Récipient ouvert		190-210	180	30-40
Magret de canard avec peau, 2 magrets de 300-400 g	Récipient ouvert		3	90	20-30
Filet d'oie, 2 filets de 500 g	Récipient ouvert		210-230	90	25-30

Volaille	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissances micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Cuisses d'oie, 4 cuisses d'env. 1,5 kg	Récipient ouvert		210-230	180	30-40
Blanc de dinde, env. 1 kg	Récipient fermé		200-220	-	90-100
Gigot de dinde, env. 1,3 kg	Récipient fermé		200-220	180	50-60

Poisson

- Huilez la grille au préalable.

Remarques

- Pour faire griller un poisson entier, p.ex. truite, placez-le au centre de la grille haute.

Poisson	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Darne de poisson, p.ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillée	Grille haute		3	20-25
Poisson entier, 2-3 poissons de 300 g, grillés	Grille haute		3	20-30

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, toasts

Remarques

- Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.
- Pour des soufflés, gratins de pommes de terre et lasagnes, utilisez un plat à gratin micro-ondable et résistant à la chaleur d'une hauteur de 4 à 5 cm

- Placez le soufflé sur la grille basse.
- Laissez reposer les soufflés et gratins encore 5 minutes dans le four éteint.
- Toasts gratinés : Brunir les toasts.

Soufflés, gratins, toasts	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient ouvert		140-160	360	25-35
Gratin salé, ingrédients cuits, env. 1 kg	Récipient ouvert		150-170	600	20-25
Lasagnes, fraîches	Récipient ouvert		200-220	360	25-35
Gratin dauphinois, ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ouvert		180-200	600	25-30
Gratiner des toasts, 4 pièces*			3	-	8-10

* Grille haute

Plats cuisinés, surgelés

Remarques

- Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.
- Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.
- Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis, les retourner à mi-cuisson.
- Placer les aliments directement sur le plateau tournant.

Plats cuisinés	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Pizza à fond mince*	Plateau tournant		220-230	-	10-15

* Préchauffer le compartiment de cuisson 5 minutes, placer ensuite l'aliment sur le plateau tournant chaud.

** Mettre l'aliment dans un récipient approprié résistant à la chaleur.

Plats cuisinés	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Pizza à fond épais	Plateau tournant		- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizzas*	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Plateau tournant		- 220-230	600 -	2 13-18
Frites	Plateau tournant		220-230	-	8-13
Croquettes*	Plateau tournant		210-220	-	13-18
Rösti, pommes de terre farcies	Plateau tournant		200-220	-	25-30
Petits pains ou baguettes précuits	Grille basse		170-180	-	13-18
Bâtonnets de poisson	Plateau tournant		210-230	-	10-20
Sticks de poulet, Nuggets	Plateau tournant		200-220	-	15-20
Strudel	Plateau tournant		210-220	180	20-30
Lasagnes, env. 400 g**	Grille basse		220-230	600	12-17

* Préchauffer le compartiment de cuisson 5 minutes, placer ensuite l'aliment sur le plateau tournant chaud.

** Mettre l'aliment dans un récipient approprié résistant à la chaleur.

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 les normes EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

Décongeler à l'aide du micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Remarque
Viande	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse. Après env. 13 minutes, enlever la viande décongelée.

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Remarque
Lait aux œufs	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Placer le moule Pyrex 24 x 19 cm sur la grille basse.
Génoise	600 W, 9-10 min.	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Pain de viande	600 W, 18-23 min.	Placer le moule Pyrex 28 cm sur la grille basse.

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C	Remarque
Gratin dauphinois	600 W, 25-30 min.		210-220	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Gâteau	180 W, 15-20 min.		180-200	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Poulet	360 W, 35-40 min.		200-220	Retourner aux 2/3 du temps.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Remarque : Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.

Plat	Récipient	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm, grille basse		160-180	30-40
Tourte aux pommes	Moule démontable Ø 20 cm, grille basse		190-210	50-60

Grillades

Plat	Accessoire	Mode de cuisson	Position gril	Durée, minutes
Brunir des toasts	Grille haute		3	4-5
Beefburger 9 pièces	Grille haute		3	30-35

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000727926 (03) 940922