



[de] Gebrauchsanleitung	2
[en] Instruction manual	23
[fr] Notice d'utilisation	44
[nl] Gebruiksaanwijzing	66

5MA46500

Mikrowelle
Microwave
Micro-ondes
Magnetron

Wichtige Sicherheitshinweise	2	Automatische Sicherheitsabschaltung	9
Aufstellen und Anschließen.....	4	Pflege und Reinigung	9
Ihr neues Gerät	4	Störungstabelle	10
Vor der ersten Benutzung	5	Kundendienst	11
Gerät ein- und ausschalten.....	6	Energie- und Umwelttipps	11
Die Mikrowelle	6	Programmatomatik	12
Backofen einstellen	7	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	13
Mikrowellenkombi-Betrieb	8	Acrylamid in Lebensmitteln	21
Kindersicherung	9	Prüferichte	21
Grundeinstellungen	9		

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

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

Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich und kann Schäden verursachen.
Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.

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

Explosionsgefahr!

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

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Nie das Gerät großer Hitze und Nässe aussetzen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

Verbrennungsgefahr!

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

Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Das heißt, die Siedetemperatur wird erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des

Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

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

- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
 - Auskühlen mit offener Geräteküche: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Geräteküche einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
 - Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Geräteküche bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
 - Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
 - Geräteküche als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Geräteküche stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Geräteküche abstellen.
 - Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
 - Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.
 - Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
 - Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.

Aufstellen und Anschließen

Beachten Sie bitte die spezielle Montageanleitung.
Das Gerät ist steckerfertig und darf nur an eine vorschriftsmäßig installierte Schutzkontaktsteckdose angeschlossen werden. Die Absicherung muss 16 Ampere (L- oder B-Automat) betragen. Die Netzspannung muss der auf dem Typenschild angegebenen Spannung entsprechen.

Das Verlegen der Steckdose oder der Austausch der Anschlussleitung darf nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden. Wenn der Stecker nach dem Einbau nicht mehr erreichbar ist, muss installationsseitig eine allpolige Trennvorrichtung mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein.

Mehrzahlstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Ihr neues Gerät

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

Bedienfeld



Bedientasten und Drehwähler

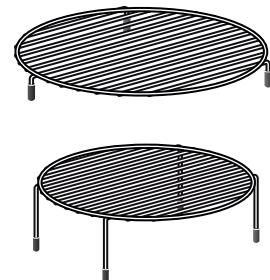
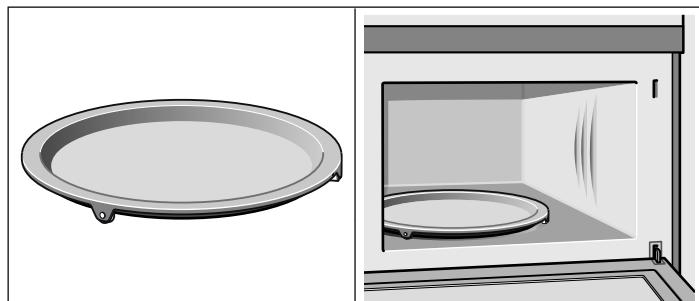
Tasten

Unter den einzelnen Tasten liegen Sensoren. Sie reagieren auf eine leichte Berührung der Taste mit dem Finger.

Wenn Sie eine Einstellung nicht vornehmen können, hören Sie einen kurzen Signalton.

Symbol	Funktion der Taste
①	Hauptschalter Gerät ein- und ausschalten; Gerätebetrieb beenden
rowave	Mikrowelle Mikrowelle wählen
oven	Backofen Heizarten für den Backofen wählen
°C	Temperatur Temperatur wählen
⌚	Dauer kurz berühren: Dauer wählen lang berühren (ausgeschaltetes Gerät): Grundeinstellungen wählen
➡-○	Kindersicherung Kindersicherung aktivieren/deaktivieren
⌚	Programmautomatik voreingestellte Programme wählen
	Drehwähler Werte für Uhrzeit, Dauer, Gewicht etc. ändern. Drücken Sie auf den Drehwähler, um ihn ein- und auszurasten

Das Zubehör



Drehteller

Als Stellfläche für die Roste.

Speisen, die besonders viel Wärme von unten benötigen, können Sie direkt auf dem Drehteller zubereiten.

Der Drehteller dreht sich nach links oder rechts. Er ist schnittfest. Sie können Pizza direkt auf dem Drehteller in Stücke schneiden.

Setzen Sie den Drehteller auf den Antrieb in der Mitte des Garraums. Achten Sie darauf, dass er richtig sitzt.

- Benutzen Sie das Gerät nie ohne Drehteller.
- Beladen Sie den Drehteller max. mit 5 kg.
- Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen.

Niedriger Rost

Für die Mikrowelle und zum Backen und Braten im Backofen.

Hoher Rost

Zum Grillen von z. B. Steaks, Würstchen und Toast.

Als Stellfläche für flache Auflaufformen.

Vor der ersten Benutzung

In diesem Kapitel finden Sie alles was Sie tun müssen, bevor Sie zum ersten Mal kochen.

- Stellen Sie die Uhrzeit ein
- Heizen Sie den Garraum auf
- Reinigen Sie das Zubehör
- Lesen Sie die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanleitung. Sie sind sehr wichtig.

Uhrzeit einstellen

Nachdem Ihr Gerät angeschlossen wurde, blinkt im Anzeigefeld die Uhrzeit **00:00**.

1. Drehwähler drehen, um die Uhrzeit einzustellen.
2. Taste ① berühren, um die Einstellung zu speichern.

Die Einstellung wird nach 10 Sekunden auch automatisch übernommen.

Uhrzeit ändern

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Taste  kurz berühren, um die Uhrzeit zu wählen.
2. Drehwähler drehen, um die Uhrzeit einzustellen.
3. Taste  berühren, um die Einstellung zu speichern.

Zubehör reinigen

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

Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den Garraum mit Drehsteller bei 230 °C und  Heißluft 30 Minuten lang auf.

Schalten Sie zusätzlich die Schnellaufheizung zu.

Lüften Sie die Küche solange das Gerät aufheizt.

Hinweis: Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste, z. B. Styroporkügelchen, im Garraum befinden.

1. Taste  berühren, um das Gerät einzuschalten.
 2. Taste  berühren, um den Backofen zu wählen.
 3. Drehwähler nach rechts drehen, bis  Heißluft erscheint.
 4. Taste  berühren und mit dem Drehwähler 230 °C einstellen.
 5. Taste  berühren und mit dem Drehwähler 30 Minuten einstellen.
 6. Taste  berühren, um die Schnellaufheizung zu wählen.
 7. Taste  berühren, um die Schnellaufheizung zu starten.
Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signal und die Anzeige  blinkt.
 8. Taste  berühren, um das Gerät zu starten.
- Nach 30 Minuten schaltet der Backofen automatisch aus.

Gerät ein- und ausschalten

Mit Taste  schalten Sie den Backofen ein und aus.

Einschalten

Taste  drücken.

Das Gerät befindet sich in der Funktion Mikrowelle.
Die Taste  leuchtet.



Wählen Sie die gewünschte Funktion aus:

- Taste  = Mikrowelle
- Taste  = Heizarten für den Backofen
- Taste  = Programmatomatik

Wie Sie einstellen, lesen Sie in den einzelnen Kapiteln nach.

Ausschalten

Taste  drücken, um das Gerät auszuschalten.

Die Mikrowelle

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

Hinweis:

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

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

Geschirrtest

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

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.

2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.

Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Mikrowellen-Leistungen

Für Ihre Mikrowelle können Sie fünf verschiedene Mikrowellen-Leistungen einstellen.

90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen

600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
900 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweis: Die Mikrowellen-Leistung 900 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 90 Minuten möglich.

Mikrowelle bedienen

Beispiel im Bild:

Mikrowelle bei 600 W für 30 Minuten einstellen.

1. Taste ① berühren, um das Gerät einzuschalten.

Das Gerät befindet sich automatisch in der Funktion Mikrowelle. Die Taste  leuchtet.

2. Drehwähler drehen, um eine Leistungsstufe einzustellen.



3. Taste ④ berühren und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



Backofen einstellen

In diesem Kapitel können Sie nachlesen

- welche Heizarten für Ihren Backofen zur Verfügung stehen
- wie Sie eine Heizart und Temperatur einstellen
- und wie Sie die Schnellaufheizung einstellen.

Heizarten

Für Ihren Backofen stehen Ihnen mehrere Heizarten zur Auswahl. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Heizarten	Anwendung
 Heißluft	zum Backen und Braten, besonders geeignet für die Kombination mit der Mikrowelle
 Umluftgrill	zum Grillen von Geflügel und größerer Fleischstücke.
 Pizzastufe	für Tiefkühl-Fertigprodukte und für Gerichte, die viel Wärme von der Unterseite benötigen
 Grill	zum Grillen von Steaks, Würstchen, Fisch und Toast in drei verschiedenen Stufen

Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild:

Pizzastufe  bei 200 °C für 25 Minuten einstellen.

1. Taste ① berühren, um das Gerät einzuschalten.

Das Gerät befindet sich in der Funktion Mikrowelle. Die Taste  leuchtet.

4. Taste ►II berühren, um das Gerät zu starten.

Die Mikrowelle startet und schaltet nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch aus.

Einstellungen korrigieren

Nach dem Start können Sie mit dem Drehwähler die Dauer korrigieren. Um die Leistungsstufe zu korrigieren, berühren Sie die Taste  und drehen Sie den Drehwähler.

Um alle Einstellungen zu löschen, berühren Sie 4 Sekunden lang die Taste ►II. Sie können nun eine neue Betriebsart und Dauer einstellen.

Pause

Taste ►II einmal berühren oder die Gerätetür öffnen. Das Gerät unterbricht den Betrieb. Schließen Sie die Gerätetür und berühren Sie die Taste ►II, um den Betrieb fortzusetzen.

Nach Ablauf der Dauer

Ein Signal ertönt. Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Geschirr vorsichtig mit einem Topflappen. Taste ① berühren, um das Gerät auszuschalten.

Betrieb abbrechen

Taste ① berühren, um den Betrieb abzubrechen und das Gerät auszuschalten.

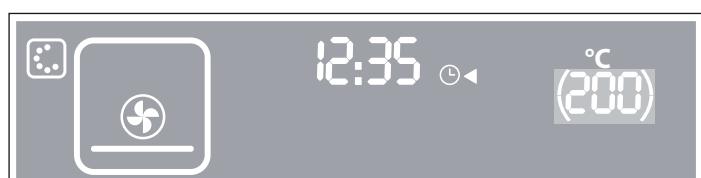
2. Taste  berühren, um den Backofen zu wählen.

Die Taste  leuchtet.

3. Drehwähler drehen, um eine Heizart einzustellen.



4. Taste  berühren und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.



5. Taste ④ berühren und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



Hinweis: Wie Sie die Aufheizzeit verkürzen können, lesen Sie unter: Schnellaufheizung.

6. Taste **►||** berühren, um das Gerät zu starten.

Das Gerät heizt und schaltet nach Ablauf der eingestellten Dauer automatisch aus.

Betrieb ohne Dauer

Sie können das Gerät auch starten, ohne eine Dauer einzustellen.

Einstellungen korrigieren

Nach dem Start können Sie mit dem Drehwähler jederzeit folgende Einstellungen korrigieren:

- Taste **□** berühren - Temperatur korrigieren
- Taste **⊕** berühren - Dauer korrigieren

Um alle Einstellungen zu löschen, berühren Sie 4 Sekunden lang die Taste **►||**. Sie können nun eine neue Heizart, Temperatur und Dauer einstellen.

Pause

Taste **►||** einmal berühren oder die Gerätetür öffnen. Das Gerät unterbricht den Betrieb. Schließen Sie die Gerätetür und berühren Sie die Taste **►||**, um den Betrieb fortzusetzen.

Nach Ablauf der Dauer

Ein Signal ertönt. Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Geschirr vorsichtig mit einem Topflappen. Taste **①** berühren, um das Gerät auszuschalten.

Betrieb abbrechen

Taste **①** berühren, um den Betrieb abzubrechen und das Gerät auszuschalten.

Schnellaufheizung

Für die Heizarten **Θ** Heißluft, **Ψ** Umluftgrill und **Ω** Pizzastufe können Sie die Schnellaufheizung zuschalten. Stellen Sie die Schnellaufheizung ein, bevor Sie das Gerät starten.

Hinweis: Stellen Sie während der Schnellaufheizung kein Gar-gut in den Garraum.

1. Heizart und Temperatur einstellen.

2. Taste **≡** berühren.

Die Taste **≡** leuchtet 4 Sekunden lang. Das Symbol **≡** erscheint in der Anzeige.

3. Taste **►||** berühren, um die Schnellaufheizung zu starten. Das Gerät heizt. Ist die eingestellte Temperatur erreicht, ertönt ein Signal. Das Symbol **≡** in der Anzeige blinkt.

4. Gargut in den Garraum stellen.

5. Taste **►||** berühren, um das Gerät zu starten.

Wenn Sie eine Dauer eingestellt haben, beginnt sie nun abzu-laufen.

Mikrowellenkombi-Betrieb

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

Alle Mikrowellen-Leistungen, außer der Leistung 900 Watt, können Sie mit einer Heizart kombinieren.

Beachten Sie die Hinweise zum Geschirr im Kapitel: *Mikrowelle*.

Mikrowellenkombi-Betrieb einstellen

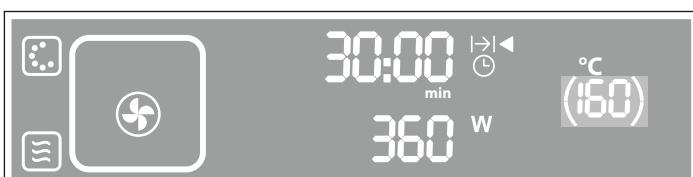
Beispiel im Bild:

Mikrowelle 360 W kombiniert mit Heißluft 160 °C für 30 Minuten einstellen.

1. Taste **①** berühren, um das Gerät einzuschalten.
Das Gerät befindet sich in der Funktion Mikrowelle. Die Taste **█** leuchtet.
2. Drehwähler drehen, um eine Leistungsstufe einzustellen.
3. Taste **⊕** berühren und mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.



4. Taste **□** berühren und mit dem Drehwähler die Heizart einstellen.
5. Taste **□** berühren und mit dem Drehwähler die Temperatur einstellen.



6. Taste **►||** berühren, um das Gerät zu starten.

Sie können auch zuerst den Backofen einstellen und dann mit Taste **█** die Mikrowelle einstellen.

Einstellungen korrigieren

Nach dem Start können Sie mit dem Drehwähler jederzeit folgende Einstellungen korrigieren:

- Taste **□** berühren - Temperatur korrigieren
- Taste **⊕** berühren - Dauer korrigieren
- Taste **█** berühren - Leistungsstufe der Mikrowelle wechseln

Um alle Einstellungen zu löschen, berühren Sie 4 Sekunden lang die Taste **►||**. Sie können nun eine neue Heizart, Temperatur und Dauer einstellen.

Pause

Taste **►||** einmal berühren oder die Gerätetür öffnen. Das Gerät unterbricht den Betrieb. Schließen Sie die Gerätetür und berühren Sie die Taste **►||**, um den Betrieb fortzusetzen.

Nach Ablauf der Dauer

Ein Signal ertönt. Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Geschirr vorsichtig mit einem Topflappen. Taste **①** berühren, um das Gerät auszuschalten.

Betrieb abbrechen

Taste **①** berühren, um den Betrieb abzubrechen und das Gerät auszuschalten.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder einen ablaufenden Betrieb verändern, hat er eine Kindersicherung.

Kindersicherung aktivieren

Taste 4 Sekunden lang berühren.

Im Anzeigefeld erscheint für 10 Sekunden das Symbol . Das Gerät ist gesperrt.

Sperre aufheben

Taste 4 Sekunden lang berühren, um das Gerät wieder zu entsperren.

Ein Signal ertönt. Das Gerät ist entsperrt.

Hinweis: Wenn Sie die Kindersicherung aktivieren, während das Gerät in Betrieb ist, können Sie den Betrieb nur unterbrechen (Taste II) oder beenden (Taste ①).

Grundeinstellungen

Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen, die Sie jederzeit auf Ihre Bedürfnisse abstimmen können.

Hinweis: In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten. Je nach Ausstattung Ihres Gerätes werden im Display nur die Grundeinstellungen angezeigt, die zu Ihrem Gerät passen.

Grundeinstellung	Funktion	Möglichkeiten
11	Uhranzeige	wenn der Backofen ausgeschaltet ist 11 = aus 12 = an
22	Signalton Dauer	Signalton nach Ablauf einer Dauer 21 = 10 Sekunden 22 = 1 Minute 23 = 3 Minuten
31	Tastenton	Bestätigungston beim Drücken einer Taste 31 = an 32 = aus

Grundeinstellungen ändern

In der vorhergehenden Tabelle können Sie nachsehen, welche Grundeinstellungen Sie verändern können.

1. Taste ① berühren, um das Gerät auszuschalten.

2. Taste ca. 4 Sekunden lang berühren.

Im Anzeigefeld erscheint die erste Grundeinstellung 11.

3. Taste so oft berühren, bis die gewünschte Grundeinstellung angezeigt wird.

4. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.

Hinweis: Sie können jetzt weitere Grundeinstellungen mit Taste anwählen und mit dem Drehwähler ändern.

5. Taste ca. 4 Sekunden lang berühren oder die Einstellung wird automatisch nach 30 Sekunden übernommen.

Alle Änderungen sind gespeichert.

Automatische Sicherheitsabschaltung

Die Automatische Sicherheitsabschaltung wird aktiviert, wenn das Gerät ohne eingestellte Dauer für längere Zeit in Betrieb ist. Wann sich Ihr Gerät abschaltet, ist abhängig von der eingestellten Heizart und Temperatur.

Beispiel: Wenn Sie den Backofen mit Heißluft bei 160 °C betreiben, schaltet er sich nach ca. 5 Stunden automatisch ab.

Im Anzeigefeld erscheint 2. Das Gerät schaltet ab. Berühren Sie eine beliebige Taste oder drehen Sie den Drehwähler.

Pflege und Reinigung

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

⚠ Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Verbrennungsgefahr!

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

⚠ Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür oder die Türdichtung beschädigt ist. Kundendienst rufen.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.

- Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

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

- keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung des Glases an der Gerätetür.
- keine Metall- oder Glasschaber zur Reinigung der Türdichtung.
- keine harten Scheuerkissen und Putzschwämme,
- keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Lassen Sie alle Oberflächen gründlich trocknen, bevor Sie das Gerät wieder in Betrieb nehmen.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spülauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch: Es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.

Bereich	Reinigungsmittel
Roste	Heiße Spülauge: Mit Edelstahleiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Dichtung	Heiße Spülauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Gerätefront mit Edelstahl	Heiße Spülauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahleiniger erhältlich. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Garraum	Heiße Spülauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, rauhe Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.

Störungstabelle

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

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

Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Anschlussleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt Stromausfall Stecker nicht eingesteckt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung in Ordnung ist. Prüfen Sie ob die Küchenlampe funktioniert. Stecker einstecken.
Gerät funktioniert nicht. Im Anzeigefeld erscheint   .	Kindersicherung ist aktiv	Deaktivieren Sie die Kindersicherung (siehe Kapitel <i>Kindersicherung</i>).
Im Anzeigefeld blinkt 00:00	Stromausfall	Stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.
Mikrowelle schaltet nicht ein	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
Speisen in der Mikrowelle werden langsamer heiß als bisher	Zu niedrige Mikrowellen-Leistung gewählt. Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.	Höhere Leistung wählen. Doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Der Drehsteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Schmutz oder Fremdkörper im Bereich des Drehstellerantriebes.	Rollen unten am Drehsteller und die Vertiefung im Garraum reinigen.
Eine bestimmte Heizart oder Leistungsstufe lässt sich nicht einstellen.	Einstellung für Temperatur, Mikrowellen-Leistung oder Kombination ist für diese Heizart nicht möglich.	Mögliche Einstellungen wählen.
Gerät lässt sich einstellen, heizt aber nicht. Im Anzeigefeld erscheint ein "D"	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	<p>Demomodus deaktivieren:</p> <ol style="list-style-type: none"> Heizart Heißluft  und 50 °C einstellen. Taste  mind. 4 Sekunden lang berühren und loslassen. Das Anzeigefeld blinkt. Taste  innerhalb von 4 Sekunden erneut berühren. Das "D" erlischt im Anzeigefeld. <p>Der Demomodus ist deaktiviert.</p>

Fehlermeldungen mit E

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Hinweis / Abhilfe
<i>E1</i> oder <i>E4</i>	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
<i>E2</i>	Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Beliebige Taste berühren oder Drehwähler drehen.
<i>E3</i>	Backofenfunktion ist gestört.	Kundendienst rufen.
<i>E11</i>	Feuchtigkeit im Bedienfeld.	Bedienfeld trocknen lassen.
<i>E17</i>	Schnellaufheizung fehlgeschlagen.	Kundendienst rufen.

Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

E-Nummer und FD-Nummer

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

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

Kundendienst 

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

Die Kontaktdaten aller Länder finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.

Technische Daten

Stromversorgung	220-230 V, 50 Hz
Mikrowellenleistung	900 W
Mikrowellen-Frequenz	2450 MHz
Absicherung	16 A
VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Dieses Gerät entspricht der Norm EN 55011 bzw. CISPR 11. Es ist ein Produkt der Gruppe 2, Klasse B.

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

Energie- und Umwelttipps

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

Energiesparen

- Heizen Sie den Backofen nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.

- Öffnen Sie die Backofentür während Sie Garen, Backen oder Braten möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Backofen ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander einschieben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie den Backofen 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Programmautomatik

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

Hinweise

- Sie können die beiliegende Programmübersicht in die Türinnenseite kleben.
- Stellen Sie die Lebensmittel immer in den kalten Garraum.

Programm einstellen

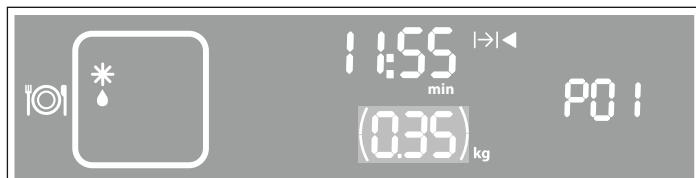
Wählen Sie aus den Programmtabellen das passende Programm. Beachten Sie die Hinweise zu den Programmen.

Beispiel im Bild: 350 g Hackfleisch mit Programm P01 auftauen.

1. Taste ① berühren, um das Gerät einzuschalten.
Das Gerät befindet sich in der Funktion Mikrowelle. Die Taste leuchtet.
2. Taste berühren, um die Programmautomatik zu wählen.
Im Anzeigefeld erscheint das erste Programm **P01**, ein Vorschlagsgewicht und die dazugehörige Programmdauer.



3. Drehwähler drehen, um das Programm einzustellen.
4. Taste berühren und mit dem Drehwähler das Gewicht Ihrer Speise einstellen.
5. Taste berühren, um das Programm zu starten.



Bei vielen Programmen ertönt nach einiger Zeit ein Signal. Öffnen Sie die Gerätetür und rühren Sie die Speisen um bzw. wenden Sie das Fleisch oder das Geflügel. Schließen Sie die Gerätetür und berühren Sie Taste . Das Programm läuft weiter.

Einstellungen löschen

Um alle Einstellungen zu löschen, berühren Sie 4 Sekunden lang die Taste . Sie können nun eine neue Betriebsart oder ein neues Programm einstellen.

Pause

Taste einmal berühren oder die Gerätetür öffnen. Das Gerät unterbricht den Betrieb. Schließen Sie die Gerätetür und berühren Sie die Taste , um den Betrieb fortzusetzen.

Nach Ablauf der Dauer

Ein Signal ertönt. Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie das Geschirr vorsichtig mit einem Topflappen. Taste ① berühren, um das Gerät auszuschalten.

Programm abbrechen

Taste ① berühren, um den Betrieb abzubrechen und das Gerät auszuschalten.

Auftauen und Garen mit der Programmautomatik

Mit den 4 Auftauprogrammen können Sie Fleisch, Geflügel und Brot auftauen.

Mit den 3 Garprogrammen können Sie Reis, Kartoffeln oder Gemüse garen.

Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Geben Sie das Lebensmittel auf ein mikrowellengeeignetes, flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller. Legen Sie keinen Deckel auf.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.
- Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.

Auftauen

Hinweise

- Das Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Legen Sie das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller.
- Stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Rost.
- Beim Auftauen von Fleisch oder Geflügel entsteht Flüssigkeit. Entfernen Sie diese beim Wenden. In keinem Fall weiter verwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Entfernen Sie bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden.
- Beim Auftauen von Hähnchen und Hähnchenteilen (P03) ertönt das Signal zum Wenden zweimal.

Ruhezeit

Das aufgetaute Lebensmittel sollte zum Temperaturausgleich noch 10-30 Minuten ruhen.

Große Fleischstücke benötigen eine längere Ruhezeit als kleine. Flache Stücke und Hackfleisch sollten Sie vor Ruhezeit voneinander trennen.

Danach können Sie Lebensmittel weiter verarbeiten, auch wenn dicke Fleischstücke evtl. noch einen gefrorenen Kern haben. Bei Geflügel können Sie jetzt die Innereien herausnehmen.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
Auftauen		
01	Hackfleisch	0,20 - 1,00
02	Fleischstücke	0,20 - 1,00
03	Hähnchen, Hähnchenteile	0,40 - 1,80
04	Brot	0,20 - 1,00

Garen

Stellen Sie das Geschirr auf den niedrigen Rost.

Reis (P05)

Hinweise

- Garen Sie das Lebensmittel grundsätzlich in einem mikrowellengeeigneten Geschirr mit Deckel. Für Reis sollten Sie eine große, hohe Form benutzen.
- Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Reis schäumt beim Garen stark. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.

Kartoffeln (P06)

Hinweis: Salzkartoffeln:

Schneiden Sie diese in gleich große Stücke. Pro 100 g Kartoffeln 1 Esslöffel Wasser und etwas Salz zugeben.

Gemüse (P07)

Hinweise

- frisches Gemüse:
In gleich große Stücke schneiden. 1 Esslöffel Wasser pro 100 g Gemüse zugeben.
- Ruhezeit
Wenn das Programm abgelaufen ist, rühren Sie das Lebensmittel noch einmal um. Zum Temperaturausgleich sollte es noch 5-10 Minuten ruhen.
Die Garergebnisse sind abhängig von Lebensmittelqualität und -beschaffenheit.

Programm-Nr.		Gewichtsbereich in kg
Garen		
05	Reis	0,05 - 0,20
06	Kartoffel	0,15 - 1,00
07	Gemüse	0,15 - 1,00

Kombigaren

Lamm, medium (P12)

Geeignet ist Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen.

Hackbraten (P13)

Das Programm ist geeignet für Hackbraten nicht höher als 7 cm.

Fisch, ganz (P14)

Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in "Schwimmposition" in das Geschirr.

Reiseintopf (P15)

Geben Sie nur das Reisgewicht ein. Geeignet sind Reiseintöpfen mit Gemüse, Fisch oder Geflügelfleisch. Verwenden Sie nur frische Zutaten. Verwenden Sie ein hohes Geschirr mit Deckel.

Ruhezeit

Das Lebensmittel sollte nach Ablauf des Programmes noch ca. 5-10 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.

Programm-Nr.		Gewichtsbe- reich in kg
Kombi-Garen		
08	Auflauf, gefroren* (bis 3 cm hoch)	0,40 - ,1,20
09	Hähnchen, ganz*	0,50 - 2,00
10	Roastbeef medium*	0,50 - 1,50
11	Schweinenackenbraten	0,50 - 2,00
12	Lamm, medium	0,80 - 2,00
13	Hackbraten*	0,50 - 1,50
14	Fisch, ganz*	0,30 - 1,00
15	Reiseintopf aus frischen Zutaten	0,05 - 0,20

* Verwenden Sie Geschirr ohne Deckel

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten immer für das Einschieben in den kalten und leeren Garraum. Nur vorheizen, wenn es in den Tabellen angegeben ist. Entfernen Sie vor der Benutzung alles Zubehör aus dem Garraum, das Sie nicht benötigen.
- Belegen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier.
- Die Zeitangaben in den Tabellen sind Richtwerte. Sie sind von Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel abhängig.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie als Sonderzubehör im Fachhandel oder beim Kundendienst.

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

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben. Dafür gibt es eine Faustregel: Doppelte Menge - fast doppelte Dauer, halbe Menge - halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr in die Mitte des niedrigen Rostes. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

Hinweise

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Rost.
- Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Garraumwände

nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

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

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10-20 Min.	mehrmales wenden
	1 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	180 W, 30 Min. + 90 W, 20-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	möglichst flach einfrieren mehrmales wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1,2 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 25-30 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmales wenden
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	-
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umröhren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umröhren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	360 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5-10 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 12 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Hinweise

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

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

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	300-400 g	600 W, 10-15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; zum Erwärmen abdecken
Suppe	400-500 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 15-20 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 25-30 Min.	
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 18-20 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr; Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	600 W, 15-20 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

⚠️ Verbrühungsgefahr!

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



Achtung!

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

Hinweise

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

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	350-500 g	600 W, 5-10 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen, zum Erwärmen abdecken
Getränke	150 ml	900 W, 1-2 Min.	Achtung! Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen, zwischendurch kontrollieren
	300 ml	900 W, 2-3 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ca. 1 Min.	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen, nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren, unbedingt Temperatur kontrollieren
	100 ml	360 W, 1-2 Min.	
	200 ml	360 W, 2-3 Min.	
Suppe 1 Tasse	175 g	900 W, 2-3 Min.	-
2 Tassen	à 175 g	900 W, 4-5 Min.	
4 Tassen	à 175 g	900 W, 5-6 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 5-10 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 10-15 Min.	
Gemüse	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

Hinweise

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

- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.

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

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien	1,5 kg	600 W, 30-35 Min.	nach der Hälfte der Zeit wenden
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 5-10 Min.	-
Gemüse, frisch	250 g	600 W, 5-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	600 W, 8-10 Min.	in gleich große Stücke schneiden; je 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	600 W, 11-14 Min.	
	750 g	600 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	600 W, 7-9 Min. + 180 W, 15-20 Min.	doppelte Menge Flüssigkeit zugeben; ein hohes, geschlossenes Geschirr verwenden
	250 g	600 W, 10-12 Min. + 180 W, 20-25 Min.	
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 7-9 Min.	zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweise

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex).
- Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.
- Keine Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden..
- Einstellen wie in der Tabelle beschrieben. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung nötig sein.

- Damit das Popcorn nicht anbrennt die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

Verbrühungsgefahr!

- Popcorntüte vorsichtig öffnen, heißer Dampf kann entweichen.
- Nie die volle Mikrowellen-Leistung einstellen.

	Gewicht	Zubehör	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte à 100 g	Geschirr, Rost	600 W, 3-5 Min.

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellan-Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustgabe.

Doppelte Menge = fast doppelte Zeit

halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

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

Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heiß- oder gar.

Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.

Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.

Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.

Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.

Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kuchen und Gebäck

Zu den Tabellen

Hinweise

- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher

ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßige Bräunung.

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

Backformen

Hinweis: Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

■ Heißluft

■ Pizzastufe

Kuchen in Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rührkuchen einfach	Kranz-/ Kastenform		170-180	90	40-50
Rührkuchen fein (z. B. Sandkuchen)*	Kranz-/ Kastenform		150-170	-	70-90
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform		160-180	-	30-40
Obstkuchen fein, Rührteig	Spring-/Napfform		170-180	90	35-45
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform		160-170	-	20-25
Biskuittorte, 6 Eier	dunkle Springform		170-180	-	35-45
Mürbeteigboden mit Rand	dunkle Springform		170-190	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden*	dunkle Springform		170-190	180	35-45
Schweizer Wähe**	dunkle Springform		190-200	-	45-55
Gugelhupf	Gugelhupfform		170-180	90	40-50
Pizza, dünner Boden, wenig Belag**	rundes Pizzablech		220-230	-	15-25
Pikante Kuchen	dunkle Springform		200-220	-	50-60
Nusskuchen	dunkle Springform		170-180	90	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	rundes Pizzablech		160-180	-	50-60
Hefeteig mit saftigem Belag	rundes Pizzablech		170-190	-	55-65
Hefezopf mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		170-190	-	35-45
Stollen mit 500 g Mehl	rundes Pizzablech		160-180	-	60-70
Studel, süß	rundes Pizzablech		190-210	180	35-45

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Form auf den Drehsteller stellen.

■ Heißluft

Kleingebäck	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	rundes Pizzablech		150-170	25-35
Makronen	rundes Pizzablech		110-130	35-45
Baiser	rundes Pizzablech		100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Rost		160-180	35-40
Brandteiggebäck	rundes Pizzablech		200-220	35-45
Blätterteiggebäck	rundes Pizzablech		190-200	35-45
Hefeteiggebäck	rundes Pizzablech		200-220	25-35

■ Heißluft

■ Pizzastufe

Brot und Brötchen	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Sauerteigbrot mit 1,2 kg Mehl	rundes Pizzablech		210-230	50-60
Fladenbrot*	rundes Pizzablech		220-230	25-35
Brötchen	rundes Pizzablech		210-230	25-35
Brötchen aus Hefeteig, süß	rundes Pizzablech		200-220	15-25

* Form direkt auf den Drehsteller stellen.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden. Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.

Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird zu dunkel.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbröseln und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

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

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

Geschirr

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

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

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

Hinweise zum Braten

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

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

Fleisch:

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

Geflügel:

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

Hinweise zum Grillen

Hinweise

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

Rindfleisch

Hinweise

- Wenden Sie Rinderschmorbraten nach $\frac{1}{3}$ und $\frac{2}{3}$ der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Rinderfilet und Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Steaks nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.
- ☰ Heißluft
- ☰ Umluftgrill
- ☰ Grill

Rindfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr	☒	180-200	-	120-130
Rinderfilet medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr	☒	180-200	90	30-40
Rostbeef medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr	☒	210-230	180	30-40
Steaks medium, 3 cm dick	hoher Rost	☒	3	-	jede Seite: ca. 10-15

Kalbfleisch

Hinweis: Wenden Sie Kalbsbraten und -haxe nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.

Kalbfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180-200	110-130
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	120-130

Schweinefleisch

Hinweise

- Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach unten in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nach ca. der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie das Nackensteak nach $\frac{2}{3}$ der Zeit.
- Umluftgrillen
- Heißluft
- Grill

Schweinefleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g	geschlossenes Geschirr*		220-230	180	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) ca. 1,5 kg	offenes Geschirr*		190-210	-	130-150
Schweinefilet, ca. 500 g	geschlossenes Geschirr*		220-230	90	25-30
Schweinebraten mager, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr*		210-230	90	60-80
Kasseler mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr*	-	-	360	40-45
Nackensteak 2 cm dick			3	-	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

* niedriger Rost

** hoher Rost

Lamm

Hinweis: Wenden Sie Lammkeule nach der Hälfte der Zeit.

Heißluft

Umluftgrillen

Lamm- und Wildfleisch

Lamm- und Wildfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210-230	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		190-210	90-100

Sonstiges

Hinweise

- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.

Heißluft

Umluftgrillen

Grill

Sonstiges

Sonstiges	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Hackbraten aus ca. 1 kg Fleisch	offenes Geschirr, niedriger Rost		180-200	600 + 180	10 + 40-50
Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stück, à ca. 150 g	hoher Rost		3	-	jede Seite: ca. 10-15

Geflügel

Hinweise

- Legen Sie ganze Hähnchen und Hähnchenbrust mit der Brustseite nach unten. Nach $\frac{2}{3}$ der Zeit wenden.
- Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach 30 Minuten wenden und Mikrowellen-Leistung auf 180 Watt stellen.
- Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Wenden Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach oben. Nichtwenden.

Heißluft

Umluftgrillen

Heißluft

Grill

Geflügel	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistungen in Watt	Dauer in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	geschlossenes Geschirr		220-230	360	35-45
Poularde, ganz, ca. 1,6 kg	geschlossenes Geschirr		220-230 180	360 180	30 20-30
Hähnchen, halbiert, je 500 g	offenes Geschirr		180-200	360	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g	offenes Geschirr		210-230	360	20-30
Hähnchenbrust mit Haut und Knochen, 2 Stück, ca. 350-450 g	offenes Geschirr		190-210	180	30-40
Entenbrust mit Haut, 2 Stück je 300-400 g	offenes Geschirr		3	90	20-30
Gänsebrust, 2 Stück je 500 g	offenes Geschirr		210-230	90	25-30
Gänsekeulen, 4 Stück ca. 1,5 kg	offenes Geschirr		210-230	180	30-40
Putenbrust, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	-	90-100
Putenoberkeule, ca. 1,3 kg	geschlossenes Geschirr		200-220	180	50-60

Fisch

■ Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

■ Grill

- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Forelle, mittig auf den hohen Rost.

Fisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Fischkotelett, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt	hoher Rost		3	20-25
Fisch ganz, 2-3 Stück à 300 g, gegrillt	hoher Rost		3	20-30

Tipps zum Braten und Grillen

Für das Gewicht des Bratens stehen keine Angaben in der Tabelle.	Wählen Sie für kleine Bratenstücke eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit. Bei größeren Bratenstücken wählen Sie eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit.
Wie können Sie feststellen, ob der Braten fertig ist.	Benutzen Sie ein Fleischthermometer (im Fachhandel erhältlich) oder machen Sie die "Löffelprobe". Drücken Sie mit dem Löffel auf den Braten. Fühlt er sich fest an, ist er fertig. Wenn er nachgibt, braucht er noch etwas Zeit.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist angebrannt.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder geben Sie mehr Flüssigkeit zu.
Der Braten sieht gut aus, aber die Soße ist zu hell und wässrig.	Wählen Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr und geben Sie weniger Flüssigkeit zu.
Der Braten ist nicht durch.	Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.

Aufläufe, Gratins, Toasts

- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Überbackene Toasts: Toastscheiben vortoasten.
- Umluftgrillen
- Heißluft
- Grill

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe mikrowellen- und hitzebeständige Auflaufform
- Stellen Sie den Auflauf auf den niedrigen Rost.

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		140-160	360	25-35
Auflauf, pikant aus gegarten Zutaten, ca. 1 kg	offenes Geschirr		150-170	600	20-25
Lasagne, frisch	offenes Geschirr		200-220	360	25-35
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	offenes Geschirr		180-200	600	25-30
Toast überbacken, 4 Stück	hoher Rost		3	-	8-10

Fertigprodukte, tiefgekühlt

Hinweise

- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Legen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehsteller.
- Pizzastufe
- Mikrowelle
- Heißluft

Fertigprodukte	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden*	Drehsteller		220-230	-	10-15
Pizza mit dickem Boden	Drehsteller		-	600	3
			220-230	-	13-18
Minipizza*	Drehsteller		220-230	-	10-15
Pizza-Baguette*	Drehsteller		-	600	2
			220-230	-	13-18
Pommes Frites	Drehsteller		220-230	-	8-13
Kroketten*	Drehsteller		210-220	-	13-18
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Drehsteller		200-220	-	25-35
Aufbackbrötchen oder -baguette	niedriger Rost		170-180	-	13-18
Fischstäbchen	Drehsteller		210-230	-	10-20
Hähnchen Sticks, Nuggets	Drehsteller		200-220	-	15-20
Strudel	Drehsteller		210-220	180	20-30
Lasagne**	niedriger Rost		220-230	600	12-17

* Garraum 5 Minuten vorheizen, dann das Lebensmittel auf den heißen Drehsteller legen.

** Lebensmittel in ein passendes, hitzebeständiges Geschirr geben.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot.

Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen

Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen	Mit Heißluft max. 180 °C. Plätzchen Mit Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.

Prüfgerichte

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

Nach Norm EN 60705, IEC 60705 bzw. DIN 44547 und EN 60350 (2009)

Auftauen mit Mikowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Fleisch	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen. Nach ca. 13 Minuten aufgetautes Fleisch entfernen.

Garen mit Mikowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch	600 W, 10-13 Min. + 180 W, 25-30 Min.	Pyrexform 24 x 19 cm auf den niedrigen Rost stellen.

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Biskuit	600 W, 9-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hackbraten	600 W, 18-23 Min.	Pyrexform 28 cm auf den niedrigen Rost stellen.

-  Pizzastufe
-  Heißluft

■  Umluftgrillen

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweis
Kartoffelgratin	600 W, 25-30 Min.		210-230	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Kuchen	180 W, 15-20 Min.		180-200	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchen	360 W, 35-40 Min.		200-220	Nach ⅔ der Zeit wenden.

Backen

Hinweis: Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

-  Heißluft
-  Pizzastufe

	Geschirr	Heizart	Temperatur °C	Backdauer, Minuten
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm, niedriger Rost		160-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Springform Ø 20 cm niedriger Rost		190-210	50-60

Grillen

-  Grill

Gericht	Zubehör	Heizart	Grillstufe	Dauer, Minuten
Toast bräunen	hoher Rost		3	4-5
Beefburger 9 Stück	hoher Rost		3	30-35

en Table of contents

Important safety information.....	23	Automatic safety cut-out	31
Installation and connection	25	Care and cleaning	31
Your new appliance	26	Malfunction table	31
Before using the appliance for the first time	27	After-sales service	32
Switching the appliance on and off	27	Energy and environment tips	33
The microwave.....	28	Automatic programmes	33
Setting the oven.....	28	Tested for you in our cooking studio	34
Microwave combi operation	29	Acrylamide in foodstuffs	42
Childproof lock	30	Test dishes	43
Basic settings	30		

⚠ Important safety information

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

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

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

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

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

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

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

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

Always insert the accessories into the cooking compartment correctly. See

"Description of accessories in the instruction manual.

Risk of fire!

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

Risk of explosion!

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

Risk of serious damage to health!

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

Risk of electric shock!

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

Risk of burns!

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

Risk of scalding!

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

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

Risk of injury!

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

Causes of damage

Caution!

- Creation of sparks: Metal - e.g. a spoon in a glass - must be kept at least 2 cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.

- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section "Microwave, suitable crockery").
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600 watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- Never use the microwave oven without the turntable.

Installation and connection

Please observe the special installation instructions.

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly-installed earthed socket. The fuse protection must be rated at 16 amperes (L or B circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.

The socket must be installed and the power cable replaced by a qualified electrician only. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pin disconnecting device must be present on the installation side, with a contact gap of at least 3 mm.

Multiple plugs, plug bars and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are

explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel



Control buttons and rotary selector

Buttons

Sensors are located under the individual buttons. They respond when you touch them gently with your finger.

If you cannot make a setting, you will hear a short signal.

Symbol	Button function
①	Main switch Switches the appliance on and off; ends appliance operation
■	Microwave Selects the microwave
□	Oven Selects types of heating for the oven
°C	Temperature Selects the temperature
⌚	Cooking time Touch briefly: Selects the cooking time Touch and hold (switched-off appliance): Selects the basic settings
—o	Childproof lock Activates/deactivates the childproof lock
⌚	Automatic programmes Selects a preset programme
	Rotary selector Changes values for the clock, cooking time, weight, etc. Press on the rotary selector to pop it in or out

Symbol

Symbol	Button function
Kg	Weight Selects a weight for a programme
⚡	Rapid heat-up Shortens the preheat time
▶	Start/Pause button Starts and interrupts operation

Cooking compartment

The cooling fan for the cooking compartment switches on and off as required. Hot air escapes via the ventilation slots above and below the appliance door.

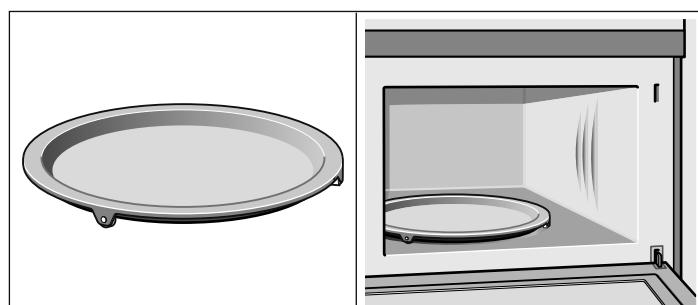
Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Notes

- The cooling fan continues to run for a certain time after operation.
- Condensation may appear in the cooking compartment and on the door window. This is normal and does not adversely affect appliance operation. Once the cooking compartment has cooled down, you can wipe away the condensation.
- When you open the oven door, the oven lamp switches on for 10 minutes.

Accessories



Turntable

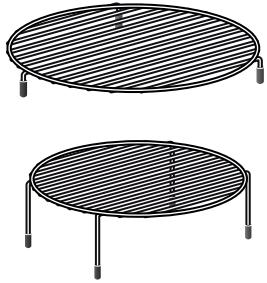
As a surface for the wire rack.

Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise, and is cut resistant. You can cut pizza into slices on the turntable itself.

Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5 kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.



Lower wire rack

For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack

For grilling, e.g. steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.

Before using the appliance for the first time

This section tells you everything you need to do before using the appliance for the first time.

- Set the clock
- Heat up the cooking compartment
- Clean the accessories
- Read the safety information at the start of the instructions for use. This is very important.

Setting the clock

Once your appliance has been connected, the time **00:00** flashes in the display panel.

1. Turn the rotary selector to set the clock.
2. Touch the button to save the setting.

The setting is also automatically accepted after 10 seconds.

Changing the clock

The appliance must be switched off.

1. Touch the button to select the clock.
2. Turn the rotary selector to set the clock.
3. Touch the button to save the setting.

Cleaning the accessories

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

Heating up the cooking compartment

Heat the cooking compartment with the turntable inserted at 230 °C and Hot air for 30 minutes to remove the new smell. Also, switch on the rapid heat-up function.

Keep the kitchen ventilated while the appliance is heating up.

Note: Make sure that the cooking compartment contains no leftover packaging, e.g. polystyrene pellets.

1. Touch the button to switch on the appliance.
2. Touch the button to select the oven.
3. Turn the rotary selector clockwise, until Hot air appears.
4. Touch the °C button and use the rotary selector to set 230 °C.
5. Touch the button and use the rotary selector to set 30 minutes.
6. Touch the button to select rapid heat-up.
7. Touch the button to start rapid heat-up.
As soon as the set temperature is reached, a signal sounds and the display flashes.
8. Touch the button to start the appliance.
After 30 minutes, the oven switches off automatically.

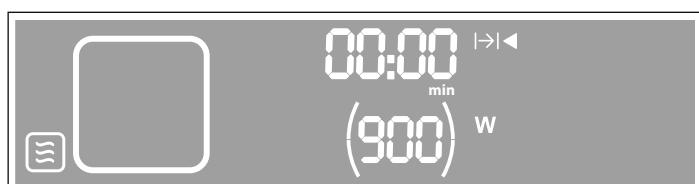
Switching the appliance on and off

You can switch the oven on and off with the button.

Switching on

Press the button.

The appliance is in microwave mode.
The button lights up.



Select the desired function:

- button = microwave
- button = types of heating for the oven
- button = automatic programmes

A description of how to make settings is provided in the individual sections.

Switching off

Press the button to switch off the appliance.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:

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

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

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

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

Unsuitable ovenware

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

Caution!

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

Ovenware test

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

Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1. Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1 minute.

2. Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

You can set five different power settings for your microwave.

90 W	For defrosting delicate foods
180 W	For defrosting and continued cooking
360 W	For cooking meat and heating delicate foods
600 W	For heating and cooking food
900 watts	For heating liquids

Note: The microwave power can be set to 900 watts for a maximum of 30 minutes. A cooking time of 90 minutes is possible with all other power settings.

Operating the microwave

Example in picture:

Setting the microwave at 600 W for 30 minutes.

1. Touch the  button to switch on the appliance.

The appliance automatically switches to microwave mode. The  button lights up.

2. Turn the rotary selector to set a power level.



3. Touch the  button and set the cooking time using the rotary selector.



4. Touch the  button to start the appliance.

The microwave starts and switches off automatically when the set cooking time has elapsed.

Correcting the settings

After the microwave has started, you can correct the cooking time using the rotary selector. To correct the power level, touch the  button and turn the rotary selector.

To delete all settings, touch and hold the  button for 4 seconds. You can then set a new operating mode and cooking time.

Pause

Touch the  button once or open the appliance door. The appliance interrupts operation. Close the microwave door and touch the  button to continue operation.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door and carefully remove the cookware with oven gloves. Touch the  button to switch off the appliance.

Cancelling operation

Touch the  button to cancel operation and switch off the appliance.

Setting the oven

In this section, you will find information about

- which types of heating are available in your oven
- how you set a type of heating and a temperature
- and how you set rapid heating

Types of heating

There are several types of heating for you to choose from. You can therefore select the best method for cooking any dish.

Types of heating	Application
⊕ Hot air	for baking and roasting; particularly suitable for use in combination with the microwave
⊗ Hot air grilling	for grilling poultry and larger pieces of meat.
⊖ Pizza setting	for frozen ready-made products and dishes which require a lot of heat from underneath
⊖ Grill	for grilling steaks, sausages, fish and bread at three different levels

Setting the type of heating and temperature

Example in picture:

Setting the microwave to ⊖ Pizza setting at 200 °C for 25 minutes.

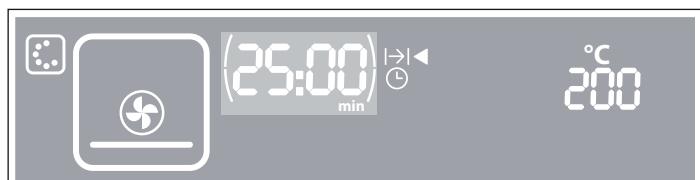
1. Touch the ① button to switch on the appliance.
The appliance is in microwave mode. The ☰ button lights up.
2. Touch the ☱ button to select the oven.
The ☱ button lights up.
3. Turn the rotary selector to set a type of heating.



4. Touch the ☰ button and set the temperature using the rotary selector.



5. Touch the ☱ button and set the cooking time using the rotary selector.



Note: For instructions on how to shorten the heating-up time, please see *Rapid heat-up*.

Microwave combi operation

This involves the simultaneous operation of one type of heating with the microwave. Using the microwave makes your meals ready more quickly, and still browns them nicely.

All microwave power settings, except for 900 watts, can be combined with a type of heating.

Observe the instructions on ovenware in the *Microwave* section.

Setting Microwave Combi operation

Example in picture:

Set the microwave at 360 W combined with hot air at 160 °C for 30 minutes.

6. Touch the ►|| button to start the appliance.

The appliance heats up and switches off automatically when the set cooking time has elapsed.

Operating without a cooking time

You can also start the appliance without setting a cooking time.

Correcting the settings

After the microwave has started, you can correct the following settings at any time, using the rotary selector:

- Touch the ☰ button - correct the temperature
- Touch the ☱ button - correct the cooking time

To delete all settings, touch and hold the ►|| button for 4 seconds. You can then set a new type of heating, temperature and cooking time.

Pause

Touch the ►|| button once or open the appliance door. The appliance interrupts operation. Close the microwave door and touch the ►|| button to continue operation.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door and carefully remove the cookware with oven gloves. Touch the ① button to switch off the appliance.

Cancelling operation

Touch the ① button to cancel operation and switch off the appliance.

Rapid heat-up

For the ⊕ Hot air, ⊗ Hot air grilling and ⊖ Pizza setting types of heating, you can switch on the rapid heat-up function. Set rapid heat-up before you start the appliance.

Note: During rapid heat-up, do not place any food in the cooking compartment.

1. Set the type of heating and temperature.

2. Touch the ⚡ button.

The ⚡ button lights up for 4 seconds. The ⚡ symbol appears in the display.

3. Touch the ►|| button to start rapid heat-up.

The appliance heats up. Once the set temperature is reached, a signal sounds. The ⚡ symbol in the display flashes.

4. Place the food in the cooking compartment.

5. Touch the ►|| button to start the appliance.

If you have set a cooking time, it will begin to count down.

1. Touch the ① button to switch on the appliance.

The appliance is in microwave mode. The ☰ button lights up.

2. Turn the rotary selector to set a power level.

3. Touch the button and set the cooking time using the rotary selector.



4. Touch the button and set the type of heating using the rotary selector.
5. Touch the button and set the temperature using the rotary selector.



6. Touch the button to start the appliance.
You can also set the oven first, and then set the microwave using the button.

Correcting the settings

After the microwave has started, you can correct the following settings at any time, using the rotary selector:

- Touch the button - correct the temperature
- Touch the button - correct the cooking time
- Touch the button - change the microwave power level

To delete all settings, touch and hold the button for 4 seconds. You can then set a new type of heating, temperature and cooking time.

Pause

Touch the button once or open the appliance door. The appliance interrupts operation. Close the microwave door and touch the button to continue operation.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door and carefully remove the cookware with oven gloves. Touch the button to switch off the appliance.

Cancelling operation

Touch the button to cancel operation and switch off the appliance.

Childproof lock

The appliance has a childproof lock to prevent children from switching it on by accident or changing an operation that is already in progress.

Activating the childproof lock

Press and hold the button for 4 seconds.

The symbol appears in the display panel for 10 seconds. The appliance is locked.

Releasing the lock

Touch and hold the button for 4 seconds to unlock the appliance again.

A signal sounds. The appliance is unlocked.

Note: If you activate the childproof lock while the appliance is in operation, you can only interrupt (button) or end (button) operation.

Basic settings

Your appliance has various basic settings, which you can adjust to suit your needs at any time.

Note: In the table, you will find all the basic settings and options for changing them. Only the basic settings that correspond to the features of your specific appliance are displayed.

Basic setting	Function	Options
11	Clock display when the oven is switched off	11 = off 12 = on
22	Signal duration Audible signal after a time has elapsed	21 = 10 seconds 22 = 1 minute 23 = 3 minutes
31	Button tone Confirmation tone when a button is pressed	31 = on 32 = off

Changing the basic settings

In the table above you can see which basic settings can be changed.

5. Press and hold the button for approx. 4 seconds or the setting will be automatically accepted after 30 seconds.
All changes are saved.

1. Touch the button to switch off the appliance.
2. Press and hold the button for approx. 4 seconds.
The first basic setting 11 appears in the display.
3. Touch the button repeatedly until the required basic setting is displayed.
4. Change the basic setting by turning the rotary selector.

Note: You can now select other basic settings with the button and change them with the rotary selector.

Automatic safety cut-out

The automatic safety cut-out is activated if your appliance is operating for a long time with no cooking time having been set. The time at which your appliance switches itself off depends on the set type of heating and temperature.

Example: If your oven is operating with Hot air at 160 °C, it will automatically switch off after approx. 5 hours.

E2 appears in the display panel. The appliance switches off. Touch any button or turn the rotary selector.

Care and cleaning

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

⚠ Risk of electric shock!

Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.

⚠ Risk of burns!

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

⚠ Risk of serious damage to health!

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g. after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door,
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol.

Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Malfunction table

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

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

⚠ Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker	Look in the fuse box and check that the circuit breaker is in working order.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
	Plug not plugged in	Plug it in.
The appliance does not work.  appears in the display panel.	Childproof lock is active	Deactivate the childproof lock (see the <i>Childproof lock</i> section).
00:00 flashes in the display panel	Power cut	Set the current time.
The microwave does not switch on	Door not fully closed	Check whether food remains or foreign material is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power setting is too low.	Select a higher power setting.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking
The turntable is making a scratching or grinding noise.	There is dirt or a foreign object in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the indentation in the cooking compartment.
A particular type of heating or power level cannot be set.	The temperature, microwave power level or combination setting is not possible for this type of heating.	Choose permitted settings.
The appliance can be set, but does not heat up. A "D" appears in the display panel	The appliance is in demo mode.	<p>To deactivate demo mode:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Select the  Hot air heating type and a temperature of 50 °C. 2. Touch and hold the  button for at least 4 seconds, then release. The display panel flashes. 3. Touch the  button again within 4 seconds. The "D" disappears from the display panel. <p>Demo mode is deactivated.</p>

Error messages with E

Error message	Possible cause	Note / remedy
E 1 or E 4	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E 2	The automatic safety switch-off function has been activated.	Touch any button or turn the rotary selector.
E 3	The oven is malfunctioning.	Call the after-sales service.
E 11	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E 17	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

After-sales service

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

E number and FD number

When calling us, please give the product number (E no.) and the production number (FD no.) so that we can provide you with the correct advice. The rating plate containing these numbers is found on the side of the oven door. You can make a note of the number of your appliance and the telephone number of the after-sales service in the space below to save time should it be required.

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

After-sales service

Please note that there will be a fee for a visit by a service technician in the event of a malfunction, even during the warranty period.

After-sales contact details for all countries can be found in the attached after-sales service directory.

Technical data

Power supply	220-230 V, 50 Hz
Microwave power setting	900 W
Microwave frequency	2,450 MHz
Fuse	16 A

VDE approved	Yes
CE mark	Yes

This appliance corresponds to the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a Group 2, Class B product.

Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B states that the appliance is suitable for private households.

Energy and environment tips

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

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.

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

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Automatic programmes

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

Notes

- You can affix the enclosed programme overview on the inside of the door.
- Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

Select a suitable programme from the programme tables. Observe the instructions for the programmes.

Example in diagram: Defrosting 350 g of minced meat using programme P01.

1. Touch the button to switch on the appliance.

The appliance is in microwave mode. The button lights up.

2. Touch the button to select the automatic programmes.

In the display panel, the first programme **P0 1** appears together with a suggested weight and corresponding programme duration.



3. Turn the rotary selector to set the programme.

4. Touch the button and set the weight of your food using the rotary selector.

5. Touch the button to start the programme.



For many programmes, a signal sounds after a certain time. Open the appliance door and stir the food or turn the meat or poultry. Close the appliance door and touch the button. The programme starts again.

Deleting the settings

To delete all settings, touch and hold the button for 4 seconds. You can then set a new operating mode and a new programme.

Pause

Touch the button once or open the appliance door. The appliance interrupts operation. Close the microwave door and touch the button to continue operation.

When the cooking time has elapsed

A signal sounds. Open the appliance door and carefully remove the cookware with oven gloves. Touch the button to switch off the appliance.

Cancelling the programme

Touch the button to cancel operation and switch off the appliance.

Defrosting and cooking with the automatic programmes

You can use the 4 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

With the 3 cooking programmes, you can cook rice, potatoes or vegetables.

Notes

- Take the food out of its packaging and weigh it. If it is not possible to enter the exact weight, you should round it up or down.
- Put the food in a microwaveable shallow dish, e.g. a glass or porcelain plate, but do not cover.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- A table of suitable types of food with appropriate weight ranges and the accessories required can be found in the section after the tips.
- It is not possible to set a weight outside the weight range.

Defrost

Notes

- If possible, freeze and store food flat and in portions at -18 °C.
- Put the frozen food on shallow tableware, e.g. a glass or porcelain plate.
- Place the ovenware on the lower wire rack.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when you turn the food. Under no circumstances should it be used for other purposes or be allowed to come into contact with other foods.
- After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
- When defrosting chicken and chicken portions (P03), a signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.

Resting time

The defrosted food should be left to stand for an additional 10-30 minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand. After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle. The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Weight range in kg	
Defrost		
01	Minced meat	0.20 - 1.00
02	Pieces of meat	0.20 - 1.00
03	Chicken, chicken portions	0.40 - 1.80
04	Bread	0.20 - 1.00

Cooking

Place the ovenware on the lower wire rack.

Rice (P05)

Notes

- The food must be cooked in microwaveable cookware with a lid. For rice, you should use a large, deep dish.
- Do not use boil-in-the-bag rice. Rice foams a lot during cooking. Enter the uncooked weight (without liquid). Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.

Potatoes (P06)

Note: Boiled potatoes:

Cut into pieces of equal size. Add a little salt and 1 tablespoon of water for every 100 g of potatoes.

Vegetables (P07)

Notes

- Fresh vegetables:
Cut into equal sized pieces. Add 1 tablespoon of water for every 100 g of vegetables.

Resting time

Once the programme has finished, stir the food again. You should leave it to stand for another 5-10 minutes until it reaches an even temperature.

The cooking result will depend on the quality and consistency of the food.

Programme no.	Weight range in kg	
	Cooking	
05	Rice	0.05 - 0.20
06	Potato	0.15 - 1.00
07	Vegetables	0.15 - 1.00

Combi cooking

Lamb, medium (P12)

Ideal for a shoulder joint or boned leg of lamb.

Meat loaf (P13)

The programme is suitable for meat loaves not more than 7 cm in height.

Fish, whole (P14)

Scale the fish beforehand. Place the fish in the ovenware in its swimming position.

Rice stew (P15)

Only enter the weight of the rice. Ideal for rice stews with vegetables, fish or poultry. Only use fresh ingredients. Use a high-sided dish with a lid.

Resting time

Once the programme has finished, the food should be allowed to rest for another 5-10 minutes so it reaches an even temperature.

Programme no.	Weight range in kg	
	Combi-cooking	
08	Bake, frozen* (up to 3 cm in height)	0.40 - 1.20
09	Chicken, whole*	0.50 - 2.00
10	Sirloin, medium*	0.50 - 1.50
11	Pork neck joint	0.50 - 2.00
12	Lamb, medium	0.80 - 2.00
13	Meat loaf*	0.50 - 1.50
14	Fish, whole	0.30 - 1.00
15	Rice stew using fresh ingredients	0.05 - 0.20

* Use ovenware without a lid

Tested for you in our cooking studio

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the

height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

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

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

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

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

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

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Place the ovenware in the centre of the lower wire rack. The food will then absorb the microwaves from all sides.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the wire rack.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	180 W, 15 mins + 90 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	180 W, 30 mins + 90 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 15-20 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	90 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
	800 g	180 W, 8 mins + 90 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	Turn during cooking.
	1.2 kg	180 W, 15 mins + 90 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	180 W, 20 mins + 90 W, 30-40 mins	Turn several times
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	180 W, 3 mins + 90 W, 10-15 mins	-
	600 g	180 W, 8 mins + 90 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g. peas	300 g	180 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	180 W, 10 mins + 90 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g. raspberries	300 g	180 W, 7-10 mins	Stir carefully during defrosting and separate any defrosted parts
	500 g	180 W, 8 mins + 90 W, 5-10 mins	
Butter, defrosting	125 g	180 W, 1 mins + 90 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	360 W, 1 min + 90 W, 2-4 mins	
Loaf of bread	500 g	180 W, 6 mins + 90 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	180 W, 12 mins + 90 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g. sponge cake	500 g	90 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake	500 g	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	180 W, 7 mins + 90 W, 10-15 mins	

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The

different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.

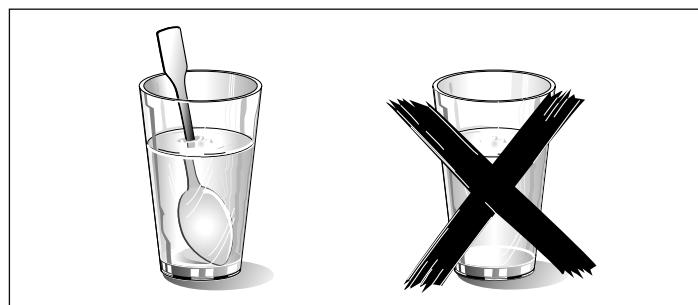
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2 or 3 times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5 minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	600 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	600 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 20-25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 15-20 mins	Ovenware with lid
	1 kg	600 W, 25-30 mins	
Fish, e.g. fillet steaks	400 g	600 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	600 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	600 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	600 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g	600 W, 8-10 mins	Ovenware with lid; add 1 tbsp of water
	600 g	600 W, 15-20 mins	
Creamed spinach	450 g	600 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

Risk of scalding!

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



Caution!

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

Notes

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

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	600 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	Caution!
	300 ml	900 W, 2-3 mins	Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g. baby bottle	50 ml	360 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid.
	100 ml	360 W, 1-2 mins	Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	200 ml	360 W, 2-3 mins	
Soup			-
1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash	500 g	600 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	600 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	600 W, 10-15 mins	

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Vegetables	150 g	600 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	600 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.

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

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	600 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	600 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	600 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	600 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1 to 2 tbsp water per 100 g; stir during cooking
	500 g	600 W, 11-14 mins	
	750 g	600 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	600 W, 7-9 mins + 180 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	600 W, 10-12 mins + 180 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g. blancmange (instant)	500 ml	600 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3 times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 mins	-

Popcorn for the microwave

Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.
- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.

- So that the popcorn doesn't burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1 minute and 30 seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100 g	Ovenware, wire rack	600 W, 3-5 mins

Microwave tips

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

Cakes and pastries

About the tables

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.

■ Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.

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

Baking tins

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

- Hot air
- Pizza setting

Cakes in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/round tin		170-180	90	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake)*	Ring tin/round tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin		170-180	90	35-45
Sponge base, 2 eggs	Flan tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6 eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	180	35-45
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180	90	40-50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	90	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	180	35-45

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

** Place the tin on the turntable.

- Hot air

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

- Hot air

- Pizza setting

Bread and rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2 kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread*	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25

* Place the tin directly on the turntable.

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10 degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10 degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g. cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10 minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

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

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

Ovenware

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

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

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

Tips for roasting

Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.

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

Meat:

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

Poultry:

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

Tips for grilling

Notes

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

Beef

Notes

- Turn pot-roasted beef after $\frac{1}{3}$ and $\frac{2}{3}$ of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn fillet of beef and sirloin halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Turn steaks after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Hot air
- Hot air grilling
- Grill

Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx. 1 kg	Ovenware with lid	Ⓐ	180-200	-	120-130
Fillet of beef, medium, approx. 1 kg	Ovenware without lid	Ⓑ	180-200	90	30-40
Sirloin, medium, approx. 1 kg	Ovenware without lid	Ⓑ	210-230	180	30-40
Steaks, medium, 3 cm thick	Higher wire rack	Ⓒ	3	-	each side: approx. 10-15

Veal

- Ⓢ Hot air

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx. 1 kg	Ovenware with lid	Ⓐ	180-200	110-130
Knuckle of veal, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid	Ⓐ	200-220	120-130

Pork

Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side down. Cut into the rind. Turn the joint approximately halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further 10 minutes.

- Do not turn fillet of pork or smoke-cured pork chops. Finally, allow to stand for approx. a further 5 minutes.
- Turn the neck of pork after ⅔ of the cooking time.
- Ⓢ Hot air grilling
- Ⓢ Hot air
- Ⓣ Grill

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g. neck of pork), approx. 750 g	Ovenware with lid*	Ⓑ	220-230	180	40-50
Pork roast with rind (e.g. shoulder), approx. 1.5 kg	Ovenware without lid*	Ⓐ	190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx. 500 g	Ovenware with lid*	Ⓑ	220-230	90	25-30
Joint of pork, lean, approx. 1 kg	Ovenware with lid*	Ⓑ	210-230	90	60-80
Smoked pork on the bone, approx. 1 kg	Ovenware without lid*	-	-	360	40-45
Neck of pork, 2 cm thick		Ⓒ	3	-	1st side: approx. 15-20 2nd side: approx. 10-15

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

- Ⓢ Hot air
- Ⓢ Hot air grilling

Lamb and game	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx. 1 kg	Ovenware without lid	Ⓐ	210-230	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid	Ⓑ	190-210	90-100

Miscellaneous

- Turn the sausages after ⅔ of the cooking time.
- Ⓢ Hot air grilling
- Ⓣ Grill

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further 10 minutes.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf made from approx. 1 kg of meat	Ovenware without lid, lower wire rack	Ⓑ	180-200	600 + 180	10 + 40-50
4 to 6 grilled sausages, approx. 150 g each	Higher wire rack	Ⓒ	3	-	each side: approx. 10-15

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30 minutes and set the microwave power to 180 watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.

- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose legs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after $\frac{2}{3}$ of the cooking time.
- Hot air grilling
- Hot air
- Grill

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx. 1.2 kg	Ovenware with lid	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230	360	35-45
Poulard, whole, approx. 1.6 kg	Ovenware with lid	<input checked="" type="checkbox"/>	220-230 180	360 180	30 20-30
Chicken, halves, 500 g each	Ovenware without lid	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200	360	30-35
Chicken portions, approx. 800 g	Ovenware without lid	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	360	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2 pieces, approx. 350-450 g	Ovenware without lid	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	180	30-40
Duck breast with skin, 2 pieces, 300-400 g each	Ovenware without lid	<input checked="" type="checkbox"/>	3	90	20-30
Goose breast, 2 pieces, 500 g each	Ovenware without lid	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	90	25-30
Goose legs, 4 pieces, approx. 1.5 kg	Ovenware without lid	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	180	30-40
Turkey breast, approx. 1 kg	Ovenware with lid	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx. 1.3 kg	Ovenware with lid	<input checked="" type="checkbox"/>	200-220	180	50-60

Fish

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g. trout, onto the middle of the higher wire rack.

- Grease the wire rack with oil beforehand.
- Grill

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g. salmon, 3 cm thick, grilled	Higher wire rack	<input checked="" type="checkbox"/>	3	20-25
Whole fish, 2-3 pieces, 300 g each, grilled	Higher wire rack	<input checked="" type="checkbox"/>	3	20-30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a "spoon test". Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5 cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after switching off.
- Cheese on toast:
Pre-toast slices of bread.
- Hot air grilling

- Hot air
- Grill

Bakes, gratins, toast with toppings	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx. 1.5 kg	Ovenware with lid		140-160	360	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg	Ovenware without lid		150-170	600	20-25
Lasagne, fresh	Ovenware without lid		200-220	360	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg	Ovenware without lid		180-200	600	25-30
Toast with topping, 4 slices	Higher wire rack		3	-	8-10

Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato rösti on top of each other. Turn half way through the cooking time.

■ Place the food directly on the turntable.

- Pizza setting
- Microwave
- Hot air

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-35
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Strudel	Turntable		210-220	180	20-30
Lasagne**	Lower wire rack		220-230	600	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5 minutes, then place the food on the hot turntable.

** Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?

Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, such as potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread.

Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food

General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking Biscuits	With Hot air, max. 180 °C. With Hot air, max. 170 °C. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide.

Test dishes

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

In accordance with the standards EN 60705, IEC 60705 or DIN 44547 and EN 60350 (2009)

Defrosting with the microwave

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Meat	180 W, 5 mins + 90 W, 10-15 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack. After approx. 13 minutes, remove the defrosted meat.

Microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Note
Custard	600 W, 10-13 mins + 180 W, 25-30 mins	Place the Pyrex dish with dimensions 24 x 19 cm on the lower wire rack.
Sponge	600 W, 9-10 mins	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Meat loaf	600 W, 18-23 mins	Place the 28 cm Pyrex dish on the lower wire rack.

- Pizza setting
- Hot air

- Hot air grilling

Combined microwave cooking

Dish	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Type of heating	Temperature °C	Note
Potato gratin	600 W, 25-30 mins		210-230	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Cake	180 W, 15-20 mins		180-200	Place the Pyrex dish with a 22 cm diameter on the lower wire rack.
Chicken	360 W, 35-40 mins		200-220	Turn after 2/3 of the cooking time.

Baking

Note: The values in the table apply to food placed in a cold oven.

- Hot air
- Pizza setting

	Ovenware	Type of heating	Temperature °C	Baking time in min- utes
Hot water sponge cake	Springform cake tin, dia. 26 cm, lower wire rack		160-180	30-40
Apple pie	Springform cake tin, dia. 20 cm, lower wire rack		190-210	50-60

Grilling

- Grill

Dish	Accessories	Type of heating	Grill setting	Cooking time in minutes
Toast	Higher wire rack		3	4-5
Beefburgers, x 9	Higher wire rack		3	30-35

Table des matières

Précautions de sécurité importantes.....	44	Coupe de sécurité automatique.....	52
Installation et branchement	46	Entretien et nettoyage	52
Votre nouvel appareil.....	47	Tableau des pannes.....	53
Avant la première utilisation	48	Service après-vente	54
Allumer et éteindre l'appareil.....	49	Conseils concernant l'énergie et l'environnement	55
Les micro-ondes	49	Programmes automatiques.....	55
Réglage du four.....	50	Testés pour vous dans notre laboratoire	56
Mode MicroCombi.....	51	L'acrylamide dans les aliments	65
Sécurité-enfants	51	Plats tests	65
Réglages de base.....	52		

⚠ 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'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune. En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour

bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.

- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.

Risque de brûlure !

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

Risque de blessure !

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

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

Causes de dommages

Attention !

- Formation d'étincelles : Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut 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 de 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.

Bandeau de commande



Touches de commande et sélecteur rotatif

Touches

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

Si un réglage n'est pas possible, vous entendez un bref signal sonore.

Symbole	Fonction de la touche
①	Interrupteur principal Allumer et éteindre le four
ℳ	Micro-onde Sélection de micro-onde
🕒	Four Sélectionner les modes de cuisson
°C	Température Sélectionner les réglages de temps
⌚	Durée Toucher brièvement : sélectionner la durée Toucher longtemps (appareil éteint) : sélectionner les réglages de base
➡○	Sécurité enfants Activer/désactiver la sécurité-enfants
⌚○	Programmes automatiques Sélectionner les programmes automatiques
	Sélecteur rotatif Procéder à des réglages à l'intérieur d'une fonction d'horloge. Le sélecteur rotatif est escamotable. Appuyez sur le sélecteur rotatif pour l'enclencher et le désenclencher.
Kg	Poids Sélectionner le poids pour les programmes automatiques
⚡	Chaudage rapide Enclencher le chauffage rapide
▶⏸	Touche Marche/Pause Démarrer/arrêter le fonctionnement Annuler le fonctionnement

Compartiment de cuisson

Le ventilateur de refroidissement du compartiment de cuisson se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud

s'échappe via les fentes d'aération au-dessus et au-dessous de la porte de l'appareil.

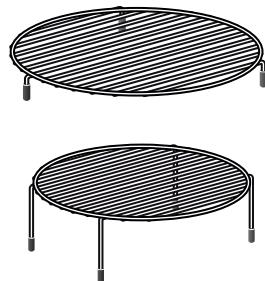
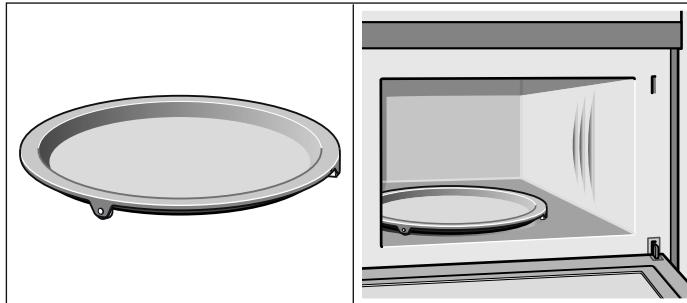
Attention !

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

Remarques

- Après le fonctionnement du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.
- De l'eau de condensation peut apparaître dans le compartiment de cuisson et sur la fenêtre de la porte. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Essuyez l'eau de condensation une fois que le compartiment de cuisson est refroidi.
- Si vous ouvrez la porte du four, la lampe du four reste allumée 10 minutes.

Les accessoires



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.

Placez le plateau tournant sur l'entraînement au milieu du compartiment de cuisson. Veillez à ce qu'il soit correctement en place.

- 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.

Avant la première utilisation

Dans ce chapitre vous trouverez tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre appareil pour la première fois.

- Réglez l'heure.
- Chauffez le compartiment de cuisson
- Nettoyez les accessoires
- Lisez les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

Régler l'heure

Après avoir raccordé votre appareil, l'heure **00:00** clignote dans la zone d'affichage.

1. Tournez le sélecteur rotatif pour régler l'heure.
 2. Appuyez sur la touche **⌚**, pour mémoriser le réglage.
- Votre réglage est automatiquement validé après 10 secondes.

Modifier l'heure

L'appareil doit être éteint.

1. Appuyez brièvement sur la touche **⌚** pour sélectionner l'heure.
2. Tournez le sélecteur rotatif pour régler l'heure.
3. Appuyez sur la touche **⌚**, pour mémoriser le réglage.

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.

Chauder le compartiment de cuisson

Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer le compartiment de cuisson avec son plateau tournant à 230 °C et à chaleur tournante **🌀** pendant 30 minutes. Activez ensuite le chauffage rapide.

Aérez la cuisine tant que l'appareil chauffe.

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

1. Appuyez sur la touche **①**, afin de mettre l'appareil en service.
2. Appuyez sur la touche **▣** pour sélectionner le four.
3. Tournez le sélecteur rotatif vers la droite, jusqu'à faire apparaître le symbole **🌀 Chaleur tournante**.
4. Appuyez sur la touche **°C** et réglez la température sur 230 °C à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Appuyez sur la touche **⌚** et réglez la durée sur 30 minutes à l'aide du sélecteur rotatif.
6. Appuyez sur la touche **⚡** pour sélectionner le chauffage rapide.
7. Appuyez sur la touche **▶||** pour démarrer le chauffage rapide. Dès que la température réglée est atteinte, un signal sonore retentit et le symbole **⚡** clignote.
8. Appuyez sur la touche **▶||** pour démarrer l'appareil.

Le four s'éteint automatiquement après 30 minutes.

Allumer et éteindre l'appareil

La touche ① sert à allumer et à éteindre le four.

Allumer

Appuyez sur la touche ①.

L'appareil se trouve en mode micro-ondes.

La touche  s'allume.



Sélectionnez la fonction souhaitée :

- Touche  = micro-ondes
- Touche  = modes de cuisson du four
- Touche  = programmes automatiques

Pour connaître les réglages, consultez les différents chapitres.

Éteindre

Appuyez sur la touche ① pour éteindre l'appareil.

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

Pour votre micro-ondes vous pouvez régler cinq puissances micro-ondes différentes.

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

Remarque : Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 90 minutes.

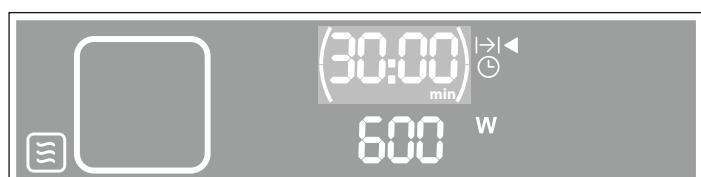
Utiliser le micro-ondes

Exemple dans l'illustration : régler le micro-ondes à 600 W pour 30 minutes.

1. Appuyez sur la touche ①, afin de mettre l'appareil en service. L'appareil se trouve automatiquement en mode micro-ondes. La touche  s'allume.
2. Tournez le sélecteur rotatif pour régler une puissance de chauffe.



3. Appuyez sur la touche ④ et réglez la durée à l'aide du sélecteur rotatif.



4. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer l'appareil. Le micro-ondes démarre et s'éteint automatiquement après écoullement de la durée réglée.

Corriger les réglages

Vous pouvez corriger la durée à l'aide du sélecteur rotatif après le démarrage du micro-ondes. Pour corriger la puissance de chauffe, appuyez sur la touche  et tournez le sélecteur rotatif. Pour supprimer tous les réglages, appuyez pendant 4 secondes sur la touche . Vous pouvez à présent régler un nouveau mode de fonctionnement et une nouvelle durée.

Pause

Appuyez une fois sur la touche  ouvrez la porte de l'appareil. L'appareil interrompt le fonctionnement. Fermez la

porte de l'appareil et appuyez sur la touche  pour poursuivre le fonctionnement.

Après écoulement de la durée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez le récipient avec précaution à l'aide d'une manique. Appuyez sur la touche  pour éteindre l'appareil.

Annuler le fonctionnement

Appuyez sur la touche  pour interrompre le fonctionnement et éteindre l'appareil.

Réglage du four

Dans ce chapitre, vous apprenez

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

Modes de cuisson

Vous pouvez choisir plusieurs modes de cuisson pour votre four. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimal pour votre plat.

Modes de cuisson	Utilisation
 Chaleur tournante	pour cuire et rôtir, particulièrement adapté pour la cuisson simultanée au micro-ondes
 Gril air pulsé	pour griller de la volaille et des morceaux de viande plus importants.
 Position Pizza	pour des plats cuisinés surgelés et des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous
 Gril	pour griller des steaks, des saucisses, du poisson et des toasts à trois niveaux différents

Réglage du mode de cuisson et de la température

Exemple dans l'illustration : régler la position Pizza  à 200 °C pendant 25 minutes.

1. Appuyez sur la touche , afin de mettre l'appareil en service. L'appareil se trouve en mode micro-ondes La touche  s'allume.
2. Appuyez sur la touche  pour sélectionner le four. La touche  s'allume.
3. Tournez le sélecteur rotatif afin de régler un mode de cuisson.



5. Appuyez sur la touche  et réglez la durée à l'aide du sélecteur rotatif.



Remarque : Pour savoir comment réduire le temps de chauffe, reportez-vous à la section : *Chauffage rapide*.

6. Appuyez sur la touche  pour démarrer l'appareil.

L'appareil chauffe et s'éteint automatiquement après écoulement de la durée réglée.

Fonctionnement sans durée

Vous pouvez également démarrer l'appareil sans régler de durée.

Corriger les réglages

Une fois le micro-ondes démarré, vous pouvez à tout moment corriger les réglages suivants :

- Appuyez sur la touche - corrigez la température
- Appuyez sur la touche - corrigez la durée

Pour supprimer tous les réglages, appuyez pendant 4 secondes sur la touche . Vous pouvez à présent régler un nouveau mode de cuisson, la température et la durée.

Pause

Appuyez une fois sur la touche  ouvrez la porte de l'appareil. L'appareil interrompt le fonctionnement. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur la touche  pour poursuivre le fonctionnement.

Après écoulement de la durée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez le récipient avec précaution à l'aide d'une manique. Appuyez sur la touche  pour éteindre l'appareil.

Annuler le fonctionnement

Appuyez sur la touche  pour interrompre le fonctionnement et éteindre l'appareil.

Chauffage rapide

Pour les modes de cuisson ☰ Chaleur tournante, ☱ Gril air pulsé et ☲ Position Pizza, vous pouvez activer le chauffage rapide. Réglez le chauffage rapide avant de démarrer l'appareil.

Remarque : Ne mettez pas d'aliments à cuire dans le compartiment de cuisson pendant le chauffage rapide.

1. Réglez le mode de cuisson et la température.

2. Appuyez sur la touche ☳.

La touche ☳ s'allume pendant 4 secondes. Le symbole ☳ apparaît dans l'affichage.

3. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer le chauffage rapide. L'appareil chauffe. Lorsque la température réglée est atteinte, un signal retentit. Le symbole ☳ clignote dans l'affichage.

4. Placez les mets dans le compartiment de cuisson.

5. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer l'appareil.

Si vous avez réglé une durée, elle commence à s'écouler.

Mode MicroCombi

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

Vous pouvez combiner toutes les puissances micro-ondes avec un mode de cuisson, sauf la puissance 900 watts.

Respectez les indications concernant les récipients, dans le chapitre : *Micro-ondes*.

Régler le mode MicroCombi

Exemple dans l'illustration :

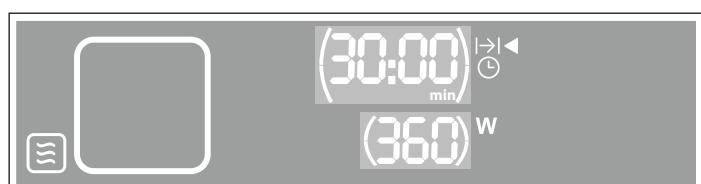
Réglez le micro-ondes à 360 W combiné avec la chaleur tournante à 160 °C pendant 30 minutes.

1. Appuyez sur la touche ①, afin de mettre l'appareil en service.

L'appareil se trouve en mode micro-ondes La touche ☯ s'allume.

2. Tournez le sélecteur rotatif pour régler une puissance de chauffe.

3. Appuyez sur la touche ☺ et réglez la durée à l'aide du sélecteur rotatif.



4. Appuyez sur la touche ☰ et réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur rotatif.

5. Appuyez sur la touche ☱ et réglez la température à l'aide du sélecteur rotatif.



6. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer l'appareil.

Vous pouvez également d'abord régler le four puis régler le micro-ondes à l'aide de la touche ☯.

Corriger les réglages

Une fois le micro-ondes démarré, vous pouvez à tout moment corriger les réglages suivants :

- Appuyez sur la touche ☱- corrigez la température
- Appuyez sur la touche ☺- corrigez la durée
- Appuyez sur la touche ☰- changez la puissance de chauffer du micro-ondes

Pour supprimer tous les réglages, appuyez pendant 4 secondes sur la touche ►||. Vous pouvez à présent régler un nouveau mode de cuisson, la température et la durée.

Pause

Appuyez une fois sur la touche ►|| ou ouvrez la porte de l'appareil. L'appareil interrompt le fonctionnement. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur la touche ►|| pour poursuivre le fonctionnement.

Après écoulement de la durée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez le récipient avec précaution à l'aide d'une manique. Appuyez sur la touche ① pour éteindre l'appareil.

Annuler le fonctionnement

Appuyez sur la touche ① pour interrompre le fonctionnement et éteindre l'appareil.

Sécurité-enfants

L'appareil est équipé d'une sécurité enfants, afin que les enfants ne puissent pas le mettre en marche involontairement ou modifier un fonctionnement en cours.||

Activer la sécurité-enfants

Appuyez sur la touche ☻ pendant 4 secondes.

Le symbole ☻ apparaît pendant 10 secondes dans la zone d'affichage. L'appareil est verrouillé.

Supprimer le verrouillage

Appuyez sur la touche ☻ pendant 4 secondes pour déverrouiller l'appareil.

Un signal retentit. L'appareil est déverrouillé.

Remarque : Si vous activez la sécurité enfants lorsque l'appareil fonctionne, vous pouvez uniquement interrompre le fonctionnement (touche ►||) ou y mettre fin (touche ①).

Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base que vous pouvez adapter à tout moment à vos besoins.

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

Réglage de base	Fonction	Possibilités
E 11	Affichage de l'heure	Lorsque le four est éteint E 11 = arrêt E 12 = marche
E 22	Durée du signal sonore	Signal sonore après écoulement d'une durée E 21 = 10 secondes E 22 = 1 minute E 23 = 3 minutes
E 31	Bip des touches	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche E 31 = marche E 32 = arrêt

Modifier les réglages de base

Le tableau précédent indique les réglages de base que vous pouvez modifier.

1. Appuyez sur la touche **①** pour éteindre l'appareil.
2. Appuyez sur la touche **④** pendant env. 4 secondes.
Le premier réglage de base **E 11** apparaît dans la zone d'affichage.

3. Appuyez sur la touche **④** jusqu'à ce que la fonction souhaitée s'affiche.
4. Modifiez le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
Remarque : vous pouvez maintenant sélectionner d'autres réglages de base avec la touche **④** et les modifier au moyen du sélecteur rotatif.
5. Appuyez sur la touche **④** pendant env. 4 secondes ou le réglage est automatiquement validé après 30 secondes.
Toutes les modifications sont mémorisées.

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 cuisson 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.

Le symbole **E 2** apparaît dans la zone d'affichage. L'appareil s'arrête. Appuyez sur une touche ou tournez le sélecteur rotatif.

Entretien et nettoyage

Si vous entretez 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 féculle 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.

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

Tableau de dérangements

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
L'appareil ne fonctionne pas.	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible est en bon état.
	Panne de courant	Vérifiez si la lampe de la cuisine s'allume.
	La fiche n'est pas connectée	Branchez la fiche mâle dans la prise de courant.
L'appareil ne fonctionne pas. Le symbole  apparaît dans la zone d'affichage.	La sécurité enfants est activée	Désactivez la sécurité enfants (voir le chapitre Sécurité enfants).
Le symbole  clignote dans la zone d'affichage	Panne de courant	Réglez l'heure actuelle.
Le micro-ondes ne se met pas en marche	La porte n'est pas correctement fermée	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger empêchent sa fermeture.

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.

Dérangement	Cause possible	Remède / remarques
Les aliments placés au micro-ondes mettent plus de temps à se réchauffer qu'avant	La puissance micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Sélectionnez une puissance plus forte.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Si vous doublez la quantité, doublez presque la durée
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.	Remuez ou retournez les aliments de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	De la poussière ou un corps étranger se trouve au niveau du plateau tournant.	Nettoyez les roulements sous le plateau tournant et la cavité du compartiment de cuisson.
Il est impossible de régler un mode de cuisson ou une puissance de chauffe particuliers.	Ce mode de cuisson ne permet pas de régler la température, la puissance des micro-ondes ni une combinaison des deux.	Sélectionnez des réglages possibles.
L'appareil peut être réglé, mais il ne chauffe pas. Un « D » apparaît dans la zone d'affichage	L'appareil est en mode Démo.	<p>Désactivez le mode Démo :</p> <ol style="list-style-type: none"> Réglez le mode de cuisson sur Chaleur tournante  et 50 °C. Appuyez sur la touche  pendant au moins 4 secondes, puis relâchez-la. La zone d'affichage clignote. Appuyez de nouveau sur la touche  dans les 4 secondes. Le « D » disparaît de la zone d'affichage. <p>Le mode Démo est désactivé.</p>

Messages d'erreur comportant un E

Message d'erreur	Cause possible	Remarque / remède
E1 ou E4	La coupure de sécurité thermique a été activée.	Contactez le service après-vente.
E2	La coupure de sécurité automatique a été activée.	Appuyez sur une touche ou tournez le sélecteur rotatif.
E3	La fonction Four ne fonctionne pas.	Contactez le service après-vente.
E11	Humidité sur le bandeau de commande.	Essuyez le bandeau de commande.
E17	Le chauffage rapide n'a pas fonctionné.	Contactez le service après-vente.

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.

Pour les contacts dans les différents pays, consulter le répertoire de SAV joint.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220-230 V, 50 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.

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 impaire puis terminez la cuisson avec la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez 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.

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.

Remarques

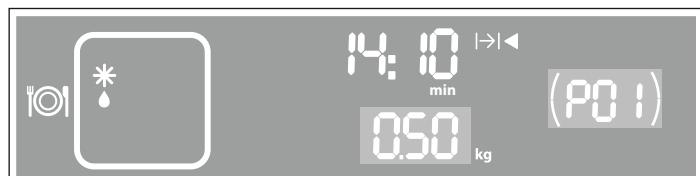
- Vous pouvez coller le récapitulatif des programmes à l'intérieur de la porte.
- Placez toujours les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

Régler un programme

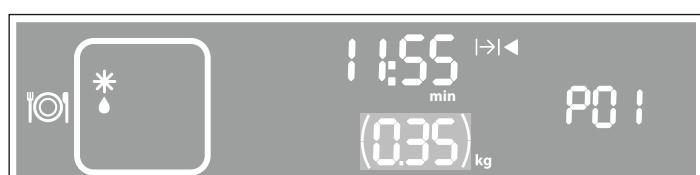
Sélectionnez le programme adapté dans les tableaux des programmes. Respectez les indications pour les programmes.

Exemple dans l'illustration : décongeler 350 g de viande hachée avec le programme P01.

1. Appuyez sur la touche ①, afin de mettre l'appareil en service. L'appareil se trouve en mode micro-ondes La touche ④ s'allume.
2. Appuyez sur la touche ⑩ pour sélectionner les programmes automatiques. Le premier programme apparaît dans la zone d'affichage P0 1, une indication de poids et la durée de programme correspondante sont proposés.



3. Tournez le sélecteur rotatif pour régler le programme.
4. Appuyez sur la touche ⑨ et réglez le poids de votre mets avec le sélecteur rotatif.
5. Appuyez sur la touche ►|| pour démarrer le programme.



Un signal retenti après quelque temps pour la plupart des programmes. Ouvrez la porte de l'appareil et remuez les aliments ou bien retournez la viande ou la volaille. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur la touche ►||. Le programme se déroule.

Effacer les réglages

Pour supprimer tous les réglages, appuyez pendant 4 secondes sur la touche ►||. Vous pouvez à présent régler un nouveau mode de fonctionnement ou un nouveau programme.

Pause

Appuyez une fois sur la touche ►|| ou ouvrez la porte de l'appareil. L'appareil interrompt le fonctionnement. Fermez la porte de l'appareil et appuyez sur la touche ►|| pour poursuivre le fonctionnement.

Après écoulement de la durée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil et retirez le récipient avec précaution à l'aide d'une manique. Appuyez sur la touche ① pour éteindre l'appareil.

Annuler le programme

Appuyez sur la touche ① pour interrompre le fonctionnement et éteindre l'appareil.

Décongeler et cuire avec les programmes automatiques

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

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

Remarques

- Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- Placez l'aliment sur un récipient plat micro-ondable, par ex. une assiette en verre ou en porcelaine. Ne mettez aucun couvercle.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- A la suite de ces indications, vous trouverez un tableau avec des aliments appropriés, la fourchette de poids respective et les accessoires nécessaires.

- Il n'est pas possible de régler des poids en dehors de la fourchette de poids.

Décongeler

Remarques

- Congelez et stockez les aliments à plat et portionnés à -18°C.
- Placez les aliments surgelés sur un récipient plat, par ex. une assiette en verre ou en porcelaine.
- Placez le récipient sur la grille la plus basse.
- Un liquide se forme lors de la décongélation de viande ou de volaille. Retirez ce liquide lorsque vous retournez l'aliment. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- En cas de viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées lorsque vous retournez la viande.
- 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 à cœur. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

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

Cuire

Placez le récipient sur la grille la plus basse.

Riz (P05)

Remarques

- Faites toujours cuire l'aliment dans un récipient micro-ondable avec un couvercle. Pour du riz, utilisez un grand moule à bord haut.
- 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 de liquide.

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, ajoutez 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

Cuire avec le mode combiné

Agneau, médium (P12)

L'épaule et le gigot sans os sont des morceaux adaptés à la cuisson combinée.

Rôti de viande hachée (P13)

Ce programme convient pour du rôti de viande hachée de moins de 7 cm d'épaisseur.

Poisson entier (P14)

Avant la cuisson, incisez la peau du poisson. Placez le poisson dans le récipient en « position à la nage ».

Plat unique à base de riz (P15)

Programmez uniquement le poids du riz. Convient pour les plats uniques à base de riz accompagnés de légumes, de poisson ou de volaille. Utilisez exclusivement des ingrédients frais. Utilisez un récipient haut fermé.

Temps de repos

À la fin du programme, laissez reposer l'aliment encore env. 5 à 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 récipient sans couvercle

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.	
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 surgelés

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-chaleur 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 !

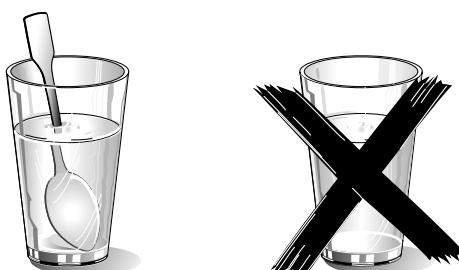
Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Mettez toujours une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

Attention !

Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'eau 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-chaleur 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.	

Faire chauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
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-chaleur 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

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.

-  Chaleur tournante
-  Position Pizza

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake		170-180	90	40-50
Cake, fin (par ex. gâteau sablé)*	Moule à savarin/à cake		150-170	-	70-90
Fond de tarte, 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 gâteau 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	90	40-50
Pizza, fond mince, peu de garniture**	Plaque ronde à pizza		220-230	-	15-25
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
Stollen (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

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

* Placez le moule sur le plateau tournant.

-  Chaleur tournante

Petites pâtisseries	Accessoires	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	Grille avec plaque à muffins		160-180	35-40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque ronde à pizza		200-220	35-45

Petites pâtisseries	Accessoires	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Feuilletés	Plaque ronde à pizza	■	190-200	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque ronde à pizza	■	200-220	25-35

■ Chaleur tournante

■ Position Pizza

Pain et petits pains	Accessoires	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 silicium, 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 démolir. Si vous ne parvenez toujours pas à le démolir, 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 rôti en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans micro-ondes.

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

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

Conseils pour le rôtissage

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

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

Viande :

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

Volaille :

Retournez les pièces de volaille après les 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 dessèchera.
- La viande rouge, p. ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche (p. ex. veau ou porc). Même légèrement dorés à la

Boeuf	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes
Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg	Récipient fermé		180-200	-	120-130
Filet de bœuf moyen, env. 1 kg	Récipient ouvert		180-200	90	30-40
Rosbif moyen, env. 1 kg	Récipient ouvert		210-230	180	30-40
Steaks moyen, 3 cm d'épaisseur	Grille haute		3	-	Chaque face : env. 10-15

Veau

- Chaleur tournante

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

Veau	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	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 le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Placez le rôti dans le récipient, la couenne vers le bas. Incisez la couenne. Retournez le rôti à env. la moitié du temps. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.

- Ne retournez pas le filet mignon de porc ni le carré de porc fumé. À la fin, laissez reposer encore env. 5 minutes.
- Retournez la côte d'échine après les 2/3 du temps.
- Gril air pulsé
- Chaleur tournante
- Gril

Porc	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes
Rôti sans couenne (par ex. échine), env. 750 g	Récipient fermé*		220-230	180	40-50
Rôti avec couenne (par 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
Carré de porc avec os, env. 1 kg	Récipient ouvert*	-	-	360	40-45
Côte d'échine 2 cm d'épaisseur			3	-	1ère face : env. 15-20 2e face : env. 10-15

* Grille basse

** Grille haute

Agneau

- Chaleur tournante

- Gril air pulsé

Remarque : Retournez le gigot d'agneau à mi-cuisson.

Agneau et gibier	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Selle d'agneau avec os, env. 1 kg	Récipient ouvert	⊕	210-230	40-50
Gigot d'agneau sans os, médium, env.1,5 kg	Récipient fermé	⊗	190-210	90-100

Divers ■ Retournez les saucisses après les 2/3 du temps.

Remarques

■ À la fin, laissez reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.

■ ⊗ Gril air pulsé

■ ⊕ Gril

Divers	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes
Rôti de viande hachée d'env. 1 kg de viande	récipient ouvert, grille basse	⊗	180-200	600 + 180	10 + 40-50
Saucisses à griller, 4 à 6 pièces d'env. 150 g	Grille haute	□	3	-	Chaque face : env. 10-15

Volaille

Remarques

- Placez les poulets entiers et le blanc de poulet avec le côté blanc vers le bas. Retournez aux 2/3 du temps.
- Placez la pouarde avec le côté blanc vers le bas. Retournez 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 les retournez pas.

- Placez les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le haut. Ne les retournez pas.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.
- Placez les blancs de dinde et les gigot de dinde avec le côté peau vers le bas. Retournez aux 2/3 du temps.
- ⊗ Gril air pulsé
- ⊕ Chaleur tournante
- □ Gril

Volaille	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissances microondes 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	⊗	220-230 180	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
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

Remarques

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

■ Huilez la grille au préalable.

■ □ Gril

Poisson	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Darne de poisson, par 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.
- Gril air pulsé
- Chaleur tournante
- Gril

Soufflés, gratins, toasts	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes
Gratin sucré, env.1,5 kg	Récipient fermé		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	Grille haute		3	-	8-10

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.
- Position Pizza
- Micro-ondes
- Chaleur tournante

Plats cuisinés	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watt	Durée en minutes
Pizza à fond mince*	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza à fond épais	Plateau tournant		-	600	3
			220-230	-	13-18
Minipizzas*	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Plateau tournant		-	600	2
			220-230	-	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	-	25-35
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**	Grille basse		220-230	600	12-17

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

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

L'acrylamide dans les 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, toasts, petits pains, pains.

Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide

Généralités	Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible. Faites doré légerement les aliments, sans trop les brunir. Plus l'aliment à cuire est épais et volumineux, moins il contient d'acrylamide.
Pâtisseries	Avec la chaleur tournante à 180 °C max.
Petits gâteaux secs	Avec la chaleur tournante à 170 °C max. L'application d'oeufs ou de jaunes d'oeufs réduit la formation d'acrylamide.

Plats tests

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

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

Décongeler à l'aide du micro-ondes

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

Cuisson au micro-ondes

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

■ Position Pizza

■ Gril air pulsé

■ Chaleur tournante

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C	Remarque
Gratin de pommes de terre	600 W, 25-30 min.		210-230	Placez le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Gâteaux	180 W, 15-20 min.		180-200	Placez le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Poulet	360 W, 35-40 min.		200-220	Retournez aux 2/3 du temps.

Pâtisseries

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

■ Chaleur tournante

■ Position Pizza

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

■ Gril

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

nl Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	66	Automatische veiligheidsuitschakeling	73
Opstellen en aansluiten	68	Onderhoud en reiniging	74
Uw nieuwe apparaat	68	Storingstabell	74
Voor het eerste gebruik	70	Servicedienst	75
Toestel in- en uitschakelen	70	Energie- en milieutips	76
De magnetron	70	Automatische programma's	76
Oven instellen	71	Voor u in onze kookstudio getest	78
Magnetroncombinatie	72	Acrylamide in levensmiddelen	86
Kinderslot	73	Testgerechten	86
Basisinstellingen	73		

⚠ 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.
- Alcoholdampen 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 spiegeleiieren 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 binnenuimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenuimte 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 binnenuimte: Nooit water in de hete binnenuimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade ontstaan.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenuimte bewaren. Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- Afkoelen met de deur open: De binnenuimte 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 binnenuimte 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 aansluiteiding 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 binnenuimte en de toebehoren.

Bedieningspaneel



Toetsen

Onder de afzonderlijke toetsen bevinden zich sensoren. Deze reageren op een lichte aanraking met een vinger.

Kunt u een bepaalde instelling niet uitvoeren, dan hoort u een kort geluidssignaal.

Symbol	Functie van de toets
①	Hoofdschakelaar Apparaat in- en uitschakelen; Werking beëindigen
~~~~~	Magnetron Magnetron kiezen
□	Oven Verwarmingsmethoden voor de oven kiezen
°C	Temperatuur Temperatuur kiezen
⌚	Tijdsduur kort aanraken: tijdsduur kiezen lang aanraken (uitgeschakeld apparaat): Basisinstellingen kiezen
→○	Kinderslot Kinderslot activeren/deactiveren
⌚⌚	Automatische programma's vooraf ingestelde programma's kiezen
	Draaiknop Waarden voor tijd, tijdsduur, gewicht etc. veranderen. Druk op de draaiknop om hem te ver- of ontgrendelen

Symbol	Functie van de toets	
Kg	Gewicht	Gewicht voor een programma kiezen
⚡	Snel voorverwarmen	Opwarmtijd verkorten
▶	Start-/Pauzetoets	Werking starten en onderbreken

### Binnenruimte

De koelventilator voor de binnenruimte wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. Warme lucht komt vrij via de ventilatiesleuven aan de boven- en onderkant van de apparaatdeur.

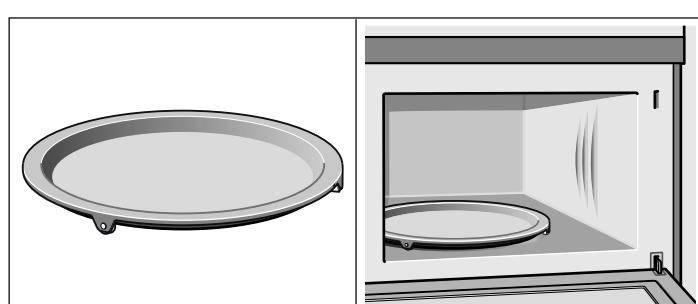
#### Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt het apparaat oververhit.

#### Aanwijzingen

- Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.
- In de binnenruimte en bij de deurruit kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van het apparaat wordt hierdoor niet gehinderd. Neem het condenswater af nadat de binnenruimte afgekoeld is.
- Wanneer u de ovendeur opent, brandt de ovenlamp 10 minuten.

## De toebehoren



### Draaischijf

Als plaats om het rooster op te zetten. U kunt gerechten die bijzonder veel warmte nodig hebben direct op de draaischijf klaarmaken.

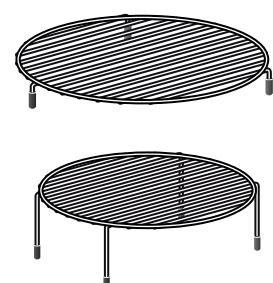
De draaischijf kan naar links of rechts draaien. Hij kan gesneden worden. U kunt pizza's direct op de draaischijf in stukken snijden.

Zet de draaischijf op de aandrijving in het midden van de binnenruimte. Zorg ervoor dat hij goed geplaatst is.

- Gebruik het apparaat nooit zonder draaischijf.
- U mag de draaischijf met maximaal 5 kg beladen.
- 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.

# Voor het eerste gebruik

In dit hoofdstuk vindt u alles wat u moet doen voordat u voor het eerst gaat koken.

- Stel de tijd in
- Verwarm de binnenuitruimte
- Reinig de accessoires
- Lees de veiligheidsinstructies in het begin van de gebruikershandleiding. Deze zijn heel belangrijk.

## Tijd instellen

Nadat uw apparaat is aangesloten, knippert op het display de tijd **00:00**.

1. Draai aan de draaknop om de tijd in te stellen.
  2. Toets  aanraken, om de instelling op te slaan.
- De instelling wordt na 10 seconden ook automatisch overgenomen.

## Tijd wijzigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Toets  kort aanraken, om de tijd te kiezen.
2. Draai aan de draaknop om de tijd in te stellen.
3. Toets  aanraken, om de instelling op te slaan.

## Toebehoren reinigen

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

## Binnenruimte opwarmen.

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de binnenuitruimte met draaischijf bij 230 °C en  Hete lucht 30 minuten lang op. Schakel daarbij de functie Snel voorverwarmen uit.

Ventileer de keuken zolang het apparaat opwarmt.

**Aanwijzing:** Let erop dat zich geen verpakkingsresten, bijv. korreltjes piepschuim, in de binnenuitruimte bevinden.

1. Toets  aanraken, om het toestel in te schakelen.
2. Toets  aanraken, om de oven te kiezen.
3. Draaknop naar rechts draaien, tot  Hete lucht verschijnt.
4. Toets °C aanraken en met de draaknop 230 °C instellen.
5. Toets  aanraken en met de draaknop 30 minuten instellen.
6. Toets  aanraken, om de functie Snel voorverwarmen te kiezen.
7. Toets  aanraken, om de functie Snel voorverwarmen te starten.  
Zodra de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een signaal en het display  knippert.
8. Toets  aanraken, om het apparaat te starten.  
Na 30 minuten schakelt de oven automatisch uit.

# Toestel in- en uitschakelen

Met de toets  schakelt u de oven in en uit.

## Inschakelen

Toets  indrukken.

Het apparaat bevindt zich in de magnetronfunctie.  
De toets  is verlicht.

## Kies de gewenste functie:

- Toets  = magnetron
- Toets  = verwarmingsmethoden voor de oven
- Toets  = automatische programma's

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

## Uitschakelen

De toets  indrukken om het apparaat uit te schakelen.

# 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 ontdoosten, verwarmen en garen met de magnetron.

## Aanwijzingen voor de vormen

### Geschikte vormen

Geschikt zijn hittebestendige vormen van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of temperatuurvaste kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook servies voor het opdienen gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te plaatsen. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u het uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

## Ongeschikte 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.

## Magnetronvermogen

Voor uw magnetron kunt u vijf verschillende magnetronvermogens instellen.

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

**Aanwijzing:** U kunt het magnetronvermogen 900 watt voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 90 minuten mogelijk.

## Magnetron bedienen

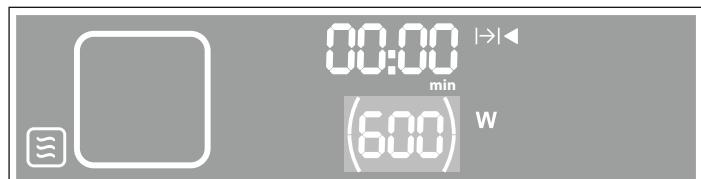
Het voorbeeld in de afbeelding:

Magnetron bij 600 W voor 30 minuten instellen.

1. Toets ① aanraken, om het toestel in te schakelen.

Het apparaat bevindt zich automatisch in de magnetronfunctie. De toets ④ is verlicht.

2. Aan de draaiknop draaien, om een vermogensstand in te stellen.



3. Toets ④ aanraken en met de draaiknop de tijdsduur instellen.



4. Toets ▶II aanraken, om het apparaat te starten.

De magnetron start en schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

## Instellingen corrigeren

Na de start kunt u met de draaiknop de tijdsduur corrigeren. Om de vermogensstand te corrigeren, raakt u de toets ③ aan en draait u aan de draaiknop.

Om alle instellingen te wissen, raakt u 4 seconden lang de toets ▶II aan. U kunt nu een nieuwe functie en tijdsduur instellen.

## Pauze

Toets ▶II eenmaal aanraken of de apparaatdeur openen. De werking van het apparaat wordt onderbroken. Sluit de apparaatdeur en raak de toets ▶II aan, om de werking voort te zetten.

## Na afloop van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Open de apparaatdeur en neem de vorm er voorzichtig met een pannenlap uit. Toets ① aanraken, om het apparaat uit te schakelen.

## Werking afbreken

Toets ① aanraken, om de werking af te breken en het apparaat uit te schakelen.

# Oven instellen

In dit hoofdstuk kunt u nalezen

- welke verwarmingsmethoden er voor uw oven ter beschikking staan
- hoe u een verwarmingsmethode en temperatuur instelt
- en hoe u het snel voorverwarmen instelt.

## Verwarmingsmethoden

Er staan meerdere verwarmingsmethoden voor uw oven ter beschikking. Zo kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingswijze kiezen.

Verwarmingsmethoden	Gebruik
⑤ Hete lucht	om te bakken en braden, bijzonder geschikt voor combinatie met de magnetron
⑥ Circulatiegrill	voor het grillen van gevoelige en grotere stukken vlees.

Verwarmingsmethoden	Gebruik
⑤ Pizzastand	Voor kant-en-klare diepvriesproducten en voor gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben.
⑦ Grill	Voor het grillen van steaks, worstjes, vis en toast in drie verschillende standen

## Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Het voorbeeld in de afbeelding:

Pizzastand ⑤ bij 200°C op 25 minuten instellen.

1. Toets ① aanraken, om het toestel in te schakelen.

Het apparaat bevindt zich in de magnetronfunctie. De toets ④ is verlicht.

2. Toets  aanraken, om de oven te kiezen.

De toets  is verlicht.

3. Aan de draaiknop draaien om een verwarmingsmethode in te stellen.



4. Toets  indrukken en met de draaiknop de temperatuur instellen.



5. Toets  aanraken en met de draaiknop de tijdsduur instellen.



**Aanwijzing:** Hoe u de opwarmtijd korter kunt maken, leest u bij: **Snel voorverwarmen**.

6. Toets  aanraken om het apparaat te starten.

Het apparaat warmt op en schakelt na afloop van de ingestelde tijd automatisch uit.

#### Werking zonder tijdsduur

U kunt het apparaat ook starten zonder een tijdsduur in te stellen.

#### Instellingen corrigeren

Na de start kunt u met de draaiknop op elk moment de volgende instellingen corrigeren:

## Magnetroncombinatie

Hierbij wordt een verwarmingsmethode gebruikt in combinatie met de magnetron. Uw gerecht is door de microgolven sneller klaar en wordt toch mooi bruin.

Alle magnetronvermogens, behalve 900 watt, kunt u combineren met een verwarmingsmethode.

Houd u aan de aanwijzingen over de vormen in het hoofdstuk: **Magnetron**.

#### Magnetroncombi-functie instellen

Het voorbeeld in de afbeelding:

Magnetron 360 W in combinatie met hete lucht 160°C voor 30 minuten instellen.

1. Toets  aanraken, om het toestel in te schakelen.

Het apparaat bevindt zich in de magnetronfunctie. De toets  is verlicht.

2. Aan de draaiknop draaien om een vermogensstand in te stellen.

■ Toets  aanraken - temperatuur corrigeren

■ Toets  aanraken - tijdsduur corrigeren

Om alle instellingen te wissen, raakt u 4 seconden lang de toets  aan. U kunt nu een nieuwe verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur instellen.

#### Pauze

Toets  eenmaal aanraken of de apparaatdeur openen. De werking van het apparaat wordt onderbroken. Sluit de apparaatdeur en raak de toets  aan, om de werking voort te zetten.

#### Na afloop van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Open de apparaatdeur en neem de vorm er voorzichtig met een pannenlap uit. Toets  aanraken, om het apparaat uit te schakelen.

#### Werking afbreken

Toets  aanraken, om de werking af te breken en het apparaat uit te schakelen.

#### Snel voorverwarmen

Voor de verwarmingsmethoden  Hete lucht,  Circulatiegrill en  Pizzastand kunt u de functie Snel voorverwarmen erbij inschakelen. Stel Snel voorverwarmen in voordat u het apparaat start.

**Aanwijzing:** Plaats tijdens het snel voorverwarmen geen producten in de binnenruimte.

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.

2. Toets  aanraken.

De toets  is 4 seconden lang verlicht. Het symbool  verschijnt op het display.

3. Toets  aanraken, om Snel voorverwarmen te starten.

Het toestel warmt op. Als de ingestelde temperatuur bereikt is, klinkt er een signaal. Het symbool  op het display knippert.

4. Product in de binnenruimte plaatsen.

5. Toets  aanraken, om het apparaat te starten.

Heeft u een tijdsduur ingesteld, dan begint deze nu af te lopen.

3. Toets  aanraken en met de draaiknop de tijdsduur instellen.



4. Toets  aanraken en met de draaiknop de verwarmingsmethode instellen.

5. Toets  indrukken en met de draaiknop de temperatuur instellen.



## 6. Toets ►II aanraken om het apparaat te starten.

U kunt ook eerst de oven instellen en vervolgens met toets ☰ de magnetron instellen.

### Instellingen corrigeren

Na de start kunt u met de draaiknop op elk moment de volgende instellingen corrigeren:

- Toets ☰ aanraken - temperatuur corrigeren
- Toets ⌂ aanraken - tijdsduur corrigeren
- Toets ☱ aanraken - vermogensstand van de magnetron veranderen

Om alle instellingen te wissen, raakt u 4 seconden lang de toets ►II aan. U kunt nu een nieuwe verwarmingsmethode, temperatuur en tijdsduur instellen.

### Pauze

Toets ►II eenmaal aanraken of de apparaatdeur openen. De werking van het apparaat wordt onderbroken. Sluit de apparaatdeur en raak de toets ►II aan, om de werking voort te zetten.

### Na afloop van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Open de apparaatdeur en neem de vorm er voorzichtig met een pannenlap uit. Toets ① aanraken, om het apparaat uit te schakelen.

### Werking afbreken

Toets ① aanraken, om de werking af te breken en het apparaat uit te schakelen.

## Kinderslot

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

### Kinderslot activeren

De toets ☰ 4 seconden lang aanraken.

Op het display verschijnt het symbool ☰ 10 seconden. Het apparaat is geblokkeerd.

### Blokkeren opheffen

Toets ☰ 4 seconden lang aanraken om het apparaat weer te deblokken.

Er klinkt een signaal. Het apparaat is gedeblokkeerd.

**Aanwijzing:** Wanneer u het kinderslot activeert terwijl het apparaat in gebruik is, kunt u de werking alleen onderbreken (toets ►II) of beëindigen (toets ①).

## Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen die u op elk moment aan uw behoeften kunt aanpassen.

**Aanwijzing:** In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden. Afhankelijk van de uitrusting van uw apparaat worden op het display alleen de basisinstellingen weergegeven die geschikt zijn voor uw apparaat.

Basisinstelling	Functie	Mogelijkheden
⌚11	Tijdsindicatie	wanneer de oven uitgeschakeld is ⌚11 = uit ⌚12 = aan
⌚22	Geluidssignaal tijdsduur	Geluidssignaal na afloop van een tijdsduur ⌚21 = 10 seconden ⌚22 = 1 minuut ⌚23 = 3 minuten
⌚31	Toetssignaal	Bevestigingsgeluid bij het indrukken van een toets ⌚31 = aan ⌚32 = uit

### Basisinstellingen wijzigen

In de voorgaande tabel kunt u zien welke basisinstellingen u kunt veranderen.

1. Toets ① aanraken, om het apparaat uit te schakelen.

2. Toets ⌂ ca. 4 seconden lang aanraken.

Op het display verschijnt de eerste basisinstelling ⌚11.

3. Toets ⌂ zo vaak aanraken tot de gewenste basisinstelling wordt weergegeven.

4. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.

**Aanwijzing:** U kunt nu andere basisinstellingen kiezen met de toets ⌂ en wijzigen met de draaiknop.

5. Toets ⌂ ca. 4 seconden lang aanraken of de instelling wordt na 30 seconden automatisch overgenomen.

Alle wijzigingen zijn opgeslagen.

## Automatische veiligheidsuitschakeling

De automatische veiligheidsuitschakeling wordt geactiveerd wanneer het apparaat gedurende langere tijd in gebruik is zonder ingestelde tijdsduur. Het moment waarop uw apparaat uitschakelt, is afhankelijk van de ingestelde verwarmingsmethode 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 ⌚2. Het apparaat gaat uit. Raak een willekeurige toets aan of draai aan de draaiknop.

# 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 binnenuimte of de deurdichting beschadigd is, kan er microgolfenergie vrijkomen. Het toestel nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenuimte 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.
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.
Binnenuimte	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 pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Verlaagde deel in de binnenuimte	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.

# Storingstabell

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

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

## ⚠ Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties 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.

## Storingentabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Apparaat werkt niet	Zekering defect Stroomstoring Stekker is niet in het stopcontact gestoken	Kijk in de meterkast na of de zekering in orde is. Controleer of de keukenverlichting werkt. Steek de stekker in het stopcontact
Apparaat werkt niet. Op het display verschijnt <b>—O</b> .	Kinderslot is actief	Deactiveer het kinderslot (zie hoofdstuk <i>Kinderslot</i> ).
Op het display knippert <b>00:00</b>	Stroomstoring	Stel de actuele tijd in.
Magnetron wordt niet ingeschaald.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
Gerechten in de magnetron worden langzamer warm dan tot nu toe	Te laag magnetronvermogen gekozen. Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan. De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Hoger vermogen kiezen. Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur. Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De draaischijf laat een kraszend of schurend geluid horen.	Verontreiniging of vreemd voorwerp bij de aandrijving van de draaischijf.	Ring onderaan de draaischijf en de verlaging in de binnenuimte schoonmaken.
Een bepaalde verwarmingsmethode of vermogensstand kan niet worden ingesteld.	Instelling voor temperatuur, magnetronvermogen of een combinatie is voor deze verwarmingsmethode niet mogelijk.	Mogelijke instellingen kiezen.
Apparaat kan worden ingesteld, maar warmt niet op. Op het display verschijnt een "D"	Het apparaat bevindt zich in de demomodus.	<b>Demomodus deactiveren:</b> <b>1.</b> Verwarmingsmethode Hete lucht  en 50 °C instellen. <b>2.</b> Toets <b>—O</b> minstens 4 seconden lang aanraken en loslaten. Het display knippert. <b>3.</b> Toets <b>—O</b> binnen 4 seconden opnieuw aanraken. De "D" verdwijnt van het display. De demomodus is gedeactiveerd.

## Foutmeldingen met E

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing / oplossing
<b>E1</b> of <b>E4</b>	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Contact opnemen met de servicedienst.
<b>E2</b>	Automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Willekeurige toets aanraken of aan de draaiknop draaien.
<b>E3</b>	Ovenfunctie is gestoord.	Contact opnemen met de servicedienst.
<b>E11</b>	Vocht in het bedieningspaneel.	Bedieningspaneel laten drogen.
<b>E17</b>	Snel voorverwarmen mislukt.	Contact opnemen met de servicedienst.

## Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Wij vinden altijd een passende oplossing, ook om onnodig bezoek van een technicus te voorkomen.

### E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u 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.

### Servicedienst

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietijd kosten met zich meebrengt.  
De contactgegevens voor alle landen vindt u in de bijgaande klantenservicemap.

## Technische gegevens

Stroomvoorziening	220-230 V, 50 Hz
Magnetronvermogen	900 W
Microgolven-frequentie	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.

## 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 terugneming en verwerking van oude apparaten.

## Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig gerechten bereiden. 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.

### Aanwijzingen

- U kunt het bijbehorende programmaoverzicht aan de binnenkant van de deur plakken.
- Zet de levensmiddelen altijd in de onverwarmde binnenruimte.

### Programma instellen

Kies het juiste programma in de programmatabellen. Neem de aanwijzingen bij de programma's in acht.

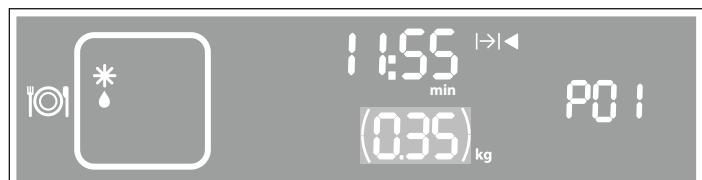
Voorbeeld in de afbeelding: 350 g gehakt met programma P01 ontdooken.

1. Toets ① aanraken, om het toestel in te schakelen.  
Het apparaat bevindt zich in de magnetronfunctie. De toets ② is verlicht.
2. Toets ③ aanraken om de automatische programma's te kiezen.  
Op het display verschijnt het eerste programma P01, een voorgesteld gewicht en de bijbehorende programmaduur.

3. Aan de draaiknop draaien om het gewenste programma in te stellen.

4. De toets ④ aanraken en met de draaiknop het gewicht van het gerecht instellen.

5. Toets ⑤ aanraken om het programma te starten.



Bij veel programma's klinkt na enige tijd een signaal. Open de apparaatdeur en roer de gerechten om, of keer het vlees of het gevogelte. Sluit de apparaatdeur en raak toets ⑤ aan. Het programma loopt verder.

### Instellingen wissen

Om alle instellingen te wissen, raakt u 4 seconden lang de toets ⑤ aan. U kunt nu een nieuwe functie of een nieuw programma instellen.

### Pauze

Toets ⑤ eenmaal aanraken of de apparaatdeur openen. De werking van het apparaat wordt onderbroken. Sluit de apparaatdeur en raak de toets ⑤ aan, om de werking voort te zetten.

### Na afloop van de ingestelde tijd

Er klinkt een signaal. Open de apparaatdeur en neem de vorm er voorzichtig met een pannenlap uit. Toets ① aanraken, om het apparaat uit te schakelen.

## Programma afbreken

Toets ① aanraken, om de werking af te breken en het apparaat uit te schakelen.

## Ontdooien en bereiden met de automatische programma's

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

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

### 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.
- Leg de levensmiddelen op een platte vorm die geschikt is voor de magnetron bijv. een schaal of bord van glas of porselein. Leg er geen deksel op.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte
- Na de aanwijzingen vindt u een tabel met geschikte levensmiddelen, het betreffende gewichtsbereik en de benodigde toebehoren.
- Het is niet mogelijk gewichten in te stellen buiten het gewichtsbereik.

## Ontdooien

### Aanwijzingen

- De levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18 °C invriezen en bewaren.
- Leg de diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijv. glas of porselein.
- Plaats de vorm op het lage rooster.
- Bij het ontdooien van vlees of gevogelte ontstaat vloeistof. U dient deze bij het keren te verwijderen. In geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking brengen.
- Verwijder gehakt dat al ontdooid is na het keren.
- 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.	Gewichtsbereik in kg	
	Ontdooien	
01	Gehakt	0,20 - 1,00
02	Vleesstukken	0,20 - 1,00
03	Kip, stukken kip	0,40 - 1,80
04	Brood	0,20 - 1,00

### Garen

Plaats de vorm op het lage rooster.

## Rijst (P05)

### Aanwijzingen

- Maak de levensmiddelen altijd klaar in een voor de magnetron geschikte vorm met deksel. Voor rijst dient u een grote, hoge vorm te gebruiken.
- 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:

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

### Combigaren

## 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)

Snij 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.	Gewichtsbereik in kg	
	Combi-garen	
08	Ovenschotel, diepvries*	0,40 ,1,20 (tot 3 cm hoog)
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

# 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 ontdoeien 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 ontdoeien is ontstaan.
- Laat het ontdoeide 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, tijdsuur 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
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	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.	

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentartaart, kwerktaart	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.

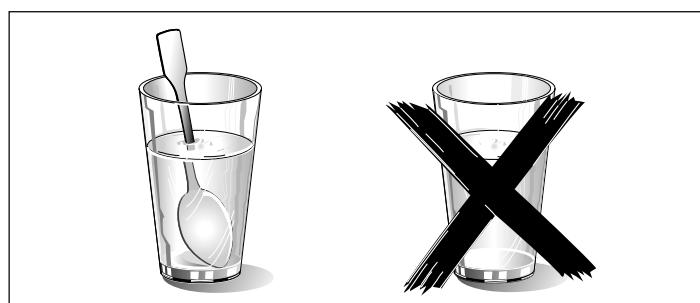
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Ontdooien, verhitten of garen van 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.	
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 vernield.

#### 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

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Dranken	150 ml	900 W, 1-2 min.	<b>Attentie!</b> 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 plaatzen, 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	
	4 koppen	à 175 g	
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. Grottere 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 ontdoosten 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 ontdoosten 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.

-  Hete lucht
-  Pizzastand

Gebak in vormen	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °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 vruchtentartaartbodem		160-180	-	30-40
Vruchtentartaart fijn, roerdeeg	Spring-/tulbandvorm		170-180	90	35-45
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentartaartbodem		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 vruchtentartaart**	donkere springvorm		190-200	-	45-55
Tulband	Tulbandvorm		170-180	90	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 op de draaischijf plaatsen.

-  Hete lucht

Klein gebak	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	ronde pizzaplaat		150-170	25-35
Bitterkoekjes	ronde pizzaplaat		110-130	35-45

Klein gebak	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Schuimgebak	ronde pizzaplaat	⊕	100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster	⊕	160-180	35-40
Branddeeggebak, bijv. soesjes	ronde pizzaplaat	⊕	200-220	35-45
Bladerdeeggebak	ronde pizzaplaat	⊕	190-200	35-45
Gistdeeggebak	ronde pizzaplaat	⊕	200-220	25-35

■ ⊕ Hete lucht

■ ⊕ Pizzastand

Brood en broodjes	Toebehoren	Verwarmingsmethode	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 vruchtsap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor, deze bestrooit u met amandelen of paneermeel en vervolgens brengt u de bovenste laag erop aan. Let op recepten en baktijden.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het gemakkelijker los uit de vorm. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er ook paneermeel in.
U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant met een testrooster na een bepaalde tijd in het middelpunt van de binnenruimte gemeten. Alle vormen en toebehoren hebben invloed op de gemeten waarde, zodat u altijd een verschil zult vaststellen wanneer u zelf meet.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de binnenruimte. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur wordt dan langer.

## Braden en grillen

### Bij de tabellen

Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor het braden en grillen" na de tabellen.

### Vormen

U kunt elke vorm gebruiken die hittebestendig en geschikt voor de magnetron is. Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.

De vorm kan heel heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.

Zet hete vormen van glas op een droge keukendoek. Wanneer u deze op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

## Aanwijzingen voor het braden

Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.

Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

### Vlees:

Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

### Gevogelte:

Keer de stukken vlees na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd.

## Aanwijzingen voor het grillen

### Aanwijzingen

- Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.
- Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

- Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.
- Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

### Rundvlees

#### Aanwijzingen

- Keer het stoofrundvlees na  $\frac{1}{3}$  en  $\frac{2}{3}$  van de ingestelde tijd. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Runderfilet en rosbief halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Steaks na  $\frac{2}{3}$  van de bereidingstijd keren.
- Hete lucht
- Circulatiegrill
- Grill

Rundvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	120-130
Runderfilet, medium, ca. 1 kg	open vorm		180-200	90	30-40
Rosbief medium, ca. 1 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Steaks medium, 3 cm dik	hoog rooster		3	-	elke kant: ca. 10-15

### Kalfsvlees

- Hete lucht

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

Kalfsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	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

- Mager varkensvlees en vlees zonder zwoerd halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Leg het vlees met het zwoerd naar beneden in de vorm. Zwoerd insnijden. Het vlees ca. halverwege de bereidingstijd 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.
- Circulatiegrillen
- Hete lucht
- Grill

Varkensvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vlees zonder zwoerd (bijv. halsstuk), ca. 750g	gesloten vorm*		220-230	180	40-50
Vlees 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
Casselrib met been, ca. 1 kg	open vorm*	-	-	360	40-45
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.

- Hete lucht
- Circulatiegrillen

Lams en wildbraad	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Lamszadel met been, ca.1 kg	open vorm	<input checked="" type="checkbox"/>	210-230	40-50
Lamsbout zonder been, medium, ca.1,5 kg	gesloten vorm	<input checked="" type="checkbox"/>	190-210	90-100

#### Diversen

■ Keer de worstjes na ⅓ van de bereidingstijd.

■  Circulatiegrillen

■  Grill

#### Aanwijzingen

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

Diversen	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gebraden gehakt van ca.1 kg vlees	open vorm, laag rooster	<input checked="" type="checkbox"/>	180-200 180	600 + 180	10 + 40-50
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks, à ca.150 g hoog rooster		<input checked="" type="checkbox"/>	3	-	elke kant: ca.10-15

#### Gevogelte

■ Keer eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar boven. Niet keren

■ Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.

■ Leg kalkoenfilet en bouten met de kant van het vel naar beneden. Na ⅓ van de bereidingstijd keren.

■  Circulatiegrillen

■  Hete lucht

■  Grill

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

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

■  Grill

**Aanwijzingen** ■ Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel, in het midden van het hoge rooster.

Vis	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Viskotelet, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	hoog rooster	<input checked="" type="checkbox"/>	3	20-25
Vis, heel, 2-3 stuks à 300 g, gegrild	hoog rooster	<input checked="" type="checkbox"/>	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 "lepel-test". Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangetoond.	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.

Het vlees is niet doorbakken.

Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.

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 voorroasten.
- Circulatiegrillen
- Hete lucht
- Grill

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	Toebehoren	Verwarmings-methode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermo- gen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca.1,5 kg	gesloten 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 ingrediën- ten, ca.1,1 kg	open vorm		180-200	600	25-30
Toast grillen, 4 stuks	hoog rooster		3	-	8-10

## 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.
- Pizzastand
- Magnetron
- Hete lucht

Kant-en-klare producten	Toebehoren	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetronvermo- gen in watt	Tijdsduur in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaischijf		-	600	3
			220-230	-	13-18
Minipizza*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Draaischijf		-	600	2
			220-230	-	13-18
Frites	Draaischijf		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaischijf		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelflappen	Draaischijf		200-220	-	25-35
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**	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.

# Acrylamide in levensmiddelen

## Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting

klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals bijv. aardappelchips, frites, toast, broodjes en brood.

## Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

<b>Algemeen</b>	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
<b>Bakken</b>	Met hete lucht max. 180 °C.
Koekjes	Met hete lucht max. 170 °C. Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.

# Testgerechten

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

Volgens norm EN 60705, IEC 60705 of DIN 44547 en EN 60350 (2009)

## Ontdooien met de magnetron

### Gerecht Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten Aanwijzing

Vlees	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen. Na ca. 13 minuten ontdooi vlees verwijderen.
-------	----------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------

## Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzing
Kandeel	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Pyrexvorm 24 x 19 cm op het lage rooster plaatsen.
Biscuit	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.

- Pizzastand
- Hete lucht

- Circulatiegrillen

## Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Aanwijzing
Gebrateneerde aardappels	600 W, 25-30 min.		210-230	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 ⅔ van de bereidingsijd kerend.

## Bakken

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

- Hete lucht
- Pizzastand

Vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Baktijd, minuten
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm, laag rooster		160-180
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm laag rooster		190-210

## Grillen

- Grill

Gerecht	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Toast roosteren	hoog rooster		3	4-5
Beefburger 9 stuks	hoog rooster		3	30-35





9000980358

HK Appliances GmbH  
Werkstrasse 3  
32289 Rödinghausen  
DEUTSCHLAND

(940401)