

Mit diesem Backofen wird Ihnen das Kochen viel Freude machen.

Damit Sie alle technischen Vorzüge nutzen können, lesen Sie bitte die Gebrauchsanweisung.

Am Anfang der Gebrauchsanweisung sagen wir Ihnen einige wichtige Dinge zur Sicherheit. Sie lernen dann die einzelnen Teile Ihres neuen Gerätes näher kennen. Wir zeigen Ihnen, was es alles kann und wie Sie es bedienen.

Die Tabellen sind so aufgebaut, dass Sie Schritt für Schritt einstellen können. Da finden Sie gebräuchliche Gerichte, das passende Geschirr und die optimalen Einstellwerte, natürlich alles in unserem Kochstudio getestet.

Damit Ihr Gerät lange Zeit schön bleibt, geben wir Ihnen viele Tipps zur Pflege und Reinigung. Und falls einmal eine Störung auftreten sollte - auf den letzten Seiten finden Sie Informationen, wie Sie kleine Störungen selbst beheben können.

Haben Sie Fragen? Schlagen Sie immer zuerst im ausführlichen Inhaltsverzeichnis nach. Dann finden Sie sich schnell zurecht.

Und nun - viel Spaß beim Kochen.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten wählen Sie unsere Info-Nummer:

NeffCOM®
0 18 05 - 24 00 25 0,14 EUR/min

Gebrauchsanweisung	1-54
Instruction manual	55-110
Mode d'emploi	111-167
Gebruiksaanwijzing	168-220

Inhaltsverzeichnis

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes	4
Aufstellen und Anschließen	5
Worauf Sie achten müssen	6
Sicherheitshinweise	6
Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle	8
Das Bedienfeld	10
Versenkbare Schalter	12
Die Heizarten	12
Das Zubehör	13
Grundeinstellungen	15
Sprache einstellen	15
Signaldauer ändern	16
Vor der ersten Benutzung	17
Garraum aufheizen	17
Uhrzeit einstellen	18
Die Mikrowelle	20
Geschirr	20
Die Mikrowellenleistungen	21
So stellen Sie ein	21
Tabellen	22
Tipps zur Mikrowelle	27
Backofen einstellen	28
So stellen Sie den Backofen ein	29
... wenn Sie den Backofen selbst ausschalten möchten	30
Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen	31
So stellen Sie ein	31

Inhaltsverzeichnis

Fleisch, Geflügel, Fisch	33
Geschirr	33
Hinweise zum Braten	33
Hinweise zum Grillen	34
Tipps zum Braten und Grillen	36
Kuchen und Gebäck	37
Backformen	37
Tipps zum Backen	38
Aufläufe, Gratins, Toast	40
Programmautomatik	41
So stellen Sie ein	41
Hinweise zur Programmautomatik	42
Programmtabelle	44
Memory	45
Memory speichern	46
Memory starten	48
Pflege und Reinigung	49
Gerät außen	49
Backofen	49
Zubehör	50
Drehteller	50
Eine Störung, was tun?	51
Umweltschutz	52
Kundendienst	53
Technische Daten	53
Prüfgerichte nach EN 60705	54

Vor dem Anschluss des neuen Gerätes

Wichtige Sicherheitshinweise

Bevor Sie das neue Gerät benutzen, lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Sie enthält wichtige Hinweise zum Gebrauch und zur Pflege des Gerätes.

- ☐ Bewahren Sie die Gebrauchs- und Montageanweisung gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie bitte die Gebrauchs- und Montageanweisung bei.
- ☐ Nehmen Sie das Gerät nicht in Betrieb, wenn Sie einen Transportschaden festgestellt haben.

Aufstellen und Anschließen

- ☐ Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.
- ☐ Beachten Sie bitte die spezielle Montageanweisung.
- ☐ Das Gerät kann in einen 60 cm breiten Hochschrank eingebaut werden (mindestens 85 cm über dem Fußboden).
- ☐ 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.
- ☐ Mehrfachstecker, Steckerleisten und Verlängerungen dürfen Sie nicht benutzen. Bei Überlastung besteht Brandgefahr.

Worauf Sie achten müssen

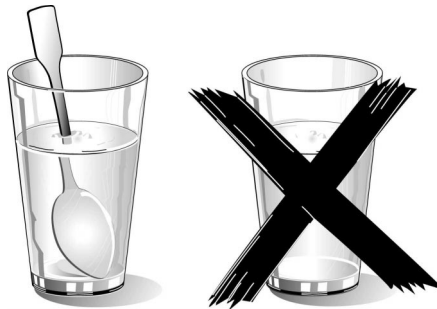
Sicherheitshinweise

- ☐ Dieses Gerät entspricht den Sicherheitsbestimmungen für Elektrogeräte. Reparaturen dürfen nur von Kundendienst-Technikern durchgeführt werden, die vom Hersteller geschult sind. Bei unsachgemäß durchgeführten Reparaturen können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.
- ☐ Benutzen Sie das Gerät nur für das Zubereiten von Lebensmitteln.
- ☐ Kinder dürfen das Gerät nur dann benutzen, wenn sie angelernt wurden. Kinder müssen es richtig bedienen können und die Gefahren verstehen, auf die in der Gebrauchsanweisung hingewiesen wird.
- ☐ Benutzen Sie das Gerät grundsätzlich nur mit eingesetztem Drehteller.
- ☐ Achten Sie darauf, dass keine übergekochte Flüssigkeit durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangt.
- ☐ Schalten Sie die Mikrowelle nur mit Speisen im Backofen ein. Ohne Speisen könnte das Gerät überlastet werden. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrttest (siehe Hinweise zum Geschirr).
- ☐ Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß.
Halten Sie Kinder fern. Verbrennungsgefahr!
- ☐ Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen nicht von der Backofentür eingeklemmt werden. Die Isolierung könnte beschädigt werden.
Kurzschluss, Stromschlag!
- ☐ Bewahren Sie keine brennbaren Gegenstände im Backofen auf. Sie könnten sich beim Einschalten entzünden.
Verbrennungsgefahr!

- ☐ Wenn Sie Rauch im Backofen beobachten, dürfen Sie die Backofentür nicht öffnen. Ziehen Sie den Netzstecker.
- ☐ Die Backofentür muss gut schließen.
- ☐ Ist die Backofentür beschädigt, benutzen Sie das Gerät erst wieder, wenn es von einem Kundendienst-Techniker repariert wurde. Es könnte Mikrowellen-Energie austreten.
- ☐ Schützen Sie das Gerät vor großer Hitze und vor Nässe.
- ☐ Das Gehäuse darf nicht geöffnet werden. Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.
- ☐ Ist das Gerät defekt, ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.

Sicherheitshinweise zum Gebrauch der Mikrowelle

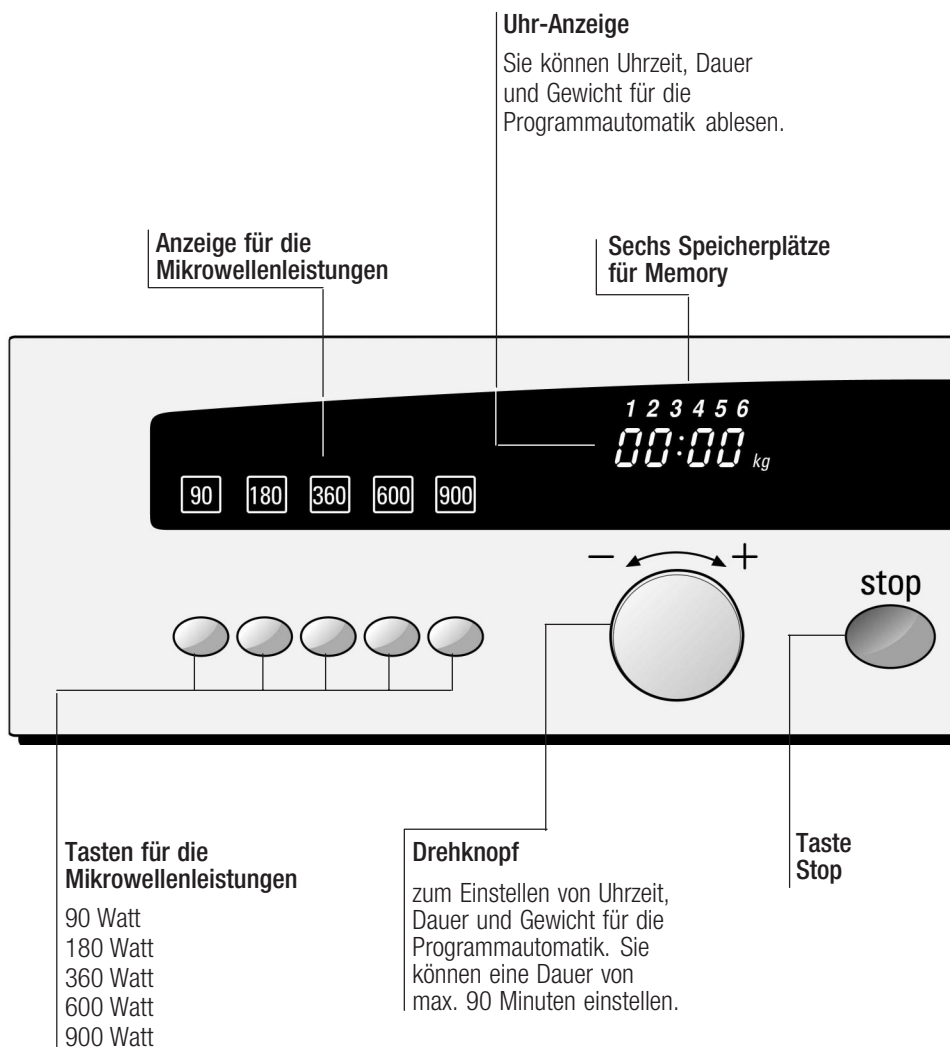
- ❑ Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden.
- ❑ Erhitzen Sie mit Mikrowelle grundsätzlich nur Speisen und Getränke. Andere Anwendungen können gefährlich sein und Schäden verursachen. Z.B. können sich erwärmte Körner- oder Getreidekissen entzünden.
- ❑ **Verbrennungsgefahr!**
Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.



- ❑ **Babynahrung:**
Erwärmen Sie Babynahrung in Gläsern oder Flaschen immer ohne Deckel oder Sauger. Nach dem Erwärmen müssen Sie die Babynahrung gut umrühren oder schütteln. So verteilt sich die Wärme gleichmäßig. Überprüfen Sie bitte die Temperatur, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben. Verbrennungsgefahr!
- ❑ Erhitzen Sie keine Speisen und Getränke in festverschlossenen Gefäßen. Explosionsgefahr!
- ❑ Alkoholische Getränke dürfen Sie nicht zu hoch erhitzen. Explosionsgefahr!

- ❑ Erwärmen Sie keine Speisen in Warmhalteverpackungen. Sie können sich entzünden. Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien müssen Sie während des Erwärmens beobachten. Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen.
- ❑ Garen Sie keine Eier in der Schale und erwärmen Sie keine hartgekochten Eier. Sie können explosionsartig zerplatzen. Dies gilt auch für Schalen- oder Krustentiere. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas stechen Sie vorher den Dotter an.
- ❑ Bei Lebensmitteln mit festen Schalen oder Häuten, z. B. Äpfel, Tomaten, Kartoffeln, Würstchen, kann die Schale platzen. Stechen Sie vor dem Erwärmen die Schale an.
- ❑ Wenn Sie Lebensmittel wie Kräuter, Obst oder Pilze trocknen oder Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, auftauen oder erwärmen, müssen Sie den Vorgang beaufsichtigen. Bei Übertrocknung besteht Brandgefahr.
- ❑ Erhitzen Sie nie ausschließlich Speiseöl mit der Mikrowelle.
- ❑ Benutzen Sie nur mikrowellengeeignetes Geschirr.
- ❑ Geschirr aus Porzellan und Keramik kann feine Löcher in Griffen und Deckeln haben. Hinter diesen Löchern verbirgt sich ein Hohlraum. In den Hohlraum eingedrungene Feuchtigkeit kann das Teil zum Bersten bringen.
- ❑ Bitte immer die in der Gebrauchsanweisung angegebenen Mikrowellenleistungen und -zeiten einstellen. Haben Sie eine wesentlich zu hohe Leistung oder Zeit gewählt, kann sich das Lebensmittel entzünden und das Gerät beschädigt werden.
- ❑ Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Benutzen Sie Topflappen, wenn Sie das Geschirr aus dem Gerät nehmen.
- ❑ Entnehmen Sie den Drehteller sehr vorsichtig. Der offenliegende Heizkörper ist noch einige Minuten sehr heiß. Verbrennungsgefahr!

Das Bedienfeld



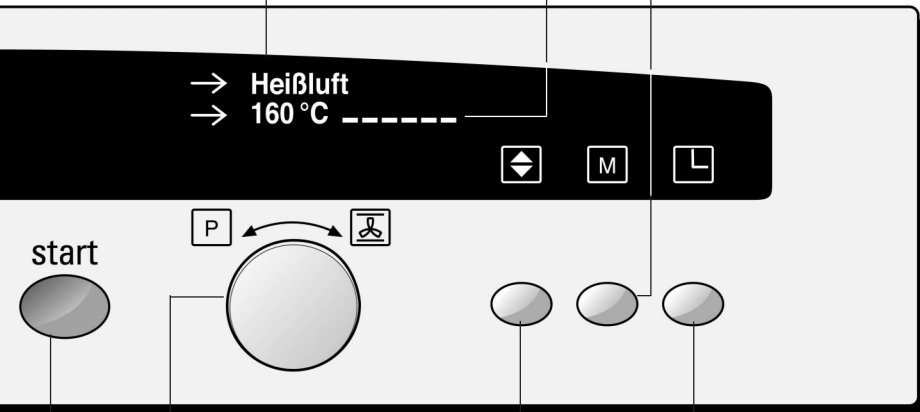
Klartext-Anzeige

Die Klartext-Anzeige ist in 12 Sprachen möglich.

- sie zeigt die gewählte Heizart und Temperatur oder Stufe an
- sie zeigt die Gerichte der Programmautomatik
- sie gibt Ihnen Hinweise zum Einstellen

Aufheizkontrolle

Taste Memory



start

Funktionswähler

zum Einstellen von Heizart, Temperatur oder Programmautomatik

Wenn Sie den Funktionswähler nach rechts drehen, erscheinen die Heizarten oder Stufen, nach links die Programme.

Taste
Start

Taste O.K.

zum Wechseln der Zeile in der Klartext-Anzeige

Taste Uhr

Versenkbare Schalter

Der Funktionswähler und der Drehknopf sind in jeder Stellung versenkbar.

Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie auf den Schaltergriff. Die Schalter können nach rechts oder links gedreht werden.

Die Heizarten

Für den Backofen stehen Ihnen verschiedene Heizarten zur Verfügung. So können Sie für jedes Gericht die optimale Zubereitungsart wählen.

Mikrowellen

Sie werden bei Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Mikrowelle ist geeignet zum schnellen Auftauen, Erwärmen, Schmelzen und Garen.

Mikrowellenleistungen:

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

Mikrowelle kombiniert mit einer Heizart

Dabei ist die Mikrowelle gleichzeitig mit einer anderen Heizart in Betrieb. Die Gerichte werden wie bisher knusprig und braun, aber es geht viel schneller und Sie sparen Energie.

Die Kombination von Mikrowelle und Intensivstufe ist nicht möglich.

Ober- und Unterhitze

Dabei kommt die Hitze gleichmäßig von oben und unten auf die Speisen. Ober- und Unterhitze ist geeignet für Brot, Kuchen und Braten.

Intensivstufe

Zusätzlich zu Ober- und Unterhitze sind eine Halogenlampe und ein Quarzgrill in Betrieb. Die Wärme steht sehr schnell zur Verfügung. Die Lebensmittel werden intensiv gebräunt.

Heißluft

Bei Heißluft wird die Wärme von Halogenlampe, Quarzgrill und Unterhitze erzeugt und von einem Gebläse umgewälzt. Heißluft eignet sich besonders für den kombinierten Betrieb mit Mikrowelle.

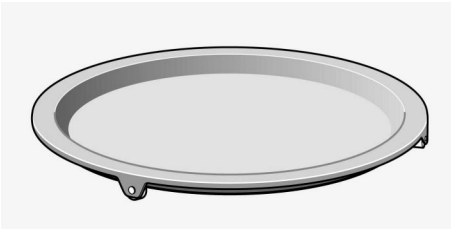
Grillen

Die Heizart Grillen ist die Kombination aus Oberhitze, Halogenlampe und Quarzgrill. Sie können drei verschiedene Stufen wählen. Die Heizart ist zum Grillen von Steaks, Würstchen, Fischen oder Toasts geeignet.

Unterhitze

Nur der untere Heizkörper ist in Betrieb. Diese Heizart ist vor allem zum Nachbacken geeignet. Sie können drei Stufen wählen.

Das Zubehör



Drehteller

als Stellfläche für die Roste.

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

Benutzen Sie das Gerät nie ohne Drehteller.

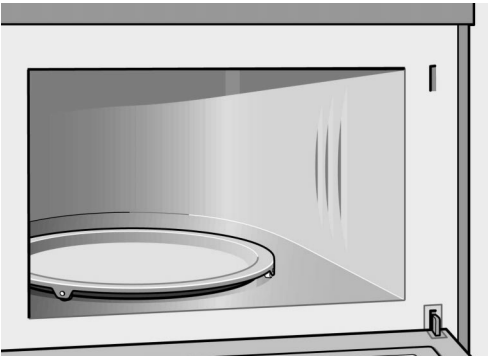
Belasten Sie den Drehteller max. mit 4,5 kg.

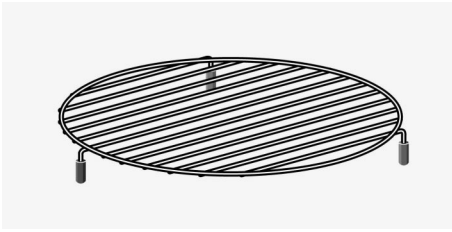
Setzen Sie den Drehteller auf den Antrieb in der Mitte des Backofenbodens.

Achten Sie darauf, dass er richtig sitzt.

Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen. Dies ist nötig, um ein gutes Garergebnis zu erzielen.

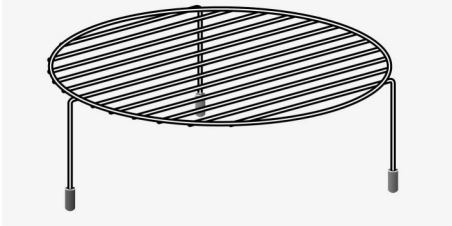
Er kann sich nach links oder rechts drehen.





Niedriger Rost

für den Mikrowellenbetrieb sowie zum Backen und Braten. Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.



Hoher Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast. Sie können ihn auch als Stellfläche z.B. für flache Auflaufformen verwenden.

Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

Hinweis

- ☐ Zur Temperaturregelung schalten sich Halogenlampe und Quarzgrill immer wieder ein und aus.
- ☐ Das Gerät ist mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Das Gebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Backofen bereits ausgeschaltet ist. Solange das Gebläse läuft wird dies in der Klartext-Anzeige angezeigt.
- ☐ An Türenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowelle wird dadurch nicht beeinträchtigt. Bitte wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen heraus.

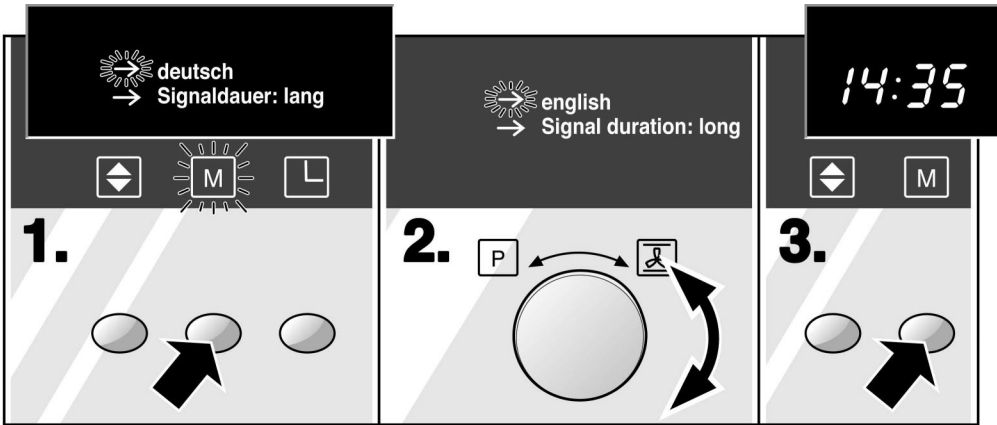
Grundeinstellungen

Ihr neues Gerät erhalten Sie mit einigen Grundeinstellungen, die Sie selbst ändern können.

Grundeinstellung	Ändern in
Sprache für die Klartext-Anzeige ist deutsch.	Sie können 12 verschiedene Sprachen wählen.
Nach Ablauf der Dauer ist ein Signal zu hören.	Sie können die Dauer des Signals verändern.
Signaldauer lang = 30 Töne.	Signaldauer kurz = 3 Töne.

Sprache einstellen

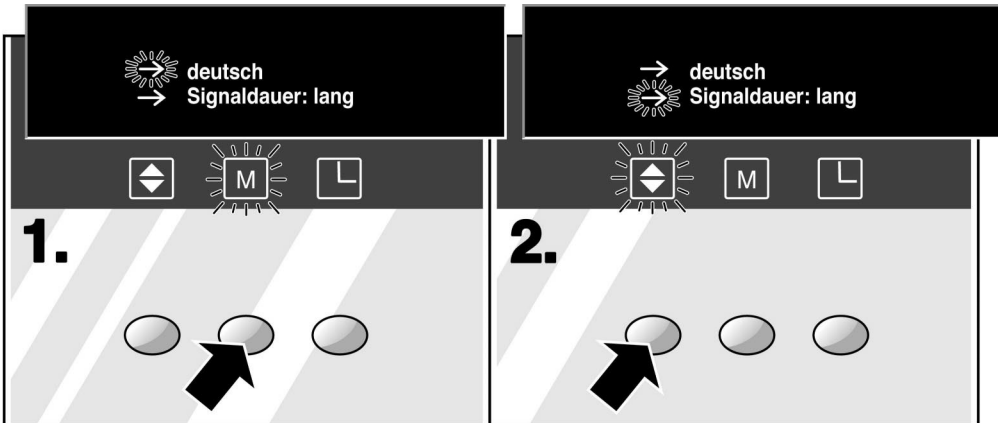
Ihr neues Gerät hat eine Klartext-Anzeige in deutsch. Sie können unter 12 verschiedenen Sprachen auswählen.



- 1.** Taste Memory 6 Sekunden lang drücken, bis in der Anzeige in der ersten Zeile deutsch und in der zweiten Zeile Signaldauer: lang erscheint.
- 2.** Mit dem Funktionswähler die gewünschte Sprache auswählen.
- 3.** Taste Memory drücken. Die Änderung ist gespeichert.

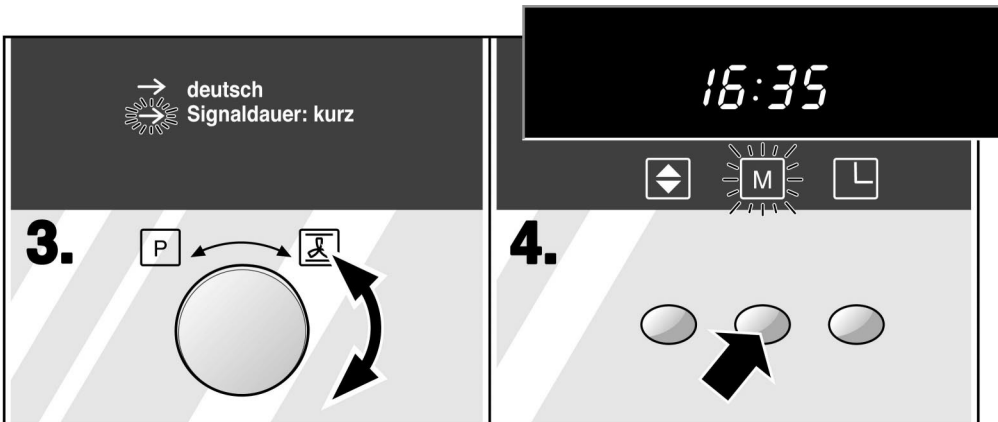
Signaldauer ändern

Wenn der Backofen ausschaltet, hören Sie ein Signal.
Die Länge des Signales können Sie ändern.
Signaldauer lang = 30 Töne
Signaldauer kurz = 3 Töne



1. Taste Memory 6 Sekunden lang drücken, bis in der Klartext-Anzeige in der ersten Zeile die Sprache und in der zweiten Zeile Signaldauer: lang erscheint.

2. Mit der Taste O.K. in die zweite Zeile wechseln.



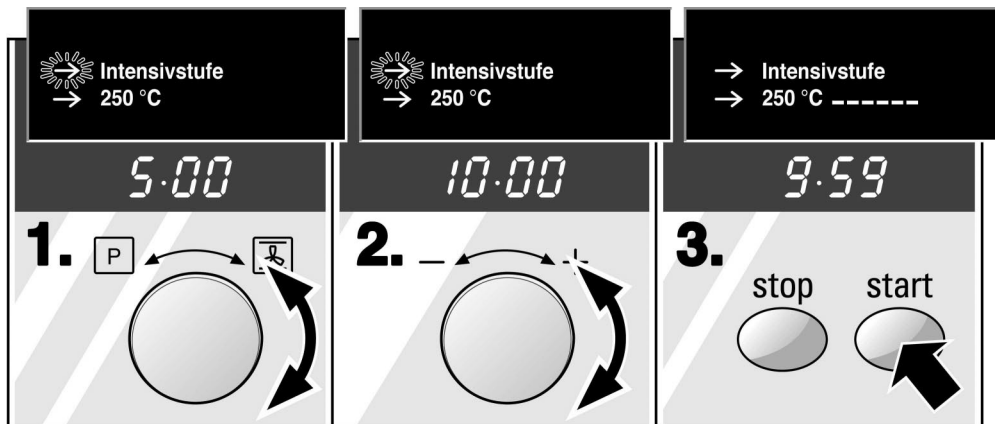
3. Mit dem Funktionswähler die Signaldauer verändern.

4. Taste Memory drücken. Die Änderung ist gespeichert.

Vor der ersten Benutzung

Garraum aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den geschlossenen, leeren Garraum 10 Minuten lang auf.



1. Den Funktionswähler nach rechts bis Intensivstufe drehen.

2. Mit dem Drehknopf 10 Minuten einstellen.

3. Taste Start drücken.

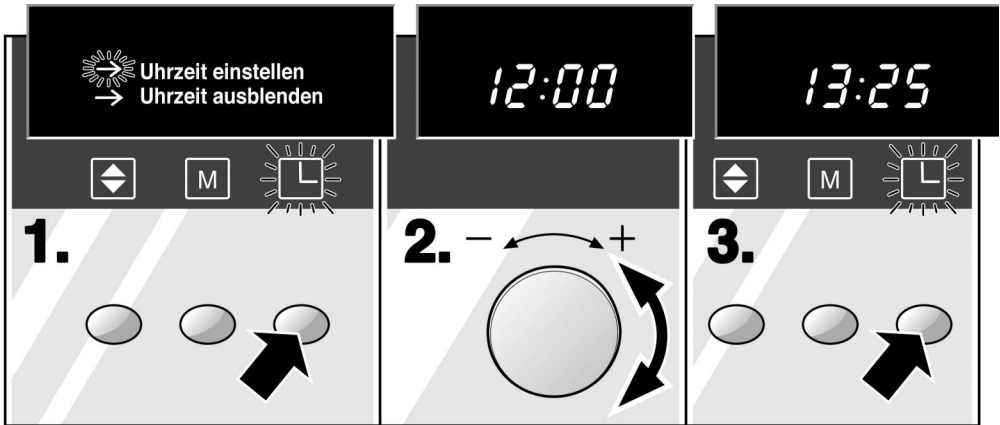
Nach 10 Minuten schaltet der Backofen selbst aus.

Wegen des entstehenden Geruches lüften Sie am besten dabei die Küche.

Uhrzeit einstellen

Nachdem das Gerät angeschlossen wurde oder nach einem Stromausfall leuchten in der Uhranzeige drei Nullen.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Uhrzeit einstellen.

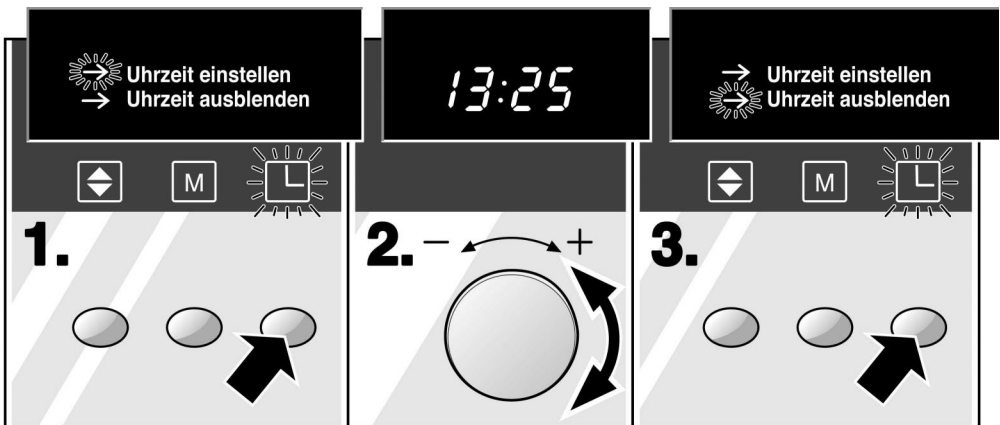
3. Taste Uhr ⌚ drücken.

**Ändern der Uhrzeit
z. B. von Sommer- auf
Winterzeit**

Stellen Sie ein, wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben.

Ausblenden der Uhrzeit

Wenn Sie die Uhr-Anzeige am Gerät stört, können Sie die Uhrzeit ausblenden.



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

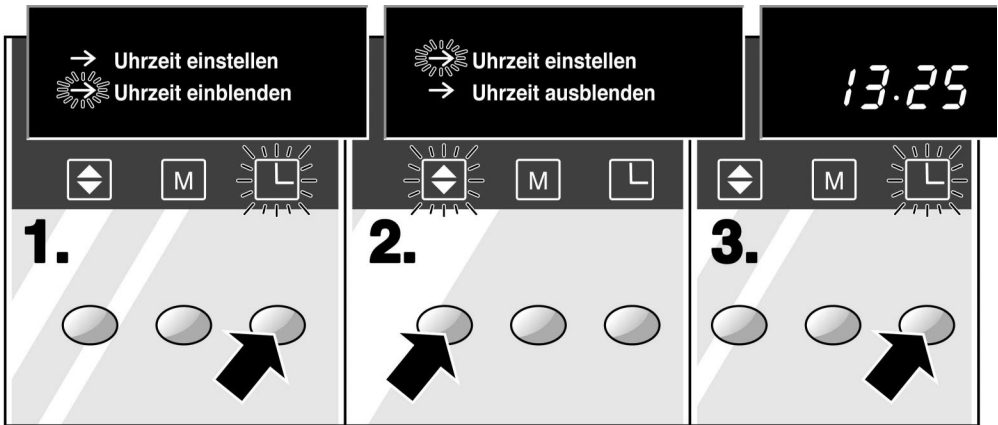
2. Mit der Taste O.K. in die Zeile "Uhrzeit ausblenden" wechseln.

3. Taste Uhr ⌚ drücken.

Die Uhrzeit läuft im Hintergrund.

Einblenden der Uhrzeit

Wollen Sie die Uhrzeit wieder einblenden, gehen Sie wie folgt vor:



1. Taste Uhr ⌚ drücken.

2. Mit der Taste O.K. in die erste Zeile wechseln.

3. Taste Uhr ⌚ drücken.
Die Uhrzeit erscheint in der Anzeige.

Die Mikrowelle

Die Mikrowelle können Sie solo, d. h. alleine oder kombiniert mit einer anderen Heizart einsetzen.

Probieren Sie es doch gleich einmal aus. Erhitzen Sie zum Beispiel eine Tasse Wasser für Ihren Tee.

Nehmen Sie eine große Tasse ohne Gold- oder Silberdekor und geben Sie einen Teelöffel mit hinein. Platzieren Sie den niedrigen Rost auf dem Drehteller und stellen Sie die Tasse darauf.

- 1.** Taste Mikrowellenleistung 900 Watt drücken.
- 2.** Mit dem Drehknopf 1 Minute 30 Sekunden einstellen.
- 3.** Taste Start drücken.

Nach 1 Minute 30 Sekunden ertönt ein Signal. Das Wasser ist heiß.

Während Sie den Tee trinken, lesen Sie bitte nochmals die Sicherheitshinweise am Anfang der Gebrauchsanweisung. Sie sind sehr wichtig.

Geschirr

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

Anders ist es bei Metallgeschirr. Die Mikrowellen können nicht durch, die Speisen bleiben in geschlossenen Metallgefäßen kalt.

Achten Sie darauf, dass Metall – z. B. ein Löffel – mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt ist. Das innere Türglas könnte durch Funkenbildung zerstört werden.

In vielen Fällen können Sie gleich Serviergeschirr verwenden. So sparen Sie sich das Umfüllen und viel Abwasch.

Benutzen Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Geschirrhersteller garantiert, dass es für Mikrowelle geeignet ist.

Geschirrtest:

Wenn Sie unsicher sind, ob Ihr Geschirr mikrowellengeeignet ist, machen Sie diesen Test:
Stellen Sie das leere Geschirr für $\frac{1}{2}$ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät. Prüfen Sie zwischendurch die Temperatur. Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein. Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

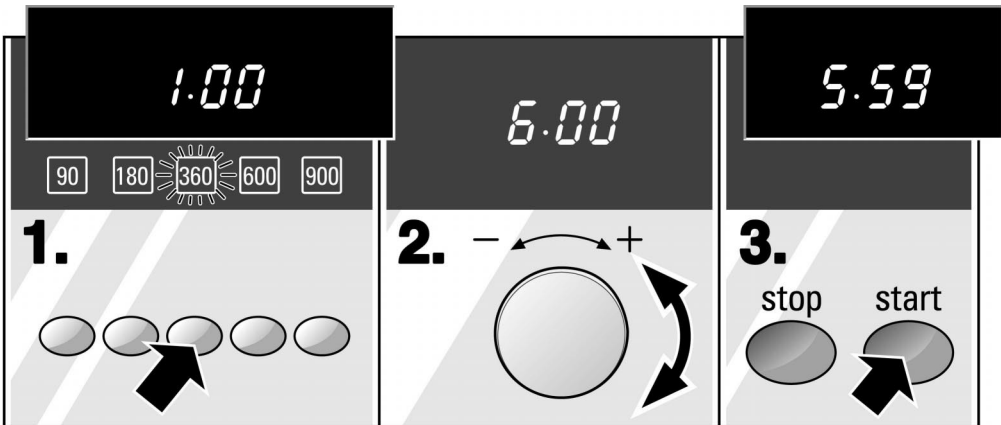
Achtung!

Die Mikrowelle darf nicht ohne Speisen eingeschaltet werden. Einzige Ausnahme ist dieser Geschirrtest.

Die Mikrowellenleistungen

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

So stellen Sie ein



1. Taste für die gewünschte Mikrowellenleistung drücken.

2. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

3. Taste Start drücken.

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint "Ende".

Die Anzeige erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Mehrere Mikrowellenleistungen nacheinander einstellen

Gehen Sie vor wie in Punkt 1 und 2 beschrieben. Stellen Sie dann die 2. Mikrowellenleistung und -zeit ein. Sie können bis zu 3 Mikrowellenleistungen und -zeiten nacheinander einstellen. Drücken Sie am Ende die Taste Start. Die Gesamtdauer erscheint in der Anzeige und läuft rückwärts ab. Die aktive Mikrowellenleistung leuchtet heller.

- ❑ Eine Mikrowellenleistung kann auch zweimal gewählt werden: z. B. 600 W–360 W–600 W. 900 W können Sie nur einmal wählen.

Korrektur

Wenn nur eine Mikrowellenleistung eingestellt ist, kann die Dauer jederzeit geändert werden.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Zusätzliche Beleuchtung

Reicht die Backofenbeleuchtung nicht aus, können Sie die Halogenlampe für drei Sekunden zuschalten. Drücken Sie dazu die Taste Start. Ein längeres Zuschalten würde den Garprozess beeinflussen.

Hinweise

- ❑ Die Leistung 900 Watt können Sie für höchstens 30 Minuten, alle anderen Leistungen bis 5 Stunden einstellen.
 - 1 Minute in Sekunden-Schritten
 - bis 5 Minuten in 10-Sekunden-Schritten
 - bis 60 Minuten in Minuten-Schritten
 - bis 5 Stunden in 5-Minuten-Schritten.
- ❑ Sie können zuerst die Mikrowellenleistung und dann die Dauer einstellen oder umgekehrt.

Tabellen

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

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

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

Es kann sein, dass Sie andere Mengen haben, als in den Tabellen angegeben.

Dafür gibt es eine Faustregel:

Doppelte Menge – fast doppelte Dauer,

halbe Menge – halbe Dauer.

Stellen Sie das Geschirr immer auf den niedrigen Rost. Die Mikrowellen können so die Speisen von allen Seiten erreichen.

Auftauen

- ☐ Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Drehteller.
- ☐ 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 Backofenwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- ☐ Die Speisen zwischendurch 1-2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden.
- ☐ Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 - 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

	Menge	Mikrowellenleistung,Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Schwein, Kalb (mit und ohne Knochen)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. 180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min. 180 W, 30 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	Mehrmals wenden.
Fleisch in Stücken oder Schei- ben vom Rind, Schwein, Kalb	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Beim Wenden die Fleischteile voneinander trennen.
Hackfleisch, gemischt	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufge- tautes Fleisch entfernen.
Geflügel bzw. Geflügelteile	600 g 1200 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 15 Min. + 90 W, 20 - 25 Min.	
Fisch Filet, Fischkotelett, Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen.

	Menge	Mikrowellenleistung, Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Fisch im Ganzen	300 g 600 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 20 - 30 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10 - 15 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren.
Obst, z. B. Himbeeren	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 Min. 180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min.	Zwischendurch vorsichtig umrühren und aufgetaute Teile voneinander trennen.
Butter	125 g 250 g	180 W, 2 Min. + 90 W, 2 - 3 Min. 180 W, 2 Min. + 90 W, 3 - 5 Min.	Verpackung vollständig entfernen.
Brot, ganz	500 g 1000 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 12 Min. + 90 W, 10 - 20 Min.	
Kuchen, trocken z. B. Rührkuchen	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 Min. 180 W, 5 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Kuchenstücke voneinander trennen. Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme.
Kuchen, saftig z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g 750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15 - 20 Min. 180 W, 7 Min. + 90 W, 15 - 20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine.

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

- ☐ Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- ☐ Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- ☐ Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- ☐ Die Speisen sollten Sie zwischendurch 2 - 3 mal umrühren bzw. wenden.
- ☐ Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.
- ☐ Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.

	Menge	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400g	600 W, 11-15 Min.	abgedeckt
Suppen	400 g	600 W, 8-13 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
Fleisch in Soße z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	geschlossenes Geschirr
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g 500 g	600 W, 2-5 Min. 600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Möhren	300 g 600 g	600 W, 8-10 Min. 600 W, 14-17 Min.	geschlossenes Geschirr, bodenbedeckt Wasser zugeben
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zusatz von Wasser garen

Speisen erhitzen

- ☐ Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- ☐ Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten immer einen Kaffeelöffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Bei Siedeverzug wird die Siedetemperatur erreicht, ohne dass die typischen Dampfblasen aufsteigen. Schon bei geringer Erschütterung des Gefäßes kann die Flüssigkeit heftig überkochen oder verspritzen. Dies kann zu Verletzungen und Verbrennungen führen.
- ☐ Decken Sie die Speisen immer zu. Wenn Sie keinen passenden Deckel für ihr Gefäß haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- ☐ Die Speisen sollten Sie zwischendurch mehrmals umrühren bzw. wenden. Kontrollieren Sie die Temperatur.
- ☐ Lassen Sie die Gerichte nach dem Erhitzen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

	Menge	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2 - 3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 5 - 10	abgedeckt
Getränke	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Löffel ins Gefäß geben. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Zwischendurch kontrollieren.
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
Suppe, 1 Tasse 2 Tassen	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Fleisch in Soße	500 g	600 W, 8 - 11	abgedeckt
Eintopf	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	geschlossenes Geschirr
Gemüse, 1 Portion 2 Portionen	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Etwas Flüssigkeit zugeben.

Speisen garen

- ☐ Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Gefäß. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- ☐ Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Sie sollten zwischendurch umgerührt oder gewendet werden.
- ☐ Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- ☐ Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 - 5 Minuten zum Temperatúrausgleich ruhen.

	Menge	MikrowellenleistungW, Dauer in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen frisch ohne Innereien	1200 g	600 W, 22 - 25	Nach der Hälfte der Zeit wenden.
Fischfilet, frisch	400 g	600 W, 7 - 12	
Gemüse, frisch	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Gemüse in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g Gemüse 1-2 EL Wasser zugeben.
Beilagen, z. B. Kartoffeln	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Etwa 1 cm hoch im Gefäß Wasser zugeben, umrühren.
z. B. Reis	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 6 - 8	Pudding zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 mal gut umrühren.
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9 - 12	

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.

Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel:
Doppelte Menge = fast doppelte Zeit
halbe Menge = halbe Zeit

Die Speise ist zu trocken geworden.

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

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

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

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

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

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

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

Backofen einstellen

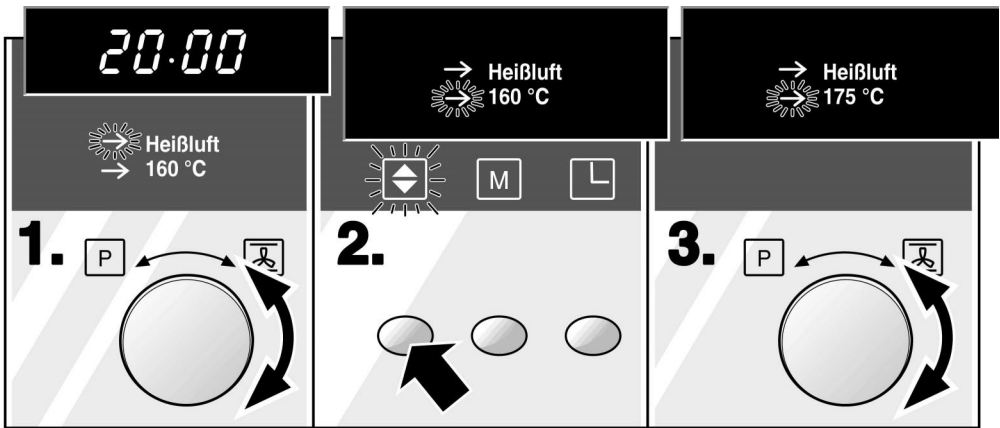
Den Backofen stellen Sie ein, indem Sie mit dem Funktionswähler eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe wählen. Mit dem Drehknopf geben Sie zusätzlich eine Dauer für Ihr Gericht ein. Der Backofen schaltet nach dieser Zeit automatisch ab.

Zu jeder Heizart erscheint in der zweiten Zeile der Klartext-Anzeige eine Temperatur oder Stufe als Vorschlagswert.

Den Vorschlagswert können Sie mit dem Funktionswähler verändern.

Heizarten	Vorschlagswerte	Vorschlagswerte
Ober- und Unterhitze	180 °C	20 Minuten
Heißluft	160 °C	20 Minuten
Intensivstufe	250 °C	5 Minuten
Grillen	Stufe 3	10 Minuten
Unterhitze	Stufe 3	5 Minuten

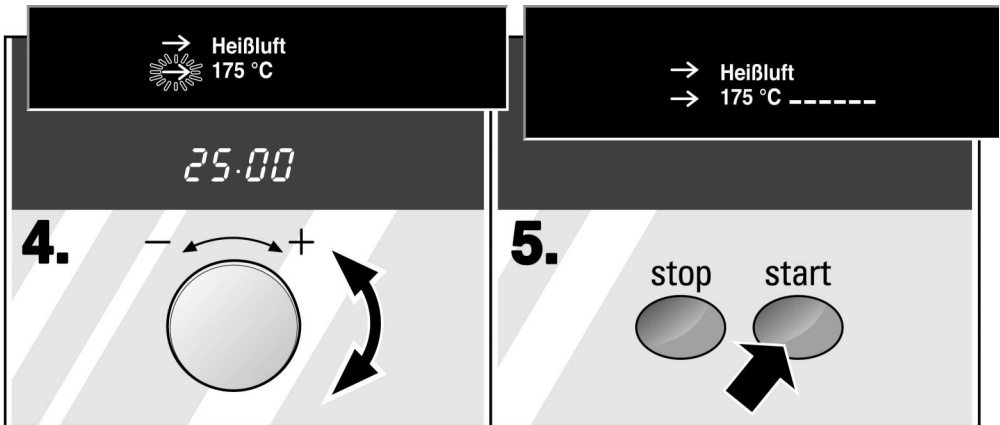
So stellen Sie den Backofen ein



1. Funktionswähler nach rechts drehen, bis die gewünschte Heizart erscheint.

2. Mit der Taste O.K. in die zweite Zeile wechseln.

3. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Temperatur einstellen.



4. Mit dem Drehknopf die Dauer einstellen.

5. Taste Start drücken

Die Dauer läuft sichtbar in der Anzeige ab.

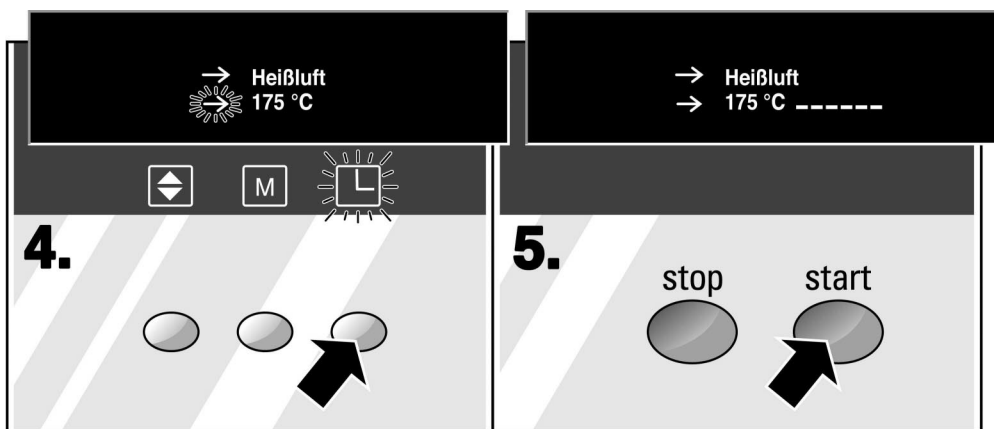
Nach Ablauf der Zeit

schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige erscheint "Ende". Die Anzeige erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Korrektur	Die Temperatur und Dauer können Sie jederzeit verändern.
Anhalten	Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.
Löschen	Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.
Zusätzliche Beleuchtung	Reicht die Backofenbeleuchtung nicht aus, können Sie die Halogenlampe für drei Sekunden zuschalten. Drücken Sie dazu die Taste Start.
Hinweise	☐ Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Heizart und Temperatur einstellen. Stellen Sie mit dem Drehknopf die Dauer ein und danach mit dem Funktionswähler die Heizart. Drücken Sie die Taste ok und verändern Sie die Temperatur. Starten Sie den Backofen.

... wenn Sie den Backofen selbst ausschalten möchten

Stellen Sie ein wie in Punkt 1 bis 3 beschrieben. Blenden Sie dann die Dauer aus, wie in Punkt 4 und starten Sie den Backofen.



4. Taste Uhr drücken

5. Taste Start drücken.

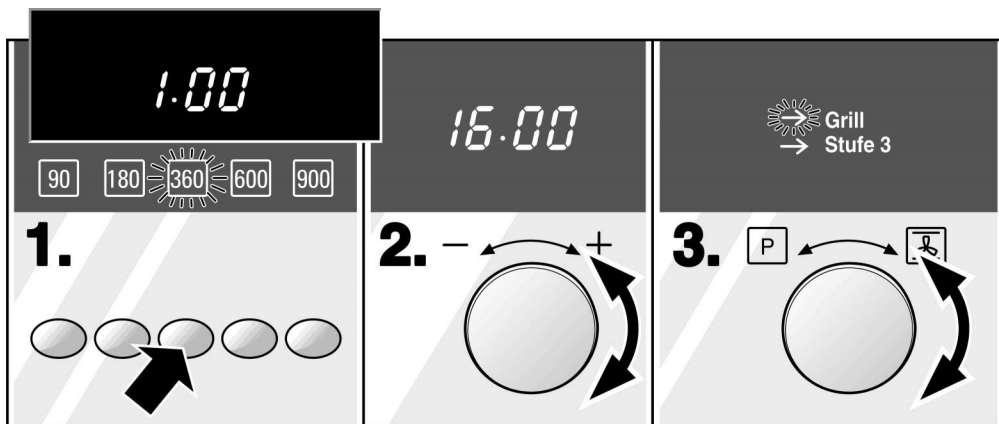
Backofen und Mikrowelle kombiniert einstellen

Dabei ist eine Heizart gleichzeitig mit der Mikrowelle in Betrieb.

Folgende Heizarten können mit Mikrowelle bis 600 W kombiniert werden.

Ober- und Unterhitze
Heißluft
Unterhitze
Grill

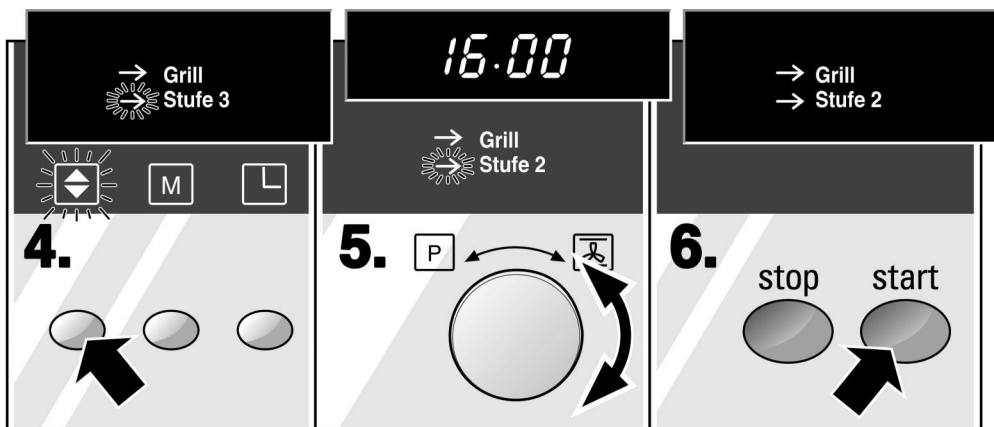
So stellen Sie ein



1. Taste Mikrowellenleistung drücken.

2. Mit dem Drehschalter die Dauer einstellen.

3. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



4. Mit der Taste ok in die zweite Zeile wechseln.

5. Mit dem Funktionswähler die Temperatur oder Grillstufe verändern.

6. Taste Start drücken.

Nach Ablauf der Zeit

schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige erscheint "Ende". Die Anzeige erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Korrektur

Die Temperatur und Dauer können Sie jederzeit verändern.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Zusätzliche Beleuchtung

Reicht die Backofenbeleuchtung nicht aus, können Sie die Halogenlampe für drei Sekunden zuschalten. Drücken Sie dazu die Taste Start. Ein längeres Zuschalten würde den Garprozess beeinflussen.

Hinweise

- ☐ Sie können auch zuerst die Heizart und Temperatur und dann die Mikrowellenleistung und Dauer einstellen.

Fleisch, Geflügel, Fisch

Geschirr

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

Heißes Glasgeschirr sollten Sie auf einem trockenen Küchentuch abstellen. Ist die Unterlage nass oder kalt, kann das Glas springen.

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

Hinweise zum Braten

- ☐ Verwenden Sie zum Braten eine hohe Bratform.
- ☐ Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein, der Drehteller muss sich noch drehen können.
- ☐ Geben Sie zu magerem Fleisch 2 bis 3 Esslöffel Flüssigkeit, zu Schmorbraten 8 bis 10 Esslöffel, je nach Größe.
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.

Tabelle

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Temperatur und Bratdauer sind von Beschaffenheit und Menge 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.

	Mikrowellenleistung, Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Tempera- tur °C, Grillstufe	Hinweise
Schweinebraten, ca. 750 g z. B. Nackenstück	360 W, 35-45 Min.	Ober-/ Unterhitze	170-180	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Rinderschmorbraten ca. 1000 g	180 W, 80-90 Min.	Heißluft	190-200	Geschlossenes Geschirr auf dem niedrigen Rost.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 35-45 Min.	Heißluft	200-210	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hackbraten ca. 750 g	600 W, 20-30 Min.	Heißluft	210-220	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Zum Schluss 5 Minuten ruhen lassen.
Hähnchen, ganz ca. 1200 g	360 W, 30-40 Min.	Ober-/ Unterhitze	210-230	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Mit der Brustseite nach unten legen. Nach 15-20 Minuten wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ca. 800 g	360 W, 20-30 Min.	Ober-/ Unterhitze	230-250	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Entenbrust ca. 800 g	90 W, 15-25 Min.	Grill	Stufe 3	Mit der Brustseite nach oben auf den hohen Rost legen. Nach 10 Minuten wenden.
Fisch, überbacken ca. 500 g	600 W, 10-15 Min.	Grill	Stufe 3	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.

Hinweise zum Grillen

- ☐ Stellen Sie zum Grillen den hohen Rost auf den Drehteller.
- ☐ Grillen Sie immer bei geschlossener Garraumtür 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. Lassen Sie sich nicht irritieren. Grillstücke aus hellem Fleisch oder Fischfilet sind oft an der Oberfläche nur hellbraun, innen trotzdem gar und saftig.
- ❑ Übrigens: Der Grillheizkörper und die Halogenlampe schalten sich automatisch aus und wieder ein. Das ist normal. Wie oft das geschieht, richtet sich nach der eingestellten Grillstufe.

Tabelle

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Temperatur und Grilledauer sind von Beschaffenheit und Menge 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.

	Menge	Gewicht	Grillstufe	Dauer in Minuten
Steaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 200 g	Grill Stufe 3 Grill Stufe 3	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15
Nackensteaks 2 - 3 cm dick	2 - 3 Stück	à ca. 120 g	Grill Stufe 3 Grill Stufe 3	1. Seite: ca. 15 - 20 2. Seite: ca. 15 - 20
Grillwürste	4 - 6 Stück	à ca. 150 g	Grill Stufe 3 Grill Stufe 3	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15
Fischkotelett*	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	Grill Stufe 3 Grill Stufe 3	1. Seite: ca. 10 2. Seite: ca. 8 - 12
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 - 3 Stück	à ca. 150 g	Grill Stufe 2 Grill Stufe 2	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15

* Den hohen Rost zuvor mit Öl einfetten.

Tipps zum Braten und Grillen

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

Wählen Sie die Angabe entsprechend dem nächstniedrigeren Gewicht und verlängern Sie die Zeit.

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.

Sie haben die Mikrowelle zugeschaltet. 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.

Schalten Sie beim nächsten Mal von Anfang an die Mikrowelle zu. Benutzen Sie ein Fleischthermometer und lassen Sie den fertigen Braten noch 10 Minuten im Backofen ruhen.

Kuchen und Gebäck

Backformen

Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Wenn Sie die Mikrowelle zuschalten, benutzen Sie am besten Backformen aus Glas, Keramik oder Kunststoff. Diese müssen bis 250 °C hitzebeständig sein. Wenn Sie solche Backformen verwenden, bräunen die Kuchen weniger.

Tabellen

Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

Zusätzliche Informationen finden Sie unter “Tipps zum Backen”, im Anschluss an die Tabellen.

Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des niedrigen Rostes.

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

* Die Form direkt auf den Dehrteller stellen.

** Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

Kuchen	Geschirr	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach	Napf-/Kranz-/ Kastenform	Ober-/	160-180	50-60
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)**		Unterhitze	140-160	60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	Ober-/ Unterhitze	170-190	25-35
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	Heißluft	160-170	25-30
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	Ober-/ Unterhitze	150-170	25-35
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Kuchenblech	Ober-/ Unterhitze	170-190	30-40
Kuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Kuchenblech	Ober-/ Unterhitze	170-190	30-40
Hefezopf mit 500 g Mehl	Kuchenblech	Ober-/ Unterhitze	160-180	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Kuchenblech	Heißluft	170-180	65-75
Pizza*	Kuchenblech	Heißluft	190-210	35-45
Hefebrot 1 kg*** (vorheizen)	Kuchenblech	Heißluft	190-200	55-65

* Die Form direkt auf den Drehteller stellen.

** Kuchen ca. 20 Minuten im Gerät auskühlen lassen.

*** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kleingebäck	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	Ober-/Unterhitze	140-160	20-30
Baiser	Ober-/Unterhitze	100	80-90
Makronen	Ober-/Unterhitze	110	30-40
Blätterteig	Heißluft	180-200	30-35
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	Ober-/Unterhitze	180-200	25-35

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

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

Der Kuchen fällt zusammen.

Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Garraumtemperatur um 10 Grad niedriger ein. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.

Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.

Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.

Der Kuchen wird zu dunkel.

Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.

Der Kuchen ist zu trocken.

Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.

Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).

Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.

Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.

Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.

Zwischen Form und Rost entstehen Funken.

Backen Sie ohne Mikrowelle weiter, die Backdauer verlängert sich.

Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Garraumtemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.

Die Garraumtemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfroster nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraums gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörtel hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.

Aufläufe, Gratins, Toast

Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Garraum.

Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowelleneigneten Geschirr auf den niedrigen Rost.

Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.

Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Gerät noch 5 Minuten nachgaren.

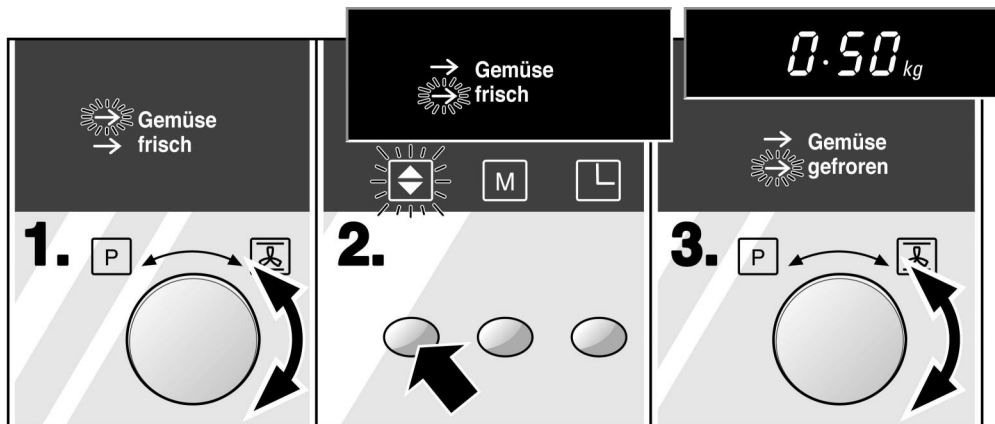
Gericht	Menge	Geschirr	Mikrowelle Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temp. °C
Aufläufe süß (z. B. Quark-Auflauf mit Obst)	ca. 1500 g	flache Auflaufform 4-5 cm	180 W	20-30	Heißluft	170-190
Aufläufe pikant, aus gegarten Zutaten (z. B. Nudelauflauf)	ca. 1000 g	flache Auflaufform 4-5 cm	600 W	15-20	Heißluft	180-190
Aufläufe pikant, aus rohen Zutaten (z. B. Kartoffelgratin)	ca. 1100 g	flache Auflaufform	600 W	25-35	Heißluft	180-190
Toast überbacken*	2-4 Scheiben	niedriger Rost	Je nach Belag:	8-10	Intensiv- stufe	250

* Ein Vortoasten ist nicht notwendig.

Programmautomatik

So stellen Sie ein

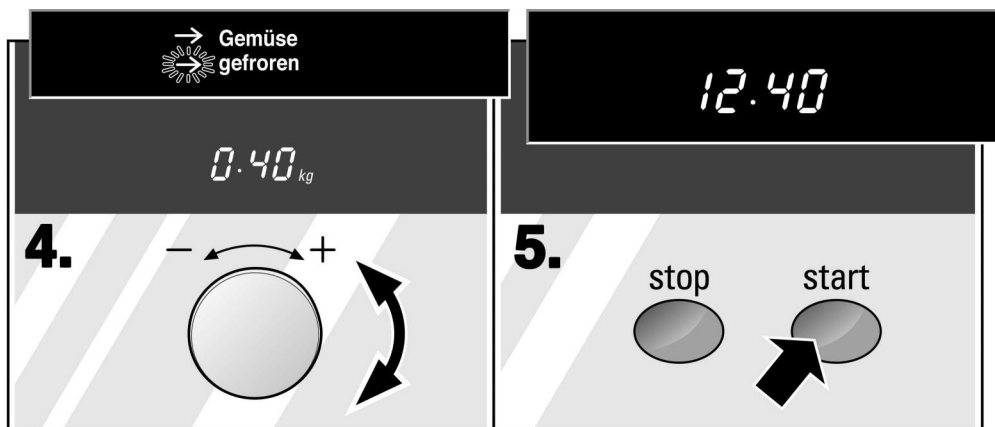
Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Lebensmittel auftauen und viele Speisen schnell und problemlos zubereiten.



1. Funktionswähler auf das gewünschte Programm stellen.

2. Mit der Taste O.K. in die zweite Zeile wechseln.

3. Wenn gewünscht mit dem Funktionswähler die zweite Zeile verändern.



4. Mit dem Drehknopf das Gewicht einstellen.

5. Taste Start drücken. Die Dauer erscheint in der Anzeige.

Nach Ablauf der Zeit

schaltet der Backofen aus. Ein Signal ertönt und in der Anzeige erscheint "Ende". Die Anzeige erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen oder die Taste Stop drücken.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und Taste Stop einmal drücken.

Zusätzliche Beleuchtung

Reicht die Backofenbeleuchtung nicht aus, können Sie die Halogenlampe für drei Sekunden zuschalten. Drücken Sie dazu die Taste Start. Ein längeres Zuschalten würde den Garprozess beeinflussen.

Hinweise

❑ Wenn Sie das eingestellte Gewicht zwischendurch wissen wollen, drücken Sie die Taste "M".

Hinweise zur Programmautomatik

Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Das Gewicht benötigen Sie zum Einstellen der Programmautomatik.

Ertönt nach einer bestimmten Zeit ein kurzes Signal, sollten Sie das Lebensmittel wenden oder umrühren.

Wenn das Ergebnis eines Programms nicht ihrem Geschmack entspricht, z.B. der Belag der Pizza zu feucht ist, können Sie die Dauer verändern. Starten Sie das Programm. Die Dauer erscheint in der Anzeige. Drücken Sie die Taste Stop. Ändern Sie die Dauer und starten Sie das Programm erneut.

Gefrorene Pizzen, Kartoffelprodukte, Snacks, Brezen, Geflügel, Fisch

Bereiten Sie diese Produkte direkt auf dem Drehteller zu. So gelingen sie besonders schnell.

Kartoffeln

Pellkartoffeln: Waschen Sie die Kartoffeln und stechen Sie die Schale mehrmals an. Geben Sie die Kartoffeln noch feucht in ein Geschirr ohne Wasser.

Salzkartoffeln: Schneiden Sie die Kartoffeln in kleine gleichmäßige Stücke. Geben Sie pro 100 g Kartoffeln einen Esslöffel Wasser und etwas Salz in das Geschirr.

Geflügel

Garen Sie das Hähnchen in einem hohen, offenen Geschirr.

Garen Sie das Geflügel zunächst mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie das Geflügel nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit (Wendesignal).

Geflügel können Sie nach dem Garen sofort servieren.

Fleisch

Verwenden Sie ein hohes offenes Geschirr. Der Braten sollte den Boden des Geschirrs zu ca. zwei Drittel bedecken.

Lassen Sie den Braten am Ende noch 5 bis 10 Minuten im abgeschalteten Backofen ruhen. Roastbeef wickeln Sie dazu in Alufolie. Wenden Sie es nach 5 Minuten. Das Roastbeef eignet sich auch zum kalt aufschneiden.

Nudelgerichte gefroren

Stellen Sie das Gericht in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den niedrigen Rost.

Reis

Verwenden Sie keinen Kochbeutel-Reis. Geben Sie die erforderliche Wassermenge laut Packungsangabe zum Reis. Normalerweise ist das die zwei- bis dreifache Menge des Reisgewichts.

Da Getreide beim Garen stark schäumt, sollten Sie für Reis immer ein hohes Geschirr mit Deckel benutzen.

Gemüse

Gemüse frisch: Schneiden Sie das Gemüse in Stücke. Geben Sie pro 200 g einen Esslöffel Wasser zu.

Gemüse gefroren: Für dieses Programm eignet sich nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Garen Sie das Gemüse ohne Wasser. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet.

Auftauen

Verwenden Sie ein flaches Geschirr, z.B. einen Glas- oder Porzellanteller. Legen Sie das Lebensmittel auf den Teller. Breiten Sie es, wenn möglich, flach aus. Geflügel legen Sie mit der Brust nach oben auf den Teller.

Nach dem Auftauen lassen Sie das Lebensmittel noch 10 bis 30 Minuten nachtauen.

Brot sollten Sie nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.

Programmtabelle

Programm erste Zeile	zweite Zeile	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
Pizza, gefroren	mit dünnem Boden	0,30 - 0,50	Ohne Geschirr direkt auf dem Drehteller.
	mit dickem Boden	0,40 - 0,60	
Kartoffelprodukte, gefr. (gefr. = gefroren)	Pommes frites	0,20 - 0,75	Ohne Geschirr direkt auf dem Drehteller.
	Pommes frites, dünn	0,20 - 0,75	
	Rösti	0,20 - 0,85	
	Kroketten	0,20 - 0,85	
	Kartoffelplätzchen	0,20 - 0,75	
Kartoffeln	Salzkartoffeln	0,20 - 1,00	Geschlossenes Geschirr auf den niedrigen Rost. Nach der Hälfte der Zeit umrühren. Zum Schluss 5 Minuten ruhen lassen.
	Pellkartoffeln	0,20 - 1,00	
Snacks, gefroren	Frühlingsrollen	0,10 - 0,70	Ohne Geschirr direkt auf dem Drehteller.
	Mini-Frühlingsrollen	0,10 - 0,70	
	Mini-Pizza	0,09 - 0,50	
Geflügel, gefroren	Chicken wings	0,20 - 0,60	Ohne Geschirr direkt auf dem Drehteller.
Geflügel, frisch	Hähnchen	0,80 - 1,80	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost mit der Brustseite nach unten legen. Nach der Hälfte der Garzeit (Wendesignal) wenden.
Fleisch, frisch	Schweinenacken	0,80 - 1,80	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
	Lammkeule o. Knochen	0,80 - 1,50	
	Roastbeef	0,80 - 1,80	
Fisch, gefroren	Tintenfischringe	0,20 - 0,50	Ohne Geschirr direkt auf dem Drehteller.
	Fischstäbchen	0,20 - 0,60	
Nudelgerichte, gefroren	Lasagne bolognese	0,40 - 1,10	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost.
Reis	Langkornreis	0,10 - 0,50	Geschlossenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Nach 2-12 Minuten umrühren. Zum Schluss 5-10 Minuten ruhen lassen.
	Basmatireis	0,10 - 0,50	
Backwaren, gefroren	Brezen	0,07 - 0,30	Ohne Geschirr direkt auf dem Drehteller.

Programm		Gewichtsbereich	Hinweise
erste Zeile	zweite Zeile	in kg	
Gemüse	frisch	0,20 - 1,00	Geschlossenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Nach der Hälfte der Zeit umrühren. Zum Schluß 5 Minuten ruhen lassen.
	gefroren	0,20 - 1,00	
Auftauen	Brot	0,20 - 1,00	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost.
	Kuchen, trocken	0,20 - 1,00	
	Kuchen, feucht	0,20 - 1,00	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Möglichst flach einfrieren. Zwischendurch mehrmals wenden und bereits aufgetautes Fleisch entfernen.
	Hackfleisch	0,30 - 1,00	
	Geflügel, ganz	0,40 - 2,00	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Mit der Brustseite nach oben legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10-30 Minuten ruhen lassen.
	Geflügelteile	0,40 - 2,00	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Mit der Hautseite nach oben legen. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10-20 Minuten ruhen lassen.
	Schweinefleisch	0,50 - 2,00	Offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost. Nach der Hälfte der Zeit wenden Zum Schluss 10-20 Minuten ruhen lassen.
	Rindfleisch	0,50 - 2,00	

Memory

Mit Memory können Sie Ihre eigenen Programme zusammenstellen. Sie können die Einstellungen für sechs Gerichte speichern und jederzeit wieder abrufen.

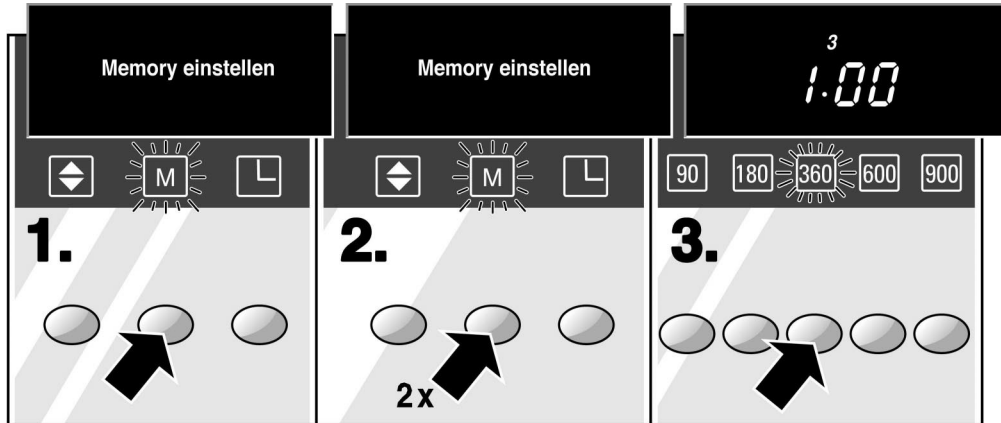
Sinnvoll ist Memory, wenn Sie für Ihr Gericht mehrere verschiedene Einstellungen benötigen, oder wenn Sie ein Gericht besonders häufig zubereiten.

Memory speichern

Beispiel

Wählen Sie einen der sechs Speicherplätze und stellen Sie ein.

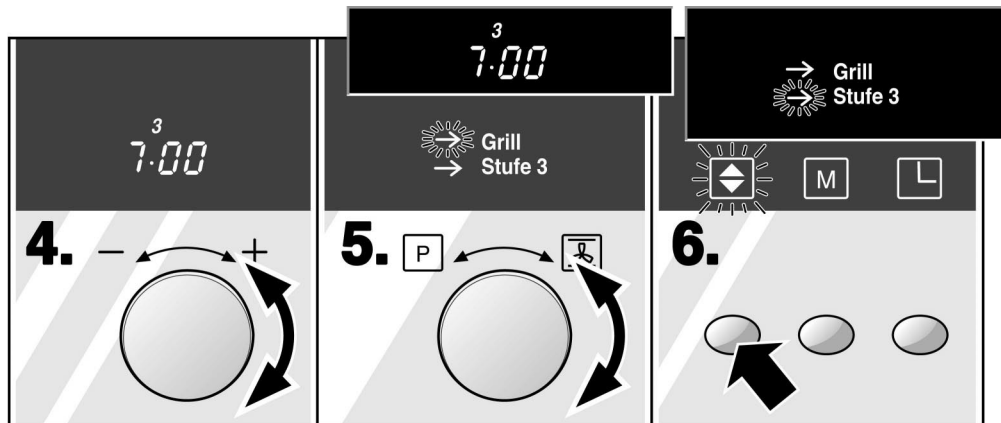
Speicherplatz 3
360 W, 7 Min.,
Grill Stufe 1.



1. Taste Memo drücken.
Die 1 erscheint für
Speicherplatz 1.

2. Taste Memo noch zweimal
drücken. Die 3 erscheint für
Speicherplatz 3.

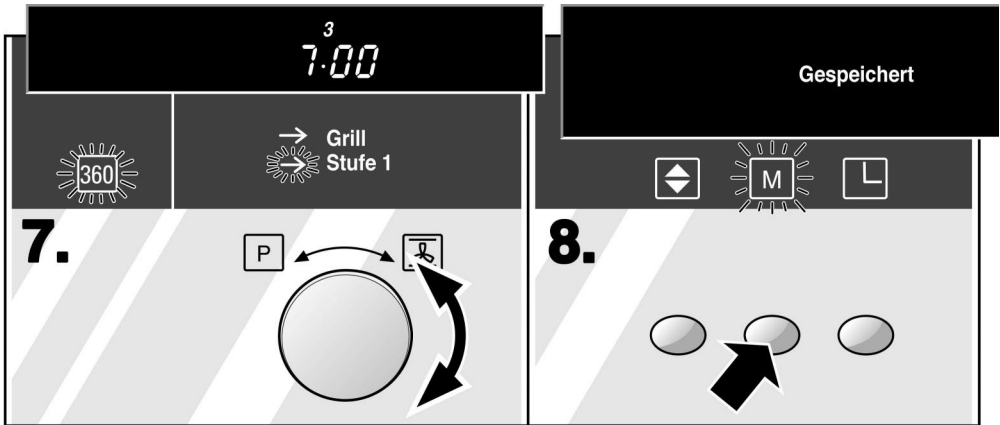
3. Taste 360 W drücken.



4. Mit dem Drehknopf
7 Minuten einstellen.

5. Mit dem Funktionswähler
den Grill wählen.

6. Mit der Taste O.K. in die
zweite Zeile wechseln.



7. Mit dem Funktionswähler Stufe 1 einstellen.

8. Taste Memory drücken, die Uhrzeit erscheint wieder. Die Einstellungen sind gespeichert.

Memory können Sie auch speichern und gleich danach Starten. Drücken Sie bei Punkt 8 nicht Memory sondern die Taste Start.

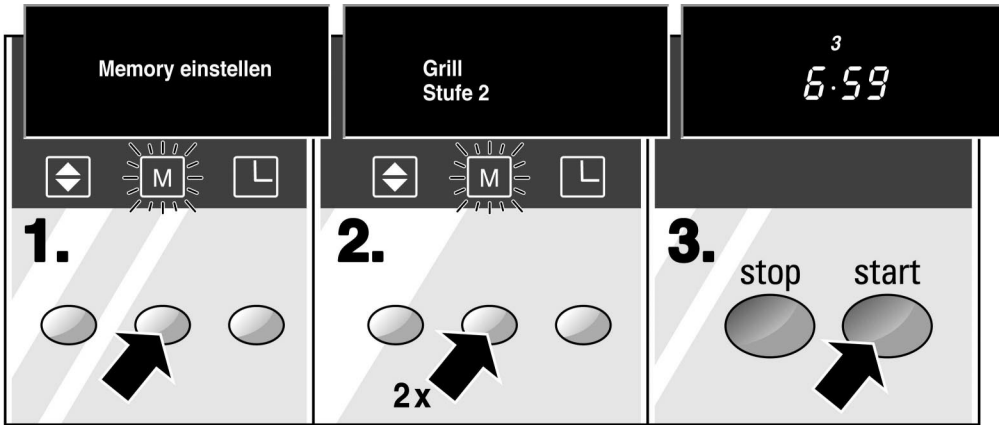
Hinweise

- ☐ Möchten Sie einen Speicherplatz neu belegen, drücken Sie die Taste Stop und stellen Sie neu ein.
- ☐ Mehrere Mikrowellenleistungen nacheinander können Sie nicht einstellen.
- ☐ Sie können auch ein Gericht aus der Programmautomatik abspeichern.

Memory starten

Die gespeicherten Einstellungen für Ihre Gerichte können Sie ganz einfach abrufen.

Stellen Sie das Gericht in den Backofen.



1. Taste Memo drücken.
Die 1 erscheint für
Speicherplatz 1.

2. Taste Memo noch 2x drücken, **3.** Taste Start drücken.
bis der gewünschte Speicherplatz
erscheint.

Nach Ablauf der Zeit

ertönt ein Signal.

In der Anzeige erscheint Programm beendet.

Die Anzeige erlischt, wenn Sie die Backofentür öffnen
oder die Taste Stop drücken.

Kurzes Zuschalten der Backofenbeleuchtung

Taste Start drücken. Die Backofenlampe leuchtet für
3 Sekunden.

Anhalten

Taste Stop einmal drücken oder die Backofentür
öffnen. Nach dem Schließen Taste Start drücken.

Löschen

Taste Stop zweimal drücken oder Tür öffnen und
Taste Stop einmal drücken.

Hinweise

- ☐ Nach dem Start können Sie den Speicherplatz
nicht mehr verändern.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie grundsätzlich keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler!

Gerät außen

Es genügt, wenn Sie das Gerät feucht abwischen. Ist es stärker verschmutzt, geben Sie einige Tropfen Geschirrspülmittel in das Reinigungswasser. Wischen Sie das Gerät mit einem trockenen Lappen nach.

Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel, sonst entstehen matte Stellen. Sollte so ein Mittel an das Gehäuse gelangen, wischen Sie es sofort mit Wasser ab.

Edelstahl-Geräte

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sobald als möglich. Unter diesen Schmutzschichten kann sich Korrosion bilden.

Verwenden Sie zur Pflege handelsübliche Edelstahl-Pflegemittel. Beachten Sie dabei grundsätzlich die Angaben des jeweiligen Herstellers und probieren Sie zunächst eine kleine Stelle aus, bevor Sie das Mittel ganzflächig einsetzen.

Lüftungsgitter

Es kann abgezogen und gereinigt werden.

Backofen

Wischen Sie den abgekühlten Backofen nach dem Garen feucht aus. Spritzer und Verkrustungen lassen sich leicht lösen und brennen beim nächsten Mal nicht fester ein.

Bei stärkerer Verschmutzung verwenden Sie milde Reinigungsmittel.

Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräteinnere läuft.

Trocknen Sie den Backofen mit einem weichen Tuch gut nach, damit keine Korrosion entstehen kann.

Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche.

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 Mikrowellenleistung.

Zubehör

Weichen Sie Zubehör sofort nach dem Gebrauch mit Spülmittel ein. Dann können Schmutzreste ganz leicht mit einer Bürste oder einem Spülschwamm entfernt werden. Die Roste können Sie mit Edelstahlreinigern oder im Geschirrspüler reinigen.

Drehteller

Reinigen Sie den Drehteller mit Spülmittel. Die Vertiefung im Garraum wischen Sie mit einem feuchten Tuch aus. Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräteinnere läuft. Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.

Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker nicht eingesteckt	Einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert
	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für den Herd in Ordnung ist.
In der Uhranzeige leuchten drei Nullen.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste Stop.
	Nach dem Einstellen wurde die Taste Start nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste Start oder löschen Sie die Einstellung mit der Taste Stop.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Tür nicht ganz geschlossen	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen
	Taste Start nicht gedrückt	Taste Start drücken
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Der Drehknopf wurde versehentlich betätigt.	Drücken Sie die Taste Stop
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher	zu kleine Mikrowellenleistung eingestellt	Höhere Leistung wählen
	eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	die Speisen waren kälter als sonst	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden

Störung	Mögliche Ursache	Hinweise/Abhilfe
Der Drehteller gibt ein kratzendes oder schleifendes Geräusch von sich.	Verschmutzung oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs	Vertiefung im Backofenboden reinigen.

Reparaturen dürfen Sie nur von geschulten Kundendienst-Technikern durchführen lassen. Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.

Umweltschutz

Hinweise zur Entsorgung

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden.

Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

Kundendienst

E-Nummer und FD-Nummer

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

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Backofentür öffnen. Damit Sie im Störfall nicht lange suchen müssen, tragen Sie gleich hier die Daten Ihres Gerätes ein.

E-Nr.	FD
Kundendienst ☎	

Technische Daten

Stromversorgung:	230 V, 50 Hz
Gesamt-Anschlusswert:	3380 W
Mikrowellenleistung:	900 W
Grill:	2100 W
Ober-/Unterhitze	1900 W
Frequenz:	2450 MHz
Abmessungen (H x B x T)	
– Gerät	45,8 x 59,5 x 52 cm
– Garraum	20,4 x 44 x 42 cm
Gewicht	25 kg
VDE-geprüft:	ja
CE-Zeichen:	ja

Prüfgerichte nach EN 60705

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

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Fleisch	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Pyrexform Ø 22 cm

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Pyrexform auf den niedrigen Rost stellen.
Biskuit	600 W, 9 - 11	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hackbraten	600 W, 25 - 30	Pyrexform auf den niedrigen Rost stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

Gericht	Mikrowellenleistung Watt, Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur °C	Hinweise
Kartoffelgratin	360 W, 35-40	Heißluft	140	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Kuchen	180 W, 20	Ober-/Unterhitze	160	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hähnchen	360 W, 30-35	Heißluft	180	Hähnchen mit Brustseite nach unten auf den niedrigen Rost legen. Nach 15 Minuten wenden.

Using this oven will make cooking a real pleasure.

Please read the instruction manual to ensure that you make use of all the technical benefits the oven has to offer.

The start of the instruction manual contains a number of important notes relating to safety. You will then be introduced to the individual components of your new appliance. This section explains all the functions of your new appliance and how to operate it.

The tables have been structured in such a way as to provide a step-by-step guide to the cooker settings. They contain information about simple recipes, appropriate ovenware and the ideal settings, all of which have of course been carefully tested in our cooking studio.

It also contains a number of tips on care and cleaning to ensure that your appliance continues to look good for a long time. In the unlikely event of a malfunction, the last few pages contain information about how to rectify minor faults yourself.

Should you have any questions, always refer to the detailed table of contents first. This will help you find the right section quickly.

And now - enjoy your cooking.

Table of contents

Before connecting your new appliance	58
Installation and connection	59
Important information	60
Safety information	60
Safety information for microwave operation	62
The control panel	64
Retractable control knobs	66
Types of heating	66
Accessories	67
Basic settings	69
Selecting the language	69
Changing the signal duration	70
Before using for the first time	71
Heating up the oven	71
Setting the clock	72
The microwave	74
Ovenware	74
Microwave settings	75
Setting procedure	75
Tables	76
Tips for microwave operation	82
Setting the oven	83
Setting procedure for the oven	84
... to switch off the oven manually	85
Setting the combined oven and microwave function	86
Setting procedure	86

Table of contents

Meat, poultry, fish	88
Ovenware	88
Notes on roasting	88
Notes on grilling	89
Advice on roasting and grilling	91
Cakes and pastries	92
Baking tins	92
Baking tips	94
Bakes, gratins, toast	95
Automatic programming	96
Setting procedure	96
Notes for the automatic program	97
Program table	99
Memory	100
Saving the memory	101
Starting the Memory function	103
Care and cleaning	104
Oven exterior	104
Oven	104
Accessories	105
Turntable	105
Troubleshooting	105
Protection of the Environment	107
After-sales service	108
Technical data	108
Test dishes in accordance with EN 60705	109

Before connecting your new appliance

Important safety instructions

Please read this instruction manual carefully before using the appliance for the first time. The instructions contain important information regarding appliance use and care.

- ☐ Please keep the operating and installation instructions in a safe place ready to pass on in the event of change of ownership.
- ☐ Do not start up the appliance if transport damage is apparent.

Installation and connection

- ❑ This appliance is intended for domestic use only.
- ❑ Please observe the special installation instructions.
- ❑ The appliance can be installed in a cabinet which is 60 cm high (at least 85 cm above the floor).
- ❑ 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-type miniature circuit breakers). The mains voltage must correspond to the voltage specified on the rating plate.
- ❑ The socket must only be installed and the connecting cable must only be replaced by a qualified electrician. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole disconnecting device must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm.
- ❑ Adapters, multiway strips and extension leads must not be used. Overloading can result in a risk of fire.

Important information

Safety information

- ❑ This oven complies with all the relevant safety regulations for electrical appliances. Repairs may only be carried out by after-sales service technicians who have been fully trained by the manufacturer. Improper repairs can cause serious injury to the user.
- ❑ This appliance must only be used for food preparation.
- ❑ Children must only be allowed to use the appliance if they have been properly instructed. They must be able to operate the appliance correctly and understand the risks outlined in this instruction manual.
- ❑ You should only use the appliance with the turntable in place.
- ❑ Ensure that liquid which has boiled over does not leak through the turntable drive into the inside of the appliance.
- ❑ The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment. The appliance may overload if it is switched on without any food in it. An exception to this rule is for short-term testing of ovenware (see notes on ovenware).
- ❑ The surfaces of heating and cooking appliances will become hot during operation. Keep children at a safe distance. There is a risk of burning.
- ❑ The leads from electrical appliances must not become caught in the oven door. This could cause damage to the insulation. There is a risk of short-circuiting or electrocution.
- ❑ Never store combustible items in the oven as they may ignite when the oven switched is on. There is a risk of burning.

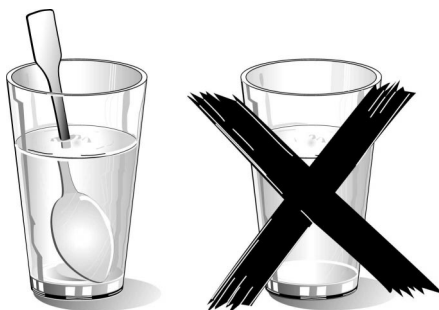
- ❑ The oven door must not be opened if smoke is visible inside the oven. Pull out the plug.
- ❑ The oven door must always close properly.
- ❑ If the oven door is damaged, do not use the oven again until it has been repaired by an after-sales service technician. Otherwise microwave energy may escape.
- ❑ Protect the oven from excessive heat and from moisture.
- ❑ You must not open the oven housing. The oven is a high voltage appliance.
- ❑ If the oven is defective, pull out the plug or switch off the fuse in the fuse box, and then call the after-sales service.

Safety information for microwave operation

- ❑ The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment.
- ❑ The microwave should only be used for heating food and drinks. Using the microwave for other purposes may be dangerous and could result in damage e.g. grains or cereals could catch fire when heated.

❑ **Risk of scalding!**

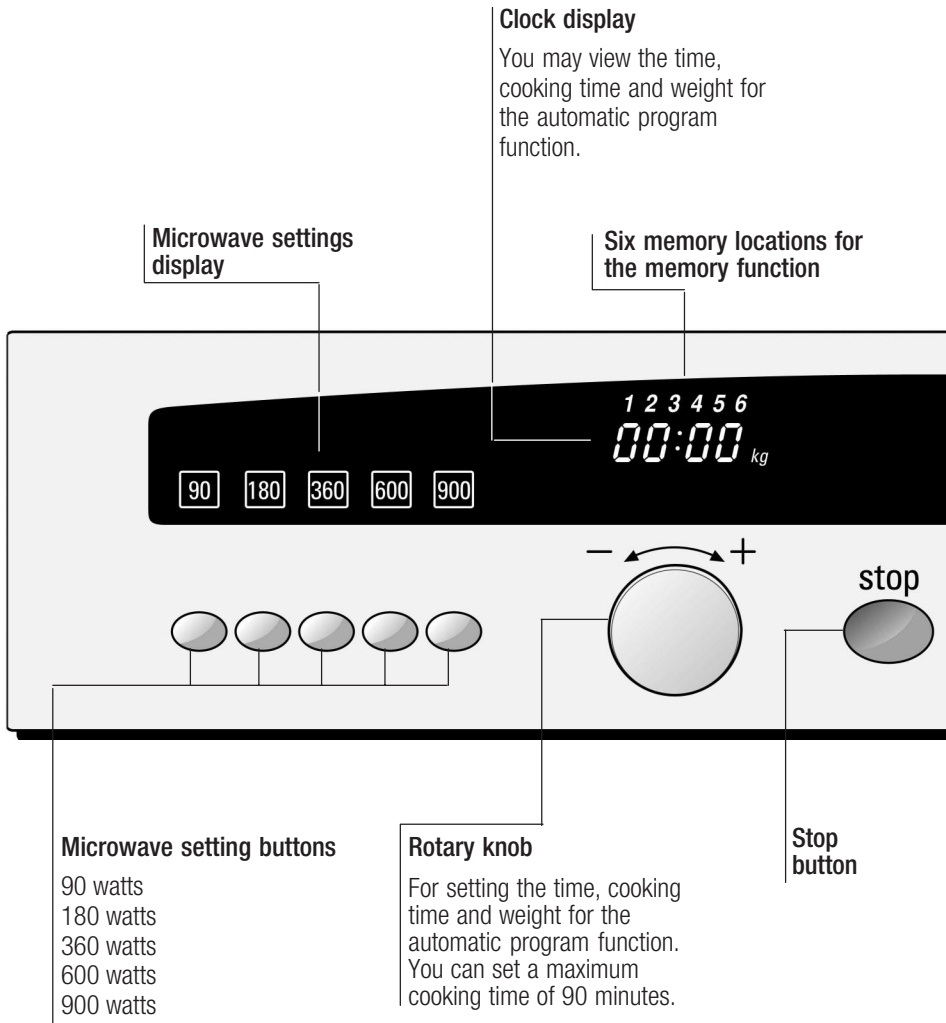
When heating liquids, always place a teaspoon in the container to prevent boiling retardation. When boiling retardation occurs, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. The slightest vibration can cause the hot liquid to boil over or spatter violently. This can cause injuries and scalding.



- ❑ **Baby food:**
Always heat up baby food in a jar or bottle without the lid or teat. Once heated, the baby food should be stirred or shaken thoroughly to distribute the heat evenly. Always check the temperature before giving the food to your baby. There is a risk of burning!
- ❑ Never heat up food or drinks in tightly sealed containers. There is a risk of explosion!
- ❑ Alcoholic drinks must not be overheated. There is a risk of explosion!
- ❑ Do not heat any meals in heat-retaining packages as they could ignite. Food in containers made of plastic, paper or other combustible materials must be monitored during heating. Airtight packaging may burst when food is heated!

- ❑ Never cook eggs in their shells or heat up hard-boiled eggs, as they may crack or explode. The same applies to shellfish and crustaceans. Always prick the yoke first for fried or poached eggs.
- ❑ Always prick the skin of foodstuffs with hard crusts or skins such as apples, tomatoes, potatoes and sausages before cooking, to prevent the skin from bursting.
- ❑ Keep an eye on the oven when you are defrosting or heating foods such as herbs, fruit or mushrooms or foods with a low water content such as bread as overdrying can result in a fire hazard.
- ❑ Never heat just cooking oil in the microwave.
- ❑ Use only microwavable containers.
- ❑ Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lid. These perforations conceal a cavity below. Any liquid that penetrates this cavity may cause the ovenware to crack.
- ❑ Always use the microwave settings and cooking times specified in the instruction manual. If you select a heat setting that is too high or a cooking time that is too long, this may cause the food to ignite and the appliance to be damaged.
- ❑ Meals heated in the oven give off heat. The ovenware can become hot. Always use oven gloves when taking ovenware out of the oven.
- ❑ Remove the turntable carefully. The exposed heating element will remain very hot for a few minutes. There is a risk of burning!

The control panel



Text-style display

The text-style display is available in 12 different languages.

- It shows the type of heating selected and the temperature or setting
- It shows the meals included in the automatic program
- It provides you with information about making settings

Preheating
indicator

Memory
button

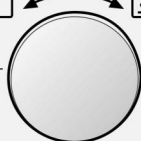
→ Hot air
→ 160 °C



P



start



Start
button

Function selectors

For setting the type of heating, the temperature or the automatic programming function

If you turn the function selector clockwise, the types of heating or settings are displayed. If you turn it anti-clockwise, the programs are displayed.

Clock button

O.K. button

For alternating between lines in the text-style display

Retractable control knobs

The function selector and rotary knob can be retracted in any position. Simply press the control knob in order to raise or lower it. The control knobs can be turned to the left and right.

Types of heating

Different types of oven heating are available. You can therefore select the best method for cooking any dish.

Microwaves

These are converted to heat when they come into contact with food. The microwave is ideal for rapid defrosting, heating up, melting and cooking.

Microwave settings:

- | | |
|-----------|---|
| 900 watts | for heating up liquids. |
| 600 watts | for heating up and cooking food. |
| 360 watts | for cooking meat and heating up delicate foods. |
| 180 watts | for defrosting and continued cooking. |
| 90 watts | for defrosting delicate foods. |

Microwave combined with another type of heating

This involves the simultaneous operation of the microwave and another type of heating. The food will still become crispy and brown as it did before, but will do so much more quickly and using less energy.

The combination of microwave and intensive setting is not possible.

Top/bottom heating

This ensures the even distribution of heat to the food from the top and bottom of the oven. Top/bottom heating is suitable for baking bread and cakes and for roasts.

Intensive setting

In addition to top/bottom heating, there is also a halogen light and a quartz grill. This setting causes the oven to heat up very rapidly. The food is deeply browned.

Hot air

During hot air cooking, heat is produced from the halogen lamp, the quartz grill and the bottom heating and this is circulated by a fan. Hot air cooking is particularly well suited for use with the “combined operation with microwave” setting.

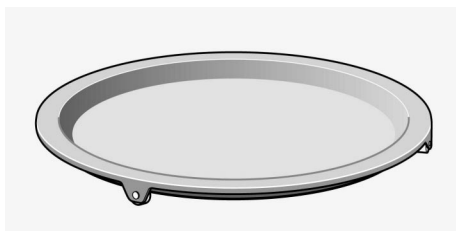
Grilling

The grill setting is the combination of heat from the top heating, halogen lamp and quartz grill. You can select three different heat levels. This type of heat is suitable for grilling steaks, sausages and fish, and for making toast.

Bottom heating

Only the lower heating element is in operation. This type of heating is mostly used for the last stages of baking when a gentle heat is required. You can select three heat levels.

Accessories



Turntable

Used as a surface for the wire grills.

Foods which require a lot of heat from underneath can be placed directly on the turntable.

Never use the microwave without the turntable.

The load on the turntable should be no more than 4.5 kg.

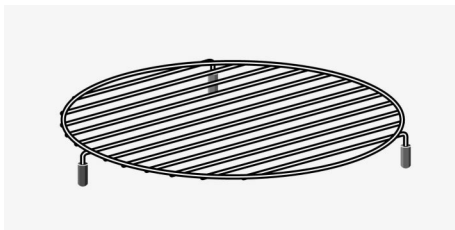
Place the turntable on the drive in the centre of the oven floor.

Ensure that it is positioned correctly.

The turntable must turn during all types of heating. This is necessary to ensure successful cooking.

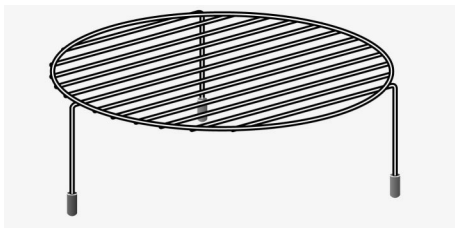
The turntable can turn anti-clockwise or clockwise.





Low wire grill

For use during microwave operation and for baking and roasting. Place the wire grill on the turntable.



High wire grill for grilling food such as steaks, sausages or toast. It can also be used as a surface for flat casserole dishes for example.

Place the wire grill on the turntable.

Note

- ☐ The halogen lamp and the quartz grill switch on and off constantly to regulate the temperature.
- ☐ The appliance is fitted with a cooling fan. The fan may continue to operate after the oven has been switched off. All the while the fan continues to run, this will be indicated in the text-style display.
- ☐ Condensation may appear on the door panel, interior walls and floor. This is normal and does not affect the operation of the microwave. Please wipe away the condensation after cooking.

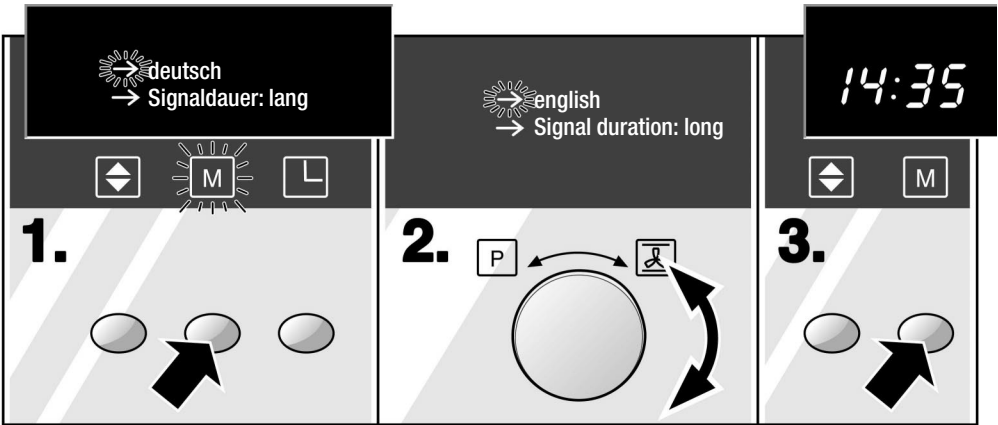
Basic settings

Your new appliance comes with basic settings which can be changed.

Basic setting	Change to
The language for the text-style display is German.	You can select 12 different languages.
A signal will sound once the cooking time has elapsed.	You can change the duration of the signal.
Long signal duration = 30 tones.	Short signal duration = 3 tones.

Selecting the language

Your new appliance has a text-style display in German. You can choose from 12 different languages.



1. Press the memory button for 6 seconds until "deutsch" appears in the first line of the display and "Signaldauer: lang" appears in the 2nd line.

2. Use the function selector to choose the language required.

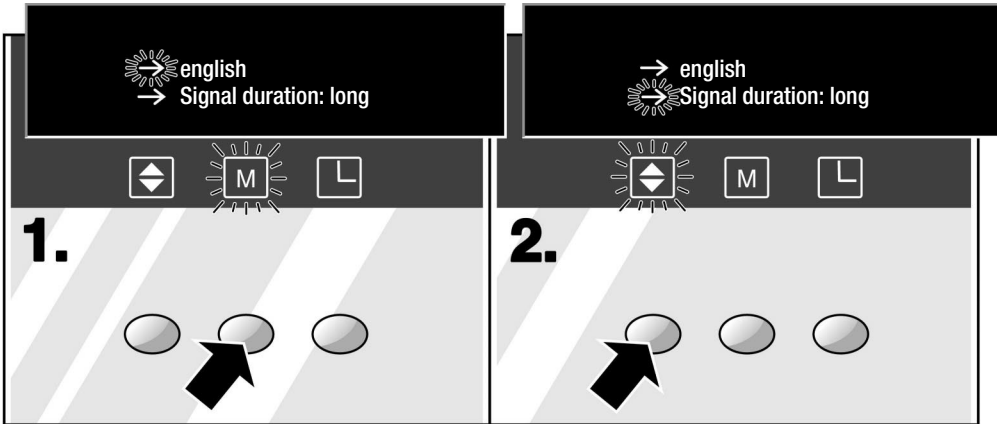
3. Press the memory button. The change is saved.

Changing the signal duration

A signal sounds when the oven switches off. You can change the duration of the signal.

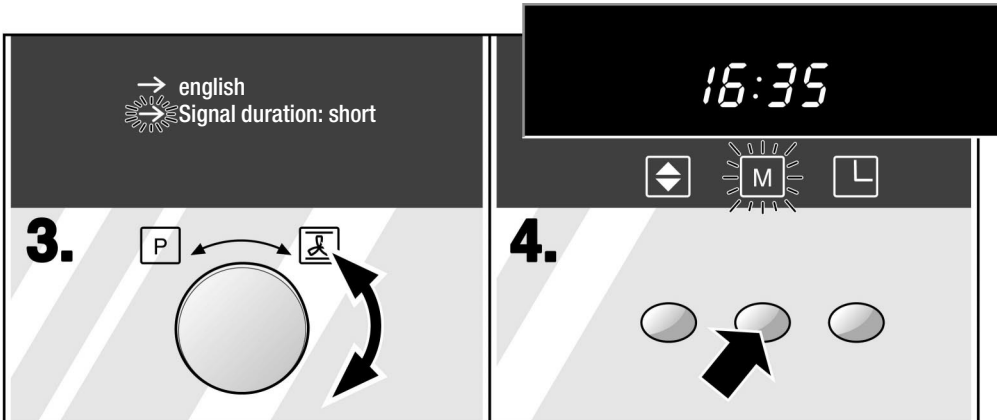
Long signal duration = 30 tones

Short signal duration = 3 tones



1. Press the memory button for 6 seconds until the language appears in the first line of the display and "Signal duration: long" appears in the second line.

2. Use the O.K. button to move to the 2nd line.



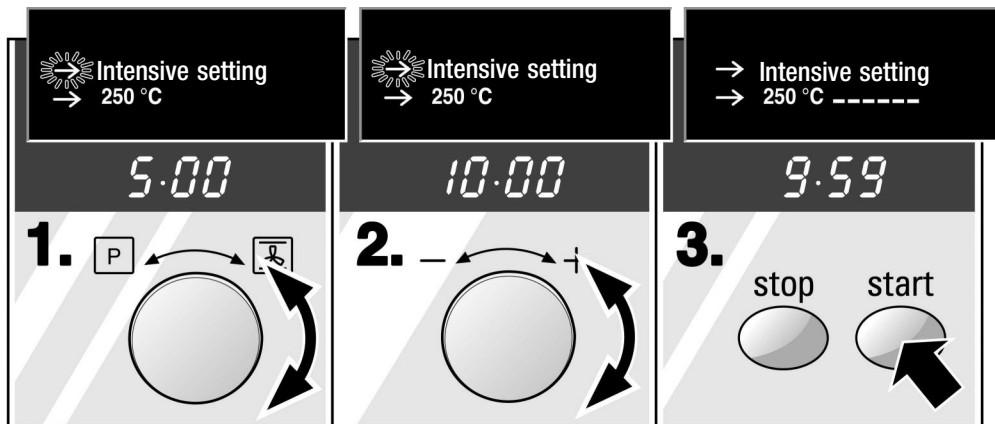
3. Use the function selector to change the length of the signal.

4. Press the memory button. The change is saved.

Before using for the first time

Heating up the oven

Heat the empty oven for 10 minutes with the door closed to remove the new oven smell.



1. Turn the function selector clockwise until Intensive setting appears in the display.

2. Set to 10 minutes using the rotary knob.

3. Press the Start button.

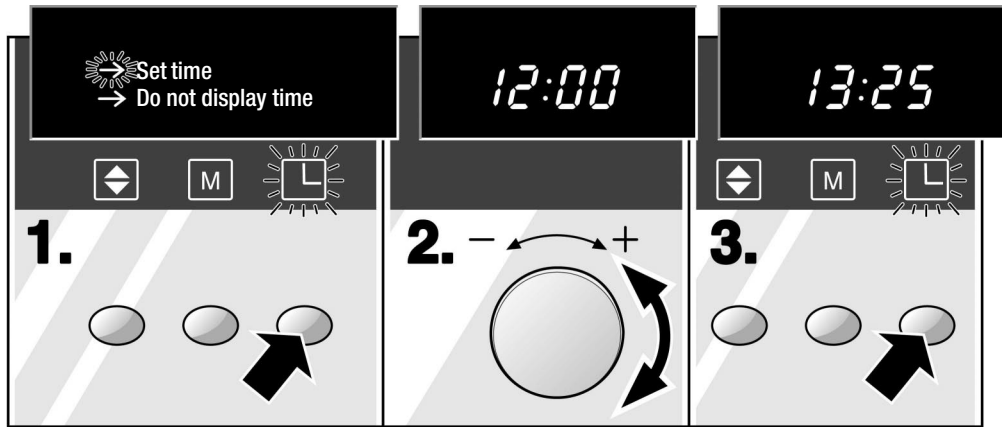
The oven switches off automatically after 10 minutes.

It is best to ventilate the kitchen because of the smell which this produces.

Setting the clock

When the appliance has been connected for the first time, or after a power failure, three zeros light up in the clock display.

Set the time.



1. Press the ⌚ clock button.

2. Set the time using the rotary knob.

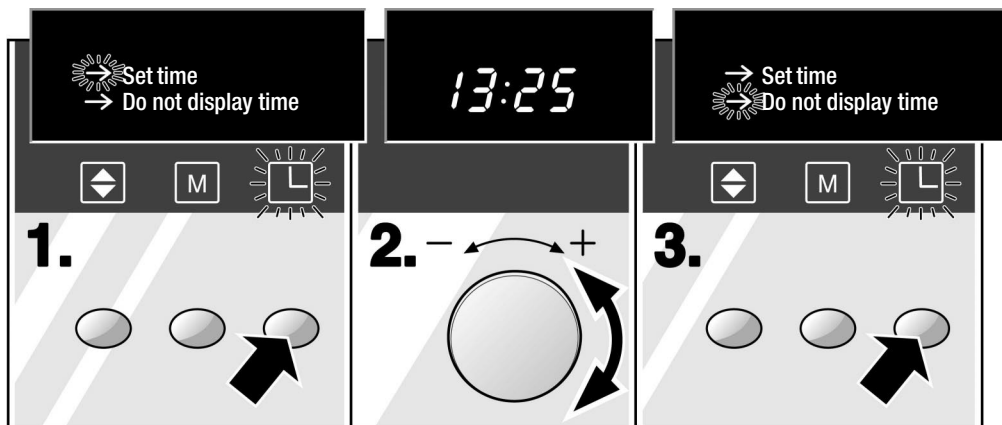
3. Press the ⌚ clock button.

Changing the time e.g. from summer to winter time

Set as described in steps 1 to 3.

Hiding the time

If you do not want the clock displayed, this can be hidden.



1. Press the ⌚ clock button.

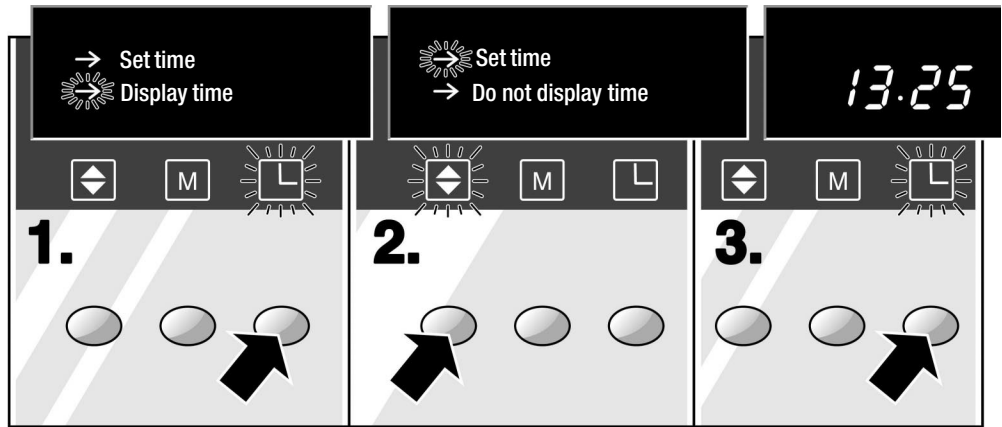
2. Use the O.K. button to move to the "Do not display time" line.

3. Press the ⌚ clock button.

The time is running in the background.

Showing the time

Proceed as follows if you want the oven to display the time again:



1. Press the ⌚ clock button.

2. Use the O.K. button to move to the first line.

3. Press the ⌚ clock button. The time appears in the clock display.

The microwave

You can set the microwave on its own or in combination with another type of heating.

Why not try it out straight away? You could heat up a cup of water for your tea, for example.

Use a large cup without a decorative gold or silver trim and place a teaspoon in it. Place the low wire grill on the turntable and place the cup on it.

1. Press the 900 watt microwave setting button.
2. Use the knob to set 1 minute and 30 seconds.
3. Press the Start button.

A signal sounds after 1 minute and 30 seconds. The water is hot.

Please read the safety instructions at the front of the instruction manual once more while you are drinking your cup of tea. They are very important.

Ovenware

Use heat resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials do not block the microwaves.

This is not the case with ovenware made of metal. The microwaves are obstructed which means that the food in closed metal containers remains cold.

Ensure that any metal objects - e.g. a spoon - are at least 2 cm away from the oven walls and the inside of the door. The glass on the inside of the door could be damaged by sparks.

You can often use serving dishes for cooking food. This saves you from having to transfer the food and means there is less washing up.

You should only use ovenware with gold or silver rims if the ovenware manufacturer guarantees that they are suitable for use in the microwave.

Ovenware test:

Carry out the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave: Place the empty dish in the oven for ½ to 1 minute at full power. Check the temperature during this period. The dish should still be cold or hand-hot. The dish is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

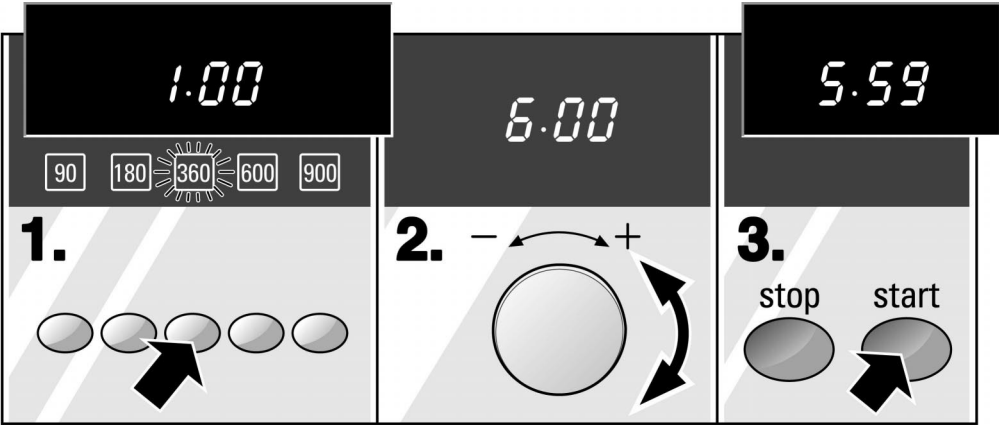
Caution!

The microwave must only be switched on when there is food in the cooking compartment. The only exception to this rule is this ovenware test.

Microwave settings

- 900 watts for heating up liquids.
- 600 watts for heating up and cooking food.
- 360 watts for cooking meat and heating up delicate foods.
- 180 watts for defrosting and continued cooking.
- 90 watts for defrosting delicate foods.

Setting procedure



- 1. Press the button for the microwave setting you require.
- 2. Set the cooking time using the rotary knob.
- 3. Press the Start button.

The time counts down in the display.

When the time has elapsed

A signal sounds when the time has elapsed. “End” appears in the display. The display goes out if you open the oven door or press the Stop button.

Setting several microwave settings one after the other	Proceed as described in points 1 and 2. Then set the second microwave setting and time. You can set up to 3 microwave settings and cooking times one after the other. Finally, press the Start button. The total cooking time appears in the display and counts down. The active microwave setting lights up brighter. ❑ You can also set a microwave setting twice: e.g. 600 watts - 360 watts - 600 watts. 900 watts can only be selected once.
Correction	If you have only made one microwave setting, you can change the cooking time at any time.
Pausing	Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.
Cancelling	Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.
Additional lighting	If the oven lighting is not sufficient, you can switch on the halogen lamp for three seconds. Do this by pressing the Start button. Leaving it switched on for too long could affect the cooking process.
Notes	❑ The 900 watt setting can be set for a maximum of 30 minutes, all other settings can be set for up to 90 minutes. up to 1 minute in 1 second increments up to 5 minutes in 10 second increments up to 60 minutes in one minute increments up to 90 minutes in 5-minute increments. ❑ You can set the microwave setting first and then the time, or vice versa.

Tables	The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave. The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food. Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.
---------------------	--

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

A rule of thumb can be applied:

Double the amount - almost double the time

Half the amount - half the time.

Always place the ovenware on the lower wire grill. This allows the microwaves to reach the food from all sides.

Defrosting

- ☐ Place the frozen food in an open container on the turntable.
- ☐ 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 come into contact with the oven walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- ☐ Turn or stir the food once or twice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times.
- ☐ Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10 to 20 minutes so that the temperature can stabilize. With poultry, the giblets can be removed at this point. Meat can still be prepared even if it is frozen in the centre.

	Amount	Microwave setting in watts Cooking time in minutes	Notes
Whole joints of meat e.g. beef, pork or veal (with or without bones)	800 g	180 watts, 15 mins. + 90 watts, 15 - 25 mins.	Turn several times.
	1,000 g	180 watts, 20 mins. + 90 watts, 25 - 35 mins.	
	1,500 g	180 watts, 30 mins. + 90 watts, 25 - mins.	
Diced or sliced beef, pork and veal	200 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 4 - 6 mins.	Separate the pieces of meat when turning.
	500 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 5 - 10 mins.	
	800 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 10 - 15 mins.	

	Amount	Microwave setting in watts Cooking time in minutes	Notes
Mixed minced meat	200 g	90 watts, 15 mins.	Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	500 g	180 watts, 10 mins. + 90 watts, 10 - 15 mins.	
	800 g	180 watts, 15 mins.	
		+ 90 watts, 15 - 20 mins.	
Poultry or poultry portions	600 g	180 watts, 8 mins. + 90 watts, 10 - 15 mins.	
	1,200 g	180 watts, 15 mins.	
		+ 90 watts, 20 - 25 mins.	
Fish fillet, fish steak, slices	400 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 10 - 15 mins.	Separate defrosted items.
Whole fish	300 g	180 watts, 3 mins. + 90 watts, 10 - 15 mins.	
	600 g	180 watts, 8 mins.	
		+ 90 watts, 20 - 30 mins.	
Vegetables e.g. peas	300 g	180 watts, 10 - 15 mins.	Stir carefully during cooking.
Fruit e.g. raspberries	300 g	180 watts, 7 - 10 mins.	Stir carefully during defrosting and separate the defrosted parts.
	500 g	180 watts, 8 mins.	
		+ 90 watts, 5 - 10 mins.	
Butter	125 g	180 watts, 2 mins. + 90 watts, 2 - 3 mins.	Completely remove all packaging.
	250 g	180 watts, 2 mins.	
		+ 90 watts, 3 - 5 mins.	
Whole loaf	500 g	180 watts, 8 mins. + 90 watts, 5 - 10 mins.	
	1,000 g	180 watts, 12 mins.	
		+ 90 watts, 10 - 20 mins.	
Dry cakes e.g. creaming method cakes	500 g	90 watts, 10 - 15 mins.	Separate slices of cake. Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière.
	750 g	180 watts, 5 mins.	
		+ 90 watts, 10 - 15 mins.	
Juicy cakes e.g. fruit cake and quark cake	500 g	180 watts, 5 mins. + 90 watts, 15 - 20 mins.	Only for cakes without icing, cream or gelatine.
	750 g	180 watts, 7 mins.	
		+ 90 watts, 15 - 20 mins.	

Defrosting, heating up or cooking frozen foods

- ❑ Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.
- ❑ Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. You should not place layers of food on top of each other.
- ❑ Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.
- ❑ You should stir or turn the food two to three times during heating.
- ❑ Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.
- ❑ The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.

	Amount	Microwave setting (watts) Duration in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals in two to three parts	300 - 400 g	600 watts, 8 - 11 mins.	Covered
Soups	400 g	600 W, 8 - 13 mins.	Covered
Stews	500 g	600 W, 10 - 15 mins	Covered
Meat in sauce e.g. goulash	500 g	600W, 12 - 17 mins	Covered
Fish, e.g. fillets	400 g	600 W, 10 - 15 mins	Covered
Bakes e.g. lasagne and cannelloni	450 g	600 W, 10 - 15 mins.	Uncovered, on lower wire grill.
Side dishes, e.g. rice, noodles	250 g 500 g	600 W, 2 - 5 mins 600 W, 8 - 10 mins	Covered, add a little water.
Vegetables e.g. peas, broccoli and carrots	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 mins 600 W, 14 -17 mins	Add water to cover the base of the dish.
Creamed spinach	450 g	600 W, 11 - 16 mins	Simmer without adding water.

Heating food

- ❑ Take ready-made meals out of their packaging. They will heat up more quickly and evenly if you place them in microwavable dishes. Different parts of the meal may heat up at different rates.
- ❑ When heating liquids, always place a teaspoon in the container to stop the liquid from boiling over. When boiling is delayed, the liquid comes to the boil without the customary steam bubbles. Even if the container only vibrates a little, the liquid can boil over a lot or spatter. This can cause injuries and scalding.
- ❑ Always cover the food. If you do not have a suitable lid for your dish, use a plate or special microwave foil.
- ❑ You should stir or turn the food several times during heating. Monitor the temperature.
- ❑ Once you have heated up the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

		Amount	Microwave setting in watts, Cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready-made meals (in two or three parts)		350 - 500 g	600 watts, 5 - 10	Covered
Drinks		150 ml	900 watts, 1 - 2	Place a spoon in the container. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating.
		300 ml	900 watts, 2 - 3	
		500 ml	900 watts, 4 - 5	
Baby food e.g. baby's bottles		50 ml	360 watts, ½	Without the lid or teat. Always shake well after heating. You must check the temperature.
		100 ml	360 watts, ½ - 1	
		200 ml	600 watts, 1 - 2	
Soup	1 bowl	200 g	600 watts, 2 - 3	
	2 bowls	400 g	600 watts, 3 - 4	
Meat in sauce		500 g	600 watts, 8 - 11	Covered
Stew		400 g	600 watts, 6 - 8	Covered
		800 g	600 watts, 8 - 11	
Vegetables	1 portion	150 g	600 watts, 2 - 3	Add some liquid.
	2 portions	300 g	600 watts, 3 - 5	

Cooking food

- ❑ Always cook food in covered dishes. You should stir or turn the food during cooking.
- ❑ The individual taste of the food is retained to a large degree. You can therefore go easy on salt and spices.
- ❑ Food which is laid flat heats up quicker than if it is piled high. Therefore it is best to spread out the food so that it lies flat in the container. If possible, you should not place layers of food on top of each other.
- ❑ Once you have cooked the meals, leave them to stand for another 2 to 5 minutes so that the temperature can stabilize.

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

Tips for microwave operation

No settings are given for specified amounts of food.

Increase or decrease the cooking times according to the following rule of thumb:

Double the amount = almost double the time

Half the amount = half the time

The food becomes too dry.

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

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

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

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

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

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

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

Setting the oven

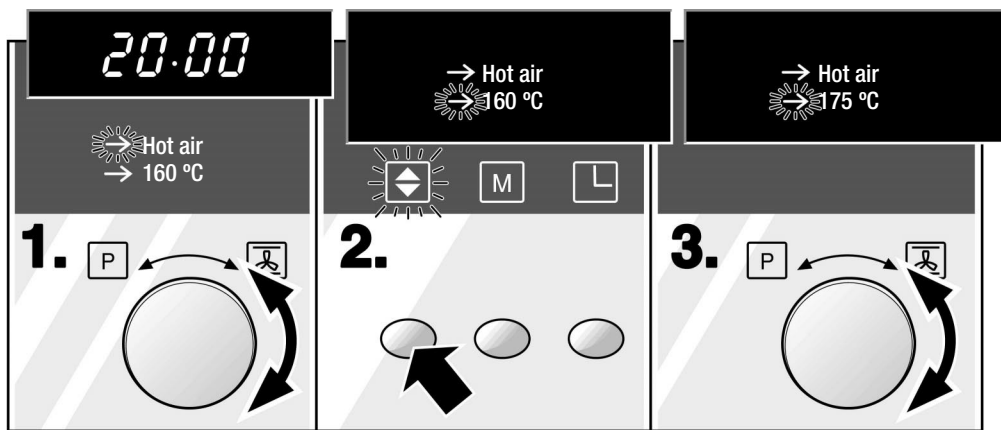
Set the oven by using the function selector to select a type of heating, and a temperature or heat setting. Then use the knob to set a cooking time for your meal. The oven switches off automatically after this time.

For each type of heating, a temperature or setting appears in the text-style display as a suggested value.

The suggested value may be changed using the function selector.

Types of heating	Suggested values	Suggested values
Conventional heat	180 °C	20 minutes
Hot air	160 °C	20 minutes
Intensive setting	250 °C	5 minutes
Grilling	Setting 3	10 minutes
Bottom heating	Setting 3	5 minutes

Setting procedure for the oven

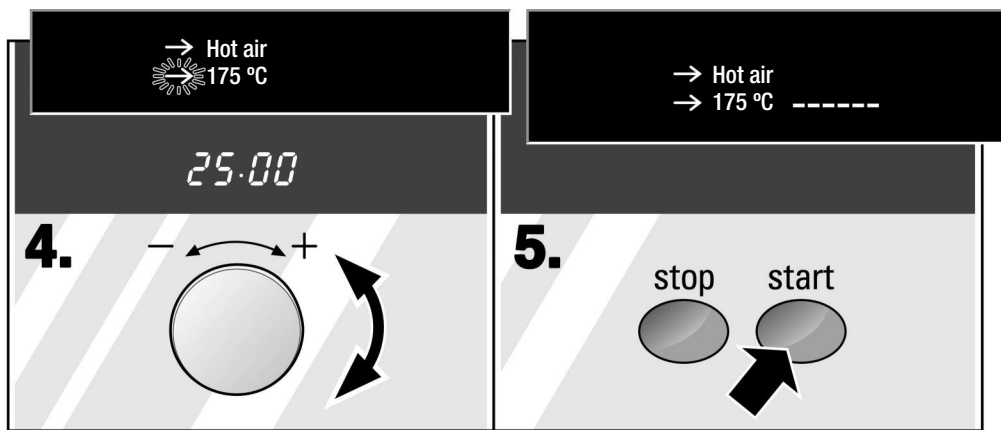


1.

Turn the function selector clockwise until the required type of heating appears.
2.

Use the O.K. button to move to the second line.
3.

Use the function selector to select the required temperature.



4.

Set the cooking time using the rotary knob.
5.

Press the Start button

The time counts down in the display.

When the time has elapsed

switches the oven off. A signal sounds and “End” appears in the display. The display goes out if you open the oven door or press the Stop button.

Correction

You may change the temperature and cooking time at any time.

Pausing

Press the Stop button once or open the oven door.
Press the Start button after closing the door.

Cancelling

Press the Stop button twice or open the door and
press the Stop button once.

Additional lighting

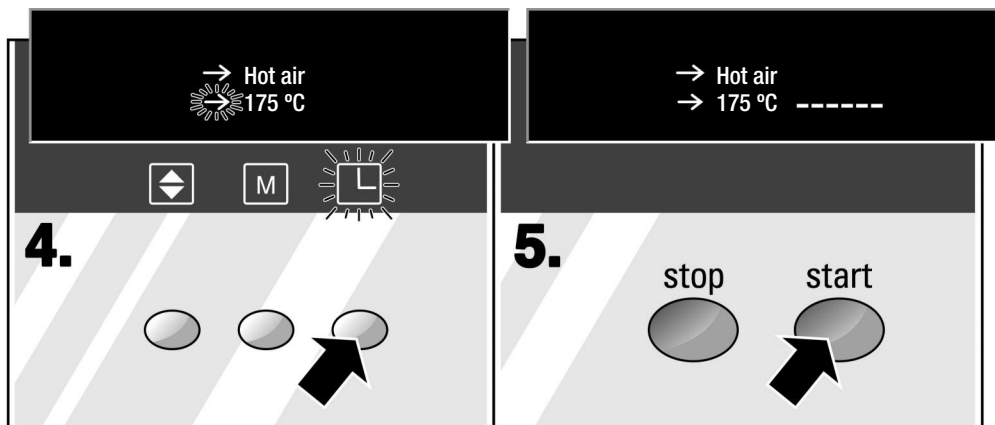
If the oven lighting is not sufficient, you can switch on
the halogen lamp for three seconds. Do this by
pressing the Start button.

Notes

- ❑ You can also set the cooking time first and then
the type of heating and temperature. Use the knob
to set the cooking time and then set the type of
heating using the function selector. Press the ok
button and change the temperature. Start the
oven.

... to switch off the oven manually

Make the settings as described in points 1 to 3. Clear
the cooking time as described in point 4 and start the
oven.



4. Press the clock button.

5. Press the Start button.

Setting the combined oven and microwave function

This involves the simultaneous operation of one type of heating with the microwave.

The following types of heating can be set in combination with the microwave up to 600 watts.

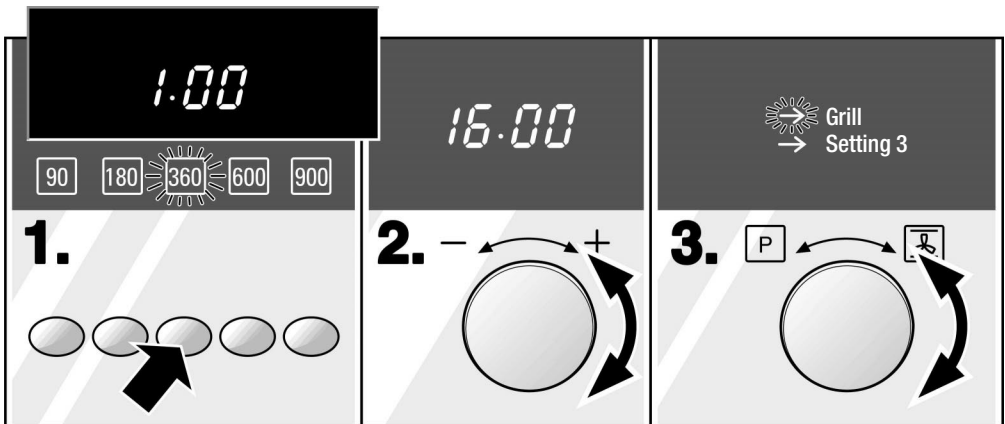
Top/bottom heating

Hot air

Bottom heating

Grill

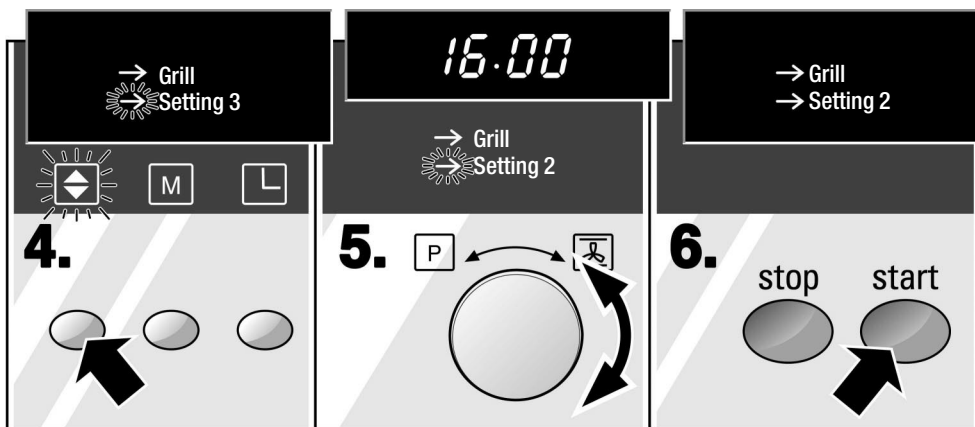
Setting procedure



1. Press the microwave setting button.

2. Set the cooking time using the rotary knob.

3. Use the function selector to set the type of heating.



4. Use the ok button to move to the second line.

5. Use the function selector to change the temperature or the grill setting.

6. Press the Start button.

When the time has elapsed

switches the oven off. A signal sounds and “End” appears in the display. The display goes out if you open the oven door or press the Stop button.

Correction

You may change the temperature and cooking time at any time.

Pausing

Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.

Cancelling

Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.

Additional lighting

If the oven lighting is not sufficient, you can switch on the halogen lamp for three seconds. Do this by pressing the Start button. Leaving it switched on for too long could affect the cooking process.

Notes

- ☐ You can also set the type of heating and temperature first and then the microwave setting and cooking time.

Meat, poultry, fish

Ovenware

You may use any heat-resistant dishes which are suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes can only be used for roasting without the microwave feature.

Hot glass dishes should be placed on a dry kitchen towel after removal from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

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

Notes on roasting

- ❑ Use a deep tin for roasting.
- ❑ Check that your ovenware fits in the cooker. It should not be too large. The turntable must be able to turn.
- ❑ Add 2 to 3 soup spoons of liquid to lean meat, and 8 to 10 soup spoons of liquid to pot roasts, depending on the size.
Turn the meat after half the cooking time has elapsed. When the roast is ready, switch off the oven and leave the roast to stand for 10 minutes with the oven door closed. This allows the meat juices to distribute more evenly.

Table

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

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

More information can be found in the “Roasting and grilling tips” section which follows the tables.

	Microwave setting in watts, Cooking time in minutes	Type of heating	Tempera- ture in °C, grill setting	Notes
Roast pork, approx. 750 g e.g. neck of pork	360 watts, 35 - 45 mins	Top/botto m heating	170 - 180	Uncovered, on the lower wire grill. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Beef pot roast approx. 1,000 g	180 watts, 80 - 90 mins.	Hot air	190 - 200	Covered, on the lower wire grill.
Sirloin, medium rare approx. 1,000 g	180 watts, 35 - 45 mins.	Hot air	200 - 210	Uncovered, on the lower wire grill. Turn half way through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 minutes.
Meatloaf approx. 750 g	600 watts, 20 - 30 mins.	Hot air	210 - 220	Uncovered, on the lower wire grill. When finished, leave to stand for 5 minutes.
Chicken, whole approx. 1,200 g	360 watts, 30 - 40 mins.	Top/botto m heating	210 - 230	Uncovered, on the lower wire grill. Cook with the breast side down. Turn after 15 - 20 minutes.
Chicken portions, e.g. chicken quarters approx. 800 g	360 watts, 20 - 30 mins.	Top/botto m heating	230 - 250	Uncovered, on the lower wire grill. Cook with the skin side down. Do not turn.
Breast of duck approx. 800 g	90 watts, 15 - 25 mins.	Grill	Setting 3	Place breast-side up on the upper wire grill. Turn after 10 minutes.
Fish, grilled approx. 500 g	600 watts, 10 - 15 mins.	Grill	Setting 3	Uncovered, on the lower wire grill. Defrost frozen fish before cooking.

Notes on grilling

- ❑ To grill, place the upper wire grill on the turntable.
- ❑ Always keep the oven door closed when grilling, and do not preheat.
- ❑ If possible, use pieces of meat which are of the same thickness. Steaks should be at least 2 to 3 cm thick. Such pieces will be browned evenly and stay moist in the middle. Only salt the steaks after they have been grilled.
- ❑ Turn the meat with tongs. If you pierce the meat with a fork, it will lose its juices and dry out.

- ❑ Red meat such as beef browns quicker than white meat such as veal or pork. Do not worry about this. Grilled white meat or fish is often only lightly browned on the surface. Nevertheless, it is done on the inside and is moist.
- ❑ Note: The grill element and halogen light automatically switch themselves off and back on again. This is normal. The number of times this happens depends on the grill setting you have selected.

Table

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

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

More information can be found in the “Roasting and grilling tips” section which follows the tables.

	Amount	Weight	Grill setting	Cooking time in minutes
Steaks 2 - 3 cm thick	2 - 3 pieces	approx. 200 g each	Grill level 3 Grill level 3	1st side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 10 - 15
Neck fillets 2 - 3 cm thick	2 - 3 pieces	approx. 120 g each	Grill level 3 Grill level 3	1st side: approx. 15 - 20 2nd side: approx. 15 - 20
Sausages	4 - 6 pieces	approx. 150 g each	Grill level 3 Grill level 3	1st side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 10 - 15
Fish steak*	2 - 3 pieces	approx. 150 g each	Grill level 3 Grill level 3	1st side: approx. 10 2nd side: approx. 8 - 12
Whole fish* e.g. trout	2 - 3 pieces	approx. 150 g each	Grill level 2 Grill level 2	1st side: approx. 10 - 15 2nd side: approx. 10 - 15

* Grease the top wire grill with oil before grilling.

Advice on roasting and grilling

The table does not contain specifications for the weight of the roast

Select the next lowest weight from the instructions and extend the time.

How can you tell when the roast is ready.

Use a meat thermometer (available from specialist stores) or implement a “spoon test”. Press a spoon onto the roast. If it feels firm, it is ready. If it can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.

The roast looks good, but the sauce is burnt.

Next time, use a smaller roasting dish and add more liquid.

The roast looks good, but the sauce is too light and watery.

Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.

The microwave setting was switched on. The roast is not cooked through.

Carve the roast, prepare the sauce in the roasting pan, place the meat slices into the sauce and finish off the cooking using the microwave setting only.

Next time, use the microwave function from the start of the cooking process. Use a meat thermometer and leave the finished roast to stand in the oven for a further 10 minutes.

Cakes and pastries

Baking tins

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

It is best to use glass, ceramic or plastic baking containers when using the microwave. These containers must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes will not brown so well if you use these types of baking containers.

Tables

The specified cooking times apply to dishes placed in a cold oven.

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

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

Always place the cake tin in the centre of the lower wire grill.

Cakes in tins	Ovenware	Microwave setting in watts	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C
Nut cake	Springform cake tin	90 W	30-35	Top/ bottom heat	170-180
Fruit or cheese cake with shortcrustpastry**	Springform cake tin	360 W	35-45	Top/ bottom heat	160-180
Fruit cake, fine sponge mixture	Bowl mould	90 W	30-40	Hot air	160-180
Savoury bakes* (e.g. quiche/onion tart)	Springform cake tin or quiche dish	180 W	35-45	Hot air	170-180

* Place the tray directly on the turntable.

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

Cake	Ovenware	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring-shaped/ Vienna ring/ cake tin	Top/ bottom heating	160 - 180	50 - 60
Sponge cake, delicate (e.g. B. pound cake)**			140 - 160	60 - 70
Cake base made from shortcrust pastry	Springform cake tin	Top/ bottom heating	170 - 190	25 - 35
Cake base made from sponge mixture	Fruit cake base	Hot air	160 - 170	25 - 30
Swiss roll	Springform cake tin	Top/ bottom heating	150 - 170	25 - 35
Cake made with dry topping (sponge mixture)	Baking tray	Top/ bottom heating	170 - 190	30 - 40
Cake made with moist topping e.g. yeast dough with apple crumble	Baking tray	Top/ bottom heating	170 - 190	30 - 40
Plaited loaf made with 500 g flour	Baking tray	Top/ bottom heating	160 - 180	30 - 40
Stollen made with 500 g flour	Baking tray	Hot air	170 - 180	65 - 75
Pizza*	Baking tray	Hot air	190 - 210	35 - 45
Bread, 1 kg*** (preheat)	Baking tray	Hot air	190 - 200	55 - 65

* Place the tray directly on the turntable.

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

*** Never pour water directly into a hot oven.

Small baked products	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in minutes
Biscuits	Top/bottom heat	140-160	20-30
Meringues	Top/bottom heat	100	80-90
Macaroons	Hot air	110	30-40
Puff pastry	Hot air	180-200	30-35
Bread rolls (e.g. rye rolls)	Top/bottom heat	200-220	25-35

Baking tips

You wish to cook according to your own recipe.

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

How to check that a sponge cake is baked properly.

Approximately 10 minutes before the end of the baking time specified in the cooking instructions, pierce the deepest part of the cake using a wooden skewer. The cake is done if the skewer comes out clean.

The cake collapses.

Next time, add less liquid or set the oven temperature around 10 degrees lower. Keep to the cooking times in the recipe.

The cake has risen in the centre but is lower at the edges.

Only grease the base of the springform cake tin. As soon as the cake is done, carefully loosen the cake around the edges using a knife.

The cake is too dark on top.

Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.

The cake is too dry.

Use a cocktail stick to make small holes in the finished cake. Then drizzle fruit juice or alcohol over the top. Next time, increase the temperature by around 10 degrees and reduce the baking times.

The bread or cake (e.g. cheesecake) looks fine, but is soggy in the middle (soft, with watery areas).

Next time, add a little less liquid and bake for a little longer at a lower temperature. For cakes with a moist topping, first bake the base, sprinkle it with almonds or breadcrumbs and then add the topping. Please keep to the recipe and the baking times.

The cake does not turn out when turned upside down.

Allow the cake to cool for 5 to 10 minutes after baking. It will then turn out of the tin more easily. If it still does not turn out, carefully loosen the edges using a knife. Turn the cake upside down again and wrap a cold, wet towel around the tin. Next time, grease the tin well and also scatter some breadcrumbs into the tin.

Sparks appear between the dish and the wire grill.

Continue to bake without using the microwave function; the baking time is extended.

You have checked the oven temperature with your own thermometer and have discovered a discrepancy.

The oven temperature was checked by the manufacturer. The temperature was taken from the centre of the oven after a specified time during a test roasting. Each piece of ovenware and each accessory will affect the measured value, meaning that there will always be a discrepancy.

Bakes, gratins, toast

The table applies to dishes placed in a cold oven.

Place the bake in a microwaveable dish on the lower wire grill.

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

Bakes and gratins should be left to continue cooking for another 5 minutes with the cooker switched off.

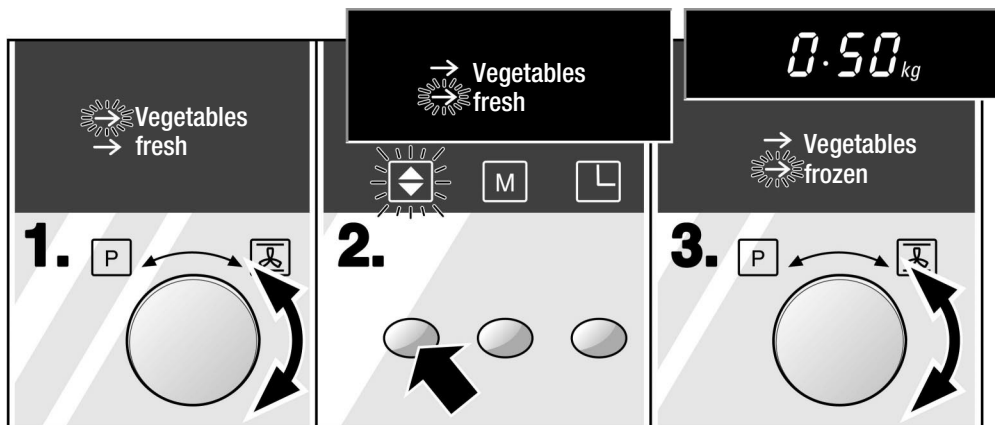
Meal	Amount	Ovenware	Microwave wattage	Cooking time in minutes	Type of heating	Temperature in °C, grill
Sweet bakes (e.g. quark and fruit bake)	approx. 1.500 g	Shallow ovenproof dish 4 - 5 cm	180 W	20-30	Hot air	170-190
Savoury bakes made from cooked ingredients (e.g. pasta bake)	approx. 1.000 g	Shallow ovenproof dish 4 - 5 cm	600 W	15-20	Hot air	180-190
Savoury bakes made from raw ingredients* (e.g. potato gratin)	approx. 1.100 g	Shallow casserole dish	600 W	25-35	Hot air	180-190
Toast with topping*	2-4 slices	Low wire grill	Depending on topping:	approx. 8-10	Intensive setting	250

* Pretoasting is not necessary.

Automatic programming

Setting procedure

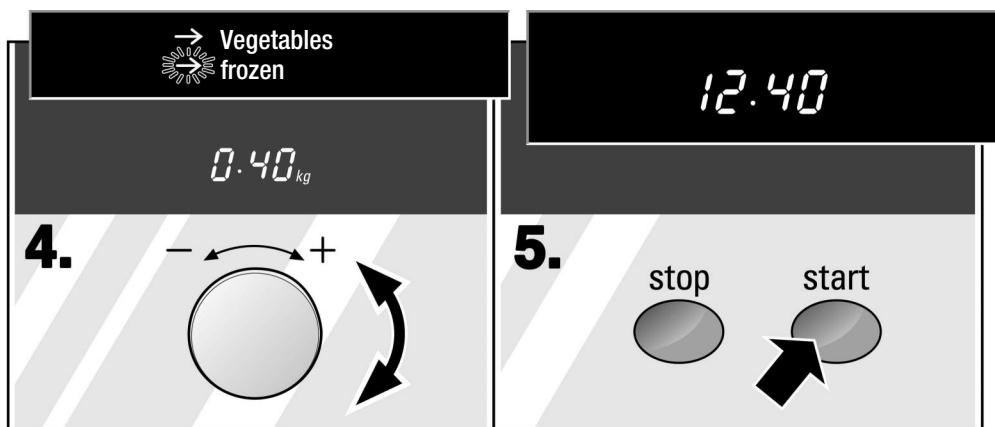
Defrosting foods and the quick and simple preparation of many dishes is very easy using the automatic program.



1. Set the function selector to the desired program.

2. Use the O.K. button to move to the 2nd line.

3. If required, change the second line using the function selector.



4. Use the knob to set the weight.

5. Press the Start button. The cooking time appears in the display.

When the time has elapsed	When the time has elapsed, the oven switches off. A signal sounds and "End" appears in the display. The display goes out if you open the oven door or press the Stop button.
Pausing	Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.
Cancelling	Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.
Additional lighting	If the oven lighting is not sufficient, you can switch on the halogen lamp for three seconds. Do this by pressing the Start button. Leaving the halogen lamp switched on for too long could affect the cooking process.
Notes	☐ Press the "M" button if you wish to view the set weight in the meantime.

Notes for the automatic program

Remove the food from its packaging and weigh it. You will need to know the weight in order to set the automatic program function.

If a short signal sounds after a certain time, you should turn or stir the food.

You can alter the cooking time if you are not satisfied with the outcome of a program, e.g. if the pizza topping is too moist. Start the program. The cooking time appears in the display. Press the Stop button. Change the cooking time and restart the program.

Frozen pizzas, potato products, snacks, pretzels, poultry, fish

Prepare these products directly on the turntable. This speeds up preparation time considerably.

Potatoes

Potatoes boiled in their skins: Wash the potatoes and prick them all over. Place the wet potatoes in a dish. Do not add water.

Boiled potatoes: Cut the potatoes into small, evenly sized pieces. Add a tablespoon of water and a little salt for every 100 g potatoes.

Poultry

Cook the chicken in a deep, open dish.

To start with, cook the poultry breast side down. Turn the poultry after $\frac{2}{3}$ of the cooking time (turn signal).

Poultry can be served immediately after being cooked.

Meat

Use a deep, uncovered dish. The roast should occupy approximately two thirds of the bottom of the dish.

On completion of the cooking time, switch the oven off and leave the roast to stand for 5 - 10 minutes. Additionally, wrap sirloin in aluminium foil. Turn it after 5 minutes. The sirloin is also suitable for slicing when cold.

Pasta dishes, frozen

Place the pasta in a microwaveable dish on the lower wire grill.

Rice

Do not use boil-in-the-bag rice. Add the amount of water specified on the packet to the rice. This is usually two to three times the amount of rice.

For rice you should always use a deep dish with a lid, as a lot of froth is formed when cereals are boiled.

Vegetables

Vegetables, fresh: Cut the vegetables into pieces. Add a tablespoon of water for every 200 g vegetables.

Vegetables, frozen: This program is only suitable for blanched, and not pre-cooked vegetables. Cook the vegetables without water. The program is not suitable for frozen vegetables in cream sauce.

Defrosting

Use a flat dish, e.g. a glass or china plate. Place the food on the plate. Spread it out as much as possible. Place poultry breast-side up on the the plate.

After defrosting, allow the food to sit for another 10 to 30 minutes.

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

Program table

Program first line	second line	Weight range in kg	Notes
Pizza, frozen	with thin base	0.30 - 0.50	Uncovered, directly on the turntable.
	with thick base	0.40 - 0.60	
Potato products, frozen	Chips	0.20 - 0.75	Uncovered, directly on the turntable.
	Chips, thin	0.20 - 0.75	
	Fried potatoes	0.20 - 0.85	
	Croquettes	0.20 - 0.85	
	Potato cakes	0.20 - 0.75	
Potatoes	Boiled potatoes	0.20 - 1.00	Covered, on the lower wire grill. Stir half way through the cooking time. When finished, leave to stand for 5 minutes.
	Potatoes boil. i. sk.	0.20 - 1.00	
Snacks, frozen	Spring rolls	0.10 - 0.70	Uncovered, directly on the turntable.
	Mini spring rolls	0.10 - 0.70	
	Mini pizza	0.09 - 0.50	
Poultry, frozen	Chicken wings	0.20 - 0.60	Uncovered, directly on the turntable.
Poultry, fresh	Chicken	0.80 - 1.80	Place the chicken breast-side down in an uncovered dish on the lower wire grill. Turn half way through the cooking time (audible turning signal).
Meat, fresh	Neck of pork	0.80 - 1.80	Uncovered, on the lower wire grill. Turn half way through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 minutes.
	Boned leg of lamb	0.80 - 1.50	
	Sirloin	0.80 - 1.80	
Fish, frozen	Squid rings	0.20 - 0.50	Uncovered, directly on the turntable.
	Fish fingers	0.20 - 0.60	
Pasta dishes, frozen	Lasagne bolognese	0.40 - 1.10	Uncovered, on the lower wire grill.
Rice	Long grain rice	0.10 - 0.50	Covered, on the lower wire grill. Stir after 2 - 12 minutes. When finished, leave to stand for 5 - 10 minutes.
	Basmati rice	0.10 - 0.50	
Cakes + pastries, frozen	Pretzels	0.07 - 0.30	Uncovered, directly on the turntable.
Vegetables	Fresh	0.20 - 1.00	Covered, on the lower wire grill. Stir half way through the cooking time. When finished, leave to stand for 5 minutes.
	Frozen	0.20 - 1.00	

Program first line	second line	Weight range in kg	Notes
Thaw	Bread	0.20 - 1.00	Uncovered, on the lower wire grill.
	Cake, dry	0.20 - 1.00	
	Cake, moist	0.20 - 1.00	
	Mince	0.30 - 1.00	Uncovered, on the lower wire grill. Freeze flat if possible. Turn several times during defrosting and remove meat which has already been defrosted.
	Poultry, whole	0.40 - 2.00	
	Poultry pieces	0.40 - 2.00	Uncovered, on the lower wire grill. Cook with the skin side down. Turn half way through the cooking time. When finished, leave to stand for 10 - 20 minutes.
	Boned pork	0.50 - 2.00	
	Beef	0.50 - 2.00	

Memory

You can use the memory function to set individual programs. Settings can be saved and called up again for six meals.

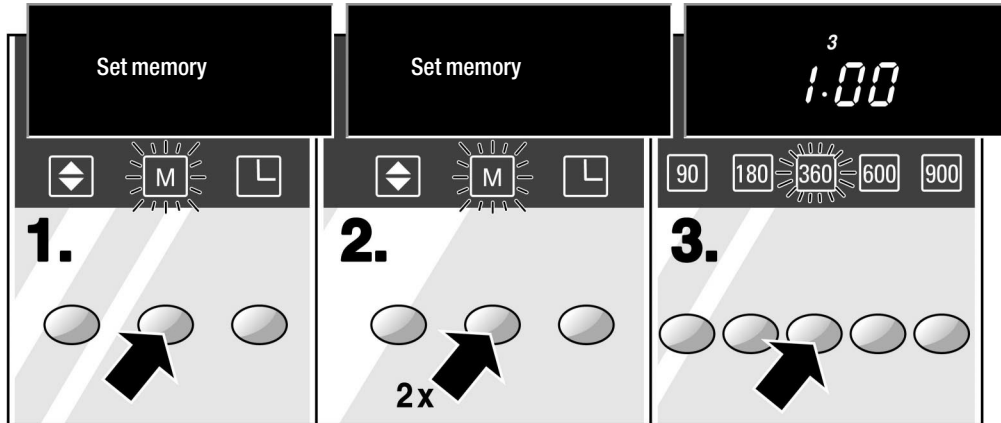
It is sensible to use the memory function if you require several different settings in order to prepare a meal, or if there is a meal which you cook particularly often.

Saving the memory

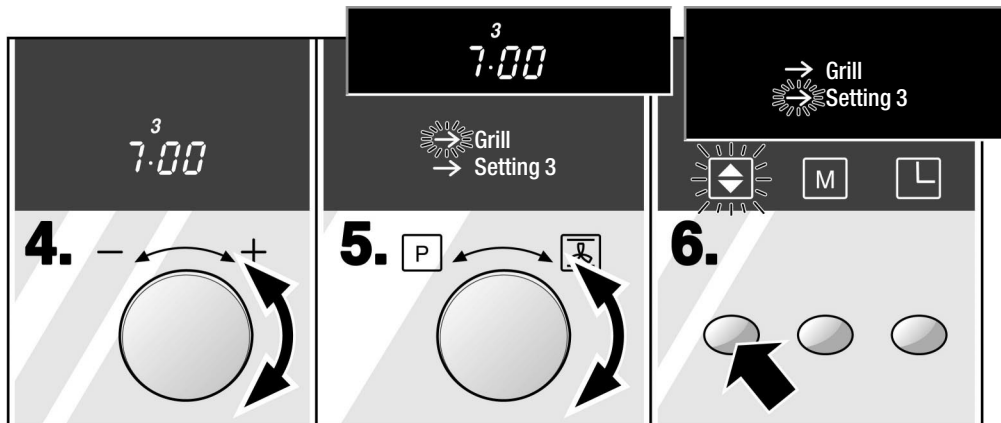
Select one of the six memory locations and set it.

Example

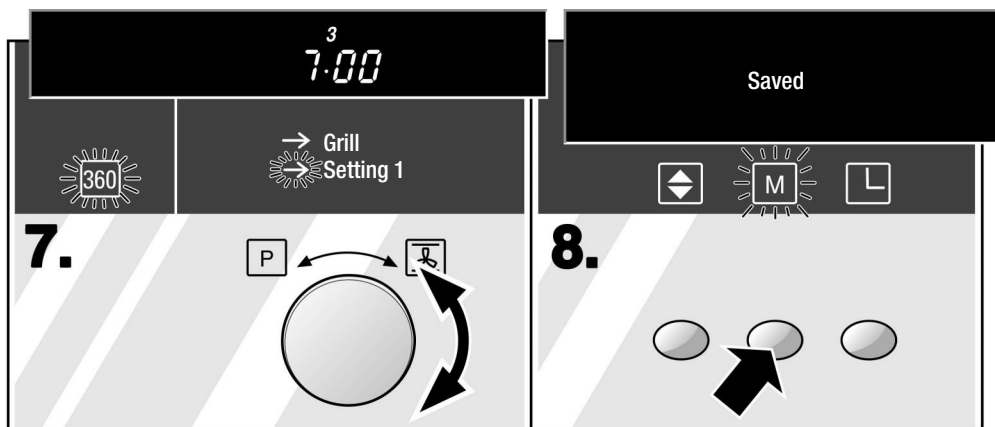
Memory location 3
360 watts, 7 mins.,
Grill setting 1.



1. Press the memory button. 1 appears for memory location 1.
2. Press the memory button two more times. 3 appears for memory location 3.
3. Press the 360 W button.



4. Set to 7 minutes using the knob.
5. Use the function selector to select grilling.
6. Use the O.K. button to move to the second line.



7. Use the function selector to set setting 1.

8. Press the memory button until the time appears again. The settings will be saved.

You can save the memory and then start the oven straight away. For point 8, press the Start button, not the memory button.

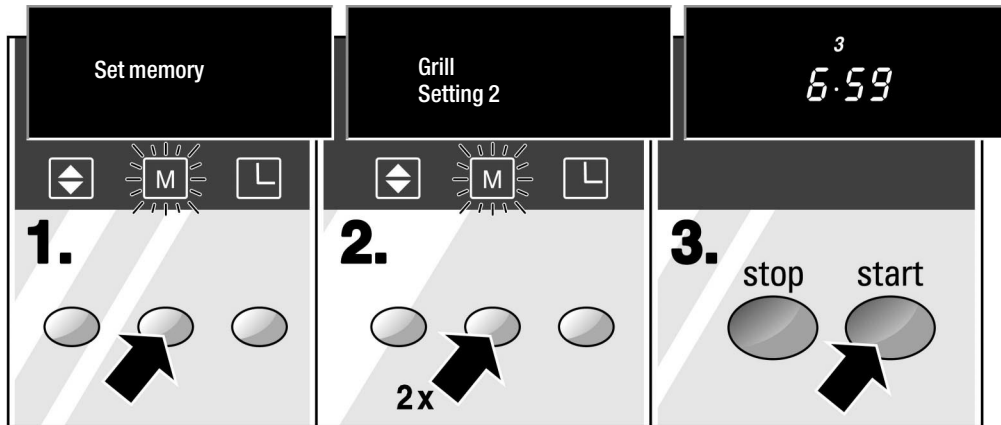
Notes

- ☐ If you wish to reassign a memory location, press the Stop button and reset.
- ☐ You cannot set several microwave settings one after the other.
- ☐ You can also save a meal from the automatic program function.

Starting the Memory function

The stored settings for your meals can easily be called up.

Place the meal in the oven.



1. Press the memory button. 1 appears for memory location 1.

2. Press the memory button two or more times until the required memory location appears.

3. Press the Start button.

When the time has elapsed

A signal sounds when the time has elapsed.

Program finished appears in the display.

The display goes out if you open the oven door or press the Stop button.

Switching on the oven light briefly

Press the Start button. The oven light comes on for 3 seconds.

Pausing

Press the Stop button once or open the oven door. Press the Start button after closing the door.

Cancelling

Press the Stop button twice or open the door and press the Stop button once.

Notes

- ☐ Once the oven has been started, you can no longer change the memory location.

Care and cleaning

Do not under any circumstances use a highpressure or steam cleaner.

Oven exterior

Simply wipe the appliance with a damp cloth. Add a few drops of washing-up liquid to the water if the dirt is more difficult to remove. Wipe it dry with a dry cloth.

Never use strong or abrasive cleaning agents as these can leave parts of the surfaces looking dull. If you spill a cleaning agent on the casing, wipe it away with water immediately.

Stainless steel appliances

Remove limescale, fat, cornflour and egg white marks as soon as possible. Corrosion can build up under such layers of dirt.

Commercial stainless steel cleaning products should be used. Take good note of the claims made by each manufacturer, and also test the product on a small area before use the product on the whole appliance.

Ventilation grille

It may be removed and cleaned.

Oven

Wipe down the oven with a damp cloth when it has cooled. In this way, splashes and food residues are easily removed and do not get burnt on harder the next time the cooker is used.

Use mild cleaning agents if the dirt is difficult to remove.

Ensure that water does not leak through the turntable drive into the inside of the appliance.

Dry the inside of the cooker thoroughly with a soft cloth to prevent any corrosion.

Do not use oven spray or any other harsh oven cleaners or scouring agent. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These cleaning agents scratch the surface.

Unpleasant smells, e.g. from the cooking of fish, are easily eliminated. Pour a few drops of lemon juice into a cup of water. Put a teaspoon in the cup to prevent boiling retardation. Heat the water at full power for 1 to 2 minutes at the maximum microwave setting.

Accessories

Soak the accessories immediately after use. Remaining dirt can then be easily removed using a washing-up brush or sponge. The wire grills can also be cleaned with stainless steel cleaning agents or can be placed in a dishwasher.

Turntable

Clean the turntable with washing-up liquid. Wipe the recess in the oven with a damp cloth. Ensure that water does not leak through the turntable drive into the inside of the appliance. The turntable must slot into place properly when you re-insert it.

Troubleshooting

Should a malfunction occur, it is often only due to a minor fault. Please read the following instructions before calling the after-sales service:

Problem	Possible cause	Comments/remedy
The oven does not work.	Not plugged in.	Plug in the oven.
	Power failure.	Check whether the kitchen light switches on.
	Blown fuse.	Look in the fuse box and check that the fuse is in working order.

Problem	Possible cause	Comments/remedy
Three zeros light up in the clock display.	Power failure.	Reset the time.
A cooking time appears in the display.	The rotary knob was accidentally pressed.	Press the Stop button.
	The Start button was not pressed after the setting had been made.	Press the Start button or clear the setting by pressing the Stop button.
The microwave does not switch on.	The door is not closed properly.	Check whether left-over food or some object is trapped in the door.
	The Start button was not pressed.	Press the Start button.
The oven is not working. A cooking time appears in the display.	The rotary knob was accidentally pressed.	Press the Stop button.
The food takes longer than usual to heat up.	The microwave setting selected was too low.	Select a higher setting.
	A greater amount than usual was placed in the microwave.	Double the amount = almost double the cooking time
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
The turntable makes a scraping or grinding noise.	Dirt or some object is stuck in the turntable drive area.	Clean the recess in the oven floor.

Repairs may only be carried out by fully trained after-sales service technicians. Improper repairs may constitute serious hazards to the user.

Protection of the Environment

Notes on disposal

Your new appliance was protected by suitable packaging while it was on its way to you. All materials used for this purpose are environment-friendly and suitable for recycling. Please make a contribution to protecting the environment by disposing of the packaging appropriately.

Old appliances are not worthless rubbish! Environment-conscious recycling can reclaim valuable raw materials.

Before disposing of your old appliance, please make sure that it is unusable, or label it with a sticker stating "Caution: This appliance is defective!"

Up-to-date information concerning options for disposing of your old appliance and the packaging from the new one can be obtained from your retailer or local municipal office.

After-sales service

Our after-sales service is there for you in the event that your appliance needs to be repaired. Your nearest appliance service centre can be found in the phone book, should your appliance need repairing. The specified after-sales service centres will also be happy to inform you of a service point in your local area.

E number and FD number

When contacting the After-sales Service, always specify the product number (E no.) and production number (FD no.) of your appliance. The nameplate containing these numbers is visible when the oven door is opened. Make a note of these numbers in the space here to save time in the event of appliance malfunction.

E no.	FD no.
After-sales service ☎	

Technical data

Power supply:	230 V, 50 Hz
Total connected load:	3.380 W
Microwave setting:	900 W
Grill:	2.100 W
Top/bottom heat:	1.900 W
Frequency:	2.450 MHz
Dimensions (H x W x D)	
- Appliance	45.8 x 59.5 x 52 cm
- Oven	20.4 x 44 x 42 cm
Weight	25 kg
VDE tested:	Yes
CE mark:	Yes

Test dishes in accordance with EN 60705

These meals are used by testing institutions to test the quality and function of microwave and combination ovens.

Microwave defrosting

Meal	Microwave setting in watts, Cooking time in minutes	Notes
Meat	180 watts, 7 + 90 watts, 10 - 12	Pyrex dish Ø 22 cm

Microwave cooking

Meal	Microwave setting in watts, Cooking time in minutes	Notes
Custard	600 watts, 5 + 360 watts, 12 - 15	Place the pyrex dish on the lower wire grill.
Sponge	600 watts, 9 - 11	Place the pyrex dish Ø 22 cm on the lower wire grill.
Meat loaf	600 watts, 25 - 30	Place the pyrex dish on the lower wire grill.

Combination cooking with the microwave

Meal	Microwave setting in watts, Cooking time in minutes	Type of heating	Tempera- ture in °C	Notes
Potato gratin	360 watts, 35 - 40	Hot air	140	Place the pyrex dish Ø 22 cm on the lower wire grill.
Cake	180 watts, 20	Top/ bottom heating	160	Place the pyrex dish Ø 22 cm on the lower wire grill.
Chicken	360 watts, 30 - 35	Hot air	180	Place chicken breast-side down on the lower wire grill. Turn after 15 minutes.

Ce four vous permettra de cuisiner avec plaisir.

Pour profiter de toutes ses qualités techniques, veuillez lire attentivement sa notice d'utilisation.

En début de notice figurent d'importants conseils de sécurité.

Ensuite, vous apprenez à connaître votre appareil en détails.

Nous vous montrons tout ce qu'il est capable de faire et la façon dont vous devez l'utiliser.

Les tableaux sont construits de sorte que vous puissiez régler votre appareil au fur et à mesure. Vous trouverez également des plats usuels, la vaisselle adéquate et les valeurs optimales de réglage, tout cela testé auparavant dans notre laboratoire.

Pour que votre appareil garde longtemps l'aspect du neuf, nous vous donnons de nombreux conseils d'entretien et de nettoyage. Si un incident devait survenir, vous trouverez dans les dernières pages des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Vous avez des questions ? Consultez toujours la table des matières détaillée. Vous vous y retrouverez très facilement.

Et maintenant, à vous le plaisir de cuisiner.

Table de matières

Avant le branchement du nouvel appareil	114
Installation et branchement	115
Remarques importantes	116
Consignes de sécurité	116
Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes	117
Le bandeau de commande	120
Sélecteurs escamotables	122
Les modes de cuisson	122
Les accessoires	123
Réglages de base	125
Régler la langue	125
Modifier la durée du signal	126
Avant la première utilisation	127
Chauffer l'enceinte de cuisson	127
Réglage de l'heure	128
Les micro-ondes	129
Vaisselle	130
Les puissances micro-ondes:	131
Réglages	131
Tableaux	132
Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes	138
Réglage du four	139
Réglages du four	140
... si vous voulez éteindre le four vous-même	141
Régler le four et les micro-ondes en combiné .	142
Réglages	142

Table de matières

Viande, volaille, poisson	144
Vaisselle	144
Conseils pour les rôtis	144
Conseils pour les grillades	145
Conseils pour les rôtis et grillades	147
Gâteaux et pâtisseries	148
Moules	148
Conseils pour la pâtisserie	150
Soufflés, gratins, tranches de pain à griller	152
Programmation automatique	153
Réglages	153
Conseils pour la programmation automatique	154
Tableau des programmes	156
Memory	158
Mémoriser Mémoire	158
Memory Démarrage	160
Entretien et nettoyage	161
Extérieur de l'appareil	161
Four	161
Accessoires	162
Plateau tournant	162
Incidents et dépannage	163
Protection de l'environnement	164
Service après-vente	165
Caractéristiques techniques	165
Plats tests selon EN 60705	166

Avant le branchement du nouvel appareil

Consignes importantes de sécurité

Avant d'utiliser votre nouvel appareil, veuillez lire attentivement la présente notice d'utilisation. Elle contient des remarques importantes concernant l'utilisation et l'entretien de l'appareil.

- ☐ Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre sa notice de montage et d'utilisation.
- ☐ Ne mettez pas l'appareil en service si vous constatez une avarie due au transport.

Installation et branchement

- ❑ Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement.
- ❑ Veuillez respecter la notice de montage spéciale.
- ❑ L'appareil peut être encastré dans un meuble haut d'une largeur de 60 cm (au moins 85 cm au-dessus du sol).
- ❑ L'appareil est livré prêt à brancher et doit être raccordé impérativement à une prise de courant de sécurité réglementairement installée. Le fusible/disjoncteur la protégeant doit supporter 16 ampères. 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 branchement. Si, une fois le four encastré, la prise n'est plus accessible, il faudra installer, côté secteur, un dispositif de coupure tous pôles avec un écartement des contacts d'au moins 3 mm.
- ❑ N'utilisez pas de multiprise, de boîtes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

Remarques importantes

Consignes de sécurité

- ❑ Cet appareil est conforme aux dispositions de sécurité applicables aux appareils électriques. Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.
- ❑ Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments.
- ❑ Les enfants ne peuvent utiliser l'appareil que si vous le leur avez appris. Ils doivent savoir faire marcher l'appareil correctement et comprendre les dangers sur lesquels la notice d'utilisation attire l'attention.
- ❑ Utilisez l'appareil toujours avec le plateau tournant en place.
- ❑ Si du liquide a débordé, veillez à ce qu'il ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil.
- ❑ Utilisez le micro-ondes uniquement avec des aliments à l'intérieur du four. Dans le cas contraire, l'appareil peut subir une surcharge. Un court test de vaisselle fait exception à cette règle (voir Conseils pour vaisselle).
- ❑ Les surfaces des appareils de cuisson et de chauffage deviennent chaudes lorsque ces appareils fonctionnent.
Eloignez les enfants. Risque de brûlures !
- ❑ Les câbles de branchement d'appareils électriques ne doivent pas être coincés dans la porte de four . Ceci pourrait endommager leur gaine isolante.
Court-circuit, électrocution !

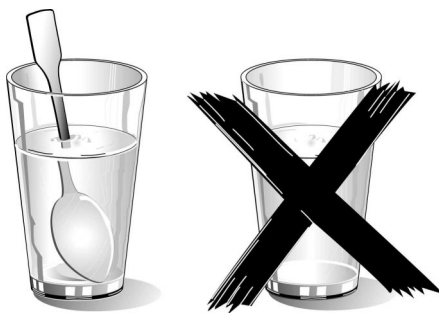
- ❑ Ne stockez pas de matières inflammables dans le four. Elles risqueraient de s'enflammer lors de la mise en marche du micro-ondes.
Risque de brûlures !
- ❑ Si vous constatez la présence de fumée dans le four, n'ouvrez pas la porte. Débranchez le câble électrique.
- ❑ La porte du four doit fermer correctement.
- ❑ Si la porte du four est endommagée, vous ne devez plus utiliser l'appareil jusqu'à ce qu'elle ait été réparée par un technicien du SAV. Les micro-ondes risqueraient sinon de s'échapper par la porte mal fermée.
- ❑ Protégez l'appareil des fortes chaleurs et de l'humidité.
- ❑ N'ouvrez pas le boîtier. L'appareil fonctionne avec de la haute tension.
- ❑ Si l'appareil est défectueux, retirez le connecteur du secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
Appelez le service après vente.

Consignes de sécurité pour l'utilisation du micro-ondes

- ❑ Le micro-ondes ne doit pas fonctionner sans aliments à l'intérieur.
- ❑ Utilisez le micro-ondes uniquement pour chauffer des aliments et des boissons. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des coussins de grains ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer.

❑ **Risque de brûlures !**

Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder ou jaillir. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.



❑ **Aliments pour bébé :**

Réchauffez toujours les aliments pour bébé dans leurs pots non fermés ou dans des biberons sans la tétine. Une fois réchauffés, mélangez ou agitez bien. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme. Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant. Risque de brûlures !

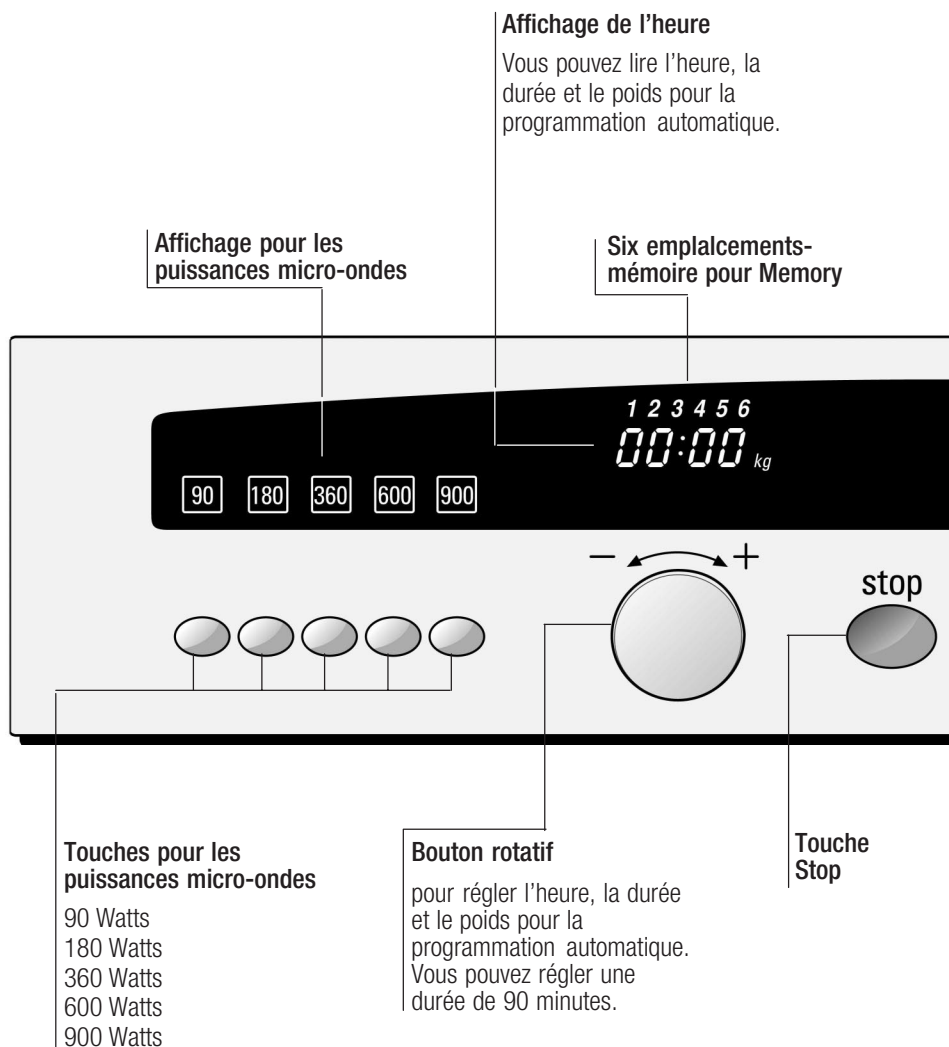
❑ **Ne chauffez jamais de mets ou de boissons dans des récipients hermétiquement fermés. Risque d'explosion !**

❑ **Ne chauffer pas trop les boissons alcoolisées. Risque d'explosion !**

❑ **Ne réchauffer pas les mets dans des emballages qui conservent la chaleur. Ils pourraient s'enflammer. Lorsque vous réchauffez des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, vous devez les surveiller. Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater.**

- ❑ Ne faites pas cuire les oeufs dans leur coquille ou ne réchauffez pas les oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés. Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percer leur jaune.
- ❑ Lorsque vous faites cuire des aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre, saucisses, ces enveloppes peuvent éclater. Percez-les avant de les faire réchauffer.
- ❑ Si vous décongelez ou réchauffez des aliments tels que herbes aromatiques, fruits ou champignons ou des aliments contenant peu d'eau, tels que du pain, surveillez le processus. Une déshydratation excessive présenterait des risques d'incendie.
- ❑ Ne chauffez pas exclusivement de l'huile alimentaire au micro-ondes.
- ❑ Utilisez exclusivement de la vaisselle convenant aux micro-ondes.
- ❑ 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 l'ustensile.
- ❑ Veuillez respecter les puissances micro-ondes ainsi que les temps de cuisson indiqués dans la notice d'utilisation. Si vous sélectionnez une puissance trop élevée ou un temps trop long, les aliments peuvent s'enflammer et endommager l'appareil.
- ❑ Les mets réchauffés dégagent de la chaleur. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des gants de cuisine lorsque vous retirez le récipient du four.
- ❑ Enlever le plateau tournant avec une grande prudence. La résistance non recouverte est encore chaude pendant quelques minutes. Risque de brûlures !

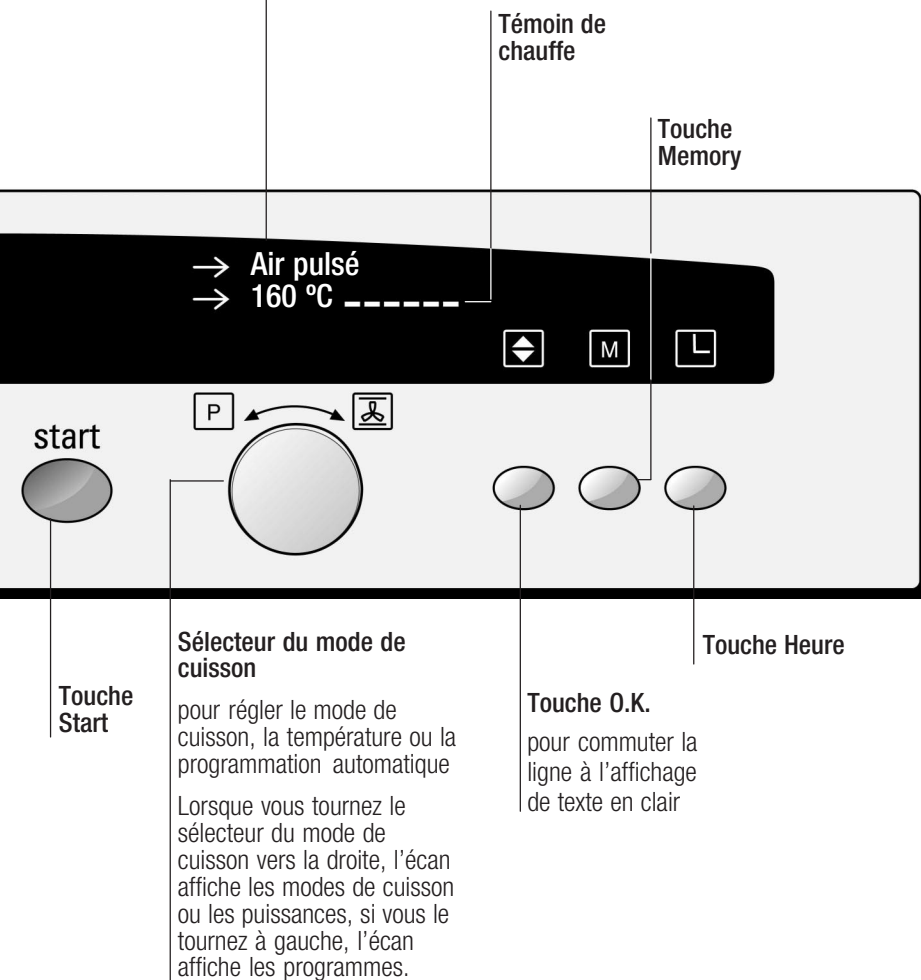
Le bandeau de commande



Affichage texte en clair

Le texte en clair peut être affiché en 12 langues.

- il affiche le mode de cuisson et la température ou la puissance sélectionnées
- il affiche les mets de la programmation automatique
- il vous donne des indications pour le réglage



Sélecteurs escamotables

Le Sélecteur du mode de cuisson et le bouton rotatif sont escamotables quelle que soit leur position. Pour les faire rentrer et sortir, appuyez sur la manette. Vous pouvez tourner le thermostat, le bouton rotatif et les interrupteurs à droite ou à gauche.

Les modes de cuisson

Votre four offre différents modes de cuisson. Vous pouvez ainsi sélectionner un mode de cuisson optimalement adapté à votre plat.

Micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Les micro-ondes conviennent pour décongeler rapidement, réchauffer, faire fondre et cuire.

Puissances micro-ondes:

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

Micro-ondes combinées à un mode de cuisson

Dans ce cas, les micro-ondes fonctionnent en même temps qu'un autre mode de cuisson. Les mets seront dorés et croustillants comme à l'habitude, mais cuiront beaucoup plus vite et vous économiserez de l'énergie.

Les micro-ondes ne peuvent pas être combinées à la position "intensif".

Convection naturelle

La chaleur est diffusée uniformément sur les aliments par la voûte et la sole du four. La convection naturelle convient au pain, gâteau et rôti.

Intensif

En plus de la convection naturelle, une lampe halogène et un gril à quartz fonctionnent en même temps. La chaleur est très rapidement disponible. Les aliments seront dorés intensivement.

Air pulsé

Lors du mode air pulsé, la chaleur est produite par une lampe halogène, le gril à quartz et la chaleur de sole et pulsée par un ventilateur. Le mode air pulsé convient particulièrement au fonctionnement combiné aux micro-ondes.

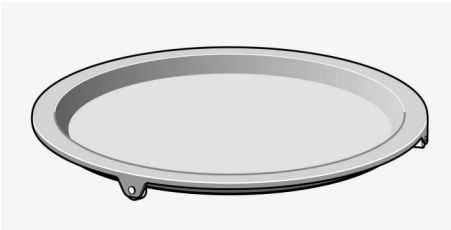
Mode gril

Le mode gril et la combinaison de chaleur de voûte, lampe halogène et gril à quartz. Vous pouvez sélectionner 3 positions différentes. Ce mode de cuisson convient pour griller des steaks, saucisses, du poisson et des toasts.

Chaleur de sole

Seule la résistance inférieure est en marche. Ce mode de cuisson est idéal pour poursuivre la cuisson de gâteaux. Vous pouvez sélectionner 3 positions.

Les accessoires



Plateau tournant

pour placer les grilles.

Des aliments qui nécessitent beaucoup de chaleur par le bas. Vous pouvez les préparer directement sur le plateau tournant.

N'utilisez jamais l'appareil sans le plateau tournant.

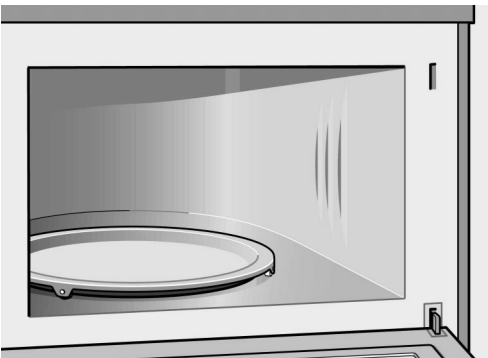
Ne chargez pas le plateau tournant avec plus de 4,5 kg.

Placez le plateau tournant sur l'entraînement au milieu du fond du four.

Veillez à ce qu'il soit correctement mis.

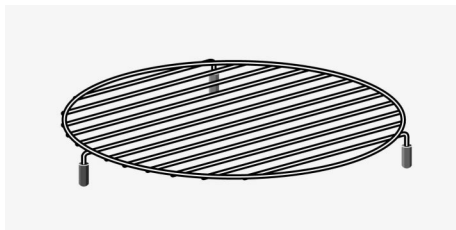
Le plateau tournant doit tourner lors de tous les modes de cuisson. Ceci est indispensable pour obtenir un bon résultat de cuisson.

Il peut tourner à gauche ou à droite.



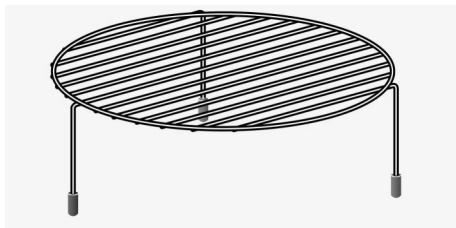
Grille basse

pour le fonctionnement micro-ondes ainsi que pour faire cuire des gâteaux et rôtir. Placez la grille sur le plateau tournant.



Grille haute pour griller p.ex. des steaks, saucisses ou des toasts. Vous pouvez également l'utiliser comme surface support, p.ex. pour des plats à gratin.

Placez la grille sur le plateau tournant.



Remarque

- ☐ Pour la régulation de la température, la lampe halogène et le gril à quartz s'allument et s'éteignent en permanence.
- ☐ Le four est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur peut continuer de fonctionner même si vous avez déjà éteint le four. Tant que le ventilateur fonctionne, ceci est indiqué à l'affichage de texte en clair.
- ☐ De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et au plancher. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement du micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

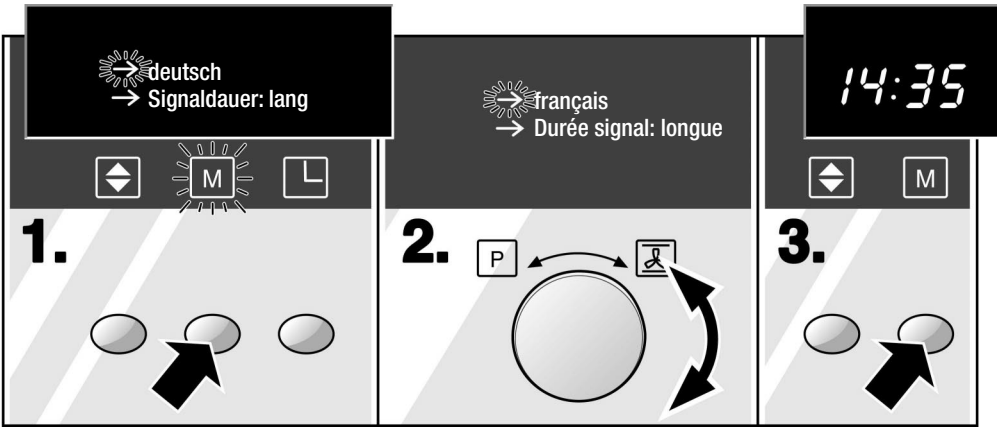
Réglages de base

Votre nouvel appareil est livré avec quelques réglages de base que vous pouvez modifier.

Réglage de base	Modifier en
La langue pour l’affichage de texte en clair est l’Allemand.	Vous pouvez choisir 12 langues différentes.
Après écoulement de la durée, un signal retentit.	Vous pouvez modifier la durée du signal.
Durée de signal longue = 30 retentissements	Durée de signal courte = 3 retentissements

Régler la langue

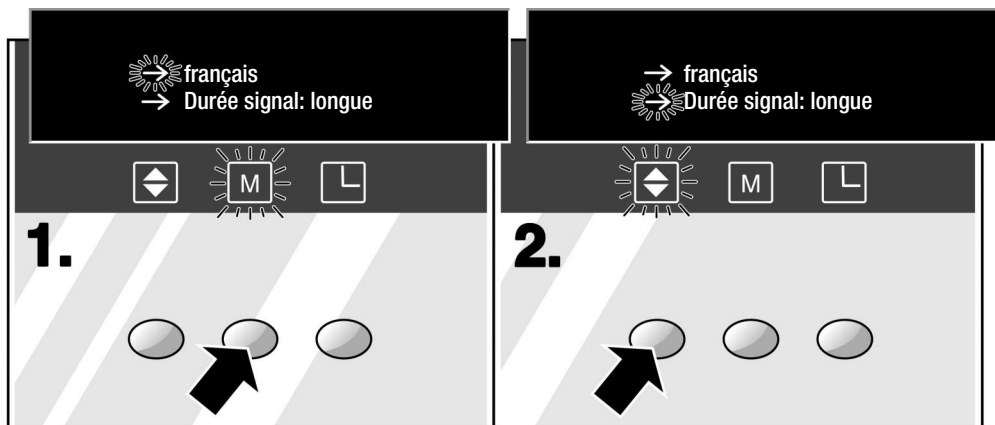
Votre nouvel appareil possède un affichage en texte clair en allemand. Vous pouvez choisir entre 12 langues différentes.



1. Appuyer pendant 6 secondes sur la touche Memory, jusqu’à ce qu’à l’affichage apparaisse «deutsch» dans la première ligne et dans la deuxième ligne «Signaldauer: lang».
2. Au moyen du sélecteur du mode de cuisson, sélectionner la langue souhaitée.
3. Appuyer sur la touche Memory. La modification est mémorisée.

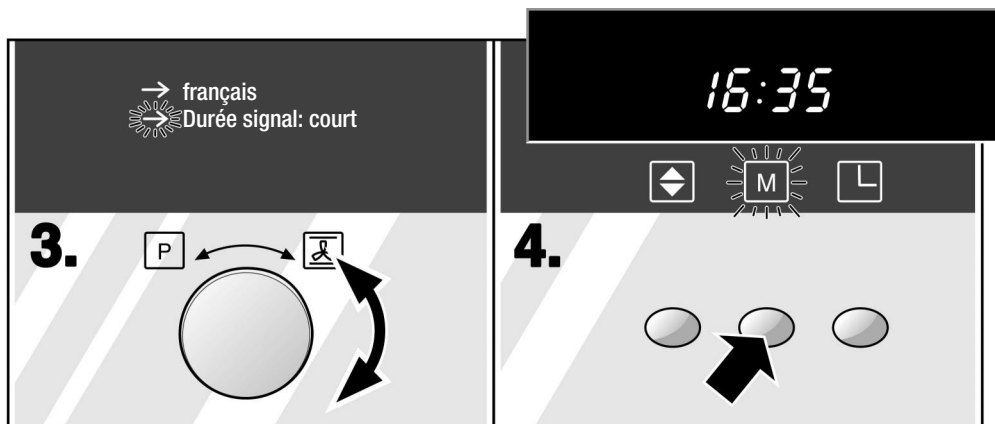
Modifier la durée du signal

Lorsque le four s'éteint, vous entendez un signal.
Vous pouvez changer la longueur du signal.
Durée de signal longue = 30 retentissements
Durée de signal courte = 3 retentissements



1. Appuyer pendant 6 secondes sur la touche Memory, jusqu'à ce que la langue apparaisse dans la première ligne de l'affichage et dans la deuxième ligne «Durée signal: longue».

2. Avec la touche O.K., commuter à la deuxième ligne.



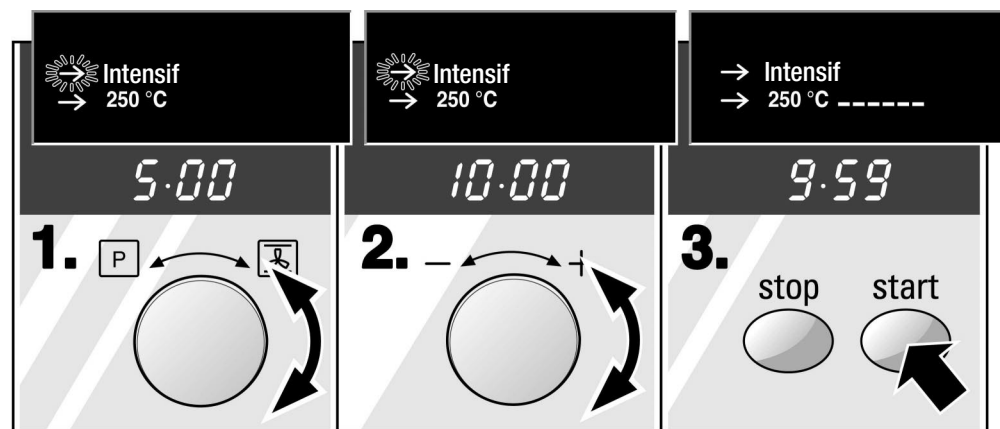
3. Au moyen du sélecteur du mode de cuisson, modifier la durée du signal.

4. Appuyer sur la touche Memory. La modification est mémorisée.

Avant la première utilisation

Chauffer l'enceinte de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur du neuf, chauffez le four à vide, porte fermée, pendant 10 minutes.



1. Tournez le sélecteur du mode de cuisson vers la droite jusqu'à Intensif.

2. A l'aide du bouton rotatif, régler sur 10 minutes

3. Appuyer sur la touche Start.

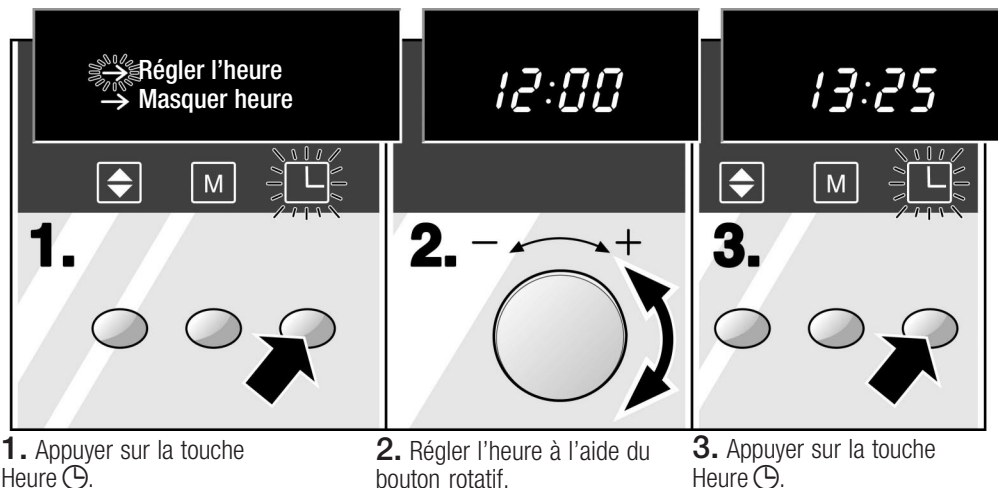
Le four s'éteint automatiquement au bout de 10 minutes.

En raison de l'odeur dégagée, il est recommandé d'aérer la cuisine pendant ce processus.

Réglage de l'heure

Après le branchement de l'appareil ou une coupure de courant, trois zéros s'allument à l'affichage de l'horloge électronique.

Régler l'heure.

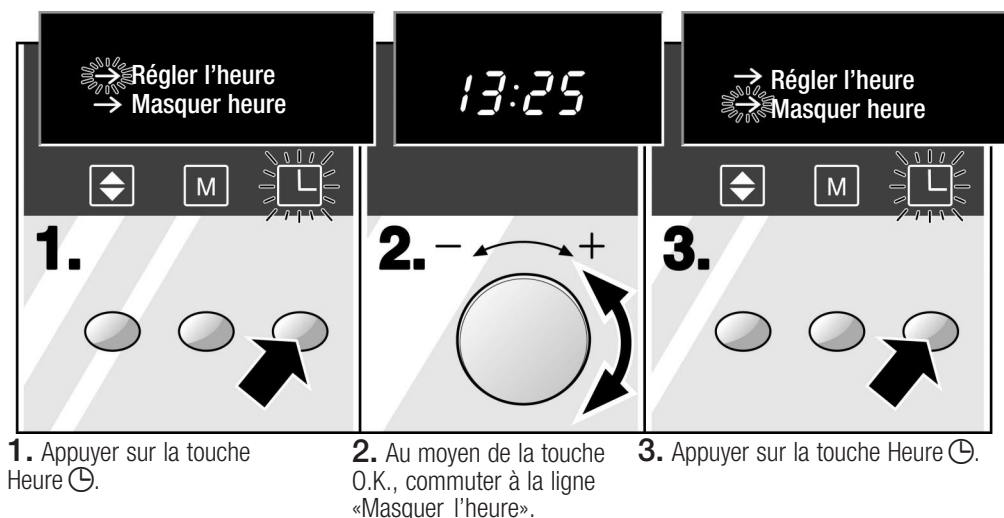


Modifier l'heure
par ex. passage de l'heure
d'été à l'heure d'hiver

Réglez comme décrit aux points 1 à 3.

Masquage de l'heure

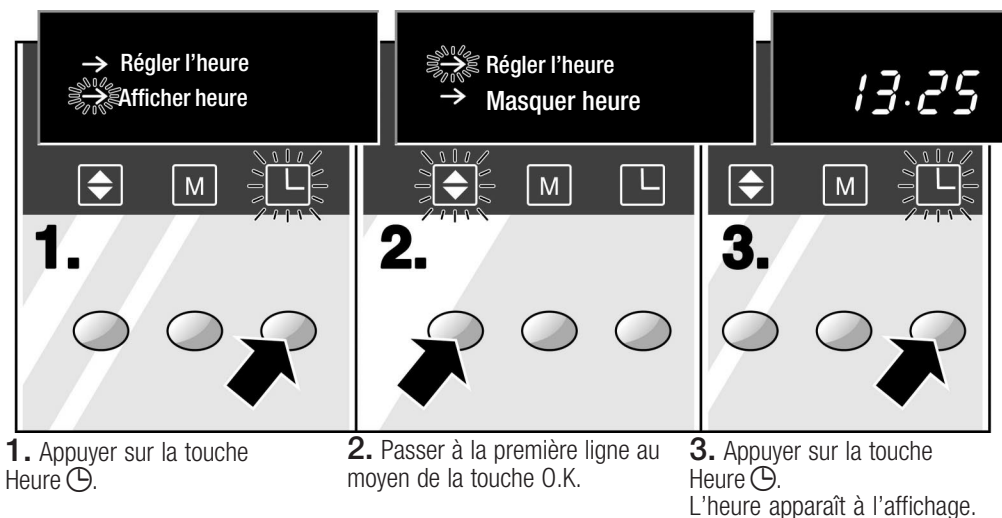
Si l'affichage de l'heure à l'appareil vous gêne, vous pouvez masquer l'heure.



L'heure marche à l'arrière-plan.

Affichage de l'heure

Si vous désirez réafficher l'heure, procédez de la manière suivante:



Les micro-ondes

Vous pouvez utiliser la fonction micro-ondes soit seule, soit combinée avec un autre mode de cuisson.

Testez-le directement une première fois. Vous pouvez par exemple faire chauffer une tasse d'eau pour votre thé.

Prenez une grande tasse sans décor doré ou argenté, puis placez une cuillère à café dedans. Placez la grille basse sur le plateau tournant et mettez la tasse sur la grille.

1. Appuyez sur la touche de puissance micro-ondes de 900 Watts.

2. A l'aide du bouton rotatif, réglez sur 1 minute 30 secondes.

3. Appuyer sur la touche Start.

Au bout d'une minute 30 secondes, un signal sonore se fait entendre. L'eau est chaude.

Pendant que vous buvez le thé, veuillez lire encore une fois les consignes de sécurité au début de la notice d'utilisation. Ces consignes sont très importantes.

Vaisselle

Utilisez de la vaisselle en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. En effet, ces matières laissent passer les micro-ondes.

C'est le cas contraire pour la vaisselle métallique. Les micro-ondes ne peuvent passer, les mets stockés dans des récipients métalliques fermés restent froids. Veillez à ce que du métal - p.ex. une cuillère - soit au moins à une distance de 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Le verre intérieur de la porte pourrait être détérioré par la formation d'étincelles.

Dans de nombreux cas, vous pouvez faire cuire les mets dans le plat de service. Ceci vous évite de changer de plat et réduit la quantité de vaisselle à laver. Utilisez de la vaisselle présentant des motifs dorés ou argentés uniquement si son utilisation pour micro-ondes est garantie par le fabricant.

Test de la vaisselle :

Lorsque vous n'êtes pas sûr si votre vaisselle convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant : Placer le plat vide dans le four pendant ½ à 1 minute à la puissance maximum. A mi-temps, vérifiez la température. Le plat doit sortir froid ou tiède du four. Votre plat n'est pas approprié s'il est chaud ou si des étincelles se produisent.

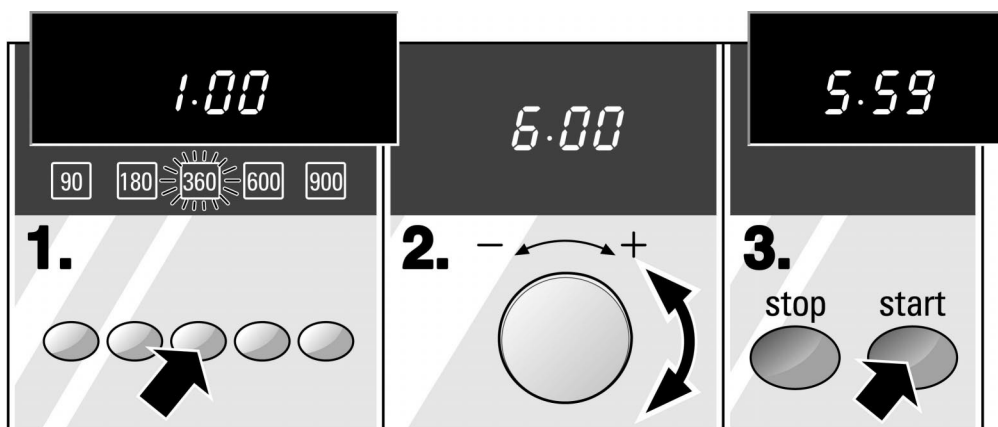
Attention !

Le micro-ondes ne doit pas être mis en marche sans aliments à l'intérieur. Ce test de vaisselle est la seule exception à cette règle.

Les puissances micro-ondes:

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

Réglages



1. Appuyer sur la touche de puissance micro-ondes souhaitée.

2. Régler la durée par le bouton rotatif.

3. Appuyer sur la touche Start.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.

A l'affichage apparaît "Fin".

L'affichage s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Programmer plusieurs puissances micro-ondes successives

Procédez comme décrit sous les points 1 et 2.

Réglez ensuite la 2. puissance micro-ondes et durée de cuisson. Vous pouvez programmer jusqu'à 3 puissances micro-ondes et durées de cuisson successives. Appuyez à la fin sur la touche Start.

La durée totale apparaît à l'affichage et s'écoule à rebours. La puissance micro-ondes active est allumée plus claire.

- ❑ Vous pouvez aussi sélectionner deux fois la même puissance micro-ondes:
p.ex. 600 W - 360 W - 600 W.
Vous ne pouvez sélectionner qu'une fois 900 W.

Correction

Si vous n'avez réglé qu'une puissance micro-ondes, vous pouvez à tout moment modifier la durée.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Effacement

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

Eclairage supplémentaire

Si l'éclairage du four ne suffit pas, vous pouvez allumer en plus la lampe halogène pour 3 secondes. A cet effet, appuyez sur la touche Start. Si la lampe est allumée plus longtemps, cela influencerait le processus de cuisson.

Remarques

- ❑ Vous pouvez régler la puissance 900 watts pour au maximum 30 minutes, toutes les autres puissances jusqu'à 90 minutes.
jusqu'à 1 minute en pas de secondes
jusqu'à 5 minutes en pas de 10 secondes
jusqu'à 60 minutes en pas de minutes
jusqu'à 90 minutes en pas de 5 minutes.
- ❑ Vous pouvez régler tout d'abord la puissance micro-ondes et ensuite le temps de cuisson ou vice versa.

Tableaux

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

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

Les tableaux indiquent fréquemment des plages de durée. Réglez d'abord sur la plus courte durée, puis rallongez-la si nécessaire.

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux.

Ici s'applique une règle générale:

Double quantité - Quasiment double durée,

Demi-quantité - Demi-durée.

Enfournez toujours le récipient sur la grille basse. Les micro-ondes peuvent ainsi atteindre l'aliment de tous les côtés.

Décongélation

- ☐ Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur le plateau tournant.
- ☐ Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien l'enrobage gras des rôtis avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du four. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.
- ☐ Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 - 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois.
- ☐ Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 20 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. Ensuite, vous pouvez vider les volailles. Vous pouvez continuer à préparer la viande même si un petit noyau est encore surgelé.

	Quantité	Puissance micro-ondes, Watt durée en minutes	Remarques
Viande de boeuf, porc, veau en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 mn. + 90 W, 15 - 25 mn.	Retournez plusieurs fois.
	1000 g	180 W, 20 mn. + 90 W, 25 - 35 mn.	
	1500 g	180 W, 30 mn. + 90 W, 25 - 35 mn.	
Viande de boeuf, porc, veau en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 4 - 6 mn.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous les retournez.
	500 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	
	800 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 15 mn.	La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
	500 g	180 W, 10 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	
	800 g	180 W, 15 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	

	Quantité	Puissance micro-ondes, Watt durée en minutes	Remarques
Volailles ou morceaux de volaille	600 g 1200 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. 180 W, 15 mn. + 90 W, 20 - 25 mn.	
Poisson en filets, en tranches, p.ex. darnes	400 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Séparez les pièces déjà décongelées.
Poisson en un seul morceau	300 g 600 g	180 W, 3 mn. + 90 W, 10 - 15 mn. 180 W, 8 mn. + 90 W, 20 - 30 mn.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 mn.	Remuez délicatement en cours de cuisson.
Fruits, p.ex. framboises	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 mn. 180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn.	Entre-temps, remuez délicatement et séparez les pièces décongelées.
Beurre	125 g 250 g	180 W, 2 mn. + 90 W, 2 - 3 mn. 180 W, 2 mn. + 90 W, 3 - 5 mn.	Enlevez l'emballage complètement
Pain, entier	500 g 1000 g	180 W, 8 mn. + 90 W, 5 - 10 mn. 180 W, 12 mn. + 90 W, 10 - 20 mn.	
Gâteaux, secs p.ex. à pâte levée	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 mn. 180 W, 5 mn. + 90 W, 10 - 15 mn.	Séparez les morceaux de gâteau. Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche.
Gâteaux, fondants p.ex. gâteaux aux fruits, au fromage blanc	500 g 750 g	180 W, 5 mn. + 90 W, 15 - 20 mn. 180 W, 7 mn. + 90 W, 15 - 20 mn.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou gelatine.

Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés

- ☐ Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient allant au micro-ondes ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- ☐ Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. N'empilez pas les aliments.
- ☐ Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.

- ☐ Entre-temps, remuez ou retournez les mets 2 - 3 fois.
- ☐ Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- ☐ Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

	Quantité	Puissance micro-ondes, watt Durée, minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné à 2-3 ingrédients	300-400g	600 W, 8 - 11 min.	
Potages	400 g	600 W, 8 - 10 min.	
Ragoûts	500 g	600 W, 10 - 13 min.	
Viandes en sauce, p.ex. goulash	500 g	600 W, 12 - 17 min.	Séparez les morceaux de viande lorsque vous remuez le plat.
Poisson, p.ex. filets	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Ajoutez éventuellement de l'eau, du jus de citron ou du vin.
Soufflés, p.ex. lasagnes, cannellonis	450 g	600 W, 10 - 15 min.	
Acompagnements	250 g	600 W, 3 - 5 min.	Ajoutez un peu de liquide.
Riz, pâtes	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g 600 g	600 W, 8 - 10 min. 600 W, 14 - 17 min.	Ajoutez un peu l'eau dans le récipient jusqu'à couvrir le fond.
Epinards à la crème	450 g	600 W, 11 - 16 min.	Faire cuire sans ajouter de l'eau.

Réchauffer des mets

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

- ❑ Lorsque vous chauffez des liquides, placez toujours une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Lors de l'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur ne se forment. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.
- ❑ Recouvrez toujours les mets. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film spécial pour micro-ondes.
- ❑ Entre-temps, remuez ou retournez les mets plusieurs fois. Vérifiez la température.
- ❑ Une fois réchauffés, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plateau-repas, plat cuisiné (2 - 3 ingrédients)	350 - 500 g	600 W, 5 - 10	couvert
Boissons	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1 - 2 900 W, 2 - 3 900 W, 4 - 5	Placez une cuillère dans le récipient. Ne chauffez pas trop des boissons alcoolisées. Contrôler entre-tremps.
Aliment pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Sans tétine ou couvercle. Toujours bien agiter après l'avoir réchauffé. Contrôlez impérativement la température!
Potage, 1 tasse 2 tasses	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Viandes en sauce	500 g	600 W, 8 - 11	couvert
Ragoût	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	Vaisselle fermée

	Quantité	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Légumes, 1 portion	150 g	600 W, 2 - 3	Ajoutez un peu de liquide.
2 portions	300 g	600 W, 3 - 5	

Cuire des mets

- ☐ Faites cuire les mets dans des récipients fermés. Remuez ou retournez-les pendant la cuisson.
- ☐ Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc employer du sel et des épices avec modération.
- ☐ Des mets de faible épaisseur réchauffent plus vite que des mets de grosse épaisseur. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir les mets dans le récipient, pour qu'ils soient peu épais. Dans la mesure du possible, n'empilez pas les aliments.
- ☐ Une fois cuits, laissez reposer les plats 2 - 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Poulet entier frais, sans abats	1200 g	600 W, 22 - 25	Retournez-le à mi-cuisson.
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 7 - 12	
Légumes, frais	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Coupez les légumes en morceau de même grosseur. Ajoutez 1 - 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g de légumes.
Accompagnements, p.ex. pommes de terre	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Coupez les pommes de terre en morceau de même grosseur. Ajoutez env. 1 cm d'eau dans le récipient, remuez.
p.ex. riz	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Ajoutez deux fois son volume de liquide.

	Quantité	Puissance micro-ondes, W Durée, minutes	Remarques
Entremets, p.ex. pudding (instantané),	500 ml	600 W, 6 - 8	Entre-temps, remuez bien le pudding 2 - 3 fois avec un fouet.
fruits, compote	500 g	600 W, 9 - 12	

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

Le mets est trop sec.

Une fois la durée écoulée, le mets n'est pas encore décongelé, chaud ou cuit.

Une fois le temps de cuisson écoulé, les bords du mets sont brûlés alors que le centre n'est pas cuit.

Après la décongélation, la viande ou la volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais n'est pas encore décongelée au centre.

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

Double quantité = quasiment double durée

Demi-quantité = durée divisée par deux

La fois suivante, réglez une plus courte durée de cuisson ou sélectionnez une puissance micro-ondes plus faible. Couvrez le mets et ajoutez plus de liquide.

Réglez le temps de cuisson plus long. Des quantités plus importantes et des mets plus hauts demandent une durée de cuisson plus longue.

Remuez de temps en temps; la fois suivante, sélectionnez une puissance moins forte et allongez le temps de cuisson.

La fois suivante, sélectionnez une puissance micro-ondes moins forte. En cas de grandes quantités, retournez plusieurs fois l'aliment à décongeler.

Réglage du four

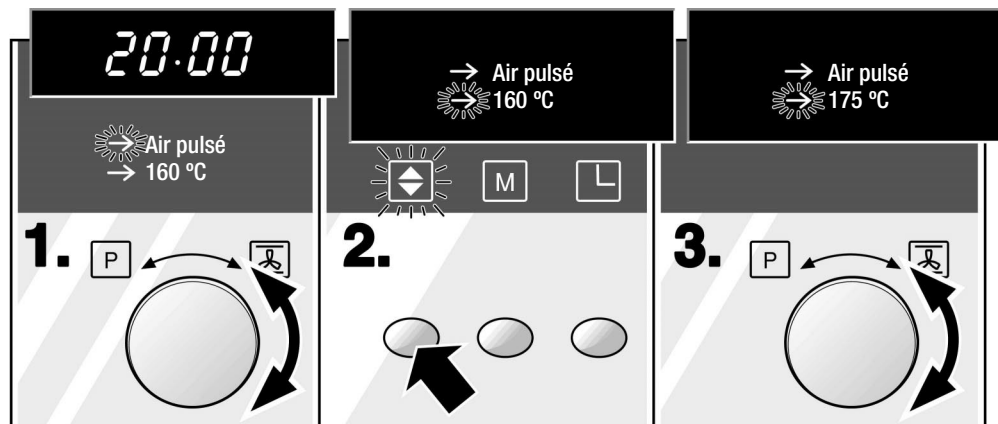
Vous réglez le four en sélectionnant avec le sélecteur un mode de cuisson et une température ou une position gril. Avec le bouton rotatif, réglez en plus une durée pour votre plat. Le four s'éteindra automatiquement après cette durée.

Pour chaque mode de cuisson apparaît dans la deuxième ligne de l'affichage de texte en clair une température ou un niveau comme valeur proposée.

Vous pouvez modifier la valeur proposée à l'aide du sélecteur du mode de cuisson.

Modes de cuisson	Valeurs proposées	Valeurs proposées
Convection naturelle	180 °C	20 minutes
Air pulsé	160 °C	20 minutes
Intensif	250 °C	5 minutes
Griller	Position 3	10 minutes
Chaleur de sole	Position 3	5 minutes

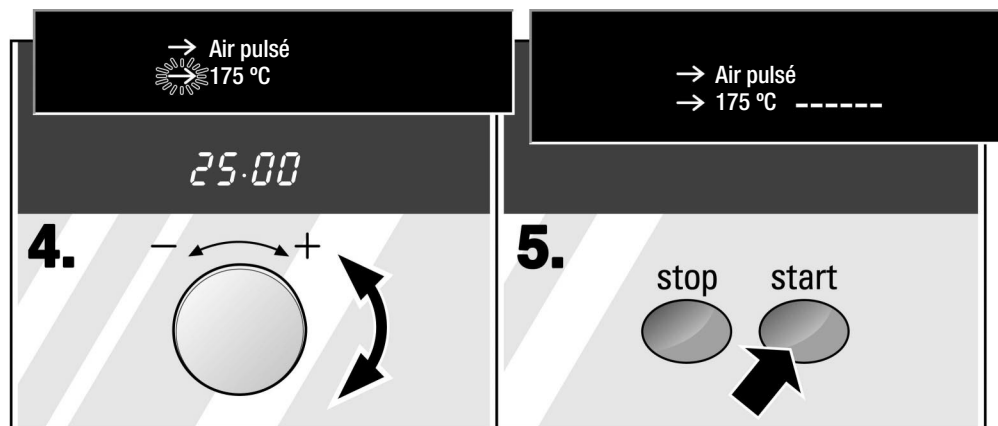
Réglages du four



1. Tournez le sélecteur du mode de cuisson à droite jusqu'à ce que le mode de cuisson souhaité apparaisse.

2. Avec la touche O.K., commuter à la deuxième ligne.

3. Régler le température souhaitée au moyen du sélecteur du mode de cuisson.



4. Régler la durée par le bouton rotatif.

5. Appuyer sur la touche Start.

La durée s'écoule visiblement à l'affichage.

Après l'écoulement du temps

le four s'éteint. Un signal sonore retentit et à l'affichage apparaît "Fin". L'affichage s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Correction

Vous pouvez modifier à tout moment la température et la durée.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Effacement

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

Eclairage supplémentaire

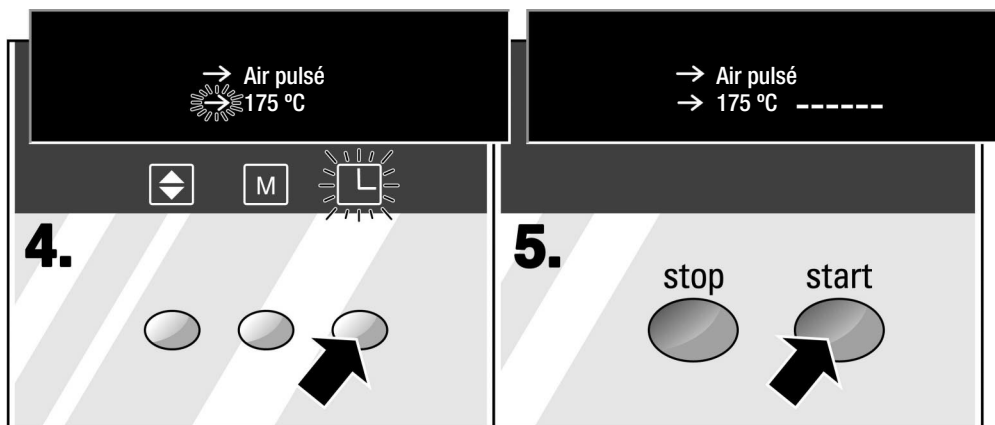
Si l'éclairage du four ne suffit pas, vous pouvez allumer en plus la lampe halogène pour 3 secondes. Appuyez à cet effet sur la touche Start.

Remarques

☐ Vous pouvez également régler tout d'abord la durée et ensuite la température. Réglez avec le bouton rotatif la durée et ensuite le mode de cuisson au moyen du sélecteur du mode de cuisson. Appuyez sur la touche ok et modifiez la température. Mettez le four en marche.

... si vous voulez éteindre le four vous-même

Réglez comme décrit aux points 1 à 3. Masquez ensuite la durée comme indiqué sous le point 4 et démarrez le four.



4. Appuyer sur la touche Heure.

5. Appuyer sur la touche Start.

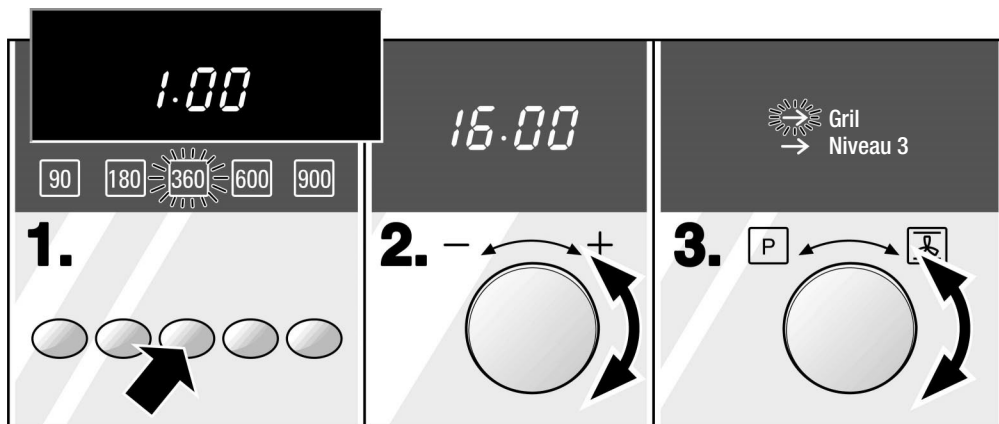
Régler le four et les micro-ondes en combiné

Dans ce cas, un mode de cuisson fonctionne en même temps que les micro-ondes.

Les modes de cuisson suivants peuvent être combinés aux micro-ondes jusqu'à 600 W.

Convection naturelle
Air pulsé
Chaleur de sole
Gril

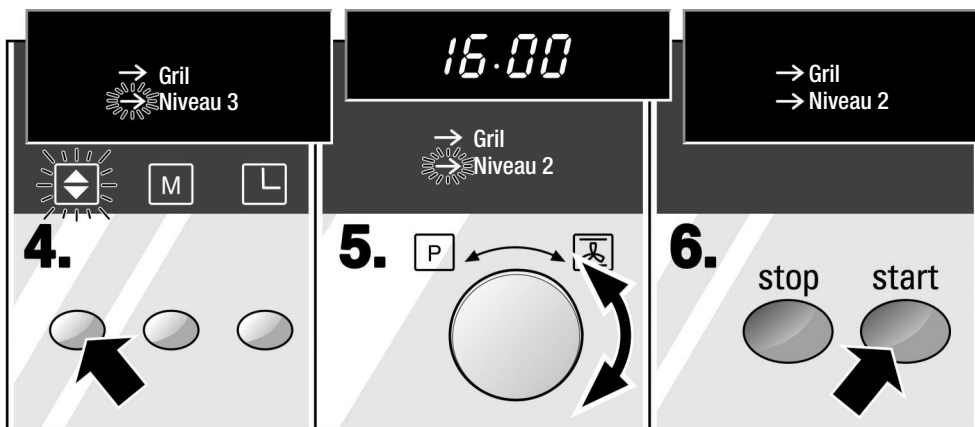
Réglages



1. Appuyer sur la touche de puissance micro-ondes.

2. Régler la durée par le bouton rotatif.

3. Régler le mode de cuisson par le sélecteur.



4. Avec la touche ok, commuter à la deuxième ligne.

5. Modifier la température ou le niveau gril avec le sélecteur du mode de cuisson.

6. Appuyer sur la touche Start.

Après l'écoulement du temps

le four s'éteint. Un signal sonore retentit et à l'affichage apparaît "Fin". L'affichage s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Correction

Vous pouvez modifier à tout moment la température et la durée.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Effacement

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

Eclairage supplémentaire

Si l'éclairage du four ne suffit pas, vous pouvez allumer en plus la lampe halogène pour 3 secondes. A cet effet, appuyez sur la touche Start. Si la lampe est allumée plus longtemps, cela influencerait le processus de cuisson.

Remarques

- ☐ Vous pouvez aussi régler d'abord le mode de cuisson et la température et ensuite la puissance des micro-ondes et la durée.

Viande, volaille, poisson

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle appropriée au micro-ondes et résistante à la chaleur. Les plats à rôti en métal s'utilisent uniquement sans le micro-ondes.

Posez la vaisselle en verre très chaude sur une serviette sèche. Si la surface est humide ou froide, le verre peut se casser.

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

Conseils pour les rôtis

- ☐ Pour faire frire des aliments, utilisez un plat haut.
- ☐ Vérifiez si la taille du récipient est adaptée à l'enceinte de cuisson. Le récipient ne doit pas être trop grand, car le plateau tournant doit pouvoir tourner.
- ☐ Ajoutez à la viande maigre 2 à 3 cuillers à soupe de liquide, et 8 à 10 cuillers à soupe de liquide aux rôtis à braiser, ceci suivant leur taille.
Veuillez retourner les morceaux de viande à mi-cuisson. Une fois que le rôti est cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. De la sorte, le jus se répartit mieux dans la viande.

Tableau

Les temps indiqués s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

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

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

	Puissance micro-ondes, Watt durée en minutes	Mode de cuisson	Tempéra- ture °C, position gril	Remarques
Rôti de porc, env. 750 g p.ex. échine	360 W, 35-45 mn.	Convection naturelle	170-180	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Laissez reposer 10 minutes à la fin.
Rôti de boeuf à braiser env. 1000 g	180 W, 80-90 mn.	Air pulsé	190-200	Vaisselle fermée sur la grille basse.
Rosbif, à point env. 1000 g	180 W, 35-45 mn.	Air pulsé	200-210	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Retournez-le à mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes à la fin.
Rôti de viande hachée env. 750 g	600 W, 20-30 mn.	Air pulsé	210-220	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Laissez reposer 5 minutes à la fin.
Poulet, entier env. 1200 g	360 W, 30-40 mn.	Convection naturelle	210-230	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Le placer côté blanc vers le bas. Retourner après 15-20 minutes.
Morceaux de poulet, p.ex. quartiers env. 800 g	360 W, 20-30 mn.	Convection naturelle	230-250	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Le placer côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
Filet de canard env. 800 g	90 W, 15-25 mn.	Gril	Position 3	Le placer sur la grille haute, côté peau vers le bas. Retourner après 10 minutes.
Poisson, gratiné env. 500 g	600 W, 10-15 mn.	Gril	Position 3	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Du poisson surgelé doit être décongelé au préalable.

Conseils pour les grillades

- ☐ Pour les grillades, placez la grille haute sur le plateau tournant.
- ☐ Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- ☐ Prenez si possible des pièces à griller de 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 seulement une fois grillés.
- ☐ Pour retourner les morceaux de viande, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et sèche.

- ❑ La viande rouge, p.ex. du bœuf, dore plus vite qu'une viande blanche, comme du veau ou du porc. Ne vous laissez pas déconcerter. Des morceaux de grillade de viande blanche ou des filets de poisson ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.
- ❑ N'oubliez pas: la résistance du gril et la lampe halogène s'éteignent et s'allument automatiquement. C'est tout à fait normal. La fréquence de ce phénomène dépend de la position gril sélectionnée.

Tableau

Les temps indiqués s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

La température et le temps de fonctionnement du gril dépendent de la nature et de la quantité. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire.

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

	Quantité	Poids	Position de gril	Durée en minutes
Steaks 2-3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	chacun env. 200 g	Position gril 3 Position gril 3	1. face: env. 10-15 2. face: env. 10-15
Steaks (échine) 2-3 cm d'épaisseur	2-3 pièces	chacun env. 120 g	Position gril 3 Position gril 3	1. face: env. 15-20 2. face: env. 15-20
Saucisses à griller	4-6 pièces	chacune env. 150 g	Position gril 3 Position gril 3	1. face: env. 10-15 2. face: env. 10-15
Darne de poisson*	2-3 pièces	chacune env. 150 g	Position gril 3 Position gril 3	1. face: env. 10 2. face: env. 8-12
Poisson, entier* p.ex. truite	2-3 pièces	chacun env. 150 g	Position gril 2 Position gril 2	1. face: env. 10-15 2. face: env. 10-15

* Huiler la grille haute au préalable.

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Choisissez les valeurs qui correspondent au poids précédent et allongez la durée de cuisson.

Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit?

Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le «test de la cuillère». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est prêt. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.

Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.

Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.

La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.

Vous avez enclenché le micro-ondes. Le rôti n'est pas cuit.

Découpez 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.

La prochaine fois, commencez par enclencher le four micro-ondes. Utilisez un thermomètre à viande et laissez reposer le rôti cuit encore 10 minutes dans le four.

Gâteaux et pâtisseries

Moules

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

Si vous enclenchez les micro-ondes, utilisez de préférence des moules à gâteaux en verre, céramique ou plastique. Ils doivent résister à des températures jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux sont moins dorés.

Tableaux

Les temps indiqués s'entendent pour un enfournement dans le four froid.

La température et le temps de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, réglez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des mets plus uniformément dorés.

Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section intitulée «Conseils pour la pâtisserie» faisant suite aux tableaux.

Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille basse.

Gâteaux cuits dans des moules	Vaisselle	Puissance micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C
Gâteau aux noisettes	Moule démontable	90 W	30-35	Convection naturelle	170-180
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée**	Moule démontable	360 W	35-45	Convection naturelle	160-180
Gâteaux aux fruits en pâte levée fine	Moule à kouglof	90 W	30-40	Air pulsé	160-180

Gâteaux cuits dans des moules	Vaisselle	Puissance micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C
Tartes salées* (p.ex. quiche/tarte aux oignons)	Moule démontable ou moule à quiche	180 W	35-45	Air pulsé	170-180
* Placez le moule directement sur le plateau tournant.					
** Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.					

Gâteaux	Vaisselle	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Gâteaux à pâte levée, simple	Moule à kouglof / à savarin / à cake	Convection naturelle	160-180	50-60
Gâteaux à pâte levée, fine (p. ex. gâteau sablé)**		Air pulsé	140-160	60-70
Fonds de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	Convection naturelle	170-190	25-35
Fond de tarte (pâte à génoise)	Moule pour fond de tarte aux fruits	Air pulsé	160-170	25-30
Tarte en pâte à biscuit (biscuit à l'eau)	Moule démontable	Convection naturelle	150-170	25-35
Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake)	Plaque à pâtisserie	Convection naturelle	170-190	30-40
Gâteau avec garniture fondante, p.ex. pâte à la levure de boulanger garnie de pommes et de grains sablés	Plaque à pâtisserie	Convection naturelle	170-190	30-40
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	Convection naturelle	160-180	30-40
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	Air pulsé	170-180	65-75
Pizza*	Plaque à pâtisserie	Air pulsé	190-210	35-45
Pain à la levure de boulanger 1 kg*** (préchauffer)	Plaque à pâtisserie	Air pulsé	190-200	55-65

* Placez le moule directement sur le plateau tournant.

** Laissez refroidir le gâteau env. 20 minutes dans l'appareil.

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

Petites pâtisseries	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Petits fours	Convection naturelle	140-160	20-30
Meringue	Convection naturelle	100	80-90
Macarons	Air pulsé	110	30-40
Pâte feuilletée	Air pulsé	180-200	30-35
Petits pains (par ex. petits pains de seigle)	Convection naturelle	180-200	25-35

Conseils pour la pâtisserie

- Vous voulez utiliser votre propre recette.**

Orientez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
- Vérifiez si votre gâteau à pâte levée est complètement cuit.**

A l'aide d'un bâtonnet en bois, piquez le sommet du gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet.
- Le gâteau s'affaisse en le sortant du four.**

La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température dans l'enceinte de cuisson de 10 degrés. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
- Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.**

Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, démoulez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
- Le gâteau est trop cuit.**

Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
- Le gâteau est trop sec.**

A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Versez sur le gâteau du jus de fruit ou du liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 °C et réduisez les temps de cuisson.
- Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.**

Continuez la cuisson sans micro-ondes, le temps de cuisson s'en trouvera prolongé.

Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).

Le gâteau ne se démoule pas.

Vous avez mesuré la température de l'enceinte de cuisson avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.

Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.

Le fabricant mesure la température de l'enceinte de cuisson au moyen d'une grille d'essai enfournée un temps fixe en milieu de l'enceinte de cuisson. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.

Soufflés, gratins, tranches de pain à griller

Le tableau s'entend pour un enfournement dans l'enceinte de cuisson froide.

Mettez le soufflé dans un récipient allant au four à micro-ondes puis déposez-le sur la grille basse.

Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Dans des récipients étroits et hauts, les mets nécessitent plus de temps pour la cuisson et brunissent davantage à la surface.

Laissez cuire les soufflés et gratins encore 5 minutes, le four éteint.

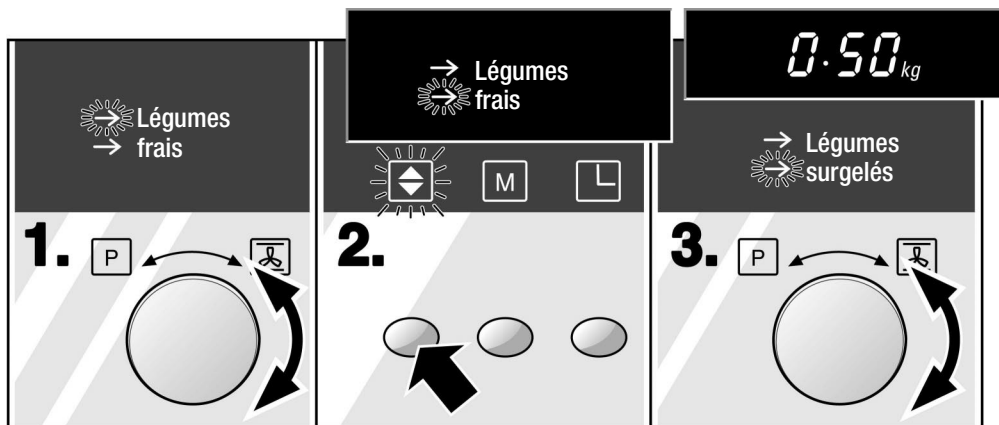
Plat	Quantité	Vaisselle	Micro-ondes, watt	Durée en minutes	Mode de cuisson	Temp. °C, grill
Soufflés sucrés (p.ex. soufflés au fromage blanc avec des fruits)	1500 g env.	Plat à gratin 4-5 cm	180 W	20-30	Air pulsé	170-190
Gratins salés à base d'ingrédients cuits (p.ex. gratin aux pâtes)	1000 g env.	Plat à gratin 4-5 cm	600 W	15-20	Air pulsé	180-190
Soufflés salés à base d'ingrédients crus (p.ex. gratin de pommes de terre)	1100 g env.	Plat à gratin	600 W	25-35	Air pulsé	180-190
Gratiner des toasts*	2-4 tranches	Grille basse	Selon la garniture:	env. 8-10	Intensif	250

* Il n'est pas nécessaire de pré-brunir.

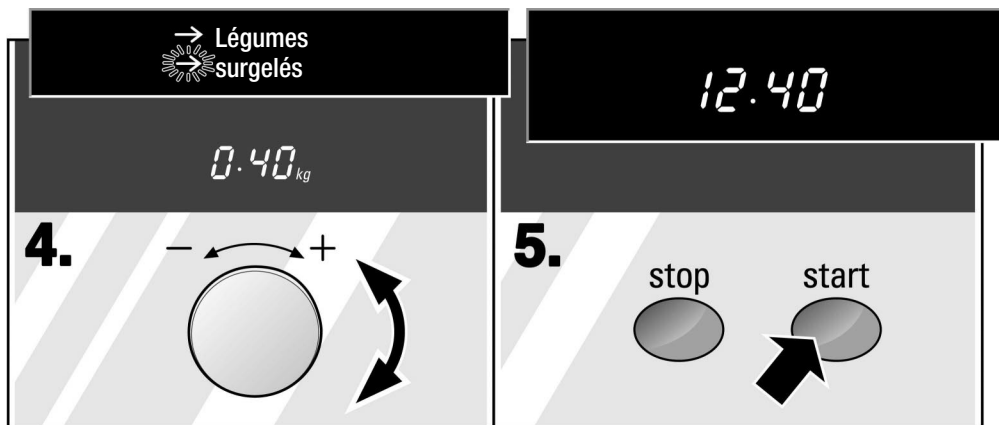
Programmation automatique

Réglages

Avec la programmation automatique vous pouvez décongeler facilement des aliments et préparer rapidement et sans problème de nombreux mets.



1. Régler le sélecteur du mode de cuisson sur le programme souhaité.
2. Commuter à la deuxième ligne au moyen de la touche O.K.
3. Si souhaité, modifier la deuxième ligne avec le sélecteur du mode de cuisson.



4. Régler le poids avec le bouton rotatif.
5. Appuyer sur la touche Start. La durée apparaît à l'affichage.

Après l'écoulement du temps

le four s'éteint. Un signal sonore retentit et à l'affichage apparaît "Fin". L'affichage s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Arrêt

Appuyer une fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Annulation

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

Eclairage supplémentaire

Si l'éclairage du four ne suffit pas, vous pouvez allumer en plus la lampe halogène pour 3 secondes. A cet effet, appuyez sur la touche Start. Si la lampe est allumée plus longtemps, cela influencerait le processus de cuisson.

Remarques

☐ Si pendant la cuisson vous voulez connaître le poids réglé, appuyez sur la touche «M».

Conseils pour la programmation automatique

Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Vous devez connaître ce poids pour régler la programmation automatique.

Quand un signal retentit après un certain temps, retournez ou remuez l'aliment.

Si le résultat d'un programme ne correspond pas à vos souhaits, p.ex. la garniture de la pizza est trop humide, vous pouvez modifier la durée. Démarrez le programme. Le temps de cuisson s'affiche. Appuyez sur la touche Stop. Modifiez la durée et redémarrez le programme.

Pizzas produits de pommes de terre, snacks, bretzels, volaille, poissons surgelés

Préparez ces produits directement sur le plateau tournant. Ainsi ils réussiront très rapidement.

Pommes de terre

Pommes de terre en robe des champs : Lavez les pommes de terre et piquez-les à plusieurs endroits avec une fourchette. Mettez les pommes de terre encore humides dans la vaisselle, sans ajouter de l'eau.

Pommes de terre à l'anglaise : Coupez les pommes de terre en de petits morceaux réguliers. Ajoutez dans la vaisselle une cuillerée à soupe d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Volaille

Faites cuire le poulet dans un récipient haut non couvert.

Faites cuire la volaille d'abord avec le côté peau vers le haut et retournez-la aux $\frac{2}{3}$ du temps de cuisson (signal pur retourner l'aliment).

Vous pouvez servir la volaille immédiatement après la cuisson.

Viande

Utilisez un récipient haut, sans couvercle. Le rôti devrait recouvrir environ aux deux-tiers le fond du récipient.

A la fin, laissez le rôti reposer encore 5 à 10 minutes dans le four éteint. En cas de rosbif, enveloppez-le à cet effet dans du papier alu. Retournez-le après 5 minutes. Le rosbif convient aussi pour le découper et servir froid.

Plats de pâtes surgelés

Mettez le mets dans un récipient approprié aux micro-ondes et placez celui-ci sur la grille basse.

Riz

N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez au riz la quantité d'eau nécessaire selon les indications sur l'emballage. Généralement, c'est deux à trois fois le volume de riz.

Du fait que des céréales écument fortement lors de la cuisson, utilisez toujours pour du riz un récipient haut avec couvercle.

Légumes

Légumes frais : coupez les légumes en morceaux. Ajoutez une cuillerée à soupe d'eau pour 200 g de légumes.

Légumes surgelés : seuls des légumes blanchis, non précuits, sont appropriés pour ce programme. Faites cuire les légumes sans eau. Les légumes surgelés avec de la sauce à la crème sont inappropriés.

Décongélation

Utilisez un récipient plat, par ex. une assiette en verre ou en porcelaine. Déposez l'aliment sur l'assiette. Etalez-le à plat, si possible. Déposez la volaille sur l'assiette, le côté blanc vers le haut.

Après la décongélation, laissez encore les aliments décongeler à coeur pendant 10 - 30 minutes.

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

Tableau des programmes

Programme		Fourchette de poids en kg	Remarques
première ligne	deuxième ligne		
Pizzas, surgelées	à fond mince	0,30 - 0,50	Sans récipient directement sur le plateau tournant.
	à fond épais	0,40 - 0,60	
Surgelés de pommes de t. (t. = terre)	Frites	0,20 - 0,75	Sans récipient directement sur le plateau tournant.
	Frites, allumettes	0,20 - 0,75	
	Rösti	0,20 - 0,85	
	Croquettes	0,20 - 0,85	
	Galettes	0,20 - 0,75	
Pommes de terre	à l'anglaise	0,20 - 1,00	Récipient fermé sur la grille basse. Remuez-les à mi-cuisson. Laissez reposer 5 minutes à la fin.
	En robe des champs	0,20 - 1,00	
Snacks, surgelés	Pâtés impériaux	0,10 - 0,70	Sans récipient directement sur le plateau tournant.
	Mini-Pâtés impériaux	0,10 - 0,70	
	Mini-pizzas	0,09 - 0,50	Sans récipient directement sur la grille basse.
Volaille surgelée	Ailes de poulet	0,20 - 0,60	Sans récipient directement sur le plateau tournant.
Volaille fraîche	Poulet	0,80 - 1,80	Récipient ouvert sur la grille basse, placez le côté blanc vers le bas. Retournez-le à mi-cuisson (signal pour retourner l'aliment).

Programme		Fourchette de poids en kg	Remarques
première ligne	deuxième ligne		
Viande fraîche	Echine de porc	0,80 - 1,80	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Retournez-la à mi-cuisson. Laissez reposer 10 minutes à la fin.
	Gigot d'agneau, dés.	0,80 - 1,50	
	Rosbif	0,80 - 1,80	
Poisson surgelé	Anneaux de calmar	0,20 - 0,50	Sans récipient directement sur le plateau tournant.
	Poisson pané	0,20 - 0,60	
Plats de pâtes, surgelés	Lasagnes bolognaises	0,40 - 1,10	Vaisselle ouverte sur la grille basse.
Riz	Long grain	0,10 - 0,50	Vaisselle fermée sur la grille basse. Remuez au bout de 2-12 minutes. Laissez reposer 5-10 minutes à la fin.
	Basmati	0,10 - 0,50	
Pains/pâtisseries, surgelés	Bretzels	0,07 - 0,30	Sans récipient directement sur le plateau tournant.
Légumes	frais	0,20 - 1,00	Vaisselle fermée sur la grille basse. Remuez-les à mi-cuisson. Laissez reposer 5 minutes à la fin.
	surgelés	0,20 - 1,00	
Decongeler	Pain	0,20 - 1,00	Vaisselle ouverte sur la grille basse.
	Gâteau sec	0,20 - 1,00	
	Gâteaux aux fruits	0,20 - 1,00	
	Viande hachée	0,30 - 1,00	Vaisselle ouverte sur la grille basse. La congeler à plat, si possible. Entre-temps, retournez-la plusieurs fois et enlevez la viande déjà décongelée.
	Volaille entière	0,40 - 2,00	
	Volaille en quartiers	0,40 - 2,00	Vaisselle ouverte sur la grille basse. La placer côté peau vers le haut. Retournez-la à mi-cuisson. Laissez reposer 10-20 minutes à la fin.
	Viande de porc désossée	0,50 - 2,00	
	Viande de boeuf	0,50 - 2,00	Vaisselle ouverte sur la grille basse. Retournez-la à mi-cuisson. Laissez reposer 10-20 minutes à la fin.

Memory

Memory vous permet de composer vos propres programmes. Vous pouvez mémoriser et rappeler à tout moment les programmations pour 6 plats.

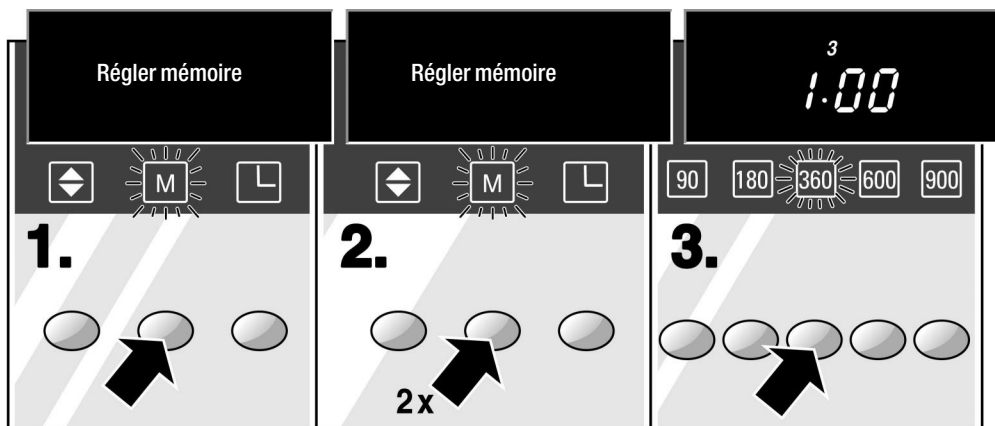
La fonction Memory est utile lorsque votre plat demande plusieurs réglages différents, ou lorsque vous préparez un plat assez souvent.

Mémoriser Mémoire

Exemple

Choisissez l'un des six emplacements-mémoire et réglez.

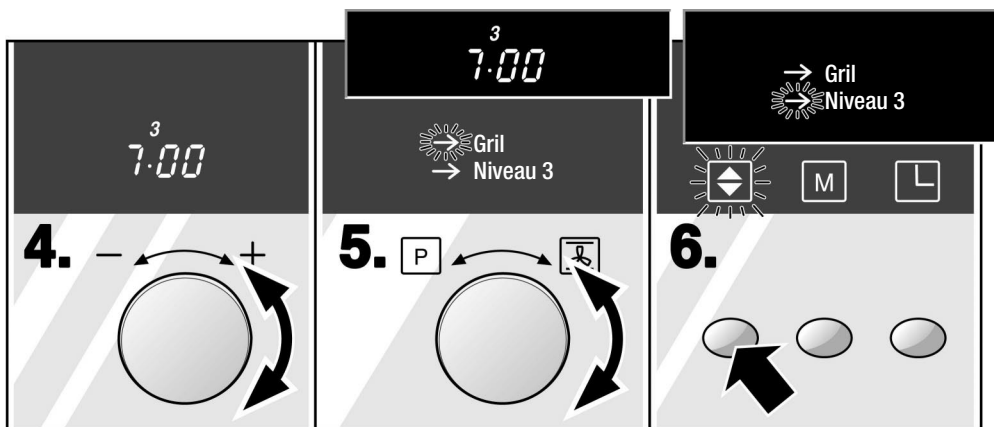
Emplacement-mémoire 3
360 W, 7 mn.,
Gril niveau 1.



1. Appuyer sur la touche Memo. Le chiffre 1 apparaît pour l'emplacement-mémoire 1.

2. Appuyer encore deux fois sur la touche Memo. Le chiffre 3 apparaît pour l'emplacement-mémoire 3.

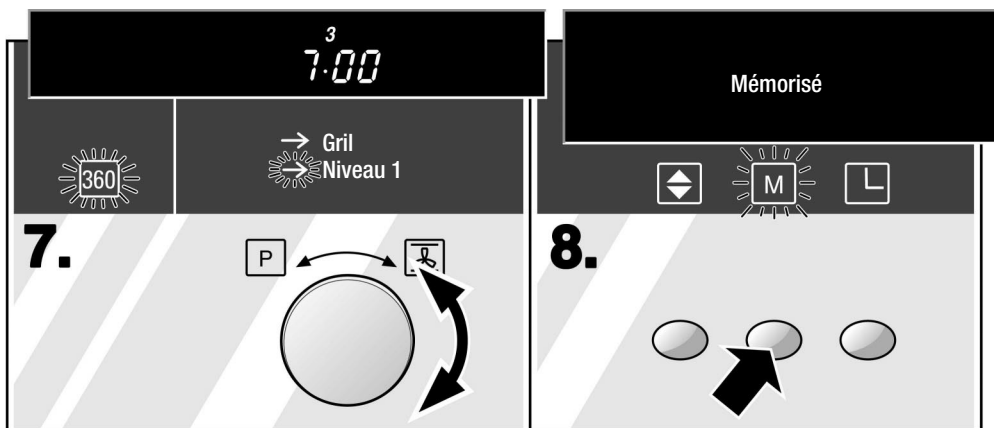
3. Appuyez sur la touche 360 W.



4. Régler 7 minutes avec le bouton rotatif.

5. Sélectionner le gril avec le sélecteur du mode de cuisson.

6. Avec la touche O.K., commuter à la deuxième ligne.



7. Régler niveau 1 avec le sélecteur.

8. Appuyer sur la touche Memo jusqu'à ce que l'heure réapparaisse. Les réglages sont mémorisés.

Vous pouvez aussi mémoriser Mémoire et ensuite démarrez. N'appuyez au point 8 non pas sur Mémoire, mais sur la touche Start.

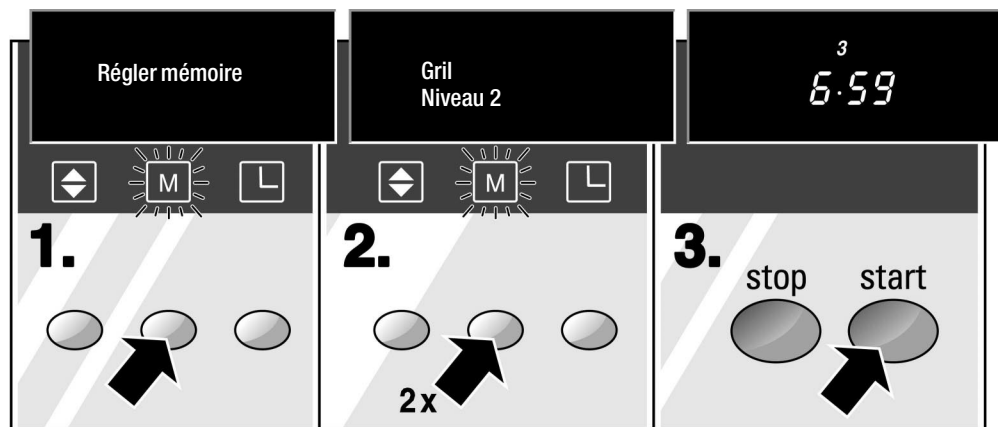
Remarques

- ☐ Si vous voulez occuper un emplacement-mémoire pour un nouveau réglage, appuyez sur la touche Stop puis réglez de nouveau.
- ☐ Vous ne pouvez pas programmer plusieurs puissances micro-ondes successives.
- ☐ Vous pouvez également mémoriser un plat de la programmation automatique.

Memory Démarrage

Vous pouvez rappeler facilement les réglages mémorisés pour vos plats.

Placez le mets dans le four.



1. Appuyer sur la touche Memo. Le chiffre 1 apparaît pour l'emplacement-mémoire 1.

2. Appuyer encore 2x sur la touche Memo jusqu'à ce que l'emplacement-mémoire souhaité apparaisse.

3. Appuyer sur la touche Start.

Après l'écoulement du temps

un signal sonore se fait entendre.

A l'affichage apparaît Programme terminé.

L'affichage s'éteint lorsque vous ouvrez la porte du four ou appuyez sur la touche Stop.

Allumer brièvement l'éclairage du four

Appuyez sur la touche Start. La lampe du four s'allume pour 3 secondes.

Arrêter

Appuyez une fois sur la touche Stop ou ouvrez la porte du four. Appuyer sur la touche Start après avoir fermé la porte.

Effacement

Appuyer deux fois sur la touche Stop ou ouvrir la porte et appuyer une fois sur la touche Stop.

Remarques

☐ Après la mise en marche, vous ne pouvez plus modifier l'emplacement-mémoire.

Entretien et nettoyage

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

Extérieur de l'appareil

Essuyez l'appareil avec un chiffon humide suffit. S'il est très sale, ajoutez quelques gouttes de produit pour la vaisselle dans l'eau de nettoyage. Ensuite, essuyez l'appareil avec un chiffon sec.

N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou récurants car cette opération ferait apparaître des taches mates. Si de tels produits entrent en contact avec l'appareil, essuyez-les immédiatement.

Appareils en inox

Enlevez dès que possible les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces couches de salissures.

Pour l'entretien, utilisez des produits de nettoyage spécial inox usuels du commerce, en respectant impérativement les indications du fabricant respectif. Essayez d'abord sur une petite surface avant d'utiliser le produit sur toute la surface.

Grille de ventilation

Elle peut être retirée et nettoyée.

Four

Après la cuisson, essuyez l'intérieur du four refroidi à l'aide d'un chiffon humide. Des éclaboussures et des dépôts s'enlèvent facilement et ne s'incrusteront pas davantage la prochaine fois.

Si le four est très sale, utilisez un produit de nettoyage doux.

Veillez à ce que de l'eau ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil.

Essuyez bien l'intérieur du four avec un chiffon doux, afin d'éviter la formation de corrosion.

N'utilisez pas de spray pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Des tampons récurants, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface.

Il est très facile de débarrasser votre four des odeurs désagréables, p.ex. après avoir préparé du poisson. Placez à l'intérieur un bol d'eau additionné de quelques gouttes de jus de citron. Placez une cuillère à café dans le récipient pour éviter le retard d'ébullition. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximum.

Accessoires

Après l'utilisation, mettez les accessoires à tremper avec du produit à vaisselle. Les résidus alimentaires s'enlèvent ainsi facilement à la brosse ou avec une éponge à vaisselle. Vous pouvez nettoyer les grilles avec un produit spécial inox ou au lave-vaisselle.

Plateau tournant

Nettoyez le plateau tournant avec du produit à vaisselle. Essuyez le creux dans l'enceinte de cuisson avec un chiffon humide. Veillez à ce que de l'eau ne parvienne pas par l'entraînement du plateau tournant dans l'intérieur de l'appareil. Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.

Incidents et dépannage

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

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
L'appareil ne fonctionne pas.	La fiche mâle n'est pas enfoncée.	La connecter.
	Panne de courant.	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume.
	Fusible grillé.	Vérifier dans le boîtier à fusibles si celui de la cuisinière est en état de marche.
Trois zéros sont allumés à l'affichage de l'heure.	Panne de courant.	Régler à nouveau l'heure.
L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyer sur la touche Stop.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start après le réglage.	Appuyer sur la touche Start ou annuler le réglage au moyen de la touche Stop.
Le micro-ondes ne s'enclenche pas.	La porte n'est pas complètement fermée	Vérifier si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur la touche Start.	Appuyer sur la touche Start.
L'appareil n'est pas en marche. L'affichage indique une durée.	Le bouton rotatif a été actionné par mégarde.	Appuyer sur la touche Stop.
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	La puissance micro-ondes réglée est trop faible.	Sélectionner une puissance de chauffe plus forte.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Double quantité - quasiment double durée.

Incident	Cause possible	Remarques/Remèdes
	Les mets étaient plus froids que d'habitude.	Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de frottement.	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyer le creux dans le fond du four.

Seuls les techniciens du service après-vente formés par le fabricant sont habilités à effectuer des réparations. Des réparations inexpertes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Protection de l'environnement

Remarques concernant la mise au rebut

Pour le transport, cet appareil a été conditionné dans un emballage destiné à le protéger. Tous les matériaux constitutifs de l'emballage sont compatibles avec l'environnement et recyclables. Aidez-nous à éliminer l'emballage dans le respect de l'environnement.

Les appareils usagés ne sont pas des déchets dénués de valeur. Une mise au rebut respectueuse de l'environnement permet d'en récupérer de précieuses matières premières.

Avant de mettre l'ancien appareil au rebut, rendez-le inutilisable et collez dessus une étiquette portant la mention suivante: «Attention : appareil défectueux».

Pour obtenir les coordonnées du centre de recyclage où rapporter l'ancien appareil et l'emballage, veuillez consulter votre revendeur ou votre municipalité.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Vous trouverez l'adresse et le numéro de téléphone du SAV le plus proche dans l'annuaire téléphonique. Les centres de SAV indiqués vous renseigneront également volontiers sur le bureau de SAV le plus proche de votre domicile.

Numéros de produit E-Nr. et de fabrication FD

Indiquez toujours au service après-vente les numéros E (numéro du produit) et FD (numéro de fabrication) de votre appareil. En ouvrant la porte du four, vous trouverez la plaque signalétique comportant ces numéros. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de panne, reportez de suite ces numéros dans l'encadré ci-dessous.

E-n°	FD
Service après-vente 🏠	

Caractéristiques techniques

Alimentation en courant:	230 V, 50 Hz
Puissance totale connectée:	3380 W
Puissance micro-ondes:	900 W
Gril:	2100 W
Convection naturelle:	1900 W
Fréquence:	2450 MHz
Dimensions (h x la x p)	
- Appareil	45,8 x 59,5 x 52 cm
- Enceinte de cuisson	20,4 x 44 x 42 cm
Poids	25 kg
Conforme aux normes VDE:	oui
Signe CE de conformité:	oui

Plats tests selon EN 60705

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

Décongeler avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Viande	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Moule en pyrex Ø 22 cm

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Placer le moule en pyrex sur la grille basse.
Biscuit	600 W, 9 - 11	Placer le moule en pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Rôti de viande hachée	600 W, 25 - 30	Placer le moule en pyrex sur la grille basse.

Cuisson combinée avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Tempéra ture °C	Remarques
Gratin de pommes de terre	360 W, 35 - 40	Air pulsé	140	Placer le moule en pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Gâteaux	180 W, 20	Convection naturelle	160	Placer le moule en pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Poulet	360 W, 30 - 35	Air pulsé	180	Placer le poulet sur la grille basse, côté blanc vers le bas. Retourner après 15 minutes.

Met deze oven zult u veel plezier beleven aan het koken.

Om gebruik te kunnen maken van alle technische voordelen, raden wij u aan eerst deze gebruiksaanwijzing te lezen.

In het begin van de gebruiksaanwijzing vertellen wij enkele belangrijke zaken over veiligheid. Daarna maakt u kennis met de onderdelen van het nieuwe apparaat. U krijgt informatie over de mogelijkheden ervan en hoe u het bedient.

De tabellen zijn zo opgebouwd dat u het toestel stap voor stap kunt instellen. U vindt er een aantal gebruikelijke gerechten, het bijpassende serviesgoed en de optimale instelwaarden, die vanzelfsprekend allemaal zijn getest in onze kookstudio.

Om uw apparaat langer mooi te houden geven wij u veel tips voor onderhoud en reiniging. En mocht er toch een storing optreden - op de laatste pagina's vindt u informatie over de manier waarop u kleine storingen zelf kunt verhelpen.

Hebt u vragen? Kijk altijd eerst in de uitgebreide inhoudsopgave. Dan vindt u snel wat u zoekt.

En nu - veel plezier bij het koken.

Inhoudsopgave

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten	171
Opstellen en aansluiten	171
Hierop moet u letten	172
Veiligheidsvoorschriften	172
Veiligheidsvoorschriften voor de magnetron	173
Het bedieningspaneel	176
Verzinkbare schakelaar	178
De verwarmingsmethoden	178
De toebehoren	179
Basisinstellingen	181
Taal instellen	181
Signaalduur wijzigen	182
Voor het eerste gebruik	183
Oven voorverwarmen	183
Tijd instellen	184
De magnetron	185
Serviesgoed	186
Magnetronvermogensstanden	187
Zo stelt u in	187
Tabellen	188
Tips voor de magnetron	193
Oven instellen	194
Zo stelt u de oven in	195
... wanneer u de oven zelf wilt uitschakelen	196
Oven en magnetron gecombineerd instellen	197
Zo stelt u in	197

Inhoudsopgave

Vlees, gevogelte, vis	199
Serviesgoed	199
Aanwijzingen voor het braden	199
Aanwijzingen voor het grillen	200
Tips voor het braden en grillen	202
Taart, cake en gebak	203
Bakvormen	203
Tips voor het bakken	205
Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast	206
Programma-automaat	207
Zo stelt u in	207
Aanwijzingen bij de programma-automaat	208
Programmatabel	210
Memory	211
Geheugen opslaan	212
Memory starten	214
Onderhoud en reiniging	215
Buitenzijde apparaat	215
Oven	215
Toebehoren	216
Draaischijf	216
Wat te doen bij storingen?	217
Milieubescherming	218
Klantenservice	219
Technische gegevens	219
Testgerechten volgens EN 60705	220

Voordat het nieuwe apparaat wordt aangesloten

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door voordat u het nieuwe apparaat in gebruik neemt. Deze bevat belangrijke aanwijzingen over het gebruik en het onderhoud van het apparaat.

- ☐ Bewaar de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift zorgvuldig. Geef ook de gebruiksaanwijzing en het montagevoorschrift wanneer u het apparaat verkoopt.
- ☐ Neem het apparaat niet in gebruik als u transportschade hebt geconstateerd.

Opstellen en aansluiten

- ☐ Dit apparaat is alleen voor huishoudelijk gebruik bestemd.
- ☐ Neem alstublieft het speciale installatievoorschrift in acht.
- ☐ Het apparaat kan worden ingebouwd in een bovenkast van 60 cm breed (minstens 85 cm boven de vloer).
- ☐ Het apparaat is aansluitklaar en mag alleen worden aangesloten op een volgens de voorschriften geïnstalleerd geaard stopcontact. Er moet een zekering van 16 ampère worden gebruikt (L- of B-automaat). De netspanning moet overeenkomen met de spanning die op het typeplaatje is aangegeven.

- ❑ Laat het installeren van het stopcontact of het vervangen van de aansluitkabel alleen door een elektricien uitvoeren. Wanneer de stekker na het inbouwen niet meer toegankelijk is, moet een schakelaar met een contactafstand van minstens 3 mm worden geïnstalleerd.
- ❑ Multistekkers, stopcontactdozen en verlengkabels mag u niet gebruiken. Bij overbelasting bestaat brandgevaar.

Hierop moet u letten

Veiligheidsvoorschriften

- ❑ Deze apparaten voldoen aan de veiligheidsvoorschriften voor elektroapparatuur. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de fabrikant. Ondeskundige reparaties kunnen leiden tot aanzienlijke gevaren voor u.
- ❑ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten.
- ❑ Kinderen mogen het apparaat alleen bedienen als ze hierover instructies hebben ontvangen. Kinderen moeten het goed kunnen bedienen en begrijpen wat de gevaren zijn waarop wordt gewezen in de gebruiksaanwijzing.
- ❑ Gebruik het apparaat alleen met de draaischijf.
- ❑ Let erop dat er geen overgekookte vloeistof door de draaischijfaandrijving in het inwendige deel van het toestel terechtkomt.
- ❑ Schakel de magnetron uitsluitend in wanneer er gerechten in oven staan. Zonder gerechten zou het apparaat overbelast kunnen raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie Aanwijzingen over serviesgoed).

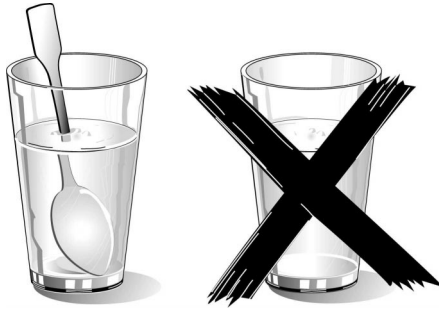
- ❑ De oppervlakken van verwarmings- en kookapparatuur worden heet bij gebruik. Houd kinderen uit de buurt. Verbrandingsgevaar!
- ❑ Aansluitkabels van elektroapparatuur mogen niet door de hete ovendeur worden ingeklemd. Dan kan de isolatie beschadigd raken. Kortsluiting, elektrische schokken!
- ❑ Bewaar geen brandbare voorwerpen in de oven. Deze kunnen in brand vliegen wanneer de oven wordt ingeschakeld. Verbrandingsgevaar!
- ❑ Als u rook ziet in de oven, dan mag u de ovendeur niet openen. Trek de stekker uit het stopcontact.
- ❑ De ovendeur moet goed sluiten.
- ❑ Als de ovendeur of de deurdichting is beschadigd, mag u de oven pas weer gebruiken wanneer deze is gerepareerd door een technicus van de klantenservice. Er zou energie van de microgolven kunnen vrijkomen.
- ❑ Stel het apparaat niet bloot aan intensieve hitte of vocht.
- ❑ De behuizing mag niet geopend worden. Het apparaat werkt met hoogspanning.
- ❑ Is het apparaat defect, haal de hoofdstekker dan uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

Veiligheidsvoor- schriften voor de magnetron

- ❑ De magnetron mag niet zonder gerechten ingeschakeld worden.
- ❑ Gebruik de magnetron in principe alleen om gerechten en dranken te verwarmen. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken. Zo kan verwarmde popcorn bijv. vlam vatten.

❑ **Verbrandingsgevaar!**

Plaats bij het verwarmen van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Al bij een kleine trilling van de schaal kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.



❑ **Babyvoeding:**

Verwarm babyvoeding altijd in een glas of fles zonder deksel of speen. De babyvoeding na het opwarmen goed omroeren of schudden, zodat de warmte gelijkmatig wordt verdeeld. Controleer altijd de temperatuur voordat u het kind voedt. Verbrandingsgevaar!

❑ **Verwarm geen voedsel of dranken in dicht afgesloten recipiënten. Explosiegevaar!**

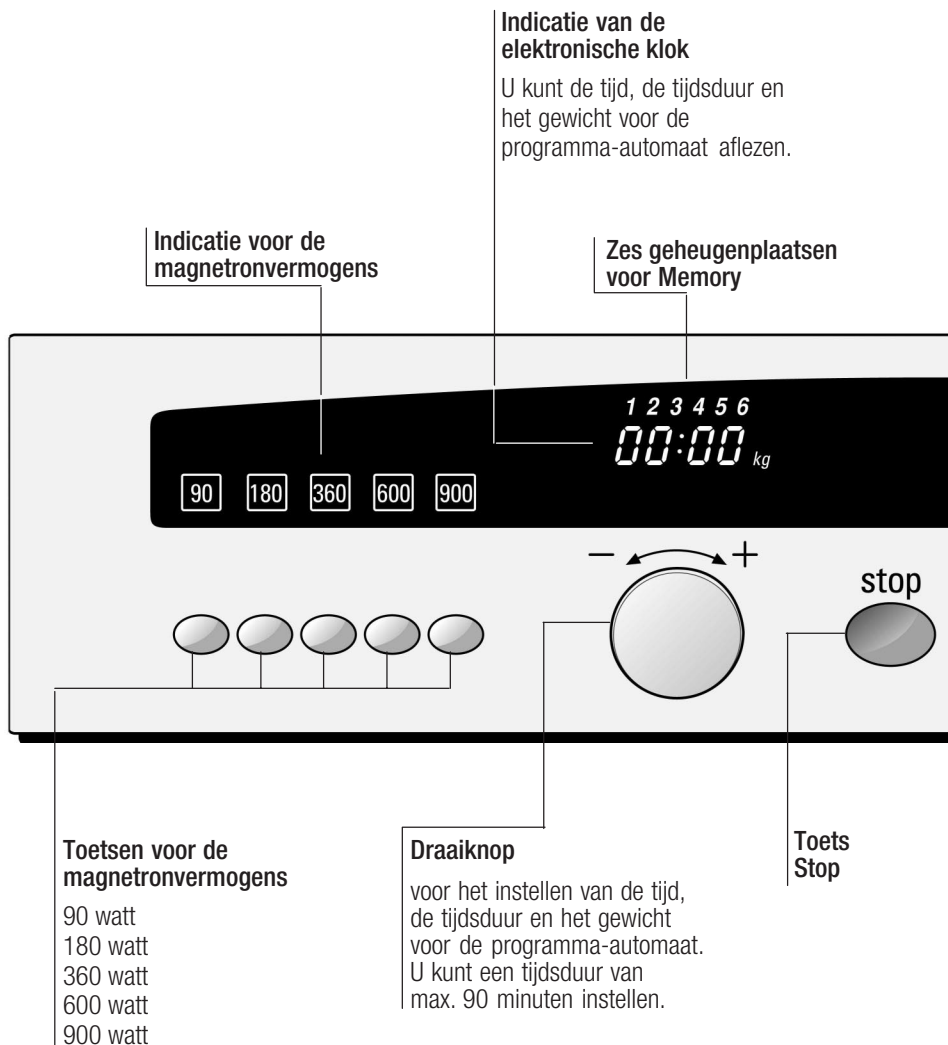
❑ **Alcoholische dranken mogen niet te heet worden. Explosiegevaar!**

❑ **Warm geen gerechten in warmhoudverpakkingen op. Deze verpakkingen kunnen gaan branden. Levensmiddelen in bakjes van kunststof, papier of andere brandbare materialen moet u tijdens het opwarmen in de gaten houden. De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten.**

❑ **Kook geen eieren in de dop en verwarm ook geen hardgekookte eieren. Deze kunnen exploderen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren. Bij spiegeleieren of eieren in een glas prikt u eerst de dooier door.**

- ❑ Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijvoorbeeld appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik daarom voor het verwarmen in de schil.
- ❑ Als u levensmiddelen zoals kruiden, groenten of paddestoelen droogt of als u levensmiddelen met een laag watergehalte, zoals b.v. brood, ontdooit of opwarmt, dan moet u de magnetron in het oog houden. Als deze te droog worden, bestaat er brandgevaar.
- ❑ Verwarm met de magnetron nooit uitsluitend spijsolie.
- ❑ Gebruik serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron.
- ❑ Serviesgoed van porselein en keramiek kan 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.
- ❑ Stel altijd de in de gebruiksaanwijzing vermelde magnetronstanden en -tijden in. Als u een veel te hoge magnetronstand of een veel te lage tijd instelt, kunnen de levensmiddelen in brand vliegen en kan het apparaat beschadigd worden.
- ❑ Verwarmde gerechten geven hitte af. De schaal kan heet worden. Gebruik pannenlappen om de schaal uit de oven te halen.
- ❑ Verwijder de draaischijf zeer voorzichtig. Het openliggende verwarmingselement is nog enige minuten erg heet. Verbrandingsgevaar!

Het bedieningspaneel



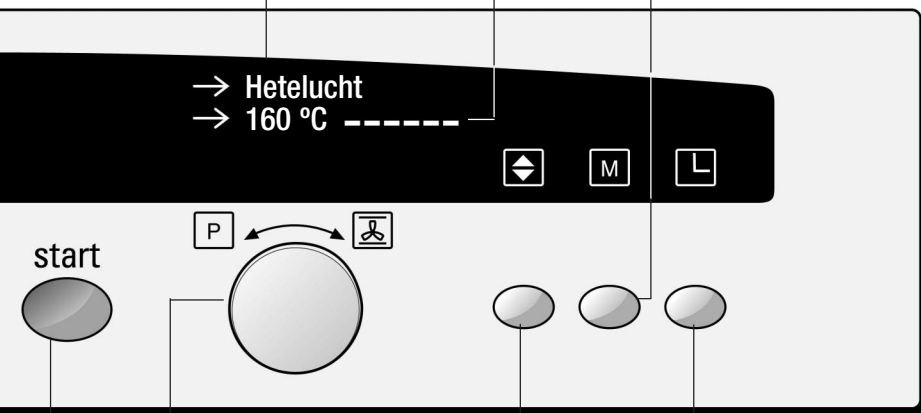
Tekstdisplay

Het tekstdisplay kan in 12 talen worden afgelezen.

- deze geeft de gekozen verwarmingsmethode en temperatuur of stand aan
- deze geeft gerechten van de programma-automaat aan
- deze geeft u aanwijzingen voor het instellen

Verwarmingscontrole

Memo toets



start

P



M

L

Toets
Start

Functiekeuzeknop

voor het instellen van de verwarmingsmethode, de temperatuur of de programma-automaat

Wanneer u de functiekeuzeknop naar rechts draait, verschijnen de verwarmingsmethoden of standen, draait u hem naar links dan verschijnen de programma's.

Toets O.K.

voor het veranderen van de regel op het tekstdisplay

Toets Tijd

Verzinkbare schakelaar

De functiekeuzeknop en de draaiknop kunnen in alle standen worden verzonken.

Druk op de schakelaargreep om de knop omhoog of omlaag te bewegen. De schakelaars kunnen naar links en rechts worden gedraaid.

De verwarmingsmethoden

Er staan u verschillende verwarmingsmethoden voor de oven ter beschikking. Op die manier kunt u voor elk gerecht de optimale bereidingssoort kiezen.

Magnetron

De microgolven worden bij levensmiddelen omgezet in warmte. De magnetron is geschikt voor snel ontdooien, opwarmen, smelten en koken.

Magnetronvermogensstanden:

- 900 W voor het verwarmen van vloeistoffen.
- 600 W voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
- 360 W voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
- 180 W voor het ontdooien en doorkoken.
- 90 W voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

Magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode

Hierbij wordt de magnetron gelijktijdig met een andere verwarmingsmethode gebruikt. De gerechten worden even krokant en bruin als gebruikelijk, maar het gaat veel sneller en u spaart energie.

De combinatie van magnetron en intensiefstand is niet mogelijk.

Boven- en onderwarmte

Hierbij komt de warmte gelijkmatig van boven en onderen over de spijzen. Boven- en onderwarmte is geschikt voor brood, gebak en braadstukken.

Intensiefstand

Naast de boven- en onderwarmte zijn een halogeenvlamp en kwartsgrill in gebruik. De warmte staat zeer snel ter beschikking. De levensmiddelen bruinen intensief.

Hetelucht

Bij hetelucht wordt de warmte geproduceerd door de halogeenlamp, de kwartsgrill en de onderwarmte en door een ventilator gecirculeerd. Hetelucht is bijzonder geschikt voor gecombineerd gebruik met de magnetron.

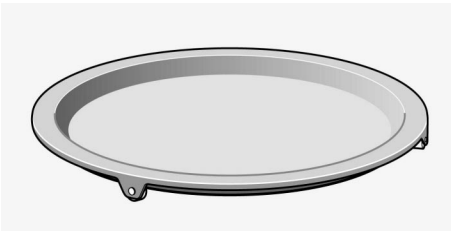
Grillen

De verwarmingsmethode grillen is de combinatie van bovenwarmte, halogeenlamp en kwartsgrill. U kunt drie verschillende standen kiezen. De verwarmingsmethode is geschikt voor het grillen van biefstuk, worstjes, vis of toast.

Onderwarmte

Alleen het onderste verwarmingselement is in gebruik. Deze verwarmingsmethode is met name geschikt voor het nabakken. U kunt drie standen kiezen.

De toebehoren



Draaischijf

als plaats voor de roosters.

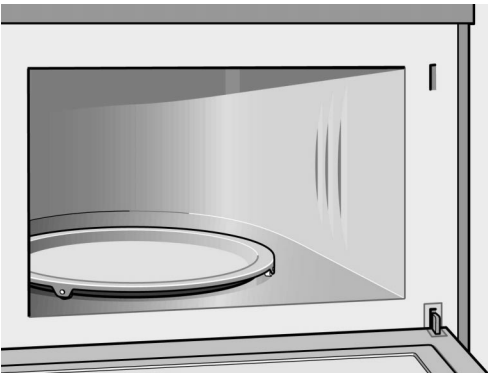
Gerechten die bijzonder veel warmte van beneden nodig hebben. U kunt deze direct klaarmaken op de draaischijf. Gebruik de magnetron nooit zonder draaischijf.

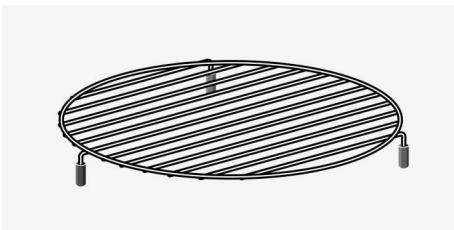
Belast de draaischijf met max. 4,5 kg.

Plaats de draaischijf op de aandrijving in het midden van de bodem van de oven. Zorg ervoor dat hij goed vastzit.

De draaischijf moet bij alle verwarmingsmethoden draaien. Dit is nodig om een goed resultaat te bereiken.

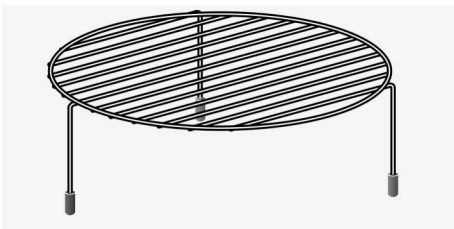
De schijf kan naar links of naar rechts draaien.





Laag rooster

voor het gebruik van de magnetron en om te bakken en te braden. Plaats het grillrooster op de draaischijf.



Hoog rooster voor het grillen van bijv. biefstuk, worstjes of toast. U kunt dit ook gebruiken als plaats om bijv. lage oven-schalen op te zetten.

Plaats het grillrooster op de draaischijf.

N.B.:

- ☐ Om de temperatuur te regelen, schakelen de halogeenlamp en de kwartsgrill steeds weer in en uit.
- ☐ Het apparaat is voorzien van een koelventilator. De ventilator kan nog doorlopen wanneer de oven al is uitgeschakeld. Zolang de ventilator loopt, wordt dit aangegeven op het tekstdisplay.
- ☐ Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dat is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater de bereiding weg.

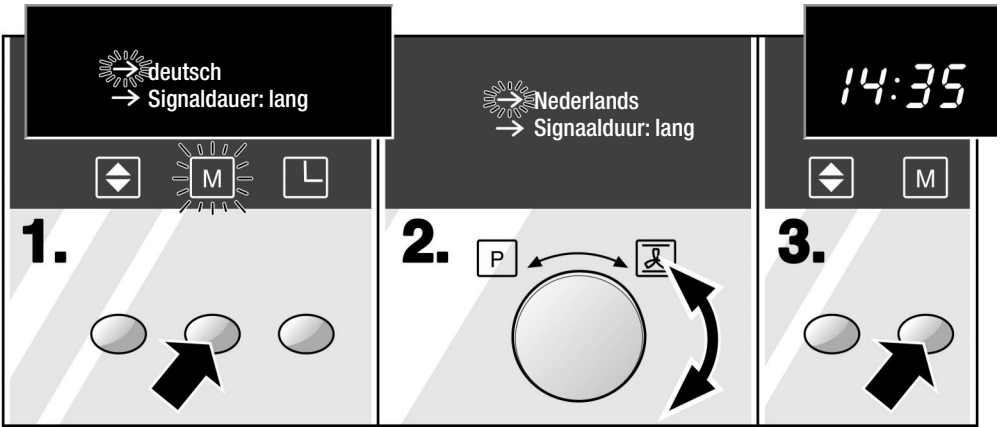
Basisinstellingen

Op uw nieuwe apparaat vindt u enkele basisinstellingen die u zelf kunt veranderen.

Basisinstelling:	wijzigen in
De taal van het tekstdisplay is Duits.	U kunt 12 verschillende talen kiezen.
Aan het einde van de ingestelde tijdsduur is een signaal te horen.	U kunt de duur van het signaal wijzigen.
Signaalduur lang = 30 tonen.	Signaalduur kort = 3 tonen.

Taal instellen

Uw nieuwe apparaat heeft een tekstdisplay in het Duits. U kunt beneden 12 verschillende talen uitkiezen.



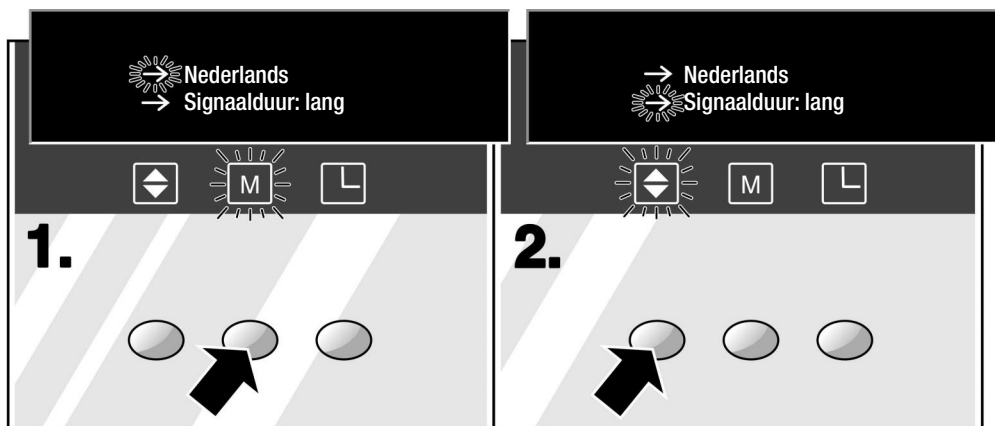
- 1.** De memo toets 6 seconden lang indrukken tot op het display in de eerste regel “deutsch” en in de tweede “Signaldauer: lang” verschijnt.
- 2.** Met de functiekeuzeknop de gewenste taal kiezen.
- 3.** De memo toets indrukken. De verandering wordt opgeslagen.

Signaalduur wijzigen

Wanneer de oven uitgeschakeld wordt, hoort u een signaal. U kunt de lengte van de signaaltoon veranderen.

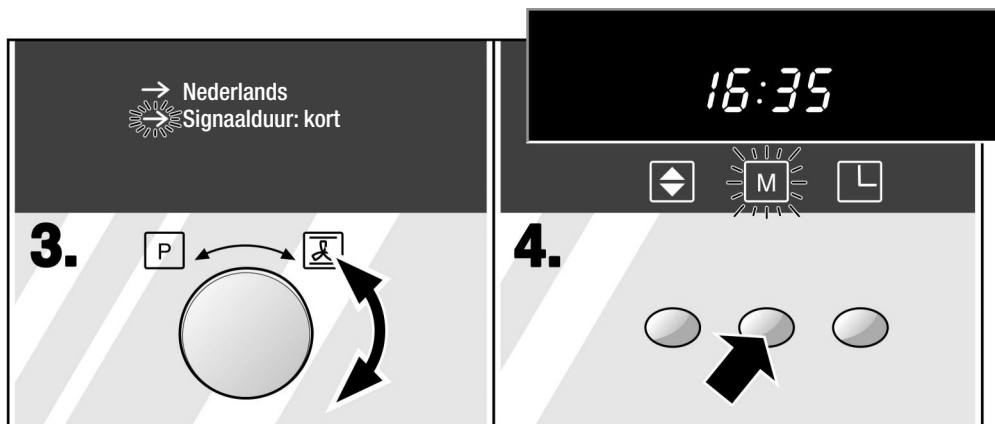
Signaalduur lang = 30 tonen

Signaalduur kort = 3 tonen



1. De memo toets 6 seconden lang indrukken tot op het tekstdisplay in de eerste regel de taal en in de tweede signaalduur verschijnt: lang verschijnt.

2. Met de toets O.K. in de tweede regel veranderen.



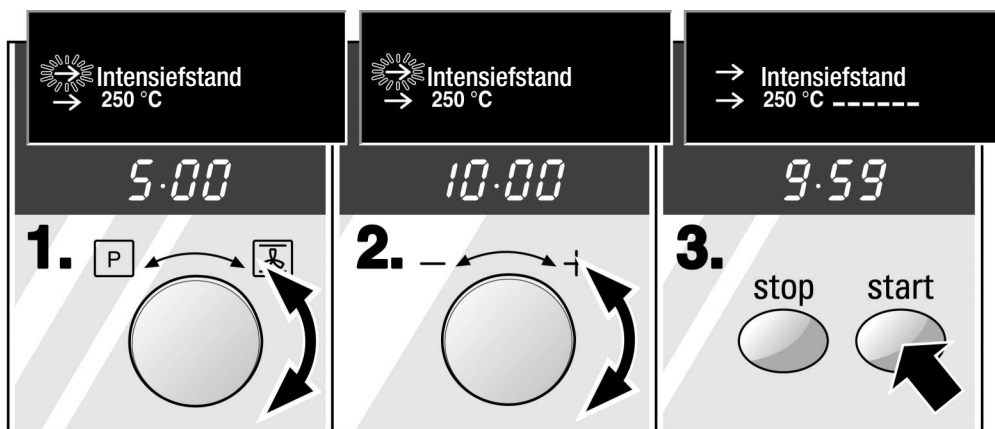
3. Met de functiekeuzeknop de signaalduur veranderen.

4. De memo toets indrukken. De verandering wordt opgeslagen.

Voor het eerste gebruik

Oven voorverwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, verwarmt u 10 minuten lang de gesloten, lege oven.



1. De functiekeuzeknop tot de intensiefstand naar rechts draaien.

2. Met de draaiknop de tijd op 10 minuten instellen.

3. De toets Start indrukken.

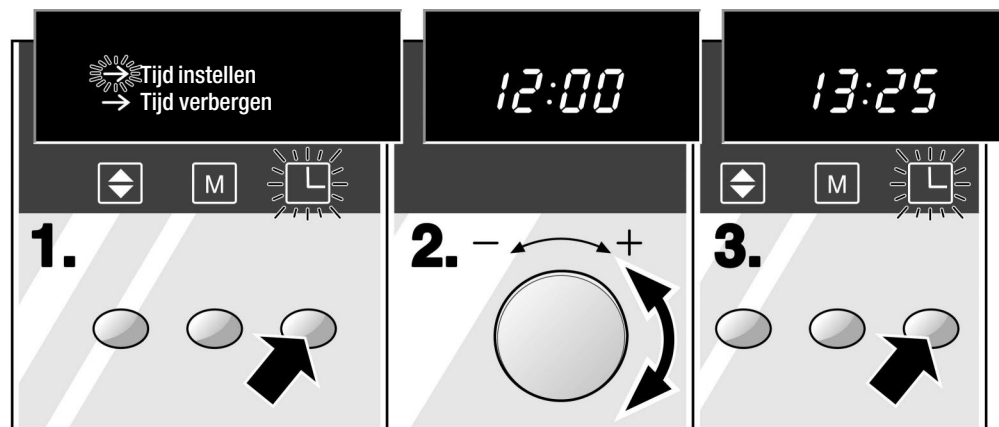
Na 10 minuten schakelt de oven automatisch uit.

Vanwege de ontstane geur kunt u daarbij het beste de keuken ventileren.

Tijd instellen

Nadat het apparaat is aangesloten of nadat de stroom is uitgevallen branden in de tijdsindicatie drie nullen.

Stel de tijd in.



1. De toets Tijd indrukken.

2. Met de draaiknop de tijd instellen.

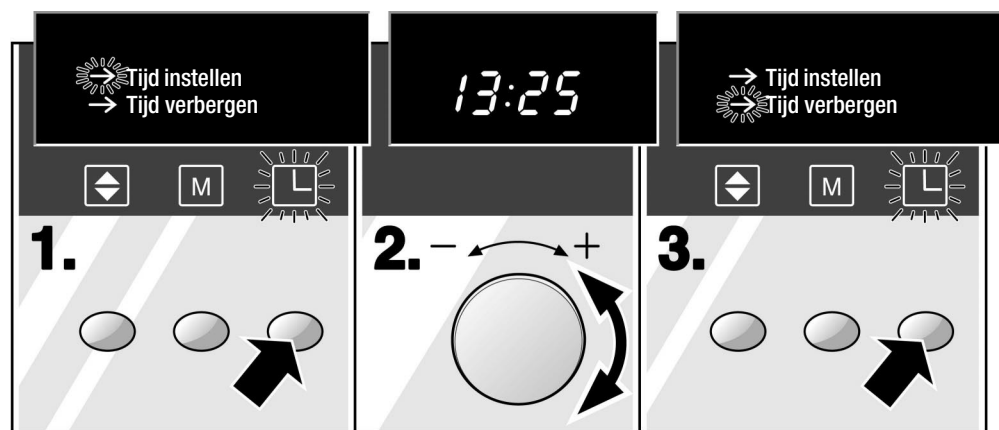
3. De toets Tijd indrukken.

**Wijzigen van de tijd
bijv. van zomer- naar
wintertijd**

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3.

Tijd niet meer weergegeven

Als de tijdsindicatie op het apparaat u stoort, dan kunt u de tijd verbergen.



1. De toets Tijd indrukken.

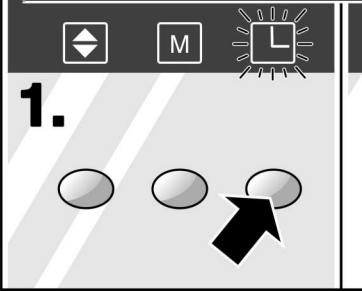
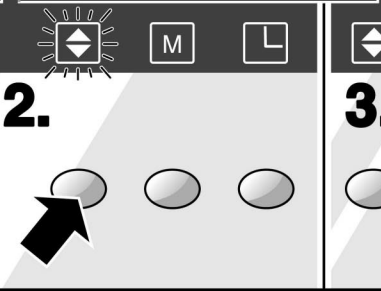
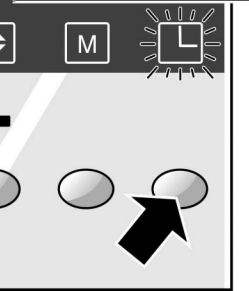
2. Met de toets O.K. in de regel "Tijd verbergen" veranderen.

3. De toets Tijd indrukken.

De tijd loopt op de achtergrond.

Het invoeren van de tijd

Wilt u de tijd opnieuw weergegeven, ga dan als volgt te werk:

		
 1.	 2.	 3.
1. De toets Tijd  indrukken.	2. Met de toets O.K. naar de eerste regel gaan.	3. De toets Tijd  indrukken. De tijdsduur wordt weergegeven op het display.

De magnetron

U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of gecombineerd met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

Probeer het meteen een keer uit. Verwarm bijvoorbeeld een kopje water voor thee.

Neem een flinke theekop zonder goud- of zilververf en zet er een theelepel in. Plaats het lage rooster op de draaischijf en zet hier het kopje op.

- 1.** Druk op de toets magnetronvermogen 900 watt.
- 2.** Met de draaiknop 1 minuut en 30 seconden instellen.

3. De toets Start indrukken.

Na 1 minuut en 30 seconden klinkt een signaal. Het water is warm.

Lees bij uw kopje thee de veiligheidsvoorschriften voor de magnetron aan het begin van de gebruiksaanwijzing nog eens door. Deze zijn heel belangrijk.

Serviesgoed

Gebruik hittebestendig servies van glas, glaskeramik, porselein, keramiek of temperatuurbestendige kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

Metalen serviesgoed laat geen microgolven door. Daarom blijven gerechten in gesloten metalen pannen koud.

Let erop dat metaal - bijv. een lepel - minstens 2 cm van de overwanden en de binnenkant van de deur verwijderd is. Het glas aan de binnenkant van de deur zou door vonken vernietigd kunnen worden.

In veel gevallen kunt u het gerecht serveren in het serviesgoed dat u voor de bereiding hebt gebruikt. Dit spaart tijd en moeite en u hebt veel minder afwas. Als uw serviesgoed een versiering van goud of zilver heeft, mag u dit uitsluitend gebruiken indien de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Serviestest:

Als u niet zeker weet of uw serviesgoed geschikt is voor de magnetron, kunt u deze test uitvoeren: Plaats het lege serviesgoed gedurende ½ tot 1 minuut met maximaal vermogen in de oven. Controleer tussentijds de temperatuur. Het servies moet goed koud of handwarm zijn. Als het heet wordt of als er vonken ontstaan, dan is het niet geschikt.

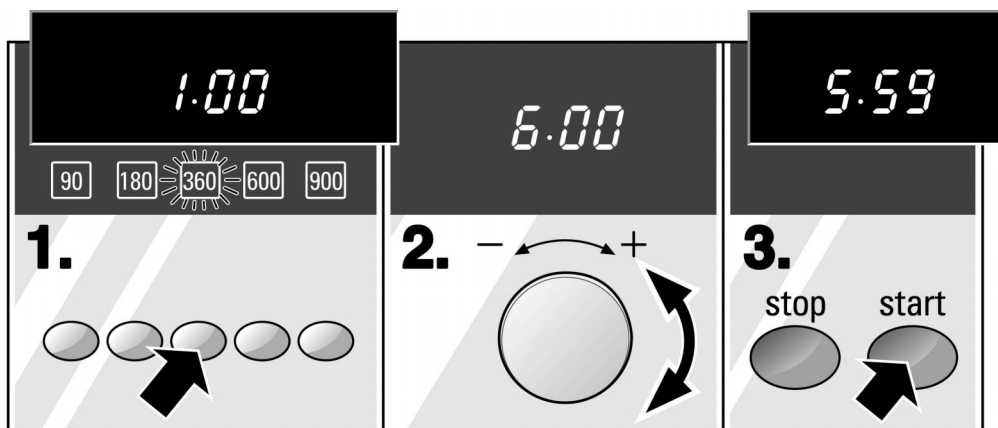
Attentie!

De magnetron mag niet zonder gerechten ingeschakeld worden. De enige uitzondering hierop is de serviestest.

Magnetronvermogensstanden

- 900 watt voor het verwarmen van vloeistoffen.
- 600 watt voor het verwarmen en bereiden van gerechten.
- 360 watt voor het bereiden van vlees en het opwarmen van gevoelige gerechten.
- 180 watt voor het ontdooien en doorkoken.
- 90 watt voor het ontdooien van gevoelige gerechten.

Zo stelt u in



1. Toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.

2. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

3. De toets Start indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

klinkt een signaal.

Op het display verschijnt "Einde".

De tekst op het display wordt gewist wanneer u de ovendeur opent of op de toets Stop drukt.

Meerdere magnetronvermogens na elkaar instellen

Ga te werk zoals in punt 1 en 2 beschreven.

Stel dan het 2e vermogen en de 2e tijd in. U kunt tot 3 magnetronvermogens en -tijden na elkaar instellen. Druk aan het einde op de toets Start. De totale tijdsduur verschijnt op het display en loopt van achteren naar voren af. Het actieve magnetronvermogen brandt helderder.

- ❑ Een magnetronvermogen kan ook twee keer gekozen worden: bijv. 600 W - 360 W - 600 W. 900 W kunt u slechts één keer kiezen.

Corrigeren

Wanneer alleen een magnetronvermogen is ingesteld, kan de tijdsduur op elk moment worden gewijzigd.

Stoppen

De toets Stop eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken.

Wissen

Toets Stop twee keer indrukken of de deur openen en toets Stop één keer indrukken.

Extra verlichting

Geeft de ovenlamp onvoldoende licht, dan kunt u drie seconden de halogeenlamp erbij inschakelen. Druk hierbij op de toets Start. Langer extra inschakelen zou van invloed zijn op het bereidingsproces.

Aanwijzingen

- ❑ Het vermogen 900 watt kunt u voor hoogstens 30 minuten, alle andere vermogens tot 90 minuten instellen.
 - tot 1 minuut in stappen van seconden
 - tot 5 minuten in stappen van 10 seconden
 - tot 60 minuten in stappen van minuten
 - tot 90 minuten in stappen van 5 minuten.
- ❑ U kunt eerst het magnetronvermogen en dan de tijdsduur instellen of omgekeerd.

Tabellen

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

De tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van het servies, van de kwaliteit, temperatuur en de toestand van het levensmiddel.

In de tabellen zijn vaak bereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijd en verleng de tijd wanneer dit nodig is.

Het is mogelijk dat u andere hoeveelheden wilt gebruiken dan de hoeveelheden in de tabellen. Hiervoor bestaat de volgende vuistregel:
dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijd.
halve hoeveelheid - halve tijd.

Plaats de schaal altijd op het lage rooster. De microgolven kunnen de gerechten zo van alle kanten bereiken.

Ontdooien

- ☐ Diepvriesproducten worden in een open recipiënt op de draaischijf gelegd.
- ☐ Kwetsbare delen als poten of vleugels van kippen of vette randen van vlees kunt u met kleine stukjes aluminiumfolie afdekken. De folie mag de ovenwanden niet aanraken. Na de helft van de ontdooitijd kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- ☐ De gerechten tussentijds 1-2 keer omroeren of omkeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien.
- ☐ Laat het ontdooide product nog circa. 10 - 20 minuten bij kamertemperatuur rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen. Het vlees kan ook met een kleine bevroren kern verder verwerkt worden.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees in compacte stukken van het rund, varken, kalf (met en zonder been)	800 g 1000 g 1500 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 15 - 25 Min. 180 W, 20 Min. + 90 W, 25 - 35 Min. 180 W, 30 Min. + 90 W, 25 - 35 Min.	Meermaals keren.
Vlees in stukken of plakken van het rund, varken, kalf	200 g 500 g 800 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 4 - 6 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 5 - 10 Min. 180 W, 10 Min. + 90 W, 10 - 15 Min.	Bij het omdraaien de stukken van elkaar scheiden.
Gehakt, gemengd	200 g 500 g 800 g	90 W, 15 min. 180 W, 10 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g 1200 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 15 min. + 90 W, 20 - 25 min.	
Vis Filet, viskotelet, plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	Ontdooide delen van elkaar scheiden.
Vis in z'n geheel	300 g 600 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10 - 15 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 20 - 30 min.	
Groenten, bijv. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Tussendoor voorzichtig roeren.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Fruit, bijv. frambozen	300 g 500 g	180 W, 7 - 10 min. 180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min.	Tussendoor voorzichtig omroeren en ontdooide delen van elkaar scheiden.
Boter	125 g 250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 2 - 3 min. 180 W, 2 min. + 90 W, 3 - 5 min.	Verpakking volledig verwijderen.
Brood, heel	500 g 1000 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5 - 10 min. 180 W, 12 min. + 90 W, 10 - 20 min.	
Gebak, droog bijv. cake	500 g 750 g	90 W, 10 - 15 min. 180 W, 5 min. + 90 W, 10 - 15 min.	De stukken gebak van elkaar scheiden. Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of crème.
Gebak, smeuijg bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g 750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15 - 20 min. 180 W, 7 min. + 90 W, 15 - 20 min.	Alleen bij gebak zonder glazuur, slagroom of gelatine.

Ontdooien, verhitten of koken van diepgevroren gerechten

- ☐ Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.
- ☐ Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen geen verschillende lagen boven elkaar vormen.
- ☐ Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.
- ☐ De gerechten tussentijds 2 - 3 keer omroeren of omkeren.
- ☐ Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.
- ☐ De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2-3 componenten)	300-400 g	600 W, 8-11 min.	Afgedekt
Soepen	400 g	600 W, 8-13 min.	Gesloten schaal
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	Gesloten schaal
Vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12-17 min.	Gesloten schaal
Vis, bijv. filetstukken	400 g	600 W, 10-15 min.	Afgedekt
Ovenschotels, bijv. lasagne, cannelloni	450 g	600 W, 10-15 min.	Open schaal op het lage rooster.
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Gesloten schaal, wat vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	De bodem van de schaal met water vullen.
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinazie met room	450 g	600 W, 11-16 min.	Koken zonder water toe te voegen.

Verhitten van gerechten

- ☐ Neem de kant-en-klaarmaaltijden uit de verpakking. De gerechten worden in serviesgoed dat geschikt is voor de magnetron sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende componenten van het voedsel hebben een verschillende opwarmingstijd nodig.
- ☐ Plaats bij het verhitten van vloeistoffen altijd een theelepel in het glas om kookvertraging te voorkomen. Kookvertraging wil zeggen dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Hierbij kan zelfs een geringe beweging van het glas ertoe leiden dat de vloeistof heftig overkookt of gaat spatten. Dit kan (brand)wonden tot gevolg hebben.
- ☐ Dek de gerechten altijd af. Als u geen passend deksel voor uw recipiënt hebt, gebruik dan een bord of een speciale magnetronfolie.
- ☐ De gerechten tussentijds meerdere keren omroeren of omkeren. Controleer de temperatuur.

- ❑ Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menü, bordgerecht, kant-en-klaarmaaltijd (2 - 3 componenten)	350-500 g	600 W, 5 - 10	afgedekt
Dranken	150 ml 300 ml 500 ml	900 W, 1-2 900 W, 2-3 900 W, 4-5	Plaats een lepel in de beker of het kopje. Alcoholische dranken niet oververhitten. Tussendoor controleren.
Babyvoeding, bijv. melkflesjes	50 ml 100 ml 200 ml	360 W, ½ 360 W, ½ - 1 600 W, 1 - 2	Zonder fopspeen of deksel. Na het verwarmen altijd goed schudden. Controleer absoluut de temperatuur!
Soep, 1 kom 2 kommen	200 g 400 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 4	
Vlees in saus	500 g	600 W, 8 - 11	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g 800 g	600 W, 6 - 8 600 W, 8 - 11	gesloten schaal
Groenten, 1 portie 2 porties	150 g 300 g	600 W, 2 - 3 600 W, 3 - 5	Wat vloeistof toevoegen.

Koken van gerechten

- ❑ Kook de gerechten in gesloten serviesgoed. De gerechten moeten tussendoor omgedraaid worden.
- ❑ De specifieke smaak van gerechten blijft in ruime mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam met zout en kruiden omspringen.
- ❑ Platte gerechten worden sneller gaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo dun mogelijk over het recipiënt. Levensmiddelen mogen, indien mogelijk, geen verschillende lagen boven elkaar vormen.
- ❑ Laat de gerechten na het verhitten nog 2 - 5 minuten tot rust komen.

	Hoeveelheid	Magnetronvermogen, watt Tijd, minuten	Aanwijzingen
Kip zonder ingewanden, vers	1200 g	600 W, 22 - 25	Keer kippen halverwege de bereidingstijd om.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7 - 12	
Groenten, vers	250 g 500 g	600 W, 6 - 10 600 W, 10 - 15	Groenten in gelijke grote stukken snijden. Per 100 g groenten 1 - 2 eetlepels water toevoegen.
Bijgerechten, b.v. aardappelen	250 g 500 g 750 g	600 W, 8 - 10 600 W, 12 - 15 600 W, 15 - 22	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 cm water in het recipiënt doen, omroeren.
b.v. Rijst	125 g 250 g	600 W, 4 - 6 + 180 W 12 - 15 600 W, 6 - 8 + 180 W 15 - 18	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
Zoete gerechten, b.v. pudding (instant), fruit, compote	500 ml 500 g	600 W, 6 - 8 600 W, 9 - 12	Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren.

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

Verleng of verkort de bereidingstijden volgens de volgende vuistregel:

dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd
halve hoeveelheid = halve tijd

Het gerecht is te droog geworden.

Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en doe er meer vloeistof bij.

Het gerecht is aan het einde van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.

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

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

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

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

Kies de volgende keer een kleiner magnetron-vermogen. Keer het te ontdooien gerecht meerdere keren bij grote hoeveelheden.

Oven instellen

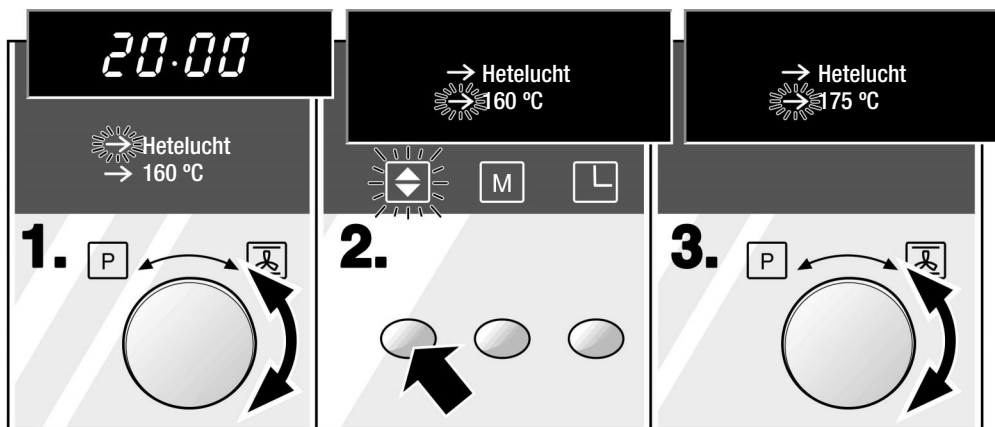
U stelt de oven in door met de functiekeuzeknop een verwarmingsmethode en een temperatuur of stand te kiezen. Met de draaiknop voert u ook een tijdsduur voor uw gerecht in. De oven schakelt na deze tijd automatisch uit.

Voor elke verwarmingsmethode verschijnt in de tweede regel van het tekstdisplay een temperatuur of stand als voorgestelde waarde.

U kunt de voorgestelde waarde met de functiekeuzeknop veranderen.

Verwarmings- methoden	Voorgestelde waarde	Voorgestelde waarde
Onder- en bovenwarmte	180 °C	20 minuten
Hetelucht	160 °C	20 minuten
Intensiefstand	250 °C	5 minuten
Grillen	Stand 3	10 minuten
Onderwarmte	Stand 3	5 minuten

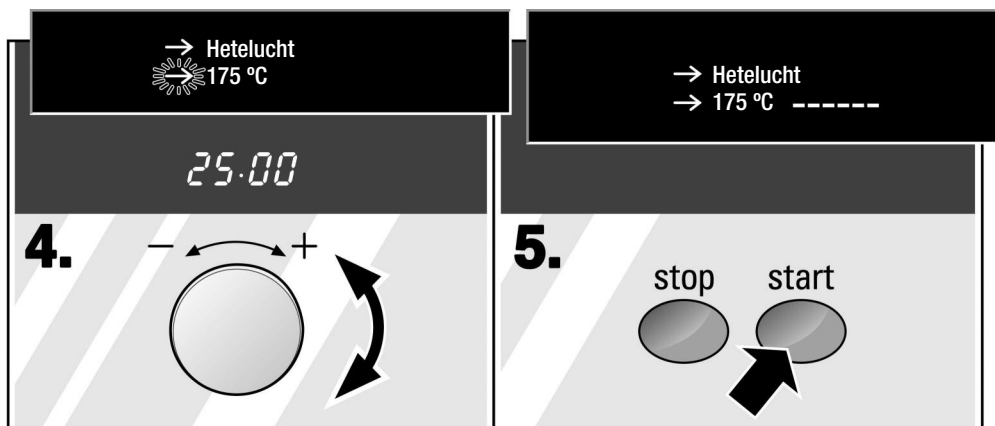
Zo stelt u de oven in



1. Functiekeuzeknop naar rechts draaien tot de gewenste verwarmingsmethode verschijnt.

2. Met de toets O.K. naar de tweede regel gaan.

3. Met de functiekeuzeknop de gewenste temperatuur instellen.



4. Stel met de draaiknop de gewenste tijdsduur in.

5. De toets Start indrukken.

Op het display kunt u het verloop van de tijdsduur aflezen.

Aan het einde van de ingestelde tijd

schakelt de oven uit. Er klinkt een signaal en op het display verschijnt "Einde". De tekst op het display wordt gewist wanneer u de ovendeur opent of op de toets Stop drukt.

Corrigeren

U kunt de temperatuur en de tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.

Stoppen

De toets Stop eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken.

Wissen

Toets Stop twee keer indrukken of de deur openen en toets Stop één keer indrukken.

Extra verlichting

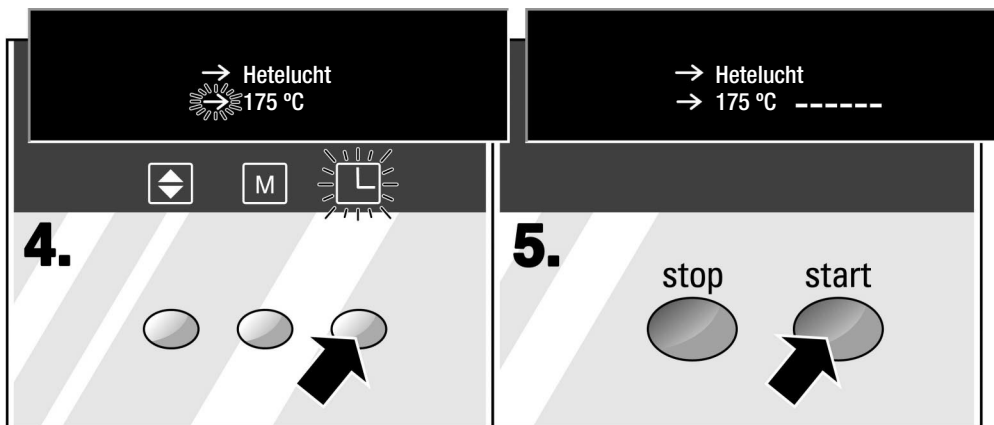
Geeft de ovenlamp onvoldoende licht, dan kunt u drie seconden de halogeenlamp erbij inschakelen. Druk hierbij op de toets Start.

Aanwijzingen

☐ U kunt ook eerst de tijdsduur en vervolgens de verwarmingsmethode en temperatuur instellen. Stel met de draaiknop de tijdsduur en daarna met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode in. Druk op de toets ok en verander de temperatuur. Start de oven.

... wanneer u de oven zelf wilt uitschakelen

Stel in volgens de beschrijving bij punt 1 tot 3. Verberg de tijdsduur dan, zoals beschreven bij punt 4, en start de oven.



4. De toets Tijd indrukken.

5. De toets Start indrukken.

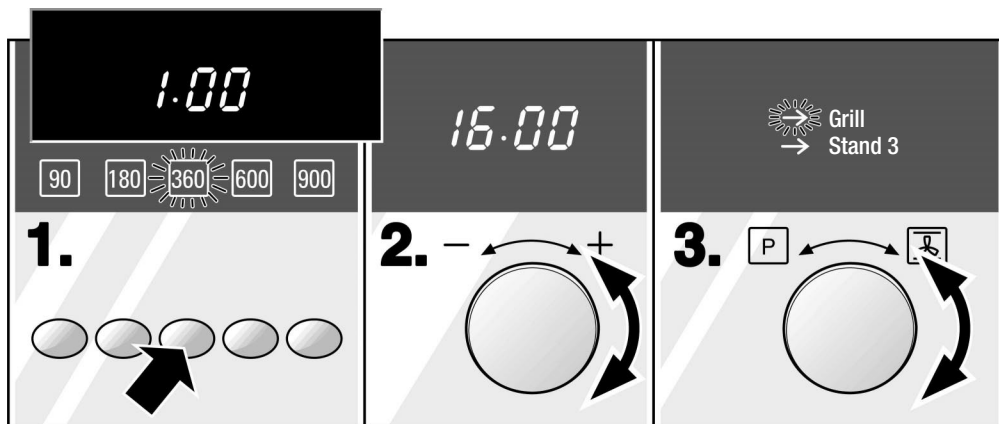
Oven en magnetron gecombineerd instellen

Hierbij wordt een verwarmingsmethode gebruikt in combinatie met de magnetron.

De volgende verwarmingsmethoden kunnen met de magnetron tot 600 W in combinatie worden gebruikt.

Boven- en onderwarmte
Hetelucht
Onderwarmte
Grill

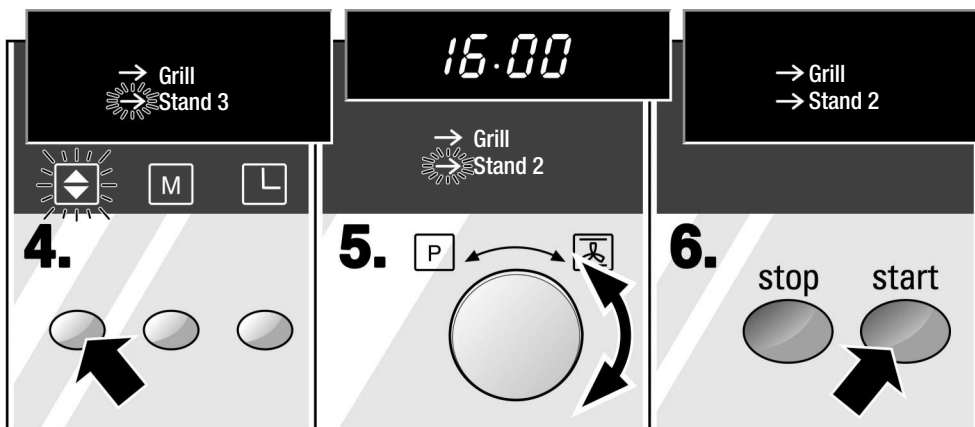
Zo stelt u in



1. De toets Magnetron-
vermogen indrukken.

2. Stel met de draaiknop
de gewenste tijdsduur in.

3. Met de functiekeuzeknop de
verwarmingsmethode instellen.



4. Met de toets ok naar de tweede regel gaan.

5. Met de functiekeuzeknop de temperatuur of de grillstand veranderen.

6. De toets Start indrukken.

Aan het einde van de ingestelde tijd

schakelt de oven uit. Er klinkt een signaal en op het display verschijnt "Einde". De tekst op het display wordt gewist wanneer u de ovendeur opent of op de toets Stop drukt.

Corrigeren

U kunt de temperatuur en de tijdsduur op elk gewenst moment veranderen.

Stoppen

De toets Stop eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken.

Wissen

Toets Stop twee keer indrukken of de deur openen en toets Stop één keer indrukken.

Extra verlichting

Geeft de ovenlamp onvoldoende licht, dan kunt u drie seconden de halogeenlamp erbij inschakelen. Druk hierbij op de toets Start. Langer extra inschakelen zou van invloed zijn op het bereidingsproces.

Aanwijzingen

- ☐ U kunt ook eerst de verwarmingsmethode en temperatuur en vervolgens het magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.

Vlees, gevogelte, vis

Serviesgoed

U kunt elk soort serviesgoed gebruiken dat hittebestendig is en geschikt is voor de magnetron. Braadpannen van metaal kunt u uitsluitend gebruiken voor het braden zonder magnetron.

Zet heet serviesgoed van glas op een droge keukendoek. Als u het op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

De schaal kan heet worden. Gebruik pannenlappen om de schaal uit de oven te halen.

Aanwijzingen voor het braden

- ☐ Gebruik voor het braden een hoge braadvorm.
- ☐ Probeer of uw vorm in de oven past. Hij mag niet te groot zijn, de draaischijf moet nog kunnen draaien.
- ☐ Voeg 2 of 3 eetlepels vloeistof toe aan mager vlees en 8 tot 10 eetlepels aan stoofvlees, afhankelijk van de grootte.
Draai stukken vlees na de helft van de tijd om.
Wanneer het klaar is, moet het vlees nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Tabel

De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

De temperatuur en de braadtijd zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zonodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor braden en grillen", na de tabellen.

	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Verwar- mings- methode	Temperat uur °C, grillstand	Aanwijzingen
Varkensvlees, ca. 750 g bijv. nekstuk	360 W, 35-45 min.	Boven-/ onderwarmte	170-180	Open schaal op het lage rooster. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Gestoofd rundvlees ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	Hetelucht	190-200	Gesloten schaal op het lage rooster.
Rosbief, rosé ca. 1000 g	180 W, 35-45 min.	Hetelucht	200-210	Open schaal op het lage rooster. Halverwege de bereidingstijd omdraaien. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Gehakt ca. 750 g	600 W, 20-30 min.	Hetelucht	210-220	Open schaal op het lage rooster. Tot slot 5 minuten laten rusten.
Kip, heel ca. 1200 g	360 W, 30-40 min.	Boven-/ onderwarmte	210-230	Open schaal op het lage rooster. Met de borst naar onderen leggen. Na 15-20 minuten keren.
Stukken kip, bijv. kwartstukken ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	Boven-/ onderwarmte	230-250	Open schaal op het lage rooster. Met de huidzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eendenborst ca. 800 g	90 W, 15-25 min.	Grill	Stand 3	Met de borstzijde naar boven op het hoge rooster leggen. Na 10 minuten keren.
Vis, gegratineerd ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	Grill	Stand 3	Open schaal op het lage rooster. Diepvriesvis vooraf ontdooien.

Aanwijzingen voor het grillen

- ☐ Plaats om te grillen het hoge rooster op de draaischijf.
- ☐ Altijd met een gesloten ovendeur grillen en niet voorverwarmen.
- ☐ Gebruik zoveel mogelijk gelijke stukken om te grillen. Biefstukken moeten tenminste 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.
- ☐ Draai de grillstukken om met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt droog.

- ❑ Donker vlees zoals bijv. rundvlees wordt sneller bruin dan wit kalfs- of varkensvlees. Laat u niet misleiden. Grillstukken van wit vlees of visfilets zijn vaak slechts lichtbruin aan de buitenkant, maar van binnen zijn ze toch gaar en sappig.
- ❑ Overigens: het grillelement en de halogeenlamp schakelen automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Tabel

De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

De temperatuur en de griltijd zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zonodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor braden en grillen", na de tabellen.

	Hoeveelheid	Gewicht	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Steaks 2-3 cm dik	2-3 stuks	à ca. 200 g	Grillstand 3 Grillstand 3	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15
Nekstukken 2-3 cm dik	2-3 stuks	à ca. 120 g	Grillstand 3 Grillstand 3	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 15-20
Grillworsten	4-6 stuks	à ca. 150 g	Grillstand 3 Grillstand 3	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15
Viskotelet*	2-3 stuks	à ca. 150 g	Grillstand 3 Grillstand 3	1e kant: ca. 10 2e kant: ca. 8-12
Vis, in z'n geheel* bijv. forellen	2-3 stuks	à ca. 150 g	Grillstand 2 Grillstand 2	1e kant: ca. 10-15 2e kant: ca. 10-15

* Het hoge rooster eerst invetten met olie.

Tips voor het braden en grillen

Voor het vleesgewicht staan er geen opgaven in de tabel.

Kies de waarde van het eerstvolgende lagere gewicht en verleng de tijd.

Hoe kunt u vaststellen of het vlees gaar is.

Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in de vakhandel) of voer de „lepeltest” uit. Druk met een lepel op het vlees. Als het vlees stevig aanvoelt, is het gaar. Als het ingedrukt kan worden, is het nog niet gaar.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.

Gebruik de volgende keer een kleinere braadpan of voeg meer vloeistof toe.

Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.

Gebruik de volgende keer een grotere braadpan en voeg minder vloeistof toe.

U hebt ook de magnetron ingeschakeld. Het vlees is niet gaar.

Snijd het vlees in plakken. Bereid de jus in de braadpan en leg de plakken vlees in de jus. Gebruik uitsluitend de magnetron om het vlees gaar te maken.

Schakel de volgende keer vanaf het begin ook de magnetron in. Gebruik een vleesthermometer en laat het gare vlees nog 10 minuten in de oven rusten.

Taart, cake en gebak

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen. Wanneer u de magnetron erbij inschakelt, kunt u het beste bakvormen van glas, keramiek of kunststof gebruiken. Deze dienen tot 250 °C hittebestendig te zijn. Wanneer u zulke bakvormen gebruikt, bruint het gebak minder.

Tabellen

De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.

Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zonodig de volgende keer hoger in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

Bijkomende informatie vindt u onder “Tips voor het bakken” na de tabellen.

Zet de vorm altijd in het midden van het lage rooster.

Taarten en gebak in vormen	Serviesgoed	Magnetron-vermogen watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmings-methode	Tempera-tuur °C
Notentaart	Springvorm	90 W	30-35	Boven-/onderwarmte	170-180
Vruchten- of kwarktaart van zandtaartdeeg**	Springvorm	360 W	35-45	Boven-/onderwarmte	160-180
Fijne vruchtentaart, van roerdeeg	Tulbandvorm	90 W	30-40	Hetelucht	160-180
Pikante taart* (bijv. quiche-/uientaart)	Springvorm of quichevorm	180 W	35-45	Hetelucht	170-180

* De vorm direct op de draaischijf plaatsen.

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

Gebak	Serviesgoed	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig Fijne cake (bijv. zandgebak)**	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	Boven-/onderwarmte	160-180 140-160	50-60 60-70
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	Boven-/onderwarmte	170-190	25-35
Taartbodem van roerbeslag	Vorm voor vruchtenbodem	Hetelucht	160-170	25-30
Biscuittaart	Springvorm	Boven-/onderwarmte	150-170	25-35
Taart met droge bedekking (roerdeeg)	Bakblik	Boven-/onderwarmte	170-190	30-40
Taart met vochtige bedekking, bijv. gistdeeg met appelkruiden	Bakblik	Boven-/onderwarmte	170-190	30-40
Gevlochten gebak met 500 g bloem	Bakblik	Boven-/onderwarmte	160-180	30-40
Kerststol met 500 g bloem	Bakblik	Hetelucht	170-180	65-75
Pizza*	Bakblik	Hetelucht	190-210	35-45
Brood 1 kg*** (voorverwarmen)	Bakblik	Hetelucht	190-200	55-65

* De vorm direct op de draaischijf plaatsen.

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

*** Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Klein gebak	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Boven-/onderwarmte	140-160	20-30
Schuimgebak	Boven-/onderwarmte	100	80-90
Bitterkoekjes	Hetelucht	110	30-40
Bladerdeeg	Hetelucht	180-200	30-35
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Boven-/onderwarmte	180-200	25-35

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Prik ca. 10 minuten voor het einde van de baktijd in het hoogste punt van de cake. Als er geen deeg aan het stokje blijft kleven, is hij klaar.

De cake zakt in.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

De cake is in het midden gerezen maar lager aan de randen.

Alleen de bodem van de springvorm invetten. Na het bakken maakt u de cake voorzichtig los met een mes.

De cake wordt te donker aan de onderkant.

Kies een lagere temperatuur en bak de cake iets langer.

De cake is te droog.

Prik met een tandenstoker kleine gaatjes in de gare cake. Daarna giet u er vruchtensap of alcoholische drank over. Kies de volgende keer een temperatuur die 10 graden hoger is en maak de baktijd korter.

Het brood of het gebak (bijv. kwarkgebak) ziet er goed uit, maar is van binnen klef.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe en bak het iets langer op een lagere temperatuur. Bij gebak met vochtige vulling: eerst de bodem bakken, bestrooi deze daarna met amandelen of paneermeel en voeg dan pas de vulling toe. Houd rekening met de recepten en de baktijden.

Het gebak laat zich niet uit de bakvorm kloppen.

Laat het 5 tot 10 minuten afkoelen wanneer het klaar is, dan kan het gemakkelijker uit de vorm worden gehaald. Als het niet loslaat, probeert u de rand voorzichtig los te maken met een mes. Keer de bakvorm nogmaals om en bedek de vorm een paar keer met een koude natte doek. Vet de volgende keer de bakvorm goed in en strooi er wat paneermeel in.

Tussen de vorm en het rooster ontstaan vonken.

Bak zonder magnetron verder, de baktijd wordt hierdoor langer.

U hebt de oventemperatuur gemeten met uw eigen thermometer en een afwijking geconstateerd.

De fabrikant heeft de oventemperatuur gemeten met een testrooster midden in de oven en na een vastgelegde tijdsduur. Omdat het gebruikte serviesgoed en toebehoren de meetwaarde beïnvloeden, zult u bij eigen metingen altijd een afwijkende waarde vinden.

Soufflé's, gegratineerde gerechten, toast

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

Doe de soufflé in een schaal die geschikt is voor de magnetron en zet deze op het lage rooster.

Gebruik voor soufflé's en gratins een grote, lage schaal. In kleine, hoge schalen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.

Soufflé's en gegratineerde gerechten dienen in het uitgeschakelde apparaat nog 5 minuten na te bakken.

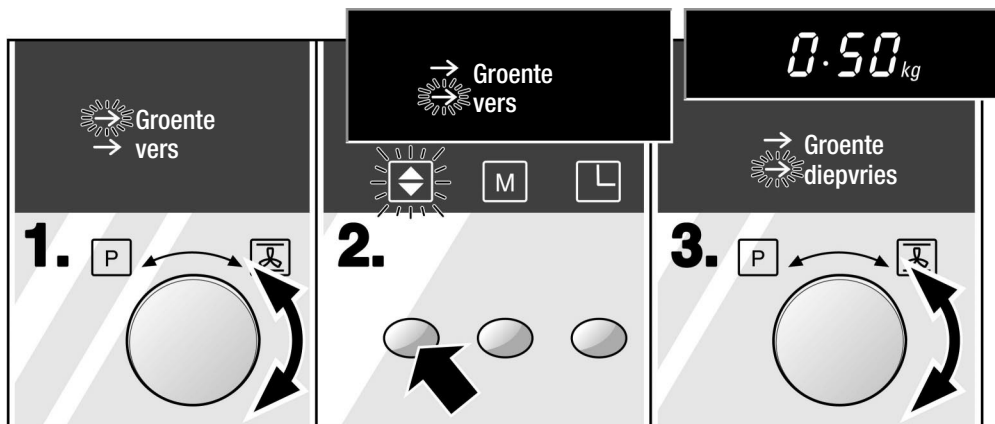
Gerecht	Hoeveelheid	Serviesgoed	Magnetron watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmings-methode	Temp. °C, grill
Zoete soufflés (bijv. Quark-soufflé met vruchten)	ca. 1500 g	lage vuurvaste schaal 4-5 cm	180 W	20-30	Hetelucht	170-190
Pikante soufflés met gekookte ingrediënten (bijv. noedelsoufflé)	ca. 1000 g	lage vuurvaste schaal 4-5 cm	360 W	15-20	Hetelucht	180-190
Pikante soufflés met rauwe ingrediënten (bijv. aardappelgratin)	ca. 1100 g	lage vuurvaste schaal	600 W	25-35	Hetelucht	180-190
Toets Grillen*	2-4 sneetjes	laag rooster	Naargelang het beleg:	ca. 8-10	Intensiefstand	250

* Voortoasten is niet nodig.

Programma-automaat

Zo stelt u in

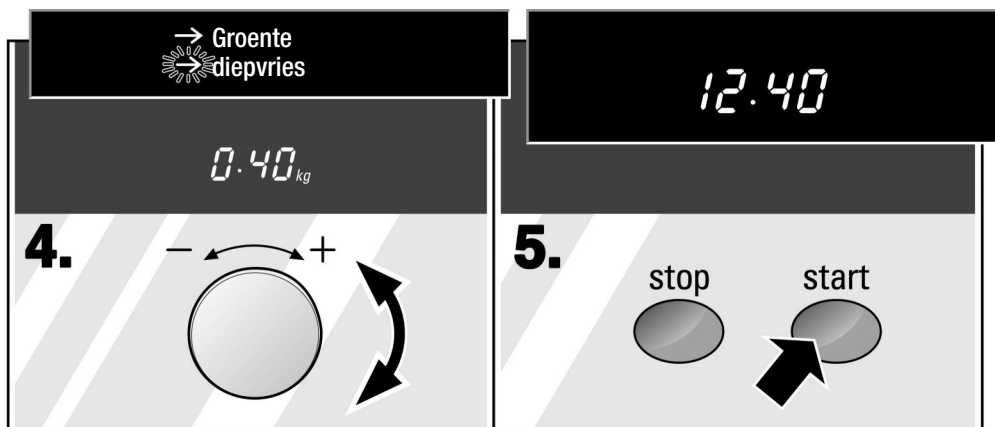
Met de programma-automaat kunt u levensmiddelen heel eenvoudig ontdooien en snel en probleemloos veel gerechten klaarmaken.



1. Kies met de functiekeuzeknop het gewenste programma.

2. Met de toets O.K. naar de tweede regel gaan.

3. Indien gewenst met de functiekeuzeknop de tweede regel veranderen.



4. Stel met de draaiknop het gewicht in.

5. De toets Start indrukken. De tijdsduur verschijnt op het display.

Aan het einde van de ingestelde tijd

schakelt de oven uit. Er klinkt een signaal en op het display verschijnt "Einde". De tekst op het display wordt gewist wanneer u de ovendeur opent of op de toets Stop drukt.

Stoppen

De toets Stop eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken.

Wissen

De toets Stop twee keer indrukken of de deur openen en de toets Stop één keer indrukken.

Extra verlichting

Geeft de ovenlamp onvoldoende licht, dan kunt u drie seconden de halogeenlamp erbij inschakelen. Druk hierbij op de toets Start. Langer extra inschakelen zou van invloed zijn op het bereidingsproces.

Aanwijzingen

☐ Wanneer u tussentijds wilt weten wat het ingestelde gewicht is, drukt u op de toets "M".

Aanwijzingen bij de programma-automaat

Neem het gerecht uit de verpakking en weeg het. U heeft het gewicht nodig voor het instellen van de programma-automaat.

Klinkt er na een bepaalde tijd een kort signaal, dan dient u de levensmiddelen te keren of door te roeren.

Wanneer het resultaat van een programma niet naar uw smaak is, zoals een te vochtige bedekking van een pizza, kunt u de tijdsduur veranderen. Start het programma. De tijdsduur verschijnt op het display. Druk op de toets Stop. Verander de tijdsduur en start het programma opnieuw.

Diepvries-pizzas, aardappelproducten, snacks, krakelingen, gevogelte, vis

Maak deze gerechten direct klaar op de draaischijf. Zo lukken ze bijzonder snel.

Aardappels

In de schil gekookte aardappels: was de aardappels en prik meerdere keren in de schil. Doe de aardappelen nog vochtig in een vorm zonder water.

Geschilde aardappels: snijd de aardappels in kleine gelijkmatige stukken. Doe per 100 g aardappels een eetlepel water en wat zout in de vorm.

Gevogelte

Braad het kippetje in een hoge, open vorm.

Leg het gevogelte eerst met de borstzijde naar beneden in de oven. Draai het na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd om (keersignaal).

Het gevogelte kunt u direct na het bereiden serveren.

Vlees

Gebruik een hoge open vorm. Het vlees moet de bodem van de vorm voor ca. twee derde bedekken.

Laat het vlees na de bereidingstijd nog 5-10 minuten rusten in de uitgeschakelde oven. Wikkel rosbief hiervoor in aluminiumfolie. Keer het na 5 minuten. De rosbief kan ook koud worden gesneden.

Pastagerecht., diepvries

Zet het gerecht in een voor de magnetron geschikte schaal op het lage rooster.

Rijst

Gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Doe de hoeveelheid water bij de rijst die volgens de gegevens op de verpakking nodig is. Gewoonlijk is dit twee of drie keer zoveel als het gewicht van de rijst.

Omdat graan bij de bereiding sterk schuimt, dient u voor de rijst altijd een hoge vorm met deksel te gebruiken.

Groente

Groente, vers: snijd de groente in stukken. Voeg per 200 g een eetlepel water toe.

Groente, diepvries: voor dit programma is alleen geblancheerde, niet voorgekookte groente geschikt. Kook de groente zonder water. Diepvriesgroente met roomsaus is niet geschikt.

Ontdooien

Gebruik een ondiepe vorm, bijv. een bord van glas of porselein. Leg de levensmiddelen op het bord. Spreid ze zo mogelijk plat uit op het bord. Leg gevogelte met de borst naar boven op het bord.

Na het ontdooien laat u het gerecht nog 10-30 minuten nadooien.

Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.

Programmatabel

Programma eerste regel	tweede regel	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
Pizza, diepvries	met dunne bodem	0,30 - 0,50	Zonder schaal direct op de draaischijf.
	met dikke bodem	0,40 - 0,60	
Aardappelprd., diepvries (Aardappelprd. = aardappelproducten)	Patates frites	0,20 - 0,75	Zonder schaal direct op de draaischijf.
	Patates frites, dun	0,20 - 0,75	
	Rösti	0,20 - 0,85	
	Kroketten	0,20 - 0,85	
	Aardappelkoekjes	0,20 - 0,75	
Aardappels	Geschilde	0,20 - 1,00	Gesloten schaal op het lage rooster. Halverwege de bereidingstijd omroeren. Tot slot 5 minuten laten rusten.
	In schil gekookte	0,20 - 1,00	
Snacks, diepvries	Loempia's	0,10 - 0,70	Zonder schaal direct op de draaischijf.
	Mini-loempia's	0,10 - 0,70	
	Minipizza	0,09 - 0,50	Zonder schaal direct op het lage rooster.
Gevogelte, diepvries	Kippenvleugels	0,20 - 0,60	Zonder schaal direct op de draaischijf.
Gevogelte, vers	Kip	0,80 - 1,80	Open schaal op het lage rooster met de borstzijde naar beneden leggen. Halverwege de bereidingstijd (keersignaal) omdraaien.
Vlees, vers	Varkenhalsslappen	0,80 - 1,80	Open schaal op het lage rooster. Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten.
	Lamsbout zonder been	0,80 - 1,50	
	Rosbief	0,80 - 1,80	
Vis, diepvries	Inktvisringen	0,20 - 0,50	Zonder schaal direct op de draaischijf.
	Vissticks	0,20 - 0,60	
Pastagerecht., diepvries	Lasagna bolognese	0,40 - 1,10	Open schaal op het lage rooster.
Rijst	Langekorrelige rijst	0,10 - 0,50	Gesloten schaal op het lage rooster. Na 2-12 minuten omroeren. Tot slot 5-10 minuten laten rusten.
	Basmatirijst	0,10 - 0,50	

Programma eerste regel	tweede regel	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
Bakproducten, diepvries	Krakelingen	0,07 - 0,30	Zonder schaal direct op de draaischijf.
Groente	vers	0,20 - 1,00	Gesloten schaal op het lage rooster. Halverwege de bereidingstijd omroeren. Tot slot 5 minuten laten rusten.
	diepvries	0,20 - 1,00	
Ontdooien	Brood	0,20 - 1,00	Open schaal op het lage rooster.
	Gebak, droog	0,20 - 1,00	
	Gebak, vochtig	0,20 - 1,00	
	Gehakt	0,30 - 1,00	Open schaal op het lage rooster. Zo vlak mogelijk invriezen. Tussendoor meerdere keren omdraaien en ontdooid vlees verwijderen.
	Gevogelte, geheel	0,40 - 2,00	
	Gevogelte, delen	0,40 - 2,00	Open schaal op het lage rooster. Met de huidzijde naar boven leggen. Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10-20 minuten laten rusten.
	Varkensvlees z. been	0,50 - 2,00	
	Rundvlees	0,50 - 2,00	

Memory

Met Memory kunt u uw eigen programma's samenstellen. U kunt de instellingen voor zes gerechten opslaan en op elk gewenst moment weer oproepen.

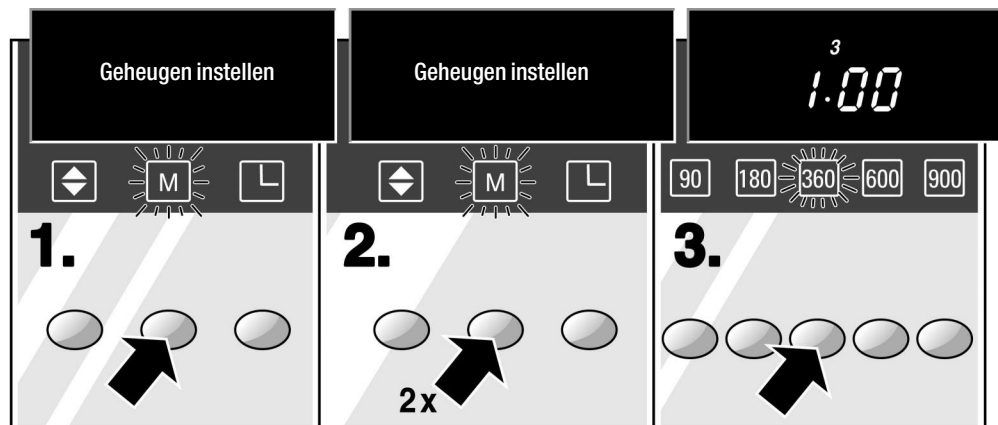
Het gebruik van Memory is zinvol wanneer u verschillende instellingen nodig hebt voor uw gerecht, of wanneer u vaak een bepaald gerecht bereidt.

Geheugen opslaan

Kies een van de zes geheugenplaatsen en stel in.

Voorbeeld:

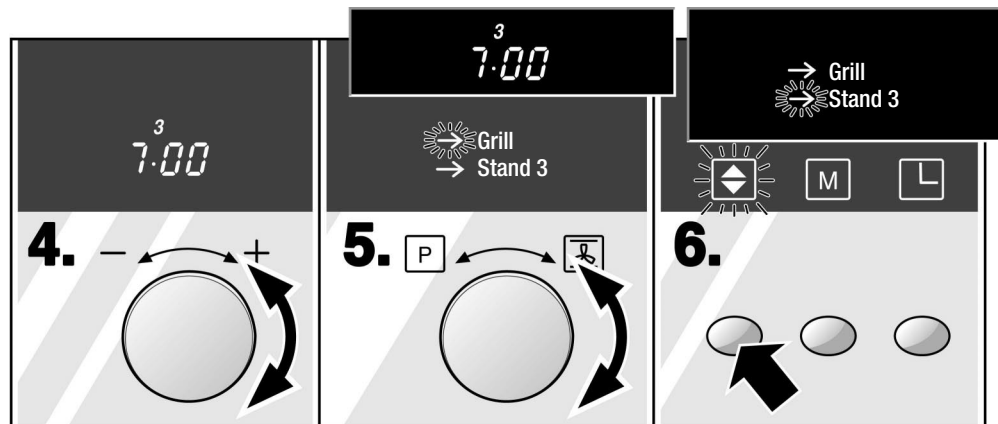
Geheugenplaats 3
360 W, 7 min.,
Grill stand 1.



1. De memo toets indrukken. De 1 verschijnt voor geheugenplaats 1.

2. De memo toets nog twee keer indrukken. De 3 verschijnt voor geheugenplaats 3.

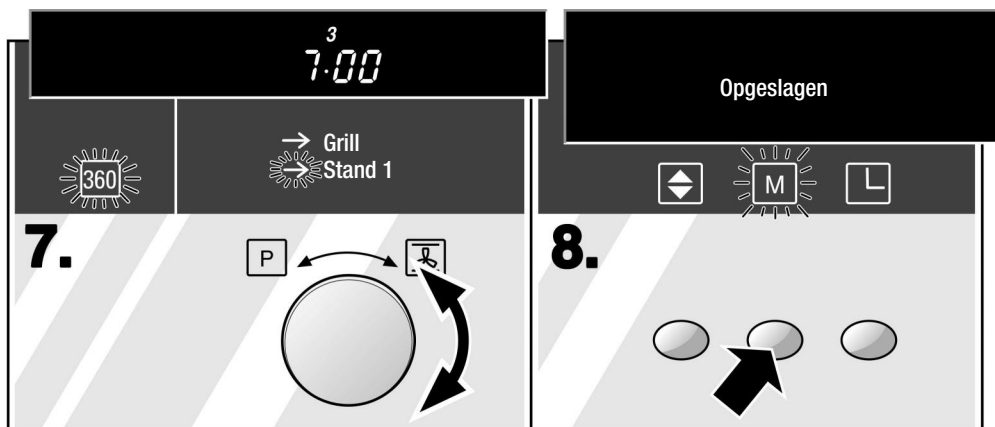
3. Toets 360 W indrukken.



4. Met de draaiknop 7 minuten instellen.

5. Met de functiekeuzeknop de grill kiezen.

6. Met de toets O.K. naar de tweede regel gaan.



7. Met de functiekeuzeknop stand 1 instellen.

8. De memo toets indrukken tot de tijd weer verschijnt. De instellingen worden opgeslagen.

U kunt ook de gegevens in het geheugen opslaan en gelijk hierna starten. Druk bij punt 8 niet op de memo toets maar op de toets Start.

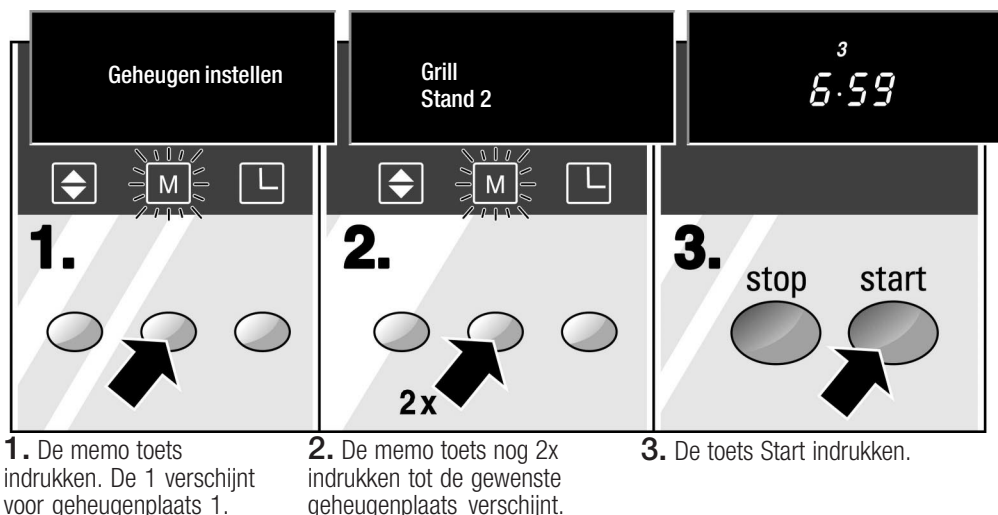
Aanwijzingen

- ☐ Indien u opnieuw een geheugenplaats toewijst, drukt u op de toets Stop en stelt u opnieuw in.
- ☐ U kunt geen meerdere magnetronvermogens na elkaar instellen.
- ☐ U kunt ook een gerecht van de programma-automaat opslaan.

Memory starten

U kunt heel eenvoudig de opgeslagen instellingen van uw gerechten oproepen.

Plaats het gerecht in de oven.



Aan het einde

klinkt een signaal.

Op het display verschijnt Programma beëindigd. De tekst op het display wordt gewist wanneer u de ovendeur opent of op de toets Stop drukt.

Kort extra inschakelen van de ovenlamp

Starttoets indrukken. De ovenlamp brandt 3 seconden.

Stoppen

De toets Stop eenmaal indrukken of de ovendeur openen. Na het sluiten van de deur de toets Start indrukken.

Uitschakelen

Toets Stop twee keer indrukken of de deur openen en toets Stop één keer indrukken.

Aanwijzingen

- ☐ Na de start kunt u de geheugenplaats niet meer veranderen.

Onderhoud en reiniging

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!

Buitenzijde apparaat

Het is voldoende als u het apparaat schoonveegt met een vochtige doek. Bij hardnekkig vuil doet u een beetje afwasmiddel in het water. Veeg daarna het apparaat af met een droge doek.

Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen, anders ontstaan er matte plekken. Als dit soort middelen op het apparaat terechtkomen, veeg ze dan direct af met water.

Toestellen van edelstaal

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken zo snel mogelijk. Onder dit vuil kan er gemakkelijk roest ontstaan.

Gebruik voor het onderhoud algemeen gebruikelijke reinigingsmiddelen voor staal. Neem hierbij nauwgezet de aanwijzingen van de betreffende fabrikant in acht en probeer het product eerst op een kleine plaats uit voor u het middel over het hele oppervlak gebruikt.

Ventilatierooster

Dit kan verwijderd en gereinigd worden.

Oven

Maak de afgekoelde oven na de bereiding schoon met een vochtig doekje. Spetters en korsten laten gemakkelijk los en branden de volgende keer niet verder in.

Bij sterkere vervuiling moet u een mild reinigingsproduct gebruiken.

Let erop dat er geen water door de draaischijf-aandrijving in het inwendige deel van het toestel terechtkomt.

Droog de oven hierna goed met een zachte doek, zodat er geen corrosie kan ontstaan.

Gebruik geen ovenspray of schuurmiddel en geen andere agressieve reinigingsmiddelen voor de oven. Ook schuurponjes, ruwe sponzen en pannen-reinigers zijn niet geschikt. Deze geven krassen op het oppervlak.

Onaangename geurtjes, zoals b.v. na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier doen verdwijnen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet ook een lepel in de schaal, ter voorkoming van kookvertraging. Verwarm het water 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

Toebehoren

Zet de toebehoren onmiddellijk na het gebruik in de week. U kunt vuilresten dan heel gemakkelijk met een borstel of spons verwijderen. U kunt de roosters ook met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine schoonmaken.

Draaischijf

Reinig de draaischijf met een afwasmiddel. U maakt de verdieping in de oven schoon met een vochtige doek. Let erop dat er geen water door de draaischijfaandrijving in het inwendige deel van het apparaat terechtkomt. Als u de draaischijf opnieuw inbrengt, moet hij goed inklikken.

Wat te doen bij storingen?

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Lees de volgende aanwijzingen voordat u contact opneemt met de klantenservice:

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Het apparaat werkt niet.	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Insteken
	Stroomuitval	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect.	Kijk in de meterkast of de fornuiszekering in orde is.
Op het display branden drie nullen.	Stroomuitval	Tijd opnieuw instellen.
Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop werd per ongeluk verdraaid.	Druk op de toets Stop.
	Na het instellen werd de toets Start niet ingedrukt.	Druk op de toets Start of wis de instelling met de toets Stop.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	Deur niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten.
	De magnetron is niet gestart.	De toets Start indrukken.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	De draaiknop werd per ongeluk verdraaid.	Druk op de toets Stop.
De gerechten worden langzamer heet dan normaal.	Te klein magnetronvermogen ingesteld.	Groter vermogen kiezen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan anders in het apparaat geplaatst.	Dubbele hoeveelheid, bijna dubbele tijd
	De gerechten waren kouder dan anders.	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
De draaischijf maakt een krassend of schurend geluid.	Vuile of vreemde voorwerpen in het bereik van de draaischijfaandrijving.	Verdieping in de ovenbodem reinigen.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Ondeskundige reparaties kunnen aanzienlijke gevaren voor u veroorzaken.

Milieubescherming

Aanwijzingen voor de afvoer

Uw nieuwe apparaat wordt beschermd door de verpakking wanneer het naar u wordt vervoerd. Alle gebruikte materialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt. Lever uw bijdrage door de verpakking milieuvriendelijk af te voeren.

Oude apparaten zijn geen waardeloze afval. Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen de grondstoffen worden gerecycled.

Maak het oude apparaat onbruikbaar of plak er een briefje op met de tekst „Attentie: dit apparaat is defect!” voordat u het wegdoet.

Bij uw vakhandel of uw gemeente kunt u informatie vragen over de meest geschikte wijze van afvoer.

Klantenservice

U kunt het apparaat laten repareren door onze klantenservice. Het adres en telefoonnummer van de dichtstbijzijnde klantenservice vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven service-centra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geeft aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de ovendeur opent. Om in het geval van een storing niet lang te hoeven zoeken, kunt u hier de gegevens van uw apparaat invullen.

E-nr.	FD-NR.
Klantenservice 	

Technische gegevens

Stroomvoorziening:	230 V, 50 Hz
Totale aansluitwaarde:	3380 W
Magnetronvermogen:	900 W
Grill:	2100 W
Boven-/onderwarmte:	1900 W
Frequentie:	2450 MHz
Afmetingen (H x B x D)	
– toestel	45,8 x 59,5 x 52 cm
– oven	20,4 x 44 x 42 cm
Gewicht	25 kg
VDE-getest:	ja
CE-teken:	ja

Testgerechten volgens EN 60705

De kwaliteit en de werking van magnetron-combinatieapparatuur worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees	180 W, 7 + 90 W, 10 - 12	Pyrexvorm Ø 22 cm

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla	600 W, 5 + 360 W, 12 - 15	Pyrexvorm op het lage rooster zetten.
Biscuit	600 W, 9 - 11	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster zetten.
Gehakt	600 W, 25 - 30	Pyrexvorm op het lage rooster zetten.

Bereiden gecombineerd met magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen, watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	360 W, 35-40	Hetelucht	140	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster zetten.
Gebak	180 W, 20	Boven-/onderwarmte	160	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster zetten.
Kip	360 W, 30-35	Hetelucht	180	Met de borstzijde naar beneden op het lage rooster leggen. Na 15 minuten keren.