

Om net zoveel plezier te hebben van het koken als van het eten

raden wij u aan om deze gebruiksaanwijzing te lezen. Dan kunt u uw voordeel doen met alle technische mogelijkheden van de magnetron.

U krijgt belangrijke informatie over de veiligheid. U leert de verschillende onderdelen van uw nieuwe apparaat kennen. En wij laten u stap voor stap zien hoe u het instelt. Het is heel eenvoudig.

In de tabellen vindt u vele gangbare gerechten en de juiste instelwaarden. Alles is getest in onze kookstudio.

En voor het geval er een storing optreedt, vindt u hier informatie over de manier waarop u zelf kleine storingen kunt opheffen.

Een uitvoerige inhoudsopgave helpt u om snel uw weg te vinden.

En nu smakelijk eten.

Gebruiksaanwijzing 2 - 59

Mode d'emploi 60 - 120

Inhoudsopgave

Veiligheidsvoorschriften	5
Voor het inbouwen	5
Opstellen en aansluiten	5
Instructies voor uw veiligheid	6
Instructies voor de magnetron	8
Oorzaken van schade	10
Uw nieuwe apparaat	11
Het bedieningspaneel	11
Toetsen	11
Functiekeuzeknop	12
Temperatuurkeuzeknop	13
Binnenruimte	13
Toebehoren	14
Voor het eerste gebruik	15
Tijd instellen	15
De oven opwarmen	15
Toebehoren reinigen	15
Oven instellen	16
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen ...	16
Snelvoorverwarming	17
Automatische veiligheids-uitschakeling	18
De magnetron	18
Aanwijzingen voor de vormen	18
Magnetronvermogens	19
Magnetron instellen	20

Inhoudsopgave

Magnetron in combinatie met de oven	21
MicroCombi instellen	21
Automatische programma's	22
Programma instellen	22
Ontdooiprogramma's	24
Gaarprogramma's	25
Combi-gaarprogramma's	26
Tijdfuncties instellen	27
Wekker instellen	27
Tijdsduur instellen	28
Tijd instellen	30
Kinderslot	30
Basisinstellingen wijzigen	31
Basisinstellingen	31
Onderhoud en reiniging	32
Schoonmaakmiddelen	32
Buitenzijde apparaat	33
Oven	33
Toebehoren	34
Draaischijf	34
Wat te doen bij storingen?	34
Servicedienst	36
Technische gegevens	36
Acrylamide in levensmiddelen	37

Inhoudsopgave

Energie- en milieutips	37
Energie besparen	37
Milieuvriendelijk afvoeren	38
Voor u in onze kookstudio getest	38
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	39
Tips voor de magnetron	45
Taart, cake en gebak	46
Tips voor het bakken	48
Braden en grillen	49
Tips voor het braden en grillen	55
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	56
Kant-en-klare producten, diepvries	57
Testgerechten	58

Veiligheidsvoorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat goed en veilig bedienen.

Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift goed. Geeft u het apparaat door aan anderen, doe de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift er dan bij.

Voor het inbouwen

Transportschade

Controleer het apparaat na het uitpakken. Bij transportschade mag u het apparaat niet aansluiten.

Elektrische aansluiting

Wanneer de aansluitleiding beschadigd is, dient deze om gevaren te voorkomen te worden vervangen door een vakman die geschoold is door de fabrikant.

Opstellen en aansluiten

Neem de speciale montagehandleiding in acht.

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

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

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

Instructies voor uw veiligheid

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Volwassenen en kinderen mogen het apparaat niet zonder toezicht gebruiken wanneer

- ze hier lichamelijk of geestelijk niet toe in staat zijn of
- ze niet over de kennis en ervaring beschikken om het goed en veilig te bedienen.

Laat kinderen nooit met het apparaat spelen.

Hete binnenruimte

Verbrandingsgevaar!

Nooit de hete oppervlakken van verwarmings- en kooktoestellen aanraken. Nooit de hete binnenkant van de ovenruimte en de verwarmingselementen aanraken. De deur van de binnenruimte voorzichtig openen. Er kan hete stoom vrijkomen. Houd kleine kinderen uit de buurt.

Brandgevaar!

Geen brandbare voorwerpen in de oven bewaren.

Nooit de ovendeur openen wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Zet het apparaat uit. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

Gevaar voor kortsluiting!

Nooit voedingskabels van elektrische apparaten tussen de hete deur van de binnenruimte beklemd laten raken. De isolatie van de kabel kan smelten.

Verbrandingsgevaar!

Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Gebruik alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage en open de deur van de oven voorzichtig.

Hete toebehoren

Verbrandingsgevaar!

De hete toebehoren nooit zonder pannenzak uit het apparaat nemen.

Beschadigde deur van de binnenruimte of deurdichting

Ernstig gezondheidsrisico!

Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte of deurdichting beschadigd is. Dan kan er energie van de magnetron vrijkomen. Gebruik het apparaat pas weer als het gerepareerd is.

Gebrekkige hygiëne

Ernstig gezondheidsrisico!

Wanneer het kooktoestel niet schoon genoeg is, kan dit leiden tot schade aan het oppervlak, waardoor de gebruiksduur negatief wordt beïnvloed en er gevaarlijke situaties kunnen ontstaan.

Open behuizing

Kans op een elektrische schok!

Nooit de behuizing verwijderen. Het apparaat werkt met hoogspanning.

Ernstig gezondheidsrisico!

Nooit de behuizing verwijderen. Deze biedt bescherming tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

Hete of vochtige omgeving

Gevaar voor kortsluiting!

Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid.

Ondeskundige reparaties

Kans op een elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice.

Nooit de behuizing openmaken. Het apparaat werkt met hoogspanning. De behuizing beschermt tegen het vrijkomen van energie van de magnetron.

Is het apparaat defect, schakel dan de zekering in de meterkast uit of haal de netstekker uit het stopcontact. Neem contact op met de servicedienst.

Instructies voor de magnetron

Bereiding van levensmiddelen

Brandgevaar!

Gebruik de magnetron uitsluitend voor de bereiding van levensmiddelen die geschikt zijn voor consumptie. Andere toepassingen kunnen gevaarlijk zijn en schade veroorzaken.

Verwarmde granen of zaadjes kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

Vormen

Gevaar voor letsel!

Vormen van porselein en keramiek kunnen kleine gaatjes hebben in de handgrepen en deksels. Achter deze gaatjes bevindt zich een lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen.

Gebruik nooit vormen die niet geschikt zijn voor de magnetron.

Verbrandingsgevaar!

Door hete gerechten kunnen de vormen worden verhit. Neem servies en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

Magnetronvermogen en -tijd

Brandgevaar!

Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. De levensmiddelen kunnen vlam vatten en het apparaat beschadigen. Houd u aan de informatie in deze gebruiksaanwijzing.

Verpakkingen

Brandgevaar!

Nooit gerechten opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.

Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal.

Verbrandingsgevaar!

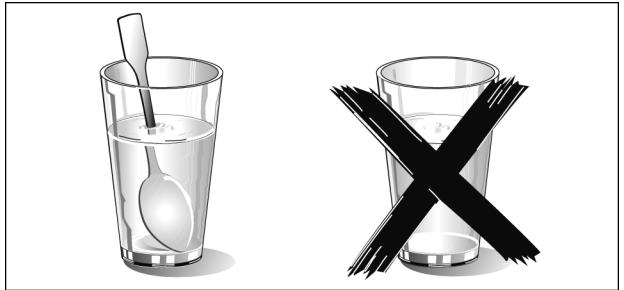
De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u aan de informatie op de verpakking. Verwijder de gerechten altijd met behulp van pannenlappen.

Dranken

Kans op verbrandingen!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten.

Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



Kans op explosie!

Nooit drank of andere levensmiddelen in afgesloten vormen verhitten.

Alcoholische dranken nooit te veel verwarmen.

Verbrandingsgevaar!

Nooit babyvoeding in gesloten vormen opwarmen.

Verwijder altijd het deksel of de speen.

Na het verwarmen goed roeren of schudden. Op deze manier wordt de warmte gelijkmatig verdeeld.

Controleer de temperatuur voordat u uw kind de voeding geeft.

Babyvoeding

Levensmiddelen met vel of schil

Verbrandingsgevaar!

Nooit eieren koken in de schil. Nooit hardgekookte eieren opwarmen. Ze kunnen ook na het gebruik van de magnetron op explosieve wijze ontploffen. Dit geldt ook voor schaal- en schelpdieren.

Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken.

Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, zoals appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik hier voor het verwarmen gaatjes in.

Levensmiddelen drogen	Brandgevaar! Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
Levensmiddelen met een laag watergehalte	Brandgevaar! Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog vermogen of gedurende lange tijd ontdooien of verwarmen.
Spijsolie	Brandgevaar! Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Oorzaken van schade

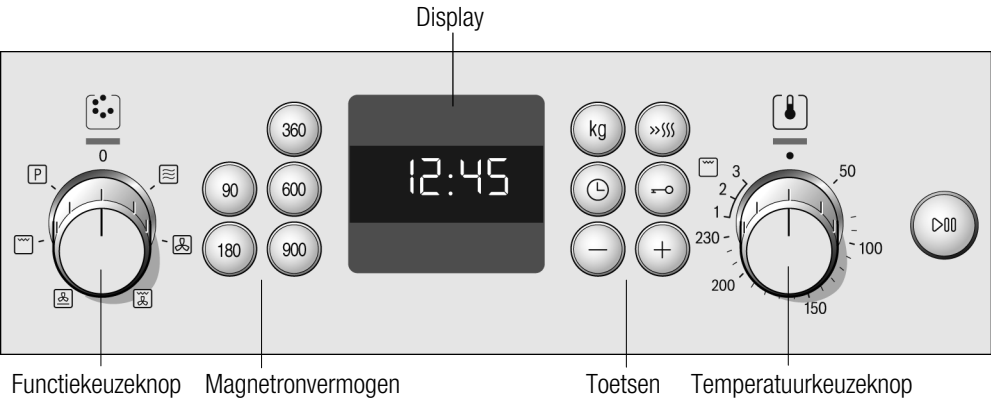
Water in de hete binnenruimte	Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Hierdoor kan schade ontstaan.
Vochtige levensmiddelen	Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren.
Afkoelen met de deur open	De oven alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
Sterk vervuilde dichting	Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
Gebruik van de magnetron zonder levensmiddelen	Schakel de magnetron alleen in als zich levensmiddelen in de binnenruimte bevinden. Zonder levensmiddelen kan het apparaat overbelast raken. Een uitzondering hierop is de korte serviestest (zie " <i>Aanwijzingen over serviesgoed</i> ").
Ovendeur als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen	Gebruik de open ovendeur niet als zit- of steunvlak. Geen vormen of toebehoren op de ovendeur plaatsen.
Apparaat transporteren	Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. Het apparaat kan beschadigd worden.

Uw nieuwe apparaat

Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen. We leggen u de werking van het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen uit. U krijgt informatie over de binnenruimte en de toebehoren.

Het bedieningspaneel

Hier ziet u een overzicht van uw bedieningspaneel. Afhankelijk van het apparaattype zijn detailafwijkingen mogelijk.



Toetsen

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

Symbol	Functie van de toets
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
900	Magnetronvermogen 900 watt kiezen

Symbol	Functie van de toets
>>>>	Snelvoorverwarming kiezen
kg	Gewicht kiezen
🕒	Menu Tijdfuncties openen en sluiten
🔑	Kinderslot kiezen
— Min	Instelwaarden verlagen
+ Plus	Instelwaarden verhogen
▷⏸	Kort indrukken = werking starten/aanhouden Lang indrukken = werking afbreken

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethode in.

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

N.B.:

Wanneer u instelt, brandt het indicatielampje boven de functiekeuzeknop.

Na het indrukken van de toets  gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

Temperatuurkeuzeknop

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

Stand		Betekenis
●	Nulstand	De oven warmt niet op.
50, 100-230	Temperatuurbereik	De temperatuur van de oven in °C.
I, II, III	Grillstanden	I = stand 1, zwak II = stand 2, gemiddeld III = stand 3, sterk

Binnenruimte

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator.

De koelventilator schakelt in bij gebruik. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Attentie! De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.

Aanwijzingen

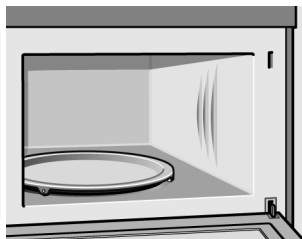
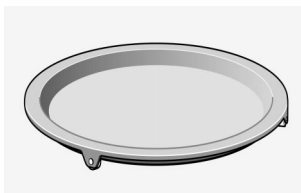
Bij gebruik van de magnetron wordt het apparaat niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.

Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

Toebehoren

Draaischijf

Als plaats om het rooster op te zetten.



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

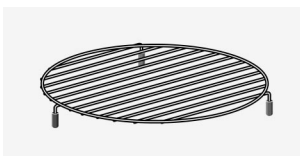
De draaischijf kan naar links of rechts draaien. Er kan op gesneden worden. U kunt pizza's direct op de draaischijf in stukken snijden.

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

- Gebruik het apparaat nooit zonder draaischijf.
- Plaats max. 5 kg op de draaischijf.
- De draaischijf moet bij alle verwarmingsmethoden draaien.

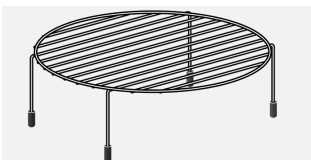
Laag rooster

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



Hoog rooster

Voor het grillen van bijv. steaks, worstjes en toast.
Als plaats om platte ovenschalen op te zetten.



Voor het eerste gebruik

Hier komt u te weten wat u moet doen voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met de oven. Lees eerst het hoofdstuk *Veiligheidsvoorschriften*.

Tijd instellen

Na het aansluiten worden in het display drie nullen verlicht en de symbolen ►⌚. Stel de tijd in.

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

N.B.

Om het standby-verbruik van uw apparaat te reduceren, kunt u het tijddisplay uitschakelen. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Ideaal daarvoor is een uur bij Hete lucht  bij 180 °C.

Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de keuzeknop Hete lucht  instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 180 °C instellen.
3. De toets ►||| indrukken.
De oven begint op te warmen.

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

Toebehoren reinigen

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

Oven instellen

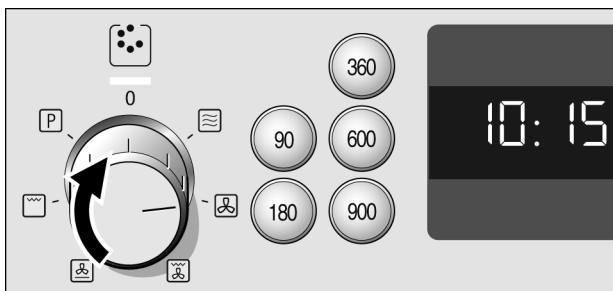
U heeft verschillende mogelijkheden om de oven in te stellen. Hier geven wij u uitleg over de manier waarop u de gewenste verwarmingsmethode en temperatuur of grillstand instelt.

U kunt voor uw gerecht de tijdsduur instellen. Lees hierover het hoofdstuk *Tijdfuncties instellen* na.

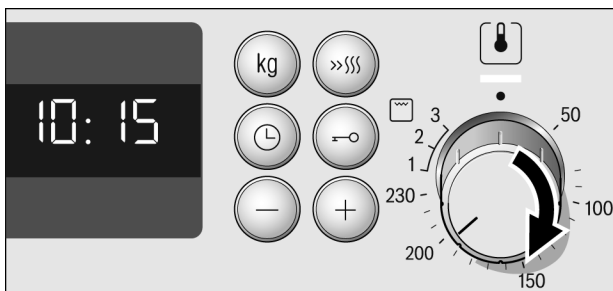
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld in de afbeelding: Hete lucht  bij 200 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



3. De toets  indrukken.
De oven begint op te warmen.

Ovendeur openen tijdens het gebruik

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

Werking onderbreken

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

Oven uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Instellingen veranderen

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

Snelvoorverwarming

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

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

-  Hete lucht
-  Pizzastand
-  Circulatiegrill

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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. De toets  indrukken.
Op het display is het symbool  verlicht.
3. De toets  indrukken.
De oven begint op te warmen.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

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

Snelvoorverwarming afbreken

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

Automatische veiligheids-uitschakeling

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

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

Op het display verschijnt **E2**. Het apparaat gaat uit. Druk ter bevestiging op de toets **D**.

De magnetron

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

N.B.

In het hoofdstuk *Voor u in onze kookstudio getest* vindt u voorbeelden voor het ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron.

Aanwijzingen voor de vormen

Geschikte vormen

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

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

Ongeschikte vormen

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

Attentie! Metaal - zoals een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm afstand van de ovenwanden of de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Vormtest

De magnetron nooit inschakelen als er geen levensmiddelen in zitten.
De enige uitzondering hierop is de volgende vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:
plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat. Controleer tussentijds de temperatuur. De vorm moet goed koud of handwarm zijn. Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

Magnetron-
vermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

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

N.B.

Het magnetronvermogen van 900 watt kunt u voor maximaal 30 minuten instellen. Bij alle andere vermogens is een tijdsduur tot 90 minuten mogelijk.

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 360 W, tijdsduur 17 minuten

1. De functiekeuzeknop op  zetten.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Het gekozen vermogen is verlicht. Er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur instellen.
4. De toets  indrukken.
De werking gaat in. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

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

Ovendeur tussentijds openen

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

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen.

Magnetronvermogen veranderen

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

Werking onderbreken

De toets  indrukken, de werking wordt onderbroken. De toets  opnieuw indrukken, de werking wordt voortgezet.

Werking afbreken

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

Aanwijzingen

Wanneer u de functiekeuzeknop op  zet, wordt als voorstel altijd het hoogste magnetronvermogen verlicht.

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

Magnetron in combinatie met de oven

Gebruik de magnetron gelijktijdig met een functie van de oven. De gerechten worden net als in de oven knapperig en bruin, maar het gaat sneller.

U kunt alle standen van de magnetron tot 600 W combineren met de functies van de oven.

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

MicroCombi instellen

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

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode en de temperatuurkeuzeknop de temperatuur instellen.
2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken.
Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
3. Met de toets **+** of **–** de tijdsduur instellen.
4. De toets  indrukken.
De werking gaat in. De tijdsduur loopt zichtbaar af.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Combi is geëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Ovendeur tussentijds openen

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

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. Opnieuw  indrukken, de werking wordt voortgezet.

Tijdsduur veranderen

Dit is op elk moment mogelijk. Met de toets **+** of **–** de tijdsduur veranderen.

Magnetronvermogen veranderen

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

Werking afbreken

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

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig twee gerechten klaarmaken. U kiest één van de 15 programma's en voert het gewicht van uw gerecht in. Dan wordt automatisch de optimale instelling voor u gekozen.

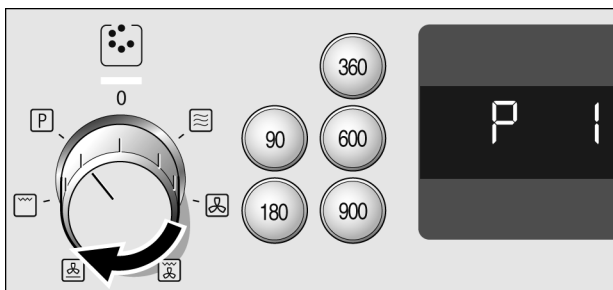
Zet de levensmiddelen altijd in de onverwarmde binnenruimte

Programma instellen

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

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

1. De functiekeuzeknop op automatische programma's **P** zetten.
Op het display verschijnt het eerste programmanummer.



2. Met de toets **+** of **-** het programma kiezen.



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



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



5. De toets **▷|||** indrukken.
Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af en de symbolen **▶** en **I→I** verschijnen.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het programma is beëindigd, de oven verwarmt niet meer.
De toets **▷|||** indrukken en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Programma wijzigen

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

Signaal voortijdig uitschakelen

De toets **⌚** indrukken.

Deur van het apparaat tussentijds openen

De werking wordt onderbroken. Na het sluiten van de deur de toets **▷|||** indrukken, de werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

De toets ▷00 kort indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. Opnieuw ▷00 indrukken, de werking wordt voortgezet.

Programma afbreken

De toets ▷00 ca. 4 seconden lang ingedrukt houden en de functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur en eindtijd wijzigen

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

Ontdooi-programma's

Levensmiddelen voorbereiden

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

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

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

Vormen

Leg de levensmiddelen op een platte vorm die geschikt is voor de magnetron, bijv. een schaal of bord van glas of porselein. Doe er geen deksel op. Plaats de vorm op het lage rooster.

Let op!

Bij het ontdooien van vlees en gevogelte ontstaat vloeistof. Deze mag in geen geval verder worden gebruikt of met andere levensmiddelen in aanraking komen. Verwijder de vloeistof tijdens het keren van de levensmiddelen.

Kip, stukken kip (P03)

Bij het ontdooien van kip en stukken kip klinkt tweemaal het signaal om te keren.

Rusttijd

Laat het ontdooide product nog 10-30 minuten rusten voor een gelijkmatige temperatuurverdeling. Grote stukken vlees hebben een langere rusttijd nodig dan kleine. Platte stukken en gehakt dient u voor de rusttijd uit elkaar te halen.

Hierna kunt u de levensmiddelen verder verwerken, ook wanneer dikke vleesstukken van binnen eventueel nog bevroren zijn. Bij gevogelte kunt u nu de ingewanden verwijderen.

Programma	nr.	Gewichtsbereik
Gehakt	P01	0,2 - 1 kg
Vleesstukken	P02	0,2 - 1 kg
Kip, stukken kip	P03	0,4 - 1,8 kg
Brood	P04	0,2 - 1 kg

Gaarprogramma's

Levensmiddelen voorbereiden

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

Vormen

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

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

Rijst (P05)

Gebruik geen rijst in kookbuideltjes. Voeg de waterhoeveelheid toe die nodig is volgens de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking. Normaal gesproken is dit twee of drie keer zo veel als het gewicht van de rijst.

Aardappels (P06)

Voor gekookte aardappels snijdt u de verse aardappels in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g aardappels een el water en wat zout toe.

Groente (P07)

Weeg de verse, schoongemaakte groente. Snijd de groente in kleine, gelijkmatige stukken. Voeg per 100 g groente een el water toe.

Rusttijd

Wanneer het programma afgelopen is, roert u het product nog een keer om. Om tot een gelijkmatige temperatuurverdeling te komen dient het nog 5-10 minuten te rusten.

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

Programma	nr.	Gewichtsbereik
Rijst	P05	0,05 - 0,2 kg
Aardappels	P06	0,15 - 1 kg
Groente	P07	0,15 - 1 kg

Combi- gaarprogramma's

Levensmiddelen voorbereiden

Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.

Vormen

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

Lamsvlees, medium (P12)

Geschikt is lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been.

Gehakt (P13)

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

Vis, heel (P14)

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

Eenpansgerecht met rijst (P15)

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

Rusttijd

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

Programma	nr.	Gewichtsbereik
Ovenschotel, diepvries* (tot 3 cm hoog)	P08	0,4 - 1,2 kg
Kip, heel*	P09	0,5 - 2 kg

Programma	nr.	Gewichtsbereik
Rosbief, medium *	P10	0,5 - 1,5 kg
Gebraden varkenshals	P11	0,5 - 2 kg
Lamsvlees, medium	P12	0,8 - 2 kg
Gehakt*	P13	0,5 - 1,5 kg
Vis, heel*	P14	0,3 - 1 kg
Eenpansgerecht met rijst en verse ingrediënten	P15	0,05 - 0,2 kg
* Gebruik een vorm zonder deksel		

Tijdfuncties instellen

Uw oven heeft verschillende tijdfuncties. Met de toets  vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Zolang u kunt instellen zijn alle symbolen verlicht. De pijl  geeft aan bij welke functie u zich bevindt.

Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets  of  wijzigen wanneer voor het tijdsymbool de pijl  staat.

Wekker instellen

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

1. De toets  één keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl  staat voor .
2. Met de toets  of  de wekkertijd instellen.
Voorgestelde waarde toets  = 10 minuten
Voorgestelde waarde toets  = 5 minuten

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool  verlicht en de wekkertijd loopt zichtbaar af. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

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

Wekkertijd veranderen

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

Wekkertijd wissen

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

Tijdsinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. De wekker loopt op de voorgrond. Voor het symbool  staat de pijl  en de wekkertijd loopt zichtbaar af.

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

Tijdsduur instellen

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

Voorbeeld in de afbeelding: tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop de temperatuur of de grillstand instellen.
3. De toets  twee keer indrukken.
Op het display staat 20:00. De tijdsymbolen zijn verlicht, de pijl  staat voor .



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



5. De toets **▷||** indrukken.

De werking gaat in. Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en is het symbool **▷||** verlicht. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00.

De toets **⏸** indrukken. Het signaal gaat uit.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien. De oven is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

Met de toets **+** of **-** de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets **⏸**.

Tijdsduur wissen

Met de toets **-** de tijdsduur naar 0:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De tijdsduur is gewist.

Wanneer de wekker ingesteld is, drukt u eerst op de toets **⏸**.

Tijdsinstellingen opvragen

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

Om Kookwekker **⏰**, Tijdsduur **▷||** of Eindtijd **⏸** op te vragen, de toets **⏸** zo vaak indrukken tot de pijl **▷** voor het betreffende symbool staat. De daarbij behorende waarde verschijnt enkele seconden op het display.

Tijd instellen

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

1. De toets **+** of **-** indrukken.
Voorgestelde waarde **+**: 12:00
Voorgestelde waarde **-**: 23:59

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

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Er mag geen andere tijdfunctie ingesteld zijn.

1. De toets ⌚ tweemaal indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de pijl ► staat voor het symbool ⌚.

2. Met de toets **+** of **-** de tijd veranderen.

Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijd wijzigen

Tijdsweergave uit

U kunt ervoor kiezen de tijd niet meer weer te geven. Zo is deze alleen zichtbaar wanneer de oven in gebruik is. Lees hierover het hoofdstuk *Basisinstellingen veranderen* na.

Kinderslot

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

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

Kinderslot inschakelen

Voorwaarde: Er mag geen tijdsduur zijn ingesteld en de functiekноп staat in de nulstand.

De toets **↔** ca. vier seconden lang indrukken.

Op het display verschijnt het symbool **↔**.

Het kinderslot is ingeschakeld.

Kinderslot uitschakelen

De toets **↔** ca. vier seconden lang indrukken.

Het symbool **↔** verdwijnt van het display.

Het kinderslot is uitgeschakeld.

Kinderslot bij de automatische programma's

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

Basisinstellingen wijzigen

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

Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

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

Voorwaarde: het apparaat is uitgeschakeld.

1. De toets  een paar seconden indrukken.
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de toets **+** of **-** de basisinstelling veranderen.
3. Met de toets  bevestigen.
Op het display verschijnt de volgende basisinstelling. Met de toets  kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de toets **+** of **-** veranderen.
4. Tenslotte enkele seconden op de toets  drukken.

Alle instellingen zijn overgenomen.

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Onderhoud en reiniging

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



Gevaar voor kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat!



Verbrandingsgevaar!

Niet direct nadat het apparaat uitgeschakeld is beginnen met de reiniging. Het apparaat laten afkoelen.

Aanwijzingen

Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

Schaduwen op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.

Schoonmaakmiddelen

Om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken niet door verkeerde schoonmaakmiddelen beschadigd worden, dient u zich te houden aan de gegevens in de tabel.

Gebruik

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

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

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 terecht komen, veeg ze dan direct af met water.

Apparaten van roestvrij staal

Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan.

Maak de voorzijde schoon met water en wat afwasmiddel. Droog deze met een zachte doek na.

Oven

Maak de afgekoelde oven, de dichting en de aangrenzende delen schoon met een vochtige doek. Spetters en aangekoekte resten lossen snel op en branden de volgende keer niet meer in. Gebruik bij sterkere vervuiling een mild schoonmaakmiddel.

Zorg ervoor dat er geen water door de aandrijving van de draaischijf in het apparaat loopt. Droog de oven met een zachte doek na, zodat er geen corrosie kan ontstaan.

Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en pannensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. U kunt voor het schoonmaken de spiraalspons gebruiken.

Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier opheffen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Warm het water gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen op.

N.B.

Wanneer u de ovendeur opent, brandt de ovenlamp 10 minuten.

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. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de servicedienst belt.

Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een technicus die geïnstrueerd is door de klantenservice. U kunt aanzienlijk gevaar lopen als gevolg van ondeskundige reparaties.

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Stekker insteken
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt
	Zekering defect	Controleer of de zekering voor het toestel in orde is
Apparaat werkt niet. Op het display verschijnt 	Kinderslot is actief	Kinderslot deactiveren (zie hoofdstuk: Kinderslot)
Op het display staat  en 	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen
De magnetron gaat niet aan	De deur is niet helemaal gesloten	Controleer of er resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klemzitten

Storing	Mogelijke oorzaak	Aanwijzing/oplossing
Gerechten in de magnetron worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Te lage stand voor magnetron ingesteld	Hogere stand kiezen
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan	Voor dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur instellen
	De gerechten waren kouder dan anders	De gerechten tussentijds omroeren of omkeren
Draaischijf maakt schrapend of slepend geluid	Verontreiniging of een voorwerp in het bereik van de draaischijfaandrijving	Rollen onderaan de draaischijf en de verdieping in de bodem van de oven goed schoonmaken
Een bepaalde functie of stand kan niet worden ingesteld	Instelling voor temperatuur, stand of combinatie is voor deze functie niet mogelijk	Mogelijke instellingen kiezen
Op het display verschijnt E 1	Er is een thermische veiligheids-uitschakeling geactiveerd	Klantenservice inschakelen
Op het display verschijnt E 2	Er is een automatische veiligheids-uitschakeling geactiveerd	Willekeurige toets aanraken of aan de draaischijf draaien
Op het display verschijnt E 3	Ovenfunctie vertoont een storing	Klantenservice inschakelen
Op het display verschijnt E 4	Er is een thermische veiligheids-uitschakeling geactiveerd	Klantenservice inschakelen
Op het display verschijnt E 11	Vocht in het bedieningspaneel	Bedieningspaneel laten drogen
Op het display verschijnt E 17	Snel voorverwarmen mislukt	Klantenservice inschakelen
Apparaat kan gemakkelijk worden ingesteld, maar warmt niet op. Op het display verschijnt een "D"	Demoschakeling is geactiveerd	Stroomtoevoer voor het apparaat onderbreken. Stroomtoevoer weer herstellen en binnen 2 minuten 2x achter elkaar de toets  4 seconden lang aanraken

Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar. Het telefoonnummer en adres van de dichtstbijzijnde servicedienst vindt u in het telefoonboek. Ook de aangegeven servicedienstcentra kunnen u helpen aan een service-adres bij u in de buurt.

E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de zijkant van de ovendeur.

Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

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

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

Klantenservice 📞

Technische gegevens

Stroomvoorziening:	220 - 230 V, 50 Hz
Magnetronvermogen:	900 W
Magnetronvermogen-frequentie:	2450 MHz
Beveiliging:	16 A
VDE-getest:	ja
CE-kenmerk:	ja

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11.

Het is een product van groep 2, klasse B.

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

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij graan- en aardappelproducten, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes en brood, die bij de bereiding sterk worden verhit.

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten

Algemeen

Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden.
Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden.
Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.

Bakken

met hete lucht bij max. 180 °C

Koekjes

met hete lucht bij max. 170 °C,
door ei of eierdooier wordt de vorming van acrylamide tegengegaan

Energie- en milieutips

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

Energie besparen

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

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

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

Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De oven is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter.

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

Milieuvriendelijk afvoeren



Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

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

Voor u in onze kookstudio getest

Hier vindt u een keur aan gerechten en de daarbij behorende optimale instellingen. Wij laten u zien welke verwarmingsmethode, temperatuur of magnetronvermogen het meest geschikt is voor uw gerecht. U krijgt informatie over de juiste toebehoren en de hoogte waarop ze ingeschoven dienen te worden. U krijgt tips over vormen en de bereiding.

Aanwijzingen

De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege oven worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabellen wordt aangegeven.

Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.

Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.

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

Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in de vakhandel kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.

Gebruik altijd een pannennap wanneer u hete toebehoren of servies uit de binnenruimte neemt.

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven.

Hiervoor bestaat een vuistregel:

dubbele hoeveelheid – bijna dubbele tijdsduur,
halve hoeveelheid – halve tijdsduur.

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

Ontdooien

Plaats de diepvriesproducten in een open vorm op het rooster.

Kwetsbare delen, zoals kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de ovenwanden niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

De gerechten tussendoor 1-2 maal keren of doorroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.

Laat het ontdooide product nog 10 - 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. 90 W, 10 - 20 min.	meerdere malen keren
	1 kg	180 W, 20 min. 90 W, 15 - 25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. 90 W, 20 - 30 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200 g	180 W, 3 min. 90 W, 10 - 15 min.	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 5 min. 90 W, 15 - 20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. 90 W, 15 - 20 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10 - 15 min.	meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. 90 W, 15 - 20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. 90 W, 20 - 25 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. 90 W, 10 - 15 min.	tussendoor keren
	1,2 kg	180 W, 15 min. 90 W, 25 - 30 min.	
Eend	2 kg	180 W, 20 min. 90 W, 30 - 45 min.	meerdere malen keren
Visfilet, viskotelet of plakken	400 g	180 W, 5 min. 90 W, 10 - 15 min.	
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. 90 W, 10 - 15 min.	
	600 g	180 W, 8 min. 90 W, 10 - 15 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10 - 15 min.	tussendoor voorzichtig roeren
	600 g	180 W, 10 min. 90 W, 10 - 15 min.	

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7 - 10 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 8 min. 90 W, 5 - 10 min.	
Boter, ontdooien	125 g	180 W, 1 min. 90 W, 2 - 4 min.	Verpakking volledig verwijderen
	250 g	360 W, 1 min. 90 W, 2 - 4 min.	
Heel brood	500 g	180 W, 6 min. 90 W, 5 - 10 min.	tussendoor keren
	1 kg	180 W, 12 min. 90 W, 15 - 25 min.	
Gebak, droog, bijv. cake	500 g	90 W, 15 - 20 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, room of crème, stukken van elkaar scheiden
	750 g	180 W, 5 min. 90 W, 10 - 15 min.	
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart	500 g	180 W, 5 min. 90 W, 10 - 15 min.	alleen voor gebak zonder glazuur, slagroom of crème
	750 g	180 W, 7 min. 90 W, 10 - 15 min.	

Verhitten of garen van diepvriesgerechten

Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd.

Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.

Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

Tussendoor dient u de gerechten 2 - 3 maal door te roeren of te keren.

Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.

Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	Gerecht uit de verpakking nemen; voor het verwarmen afdekken
Soep	400 - 500 g	600 W, 8 - 10 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10 - 15 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 20 - 25 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 15 - 20 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 25 - 30 min.	
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10 - 15 min.	afgedekt
	800 g	600 W, 15 - 20 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2 - 5 min.	gesloten vorm vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8 - 10 min.	gesloten vorm 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 15 - 20 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11 - 16 min.	zonder toevoeging van water garen

Gerechten verhitten

Neem de kant-en-klaare gerechten uit de verpakking in vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.



Doe bij het verhitten van vloeistof altijd een lepel in de vorm, om kookvertraging te voorkomen. Bij kookvertraging wordt de kooktemperatuur bereikt zonder dat er bellen opstijgen. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken of opspatten. Dit kan leiden tot letsel en brandwonden.

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

Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.

Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	350 - 500 g	600 W, 5 - 10 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Dranken	150 ml	900 W, 1 - 2 min.	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten., tussendoor controleren
	300 ml	900 W, 2 - 3 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de oven plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren, beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, 1 - 2 min.	
	200 ml	360 W, 2 - 3 min.	
Soep, 1 kop	175 g	900 W, 2 - 3 min.	—
	2 koppen	à 175 g	
	4 koppen	à 175 g	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10 - 15 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5 - 10 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 10 - 15 min.	
Groente	150 g	600 W, 2 - 3 min.	wat vloeistof toevoegen, gesloten vorm
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Gerechten garen

Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.

Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.

De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.

Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Popcorn voor de magnetron	1 zak à 100 g	600 W, 3 - 5 min.	Popcorn-zak in een hittebestendige glazen schaal, bijv. pyrex, op het rooster plaatsen; Popcorn na ca. 1,5 minuut schudden; Aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking opvolgen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1,5 kg	600 W, 30 - 35 min.	halverwege de bereidingstijd keren.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 5 - 10 min.	—
Groente, vers	250 g	600 W, 5 - 10 min.	in stukken van dezelfde grootte snijden; per 100 g 1-2 el water toevoegen; tussendoor roeren.
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8 - 10 min.	in stukken van dezelfde grootte snijden; per 100 g 1-2 el water toevoegen; tussendoor roeren.
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Rijst	125 g	600 W, 7 - 9 min. 180 W, 15 - 20 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen; een hoge, gesloten vorm gebruiken
	250 g	600 W, 10 - 12 min. 180 W, 20 - 25 min.	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 7 - 9 min.	tussendoor met de garde 2-3 maal goed roeren.
Fruit, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	tussendoor voorzichtig roeren.

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelling voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.

Verleng of verkort de bereidingstijden volgens de volgende vuistregel:
dubbele hoeveelheid = bijna dubbele tijd
halve hoeveelheid = halve tijd

Het gerecht is te droog geworden.

Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of kies een lager magnetronvermogen. Dek het gerecht af en doe er meer vloeistof bij.

Het gerecht is aan het einde van de ingestelde tijd nog niet ontdooit, warm of gaar.

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

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

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

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

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

Taart, cake en gebak

Bij de 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 zo nodig de volgende keer hoger in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

Bijkomende informatie vindt u onder "Tips voor het bakken" na de tabellen.

Zet de vorm altijd in het midden van het lage rooster.

Bakvormen

Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Gebak in vormen	Toebehoren	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijds- duur in minuten
Cake eenvoudig	Krans-/ rechthoekige vorm		170 - 180	90	40 - 50
Cake, fijn (ook zandtaart)*	Krans-/ rechthoekige vorm		150 - 170	–	70 - 90
Taartbodem roerdeeg	Vorm vruchtentaart bodem		160 - 180	–	30 - 40
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/ tulbandvorm		170 - 180	90	35 - 45
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaart bodem		160 - 170	–	20 - 25
Biscuittaart, 6 eieren	donkere springvorm		170 - 180	–	35 - 45
Bodem van zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm		170 - 190	–	30 - 40

Gebak in vormen	Toebehoren	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijds- duur in minuten
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg*	donkere springvorm		170 - 190	180	35 - 45
Zwitserse vruchtentaart**	donkere springvorm		190 - 200	—	45 - 55
Tulband	Tulbandvorm		170 - 180	—	40 - 50
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking**	ronde pizzaplaat		220 - 230	—	15 - 25
Hartig gebak**	donkere springvorm		200 - 220	—	50 - 60
Notentaart	donkere springvorm		170 - 180	90	35 - 45
Gistdeeg met droge bedekking	ronde pizzaplaat		160 - 180	—	50 - 60
Gistdeeg met vochtige bedekking	ronde pizzaplaat		170 - 190	—	55 - 65
Broodvlecht met 500 g bloem	ronde pizzaplaat		170 - 190	—	35 - 45
Kerststol met 500 g bloem	ronde pizzaplaat		160 - 180	—	60 - 70
Strudel, zoet	ronde pizzaplaat		190 - 210	180	35 - 45

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

** Vorm op de draaischijf plaatsen.

Klein gebak	Toebehoren	Verwarmings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	ronde pizzaplaat		150 - 170	25 - 35
Bitterkoekjes	ronde pizzaplaat		110 - 130	35 - 45
Schuimgebak	ronde pizzaplaat		100	80 - 100

Klein gebak	Toebehoren	Verwarmings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Muffins	Muffinplaat op het rooster		160 - 180	35 - 40
Deeg van bijv. soesjes	ronde pizzaplaat		200 - 220	35 - 45
Bladerdeeggebak	ronde pizzaplaat		190 - 200	35 - 45
Gistdeeggebak	ronde pizzaplaat		200 - 220	25 - 35

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

* Vorm direct op de draaischijf plaatsen

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.

Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.

U wilt een vorm van silicone, glas, kunststof of keramiek gebruiken.

De vorm moet tot 250 °C hittebestendig zijn. In deze vormen wordt het gebak minder bruin. Wanneer u de magnetron inschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.

Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.

Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de opgegeven baktijd een houten prikker in op de plek waar het gebak het hoogst is. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.

De cake zakt in.

Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en houd een langere baktijd aan. Houd rekening met de omroertijden in het recept.

Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet nu de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker.	Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor, deze bestrooit u met amandelen of paneermeel en vervolgens brengt u de bovenste laag erop aan. Let op recepten en baktijden.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het gemakkelijker los uit de vorm. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er ook paneermeel in.
U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant met een testrooster na een bepaalde tijd in het middelpunt van de binnenruimte gemeten. Alle vormen en toebehoren hebben invloed op de gemeten waarde, zodat u altijd een verschil zult vaststellen wanneer u zelf meet.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de binnenruimte. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur wordt dan langer.

Braden en grillen

Bij de tabellen

Temperatuur en braadtijd zijn afhankelijk van de kwantiteit en de kwaliteit van de gerechten. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer hoger in.

Bijkomende informatie vindt u onder *"Tips voor het braden en grillen"* na de tabellen.

Vormen

U kunt elke vorm gebruiken die hittebestendig is en geschikt voor de magnetron. Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.

De vorm kan heel heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.

Zet hete vormen van glas op een droge keukendoek. Wanneer u deze op een natte of koude ondergrond zet, kan het glas knappen.

Aanwijzingen voor het braden

Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.

Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

Vlees: Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer stukken vlees na de helft van de tijd. Als het braadstuk klaar is, moet het nog 10 minuten in een uitgeschakelde, gesloten oven blijven liggen. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Gevogelte: Keer de stukken vlees na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het grillen

Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.

Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.

Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Donker vlees, zoals rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees.

Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.

Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Rundvlees

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

Runderfilet en rosbeef halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

Steaks na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

	Toebehoren	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C, Grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180 - 200	–	120 - 130
Runderfilet, medium, ca. 1 kg	open vorm		180 - 200	90	30 - 40
Rosbeef medium, ca. 1 kg	open vorm		210 - 230	180	30 - 40
Steaks medium, 3 cm dik	hoog rooster		3	–	elke kant: 10 - 15

Kalfsvlees

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

	Toebehoren	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Kalfsvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180 - 200	–	110 - 130
Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		200 - 220	–	120 - 130

Varkensvlees

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

Leg het vlees met het zwoerd naar beneden in de vorm. Zwoerd insnijden. Het vlees na ca. de helft van de tijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.

Varkensfilet en casselerrib niet keren. Tot slot nog ca. 5 minuten laten staan.

Het halsstuk na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

	Toebehoren	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C, Grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vlees zonder zwoerd (bijv. halsstuk), ca. 750 g*	gesloten vorm		220 - 230	180	40 - 50
Vlees met zwoerd (bijv. schouder), ca. 1,5 kg*	open vorm		190 - 210	—	130 - 150
Varkensfilet, ca. 500 g*	gesloten vorm		220 - 230	90	25 - 30
Varkensvlees, mager, ca. 1 kg*	gesloten vorm		210 - 230	90	60 - 80
Casselerrib met been, ca. 1 kg*	open vorm	—	—	360	40 - 45
Halsstuk, 2 cm dik**			3	—	1. Blz.: 15 - 20 2. Blz.: 10 - 15

* laag rooster

** hoog rooster

Lamsvlees

Keer de lamsbout na de helft van de tijd.

	Toebehoren	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Lamszadel met been, ca. 1 kg	open vorm		210 - 230	–	40 - 50
Lamsbout zonder been, medium, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		190 - 210	–	90 - 95

Diversen

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

Keer de worstjes na ca. de helft van de tijd.

	Toebehoren	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C, grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gehakt, ca. 1 kg*	open vorm		180 - 200	600 W + 180 W	10 + 30 - 50
Worstjes om te grillen, 4-6 stuks à ca. 150 g**	–		3	–	elke kant: 10 - 15

* laag rooster

** hoog rooster

Gevogelte

Leg hele kippen, kipfilets en kalkoen met de borstzijde naar beneden. Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na 30 minuten keren en het magnetronvermogen op 180 watt zetten.

Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.

Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.

Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.

Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

	Toebehoren	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C, Grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Kip, heel, ca. 1,2 kg	gesloten vorm		220 - 230	360	35 - 45
Poularde, heel, ca. 1,6 kg	gesloten vorm		220 - 230	360 180	30 20 - 30
Halve kippen, 500 g per stuk	open vorm		180 - 200	360	30 - 35
Stukken kip, ca. 800 g	open vorm		210 - 230	360	20 - 30
Kipfilet met vel en been, 2 stuks à 350 - 450 g	open vorm		190 - 210	180	30 - 40
Eendenborst met vel, 2 stuks à 300 - 400 g	open vorm		3	90	20 - 30
Ganzenborst, 2 stuks à 500 g	open vorm		210 - 230	90	25 - 30
Ganzenbouten, 4 stuks ca. 1,5 kg	open vorm		210 - 230	180	30 - 40
Kalkoenfilet, ca. 1 kg	gesloten vorm		200 - 220	—	90 - 100
Kalkoenbout, ca. 1,3 kg	gesloten vorm		200 - 220	180	50 - 60

Vis

Leg om te grillen de hele vis, bijv. forel, in het midden van het hoge rooster. Vet het rooster van te voren in met olie.

	Toebehoren	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C, Grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Viskotelet, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Hoog rooster		3	–	20 - 25
Vissen, heel 2-3 stuks à 300 g, gegrild	Hoog rooster		3	–	20 - 30

Tips voor het
braden en grillen

Voor het gewicht van het vlees staan geen gegevens in de tabel.	Kies voor kleinere stukken vlees een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd. Kies voor grotere stukken vlees een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.
Hoe kunt u vaststellen of het vlees klaar is?	Gebruik de vleesthermometer (verkrijgbaar in de speciaalzaak) of doe de “lepeltest”. Druk met de lepel op het vlees. Voelt het stevig aan, dan is het klaar. Geeft het mee, dan heeft het nog wat tijd nodig.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is aangebrand.	Neem de volgende keer kleiner braadgerei of voeg wat meer vloeistof toe.
Het vlees ziet er goed uit, maar de jus is te licht en te waterig.	Neem de volgende keer groter braadgerei en voeg minder vloeistof toe.
Het vlees is niet doorbakken.	Snijd het vlees open. Maak de saus klaar in het braadgerei en leg de plakken vlees in de saus. Bereid het vlees verder alleen met de magnetron.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

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

Gebruik voor ovenschotels, gratineerde aardappels en lasagne een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige vorm.

Plaats de vorm op het lage rooster.

Laat ovenschotels en gratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.

Gegrilde toast:
sneetjes brood voortoasten.

	Toebehoren	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C, Grillstand	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	open vorm		140 - 160	360	25 - 35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, ca. 1 kg	open vorm		150 - 170	600	20 - 25
Lasagne, vers	open vorm		200 - 220	360	25 - 35
Gegratineerde aardappels van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	open vorm		180 - 200	600	25 - 30
Toast grillen, 4 stuks*			3	—	8 - 10
* Hoog rooster					

Kant-en-klare
producten,
diepvries

Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.

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

Frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen, na de helft van de tijd keren.

Leg de levensmiddelen direct op de draaischijf.

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

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

** Levensmiddelen in een geschikte, hittebestendige vorm doen

Testgerechten

De kwaliteit en de werking van magnetron-combiapparaten worden aan de hand van deze gerechten getest door keuringsdiensten.

Volgens norm EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 en EN 60350

Ontdooien met de magnetron

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

Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla	600 W, 10 - 13 min. 180 W, 25 - 30 min.	Pyrexvorm 24 x 19 cm op het lage rooster plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 9 - 10 min.	Pyrex-vorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gehakt	600 W, 18 - 23 min.	Pyrex-vorm 28 cm op het lage rooster plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwarmings- methode	Tempera- tuur °C	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	600 W, 25 - 30 min.		210 - 220	Pyrex-vorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebak	180 W, 15 - 20 min.		180 - 200	Pyrex-vorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Kip	360 W, 35 - 40 min.		200 - 220	Na $\frac{2}{3}$ van de bereidingstijd keren.

Bakken

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

	Vormen en aanwijzingen	Verwarmings- methode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm, laag rooster		160 - 180	30 - 40
Appeltaart	1 springvorm Ø 20 cm, laag rooster		190 - 210	50 - 60

Grillen

Gerecht	Toebehoren	Verwarmings- methode	Grillstand	Tijdsduur, minuten
Brood roosteren	Hoog rooster		3	4 - 5
Beefburger 9 stuks	Hoog rooster		3	30 - 35

Afin que cuisiner soit aussi plaisant que déguster

veuillez lire cette notice d'utilisation. Vous pourrez alors profiter de tous les avantages techniques de votre appareil micro-ondes.

La notice contient des informations importantes relatives à la sécurité. Vous apprenez à connaître votre nouvel appareil en détail. Et nous vous expliquons étape par étape comment le régler. C'est tout simple.

Dans les tableaux, vous trouverez de nombreuses recettes courantes et les valeurs de réglage. Tout a été testé dans notre laboratoire.

Si une panne devait survenir, vous trouverez ici des informations qui vous permettront de remédier vous-mêmes aux petites pannes.

Une table de matières détaillée vous aidera à vous orienter rapidement.

Et maintenant bon appétit.

Table de matières

Consignes de sécurité	64
Avant l'encastrement	64
Installation et branchement	64
Indications pour votre sécurité	65
Indications concernant les micro-ondes	67
Causes de dommages	69
Votre nouvel appareil	70
Bandeau de commande	70
Touches	70
Sélecteur des fonctions	71
Thermostat	72
Compartiment de cuisson	72
Accessoire	73
Avant la première utilisation	74
Réglage de l'heure	74
Chauffer le four	74
Nettoyer les accessoires	74
Réglage du four	75
Réglage du mode de cuisson et de la température	75
Chauffage rapide	76
Coupure de sécurité automatique	77
Les micro-ondes	77
Conseils pour les récipients	77
Puissances micro-ondes	78
Réglage des micro-ondes	79

Table de matières

Micro-ondes combinées au four	80
Réglage du mode MicroCombi	80
Programmes automatiques	81
Réglage du programme	81
Programmes de décongélation	83
Programmes de cuisson	84
Programmes de cuisson combinée	85
Réglage des fonctions de temps	86
Réglage de la minuterie	87
Régler la durée	88
Réglage de l'heure	89
Sécurité-enfants	90
Modifier les réglages de base	91
Réglages de base	91
Entretien et nettoyage	92
Nettoyants	92
Extérieur de l'appareil	93
Four	93
Accessoires	94
Plateau tournant	94
Incidents et dépannage	94
Service après-vente	96
Caractéristiques techniques	96
L'acrylamide dans certains aliments	97

Table de matières

Conseils concernant l'énergie et l'environnement 97

Economiser de l'énergie 97

Elimination écologique 98

Testés pour vous dans notre laboratoire 98

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes ... 99

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes 105

Gâteaux et pâtisseries 106

Conseils pour la pâtisserie 109

Rôtir et griller 111

Conseils pour les rôtis et grillades 117

Soufflés, gratins, toasts 117

Plats cuisinés, surgelés 118

Plats tests 119

Consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement cette notice d'utilisation. Ce n'est qu'alors que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité.

Conservez avec soin la notice de montage et d'utilisation. Si vous remettez l'appareil à un tiers, veuillez-y joindre les notices.

Avant l'encastrement

Avaries de transport

Contrôlez l'appareil après l'avoir déballé. En cas d'avaries de transport, vous ne devez pas raccorder l'appareil.

Branchement électrique

Si le cordon de raccordement est endommagé, il doit être changé par un spécialiste formé par le fabricant, afin d'éviter tout danger.

Installation et branchement

Veuillez respecter la notice de montage spéciale.

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

Seul un électricien agréé est habilité à installer ou à déplacer la prise ou à changer le cordon de branchement. Si, après l'encastrement de l'appareil, 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, ni de barrettes de connexion ou de rallonges électriques. Une surcharge entraînerait des risques d'incendie.

Indications pour votre sécurité

Cet appareil est destiné à un usage domestique uniquement. Utilisez l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Des adultes et des enfants ne doivent jamais utiliser l'appareil sans surveillance

- si physiquement ou mentalement ils ne sont pas en mesure ou
- s'ils ont un manque de connaissances et d'expérience, d'utiliser l'appareil en toute sécurité.

Ne jamais laisser des enfants jouer avec l'appareil.

Risque de brûlures !

Ne jamais toucher les surfaces chaudes des appareils de chauffage et de cuisson. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Ouvrir prudemment la porte du compartiment de cuisson. De la vapeur chaude peut s'échapper. Eloignez toujours les jeunes enfants.

Risque d'incendie !

Ne jamais conserver des objets inflammables dans le compartiment de cuisson.

Ne jamais ouvrir la porte du compartiment de cuisson en cas de production de fumée dans l'appareil.

Eteignez l'appareil. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

Risque de court-circuit !

Ne jamais coincer le cordon de raccordement d'un appareil électrique dans la porte chaude du compartiment de cuisson. L'isolation du câble peut fondre.

Risque de brûlures !

Ne jamais préparer des mets avec de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Les vapeurs d'alcool risquent de s'enflammer dans le compartiment de cuisson. Utilisez uniquement des petites quantités de boissons fortement alcoolisées et ouvrez prudemment la porte du compartiment de cuisson.

Compartiment de cuisson chaud

Accessoires chauds

Risque de brûlures !

Ne jamais retirer les accessoires chauds de l'appareil sans utiliser des maniques.

Porte ou joint de porte du compartiment de cuisson endommagé(e)

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

N'utilisez jamais l'appareil si la porte ou le joint de porte du compartiment de cuisson est endommagé(e). De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Utilisez l'appareil uniquement une fois réparé.

Manque de propreté

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Une propreté insuffisante de l'appareil de cuisson risque de détériorer la surface qui à son tour a une influence sur la durée d'utilisation et peut éventuellement conduire à des situations dangereuses.

Boîtier ouvert

Risque de choc électrique !

Ne jamais enlever le boîtier. L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

Ne jamais enlever le boîtier. Il protège de l'échappement de l'énergie de micro-ondes.

Environnement chaud ou humide

Risque de court-circuit !

Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité.

Réparations inexpertes

Risque de choc électrique !

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux.

Ne jamais ouvrir le boîtier. L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Le boîtier protège de l'échappement des micro-ondes.

Si l'appareil est défectueux, coupez le fusible dans le boîtier à fusibles ou retirez la fiche secteur de la prise. Appelez le service après-vente.

Indications concernant les micro-ondes

Préparation d'aliments

Risque d'incendie !

Utilisez les micro-ondes uniquement pour préparer des aliments consommables. D'autres utilisations peuvent être dangereuses et occasionner des dégâts. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer encore après plusieurs heures.

Récipients

Risque de blessures !

La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et le couvercle. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient.

N'utilisez jamais de récipients qui ne sont pas appropriés aux micro-ondes.

Risque de brûlures !

Des aliments chauds peuvent chauffer le récipient. Servez-vous toujours de maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.

Puissance et temps des micro-ondes

Risque d'incendie !

Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Les aliments pourraient s'enflammer et endommager l'appareil. Suivez les indications dans cette notice d'utilisation.

Emballages

Risque d'incendie !

Ne réchauffez jamais les mets dans des emballages qui conservent la chaleur.

Ne réchauffez jamais des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.

Risque de brûlures !

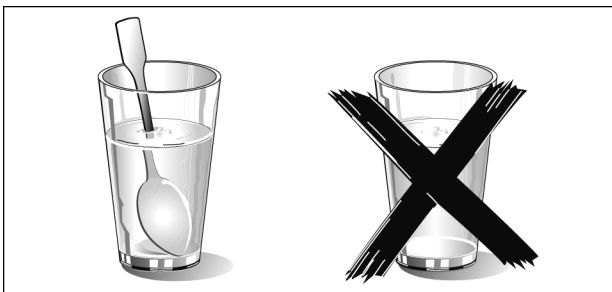
Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Respectez les indications figurant sur l'emballage. Servez-vous toujours de maniques pour retirer les mets.

Boissons

Risque de s'ébouillanter !

Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. A la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir.

Mettez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez un liquide. Vous éviterez ainsi un retard d'ébullition.



Risque d'explosion !

Ne chauffez jamais des boissons ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

Ne jamais chauffer trop les boissons alcoolisées.

Risque de brûlures !

Ne réchauffez jamais des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Enlevez toujours le couvercle ou la tétine.

Après réchauffage, remuez ou secouez énergiquement. La chaleur se répartit ainsi de façon uniforme.

Vérifiez la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Aliments pour bébé

Aliments avec coquille ou peau

Risque de brûlures !

Ne faites jamais cuire des oeufs dans leur coquille. Ne jamais réchauffer des oeufs durs. Ils pourraient éclater avec une violence à la limite de l'explosion, même après le fonctionnement des micro-ondes. Il en va de même pour les coquillages et les crustacés.

Avant de faire des oeufs sur le plat ou des oeufs pochés, percez leur jaune.

En cas d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percez l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.

Déshydrater des aliments

Risque d'incendie !

Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.

Aliments avec une faible teneur en eau

Risque d'incendie !

Ne pas décongeler ou réchauffer à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments avec une faible teneur en eau, comme du pain.

Huile alimentaire

Risque d'incendie !

Ne chauffez pas aux micro-ondes exclusivement de l'huile alimentaire.

Causes de dommages

Eau dans le compartiment de cuisson chaud

Ne jamais verser de l'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Des dommages peuvent survenir.

Aliments humides

Ne pas conserver des aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.

Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte

Laisser refroidir le compartiment de cuisson exclusivement la porte fermée. Ne rien coincer dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est ouverte qu'un petit peu, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.

Joint fortement encrassé

Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. Les façades des meubles voisins peuvent être endommagées. Veiller à ce que le joint soit toujours propre.

Fonctionnement des micro-ondes sans aliments

Utilisez les micro-ondes uniquement avec des aliments dans le compartiment de cuisson. Sans aliments, l'appareil peut subir une surcharge. Un test rapide des récipients fait exception à cette règle (*voir Conseils pour les récipients*).

Porte du four comme surface d'assise ou pour déposer des objets

Ne pas monter ni s'asseoir sur la porte du four ouverte. Ne déposez pas de récipient ou d'accessoires sur la porte du four.

Transporter l'appareil

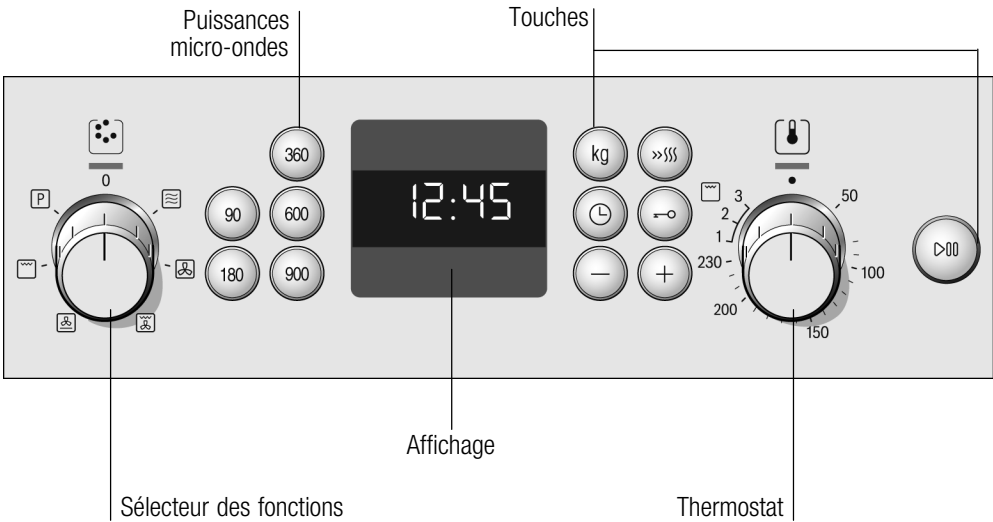
Ne pas transporter ou porter l'appareil par la poignée de la porte. L'appareil risque d'être endommagé.

Votre nouvel appareil

Vous apprenez ici à connaître votre nouvel appareil. Nous vous expliquons le bandeau de commande et les différents éléments de commande. Vous obtenez des informations concernant le compartiment de cuisson et les accessoires.

Bandeau de commande

Ci-après l'aperçu du bandeau de commande. Des variations de détails sont possibles selon le modèle d'appareil.



Touches

Les touches permettent de régler différentes fonctions. A l'affichage vous pouvez lire les valeurs réglées.

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

Symbole	Fonction de la touche
600	Sélectionner la puissance micro-ondes 600 W
900	Sélectionner la puissance micro-ondes 900 W
>>>>	Sélectionner le chauffage rapide
kg	Sélectionner le poids
🕒	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps
🔑	Sélectionner la sécurité-enfants
– Moins	Réduire les valeurs de réglage.
+ Plus	Augmenter les valeurs de réglage
▷	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement

Sélecteur des fonctions

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

Position	Usage
○ Position zéro	Le four est éteint.
🌀 Micro-ondes	Sélectionner le mode micro-ondes.
🌀 Chaleur tournante	Pour faire cuire des cakes dans des moules, des gâteaux, des pizzas et des petites pâtisseries sur la plaque à pâtisserie.
🔥 Gril air pulsé	La volaille devient bien croustillante et dorée. Ce mode est idéal pour réussir des soufflés et des gratins.
🔥 Position Pizza	Pour des plats cuisinés surgelés et pour des mets demandant beaucoup de chaleur par le dessous.
☐ Gril	Choisissez entre les positions puissante, moyenne ou faible. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.
📅 Programmes	4 programmes de décongélation 11 programmes de cuisson Le mode de cuisson et la durée sont pré-réglés selon le poids.

Remarques :

Lorsque vous réglez, le voyant lumineux au-dessus du sélecteur des fonctions s'allume.

La lampe dans le compartiment de cuisson s'allume après avoir appuyé sur la touche ▷|||.

Thermostat

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

Position

Signification

●	Position zéro	Le four ne chauffe pas.
50, 100-230	Fourchette de température	La température du four en °C.
I, II, III	Positions gril	I = Position 1, faible II = Position 2, moyen III = Position 3, puissant

Compartiment de cuisson

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil possède un ventilateur de refroidissement.

Le ventilateur de refroidissement se met en marche pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Attention ! Ne pas couvrir les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

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

Remarques

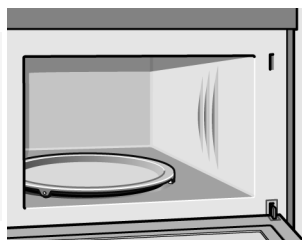
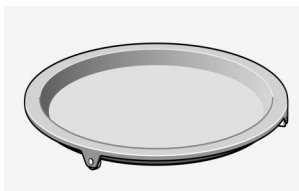
L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essayez l'eau de condensation après la cuisson.

Accessoire

Plateau tournant

Comme surface support pour les grilles.



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

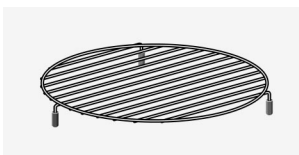
Le plateau tournant tourne à gauche ou à droite. Il est irrayable. Vous pouvez découper une pizza directement sur le plateau tournant.

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

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

Grille basse

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



Grille haute

Pour les grillades, p.ex. des steaks, saucisses et toasts. Comme surface support pour des plats à gratin.



Avant la première utilisation

Vous apprendrez ici ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour la première fois pour préparer des mets.

Lisez auparavant le chapitre *Consignes de sécurité*.

Réglage de l'heure

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

1. Appuyer sur la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence **+** : 12:00
Valeur de référence **-** : 23:59
2. Régler l'heure au moyen de la touche **+** ou **-**.
3. Appuyer sur la touche ⌚.
L'heure est réglée.

Remarque

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

Chauffer le four

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le four à vide, porte fermée. Idéalement une heure en mode chaleur tournante  à 180 °C.

Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Chaleur tournante .
2. Régler le thermostat sur 180 °C.
3. Appuyer sur la touche ►|||.
Le four commence à chauffer.

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

Nettoyer les accessoires

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

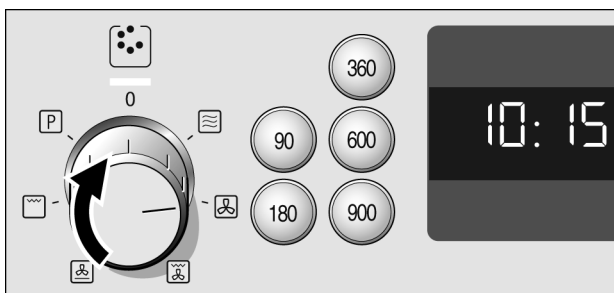
Réglage du four

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

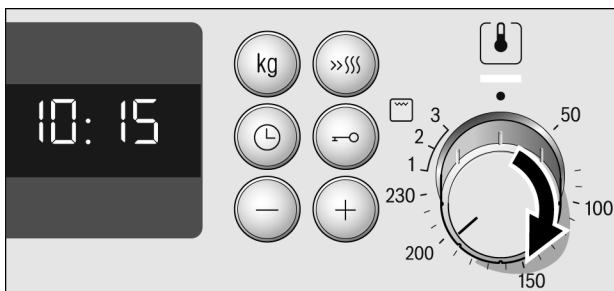
Réglage du mode de cuisson et de la température

Exemple dans l'illustration : Chaleur tournante  à 200 °C.

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



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



3. Appuyer sur la touche . Le four commence à chauffer.

Ouvrir la porte du four pendant le fonctionnement

Le fonctionnement s'arrête. Après avoir fermé la porte, appuyer sur la touche . Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

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

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier les réglages

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

Chauffage rapide

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

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

-  Chaleur tournante
-  Position Pizza
-  Gril air pulsé

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

1. Régler le mode de cuisson et la température
2. Appuyer sur la touche .
Le symbole  s'allume dans l'affichage.
3. Appuyer sur la touche .
Le four commence à chauffer.

Le chauffage rapide est terminé

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

Annuler le chauffage rapide

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

Coupure de sécurité automatique

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

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

E2 apparaît dans la zone d'affichage. L'appareil se met hors service. Pour acquitter, appuyez sur la touche **D00**.

Les micro-ondes

En pénétrant dans les aliments, les micro-ondes se transforment en chaleur. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un autre mode de cuisson. Cette notice vous donne des informations concernant la vaisselle et comment régler les micro-ondes.

Remarque

Dans le chapitre *Testés pour vous dans notre laboratoire* vous trouverez de nombreux exemples pour la décongélation, le réchauffage et la cuisson aux micro-ondes.

Conseils pour les récipients

Récipients appropriés

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

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

Réipients inappropriés

Des réipients métalliques sont inappropriés.
Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes.
Dans les réipients en métal les mets restent froids.

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

Test de la vaisselle

Ne jamais enclencher les micro-ondes sans aliments.
La seule exception à cette règle est le test de vaisselle suivant.

Si vous n'êtes pas sûr que votre réipient convient aux micro-ondes, effectuez le test suivant :
Placez le plat vide dans l'appareil pendant ½ à 1 minute à la puissance maximale. Vérifiez entre-temps la température. Le réipient doit être froid ou tiède. S'il est chaud ou si des étincelles se produisent, votre réipient n'est pas approprié.

Puissances
micro-ondes

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

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

Remarque

Vous pouvez régler la puissance micro-ondes 900 Watts pour au maximum 30 minutes. Pour toutes les autres puissances il est possible de régler une durée jusqu'à 1 heure et 30 minutes.

Réglage des micro-ondes

Exemple : Puissance micro-ondes 360 W, durée 17 minutes

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
 2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
La puissance sélectionnée s'allume. Une durée de référence s'affiche.
 3. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
 4. Appuyer sur la touche .
- Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode micro-ondes est terminé. Régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Vous pouvez couper le signal sonore prématurément au moyen de la touche .

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. Appuyer brièvement sur la touche , après avoir refermé la porte. Le fonctionnement continue.

Modifier la durée

Cela est possible à tout moment. Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.

Modifier la puissance micro-ondes

Appuyer sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-** et remettre en marche.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer sur la touche , le fonctionnement s'arrête. Réappuyer sur la touche , le fonctionnement continue.

Annuler le fonctionnement

Appuyer env. 4 secondes sur la touche  et tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Remarques

Lorsque vous réglez le sélecteur des fonctions sur , la puissance micro-ondes maximale s'allume toujours comme référence.

Si entre-temps vous ouvrez la porte de l'appareil, le ventilateur est susceptible de continuer à fonctionner.

Micro-ondes combinées au four

Utilisez les micro-ondes simultanément avec un mode de fonctionnement du four. Les mets seront croustillants et dorés comme au four, mais ce sera plus rapide.

Vous pouvez combiner toutes les puissances de chauffe du mode micro-ondes jusqu'à 600 W avec les autres modes de fonctionnement du four.

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

Réglage du mode MicroCombi

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

1. Régler le mode de cuisson au moyen du sélecteur des fonctions et la température avec le thermostat.
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée.
Une durée de référence apparaît.
3. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.
4. Appuyer sur la touche .
Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le mode combiné est terminé. Vous pouvez arrêter le signal sonore prématurément au moyen de la touche .

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le fonctionnement s'arrête. Réappuyer sur la touche  après avoir fermé la porte, le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche . Le four est en état Pause. Réappuyer sur , le fonctionnement continue.

Modifier la durée

Cela est possible à tout moment. Modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.

Modifier la puissance micro-ondes

Appuyer sur la touche de la nouvelle puissance micro-ondes. Régler la durée au moyen de la touche **+** ou **-**. Appuyer sur la touche **▷00**.

Annuler le fonctionnement

Appuyer env. 4 secondes sur la touche **▷00** et ramener le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques vous pouvez préparer des mets très facilement. Vous sélectionnez l'un des 15 programmes et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal pour le mets.

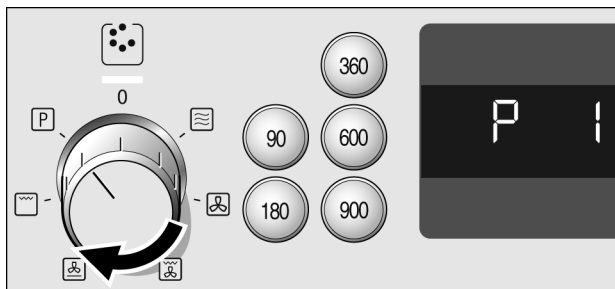
Placez les aliments toujours dans le compartiment de cuisson froid.

Réglage du programme

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

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

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Programmes automatiques **[P]**.
Le premier numéro de programme apparaît dans l'affichage.



2. Sélectionner le numéro du programme au moyen de la touche **+** ou **-**.



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



4. Régler le poids au moyen de la touche **+** ou **-**.



5. Appuyer sur la touche **D00**.
Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement et les symboles ► et I→I apparaissent.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le programme est terminé, le four ne chauffe plus.

Modifier le programme

Appuyer sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Désactiver le signal prématurément

Après la mise en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme et le poids.

Appuyer sur la touche .

Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil

Le fonctionnement s'arrête. Appuyer sur la touche , le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

Appuyer brièvement sur la touche . Le four est en état Pause. Réappuyer sur , le fonctionnement continue.

Annuler le programme

Appuyer env. 4 secondes sur la touche  et tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée et l'heure de la fin

Lors des programmes automatiques vous ne pouvez pas modifier la durée et l'heure de la fin.

Programmes de décongélation

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

Préparation des aliments

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

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

Récipient

Placez l'aliment sur un récipient plat micro-ondable, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine. Ne couvrez pas. Placez le récipient sur la grille basse.

Attention !

Un liquide se forme lors de la décongélation de viande et de volaille. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments. Enlevez le liquide lorsque vous retournez les aliments.

Poulet, morceaux de poulet (P03)

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

Temps de repos

L'aliment dégelé devrait encore reposer 10 - 30 minutes afin que la température s'égalise à l'intérieur.

Les gros morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les petits morceaux. Séparez les morceaux plats et la viande hachée avant le temps de repos.

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

Programme	N°	Fourchette de poids
Viande hachée	P01	0,2 - 1 kg
Morceaux de viande	P02	0,2 - 1 kg
Poulet, morceaux de poulet	P03	0,4 - 1,8 kg
Pain	P04	0,2 - 1 kg

Programmes de cuisson

Préparation des aliments

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

Récipient

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

Riz (P05)

N'utilisez pas de riz en sachet. Ajoutez la quantité d'eau nécessaire selon les indications du fabricant sur l'emballage. C'est généralement deux à trois volumes d'eau pour un volume de riz.

Pommes de terre (P06)

Pour des pommes de terre à l'anglaise, coupez les pommes de terre fraîches en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à.s. d'eau et un peu de sel pour 100 g de pommes de terre.

Légumes (P07)

Pesez les légumes frais, nettoyés. Coupez les légumes en petits morceaux de grosseur égale. Ajoutez une c.à.s. d'eau pour 100 g de légumes.

Temps de repos

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

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

Programme	N°	Fourchette de poids
Riz	P05	0,05 - 0,2 kg
Pommes de terre	P06	0,15 - 1 kg
Légumes	P07	0,15 - 1 kg

**Programmes
de cuisson
combinée**

Préparation des aliments

Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.

Récipient

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

Agneau, médium (P12)

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

**Rôti de viande
hachée (P13)**

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

Poisson, entier (P14)

Incisez auparavant la peau du poisson. Placez le poisson dans le récipient en « position à la nage ».

Plat unique à base de riz (P15)

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

Temps de repos

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

Programme	N°	Fourchette de poids
Soufflé surgelé* (jusqu'à 3 cm de hauteur)	P08	0,4 - 1,2 kg
Poulet, entier*	P09	0,5 - 2 kg
Rosbif, médium*	P10	0,5 - 1,5 kg
Rôti d'échine de porc	P11	0,5 - 2 kg
Agneau, médium	P12	0,8 - 2 kg
Rôti de viande hachée*	P13	0,5 - 1,5 kg
Poisson, entier*	P14	0,3 - 1 kg
Plat unique à base de riz, ingrédients frais	P15	0,05 - 0,2 kg

* Utilisez un récipient sans couvercle

Réglage des fonctions de temps

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

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie émet un signal sonore spécifique. De la sorte, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée qui est écoulée.

1. Appuyer une fois sur la touche .
Dans l'affichage, les symboles de temps s'allument, la flèche ► précède .
2. Régler le temps de minuterie au moyen de la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence touche **+** = 10 minutes
Valeur de référence touche **-** = 5 minutes

Le temps réglé est validé au bout de quelques secondes. La minuterie se met en marche. A l'affichage, le symbole ► est allumé et le temps de minuterie s'écoule visiblement. Les autres symboles de temps s'effacent.

Le temps de minuterie est écoulé

Un signal retentit. Dans l'affichage apparaît 0:00. Désactiver la minuterie à l'aide de la touche .

Modifier le temps de minuterie

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

Annuler la durée réglée de la minuterie

Ramener le temps de minuterie à 0:00 à l'aide de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. La minuterie marche à l'avant-plan. Le symbole  est précédé de la flèche ► et le temps de minuterie s'écoule visiblement.

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

Régler la durée

Vous pouvez régler sur le four la durée de cuisson pour votre mets. Le four s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. Donc pas besoin d'interrompre d'autres tâches pour éteindre le four. Le temps de cuisson ne sera pas dépassé involontairement.

Exemple dans l'illustration : Durée 45 minutes.

1. Régler le mode de cuisson à l'aide du sélecteur des fonctions.
2. A l'aide du thermostat, régler la température ou la position gril.
3. Appuyer deux fois sur la touche .
Dans l'affichage apparaît 20:00. Les symboles de temps sont allumés, la flèche ► précède I→I.



4. Régler la durée au moyen de la touche + ou -.



5. Appuyer sur la touche .
Le four se met en marche.

Dans l'affichage, la durée s'écoule visiblement et le symbole ►I→I est allumé. Les autres symboles de temps s'effacent.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. Dans l'affichage apparaît 0:00.

Vous pouvez effacer le signal prématurément au moyen de la touche ☹. Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro. Le four est éteint.

Modifier la durée

Modifier la durée au moyen de la touche + ou -. La modification sera validée après quelques secondes.

Si la minuterie s'écoule :

Appuyer sur la touche ☹ et modifier la durée au moyen de la touche + ou -.

Annuler la durée

Ramener la durée à 0:00 à l'aide de la touche -. La modification sera validée après quelques secondes.

La durée est effacée.

Si la minuterie s'écoule :

Appuyer auparavant sur la touche ☹.

Interroger les réglages de temps

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

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

Réglage de l'heure

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

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

Modifier l'heure

Condition préalable : Votre appareil doit être éteint.

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

L'heure réglée sera validée au bout de quelques secondes.

Masquer l'heure

Vous pouvez masquer l'heure. Elle sera ainsi uniquement visible lorsque le four est en marche. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Sécurité-enfants

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

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

Activer la sécurité-enfants

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

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  apparaît dans l'affichage.
La sécurité-enfants est activée.

Désactiver la sécurité-enfants

Appuyer sur la touche  pendant quatre secondes env.

Le symbole  s'éteint dans l'affichage.
La sécurité-enfants est désactivée.

Sécurité-enfants lors des programmes automatiques

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

Modifier les réglages de base

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

Réglages de base

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

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

Condition préalable : Votre appareil est éteint.

1. Appuyer quelques secondes sur la touche .
Le premier réglage de base apparaît dans l'affichage.
2. Modifier le réglage de base au moyen de la touche  ou .
3. Confirmer avec la touche .
Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche  vous pouvez parcourir tous les réglages de base et modifier à l'aide de la touche  ou .
4. A la fin, appuyez quelques secondes sur la touche .

Tous les réglages sont validés.

Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera intact. Nous vous expliquons ici comment entretenir et nettoyer correctement votre appareil.



Risque de court-circuit !

N'utilisez jamais de nettoyeurs à haute pression ou à vapeur.



Risque de brûlures !

Ne pas nettoyer directement après l'arrêt. Laisser refroidir l'appareil.

Remarques

Les légères variations de couleurs apparaissant sur la façade de l'appareil sont dues aux différents matériaux tels que le verre, le plastique et le métal.

Des ombres sur la vitre de la porte, qui ressemblent à des stries, sont des reflets de lumière de la lampe du four.

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces par des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau.

N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- pas de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant.

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

Laissez parfaitement sécher les surfaces avant de réutiliser l'appareil.

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 immédiatement les tâches de calcaire, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures.

Essuyez la façade avec de l'eau et un peu de produit à vaisselle. Séchez ensuite avec un chiffon doux.

Four

Essuyez le four bien refroidi, le joint et les éléments voisins avec un chiffon humide après la cuisson. Les éclaboussures et les encroûtements peuvent être décollés facilement et ne s'incrusteront pas la fois suivante.

En cas de salissures plus importantes, utilisez des nettoyeurs non agressifs.

Veillez à ce que de l'eau ne pénètre pas à l'intérieur de l'appareil par l'entraînement du plateau tournant. Essuyez bien le four avec un chiffon doux, afin d'empêcher 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 en paille métallique, éponges à dos récurant et des produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Vous pouvez utiliser des éponges spirales pour le nettoyage.

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

Remarque

Lorsque vous ouvrez la porte du four, la lampe du four s'allume pour 10 minutes.

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, veiller à ce qu'il s'enclenche correctement.

Incidents et dépannage

Il se peut qu'une petite panne gêne le bon fonctionnement de votre appareil. Veuillez tenir compte des consignes suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Les réparations doivent exclusivement être effectuées par un technicien SAV formé. Des réparations incorrectes peuvent engendrer des risques considérables pour l'utilisateur.

Panne	Cause possible	Remarques/remède
L'appareil ne fonctionne pas	La fiche n'est pas connectée	Connecter la fiche
	Panne de courant	Vérifier si l'éclairage de la cuisine s'allume
	Fusible défectueux	Vérifier si le fusible pour l'appareil est en bon état
L'appareil ne fonctionne pas. ⚡ apparaît dans la zone d'affichage	La sécurité-enfants est active	Désactiver la sécurité-enfants (voir le chapitre : Sécurité-enfants)
Dans la zone d'affichage est indiqué 0:00 et ⌚	Panne de courant	Régler de nouveau l'heure.
Le micro-ondes ne se met pas en marche.	La porte n'est pas complètement fermée	Vérifier si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.

Panne	Cause possible	Remarques/remède
Les mets dans le micro-ondes chauffent plus lentement qu'avant	Trop faible puissance de chauffe micro-ondes réglée	Choisir une puissance de chauffe plus élevée
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude	Pour une double quantité, régler quasiment la double durée
	Les mets étaient plus froids que d'habitude	Pendant la cuisson, remuer ou retourner les mets de temps en temps
Le plateau tournant racle ou frotte	Encrassement ou un corps étranger au niveau de l'entraînement du plateau tournant	Nettoyer les galets en bas au niveau du plateau tournant et le creux dans la sole du four.
Impossible de régler un certain mode de fonctionnement ou une certaine puissance de chauffe	Le réglage pour la température, la puissance de chauffe ou la combinaison n'est pas possible pour ce mode de fonctionnement	Sélectionner les réglages possibles
E 1 apparaît dans la zone d'affichage	La coupure thermique de sécurité a été activée	Appeler le service après-vente
E 2 apparaît dans la zone d'affichage	La coupure de sécurité automatique a été activée	Effleurer une quelconque touche ou tourner le sélecteur rotatif
E 3 apparaît dans la zone d'affichage	Dérangement du fonctionnement du four	Appeler le service après-vente
E 4 apparaît dans la zone d'affichage	La coupure thermique de sécurité a été activée	Appeler le service après-vente
E 1 1 apparaît dans la zone d'affichage	De l'humidité dans le bandeau de commande	Laisser sécher le bandeau de commande
E 1 7 apparaît dans la zone d'affichage	Chauffage rapide échoué	Appeler le service après-vente
L'appareil peut être réglé, mais ne chauffe pas. Un « D » apparaît dans la zone d'affichage	Le mode Démo a été activé	Couper l'alimentation électrique de l'appareil. Rétablir l'alimentation électrique et, dans les 2 minutes, effleurer 2x successivement la touche  pendant 4 secondes

Service après-vente

Numéro E et numéro FD

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

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de votre appareil.

La plaque signalétique avec les numéros se trouvent sur le côté de la porte du four.

Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

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

N° E	N° FD
Service après-vente 🏠	

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique : 220 - 230 V, 50 Hz
Puissance micro-ondes : 900 W
Fréquence micro-ondes : 2450 MHz
Protection : 16 A
Conforme aux normes VDE : oui
Marque CE de conformité : oui

Cet appareil répond à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11.

C'est un produit du groupe 2, classe B.

Groupe 2 signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments.

Classe B signifie que l'appareil est approprié pour l'environnement ménager de particuliers.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?	L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que chips, frites, toast, petits pains, pain.
Conseils pour la préparation de mets avec une faible formation d'acrylamide	
En général	Réduire les temps de cuisson à un minimum. Faire uniquement dorer les aliments, ne pas les faire trop brunir. Un aliment gros et épais contient moins d'acrylamide.
Cuisson de pâtisseries	avec la chaleur tournante à max.180 °C.
Petits gâteaux secs	avec la chaleur tournante à max. 170 °C, des oeufs ou des jaunes d'oeuf réduisent la formation d'acrylamide

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

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

Economiser de l'énergie

- Préchauffez le four seulement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Utilisez des moules sombres, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Pendant la cuisson ou le rôtissage, ouvrez la porte du four aussi rarement que possible.

Si vous voulez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le four étant encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau.

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

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2002/96/CE concernant les appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Testés pour vous dans notre laboratoire

Ici vous trouverez un choix de plats et les réglages optimaux correspondants. Nous vous montrons le mode de cuisson, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Vous obtenez des indications concernant l'accessoire adapté et à quel hauteur vous devez l'enfourner, ainsi que des conseils concernant les récipients et la préparation.

Remarques

Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson vide et froid. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux.

Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.

Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.

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

Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires comme accessoires optionnels sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.

Utilisez toujours des maniques lorsque vous retirez des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

Les temps indiqués dans les tableaux sont indicatifs. Elles dépendent des récipients, de la qualité, de la température et de la nature de l'aliment.

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

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

Il y a ici une règle générale :

Double quantité – quasiment double durée,

Demi quantité – demi-durée.

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

Décongélation

Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.

Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.

Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 - 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, enlevez le liquide produit lors de la décongélation.

Laissez reposer l'aliment décongelé pendant 10 - 60 minutes à la température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Viande de boeuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. 90 W, 10 - 20 min.	Retourner plusieurs fois
	1 kg	180 W, 20 min. 90 W, 15 - 25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. 90 W, 20 - 30 min.	
Viande de boeuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 3 min. 90 W, 10 - 15 min.	En retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 5 min. 90 W, 15 - 20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. 90 W, 15 - 20 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10 - 15 min.	Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. 90 W, 10 - 15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. 90 W, 15 - 20 min.	
	1 kg	180 W, 10 min. 90 W, 20 - 25 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. 90 W, 10 - 15 min.	Retourner entre-temps
	1,2 kg	180 W, 15 min. 90 W, 25 - 30 min.	
Canard	2 kg	180 W, 20 min. 90 W, 30 - 45 min.	Retourner plusieurs fois
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. 90 W, 10 - 15 min.	

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Poisson entier	300 g	180 W, 3 min. 90 W, 10 - 15 min.	
	600 g	180 W, 8 min. 90 W, 10- 15 min.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10 - 15 min.	Remuer délicatement entre-temps
	600 g	180 W, 10 min. 90 W, 10 - 15 min.	
Fruits, p.ex. framboises	300 g	180 W, 7 - 10 min.	Remuer délicatement entre-temps, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 8 min. 90 W, 5 - 10 min.	
Dégeler du beurre	125 g	180 W, 1 min. 90 W, 2 - 4 min.	Retirer l'emballage complètement
	250 g	360 W, 1 min. 90 W, 2 - 4 min.	
Pain entier	500 g	180 W, 6 min. 90 W, 5 - 10 min.	Retourner entre-temps
	1 kg	180 W, 12 min. 90 W, 15 - 25 min.	
Gâteau sec, p.ex. cake	500 g	90 W, 15 - 20 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche, séparer les morceaux de gâteau
	750 g	180 W, 5 min. 90 W, 10 - 15 min.	
Gâteau fondant, p.ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc	500 g	180 W, 5 min. 90 W, 10 - 15 min.	Uniquement pour des gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème fraîche
	750 g	180 W, 7 min. 90 W, 10 - 15 min.	

Chauffer ou cuire des mets surgelés

Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable 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 plus plats. 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 micro-ondable.

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

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

Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

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

Chauffer ou cuire des mets surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	300 - 400 g	600 W, 10 - 15 min.	Retirer les mets de l'emballage ; couvrir pour chauffer
Potage	400 - 500 g	600 W, 8 - 10 min.	Récipient fermé
Ragoûts/potées	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 20 - 25 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 15 - 20 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 25 - 30 min.	
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10 - 15 min.	Couvert
	800 g	600 W, 15 - 20 min.	
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2 - 5 min.	Récipient fermé ; ajouter du liquide
	500 g	600 W, 8 - 10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8 - 10 min.	Récipient fermé ; ajouter 1 c.à.s. d'eau
	600 g	600 W, 15 - 20 min.	
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 micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et de façon plus uniforme. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.



Ajoutez toujours une cuillère dans le récipient lorsque vous réchauffez des liquides, pour éviter le retard d'ébullition. En cas d'ébullition tardive, le liquide atteint la température d'ébullition sans que des bulles de vapeur remontent à la surface du liquide. Rien qu'une légère secousse du récipient peut faire déborder ou faire jaillir le liquide brûlant. Ceci peut engendrer des blessures et brûlures.

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

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

Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Réchauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	350 - 500 g	600 W, 5 - 10 min.	Retirer le mets de l'emballage, couvrir pour chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1 - 2 min.	Placer une cuillère dans le verre, ne pas chauffer trop les boissons alcoolisées, contrôler entre-temps
	300 ml	900 W, 2 - 3 min.	
	500 ml	900 W, 3 - 4 min.	
Aliment pour bébé, p.ex.biberon de lait	50 ml	360 W, env. 1 min.	Placer le biberon sur le fond du compartiment de cuisson sans tétine/couvercle ; après le réchauffage, bien agiter ou remuer, contrôler impérativement la température
	100 ml	360 W, 1 - 2 min.	
	200 ml	360 W, 2 - 3 min.	
Potage 1 Tasse	175 g	900 W, 2 - 3 min.	—
2 Tasses	de 175 g	900 W, 4 - 5 min.	
4 Tasses	de 175 g	900 W, 5 - 6 min.	

Réchauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 10 - 15 min.	Couvert
Ragoût/potée	400 g	600 W, 5 - 10 min.	Récipient fermé
	800 g	600 W, 10 - 15 min.	
Légumes	150 g	600 W, 2 - 3 min.	Ajouter un peu de liquide, récipient fermé
	300 g	600 W, 3 - 5 min.	

Cuire des mets

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 plus plats. N'empilez pas les aliments.

Faites cuire les mets dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.

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

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

Utilisez toujours des gants anti-chaaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Pop-corn pour micro-ondes	1 cornet de 100 g	600 W, 3 - 5 min.	Placer le cornet de pop-corn dans une assiette en verre thermostable, p.ex. Pyrex, sur la grille ; agiter le cornet de pop-corn après env. 1,5 minutes ; respecter les consignes du fabricant sur l'emballage

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	600 W, 30 - 35 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 5 - 10 min.	—
Légumes, frais	250 g	600 W, 5 - 10 min.	Couper en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 - 2 c.à.s. d'eau par 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10 - 15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8 - 10 min.	Couper en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 - 2 c.à.s. d'eau par 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 11 - 14 min.	
	750 g	600 W, 15 - 22 min.	
Riz	125 g	600 W, 7 - 9 min. 180 W, 15 - 20 min.	Ajouter deux fois son volume de liquide ; utiliser un récipient haut fermé
	250 g	600 W, 10 - 12 min. 180 W, 20 - 25 min.	
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 7 - 9 min.	Entre-temps, remuer 2-3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9 - 12 min.	Remuer délicatement entre-temps

Conseils pour l'utilisation de la fonction micro-ondes

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

Allongez ou réduisez les temps de cuisson en suivant la règle approximative suivante:
Double quantité = quasiment double durée
Demi-quantité = durée divisée par deux

Le mets est trop sec.

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

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

Gâteaux et pâtisseries

Concernant les tableaux

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

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

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

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

Moules

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

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

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

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

** Placer le moule sur le plateau tournant.

Petites pâtisseries	Accessoire	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque ronde à pizza		150 - 170	25 - 35
Macarons	Plaque ronde à pizza		110 - 130	35 - 45
Meringue	Plaque ronde à pizza		100	80 - 100
Muffins	Plaque à muffins sur la grille		160 - 180	35 - 40

Petites pâtisseries	Accessoire	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque ronde à pizza		200 - 220	35 - 45
Biscuits pâte feuilletée	Plaque ronde à pizza		190 - 200	35 - 45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque ronde à pizza		200 - 220	25 - 35

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

* Placer le moule directement sur le plateau tournant

Conseils pour la pâtisserie

Vous voulez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vous voulez utiliser un moule en silicone, verre, plastique ou céramique.	Le moule doit résister à des températures jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Si vous enclenchez en plus les micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.
Vérifiez si votre génoise est complètement cuite.	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.	La fois suivante, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés et allongez le temps de cuisson. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a monté davantage au centre que sur les bords.	Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	A l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. Au gâteau suivant, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (gâteau au fromage blanc par ex.) a un bel aspect mais l'intérieur est pâteux (filets d'eau à l'intérieur).	Pour le gâteau suivant, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de chapelure puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. S'il refuse toujours de se démouler, décollez les bords avec précaution à l'aide d'un couteau. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. Pour le gâteau suivant, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de chapelure.
Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.	Le fabricant mesure la température du four au centre du compartiment de cuisson après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Changez la position du moule dans le compartiment de cuisson. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Rôtir et griller

Concernant les tableaux

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

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

Récipient

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

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

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

Conseils pour les rôtis

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

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

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

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

Conseils pour les grillades

Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.

Prenez si possible des morceaux à griller qui sont de la même épaisseur. Les steaks doivent être d'une épaisseur d'au moins 2 à 3 cm. Ils seront alors uniformément dorés et bien juteux. Salez les steaks seulement une fois grillés.

Pour retourner les morceaux à griller, utilisez une pince. Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et dessèche.

La viande rouge, p.ex. du boeuf dore plus vite qu'une viande blanche comme du veau ou du porc. Des morceaux de viande blanche à griller ou du poisson ne sont souvent que légèrement dorés à la surface, mais à l'intérieur ils sont cuits et juteux.

La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le nombre de fois dépend de la position gril sélectionnée.

Retourner le rôti de boeuf à braiser après 1/3 et les 2/3 du temps. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

Retourner le filet de boeuf et le rosbif à mi-cuisson. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

Retourner les steaks après les 2/3 du temps.

Boeuf

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

Veau

Retourner le rôti et le jarret de veau à mi-cuisson. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

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

Porc

Retourner le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

Placer le rôti dans le récipient, la couenne vers le bas. Inciser la couenne. Retourner le rôti à mi-cuisson env. A la fin, laisser reposer encore env. 10 minutes.

Ne pas retourner le filet mignon de porc ni le kassler. A la fin, laisser reposer encore env. 5 minutes.

Retourner la côte d'échine après les 2/3 du temps.

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti sans couenne (p.ex. échine), env. 750 g*	Récipient fermé		220 - 230	180	40 - 50
Rôti avec couenne (p.ex. épaule), env. 1,5 kg*	Récipient ouvert		190 - 210	—	130 - 150
Filet mignon de porc, env. 500 g*	Récipient fermé		220 - 230	90	25 - 30
Rôti de porc, maigre, env. 1 kg*	Récipient fermé		210 - 230	90	60 - 80

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Kassler avec os, env. 1 kg*	Récipient ouvert	—	—	360	40 - 45
Côte d'échine 2 cm d'épaisseur**			3	—	1. face : 15 - 20 2. face : 10 - 15
* Grille basse					
** Grille haute					

Agneau

Retournez le gigot à mi-cuisson.

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

Divers

A la fin, laisser reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.

Retournez les saucisses à mi-cuisson env.

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position grill	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de viande hachée, env. 1 kg*	Récipient ouvert		180 - 200	600 W + 180 W	10 + 30 - 50

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Saucisses à griller, 4 - 6 pièces, d'env. 150 g**	-		3	—	chaque face : 10 - 15
* Grille basse					
** Grille haute					

Volaille

Placer les poulets entiers et les blanc de poulet avec le côté blanc vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps.

Placer la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retourner au bout de 30 minutes et régler la puissance micro-ondes sur 180 Watts.

Placer les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.

Placer les magrets de canard et les filets d’oie avec le côté peau vers le haut. Ne pas le retourner.

Retourner les cuisses d’oie à mi-cuisson. Piquer la peau.

Placer les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retourner après les $\frac{2}{3}$ du temps.

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Récipient fermé		220 - 230	360	35 - 45
Poularde, entière, env. 1,6 kg	Récipient fermé		220 - 230	360 180	30 20 - 30
Poulet, demi, de 500 g	Récipient ouvert		180 - 200	360	30 - 35

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Morceaux de poulet, env. 800 g	Récipient ouvert		210 - 230	360	20 - 30
Blanc de poulet avec peau et os, 2 blancs de 350 - 450 g	Récipient ouvert		190 - 210	180	30 - 40
Magret de canard avec peau, 2 magrets de 300 - 400 g	Récipient ouvert		3	90	20 - 30
Filet d'oie, 2 filets de 500 g	Récipient ouvert		210 - 230	90	25 - 30
Cuisses d'oie, 4 cuisses de 1,5 kg	Récipient ouvert		210 - 230	180	30 - 40
Blanc de dinde, env. 1 kg	Récipient fermé		200 - 220	–	90 - 100
Gigot de dinde, env. 1,3 kg	Récipient fermé		200 - 220	180	50 - 60

Poisson

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

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Darne de poisson, p.ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillée	Grille haute		3	–	20 - 25
Poissons entiers, 2-3 poissons de 300 g, grillés	Grille haute		3	–	20 - 30

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas de valeur pour le poids du rôti.	Pour des petits morceaux de rôti, choisissez une température plus haute et une durée de cuisson plus courte. En cas de gros morceaux de rôti, choisissez une température plus basse et une durée de cuisson plus longue.
Comment pouvez-vous savoir si le rôti est cuit ?	Utilisez un thermomètre pour viande (en vente dans le commerce) ou bien faites le « test de la cuillère ». Appuyez sur le rôti avec la cuillère. Si vous sentez une résistance, le rôti est cuit. Si la cuillère s'enfonce, allongez le temps de cuisson.
Le rôti a un bel aspect mais la sauce est brûlée.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti a un bel aspect, mais la sauce est trop claire et insipide.	La fois suivante, choisissez un plat à rôti plus grand et ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas entièrement cuit.	Tranchez le rôti. Préparez la sauce dans le plat de cuisson puis disposez les tranches de rôti dans la sauce. Terminez la cuisson uniquement avec le micro-ondes.

Soufflés, gratins, toasts

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

Pour des gratins, gratins de pommes de terre et lasagnes, utilisez un plat à gratin micro-ondable et résistant à la chaleur d'une hauteur de 4 à 5 cm.

Placez le gratin sur la grille basse.

Laissez reposer les soufflés et gratins encore 5 minutes dans le four éteint.

Toasts gratinés :
Brunir les toasts.

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient ouvert		140 - 160	360	25 - 35
Gratin salé, ingrédients cuits, env. 1 kg	Récipient ouvert		150 - 170	600	20 - 25

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Lasagnes, fraîches	Récipient ouvert		200 - 220	360	25 - 35
Gratin dauphinois, ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ouvert		180 - 200	600	25 - 30
Gratiner des toasts, 4 toasts*			3	—	8 - 10

* Grille haute

Plats cuisinés, surgelés

Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.

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

Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis, les retourner à mi-cuisson.

Placer les aliments directement sur le plateau tournant.

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Pizza à fond mince*	Plateau tournant		220 - 230	—	10 - 15
Pizza à fond épais	Plateau tournant	 	— 220 - 230	600 —	3 13 - 18
Mini-pizzas*	Plateau tournant		220 - 230	—	10 - 15
Pizza-baguettes*	Plateau tournant	 	— 220 - 230	600 —	2 13 - 18
Frites	Plateau tournant		220 - 230	—	8 - 13
Croquettes*	Plateau tournant		210 - 220	—	13 - 18
Rösti, pommes de terre farcies	Plateau tournant		200 - 220	—	25 - 30
Petits pains ou baguettes pré-cuits	Grille basse		170 - 180	—	13 - 18
Bâtonnets de poisson	Plateau tournant		210 - 230	—	10 - 20

	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Sticks de poulet, Nuggets	Plateau tournant		200 - 220	—	15 - 20
Strudel	Plateau tournant		210 - 220	180	20 - 30
Lasagnes, env. 400 g**	Grille basse		220 - 230	600	12 - 17

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

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

Plats tests

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

Selon la norme EN 60705, IEC 60705
DIN 44547 et EN 60350

Décongeler avec les micro-ondes

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

Cuisson avec les micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Lait aux oeufs	600 W, 10 - 13 min. 180 W, 25 - 30 min.	Placer le moule Pyrex 24 x 19 cm sur la grille basse.

Plat	Puissance micro-ondes Watt, durée en minutes	Remarques
Génoise	600 W, 9 - 10 min.	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Rôti de viande hachée	600 W, 18 - 23 min.	Placer le moule Pyrex 28 cm sur la grille basse.

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

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

Cuire du pain et des pâtisseries

Les valeurs du tableau s’entendent pour un enfournement à four froid.

	Récipients et recommandations	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuit à l’eau	Moule démontable Ø 26 cm, grille basse		160 - 180	30 - 40
Tourte aux pommes	1 moule démontable Ø 20 cm, grille basse		190 - 210	50 - 60

Grillades

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