



HBC84E653 HBC84E623 HBC84E663 HBC64E653S
Mikrowelle
Micro-ondes
Forno a microonde
Magnetron



BOSCH

[de]	Gebrauchsanleitung	2
[fr]	Notice d'utilisation	25

[it]	Istruzioni per l'uso	49
[nl]	Gebruiksaanwijzing	73

Wichtige Sicherheitshinweise	2	Pflege und Reinigung	11
Ursachen für Schäden	4	Reinigungsmittel	11
Ihr neues Gerät	5	Störungstabelle	12
Bedienfeld	5	Störungstabelle	12
Tasten und Anzeige	5	Backofenlampe auswechseln	13
Funktionswähler	5	Kundendienst	14
Temperaturwähler	6	E-Nummer und FD-Nummer	14
Garraum	6	Technische Daten	14
Zubehör	6	Umweltgerecht entsorgen	14
Vor dem ersten Benutzen	6	Programmautomatik	14
Uhrzeit einstellen	6	Programm einstellen	14
Backofen aufheizen	6	Auftauen und Garen mit der Programmautomatik	15
Zubehör reinigen	7	Für Sie in unserem Kochstudio getestet	17
Backofen einstellen	7	Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle	17
Heizart und Temperatur einstellen	7	Tipps zur Mikrowelle	19
Schnellaufheizung	7	Kuchen und Gebäck	20
Die Mikrowelle	7	Tipps zum Backen	20
Hinweise zum Geschirr	7	Braten und Grillen	21
Mikrowellen-Leistungen	8	Tipps zum Braten und Grillen	22
Mikrowelle einstellen	8	Aufläufe, Gratins	23
MikroKombi-Betrieb	8	Tiefkühl- Fertigprodukte	23
MikroKombi einstellen	8	Prüfgerichte	23
1,2,3-Folgebetrieb	9	Backen	24
Folgebetrieb einstellen	9	Grillen	24
Zeitfunktionen einstellen	9	Acrylamid in Lebensmitteln	24
Wecker	9		
Dauer einstellen	9		
Uhrzeit einstellen	10		
Kindersicherung	10		
Kindersicherung einschalten	10		
Kindersicherung ausschalten	10		
Kindersicherung bei der Programmautomatik	10		
Grundeinstellungen ändern	11		
Grundeinstellungen	11		

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

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unser **Bosch-Infoteam** unter **Tel.: 089 69 339 339** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr) Nur für Deutschland gültig.

Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Brandgefahr!

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

Explosionsgefahr!

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

Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

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

Stromschlaggefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente

berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

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

Verbrühungsgefahr!

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

das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

Verletzungsgefahr!

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

Ursachen für Schäden

Achtung!

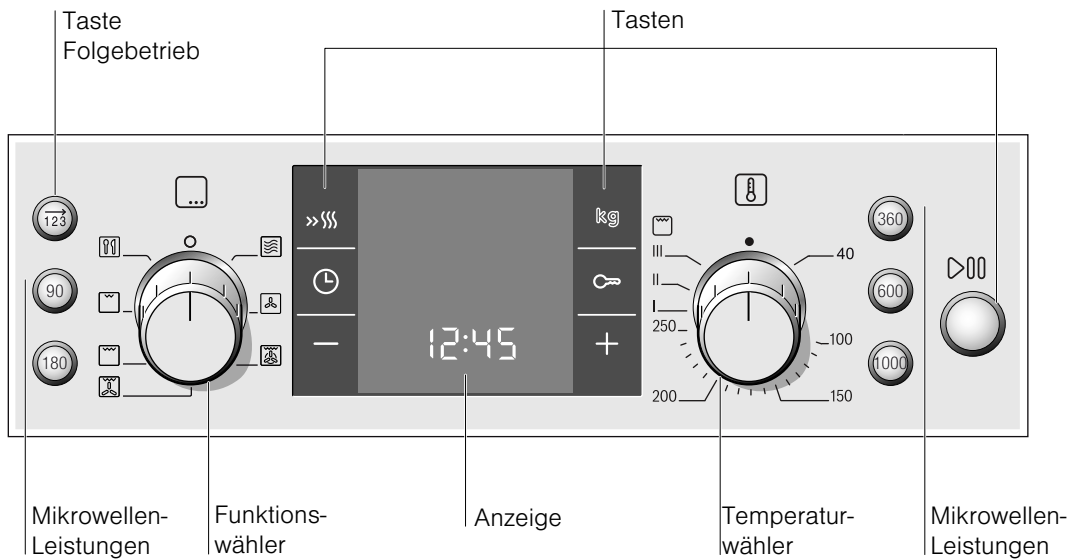
- Funkenbildung: Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- Wasser im heißen Garraum: Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden an der Keramikbodenplatte entstehen.
- Aluminiumschalen: Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren. Das Email wird beschädigt.
Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- Auskühlen mit offener Gerätetür: Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche: Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- Gerät transportieren: Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.
- Mikrowellenbetrieb ohne Speisen: Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- Nie das Email-Backblech beim Betrieb mit Mikrowelle verwenden. Ein technischer Defekt ist die Folge.
- Mikrowellen-Popcorn: Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen. Die Scheibe kann durch Überbelastung springen.

Ihr neues Gerät

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

Bedienfeld

Hier sehen Sie eine Übersicht über das Bedienfeld. Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Einzelheiten möglich.



Schaltergriffe

Die Schaltergriffe sind versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Schaltergriff.

Tasten

Unter den einzelnen Tasten liegen Sensoren. Sie müssen nicht fest drücken. Berühren Sie nur das jeweilige Symbol.

Ausnahme: Die Taste Folgebetrieb, die Tasten für die Mikrowellen-Leistungen und die Start/Pause Taste sind normale Drucktasten.

Tasten und Anzeige

Mit den Tasten stellen Sie verschiedene Funktionen ein. In der Anzeige können Sie die eingestellten Werte ablesen.

Taste	Verwendung
123	Folgebetrieb anwählen
90	Mikrowellenleistung 90 Watt wählen
180	Mikrowellenleistung 180 Watt wählen
360	Mikrowellenleistung 360 Watt wählen
600	Mikrowellenleistung 600 Watt wählen
1000	Mikrowellenleistung 1000 Watt wählen
>>>>	Schnellaufheizung wählen
kg	Kilogramm bei den Programmen wählen.
⌚	Zeitfunktionen Menü Zeitfunktionen öffnen und schließen.
🔒	Kindersicherung wählen
-	Minus Einstellwerte verringern.
+	Plus Einstellwerte erhöhen.
▶	Start/Pause kurz drücken = Betrieb starten/anhalten lang drücken = Betrieb abbrechen

Hinweise

- Welche Zeitfunktion in der Anzeige im Vordergrund steht, sehen Sie an den Klammern [] um das entsprechende Symbol. Ausnahme: Bei der Uhrzeit leuchtet das Symbol ⌚ nur, wenn Sie ändern.
- Nach dem Drücken der Taste ▶|| schaltet sich die Backofenlampe im Garraum ein.

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizart ein.

Stellung	Verwendung
○	Nullstellung Der Backofen ist ausgeschaltet.
🔥	Mikrowelle Mikrowellenbetrieb anwählen.
🔥	Heißluft Zum Backen von Rührkuchen in Formen, Biskuit- und Quarktorte sowie Kuchen, Pizza und Klein Gebäck auf dem Backblech.
🔥	Heißluftgrill Ist besonders für das Braten von Fleischstücken geeignet.
🔥	Umluftgrill Geflügel wird knusprig braun. Aufläufe und Überbackenes gelingen Ihnen damit am besten.
🔥	Grill, große Fläche Wählen Sie zwischen den Stufen stark, mittel oder schwach. Sie können mehrere Steaks, Würstchen, Fische oder Toasts grillen.
🔥	Grill, kleine Fläche Die Heizart ist geeignet für kleine Mengen. Legen Sie die Grillstücke nebeneinander in den mittleren Bereich des Rostes.
🔥	Programme 4 Auftauprogramme 11 Garprogramme Heizart und Dauer sind je nach Gewicht festgelegt.

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur oder Grillstufe ein.

Stellung		Bedeutung
●	Nullstellung	Der Backofen heizt nicht.
40, 100-250	Temperaturbereich	Die Temperatur im Backofen in °C.
I, II, III	Grillstufen	Die Grillstufen für Grill, große Fläche ☐. I = Stufe 1, schwach II = Stufe 2, mittel III = Stufe 3, stark

Bis der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, leuchtet in der Anzeige das Symbol .

Garraum

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse.

Kühlgebläse

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

Achtung!

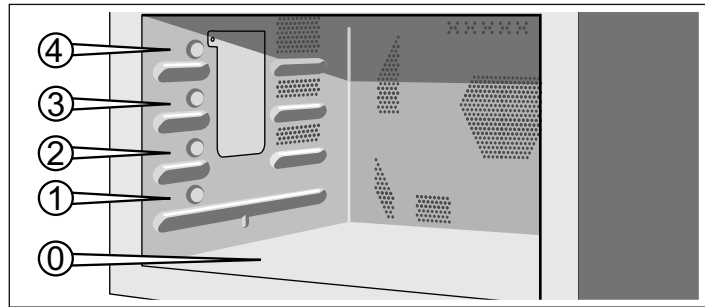
Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Der Backofen überhitzt sonst.

Hinweise

- Nach dem Betrieb läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.
- Beim Mikrowellen-Betrieb bleibt das Gerät kalt. Trotzdem schaltet sich das Kühlgebläse ein. Es kann weiterlaufen auch wenn der Mikrowellen-Betrieb bereits beendet ist.
- An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Wischen Sie das Kondenswasser nach dem Garen ab.

Zubehör

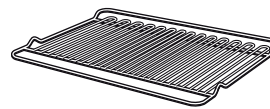
Das Zubehör kann in 4 verschiedenen Höhen in das Gerät geschoben werden.



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

Achtung!

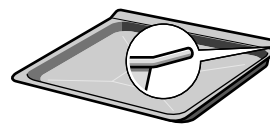
- Das Email-Backblech nicht auf den Backofenboden einschieben (Höhe 0).
- Kein Email-Backblech oder ungeeignetes Mikrowellengeschirr während des Mikrowellenbetriebs benutzen.



Rost

Für Geschirr, Kuchenformen, Grillstücke und Tiefkühlgerichte.

Hinweis: Sie können den Rost zu zwei Dritteln herausziehen, ohne dass er kippt. So lassen sich die Gerichte leichter entnehmen.



Email-Backblech

Für Kuchen und Plätzchen.

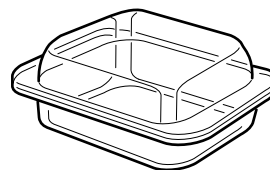
Hinweis: Schieben Sie das Backblech mit der abgeschrägten Kante bis zum Anschlag in den Backofen.

Achtung!

Das Email-Backblech beim Mikrowellen- und Mikrowellenkombi-Betrieb nicht benutzen.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.



Glasbräter HEZ915001

Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten. Er ist besonders geeignet für die Programmatomatik.

Vor dem ersten Benutzen

Hier erfahren Sie was Sie tun müssen, bevor Sie mit Ihrem Backofen zum ersten Mal Speisen zubereiten. Lesen Sie vorher das Kapitel *Sicherheitshinweise*.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss blinken in der Anzeige vier Nullen.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste + oder - drücken.
Vorschlagswert +: 12:00
Vorschlagswert -: 23:59
2. Mit Taste + oder - die Uhrzeit einstellen.
3. Taste  drücken.
Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweis: Um den Stand by-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken können Sie die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Backofen aufheizen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Backofen auf. Achten Sie darauf, dass sich keine Verpackungsreste, z. B. Styroporkügelchen, im Backofen befinden.

Heizen Sie den Backofen 60 Minuten mit Heißluftgrill , 200 °C auf.

Hinweis: Lüften Sie die Küche solange der Backofen aufheizt.

1. Mit dem Funktionswähler Heißluftgrill  einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler 200 °C einstellen.

3. Taste  drücken.
Der Backofen beginnt zu heizen.
4. Nach 60 Minuten den Backofen ausschalten. Dazu den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

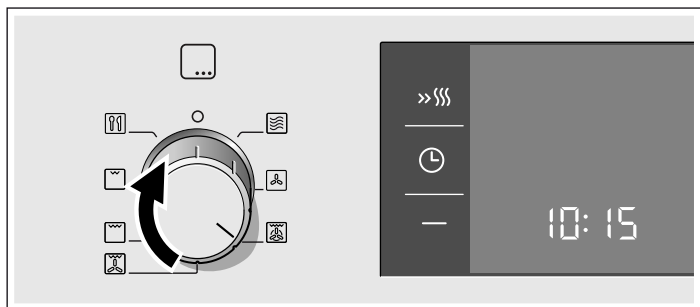
Backofen einstellen

Sie haben verschiedene Möglichkeiten Ihren Backofen einzustellen. Hier erklären wir Ihnen, wie Sie Ihre gewünschte Heizart und Temperatur oder Grillstufe einstellen. Sie können für Ihr Gericht die Dauer am Backofen einstellen. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Zeitfunktionen einstellen* nach.

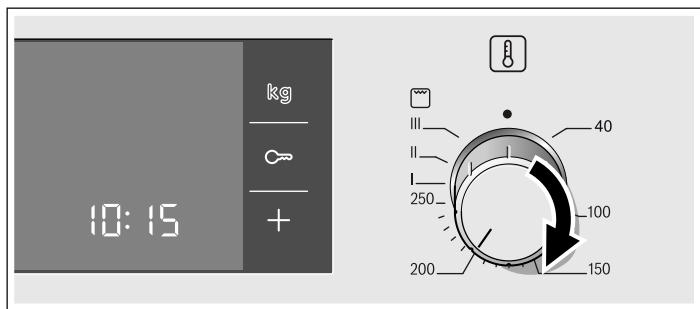
Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel im Bild: Heißluftgrill  bei 200 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.



2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.



3. Taste  drücken.
Der Backofen beginnt zu heizen.

Backofentür öffnen während der Betrieb abläuft

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste  drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Den abgekühlten Backofen mit heißer Spüllauge reinigen.

Zubehör reinigen

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

Betrieb anhalten

Taste  drücken der Betrieb ist angehalten. Taste  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Einstellungen ändern

Sie können Heizart und Temperatur oder Grillstufe jederzeit mit dem jeweiligen Wähler ändern.

Backofen ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Schnellaufheizung

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

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

Am besten geeignet ist die Heizart

-  Heißluft
-  Heißluftgrill
-  Umluftgrill

Damit Sie ein gleichmäßiges Garergebnis erhalten, geben Sie Ihr Gericht erst in den Garraum, wenn die Schnellaufheizung beendet ist.

Schnellaufheizung einstellen

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Taste  drücken.
In der Anzeige leuchtet das Symbol .
3. Taste  drücken.
Der Backofen beginnt zu heizen.

Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol  in der Anzeige erlischt. Geben Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Schnellaufheizung abbrechen

Taste  drücken. Das Symbol  in der Anzeige erlischt.

Die Mikrowelle

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

Hinweis:

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

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

Geschirrtest

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

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

1. Leeres Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistung in das Gerät stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur prüfen.
Das Geschirr soll kalt oder handwarm sein.
Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet.

Mikrowellen-Leistungen

Mit den Tasten stellen Sie die gewünschte Mikrowellen-Leistung ein.

90 W	zum Auftauen empfindlicher Speisen
180 W	zum Auftauen und Weitergaren
360 W	zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen empfindlicher Speisen
600 W	zum Erhitzen und Garen von Speisen
1000 W	zum Erhitzen von Flüssigkeiten

Hinweise

- Wenn Sie eine Taste drücken, leuchtet die gewählte Leistung.
- Die Mikrowellen-Leistung 1000 Watt können Sie für maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungen ist eine Dauer bis 1 Stunde und 30 Minuten möglich.

Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Leistung 600 W, Dauer 17 Minuten.

1. Den Funktionswähler auf stellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Die Leistung 600 W leuchtet und eine Vorschlagsdauer wird angezeigt.
3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.
4. Taste drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet. Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit der Taste **+** oder **-** Dauer verändern.

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen und wieder starten.

Betrieb anhalten

Taste kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Hinweise

- Wenn Sie den Funktionswähler auf stellen, leuchtet immer als Vorschlag die höchste Mikrowellen-Leistung.
- Wenn Sie die Gerätetür zwischendurch öffnen, kann das Gebläse weiterlaufen.

MikroKombi-Betrieb

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

Sie können alle Mikrowellen-Leistungen zuschalten. Ausnahme: 1000 Watt.

Geeignete Heizarten

- Heißluft
- Heißluftgrill
- Umluftgrill
- Grill, große Fläche
- Grill, kleine Fläche

MikroKombi einstellen

Beispiel: Mikrowelle 360 W, 17 Minuten und Heißluft 190 °C.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart und dem Temperaturswähler die Temperatur einstellen.
2. Taste für die gewünschte Mikrowellen-Leistung drücken.
Eine Vorschlagsdauer erscheint.
3. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen.

4. Taste drücken.

Der Betrieb startet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Kombibetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste löschen.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut drücken, der Betrieb läuft weiter.

Dauer ändern

Das ist jederzeit möglich. Mit der Taste **+** oder **-** Dauer verändern.

Mikrowellen-Leistung ändern

Taste für die neue Mikrowellen-Leistung drücken. Mit der Taste **+** oder **-** die Dauer einstellen und wieder starten.

Betrieb abbrechen

Taste  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten, oder den Funktionswähler und Temperaturwähler auf die Nullstellung zurück drehen.

1,2,3-Folgebetrieb

Beim Folgebetrieb können Sie bis zu drei verschiedene Mikrowellen-Leistungen und -Zeiten hintereinander einstellen und dann starten.

Geschirr

Verwenden Sie immer mikrowellene geeignetes, hitzebeständiges Geschirr.

Folgebetrieb einstellen

Stellen Sie für jeden Folgebetrieb eine Dauer ein.

1. Funktionswähler auf  stellen.
2. Taste  drücken.
Die  für den ersten Folgebetrieb erscheint in der Anzeige.
3. Die erste Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
4. Taste  drücken.
Die  für den zweiten Folgebetrieb erscheint.
5. Die zweite Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
6. Taste  drücken.
Die  für den dritten Folgebetrieb erscheint.
7. Die dritte Mikrowellen-Leistung und Dauer einstellen.
8. Taste  drücken.

Der Betrieb startet. Die gesamte Dauer erscheint.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Folgebetrieb ist beendet. Sie können den Signalton vorzeitig mit Taste  löschen.

Einstellung ändern

Eine Änderung ist nur vor dem Start möglich. Taste  so oft drücken, bis die Nummer für den Folgebetrieb erscheint. Die Einstellung ändern.

Backofentür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste  kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste  kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut  drücken, der Betrieb läuft weiter.

Betrieb abbrechen

Taste  ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten oder den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Dauer abfragen

Taste  zweimal drücken.

Hinweis: Sie können auch eine Heizart mit dem Folgebetrieb kombinieren. Stellen Sie zuerst die Heizart ein.

Zeitfunktionen einstellen

Ihr Backofen hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit Taste  rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Solange Sie einstellen können leuchten alle Zeitsymbole. Die Klammern [] zeigen Ihnen, bei welcher Zeitfunktion Sie sich befinden. Eine bereits eingestellte Zeitfunktion können Sie direkt mit Taste  oder  ändern, wenn das Zeitsymbol in Klammern steht.

Wecker

Den Wecker können Sie wie einen Küchenwecker benutzen. Er läuft unabhängig vom Backofen. Der Wecker hat ein eigenes Signal. So hören Sie, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

1. Taste  einmal drücken.
In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, die Klammern stehen um .
2. Mit Taste  oder  die Weckerzeit einstellen.
Vorschlagswert Taste  = 10 Minuten
Vorschlagswert Taste  = 5 Minuten

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. In der Anzeige leuchtet das Symbol [] und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. In der Anzeige steht 00:00. Mit Taste  den Wecker ausschalten.

Weckerzeit ändern

Mit Taste  oder  die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Weckerzeit löschen

Mit Taste  die Weckerzeit zurückstellen bis auf 0:00. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige. Der Wecker läuft im Vordergrund. Das Symbol  steht in Klammern und die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Um Wecker , Dauer  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einigen Sekunden in der Anzeige.

Dauer einstellen

Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Backofen einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet der Backofen automatisch aus. So müssen Sie andere Arbeiten nicht unterbrechen, um den Backofen auszuschalten. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Beispiel im Bild: Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder Grillstufe einstellen.

3. Taste zweimal drücken.

In der Anzeige steht 20:00. Die Zeitsymbole leuchten, die Klammern stehen um .



4. Mit Taste oder die Dauer einstellen.



5. Taste drücken.

Der Backofen startet. In der Anzeige läuft die Dauer sichtbar ab und das Symbol  leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Der Backofen hört auf zu heizen. In der Anzeige steht 0:00. Das Signal können Sie vorzeitig mit Taste  löschen. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

Mit Taste  oder  die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Wenn der Wecker abläuft: Taste  drücken und mit Taste  oder  die Dauer ändern.

Dauer löschen

Mit Taste  die Dauer bis auf 0:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Die Dauer ist gelöscht.

Wenn der Wecker abläuft: Vorher Taste  drücken.

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole in der Anzeige.

Um Wecker , Dauer  oder Uhrzeit  abzufragen, Taste  so oft drücken, bis die Klammern um das jeweilige Symbol stehen. Der Wert dazu erscheint für einigen Sekunden in der Anzeige.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss oder nach einem Stromausfall leuchten in der Anzeige die Symbole  und vier Nullen.

Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Taste oder drücken.

Vorschlagswert : 12:00

Vorschlagswert : 23:59

2. Mit Taste oder die Uhrzeit einstellen.

3. Taste drücken.

Die Uhrzeit ist eingestellt.

Uhrzeit ändern

Es darf keine andere Zeitfunktion eingestellt sein.

1. Taste zweimal drücken.

In der Anzeige leuchten die Zeitsymbole, die Klammern stehen um .

2. Mit Taste oder die Uhrzeit ändern.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Uhrzeit übernommen.

Uhrzeit ausblenden

Sie können die Uhrzeit ausblenden. Sehen Sie dazu bitte im Kapitel *Grundeinstellungen ändern* nach.

Kindersicherung

Damit Kinder den Backofen nicht versehentlich einschalten, hat er eine Kindersicherung.

Der Backofen reagiert auf keine Einstellungen. Wecker und Uhrzeit können Sie auch bei eingeschalteter Kindersicherung einstellen.

Kindersicherung einschalten

Voraussetzung: Es darf keine Dauer eingestellt sein und der Funktionswähler steht in der Nullstellung.

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erscheint das Symbol . Die Kindersicherung ist eingeschaltet.

Kindersicherung ausschalten

Taste  ca. vier Sekunden lang drücken.

In der Anzeige erlischt das Symbol . Die Kindersicherung ist ausgeschaltet.

Kindersicherung bei der Programmautomatik

Wenn die Programmautomatik eingestellt ist, funktioniert die Kindersicherung nicht.

Grundeinstellungen ändern

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

Grundeinstellungen

In der Tabelle finden Sie alle Grundeinstellungen und die Änderungsmöglichkeiten.

Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
1 Uhranzeige 1 = an	Uhranzeige 2 = aus	Anzeige der Uhrzeit
2 Signalton-Dauer: 2 = mittel = 2 Minuten	Signalton-Dauer: 1 = kurz = 10 Sekunden 3 = lang = 5 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer
3 Tastenton: 1 = an	Tastenton: 2 = aus	Bestätigungston beim Drücken einer Taste
4 Wartezeit: 2 = mittel = 5 Sekunden	Wartezeit: 1 = kurz = 2 Sekunden 3 = lang = 10 Sekunden	Wartezeit zwischen einzelnen Schritten, nach einer Einstellung
5 Signalton-Lautstärke: 2 = mittel	Signalton-Lautstärke: 1 = leise 3 = laut	Lautstärke des Signals

Voraussetzung: Ihr Gerät ist ausgeschaltet.

1. Taste einige Sekunden lang drücken.
In der Anzeige erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit Taste **+** oder **-** die Grundeinstellung ändern.

3. Mit Taste bestätigen.

In der Anzeige erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit Taste alle Grundeinstellungen durchgehen und mit Taste **+** oder **-** ändern.

4. Zum Schluss Taste einige Sekunden lang drücken.
Alle Einstellungen sind übernommen.
Sie können Ihre Einstellungen jederzeit wieder ändern.

Pflege und Reinigung

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

Kurzschlussgefahr!

Nie Hochdruck- oder Dampfreiniger für die Reinigung verwenden.

Verbrennungsgefahr!

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

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront ergeben sich durch verschiedene Materialien, wie Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an der Türscheibe, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Backofenlampe.
- Email wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt. Dadurch können geringe Farbunterschiede entstehen. Das ist normal und hat keinen Einfluss auf die Funktion. Kanten dünner Bleche lassen sich nicht vollständig emailieren. Sie können deshalb rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt.
- Unangenehme Gerüche, z.B. nach der Zubereitung von Fisch können Sie ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Stellen Sie einen Löffel mit in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhit-

zen Sie das Wasser für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellen-Leistung.

Reinigungsmittel

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

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

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

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

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.

Bereich	Reinigungsmittel
Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich.
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Garraum benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Glasabdeckung der Garraumlampe	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen.
Türdichtung Nicht entfernen!	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

Glasabdeckung reinigen

Im Backofen an der linken Seitenwand befindet sich die Glasabdeckung der Backofenlampe. Lösen Sie die Schraube an der Abdeckung. Dann können Sie das Glas mit Spüllauge reinigen.

Selbstreinigende Fläche im Garraum

Die Rückwand im Backofen ist mit selbstreinigendem Email beschichtet. Sie reinigt sich selbst, während der Backofen in Betrieb ist. Größere Spritzer verschwinden manchmal erst nach mehrmaligem Betrieb des Backofens.

Hinweise

- Nie die selbstreinigende Fläche mit Backofenreiniger behandeln. Wenn versehentlich Backofenreiniger auf die Rückwand gelangt, entfernen Sie ihn sofort mit einem Schwamm und ausreichend Wasser.
- Nie scheuernde Reinigungsmittel benutzen. Sie verkratzen bzw. zerstören die hochporöse Schicht.
- Nie die selbstreinigende Fläche mit einer Scheuerspirale behandeln.
- Eine leichte Verfärbung des Emails hat auf die Selbstreinigung keinen Einfluss.

Garraumboden, Decke und Seitenwände reinigen

Verwenden Sie ein Spültuch und heiße Spüllauge oder Essigwasser.

Bei starker Verschmutzung verwenden Sie am besten Backofenreiniger. Benutzen Sie Backofenreiniger nur im kalten Backofen.

Störungstabelle

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

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



Stromschlaggefahr!

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

Störungstabelle

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht	Sicherung defekt	Sehen Sie im Sicherungskasten nach, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Stecker nicht eingesteckt	Stecker einstecken
	Stromausfall	Prüfen Sie, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
In der Anzeige blinken drei Nullen.	Stromausfall	Stellen Sie die Uhrzeit neu ein.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. In der Anzeige steht eine Dauer.	Nach dem Einstellen wurde die Taste nicht gedrückt.	Drücken Sie die Taste oder schalten Sie das Gerät aus.
Die Mikrowelle schaltet nicht ein.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen Sie, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. Vergewissern Sie sich, dass die Dichtungsflächen sauber sind. Sehen Sie nach, ob die Türdichtung verdreht ist.
	Die Taste wurde nicht gedrückt.	Taste drücken.

Störung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweise
Die Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt.	Höhere Leistung wählen.
	Eine größere Menge als sonst wurde in das Gerät gegeben.	Doppelte Menge - fast doppelte Zeit
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Ein Signal ertönt. Der Doppelpunkt in der Anzeige blinkt.	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	1. Taste $\vec{123}$ drücken.
		2. Taste K drei Sekunden lang gedrückt halten.
		Der Demomodus ist deaktiviert.

Fehlermeldungen

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweis
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er1" oder "Er4".	Der Temperaturfühler ist ausgefallen.	Rufen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er11". "Taste klemmt"	Die Tasten sind verschmutzt oder die Mechanik klemmt.	Drücken Sie alle Tasten mehrmals, wenn das nicht hilft, verständigen Sie den Kundendienst.
In der Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er19".	Es besteht eine extreme Überhitzung (evtl. Feuer im Innenraum). Zu hohe Mikrowellen-Leistung.	Tür nicht öffnen, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, abkühlen lassen.
In der Klartext-Anzeige erscheint die Fehlermeldung "Er17", "Er18" oder "E305".	Technischer Defekt.	Rufen Sie den Kundendienst.

Backofenlampe auswechseln

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

⚠ Stromschlaggefahr!

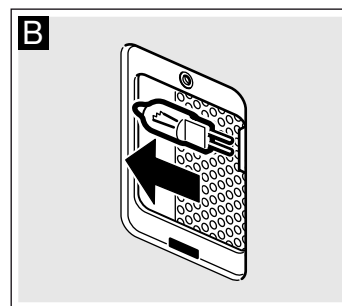
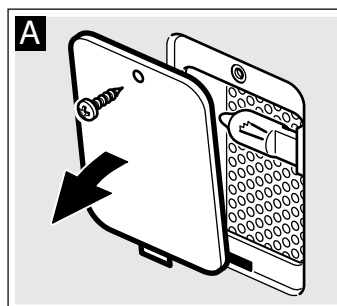
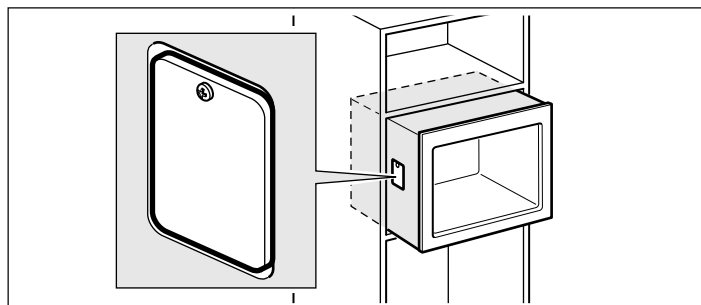
Nie die Backofenlampe auswechseln, wenn das Gerät angeschaltet ist. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus.

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

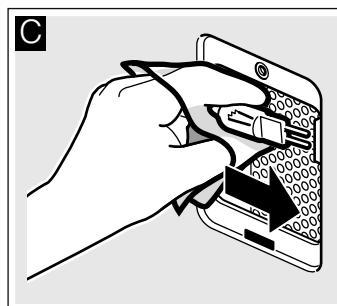
So gehen Sie vor

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

1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten oder Netzstecker ziehen.
2. Gerätetür öffnen.
Die Befestigungsschrauben rechts und links am Backofen lösen. Montageanleitung beachten.
3. Gerät vorsichtig herausheben.
4. Die Schraube an der Lampenabdeckung auf der linken Seitenwand aussen lösen und die Abdeckung abnehmen. (Bild A) Die Halogenlampe herausziehen. (Bild B)



5. Die neue Halogenlampe einsetzen (Bild C)



6. Die Lampenabdeckung anschrauben.
Das Gerät in umgekehrter Reihenfolge wieder einbauen.
7. Sicherung im Sicherungskasten wieder einschalten oder Netzstecker einstecken.

Glasabdeckung auswechseln

Wenn die Glasabdeckung im Backofen beschädigt ist, muss sie ausgewechselt werden. Abdeckungen erhalten Sie beim Kundendienst. Geben Sie bitte die E-Nummer und die FD-Nummer Ihres Gerätes an.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.	FD-Nr.
Kundendienst ☎	

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

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

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

Technische Daten

Stromversorgung	220 - 240 V, 50 Hz
Max. Gesamt-Anschlusswert	3100 W
Mikrowellen-Leistung	1000 W (IEC 60705)
Grill Ausgangsleistung	2000 W
Heißluft Ausgangsleistung	1950 W
Mikrowellen Frequenz	2450 MHz
Absicherung	16 A

Abmessungen (HxBxT)

- Gerät	454 x 595 x 563 mm
- Garraum	236 x 430 x 348 mm

VDE-geprüft	ja
CE-Zeichen	ja

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



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

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

Programmautomatik

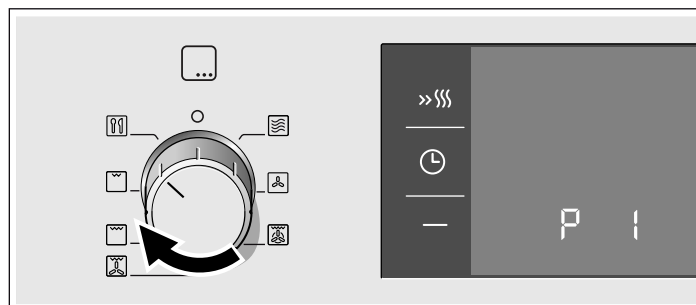
Mit der Programmautomatik können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt die Programmautomatik. Sie können unter 15 Programmen auswählen.

Programm einstellen

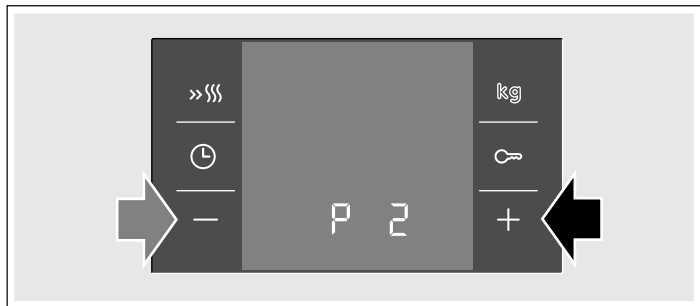
Wenn Sie ein Programm gewählt haben, stellen Sie den Backofen ein. Der Temperaturwähler muss auf der Nullstellung sein.

Beispiel im Bild: Hackfleisch (Programm 2) mit 1 Kilogramm Gewicht.

1. Den Funktionswähler auf Programmautomatik stellen. In der Anzeige erscheint die erste Programmnummer.



2. Mit Taste **+** oder **-** die Programmnummer wählen.



3. Taste **kg** drücken.

In der Anzeige erscheint als Gewichtsvorschlag 0,50 Kilogramm.



4. Mit Taste **+** oder **-** das Gewicht einstellen.



5. Taste **>|||** drücken.

Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab und das Symbol steht in Klammern.

Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Programm ist beendet, der Backofen heizt nicht mehr.

Taste **>|||** drücken und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Programm ändern

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

Programm abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Signal vorzeitig ausschalten

Taste drücken.

Gerätetür zwischendurch öffnen

Der Betrieb wird angehalten. Nach dem Schließen der Tür Taste **>|||** kurz drücken. Der Betrieb läuft weiter.

Betrieb anhalten

Taste **>|||** kurz drücken. Der Backofen ist im Pause-Zustand. Erneut **>|||** drücken, der Betrieb läuft weiter.

Programm abbrechen

Taste **>|||** ca. 4 Sekunden lang gedrückt halten und den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. Der Backofen ist ausgeschaltet.

Dauer und Endezeit ändern

Bei der Programmautomatik können Sie Dauer und Endezeit nicht ändern.

Auftauen und Garen mit der Programmautomatik

Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes Geschirr, z.B. aus Glas, Keramik oder die Universalpfanne. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Eine Tabelle mit geeigneten Lebensmitteln, dem jeweiligen Gewichtsbereich und dem erforderlichen Zubehör finden Sie im Anschluss an die Hinweise.
- Das Einstellen von Gewichten außerhalb des Gewichtsbereiches ist nicht möglich.
- Bei vielen Gerichten hören Sie nach einiger Zeit ein Signal. Wenden Sie das Lebensmittel oder rühren Sie es um.

Auftauen

Hinweise

- Lebensmittel möglichst flach und portionsgerecht bei -18 °C einfrieren und lagern.
- Das gefrorene Lebensmittel auf ein flaches Geschirr, z. B. einen Glas- oder Porzellanteller legen.
- Nach dem Auftauen das Lebensmittel noch 15 bis 90 Minuten zum Temperatúrausgleich nachtauen lassen.
- Beim Auftauen von Fleisch, Geflügel oder Fisch entsteht Flüssigkeit. Diese beim Wenden entfernen und in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
- Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken.
- Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
- Ganzes Geflügel zuerst mit der Brustseite, Geflügelteile mit der Hautseite auf das Geschirr legen.

Gemüse

Hinweise

- Gemüse, frisch: In gleich große Stücke schneiden. Pro 100 g einen Esslöffel Wasser zugeben.
- Gemüse, gefroren: Geeignet ist nur blanchiertes, nicht vorgegartes Gemüse. Tiefkühlgemüse mit Sahnesoße ist ungeeignet. 1 bis 3 Esslöffel Wasser zugeben. Für Spinat und Rotkohl kein Wasser zugeben.

Salzkartoffeln

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

Reis

Hinweise

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

Fisch

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

Fleisch

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

Geflügel

Hinweise

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

Pizza, gefroren

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

Ruhezeiten

Einige Gerichte benötigen nach Programmende noch eine Ruhezeit im Backofen.

Gericht	Ruhezeit
Gemüse	ca. 5 Minuten
Salzkartoffeln	ca. 5 Minuten. Vorher das entstandene Wasser abgießen.
Reis	5 bis 10 Minuten
Schweinebraten, Hackbraten	10 Minuten

Programmtabelle

Progr.-Nr.	Geeignete Lebensmittel		Gewichtsbe- reich in kg	Geschirr / Zubehör, Einschub- höhe
Auftauen				
1	Brot im Ganzen*	Weizenbrot, Weizenmischbrot, Voll- kornbrot	0,20 - 1,50	Flaches offenes Geschirr Garraumboden
2	Hackfleisch*	Hackfleisch vom Rind, Lamm, Schwein	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Garraumboden
3	Geflügel im Ganzen*	Hähnchen, Ente	0,60 - 2,00	Flaches offenes Geschirr Garraumboden
4	Fischfilet*	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rot- barsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	Flaches offenes Geschirr Garraumboden
* Wendesignal beachten				
Garen				
5	Gemüse, frisch*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Lauch, Paprika, Zucchini	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
6	Gemüse, gefroren*	Blumenkohl, Brokkoli, Karotten, Kohlrabi, Rotkohl, Spinat	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
7	Salzkartoffeln*	Festkochende, vorwiegend festko- chende, oder mehligkochende Kar- toffeln	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
8	Reis, Langkornreis'		0,10 - 0,50	Hohes geschlossenes Geschirr Garraumboden
9	frisches Fischfilet dün- sten	Filet vom Hecht, Kabeljau, Rot- barsch, Seelachs, Zander	0,20 - 1,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden
* Umrührsignal beachten				
Kombi-Garen				
10	Pizza, tiefgekühlt	Pizza mit dünnem Boden, vorgeba- cken	0,15 - 0,55	Rost Höhe 3
11	Lasagne Bolognese, tief- gekühlt		0,40 - 1,00	offenes Geschirr Garraumboden
12	Hähnchen, frisch*	Hähnchen im Ganzen	0,80 - 1,80	geschlossenes Geschirr Garraumboden
13	Hähnchenteile, frisch	Hähnchenschenkel, halbe Hähn- chen	0,40 - 1,60	geschlossenes Geschirr Garraumboden
14	Hackbraten	ca. 8 cm hoch	0,80 - 1,50	offenes Geschirr Garraumboden
15	Schweinebraten, frisch*	Nackenbraten ohne Knochen, Roll- braten	0,80 - 2,00	geschlossenes Geschirr Garraumboden

* Wendesignal beachten

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

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

Verbrühungsgefahr!

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

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

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

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

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

Auftauen

Hinweise

- Geben Sie die gefrorenen Lebensmittel in einem offenen Gefäß auf den Backofenboden.
- Empfindliche Teile wie z. B. Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Folie darf die Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.
- Die Speisen zwischendurch 1 bis 2 mal wenden oder umrühren. Große Stücke sollten Sie mehrmals wenden. Entfernen Sie beim Wenden die entstandene Auftau-Flüssigkeit.
- Lassen Sie das Aufgetaute noch 10 bis 60 Minuten bei Raumtemperatur ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht. Bei Geflügel können Sie dann die Innereien herausnehmen.

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

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 15-20 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

Hinweise

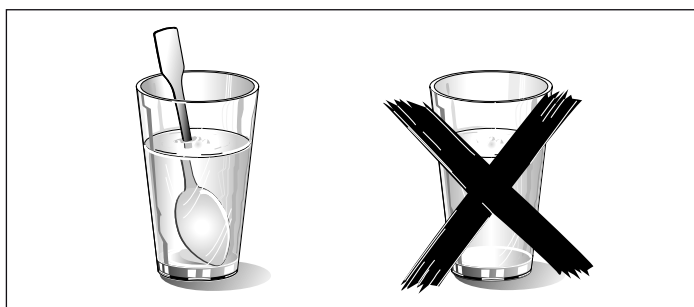
- Nehmen Sie Fertiggerichte aus der Verpackung. Im mikrowellengeeigneten Geschirr erwärmen sie sich schneller und gleichmäßiger. Verschiedene Speisekomponenten können sich unterschiedlich schnell erwärmen.
- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr.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

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	300-400 g	600 W, 11-15 Min.	abgedeckt
Suppe	400-500g	600 W, 8-13 Min.	geschlossenes Geschirr
Eintöpfe	500 g	600 W, 10-15 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 20-25 Min.	
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch	500 g	600 W, 12-17 Min.	geschlossenes Geschirr
	1 kg	600 W, 25-30 Min.	
Fisch, z. B. Filetstücke	400 g	600 W, 10-15 Min.	abgedeckt
	800 g	600 W, 20-25 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	600 W, 2-5 Min.	geschlossenes Geschirr, Flüssigkeit zugeben
	500 g	600 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren	300 g	600 W, 8-10 Min.	geschlossenes Geschirr, 1 EL Wsrr zugeben
	600 g	600 W, 14-17 Min.	
Rahmspinat	450 g	600 W, 11-16 Min.	ohne Zugabe von Wasser garen

Speisen erhitzen

⚠ Verbrühungsgefahr!

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



Achtung!

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

Hinweise

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

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht (2-3 Komponenten)	350-500 g	600 W, 4-8 Min.	abgedeckt

Speisen erhitzen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Getränke	150 ml	1000 W, 1-2 Min.	Löffel ins Glas geben, alkoholische Getränke nicht überhitzen; zwischendurch kontrollieren
	300 ml	1000 W, 2-3 Min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 Min.	
Babykost, z. B. Milchfläschchen	50 ml	360 W, ½-1 Min.	Ohne Sauger oder Deckel. Nach dem Erhitzen immer gut schütteln. Unbedingt die Temperatur kontrollieren!
	100 ml	360 W, ½-1½ Min.	
	200 ml	360 W, 1-2 Min.	
Suppe 1 Tasse	à 175 g	600 W, 2-3 Min.	-
Suppe 2 Tassen	à 175 g	600 W, 3-4 Min.	-
Suppe 4 Tassen	à 175 g	600 W, 6-8 Min.	-
Fleisch oder Fleischstücke in Soße	500 g	600 W, 8-11 Min.	abgedeckt
Eintopf	400 g	600 W, 6-8 Min.	geschlossenes Geschirr
	800 g	600 W, 8-11 Min.	
Gemüse, 1 Portion	150 g	600 W, 2-3 Min.	etwas Flüssigkeit zugeben
Gemüse, 2 Portionen	300 g	600 W, 3-5 Min.	

Speisen garen

Hinweise

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

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

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

Tipps zur Mikrowelle

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

Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut. Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaугut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kuchen und Gebäck

Zu den Tabellen

Hinweise

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

ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.

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

Backformen

Hinweis: Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Kuchen in Formen	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur °C	Dauer in Minuten
Rührkuchen, einfach (z. B. Sandkuchen)*	Rührkuchen, fein Napf-/Kranz-/Kastenform	1 1	 	160-170 150-160	60-80 60-70
Tortenboden mit Rand aus Mürbeteig	Springform	1		160-170	35-45
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform	1		160-170	35-45
Biskuittorte (Wasserbiskuit)	Springform	1		170-180	45-50
Kuchen mit trockenem Belag (Rührteig)	Backblech	2		160-170	30-40
Kuchen mit saftigem Belag z. B. Hefeteig mit Apfel-Streusel	Backblech	2		150-160	50-60
Hefezopf mit 500 g Mehl	Backblech	2		160-170	30-40
Stollen mit 500 g Mehl	Backblech	2		170-180	60-70
Pizza	Backblech	2		200-210	25-35
Hefebrot 1 kg**	Backblech	2		180-190	50-60

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Nie Wasser direkt in den heißen Backofen gießen.

Kuchen	Geschirr	Höhe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur in °C
Nusskuchen	Springform	1	90 W	30-35		170-180
Obst- oder Quarktorte aus Mürbeteig*	Springform	2	360 W	40-50		150-160
Obstkuchen, fein aus Rührteig	Napfform oder Springform	1	90 W	30-45		170-190
Pikante Kuchen (z. B. Quiche/Zwiebelkuchen)	Springform oder Quicheform	2	90 W	50-70		160-180

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

Kleingebäck	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Plätzchen	2		150-170	20-35
Baiser	2		100	90-120
Makronen	2		110	35-45
Blätterteig	2		170-180	35-45
Brötchen (z. B. Roggenbrötchen)	2		180-190	35-45

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.

Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.

Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.

Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.

So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.

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

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

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

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

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

Geschirr

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

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

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

Hinweise zum Braten

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

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

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

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

Geflügel:

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

Hinweise zum Grillen

Hinweise

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

Hinweise zum Dünsten

Verwenden Sie zum Dünsten von Fisch ein Geschirr mit Deckel.

Geben Sie zwei bis drei Eßlöffel Flüssigkeit und etwas Zitronensaft oder Essig ins Geschirr.

Fleisch, Geflügel, Fisch

	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Hinweise
Rinderschmorbraten ca. 1000 g	180 W, 80-90 Min.	0		160-170	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden.
Roastbeef, rosa ca. 1000 g	180 W, 30-40 Min.	0		180-200	Offenes Geschirr. Nach der Hälfte der Zeit wenden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.

* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein.

	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Höhe	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Hinweise
Schweinefleisch ohne Schwarte ca. 750 g, z.B. Nacken	360 W, 35-45 Min.	0		170-180	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Schweinefleisch mit Schwarte* ca. 1 kg, z. B. Schulter	180 W, 80-90 Min.	0		170-180	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen. Nicht wenden.
Schweinelende ca. 500 bis 600 g	180 W, 35-40 Min.	0		180-190	Offenes Geschirr. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hackbraten ca. 750 g	360 W, 30-35 Min.	0		200-210	Offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Zum Schluss 10 Minuten ruhen lassen.
Hähnchen, ganz ca. 1000 bis 1200 g	360 W, 30-40 Min.	0		230-250	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden. Mit der Brustseite nach oben legen. Nicht wenden.
Hähnchenteile, z. B. Hähnchenviertel ca. 800 g	360 W, 20-30 Min.	0		230-250	Offenes Geschirr. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Ente 1500 bis 1700 g	180 W, 70-80 Min.	0		220-240	Geschlossenes Geschirr auf dem Garraumboden. Nicht wenden.
Entenbrust ca. 500 g Entenbrust 2 Stück à 250 bis 300 g	180 W, 15-20 Min.	0		3	Offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Mit der Hautseite nach oben legen. Nicht wenden.
Gänsebrust, Gänsekeulen 700 bis 900 g	180 W, 30-40 Min.	0		2	Hohes offenes Geschirr auf dem Garraumboden. Nicht wenden.
Fisch, überbacken ca. 500 g	600 W, 10-15 Min.	0		3	Offenes Geschirr. Tiefgefrorenen Fisch vorher auftauen.

* Schneiden Sie bei Schweinefleisch die Schwarte ein.

	Menge	Gewicht	Höhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Minuten
Steaks 2 bis 3 cm dick	2 bis 3 Stück	à ca. 200 g	1+3**		3 3	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Nackensteaks 2 bis 3 cm dick	2 bis 3 Stück	à ca. 120 g	1+3**		2 2	1. Seite: ca. 15 - 20 2. Seite: ca. 10 - 15
Grillwürste	4 bis 6 Stück	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 5 - 10
Fischkotelett*	2 bis 3 Stück	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. Seite: ca. 10 - 12 2. Seite: ca. 8 - 12
Fisch, ganz* z. B. Forellen	2 bis 3 Stück	à ca. 300 g	1+3**		2 2	1. Seite: ca. 10 - 15 2. Seite: ca. 10 - 15
Toastbrot	12 Scheiben	-	3		3 3	1. Seite: ca. 3 - 5 2. Seite: ca. 2 - 3
Toastbrot	4 Scheiben***	-	3		-	1. Seite: ca. 5 - 6 2. Seite: ca. 3 - 4
Toast überbacken	2 bis 4 Scheiben****	-	1+3**		3	Je nach Belag: 8 - 10

* Den Rost zuvor mit Öl einfetten.

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

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

****Toastbrotsscheiben vortoasten

Tipps zum Braten und Grillen

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

Der Braten ist nicht durch.	Schneiden Sie den Braten auf. Bereiten Sie die Soße im Bratgeschirr zu und legen Sie die Bratenscheiben in die Soße. Garen Sie das Fleisch nur mit Mikrowelle fertig.
-----------------------------	---

Aufläufe, Gratins

Hinweise

- Die Tabelle gilt für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Stellen Sie den Auflauf in einem mikrowellengeeigneten Geschirr auf den Garraumboden.

- Verwenden Sie für Aufläufe und Gratins ein großes, flaches Geschirr. In engen, hohen Gefäßen benötigen die Speisen mehr Zeit und werden an der Oberseite dunkler.
- Aufläufe und Gratins sollten im abgeschalteten Backofen noch 5 Minuten nachgaren.

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

Tiefkühl- Fertigprodukte

Hinweise

- Bitte beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen

Fertigprodukte	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Minuten
Strudel mit Obstfüllung	Backblech	2		180-200	40-50
Pommes Frites	Backblech	2		180-200	25-35
Pizza	Rost	2		180-200	10-20
Pizza-Baguette	Rost	2		160-190	15-20
Kroketten	Backblech	2		180-200	25-35
Rösti	Backblech	2		180-200	25-35

Prüfgerichte

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

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

Auftauen mit Mikrowelle

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

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung in Watt Dauer in Minuten	Hinweise
Eiermilch, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Pyrexform auf den Backofenboden stellen.
Biskuit, 475 g	600 W, 8-10	Pyrexform Ø 22 cm auf den Backofenboden stellen.
Hackbraten, 900 g	600 W, 25-30	Pyrexform auf den Backofenboden stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

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

Gericht	Mikrowellen-Leistung in Watt Dauer in Minuten	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Hinweise
Hähnchen	360 W, 30-35		240	Hähnchen mit der Brustseite nach unten in ein hohes Geschirr ohne Deckel auf den Backofenboden stellen. Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Backen

Nach Norm DIN 44547 und EN 60350

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

	Zubehör	Höhe	Heizart	Temperatur in °C	Backdauer in Minuten
Spritzgebäck	Backblech	2		160-170	30-35
Small Cakes*	Backblech	2		160-170	25-30
Wasserbiskuit	Springform auf dem Rost	1		170-180	45-50
Hefebleckkuchen	Backblech	2		150-160	50-60
Gedeckter Apfelkuchen	Weißblech-Springform Ø 20 cm direkt auf dem Rost	2		170-190	80-100

* Backofen 5 Minuten vorheizen

Grillen

Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.

Gericht	Zubehör	Höhe	Grill, große Fläche	Dauer in Minuten
Toast bräunen	Rost	3	3	4-5
Beefburger 12 Stück*	Rost + Backblech	3 1	3	30-35

* Nach ½ der Zeit wenden.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hocherhitzt zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z. B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

mes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

	Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung von Speisen
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Speisen goldgelb, nicht zu dunkel bräunen. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen Plätzchen	Mit Ober-/Unterhitze max. 200 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 180 °C. Mit Ober-/Unterhitze max. 190 °C, mit 3D-Heißluft oder Heißluft max. 170 °C. Ei oder Eigelb verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen-Pommes frites	Gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes nicht austrocknen.

Précautions de sécurité importantes	25	Modifier les réglages de base	34
Causes de dommages	27	Réglages de base	34
Votre nouvel appareil	28	Entretien et nettoyage	35
Bandeau de commande	28	Nettoyants	35
Touches et affichage	28	Tableau des pannes	36
Sélecteur des fonctions	29	Tableau de dérangements	36
Thermostat	29	Changer la lampe du four	37
Compartiment de cuisson	29	Service après-vente	37
Accessoires	29	Numéro E et numéro FD	37
Avant la première utilisation	30	Caractéristiques techniques	38
Réglage de l'heure	30	Élimination écologique	38
Chauffer le four	30	Programmes automatiques	38
Nettoyer les accessoires	30	Réglage du programme	38
Réglage du four	30	Décongeler et cuire avec les programmes automatiques	39
Réglage du mode de cuisson et de la température	30	Testés pour vous dans notre laboratoire	40
Chauffage rapide	31	Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes	40
Les micro-ondes	31	Astuces concernant les micro-ondes	43
Conseils pour les récipients	31	Gâteaux et pâtisseries	43
Puissances micro-ondes	31	Conseils pour la pâtisserie	44
Réglage des micro-ondes	31	Rôtissage et grillade	45
Mode MicroCombi	32	Conseils pour les rôtis et grillades	46
Réglage du mode MicroCombi	32	Soufflés, gratins	46
Mode séquentiel 1,2,3	32	Plats cuisinés surgelés	47
Réglage du mode séquentiel	32	Plats tests	47
Réglage des fonctions de temps	33	Cuire du pain et des pâtisseries	48
Minuterie	33	Grillades	48
Régler la durée	33	L'acrylamide dans certains aliments	48
Réglage de l'heure	34		
Sécurité enfants	34		
Activer la sécurité enfants	34		
Désactiver la sécurité enfants	34		
Sécurité enfants en cas de mode programmes automatiques	34		

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

Précautions de sécurité importantes

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

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

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

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

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

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

en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

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

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

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

Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Il est interdit de sécher des aliments ou vêtements, de chauffer des chaussons, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides et similaire. Par exemple des chaussons, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur. Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller. Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation. Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes. Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

Risque d'explosion !

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

Risque de préjudice sérieux pour la santé !

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

Risque de choc électrique !

- Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Lors du remplacement de l'ampoule du compartiment de cuisson, les contacts du culot de l'ampoule sont sous tension. Retirer la fiche secteur ou couper le

fusible dans le boîtier à fusibles avant de procéder au remplacement.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

Risque de brûlure !

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

des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.

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

Risque de brûlure !

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

Risque de blessure !

- Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.
- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. La vaisselle en porcelaine ou en céramique peut présenter des microporosités dans les poignées et les couvercles. Derrière ces microporosités se dissimulent des cavités. De l'humidité peut s'y introduire et faire éclater le récipient. Utiliser uniquement de la vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

Causes de dommages

Attention !

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

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

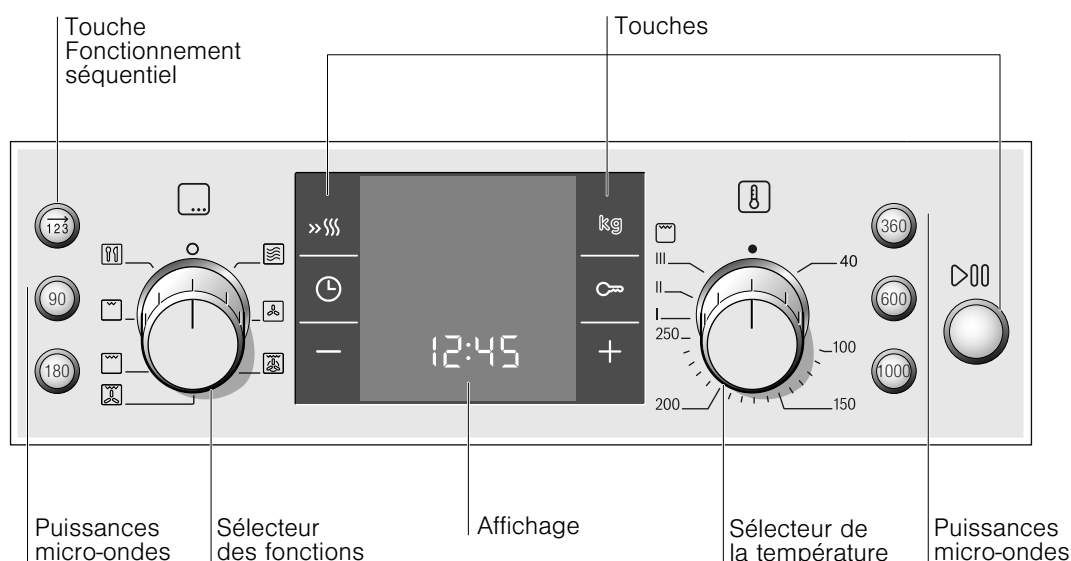
Votre nouvel appareil

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

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

Bandeau de commande

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



Manettes

Les manettes sont escamotables. Pour l'enclencher et la désenclencher, appuyez sur la manette en position 0.

Touches

Il y a des sondes sous les différentes touches. Vous n'avez pas besoin d'appuyer fort. Effleurez simplement le symbole respectif.

Exception : La touche fonctionnement séquentiel, les touches pour les puissances micro-ondes et la touche start/pause sont des boutons-poussoirs normaux.

Touches et affichage

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

Touche	Usage
123	Sélectionner le mode de fonctionnement séquentiel
90	Sélectionner la puissance micro-ondes 90 watts
180	Sélectionner la puissance micro-ondes 180 watts
360	Sélectionner la puissance micro-ondes 360 watts
600	Sélectionner la puissance micro-ondes 600 watts
1000	Sélectionner la puissance micro-ondes 1000 watts

Touche		Usage
>>>>		Sélectionner le chauffage rapide
kg	Kilogramme	Sélectionner kilogramme pour les programmes.
🕒	Fonctions de temps	Ouvrir et fermer le menu Fonctions de temps.
🔒		Sélectionner la sécurité enfants
-	Moins	Réduire les valeurs de réglage.
+	Plus	Augmenter les valeurs de réglage.
▶	Marche/Pause	Pression brève = démarrer/arrêter le fonctionnement Pression longue = annuler le fonctionnement

Remarques

- Les parenthèses [] autour du symbole correspondant indiquent quelle fonction de temps est à l'avant-plan dans l'affichage. Exception : pour l'heure, le symbole 🕒 s'allume uniquement lorsque vous procédez à une modification.
- La lampe dans le compartiment de cuisson s'allume après avoir appuyé sur la touche ▶||.

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 tartes au fromage blanc ainsi que des pizzas et des petites pâtisseries sur la plaque à pâtisserie.
🔥	Gril convection	Ce mode convient particulièrement pour le rôtissage de morceaux de viande.
🔥	Gril air pulsé	La volaille devient bien croustillante et dorée. Ce mode est idéal pour réussir des soufflés et des gratins.
☐	Gril, grande surface	Choisissez entre les positions puissante, moyenne ou faible. Vous pouvez faire griller plusieurs steaks, saucisses, poissons ou toasts.
☐	Gril, petite surface	Ce mode de cuisson convient pour des petites quantités d'aliments. Posez les pièces à griller côté à côté au centre de la grille.
🕒	Programmes	4 programmes de décongélation 11 programmes de cuisson Le mode de cuisson et la durée sont définis en fonction du poids.

Thermostat

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

Position		Signification
●	Position zéro	Le four ne chauffe pas.
40, 100-250	Plage de température	Température du compartiment de cuisson en °C.

Position		Signification
I, II, III	Positions gril	Les positions gril pour le mode Gril, grande surface ☐. I = Position 1, faible II = Position 2, moyen III = Position 3, puissant

Tant que le four n'a pas atteint la température réglée, le symbole 🕒 est allumé dans l'affichage.

Compartiment de cuisson

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement.

Ventilateur de refroidissement

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

Attention !

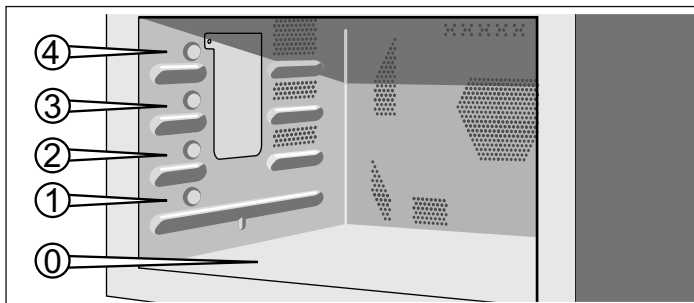
Ne couvrez pas les fentes d'aération. Sinon, le four surchauffe.

Remarques

- Après le fonctionnement du four, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps.
- L'appareil reste froid en mode micro-ondes. Toutefois le ventilateur de refroidissement se met en marche. Il peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.
- De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation après la cuisson.

Accessoires

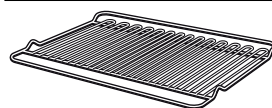
Les accessoires peuvent être enfournés à 4 niveaux différents.



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

Attention !

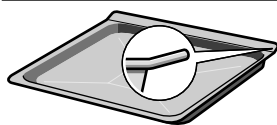
- Ne pas enfourner la plaque à pâtisserie émaillée sur la sole du four (niveau 0).
- Ne pas utiliser une plaque à pâtisserie émaillée ou une vaisselle non appropriée aux microondes pendant le mode microondes.



Grille

Pour de la vaisselle, des moules à gâteau, grillades et plats surgelés.

Remarque : Vous pouvez retirer la grille aux deux tiers, sans qu'elle ne bascule. Il est ainsi plus facile de retirer les plats.



Plaque à pâtisserie émaillée

Pour des gâteaux et petits gâteaux secs.

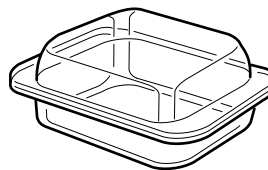
Remarque : Introduisez la plaque à pâtisserie dans le four jusqu'à ce que le bord biseauté vienne en butée.

Attention !

Ne pas utiliser la plaque à pâtisserie émaillée en mode microondes et microcombi.

Accessoire spécial

D'autres accessoires sont en vente auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.



Cocotte en verre HEZ915001

Pour des plats braisés et des gratins préparés au four. Elle est idéale pour les programmes automatiques.

Avant la première utilisation

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

Réglage de l'heure

Après le raccordement, quatre zéros clignotent dans l'affichage.

Réglez l'heure.

1. Appuyer sur la touche **+** ou **-**.

Valeur de référence **+** : 12:00

Valeur de référence **-** : 23:59

2. Régler l'heure à l'aide 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, laissez chauffer le four à vide, porte fermée. Assurez-vous que le four ne contient pas de restes d'emballage, p.ex. des billes de polystyrène.

Préchauffez le four 60 minutes en mode gril convection , 200 °C.

Remarque : Aérez la cuisine tant que le four chauffe.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur Gril convection .

2. Régler le thermostat sur 200 °C.

3. Appuyer sur la touche **▶|||**.

Le four commence à chauffer.

4. Eteindre le four au bout de 60 minutes. Pour ce faire, tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Nettoyer le four refroidi avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Nettoyer les accessoires

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

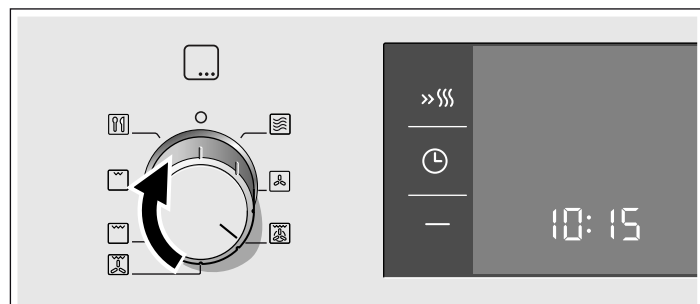
Réglage du four

Vous 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 au four la durée pour votre mets. Pour cela, consultez le chapitre *Réglage des fonctions de temps*.

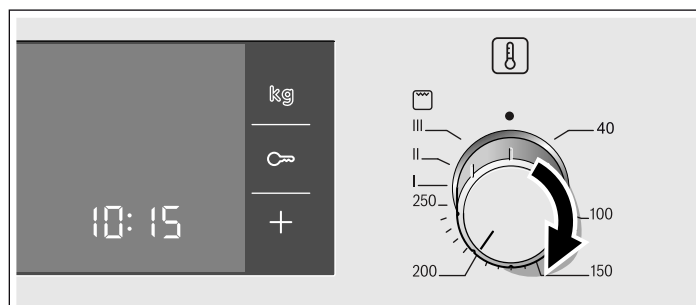
Réglage du mode de cuisson et de la température

Exemple illustré : Gril convection  à 200 °C.

1. Réglez 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. Appuyer sur la touche **▶|||** après avoir fermé la porte. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

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

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.

Eteindre le four

Tourner le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

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.

Idéal est le mode de cuisson

-  Chaleur tournante
-  Gril convection
-  Gril air pulsé

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

Régler le chauffage rapide

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 sur la touche »⏏. Le symbole »⏏ dans l'affichage s'éteint.

Les micro-ondes

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

Remarque :

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

Conseils pour les récipients

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

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

Attention !

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

Test de la vaisselle

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

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

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

Le récipient doit être froid ou tiède.

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

Puissances micro-ondes

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

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

Remarques

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

Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 600 W, durée 17 minutes.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
2. Appuyer sur la touche de la puissance micro-ondes désirée. La puissance 600 W s'allume et une durée de référence est affichée.
3. Régler la durée à l'aide de la touche + ou -.
4. Appuyer sur la touche ▷⏏.

Le fonctionnement démarre. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

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

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le four cesse de fonctionner. Appuyer brièvement sur la touche ▷⏏ une fois la porte refermée. Le fonctionnement continue.

Modifier la durée

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

Modifier la puissance micro-ondes

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

Arrêter le fonctionnement

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

Annuler le fonctionnement

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

Remarques

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

Mode MicroCombi

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

Vous pouvez enclencher toutes les puissances micro-ondes. Exception 1000 Watt.

Modes de cuisson appropriés

-  Chaleur tournante
-  Gril convection
-  Gril air pulsé
-  Gril, grande surface
-  Gril, petite surface

Réglage du mode MicroCombi

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

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

L'appareil se met en marche. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

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

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le four cesse de fonctionner. Appuyer brièvement sur la touche  une fois la porte refermée. 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

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

Modifier la puissance micro-ondes

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

Annuler le fonctionnement

Maintenir la touche  appuyée pendant env. 4 secondes, ou régler le sélecteur des fonctions et le thermostat sur la position zéro.

Mode séquentiel 1,2,3

En mode séquentiel vous pouvez régler jusqu'à trois puissances et temps micro-ondes différents successifs et les démarrer ensuite.

Récipient

Utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes et résistant à la chaleur.

Réglage du mode séquentiel

Réglez une durée pour chaque fonctionnement séquentiel.

1. Régler le sélecteur des fonctions sur .
2. Appuyez sur la touche .
Le  pour le premier fonctionnement séquentiel apparaît dans l'affichage.
3. Régler la première puissance micro-ondes et la première durée.
4. Appuyez sur la touche .
Le  pour le deuxième fonctionnement séquentiel apparaît.
5. Régler la deuxième puissance micro-ondes et la deuxième durée.
6. Appuyez sur la touche .
Le  pour le troisième fonctionnement séquentiel apparaît.

7. Régler la troisième puissance micro-ondes et la troisième durée.

8. Appuyer sur la touche .

L'appareil se met en marche. La durée totale apparaît.

La durée est écoulée

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

Modifier le réglage

Le réglage peut uniquement être modifié avant le démarrage. Appuyez successivement sur la touche  jusqu'à ce que le numéro du fonctionnement séquentiel apparaisse. Modifiez le réglage.

Ouvrir entre-temps la porte du four

Le four cesse de fonctionner. Appuyer brièvement sur la touche  une fois la porte refermée. Le fonctionnement continue.

Arrêter le fonctionnement

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

Annuler le fonctionnement

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

Demander la durée

Appuyez deux fois sur la touche .

Remarque : Vous pouvez aussi combiner un mode de cuisson avec le mode séquentiel. Réglez d'abord le mode de cuisson.

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. Le parenthèses [] vous indiquent sur quelle fonction de temps vous êtes positionné. La touche **+** ou **-** vous permet de régler directement une fonction de temps déjà réglée, lorsque le symbole de temps figure entre parenthèses.

Minuterie

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

1. Appuyer une fois sur la touche .

Les symboles de temps s'allument dans l'affichage,  figure entre les parenthèses.

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. Le minuteur se met en marche. Dans l'affichage, le symbole  s'allume 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 00:00. Désactiver la minuterie au moyen de la touche .

Modifier le temps de la minuterie

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

Annuler la durée réglée du minuteur

Ramener le temps du minuteur à 0:00 au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. Le minuteur est désactivé.

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés dans l'affichage. Le minuteur marche à l'avant-plan. Le symbole  est affiché entre les parenthèses et le temps du minuteur s'écoule visiblement.

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

Régler la durée

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

Exemple illustré : durée 45 minutes.

1. Réglez 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. Appuyez deux fois sur la touche .

Dans l'affichage apparaît 20:00. Les symboles de temps sont allumés,  figure entre les parenthèses.



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



5. Appuyer sur la touche .

Le four se met en marche. La durée s'écoule visiblement dans l'affichage et le symbole  est allumé. Les autres symboles de temps s'effacent.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Le four s'arrête de chauffer. 0:00 est indiqué dans l'affichage. Vous pouvez couper le signal prématurément à l'aide de la touche . Tournez 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 le temps du minuteur s'écoule : appuyer sur la touche  et modifier la durée au moyen de la touche **+** ou **-**.

Annuler la durée

Remettre la durée sur 0:00 au moyen de la touche **-**. La modification sera validée après quelques secondes. La durée est effacée.

Si le temps du minuteur 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.

Pour interroger le minuteur , la durée  ou l'heure , appuyer répétitivement sur la touche  jusqu'à ce que le symbole respectif apparaisse entre les parenthèses. 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 quatre zéros s'allument dans l'affichage.

Régalez l'heure.

1. Appuyer sur la touche **+** ou **-**.
Valeur de référence **+** : 12:00
Valeur de référence **-** : 23:59
2. Régalez l'heure à l'aide des touches **+** ou **-**.
3. Appuyer sur la touche [⌚].

L'heure est réglée.

Modifier l'heure

Aucune autre fonction de temps ne doit avoir été réglée.

1. Appuyez deux fois sur la touche [⌚].
Les symboles de temps s'allument dans l'affichage, les parenthèses sont autour de [⌚].
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. Pour cela, consultez le chapitre *Modifier les réglages de base*.

Sécurité enfants

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

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

Activer la sécurité enfants

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

Appuyer sur la touche [⌚] pendant env. quatre secondes.

Le symbole [⌚] apparaît dans l'affichage. La sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

Appuyer sur la touche [⌚] pendant env. quatre secondes.

Le symbole [⌚] s'éteint dans l'affichage. La sécurité enfants est désactivée.

Sécurité enfants en cas de mode programmes automatiques

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

Modifier les réglages de base

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

Réglages de base

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

Réglage de base	Possibilités	Explication
⌚ 1 Affichage de l'heure 1 = On	Affichage de l'heure 2 = Off	Affichage de l'heure
⌚ 2 Durée du signal sonore: 2 = moyenne = 2 minutes	Durée du signal sonore : 1 = courte = 10 secondes 3 = longue = 5 minutes	Signal après écoulement d'une durée
⌚ 3 Tonalité des touches : 1 = On	Tonalité des touches : 2 = Off	Signal sonore de confirmation lors de la pression d'une touche
⌚ 4 Temps d'attente: 2 = moyen = 5 secondes	Temps d'attente : 1 = court = 2 secondes 3 = long = 10 secondes	Temps d'attente entre les différentes étapes, après un réglage
⌚ 5 Volume du signal sonore: 2 = moyen	Volume du signal sonore: 1 = faible 3 = fort	Volume du signal

Condition : 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 à l'aide de la touche **+** ou **-**.

3. Confirmer à l'aide de la touche [⌚].
Le réglage de base suivant apparaît dans l'affichage. Avec la touche [⌚] vous pouvez parcourir tous les réglages de base et les modifier à l'aide de la touche **+** ou **-**.
4. A la fin, appuyer quelques secondes sur la touche [⌚].
Tous les réglages sont validés.
Vous pouvez remodifier vos réglages à tout moment.

Entretien et nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil micro-ondes, il gardera longtemps un aspect neuf et restera intact. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Risque de court-circuit !

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

⚠ Risque de brûlure !

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

Remarques

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

Nettoyants

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. N'utilisez pas

- de produits agressifs ou récurants,
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer la porte vitrée.
- de racloirs à verre ou métalliques pour nettoyer le joint de la porte,
- de tampons en paille métallique ni d'éponges à dos décapant,
- de nettoyants fortement alcoolisés.

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

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

Niveau	Nettoyants
Façade de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyer avec une lavette et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.

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

Nettoyage du cache en verre

Sur la paroi latérale dans le four est situé le cache en verre de la lampe du four. Desserrez la vis sur le cache. Vous pouvez ensuite nettoyer le verre avec de l'eau additionnée de produit à vaisselle.

Surface autonettoyante du compartiment de cuisson

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

Remarques

- Ne traitez jamais la surface autonettoyante avec un produit de nettoyage pour four. Si un produit de nettoyage pour four entrain en contact avec la paroi arrière, retirez-le immédiatement avec une éponge et suffisamment d'eau.
- N'utilisez jamais de produits de nettoyage décapants. Ils rayent ou détruisent la couche hautement poreuse.
- Ne traitez jamais la surface autonettoyante avec une spirale à récurer.
- Une légère décoloration de l'émail n'a aucune influence sur l'autonettoyage.

Nettoyage du fond du compartiment de cuisson, de la voûte et des parois latérales

Utilisez une lavette et de l'eau additionnée de produit à vaisselle ou de l'eau vinaigrée.

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

Tableau des pannes

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

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

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

Risque de choc électrique !

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

Tableau de dérangements

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

Messages d'erreur

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

Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
Le message d'erreur "Er1" ou "Er4" apparaît dans l'affichage.	La sonde de température est tombée en panne.	Appelez le service après-vente.
Le message d'erreur "Er11" apparaît dans l'affichage. "Touche est coincée"	Les touches sont encrassées ou la mécanique est bloquée	Appuyez plusieurs fois sur toutes les touches ; si le dérangement persiste, appelez le service après-vente.
Le message d'erreur "Er19" apparaît dans l'affichage.	Il y a une surchauffe extrême (évtl. feu à l'intérieur). Puissance micro-ondes trop forte	N'ouvrez pas la porte, retirez la fiche de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles, laissez refroidir.

Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
Le message d'erreur "Er17", "Er18" ou "E305" apparaît dans l'affichage de texte en clair.	Défaillance technique.	Appelez le service après-vente.

Changer la lampe du four

Vous pouvez remplacer la lampe du four. Des ampoules halogènes de 240 V, 25 W résistantes aux températures élevées sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente.

⚠ Risque de choc électrique !

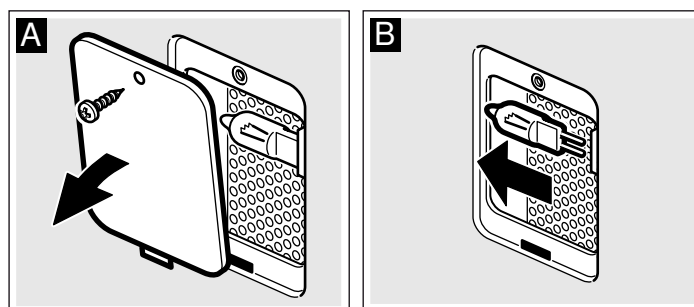
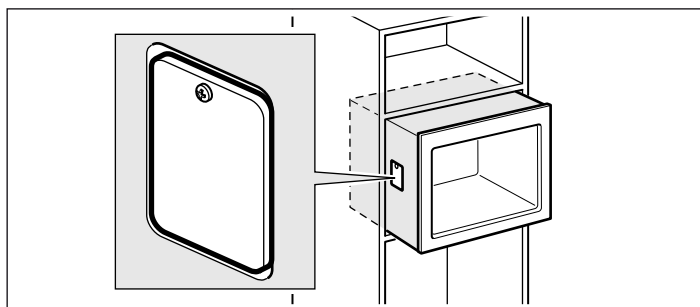
Ne remplacez jamais la lampe du four lorsque l'appareil est connecté. Retirez la fiche secteur de la prise ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.

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

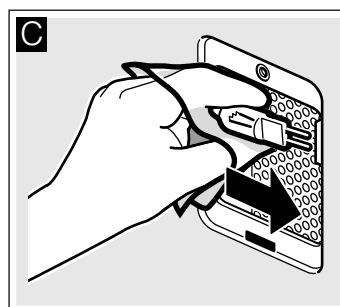
Procédez de la manière suivante

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

1. Enlever le fusible dans le boîtier à fusibles ou débrancher la fiche secteur.
2. Ouvrir la porte de l'appareil.
Dévisser les deux vis de fixation à droite et à gauche au four.
Respecter la notice de montage.
3. Retirer prudemment l'appareil en le soulevant.
4. A l'extérieur sur la paroi latérale gauche, desserrer la vis au cache de l'ampoule et retirer le cache. (Fig. A) Retirer l'ampoule halogène. (Fig. B)



5. Mettre en place l'ampoule halogène neuve (Fig. C)



6. Visser le cache de la lampe.
Remettre l'appareil en place en procédant dans l'ordre inverse.
7. Réarmer le fusible dans le boîtier à fusibles et reconnecter la fiche secteur.

Changer le cache en verre

Si le cache en verre dans le four est endommagé, il doit être remplacé. Vous pouvez vous procurer des caches auprès du service après-vente. Veuillez indiquer les numéros E et FD de votre appareil.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous trouvons toujours une solution appropriée pour éviter des visites inutiles d'un technicien.

Numéro E et numéro FD

Lors de votre appel, veuillez indiquer le numéro de produit (n° E) et le numéro de fabrication (n° FD), pour nous permettre de mieux vous aider. La plaque signalétique portant ces numéros se trouve dans le four. Pour éviter d'avoir à les rechercher en cas de besoin, vous pouvez inscrire ici les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service après-vente.

N° E N° FD

Service après-vente ☎

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

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

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou bien CISPR 11. C'est un produit du groupe 2, classe B.

« Groupe 2 » signifie que des micro-ondes sont générées pour chauffer des aliments. « Classe B » signifie que l'appareil est approprié à l'environnement domestique.

Caractéristiques techniques

Alimentation électrique	220 - 240 V, 50 Hz
Puissance connectée totale max.	3100 W
Puissance micro-ondes	1000 W (IEC 60705)
Puissance de sortie Gril	2000 W
Puissance de sortie Chaleur tournante	1950 W
Fréquence micro-ondes	2450 MHz
Fusible	16 A

Dimensions (HxLxP)

- appareil	454 x 595 x 563 mm
- compartiment de cuisson	236 x 445 x 348 mm
Conforme aux normes VDE	oui
Marque CE	oui

Elimination écologique

Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



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

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

Programmes automatiques

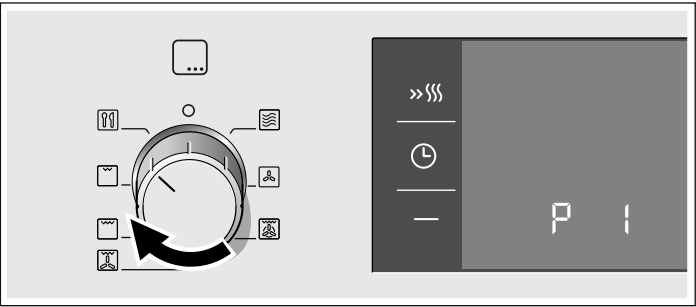
Les programmes automatiques vous permettent de préparer des plats très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. La commande des programmes automatiques se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 15 programmes.

Réglage du programme

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

Exemple illustré : Viande hachée (programme 2) d'un poids de 1 kg.

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



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



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



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



5. Appuyer sur la touche .
- Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement et le symbole  figure entre parenthèses.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le programme est terminé, le four ne chauffe plus.
Appuyer sur la touche  et régler le sélecteur des fonctions sur la position zéro.

Modifier le programme

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

Annuler le programme

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

Désactiver le signal prématurément

Appuyer sur la touche .

Ouvrir entre-temps la porte de l'appareil

Le four cesse de fonctionner. Appuyer brièvement 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.

Annuler le programme

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

Modifier la durée et l'heure de la fin

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

Décongeler et cuire avec les programmes automatiques

Remarques

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

Décongélation

Remarques

- Congeler et stocker les aliments à plat et portionnés à - 18 °C.
- Placer l'aliment surgelé dans un récipient plat, p.ex. une assiette en verre ou en porcelaine.
- Après la décongélation, laisser encore l'aliment décongeler à cœur pendant 15 à 90 minutes afin que la température s'égalise.
- Du liquide se forme lors de la décongélation de viande, de volaille ou de poisson. En retournant les aliments, enlever ce liquide. Il ne doit en aucun cas être réutilisé ou entrer en contact avec d'autres aliments.
- Pour du pain, décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite.

Tableau des programmes

N° de progr.		Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
Décongeler				
1	Pain entier*	Pain de froment, pain bis, pain complet	0,20 - 1,50	Récipient plat ouvert Fond du compartiment de cuisson
2	Viande hachée*	Viande hachée de bœuf, d'agneau, porc	0,20 - 1,00	Récipient plat ouvert Fond du compartiment de cuisson
3	Volaille entière*	Poulet, canard	0,60 - 2,00	Récipient plat ouvert Fond du compartiment de cuisson

- En cas de viande hachée, enlever les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
- Placer la volaille entière d'abord avec le côté blanc en contact avec le récipient, la volaille en quartiers avec le côté peau vers le bas.

Légumes

Remarques

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

Pommes de terre à l'anglaise

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

Riz

Remarques

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

Poisson

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

Viande

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

Volaille

Remarques

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

Pizza, surgelée

Remarque : Utiliser des pizzas et des pizzas-baguettes précuites, surgelées.

Temps de repos

Certains plats nécessitent encore un temps de repos dans le four après la fin du programme.

Plat	Temps de repos
Légumes	env. 5 minutes
Pommes de terre à l'anglaise	env. 5 minutes. Enlever d'abord l'eau produite.
Riz	5 à 10 minutes
Rôti de porc, rôti de viande hachée	10 minutes

N° de progr.		Aliments appropriés	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, niveau d'enfournement
4	Filet de poisson*	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient plat ouvert Fond du compartiment de cuisson
* Observer le signal pour retourner l'aliment				
Cuire				
5	Légumes, frais*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, poireau, poivron, courgette	0,20 - 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
6	Légumes, surgelés*	Chou-fleur, brocoli, carottes, chou-rave, chou rouge, épinards	0,20 - 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
7	Pommes de terre à l'eau*	Pommes de terre à chair ferme, généralement des pommes de terre restant fermes ou farineuses à la cuisson	0,20 - 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
8	Riz, riz long grain'		0,10 - 0,50	Récipient haut, fermé Fond du compartiment de cuisson
9	Filet de poisson frais à l'étuvée	Filet de brochet, cabillaud, sébaste, colin, sandre	0,20 - 1,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
* Observer le signal pour remuer				
Cuire avec le mode combiné				
10	Pizza, surgelée	Pizza à fond mince, précuite	0,15 - 0,55	Grille Niveau 3
11	Lasagne bolognaise, surgelée		0,40 - 1,00	Récipient ouvert Fond du compartiment de cuisson
12	Poulet, frais*	Poulet entier	0,80 - 1,80	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
13	Morceaux de poulet, frais	Cuisses de poulet, demi-poulets	0,40 - 1,60	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
14	Pain de viande	Env. 8 cm d'épaisseur	0,80 - 1,50	Récipient ouvert Fond du compartiment de cuisson
15	Rôti de porc frais*	Rôti d'échine désossé, rôti roulé	0,80 - 2,00	Récipient fermé Fond du compartiment de cuisson
* Observer le signal pour retourner l'aliment				

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez le préchauffage uniquement s'il est indiqué dans les tableaux. Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.
- Recouvrez l'accessoire de papier sulfurisé uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux sont indicatives. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Vous pouvez acheter des accessoires supplémentaires (en option) auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Risque de brûlure !

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

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

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

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En règle générale:
Si vous doublez la quantité, doublez la durée,
Si vous réduisez de moitié la quantité, réduisez d'autant le temps.

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

Décongélation

Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la sole du four.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, p.ex. les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du

compartiment de cuisson. A la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez enlever la feuille d'aluminium.

- Pendant le processus de décongélation, remuer ou retourner les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez le liquide produit lors de la décongélation.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. En cas de volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

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

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelées

Remarques

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

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

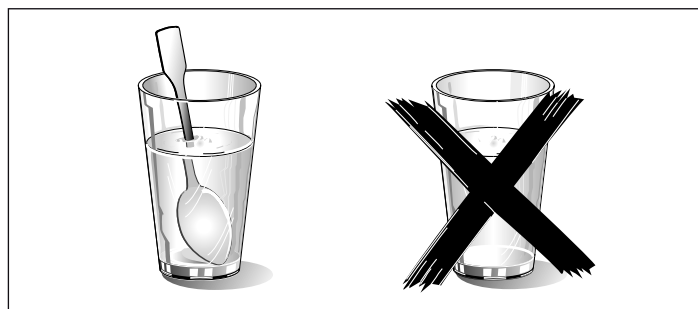
Décongeler, réchauffer ou cuire des mets surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné (2-3 composants)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Couvert

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

Réchauffer des préparations

⚠ Risque de brûlure !

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



Attention !

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

Remarques

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

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

Cuire des préparations

Remarques

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien

répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.

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

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

Astuces concernant les micro-ondes

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

Gâteaux et pâtisseries

À propos des tableaux

Remarques

- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un four froid.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois,

utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des plats dorés plus uniformément.

- Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.
- Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille.

Moules

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

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Cake, simple Cake, fin (p.ex. gâteau sablé)*	Moule à kouglof/ à savarin/ à cake	1		160-170	60-80
		1		150-160	60-70
Fonds de tarte avec bord en pâte brisée	Moule démontable	1		160-170	35-45
Fond de tarte, pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits	1		160-170	35-45

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

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

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Tarte génoise (biscuit à l'eau)	Moule démontable	1		170-180	45-50
Gâteau avec garniture sèche (pâte à cake)	Plaque à pâtisserie	2		160-170	30-40
Gâteau avec garniture fondante p.ex. pâte levée aux pommes et grains sablés	Plaque à pâtisserie	2		150-160	50-60
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		160-170	30-40
Stollen (Gâteau de Noël) avec 500 g de farine	Plaque à pâtisserie	2		170-180	60-70
Pizza	Plaque à pâtisserie	2		200-210	25-35
Pain à la levure de boulanger 1 kg**	Plaque à pâtisserie	2		180-190	50-60

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

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

Gâteau	Récipient	Hauteur	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes	Mode de cuisson	Température en °C
Gâteau aux noix	Moule démontable	1	90 W	30-35		170-180
Tarte aux fruits ou au fromage blanc en pâte brisée*	Moule démontable	2	360 W	40-50		150-160
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule à kouglof ou moule démontable	1	90 W	30-45		170-190
Gâteaux salés (p.ex. quiche/tarte à l'oignon)	Moule démontable ou moule à quiche	2	90 W	50-70		160-180

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

Petites pâtisseries		Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque à pâtisserie	2		150-170	20-35
Meringues	Plaque à pâtisserie	2		100	90-120
Macarons	Plaque à pâtisserie	2		110	35-45
Pâte feuilletée	Plaque à pâtisserie	2		170-180	35-45
Petits pains (p.ex. petits pains de seigle)	Plaque à pâtisserie	2		180-190	35-45

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez utiliser votre propre recette.	Basez-vous sur les tableaux qui se rapprochent le plus de votre recette.
Vous souhaitez utiliser un moule en silicone, verre, plastique ou céramique.	Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250 °C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Si vous utilisez en plus les micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.
Vérifiez si votre cake est complètement cuit.	Enfoncez un couteau dans le gâteau environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson indiqué. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au couteau.
Le gâteau s'affaisse.	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide ou bien réduisez la température du four de 10 degrés et allongez le temps de cuisson. Respectez les temps de malaxage indiqués dans la recette.
Le gâteau a gonflé plus au centre que sur les bords.	Ne graissez que le fond du moule démontable. Après la cuisson, détachez soigneusement le gâteau à l'aide d'un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Choisissez une température plus basse et faites cuire le gâteau un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	À l'aide d'un cure-dent, percez plusieurs petits trous dans le gâteau cuit. Arrosez de jus de fruit ou de liquide légèrement alcoolisé. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez les temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (au fromage blanc par ex.) a un bel aspect, mais l'intérieur est pâteux (avec des filets d'eau).	La prochaine fois, veillez à ce que la pâte soit moins liquide. Augmentez le temps de cuisson et réduisez la température. Si les gâteaux ont une garniture juteuse, faites précuire la pâte, saupoudrez d'amandes ou de farine puis disposez la garniture. Respectez la recette et les temps de cuisson.

Le gâteau ne se démoule pas.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir 5 à 10 minutes. Il sera ainsi plus facile à démouler. Si vous ne parvenez toujours pas à le démouler, utilisez un couteau pour décoller les bords avec précaution. Retournez à nouveau le gâteau puis recouvrez plusieurs fois le moule d'une serviette humide et froide. La prochaine fois, beurrez généreusement le moule et saupoudrez-le de farine.
Vous avez mesuré la température du four avec votre propre thermomètre et avez constaté une différence.	Le fabricant mesure la température du four au centre du compartiment de cuisson après un temps déterminé à l'aide d'une grille d'essai. Chaque ustensile et accessoire influe sur la température mesurée, raison pour laquelle vous constaterez toujours une différence.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	Vérifiez que l'extérieur du moule est propre. Modifiez la position du moule dans le compartiment de cuisson. Si cela n'apporte aucun changement, poursuivez la cuisson sans micro-ondes. La durée de cuisson sera alors plus longue.

Rôtissage et grillade

À propos des tableaux

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

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

Récipient

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

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

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

Conseils pour le rôtissage

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

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

Viande :

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

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

Volaille :

Retournez les pièces de volaille après les 2/3 du temps.

Conseils pour les grillades

Remarques

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

Conseils pour la cuisson à l'étuvée

Pour étuver du poisson, utilisez un récipient avec couvercle.

Ajoutez deux à trois cuillerées à soupe de liquide et un peu de jus de citron ou de vinaigre dans le récipient.

Viande, volaille, poisson

	Puissance micro-ondes watts, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position gril	Remarques
Rôti de bœuf à braiser env. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Récipient fermé sur le fond du compartiment de cuisson.
Rosbif, rosé env. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Récipient ouvert. Le retourner à mi-cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Porc sans couenne env. 750 g, p.ex. échine	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Porc avec couenne* env.1 kg, p.ex. épaule	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin. Ne pas le retourner.
Filet de porc env. 500 à 600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Récipient ouvert. Laisser reposer 10 minutes à la fin.
Rôti de viande hachée env. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Récipient ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Laisser reposer 10 minutes à la fin.

* Entaillez la couenne de la viande de porc.

	Puissance micro-ondes watts, durée en minutes	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Remarques
Poulet, entier env. 1000 à 1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Récipient fermé sur le fond du compartiment de cuisson. Le placer côté blanc vers le haut. Ne pas le retourner.
Morceaux de poulet, p.ex. quartiers de poulet env. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Récipient ouvert. Le(s) placer coté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Canard 1500 à 1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Récipient fermé sur le fond du compartiment de cuisson. Ne pas le retourner.
Magret de canard env. 500 g de magret de canard 2 pièces de 250 à 300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Récipient ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Le(s) placer coté peau vers le haut. Ne pas le retourner.
Filet d'oie, cuisses d'oie 700 à 900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Récipient haut ouvert sur le fond du compartiment de cuisson. Ne pas le retourner.
Poisson, gratiné env. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Récipient ouvert. Décongeler au préalable le poisson surgelé.

* Entaillez la couenne de la viande de porc.

	Quantité	Poids	Hauteur	Mode de cuisson	Position grill	Durée en minutes
Steaks 2 à 3 cm d'épaisseur	2 à 3 pièces	d'env. 200 g	1+3**		3 3	1ère face : env. 10 - 15 2ème face : env. 5 - 10
Côtes d'échine 2 à 3 cm d'épaisseur	2 à 3 pièces	d'env. 120 g	1+3**		2 2	1ère face : env. 15 - 20 2ème face : env. 10 - 15
Saucisses à griller	4 à 6 pièces	d'env. 150 g	1+3**		3 3	1ère face : env. 10 - 15 2ème face : env. 5 - 10
Darne de poisson*	2 à 3 pièces	d'env. 150 g	1+3**		3 3	1ère face : env. 10 - 12 2ème face : env. 8 - 12
Poisson, entier* p.ex. truites	2 à 3 pièces	d'env. 300 g	1+3**		2 2	1ère face : env. 10 - 15 2ème face : env. 10 - 15
Toast	12 tranches	-	3		3 3	1ère face : env. 3 - 5 2ème face : env. 2 - 3
Toast	4 tranches***	-	3		-	1ère face : env. 5 - 6 2ème face : env. 3 - 4
Gratiner des toasts	2 à 4 tranches****	-	1+3**		3	Selon la garniture : 8 - 10

* Huiler la grille au préalable.

** Enfourner la grille au niveau 3 et la plaque à pâtisserie au niveau 1.

*** Disposer les tranches de toast côte à côte au milieu de la grille.

**** Griller les tranches de toast au préalable

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Soufflés, gratins

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

Remarques

- Mettez le gratin dans un récipient approprié aux micro-ondes puis déposez-le sur le fond du compartiment de cuisson.

■ Pour des soufflés et gratins, utilisez un grand récipient plat. Placés dans des récipients étroits et hauts, les aliments

nécessitent plus de temps pour la cuisson et dorent davantage à la surface.

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

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

Plats cuisinés surgelés

Remarques

- Veuillez respecter les consignes du fabricant figurant sur l'emballage.

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

■ Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis

Plats cuisinés	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Strudel fourré aux fruits	Plaque à pâtisse- rie	2		180-200	40-50
Frites	Plaque à pâtisse- rie	2		180-200	25-35
Pizza	Grille	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Grille	2		160-190	15-20
Croquettes	Plaque à pâtisse- rie	2		180-200	25-35
Röstis	Plaque à pâtisse- rie	2		180-200	25-35

Plats tests

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

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

Décongeler avec les micro-ondes

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

Cuisson avec les micro-ondes

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

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes en Watts Durée en minutes	Mode de cuisson	Température en °C, position grill	Remarques
Gratin de pommes de terre	360 W, 25-30		1	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la sole du four.
Gâteau	180 W, 20-25		190-200	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille, niveau 1.
Poulet	360 W, 30-35		240	Disposer le poulet dans un récipient haut ouvert, côté blanc au contact du plat. Placer le récipient sur la sole du four. Le retourner à mi-cuisson.

Cuire du pain et des pâtisseries

Selon les normes DIN 44547 et EN 60350

Les valeurs du tableau supposent un enfournement dans un four froid.

	Accessoire	Hauteur	Mode de cuisson	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuiterie dressée	Plaque à pâtisserie	2		160-170	30-35
Petits gâteaux*	Plaque à pâtisserie	2		160-170	25-30
Biscuit à l'eau	Moule démontable sur la grille	1		170-180	45-50
Gâteau à la levure de boulanger sur la plaque	Plaque à pâtisserie	2		150-160	50-60
Tourte aux pommes	Moule démontable en fer-blanc Ø 20 cm directement sur la grille	2		170-190	80-100

* Préchauffer le four 5 minutes

Grillades

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

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

* Retourner après ½ du temps.

L'acrylamide dans certains aliments

Quels aliments sont concernés?
L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits céréaliers et de pommes de terre cuits à haute température, tels que

chips, frites, toast, petits pains, pain, pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

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

Importanti avvertenze di sicurezza	49	Modifica delle impostazioni di base	58
Cause dei danni.....	51	Impostazioni di base	58
Il nuovo apparecchio	52	Cura e manutenzione	59
Pannello di comando	52	Detergente.....	59
Tasti e indicatore.....	52	Tabella guasti	60
Selettore funzioni.....	53	Tabella guasti	60
Selettore temperatura	53	Sostituzione della lampadina del forno	60
Vano di cottura.....	53	Servizio di assistenza tecnica	61
Accessori.....	53	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD).....	61
Prima del primo utilizzo	54	Dati tecnici.....	61
Impostazione dell'ora	54	Smaltimento ecocompatibile	62
Riscaldamento del forno	54	Programmazione automatica	62
Pulizia degli accessori	54	Impostazione del programma	62
Regolazione del forno	54	Scongelare e cuocere con la programmazione automatica... 63	
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.. 54		Testati nel nostro laboratorio	64
Riscaldamento rapido.....	55	Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde 64	
Il forno a microonde	55	Consigli per la cottura al microonde.....	67
Avvertenze per stoviglie/pentole.....	55	Dolci e biscotti.....	67
Potenze microonde	55	Consigli per la cottura al forno.....	68
Impostazione del microonde	55	Cottura arrosto e al grill.....	69
Funzione MicroCombi	56	Consigli per la cottura in forno e al grill.....	70
Impostazione della funzione MicroCombi	56	Sformati, gratin	70
Serie d'impostazioni 1,2,3	56	Prodotti pronti surgelati	71
Definizione di una serie d'impostazioni	56	Pietanze sperimentate	71
Impostazione delle funzioni durata	57	Cottura al forno	72
Contaminuti	57	Cottura al grill	72
Impostazione della durata.....	57	Acrilamide negli alimenti	72
Impostazione dell'ora	57		
Sicurezza bambino	58		
Attivazione sicurezza bambino.....	58		
Disattivazione sicurezza bambino	58		
Sicurezza bambino nella programmazione automatica	58		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet www.bosch-home.com e l'eShop www.bosch-eshop.com

Importanti avvertenze di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Questo apparecchio è concepito esclusivamente per l'incasso. Osservare le speciali istruzioni di montaggio.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni

causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro

sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano di cottura. *Vedi la descrizione degli accessori* nelle istruzioni per l'uso.

Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso e può causare danni. Non è consentito asciugare alimenti e vestiti, riscaldare le pantofole, i cuscini di grano o di cereali, le spugnette, i panni per la pulizia umidi e simili. Ad esempio, le pantofole e i cuscini di grano o di cereali riscaldati possono incendiarsi anche dopo alcune ore. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande.
- Gli alimenti possono prendere fuoco. Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche. Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza. Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde. Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde

eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.

- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

Pericolo di esplosione!

Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta, vedere anche il capitolo *Cura e pulizia*.
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate, l'apparecchio non deve essere messo in funzione. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Pericolo di scariche elettriche!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti

ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

- Durante la sostituzione della lampada del vano di cottura i contatti del portalampada sono sotto tensione. Prima di procedere alla sostituzione, staccare la spina o disattivare il fusibile nella relativa scatola.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

Pericolo di scottature!

- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.
- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la

temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.

- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.

Pericolo di bruciature!

- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo
- Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscalda, aggiungere sempre un cucchiaino nel contenitore, così si evita un ritardo nel processo di ebollizione.

Pericolo di lesioni!

- Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.
- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.

Cause dei danni

Attenzione!

- Formazione di scintille:: I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- Acqua nel vano di cottura caldo: Non versare mai acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La

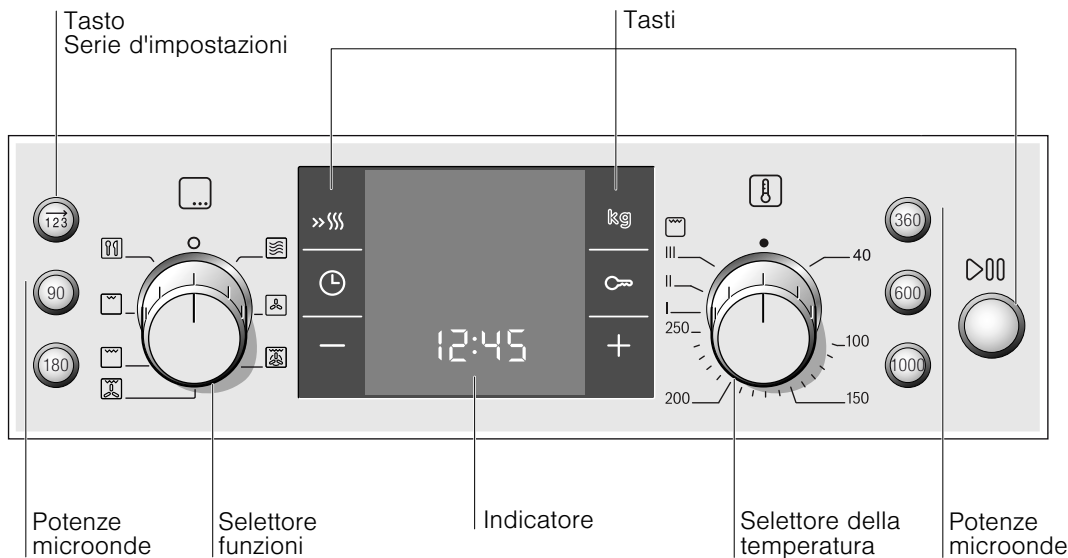
- variazione di temperatura può danneggiare la superficie in ceramica del fondo.
- Vaschette in alluminio: Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
 - Alimenti umidi: Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati. Lo smalto viene danneggiato.
Non conservare gli alimenti all'interno dell'apparecchio per evitare che si corroda.
 - Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta: Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
 - Guarnizione molto sporca: Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
 - Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio: Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posarvi stoviglie o accessori.
 - Trasporto dell'apparecchio: Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.
 - Funzionamento a microonde senza pietanze: Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano di cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie, vedere il capitolo Microonde, stoviglie.
 - Non utilizzare mai teglie smaltate con il microonde in quanto ne deriverebbe un guasto tecnico.
 - Popcorn al microonde: Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro. Il pannello potrebbe saltare a causa del sovraccarico.

Il nuovo apparecchio

È qui possibile apprendere le caratteristiche del nuovo apparecchio. Viene illustrato il funzionamento del pannello comandi e dei singoli elementi di comando. Inoltre, vengono fornite informazioni relative al vano di cottura e agli accessori.

Pannello di comando

È qui fornito uno schema generale del pannello comandi. Sono possibili lievi variazioni in funzione del modello.



Selettori

I selettori sono manopole a scomparsa. Per estrarli e reinserirli, premerli quando si trovano in posizione zero.

Tasti

Sotto ciascun tasto è presente un sensore. Non premere con troppa forza. Toccare solo il simbolo corrispondente.

Eccezione: il tasto Serie d'impostazioni, i tasti per le potenze microonde e il tasto Avvio/Pausa sono normali pulsanti a pressione.

Tasti e indicatore

Con i tasti è possibile impostare diverse funzioni. Sull'indicatore vengono visualizzati i valori impostati.

Tasto		Tipo di utilizzo
→ 123		Selezionare una serie d'impostazioni
90		Impostare la potenza microonde a 90 watt
180		Impostare la potenza microonde a 180 watt
360		Impostare la potenza microonde a 360 watt
600		Impostare la potenza microonde a 600 watt
1000		Impostare la potenza microonde a 1000 watt
»»»		Per selezionare il riscaldamento rapido
kg	Chilogrammi	Per regolare il peso in chilogrammi nei programmi.

Tasto	Tipo di utilizzo	
	Funzioni durata	Aprire e chiudere il menu Funzioni durata.
		Per selezionare la sicurezza bambino
-	Meno	Per ridurre i valori di impostazione.
+	Più	Per aumentare i valori di impostazione.
	Avvio/pausa	Premendo brevemente si avvia/sospende il funzionamento Tenendo premuto a lungo si interrompe il funzionamento

Avvertenze

- La funzione durata che si trova in primo piano sull'indicatore viene indicata dalle parentesi [] intorno al rispettivo simbolo. Eccezione: il simbolo dell'ora si accende solo quando si modifica l'ora.
- Premendo il tasto si accende la lampadina del forno all'interno del vano di cottura.

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare il tipo di riscaldamento.

Posizione	Tipo di utilizzo	
	Posizione zero	Il forno è spento.
	Microonde	Per selezionare la funzione microonde.
	Aria calda	Per cuocere torte morbide in stampi, torte di Pan di Spagna e quark oppure dolci, pizza e pasticcini sulla teglia.
	Grill aria calda	È particolarmente adatto alla cottura arrosto di piccole porzioni di carne.
	Grill ventilato	Per cuocere il pollame rendendolo dorato e croccante. Ideale anche per sformati e gratin.
	Grill, superficie grande	Scegliere tra i livelli elevato, medio o ridotto. Si possono cuocere al grill bistecche, salsicce, pesci o toast.
	Grill, superficie piccola	Questo tipo di riscaldamento è ideale per la preparazione di piccole quantità di cibo. Collocare i cibi da grigliare uno accanto all'altro al centro della griglia.
	Programmi	4 programmi di scongelamento 11 programmi di cottura Tipo di riscaldamento e durata vengono stabiliti in base al peso.

Selettore temperatura

Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

Posizione	Significato	
	Posizione zero	Il forno non riscalda.
40, 100-250	Ambito di temperatura	Temperatura nel vano di cottura in °C.

Posizione	Significato	
I, II, III	Livelli grill	I livelli grill per grill, superficie grande .
		I = livello 1, basso
		II = livello 2, medio
		III = livello 3, elevato

Finché il forno non ha raggiunto la temperatura impostata, si accende sull'indicatore il simbolo .

Vano di cottura

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento.

Ventola di raffreddamento

La ventola di raffreddamento si attiva e disattiva quando necessario. L'aria calda fuoriesce attraverso la porta.

Attenzione!

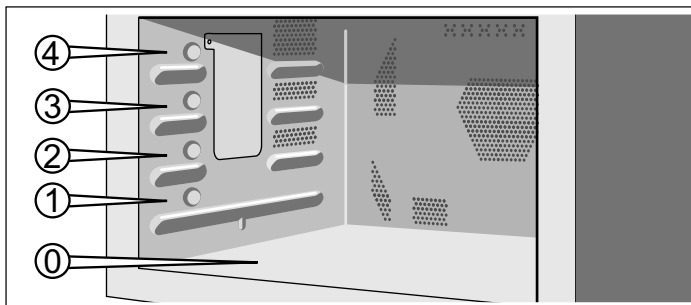
Non coprire le fessure di aerazione. In caso contrario, il forno si surriscalda.

Avvertenze

- Dopo l'utilizzo dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta attiva ancora per un certo periodo di tempo.
- Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Accessori

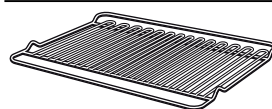
Gli accessori possono essere inseriti nell'apparecchio a 4 differenti livelli.



Avvertenza: Le stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde possono essere appoggiate sulla base del forno (livello 0).

Attenzione!

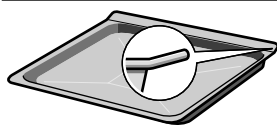
- Non inserire la teglia da forno smaltata sulla base del forno (livello 0).
- Non utilizzare alcuna teglia da forno smaltata o stoviglie non adatte al sistema di cottura a microonde durante il funzionamento a microonde.



Griglia

Per stoviglie, stampi per dolci, carne alla griglia e piatti surgelati.

Avvertenza: È possibile estrarre la griglia per due terzi senza che questa si ribalti e prelevare più facilmente le pietanze.



Teglia da forno smaltata

Per dolci e biscottini.

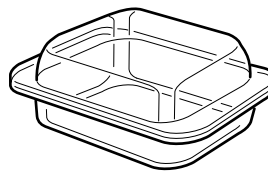
Avvertenza: Infornare la teglia con il taglio obliquo fino a innestarla nel forno.

Attenzione!

Non utilizzare la teglia da forno smaltata con il funzionamento a microonde o il funzionamento a microonde combinato.

Accessori speciali

Ulteriori accessori sono disponibili presso il servizio di assistenza tecnica o il rivenditore specializzato.



Pirofila in vetro HEZ915001

Per brasati e sformati preparati al forno. È particolarmente adatta alla programmazione automatica.

Prima del primo utilizzo

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima utilizzare il forno per la prima volta. Leggere prima il capitolo *Norme di sicurezza*.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento sull'indicatore lampeggiano quattro zeri.

Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto **+** o **-**.

Valore proposto **+**: 12:00

Valore proposto **-**: 23:59

2. Impostare l'ora servendosi del tasto **+** o **-**.

3. Premere il tasto

L'ora è impostata.

Avvertenza: È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio. A questo proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, far riscaldare il forno vuoto e chiuso. Controllare che il forno sia sgombrato dai resti dell'imballaggio, quali ad es. le palline di polistirolo.

Riscaldare il forno per 60 minuti con il grill aria calda , 200 °C.

Avvertenza: Arieggiare la cucina durante il riscaldamento del forno.

1. Utilizzando il selettore funzioni impostare il grill aria calda .

2. Servendosi del selettore della temperatura, impostare la temperatura a 200 °C.

3. Premere il tasto .

Il forno inizia a riscaldarsi.

4. Dopo 60 minuti disattivare il forno ruotando il selettore funzioni in posizione zero.

Una volta raffreddatosi, pulire il forno con la soluzione di lavaggio calda.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli accuratamente con una soluzione alcalina di lavaggio molto calda e un panno morbido.

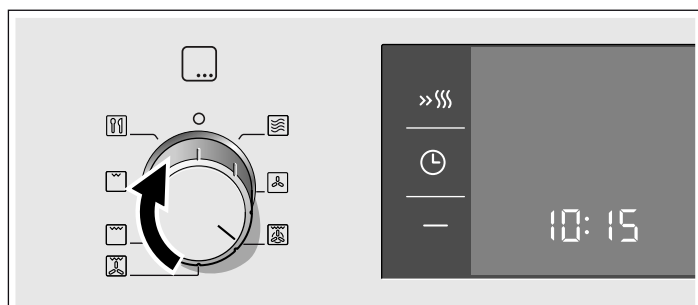
Regolazione del forno

Esistono diverse possibilità di regolazione del forno. Vengono qui illustrate le modalità di regolazione del tipo di riscaldamento, della temperatura o del grado grill. Per ogni pietanza è possibile regolare sul forno la durata di cottura. A tal proposito consultare il capitolo *Impostazione delle funzioni durata*.

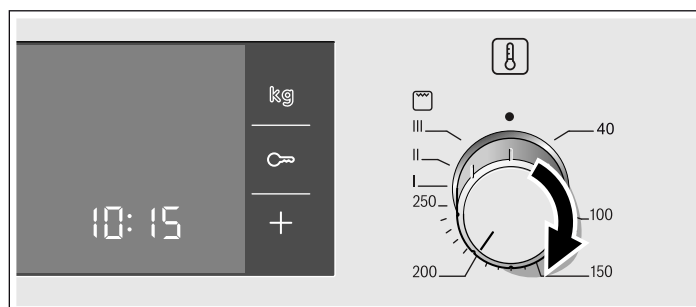
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Esempio nella figura: grill aria calda a 200 °C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.



2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.



3. Premere il tasto .

Il forno inizia a riscaldarsi.

Aprire la porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere il tasto , il funzionamento viene interrotto. Premere il tasto , il forno riprende a funzionare.

Modifica delle impostazioni

Il tipo di riscaldamento e la temperatura o il grado grill possono essere modificati in qualunque momento con il selettore corrispondente.

Spegnimento del forno

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido il forno raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido.

Utilizzare il riscaldamento rapido con temperature impostate oltre i 100 °C.

Il tipo di riscaldamento ideale è

-  Aria calda
-  Grill aria calda
-  Grill ventilato

Per ottenere un risultato di cottura uniforme, inserire la pietanza nel vano di cottura soltanto al termine della fase di riscaldamento rapido.

Impostazione del riscaldamento rapido

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura
2. Premere il tasto »»».
3. Premere il tasto .

Il forno inizia a riscaldarsi.

Il riscaldamento rapido è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il simbolo »»» scompare dall'indicatore. Introdurre la pietanza nel forno.

Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il tasto »»». Il simbolo »»» scompare dall'indicatore.

Il forno a microonde

Le microonde vengono trasformate in calore negli alimenti. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento a un altro tipo di riscaldamento. Questa sezione contiene informazioni relative alle stoviglie e istruzioni su come impostare il forno a microonde.

Avvertenza:

Il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* presenta esempi relativi allo scongelamento, al riscaldamento e alla cottura con il microonde.

Avvertenze per stoviglie/pentole

Stoviglie adatte

Sono appropriate le stoviglie termoresistenti in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o in materiale plastico refrattario. Questi materiali sono permeabili alle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti di servizio. In questo modo non sarà più necessario travasare gli alimenti. Le stoviglie con decorazioni dorate o argentate possono essere utilizzate soltanto nel caso in cui il costruttore garantisca che esse siano adatte all'uso con il forno a microonde.

Stoviglie non adatte

Le stoviglie in metallo non sono appropriate. Il metallo non è permeabile alle microonde. Gli alimenti posti entro contenitori in metallo restano freddi.

Attenzione!

Formazione di scintille: i componenti in metallo, ad es. i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Test delle stoviglie

Non attivare mai il forno a microonde senza aver prima inserito gli alimenti. L'unica eccezione consentita è rappresentata dal seguente test per le stoviglie.

In caso di dubbio circa l'adeguatezza delle stoviglie all'uso nel forno a microonde, si consiglia di effettuare il seguente test:

1. Introdurre la stoviglia vuota nell'apparecchio per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Controllare regolarmente la temperatura.

La pentola deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la pentola non è adatta.

Potenze microonde

Impostare la potenza microonde desiderata mediante i tasti.

90 W	Per scongelare cibi delicati
180 W	Per scongelare e continuare la cottura
360 W	Per cuocere la carne e riscaldare cibi delicati
600 W	Per riscaldare e cuocere i cibi
1000 W	Per riscaldare i liquidi

Avvertenze

- Quando si preme un tasto, si accende la potenza prescelta.
- La potenza microonde di 1000 watt può essere impostata per un massimo di 30 minuti. Per tutte le altre potenze può essere impostata una durata fino a 1 ora e 30 minuti.

Impostazione del microonde

Esempio: potenza microonde 600 W, durata 17 minuti.

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
3. Con il tasto + o - impostare la durata.
4. Premere il tasto .

La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il funzionamento del forno a microonde è terminato. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere brevemente il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata con il tasto + o -.

Modifica della potenza microonde

Premere il tasto corrispondente alla nuova potenza microonde. Con il tasto **+** o **-** impostare la durata e avviare nuovamente.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto . Il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto , l'apparecchio riprende a funzionare.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi e portare il selettore funzioni in posizione zero.

Avvertenze

- Se si porta il selettore funzioni in posizione , viene proposta sempre la potenza microonde massima.
- Se si apre la porta del forno durante questo intervallo di tempo, la ventola può continuare a funzionare.

Funzione MicroCombi

Con questa modalità, contemporaneamente al microonde, è in funzione un tipo di riscaldamento. Le pietanze cuociono più velocemente con il forno a microonde e al tempo stesso si rosolano bene.

È possibile attivare tutte le potenze del microonde. Eccezione: 1000 watt.

Tipi di riscaldamento adatti

-  Aria calda
-  Grill aria calda
-  Grill ventilato
-  Grill, superficie grande
-  Grill, superficie piccola

Impostazione della funzione MicroCombi

Esempio: microonde 360 W, 17 minuti e Aria calda  190 °C.

1. Impostare il tipo di riscaldamento con il selettore funzioni e la temperatura con il selettore temperatura.
2. Premere il tasto corrispondente alla potenza microonde desiderata.
Viene visualizzata la durata consigliata.
3. Con il tasto **+** o **-** impostare la durata.
4. Premere il tasto .

La cottura inizia. Viene visualizzato il tempo che scorre.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La modalità combinata è terminata. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere brevemente il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto . Il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto , l'apparecchio riprende a funzionare.

Modifica della durata

È sempre possibile. Modificare la durata con il tasto **+** o **-**.

Modifica della potenza microonde

Premere il tasto corrispondente alla nuova potenza microonde. Con il tasto **+** o **-** impostare la durata e avviare nuovamente.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi, oppure portare il selettore funzioni e il selettore temperatura in posizione zero.

Serie d'impostazioni 1,2,3

Con la funzione Serie d'impostazioni, è possibile impostare fino a tre potenze microonde e tempi di cottura diversi in sequenza e, successivamente, avviare la cottura.

Stoviglie

Utilizzare sempre stoviglie refrattarie adatte al forno a microonde.

Definizione di una serie d'impostazioni

Definire una durata per ciascuna serie d'impostazioni.

1. Portare il selettore funzioni su .
2. Premere il tasto .
Sull'indicatore viene visualizzato  per la prima serie d'impostazioni.
3. Impostare la prima potenza microonde e la prima durata.
4. Premere il tasto .
Viene visualizzato  per la seconda serie d'impostazioni.
5. Impostare la seconda potenza microonde e la seconda durata.
6. Premere il tasto .
Viene visualizzato  per la terza serie d'impostazioni.
7. Impostare la terza potenza microonde e la terza durata.

8. Premere il tasto .

La cottura inizia. e compare la durata complessiva.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. La serie d'impostazioni è terminata. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto .

Modifica dell'impostazione

È possibile effettuare una modifica solo prima dell'avvio. Premere il tasto  finché non compare il numero per la serie d'impostazioni. Modificare l'impostazione.

Apertura della porta del forno durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere brevemente il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto . Il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto , l'apparecchio riprende a funzionare.

Interruzione del funzionamento

Tenere premuto il tasto  per circa 4 secondi e portare il selettore funzioni in posizione zero.

Verifica della durata

Premere il tasto  due volte.

Avvertenza: È anche possibile combinare un tipo di riscaldamento con una serie d'impostazioni. Impostare prima il tipo di riscaldamento.

Impostazione delle funzioni durata

Il forno è dotato di diverse funzioni durata. Con il tasto  è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. Tutti i simboli di durata restano accesi finché è possibile effettuare le impostazioni. Le parentesi [] mostrano la funzione durata selezionata. Una funzione durata già impostata può essere modificata direttamente mediante il tasto **+** o **-** se il simbolo di tempo è tra parentesi.

Contaminuti

Il contaminuti può essere utilizzato come un normale timer da cucina. Funziona indipendentemente dal forno. Il contaminuti dispone di un segnale acustico che viene emesso all'ora impostata oppure trascorsa una durata.

1. Premere il tasto  una volta.

Sull'indicatore vengono visualizzati i simboli di tempo e le parentesi attorno a .

2. Con il tasto **+** o **-** impostare il tempo del contaminuti.

Valore predefinito tasto **+** = 10 minuti

Valore predefinito tasto **-** = 5 minuti

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata. Il contaminuti si avvia. Sull'indicatore si illumina il simbolo  e il tempo del contaminuti inizia a scorrere. Gli altri simboli di tempo si spengono.

Il tempo del contaminuti è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore compare 00:00. Disattivare il contaminuti con il tasto .

Modifica del tempo del contaminuti

Con il tasto **+** o **-** modificare il tempo del contaminuti. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica.

Cancellazione del tempo del contaminuti

Servendosi del tasto **-** riportare il contaminuti su 0:00. Dopo alcuni secondi viene acquisita la modifica. Il contaminuti è disattivato.

Verifica delle impostazioni di durata

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti. Il contaminuti scorre in primo piano. Il simbolo  è tra parentesi e il contaminuti scorre in primo piano.

Per verificare l'impostazione del contaminuti , durata  o ora , premere il tasto  finché le parentesi non si posizionano sul simbolo desiderato. Per alcuni secondi sull'indicatore compare il valore prescelto.

Impostazione della durata

È possibile impostare sul forno la durata di cottura delle pietanze. Una volta trascorso il tempo impostato, il forno si disattiva automaticamente. Non è necessario interrompere altri lavori per disattivare il forno. Il tempo di cottura non verrà comunque superato.

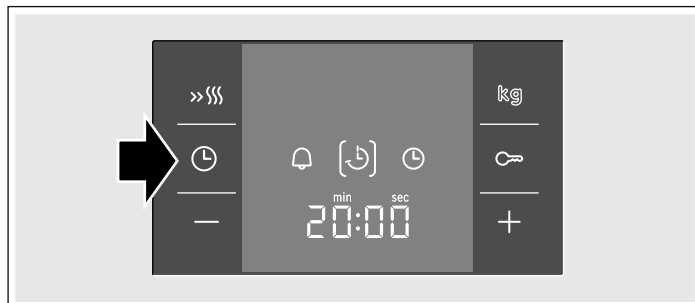
Esempio nella figura: durata 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento utilizzando il selettore funzioni.

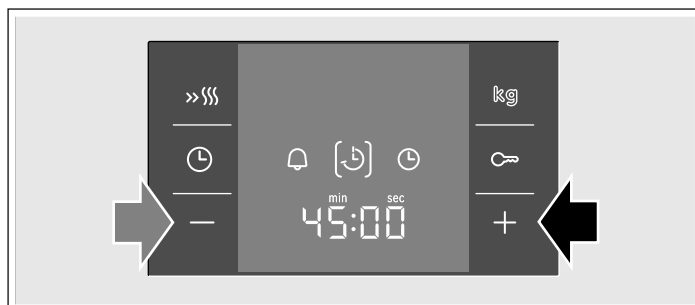
2. Servendosi del selettore temperatura, impostare la temperatura o il livello grill.

3. Premere il tasto  due volte.

Sull'indicatore compare 20:00. Vengono visualizzati i simboli di tempo e le parentesi attorno a .



4. Servendosi del tasto **+** o **-** impostare la durata.



5. Premere il tasto .

Il forno entra in funzione. Sull'indicatore scorre la durata e compare il simbolo . Gli altri simboli di tempo si spengono.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. Il riscaldamento del forno si disattiva. Sull'indicatore viene visualizzato 0:00. Il segnale può essere disattivato anticipatamente con il tasto . Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica della durata

Con il tasto **+** o **-** modificare la durata. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Se la durata scorre: premere il tasto  e modificare la durata con il tasto **+** o **-**.

Cancellazione della durata

Servendosi del tasto **-** riportare la durata su 0:00. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita. La durata viene cancellata. Se il contaminuti scorre: premere prima il tasto .

Verifica delle impostazioni di durata

Se sono state impostate più funzioni durata, sull'indicatore compaiono i simboli corrispondenti.

Per verificare l'impostazione del contaminuti , durata  o ora , premere il tasto  finché le parentesi non si posizionano sul simbolo desiderato. Per alcuni secondi sull'indicatore compare il valore prescelto.

Impostazione dell'ora

Dopo l'allacciamento o in seguito a un'interruzione di corrente sull'indicatore compaiono i simboli  e quattro zeri.

Impostare l'ora attuale.

1. Premere il tasto **+** o **-**.
Valore proposto **+**: 12:00
Valore proposto **-**: 23:59

2. Impostare l'ora servendosi del tasto **+** o **-**.

3. Premere il tasto **⌚**.

L'ora è impostata.

Modifica dell'ora

Non deve essere impostato alcun altro parametro di tempo.

1. Premere il tasto **⌚** due volte.

Sull'indicatore vengono visualizzati i simboli di tempo e le parentesi attorno **[⌚]**.

2. Con il tasto **+** o **-** modificare l'ora.

Dopo alcuni secondi viene acquisita l'ora impostata.

Come nascondere l'ora

L'ora può essere nascosta. A tal proposito consultare il capitolo *Modifica delle impostazioni di base*.

Sicurezza bambino

Per evitare che i bambini possano inavvertitamente accendere il forno, l'apparecchio è dotato di una sicurezza bambino.

Il forno non reagisce a nessuna impostazione. Il contaminuti e l'ora possono essere impostati anche con la sicurezza bambino attivata.

Attivazione sicurezza bambino

Condizione indispensabile: non deve essere impostata alcuna durata e il selettore funzioni è in posizione zero.

Premere il tasto **⌚** per circa quattro secondi.

Sull'indicatore compare il simbolo **⌚**. La sicurezza bambino è attivata.

Disattivazione sicurezza bambino

Premere il tasto **⌚** per circa quattro secondi.

Sull'indicatore si spegne il simbolo **⌚**. La sicurezza bambino è disattivata.

Sicurezza bambino nella programmazione automatica

In caso di programmazione automatica, la sicurezza bambino non funziona.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio dispone di diverse impostazioni di base che si possono modificare in qualsiasi momento.

Impostazioni di base

La tabella contiene tutte le impostazioni di base e le possibilità di modifica.

Impostazioni di base	Possibilità	Spiegazione
⌚ Indicatore dell'ora 1 = ON	Indicatore dell'ora 2 = OFF	Indicatore dell'ora
⌚ Durata segnale acustico: 2 = media = 2 minuti	Durata segnale acustico: 1 = breve = 10 secondi 3 = lunga = 5 minuti	Segnale al termine di una durata
⌚ Tono pulsanti: 1 = ON	Tono pulsanti: 2 = OFF	Tono di conferma in seguito alla pressione di un pulsante
⌚ In attesa: 2 = medio = 5 secondi	In attesa: 1 = breve = 2 secondi 3 = lungo = 10 secondi	Tempo di attesa tra le singole fasi, secondo l'impostazione
⌚ Volume del segnale acustico: 2 = medio	Volume del segnale acustico: 1 = basso 3 = alto	Volume del segnale

Requisito: l'apparecchio deve essere spento.

1. Premere il tasto **⌚** per alcuni secondi.
Sull'indicatore compare la prima impostazione di base.
2. Con il tasto **+** o **-** modificare l'impostazione di base.
3. Confermare con il tasto **⌚**.
Sull'indicatore compare l'impostazione di base successiva.
Con il tasto **⌚** è possibile scorrere tutte le impostazioni di base e con il tasto **+** o **-** è possibile modificarle.
4. Infine premere il tasto **⌚** per alcuni secondi.
Tutte le impostazioni sono state acquisite.

Le impostazioni possono essere nuovamente modificate in qualsiasi momento.

Cura e manutenzione

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo il forno a microonde in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

⚠ Pericolo di corto circuito!

Per la pulizia non utilizzare mai detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Pericolo di scottature!

Non pulire mai l'apparecchio appena spento. Lasciarlo raffreddare.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sul vetro della porta, simili a striature, sono dovute al riflesso della luce della lampada del forno.
- A temperature molto elevate lo smalto viene marcato a fuoco e potrebbero dunque generarsi variazioni cromatiche. Questo è normale e non influisce in alcun modo sul funzionamento. I bordi delle lamiere sottili non possono essere smaltati integralmente e pertanto è possibile che appaiano grezzi. Questo non pregiudica la protezione anticorrosione.
- Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Mettere un cucchiaino nel contenitore per evitare ritardi nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1 - 2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergente

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detersivi non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. Non utilizzare

- detersivi aggressivi o abrasivi,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia del vetro della porta,
- raschietti per metallo o per vetro per la pulizia della guarnizione della porta,
- spugnette dure o abrasive,
- detersivi a elevato contenuto di alcol.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Per facilitare la pulizia, è possibile accendere la lampada del forno. Aprire la porta dell'apparecchio.

Settore	Detergente
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Non utilizzare per la pulizia né detersivi per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido o albume in quanto potrebbero corrodere la superficie. Speciali detersivi per superfici in acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio di assistenza tecnica o presso il proprio rivenditore specializzato.

Settore	Detergente
Vano di cottura in acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con un panno spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: utilizzare il detergente per forno soltanto quando il vano di cottura si è completamente raffreddato. Utilizzare preferibilmente una spugna in acciaio. Non utilizzare spray per forno, altri detersivi aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Vetri delle porte	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Copertura in vetro della lampadina del vano di cottura	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna.
Guarnizione della porta Non rimuovere!	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna senza sfregare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Pulire la protezione in vetro

La protezione in vetro della lampada del forno si trova sulla parete laterale sinistra del forno. Svitare la vite posta sulla protezione e pulire il vetro con una soluzione di lavaggio.

Superfici autopulenti del vano di cottura

La parete posteriore del forno è rivestita con uno strato in smalto autopulente. Si pulisce automaticamente mentre il forno è in funzione. Gli schizzi più consistenti vengono talvolta eliminati solo dopo vari utilizzi del forno.

Avvertenze

- Non utilizzare mai detersivi per forno per la pulizia delle superfici autopulenti. Nel caso in cui il detergente per forno venga accidentalmente a contatto con la parete posteriore, rimuoverlo immediatamente con una spugna e abbondante acqua.
- Non utilizzare detersivi abrasivi poiché possono graffiare o danneggiare irreparabilmente lo strato poroso.
- Non utilizzare mai pagliette in alluminio per la pulizia delle superfici autopulenti.
- Una leggera variazione cromatica dello smalto non influisce in alcun modo sul processo di autopulizia.

Pulizia della parete inferiore del vano di cottura, di quella superiore e delle pareti laterali

Utilizzare un panno spugna e una soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto.

Nel caso in cui il forno sia invece molto sporco, è preferibile utilizzare un detergente per forno. Il detergente per forno deve essere utilizzato esclusivamente quando il forno è freddo.

Tabella guasti

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza, si prega di tentare di eliminare autonomamente il guasto, basandosi sulle indicazioni fornite nella tabella.

Se un piatto non riesce in modo ottimale, consultare il capitolo *Testati nel nostro laboratorio* che contiene molti suggerimenti e avvertenze per la preparazione delle pietanze.

Pericolo di scariche elettriche!

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica.

Tabella guasti

Guasto	Possibile causa	Rimedio/avvertenze
L'apparecchio non funziona	Il dispositivo di sicurezza è difettoso	Controllare nella scatola dei fusibili che il dispositivo di sicurezza dell'apparecchio sia in perfette condizioni.
	La presa non è inserita	Inserire la spina.
	Interruzione di corrente.	Verificare che la lampada della cucina funzioni.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi.
Sull'indicatore lampeggiano tre zeri.	Interruzione di corrente.	Impostare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione Sull'indicatore viene visualizzata una durata.	Non è stato premuto il tasto  dopo aver effettuato la regolazione.	Premere il tasto  o spegnere l'apparecchio.
Il forno a microonde non si accende.	La porta non è stata chiusa correttamente.	Accertarsi che la porta non sia bloccata da residui di cibo o da un corpo estraneo e che le superfici della guarnizione siano pulite. Controllare che la guarnizione della porta non sia storta.
	Non è stato premuto il tasto  .	Premere il tasto  .
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	La potenza microonde impostata è troppo bassa.	Selezionare una potenza maggiore.
	La quantità di cibi inseriti è maggiore rispetto al solito.	Quantità doppia, tempo quasi doppio
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Viene emesso un segnale acustico. Sull'indicatore lampeggiano i due punti.	L'apparecchio si trova in modalità demo.	1. Premere il tasto . 2. Tener premuto il tasto  per tre secondi. La modalità demo è disattivata.

Messaggi di errore

Alcuni messaggi di errore si possono risolvere autonomamente.

Messaggio di errore	Possibile causa	Rimedio/avvertenza
Sull'indicatore viene visualizzato il messaggio di errore "Er1" o "Er4".	Il sensore della temperatura è difettoso.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Sull'indicatore viene visualizzato il messaggio di errore "Er11". "Tasto bloccato"	I tasti sono sporchi o il meccanismo è bloccato.	Premere più volte tutti i tasti; se il problema non si dovesse risolvere rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.
Sull'indicatore viene visualizzato il messaggio di errore "Er19".	Si è verificato un surriscaldamento eccessivo (possibile fuoco nel vano interno). Potenza microonde troppo elevata.	Non aprire la porta, estrarre la spina o disattivare il dispositivo di sicurezza nella scatola dei fusibili, lasciare raffreddare.
Sull'indicatore con testo in chiaro compare il messaggio d'errore "Er17", "Er18" o "E305".	Difetto tecnico.	Rivolgersi al servizio di assistenza tecnica.

Sostituzione della lampadina del forno

È possibile sostituire la lampada del forno. Le lampade alogene termostabili da 240 V, 25 W possono essere acquistate presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati.

Pericolo di scariche elettriche!

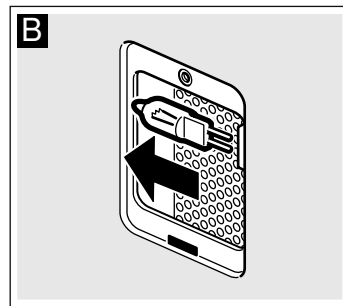
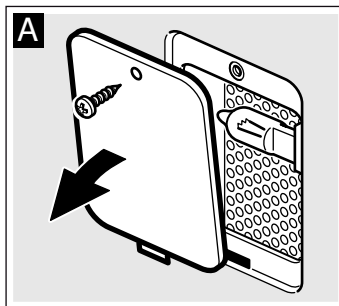
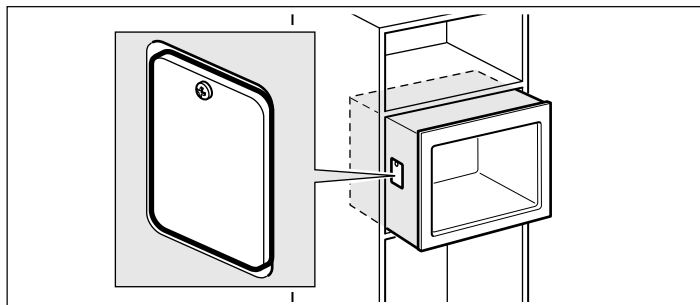
Non sostituire mai la lampada del forno quando l'apparecchio è acceso. Staccare la spina o disattivare il fusibile della scatola dei fusibili.

Avvertenza: Estrarre sempre dalla confezione la lampada alogena nuova con un panno asciutto in modo da non comprometterne la durata.

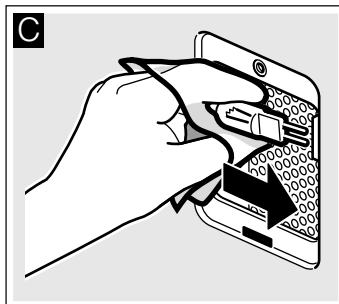
Procedimento

Avvertenza: per sostituire la lampadina del vano di cottura è necessario smontare l'apparecchio. Consultare le istruzioni di montaggio.

1. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili o togliere la spina.
2. Aprire la porta dell'apparecchio.
Allentare le viti di fissaggio a destra e a sinistra sul forno.
Consultare le istruzioni di montaggio.
3. Tirare fuori l'apparecchio sollevandolo con cautela.
4. Svitare la vite del coperchio della lampadina sulla parete laterale sinistra esterna e rimuovere il coperchio. (Figura A)
Estrarre la lampadina alogena. (Figura B)



5. Applicare la lampadina alogena nuova (Figura C)



6. Riavvitare il coperchio della lampadina.
Montare nuovamente l'apparecchio seguendo la procedura in ordine inverso.
7. Riattivare il fusibile nella relativa scatola o riattaccare la spina.

Sostituzione della protezione in vetro

Se la protezione in vetro all'interno del forno è danneggiata, occorre sostituirla. Le protezioni nuove possono essere richieste presso il servizio di assistenza tecnica. Specificare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio.

Servizio di assistenza tecnica

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troveremo la soluzione giusta, evitando di coinvolgere un tecnico quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova all'interno del forno. Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare subito qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza tecnica.

Codice prodotto (E)

Codice di produzione (FD)

Servizio di assistenza tecnica ☎

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-829120

Linea verde

CH 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

Questo apparecchio è conforme alle norme EN 55011 o CISPR 11. Si tratta di un prodotto del gruppo 2, classe B.

'Gruppo 2' significa che le microonde vengono generate ai fini del riscaldamento e della cottura di alimenti. Classe B indica che l'apparecchio è adatto all'uso in ambito domestico.

Dati tecnici

Alimentazione di corrente	220 - 240 V, 50 HZ
Potenza massima assorbita	3100 W
Potenza microonde	1000 W (IEC 60705)
Potenza uscita grill	2000 W
Potenza uscita Aria calda	1950 W
Frequenza microonde	2450 MHz
Protezione	16 A

Dimensioni (AxLxP)

- Apparecchio	454 x 595 x 563 mm
- Vano di cottura	236 x 445 x 348 mm
Testato VDE (ente di certificazione tedesco)	sì
Contrassegno CE	sì

Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Programmazione automatica

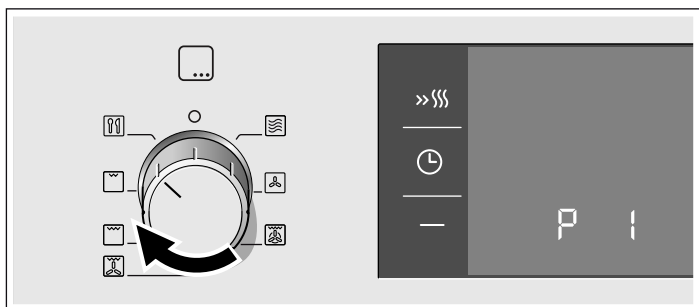
La programmazione automatica permette di preparare le pietanze con estrema semplicità. Basta selezionare il programma e inserire il peso relativo alla pietanza. La funzione di programmazione automatica provvede ad adottare l'impostazione ottimale. È possibile scegliere fra 15 programmi diversi.

Impostazione del programma

Selezionare un programma e regolare il forno. Il selettore della temperatura deve trovarsi in posizione zero.

Esempio nella figura: carne tritata (programma 2) con 1 chilogrammo di peso.

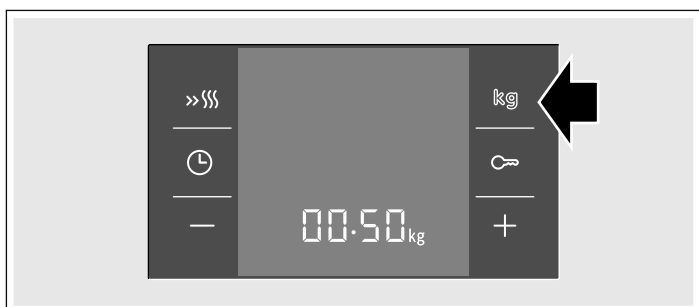
1. Portare il selettore funzioni sulla programmazione automatica . Sull'indicatore compare il primo numero del programma.



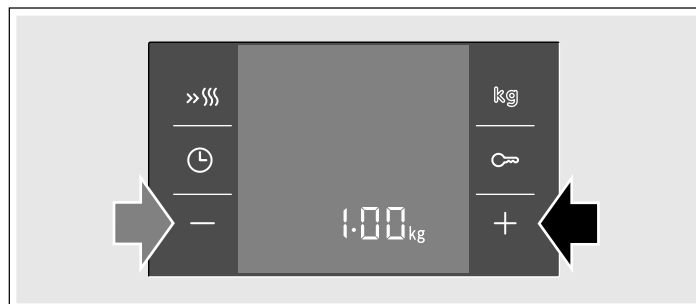
2. Selezionare il numero del programma con il tasto **+** o **-**.



3. Premere il tasto **kg**. Sull'indicatore compare 0,50 chilogrammo come impostazione predefinita del peso.



4. Con il tasto **+** o **-** impostare il peso.



5. Premere il tasto .

Il programma si avvia. La durata scorre e il simbolo è racchiuso tra parentesi.

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il programma è terminato, il forno smette di riscaldare. Premere il tasto e portare il selettore funzioni in posizione zero.

Modifica del programma

Dopo l'avvio non è più possibile modificare il numero del programma e il peso.

Interruzione del programma

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Disattivazione anticipata del segnale

Premere il tasto .

Apertura della porta dell'apparecchio durante il funzionamento

Il funzionamento si arresta. Dopo aver chiuso la porta, premere brevemente il tasto . L'apparecchio riprende a funzionare.

Funzione pausa

Premere brevemente il tasto . Il forno è in pausa. Premere di nuovo il tasto , l'apparecchio riprende a funzionare.

Interruzione del programma

Tenere premuto il tasto per circa 4 secondi e portare il selettore funzioni in posizione zero. Il forno è spento.

Modifica della durata e dell'ora di fine cottura

Con la funzione di programmazione automatica non è possibile modificare la durata e l'ora di fine cottura.

Scongellare e cuocere con la programmazione automatica

Avvertenze

- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Per i programmi è necessario utilizzare sempre stoviglie adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro, ceramica o la leccarda. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.
- Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.
- Al termine della sezione delle avvertenze si trova una tabella con l'indicazione degli alimenti appropriati, dell'ambito di peso corrispondente e degli accessori richiesti.
- Non è possibile impostare misure di peso esterne agli ambiti di valori indicati.
- Per molte pietanze viene emesso un segnale acustico dopo un certo intervallo di tempo. Girare gli alimenti o mescolare.

Scongelamento

Avvertenze

- Surgelare e conservare gli alimenti possibilmente in piano, in porzioni appropriate e a una temperatura di -18 °C.
- Disporre gli alimenti surgelati in stoviglie piane, come ad esempio un piatto in vetro o in porcellana.
- Dopo lo scongelamento, lasciare scongelare ulteriormente il cibo per altri 15 - 90 minuti in modo da raggiungere la temperatura ambiente.
- Durante lo scongelamento di carne, pollame o pesce si forma del liquido. Fare scolare tale liquido, che in alcun caso deve essere riutilizzato, né messo in contatto con altri alimenti.
- Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria in quanto il pane diventa presto rafferma.
- Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
- Il pollame intero deve essere disposto nella pentola dalla parte del petto, mentre singoli pezzi devono essere disposti in modo che la parte con la pelle sia rivolta verso il basso.

Verdure

Avvertenze

- Verdure fresche: tagliare in pezzi di dimensioni uguali. Aggiungere un cucchiaino d'acqua ogni 100 g.
- Verdure congelate: per questo programma si può usare soltanto della verdura sbollentata non precotta. Le verdure surgelate con crema alla panna non sono adatte. Aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua. Per gli spinaci e il cavolo rosso non si deve aggiungere acqua.

Patate lesse

Avvertenza: Tagliare a fette di uguali dimensioni. Aggiungere un cucchiaino d'acqua e un pizzico di sale ogni 100 g di patate.

Riso

Avvertenze

- Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti.
- Aggiungere al riso una quantità di acqua 2 o 2,5 volte superiore.

Pesce

Avvertenza: Filetto di pesce fresco: aggiungere da 1 a 3 cucchiaini d'acqua o di succo di limone.

Carne

Avvertenza: l'arrosto deve ricoprire circa i due terzi del fondo della pentola. Aggiungere 50 - 100 ml di liquido.

Pollame

Avvertenze

- Disporre il pollo nella stoviglia con il petto rivolto verso il basso.
- Distribuire le porzioni di pollo nella stoviglia con la parte carnosa rivolta verso il basso.

Pizza, congelata

Avvertenza: Utilizzare pizza e pizza-baguette precotta e surgelata.

Tempo di riposo

Al termine del programma di cottura, alcuni alimenti devono essere lasciati riposare in forno.

Pietanza	Tempo di riposo
Verdure	ca. 5 minuti
Patate lesse	ca. 5 minuti. Far prima scolare l'acqua formatasi.
Riso	da 5 a 10 minuti
Arrosto di maiale, polpettone	10 minuti

Tabella programmi

N° progr.		Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie/accessori, livello di inserimento
Scongelamento				
1	Pane intero*	Pane di frumento, pane misto di frumento, pane integrale	0,20 - 1,50	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
2	Carne tritata*	Carne tritata di manzo, agnello, maiale	0,20 - 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
3	Pollame intero*	Pollo, anatra	0,60 - 2,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura
4	Filetto di pesce*	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca	0,20 - 1,00	Stoviglia bassa senza coperchio Fondo del vano di cottura

* Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

N° progr.		Alimenti appropriati	Ambito di peso in kg	Stoviglie/accessori, livello di inserimento
Cottura				
5	Verdura, fresca*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, porri, peperoni, zucchine	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
6	Verdura, congelata*	Cavolfiore, broccoli, carote, cavolo rapa, cavolo rosso, spinaci	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
7	Patate lesse*	Patate sode, patate prevalentemente sode o patate farinose	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
8	Riso, riso a chicco lungo ¹		0,10 - 0,50	Stoviglia alta con coperchio Fondo del vano di cottura
9	Stufare filetto di pesce fresco	Filetto di luccio, merluzzo, scorfano, merlano, luccioperca	0,20 - 1,00	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
* Prestare attenzione ai segnali che indicano quando mescolare.				
Cottura combinata				
10	Pizza, surgelata	Pizza con fondo sottile, precotta	0,15 - 0,55	Griglia livello 3
11	Lasagne al ragù, surgelate		0,40 - 1,00	Stoviglia senza coperchio. Fondo del vano di cottura
12	Pollo, fresco*	Pollo intero	0,80 - 1,80	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
13	Porzioni di pollo, fresco	Cosce di pollo, metà pollo	0,40 - 1,60	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura
14	Polpettone	alto ca. 8 cm	0,80 - 1,50	Stoviglia senza coperchio. Fondo del vano di cottura
15	Arrosto di maiale*	Arrosto di coppa disossato,olata	0,80 - 2,00	Stoviglie con coperchio Fondo del vano di cottura

* Prestare attenzione al segnale che indica quando girare.

Testati nel nostro laboratorio

Qui di seguito, viene proposta una selezione di pietanze con le relative impostazioni ottimali. Inoltre, viene indicato il tipo di riscaldamento, la temperatura o la potenza microonde da utilizzare per cuocere nel modo migliore la pietanza. Sono riportate indicazioni sugli accessori adatti e sui livelli di inserimento delle pietanze più opportuni. Le istruzioni sono corredate da consigli sulle stoviglie da utilizzare e sulla preparazione dei piatti.

Avvertenze

- I valori della tabella valgono sempre per l'introduzione dei cibi nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare unicamente se indicato nelle tabelle. Prima dell'utilizzo, rimuovere dal vano di cottura tutti gli accessori che non occorrono.
- Rivestire gli accessori con la carta forno solo dopo il preriscaldamento.
- I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi e dipendono dalla qualità e dalle caratteristiche degli alimenti stessi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Presso il servizio di assistenza tecnica o i rivenditori specializzati è possibile acquistare accessori speciali e supplementari.
- Estrarre sempre gli accessori o le stoviglie dal vano di cottura utilizzando una presina.

Pericolo di bruciature!

Rimuovendo la teglia smaltata può traboccare del liquido caldo. Rimuovere attentamente la teglia smaltata dal vano di cottura.

Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

Le tabelle seguenti riportano le possibilità di cottura e i parametri di impostazione per il microonde.

I tempi di cottura riportati nelle tabelle costituiscono valori indicativi che dipendono dal tipo di pentola, dalla qualità, dalla temperatura e dalle caratteristiche degli alimenti.

Nelle tabelle sono spesso riportati gli intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo minimo e, se necessario, prolungarlo.

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Esiste a questo proposito una regola approssimativa:

Quantità doppia, durata pressoché doppia,
quantità dimezzata, durata dimezzata.

Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.

Scongelamento

Avvertenze

- Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sul fondo del forno.
- Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.
- Nel frattempo girare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate

ripetutamente. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.

- Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 -60 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

Scongelamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 15-25 min.	Girare ripetutamente
	1 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-35 min.	
	1,5 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 25-35 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	200 g	180 W, 5 min. + 90 W, 4-6 min.	Separare le parti scongelate girando gli alimenti
	500 g	180 W, 10 min. + 90 W, 5-10 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 15 min.	Se possibile surgelare in posizione piana. Nel frattempo girare ripetutamente e togliere le porzioni di carne già scongelate.
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 10 min. + 90 W, 15-20 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto
	1,2 kg	180 W, 10 min. + 90 W, 20-25 min.	
Anatra	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30 - 40 min.	Girare ripetutamente.
Oca	4,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 60 - 80 min.	Girare ogni 20 minuti. Rimuovere il liquido formatosi durante lo scongelamento.
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate
Pesce intero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-25 min.	
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W, 10-15 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 8 - 13 min.	
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 7-10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sciogliere il burro	125 g	90 W, 6-8 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	180 W, 2 min. + 90 W, 3-5 min.	
Pane intero	500 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto
	1 kg	180 W, 5 min. + 90 W, 15-25 min.	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 10-15 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra
	750 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 15-20 min.	

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.

- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare le pietanze 2 -3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

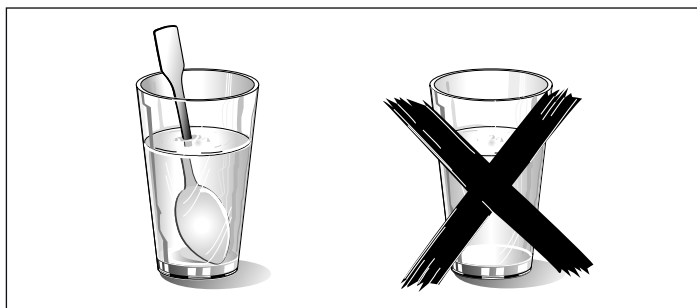
Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti o precotti (2-3 portate)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	Con coperchio
Minestra	400-500g	600 W, 8-13 min.	Stoviglie con coperchio
Pasticci	500 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglie con coperchio
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Fette o pezzetti di carne con sugo, ad. es. gulasch	500 g	600 W, 12-17 min.	Stoviglie con coperchio
	1 kg	600 W, 25-30 min.	

Scongellare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
	800 g	600 W, 20-25 min.	
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere liquido
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8-10 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere 1 cucchiaio di acqua
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11-16 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare le pietanze

Pericolo di bruciature!

Durante il riscaldamento di liquidi si può verificare un ritardo nel processo di ebollizione. In altri termini, la temperatura di ebollizione viene raggiunta senza che si formino le tipiche bollicine di vapore. Anche un urto leggero del recipiente può causare l'improvviso traboccare del liquido o la formazione di spruzzi. Quando si riscaldano liquidi, aggiungere sempre un cucchiaio nel contenitore in modo da evitare un ritardo del processo di ebollizione.



Attenzione!

I componenti in metallo, per esempio i cucchiaini contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.

Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare più volte durante la cottura. Controllare la temperatura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2-5 minuti in modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Menu, piatti pronti o precotti (2-3 portate)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	Con coperchio
Bevande	150 ml	1000 W, 1-2 min.	Mettere un cucchiaio nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	300 ml	1000 W, 2-3 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml	360 W, ½-1 min.	Senza tettarella o coperchio. Una volta terminato il riscaldamento, scuotere sempre con cura. Controllare assolutamente la temperatura.
	100 ml	360 W, ½-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Minestra 1 tazza	da 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Minestra 2 tazze	da 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Minestra 4 tazze	da 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Carne o pezzi di carne con sugo	500 g	600 W, 8 -11 min.	Con coperchio
Pasticcio	400 g	600 W, 6-8 min.	Stoviglie con coperchio
	800 g	600 W, 8 -11 min.	
Verdure, 1 porzione	150 g	600 W, 2-3 min.	Aggiungere un po' di liquido
Verdure, 2 porzioni	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuocere gli alimenti

Avvertenze

- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.
- Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

- Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 -5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Cuocere gli alimenti	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Pollo intero, fresco senza interiora	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Verdura, fresca	250 g	600 W, 6-10 min.	Tagliare le verdure in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g di verdure aggiungere 1 -2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Di tanto in tanto mescolare bene il budino 2-3 volte con la frusta
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	-
Contorni			
ad es. patate	250 g	600 W, 8-10 min.	Tagliare le patate in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1 -2 cucchiaini di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
ad es. riso	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa: Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato Quantità dimezzata = tempo dimezzato
Il cibo si è asciugato troppo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Dolci e biscotti

Tabelle

Avvertenze

- I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.
- La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un

parametro più elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.

- Per ulteriori informazioni consultare la sezione *Consigli per la cottura al forno* in appendice alle tabelle.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia.

Stampi per dolci

Avvertenza: Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Dolci in stampi	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Torta morbida, semplice, torta morbida, delicata (ad es. torta margherita)*	Stampo da budino/a ciambella/rettangolare	1		160-170	60-80
		1		150-160	60-70
Fondi di torta con bordo in pasta frolla	Stampo a cerniera	1		160-170	35-45
Fondi di torta semi liquidi	Stampo per fondi di torte alla frutta	1		160-170	35-45
Torta 4 quarti (pan di Spagna con acqua)	Stampo a cerniera	1		170-180	45-50
Dolci con farcitura asciutta (impasto)	Teglia	2		160-170	30-40
Dolci con farcitura succosa	Teglia	2		150-160	50-60
Ad es. pasta lievitata con granella di mele					
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia	2		160-170	30-40

* Lasciar raffreddare per ca. 20 minuti nel forno.

** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Dolci in stampi	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Stollen con 500 g di farina	Teglia	2		170-180	60-70
Pizza	Teglia	2		200-210	25-35
Pane lievitato 1 kg**	Teglia	2		180-190	50-60

* Lasciar raffreddare per ca. 20 minuti nel forno.

** Non versare mai acqua direttamente nel forno caldo.

Dolci	Stoviglie	Livello	Potenza micro-onde in watt	Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C
Torta di noci	Stampo a cerniera	1	90 W	30-35		170-180
Torte alla frutta o torte alla ricotta di pasta frolla*	Stampo a cerniera	2	360 W	40-50		150-160
Dolce alla frutta delicato, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino	1	90 W	30-45		170-190
Torte salate (ad es. quiche/torta di cipolle)	Stampo a cerniera o stampo per quiche	2	90 W	50-70		160-180

* Lasciar raffreddare per ca. 20 minuti nel forno.

Pasticcini		Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Biscottini	Teglia	2		150-170	20-35
Meringa	Teglia	2		100	90-120
Amaretti	Teglia	2		110	35-45
Pasta sfoglia	Teglia	2		170-180	35-45
Pagnotte (ad es. pagnotte di segale)	Teglia	2		180-190	35-45

Consigli per la cottura al forno

Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Si desidera utilizzare uno stampo in silicone, in vetro, in plastica o in ceramica.	Lo stampo deve essere refrattario fino a 250 °C. Quando si utilizzano questi stampi, i dolci rimangono più chiari. Se si attiva il microonde, la durata di cottura risulterà minore rispetto alle indicazioni della tabella.
Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.	Circa 10 minuti prima della fine del tempo impostato per la cottura, bucare la parte più alta del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi e aumentare il tempo di cottura. Prestare attenzione al tempo di lavorazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro.	Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la cottura del dolce.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta selezionare una temperatura di 10 superiore e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La volta successiva utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Per i dolci con guarnitura succosa, far cuocere dapprima il fondo, quindi cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5 -10 minuti. In questo modo si staccherà più facilmente dallo stampo. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imburrare bene lo stampo e cospargere con pangrattato.
Si è provveduto a misurare la temperatura del forno con un proprio termometro e si è rilevata una differenza rispetto al parametro stabilito.	Dopo un periodo di tempo prestabilito, la temperatura del forno viene misurata dal produttore con una griglia di prova collocata al centro del vano di cottura. Le stoviglie e gli accessori utilizzati influiscono sul valore misurato, di conseguenza nel corso di proprie misurazioni viene sempre rilevato un valore differente.

Tra lo stampo e la griglia si generano delle scintille. Verificare che le superfici esterne dello stampo siano pulite. Modificare la posizione dello stampo nel vano di cottura. Se non si ottiene alcun risultato, continuare la cottura senza microonde. La durata di cottura si prolunga.

Cottura arrosto e al grill

Tabelle

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione *Consigli per la cottura arrosto e al grill* in appendice alle tabelle.

Stoviglie

Si possono utilizzare stoviglie resistenti al calore e adatte all'uso nel forno a microonde. I tegami in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi di presine per estrarre le pentole dal forno.

Posare la stoviglia in vetro calda su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Avvertenze per la cottura di arrosti

Per la cottura degli arrosti di carne e pollame utilizzare una teglia alta.

Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

Carne:

ricoprire il fondo della stoviglia con un po' di liquido. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore. Trascorsa la metà del tempo, girare i pezzi di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti

nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.

Pollame:

girare i pezzi di carne trascorsi $\frac{2}{3}$ del tempo.

Avvertenze per la cottura al grill

Avvertenze

- Durante la cottura al grill tenere sempre chiusa la porta del forno e non preriscaldare.
- Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale. Le bistecche devono avere uno spessore non inferiore a 2-3 cm in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.
- Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.
- L'elemento grill si attiva e disattiva automaticamente. Si tratta di un fenomeno normale. la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

Avvertenze per stufare i cibi

Per stufare il pesce, utilizzare una casseruola con coperchio.

Aggiungere nella casseruola due o tre cucchiaini di liquido e un po' di succo di limone o di aceto.

Carne, pollame, pesce

	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Avvertenze
Brasato di manzo ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Stoviglie con coperchio sul fondo del vano di cottura.
Roastbeef, al sangue ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Stoviglia senza coperchio. Girare trascorsa metà del tempo impostato. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Carne di maiale senza cotenna ca. 750 g, ad es. collo	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Stoviglia senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Carne di maiale con cotenna* ca. 1 kg, ad es. spalla	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Stoviglia senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti. Non girare.
Lombata di maiale ca. 500-600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Stoviglia senza coperchio. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Polpettone ca. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Stoviglia senza coperchio sul fondo del vano di cottura. Alla fine lasciare riposare per 10 minuti.
Pollo, intero ca. 1000 - 1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Stoviglia con coperchio sul fondo del vano di cottura. Informare con la parte della petto rivolta verso l'alto. Non girare.
Porzioni di pollo, ad es. quarti di pollo ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Stoviglia senza coperchio. Informare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Anatra 1500 - 1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Stoviglia con coperchio sul fondo del vano di cottura. Non girare.

* Incidere la cotenna della carne di maiale.

	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Avvertenze
Petto d'anatra ca. 500 g petto d'anatra 2 porzioni da 250 - 300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Stoviglia senza coperchio sul fondo del vano di cottura. Infornare con la parte della pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
Petto d'oca, cosce d'oca 700 - 900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Stoviglia alta senza coperchio sul fondo del vano di cottura. Non girare.
Pesce gratinato ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Stoviglia senza coperchio. Prima scongelare il pesce surgelato.

* Incidere la cotenna della carne di maiale.

	Quantità	Peso	Livello	Tipo di riscaldamento	Livello grill	Durata in minuti
Bistecca 2 - 3 cm di spessori	2 - 3 pezzi	di ca. 200 g	1+3**		3 3	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 5 - 10
Bistecche 2 - 3 cm di spessori	2 - 3 pezzi	di ca. 120 g	1+3**		2 2	1° lato: ca. 15 - 20 2° lato: ca. 10 - 15
Salsicce	4 - 6 pezzi	di ca. 150 g	1+3**		3 3	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 5 - 10
Cotoletta di pesce*	2 - 3 pezzi	di ca. 150 g	1+3**		3 3	1° lato: ca. 10 - 12 2° lato: ca. 8 - 12
Pesce, intero* ad es. trota	2 - 3 pezzi	di ca. 300 g	1+3**		2 2	1° lato: ca. 10 - 15 2° lato: ca. 10 - 15
Pane per toast	12 fette	-	3		3 3	1° lato: ca. 3 - 5 2° lato: ca. 2 - 3
Pane per toast	4 fette***	-	3		-	1° lato: ca. 5 - 6 2° lato: ca. 3 - 4
Gratinare i toast	2 - 4 fette****	-	1+3**		3	A seconda della farcitura: 8 - 10

* Oliare precedentemente la griglia.

** Inserire la griglia al livello 3 e la leccarda al livello 1.

*** Disporre le fette di pane per toast una vicina all'altra al centro della griglia.

**** Pretostare il pane per toast.

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	In caso di pezzi di arrosto piccoli, selezionare una temperatura più elevata e un tempo di cottura più breve. In caso di pezzi di arrosto più grandi, selezionare una temperatura inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Come accertare se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaino". Premere l'arrosto con il cucchiaino. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande e aggiungere meno liquido.
L'arrosto non è ancora pronto.	Tagliare l'arrosto. Preparare la salsa nel tegame e disporre quindi le fette di arrosto nella salsa. Ultimare la cottura della carne soltanto con la funzione microonde.

Sformati, gratin

Avvertenze

- La tabella è valida per l'introduzione nel forno freddo.
- Inserire lo sformato sul fondo del vano di cottura in un recipiente adatto al forno a microonde.

- Per la preparazione di sformati e gratin, si consiglia di utilizzare pentole grandi e piane. In contenitori stretti e alti, gli alimenti necessitano infatti di un tempo maggiore e la parte superiore diventa più scura.
- Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.

Sformati, gratin	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Sformati dolci (ad es. sformato di quark con frutta) ca. 1,5 kg	Stampo basso per sformato 4-5 cm	0		130-150	180 W	25-35

Sformati, gratin	Stoviglie	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti
Sformati salati, con ingredienti già cotti (ad es. sformato di pasta) ca.1 kg	Stampo basso per sfornato 4-5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Sformati salati, con ingredienti crudi (ad es. gratin di patate) ca.1,1 kg	Stampo basso per sfornato	0		170-180	600 W	25-35

Prodotti pronti surgelati

Avvertenze

- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.
- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
 - Non sovrapporre le patate fritte, le crocchette e i rostì di patate

Cibi pronti	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Strudel con farcitura di frutta	Teglia	2		180-200	40-50
Patate fritte	Teglia	2		180-200	25-35
Pizza	Griglia	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Griglia	2		160-190	15-20
Crocchette	Teglia	2		180-200	25-35
Rostì di patate	Teglia	2		180-200	25-35

Pietanze sperimentate

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Conforme alla norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Scongelamento con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt Durata in minuti	Avvertenza
Carne	180 W, 7 + 90 W, 8-12 o programma 2, 500 g	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt Durata in minuti	Avvertenze
Latte all'uovo, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del forno.
Pan di Spagna, 475 g	600 W, 8-10	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Polpettone, 900 g	600 W, 25-30	Collocare lo stampo pyrex sul fondo del forno.

Cottura combinata con il microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt Durata in minuti	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Avvertenze
Gratin di patate	360 W, 25-30		1	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sul fondo del forno.
Dolci	180 W, 20-25		190-200	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia, livello 1.
Pollo	360 W, 30-35		240	Disporre il pollo con il petto rivolto verso il basso in una stoviglia alta senza coperchio sul fondo del forno. Girare trascorsa metà del tempo impostato.

Cottura al forno

Secondo la norma DIN 44547 e EN 60350

I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

	Accessori	Livello	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata della cottura in minuti
Biscotti	Teglia	2		160-170	30-35
Small cakes*	Teglia	2		160-170	25-30
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera sulla griglia	1		170-180	45-50
Dolce lievitato	Teglia	2		150-160	50-60
Torta di mele coperta	Stampo a cerniera in lamiera stagnata Ø 20 cm direttamente sulla griglia	2		170-190	80-100

* Preriscaldare il forno per 5 minuti

Cottura al grill

I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

Pietanza	Accessori	Livello	Grill, superficie grande	Durata in minuti
Dorare i toast	Griglia	3	3	4-5
Beefburger 12 pezzi*	Griglia + Teglia	3 1	3	30-35

* Girare una volta trascorsa la metà del tempo impostato.

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?

L'acrilamide si genera principalmente con i prodotti a base di cereali e patate, quali ad es. patate fritte, toast, pagnotte, pane

o prodotti da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide	
Generalità	Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno di biscottini	Con Riscaldamento sup./inf. max. 200 °C, con Aria calda 3D o Aria calda max.180 °C. Con Riscaldamento sup./inf. max. 190 °C, con Aria calda 3D o Aria calda max. 170 °C. La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nella teglia in modo tale da formare uno strato unico. Far cuocere almeno 400 g per ogni teglia, in modo che le patate non secchino.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften	73	Basisinstellingen wijzigen	82
Oorzaken van schade	75	Basisinstellingen	82
Uw nieuwe apparaat	76	Onderhoud en reiniging	82
Bedieningspaneel	76	Schoonmaakmiddelen	82
Toetsen en display	76	Storingstabel	83
Functiekeuzeknop	76	Storingstabel	83
Temperatuurkeuzeknop	77	Ovenlamp vervangen	84
Binnenruimte	77	Servicedienst	85
Toebehoren	77	E-nummer en FD-nummer	85
Voor het eerste gebruik	77	Technische gegevens	85
Tijd instellen	77	Milieuvriendelijk afvoeren	85
De oven opwarmen	78	Automatische programma's	85
Toebehoren reinigen	78	Programma instellen	85
Oven instellen	78	Ontdooien en garen met de automatische programma's.....	86
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen	78	Voor u in onze kookstudio getest	87
Snelvoorverwarming	78	Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron	88
De magnetron	78	Tips voor de magnetron	90
Aanwijzingen voor de vormen	79	Taart, cake en gebak	90
Magnetronvermogens	79	Tips voor het bakken	91
Magnetron instellen	79	Braden en grillen.....	92
CombiSpeed	79	Tips voor het braden en grillen	93
CombiSpeed instellen	79	Ovenschotels, gratins.....	93
1,2,3-Serie instelling	80	Kant-en-klare diepvriesproducten	94
Serie-instelling instellen	80	Testgerechten	94
Tijdfuncties instellen	80	Bakken	95
Kookwekker	80	Grillen	95
Tijdsduur instellen	81	Acrylamide in levensmiddelen	95
Tijd instellen	81		
Kinderslot	81		
Kinderslot inschakelen.....	81		
Kinderslot uitschakelen.....	81		
Kinderslot bij de automatische programma's	81		

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

⚠ Belangrijke veiligheidsvoorschriften

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

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

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

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke

omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

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

Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Het is gevaarlijk wanneer het toestel niet volgens de voorschriften wordt gebruikt en er kan schade ontstaan.
Het is niet toegestaan om gerechten of kleding te drogen of pantoffels, warmte- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes en dergelijke te verwarmen.
Verwarmde pantoffels, warmte- of graankussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank.
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden.
Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing.
Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron.
Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen

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

Ernstig gezondheidsrisico!

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

Kans op een elektrische schok!

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

meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

Risico van verbranding!

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

Risico van verbranding!

- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het

toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

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

Risico van letsel!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

- Het ontstaan van vonken: Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- Water in de hete binnenruimte: Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade aan de bodemplaat van keramiek ontstaan.
- Aluminiumschalen: Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- Vochtige levensmiddelen: Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren. Het email raakt dan beschadigd.
Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- Afkoelen met de deur open: De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- Sterk vervuilde dichting: Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- De deur van het apparaat als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen: Niet op de open deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de deur plaatsen.

- Apparaat transporteren: Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.
- Gebruik van de magnetron zonder etenswaar: Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen

gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.

- Bij gebruik met de magnetron nooit werken met de emailen bakplaat. Dit leidt tot een technisch defect.
- Magnetron-popcorn: Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen. Maximaal 600 watt gebruiken. De popcornzak altijd op een glazen bord leggen. Door overbelasting kan de ruit springen.

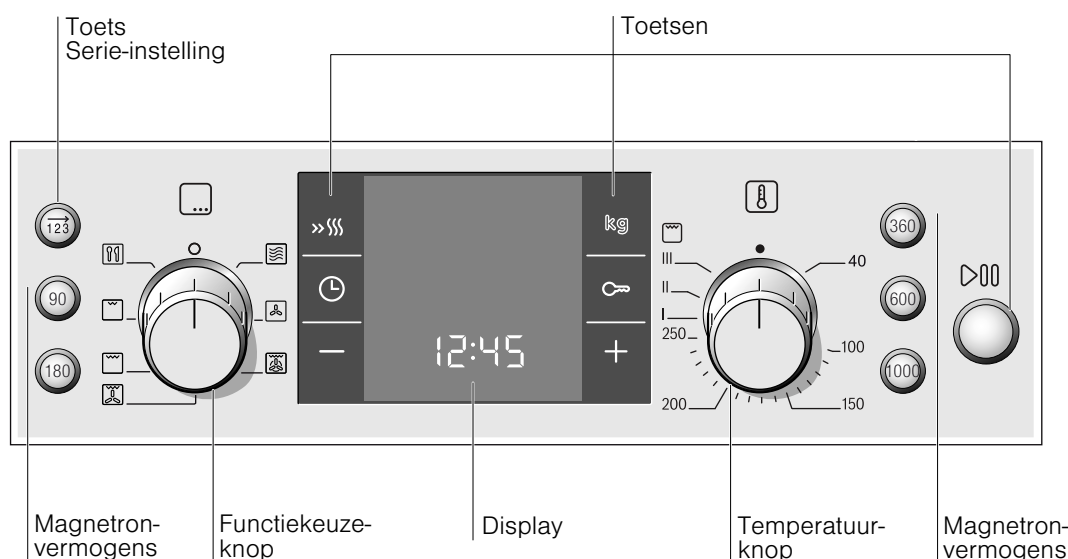
Uw nieuwe apparaat

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.

Bedieningspaneel

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



Schakelaars

De schakelaars kunnen worden ingedrukt. Om in en uit te schakelen in de nulstand op de schakelaar drukken.

Toetsen

Onder de afzonderlijke toetsen bevinden zich sensoren. U hoeft niet hard te drukken. Raak alleen het betreffende symbool aan.

Uitzondering: de toets Serie-instelling, de toetsen voor de magnetronvermogens en de Start/Pauze-toets zijn normale druktoetsen.

Toetsen en display

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

Toets	Gebruik
123	Serie-instelling kiezen
90	Magnetronvermogen 90 watt kiezen
180	Magnetronvermogen 180 watt kiezen
360	Magnetronvermogen 360 watt kiezen
600	Magnetronvermogen 600 watt kiezen
1000	Magnetronvermogen 1000 watt kiezen
>>>>	Snelvoorverwarming kiezen
kg	Kilogram
⌚	Tijdfuncties
	Menu Tijdfuncties openen en sluiten

Toets	Gebruik
⌘	Kinderslot kiezen
- Min	Instelwaarden verlagen.
+ Plus	Instelwaarden verhogen.
▷	Start/Pauze
	kort indrukken = werking starten/ onderbreken
	lang indrukken = werking afbreken

Aanwijzingen

- Aan de haakjes [] om het betreffende symbool ziet u welke tijdfunctie op het display op de voorgrond staat. Uitzondering: bij de tijd is het symbool ⌚ alleen verlicht wanneer u wijzigingen aanbrengt.
- Na het indrukken van de toets ▷||| gaat de ovenlamp in de binnenruimte aan.

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.

Stand	Gebruik
 Heteluchtgrill	Is bijzonder geschikt voor het braden van stukken vlees.
 Circulatiegrill	Gevogelte wordt knapperig bruin. Ovenschotels en gegrilde gerechten lukken u hiermee het best.
 Grill, groot	Kies tussen de standen sterk, gemiddeld of zwak. U kunt meerdere steaks, worstjes, vissen of sneetjes brood grillen.
 Grill, klein	Deze verwarmingsmethode is geschikt voor kleine hoeveelheden. Plaats de grillstukken naast elkaar in het midden van het rooster.
 Programma's	4 Ontdooiprogramma's 11 Bereidingsprogramma's Verwarmingsmethode en tijdsduur zijn afhankelijk van het gewicht vastgelegd.

Temperatuurkeuzeknop

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

Stand		Betekenis
●	Nulstand	De oven warmt niet op.
40, 100-250	Temperatuurbereik	De temperatuur in de binnenruimte in °C.
I, II, III	Grillstanden	De grillstanden voor grill, groot  . I = stand 1, zwak II = stand 2, gemiddeld III = stand 3, sterk

Totdat de oven de ingestelde temperatuur bereikt heeft, is op het display het symbool  verlicht.

Binnenruimte

Uw apparaat heeft een koelventilator.

Koelventilator

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

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Anders raakt de oven oververhit.

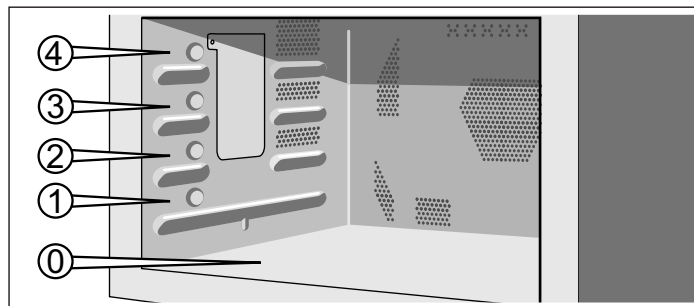
Aanwijzingen

- Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd lang na.
- Bij gebruik van de magnetron wordt het apparaat niet warm. Toch wordt de koelventilator ingeschakeld. Hij kan ook doorlopen wanneer de magnetronfunctie beëindigd is.
- Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater optreden. Dit is normaal, de werking van de

magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Veeg het condenswater na de bereiding weg.

Toebehoren

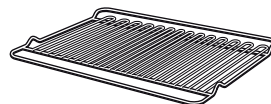
De toebehoren kunnen op 4 verschillende hoogtes in het apparaat worden geplaatst.



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

Attentie!

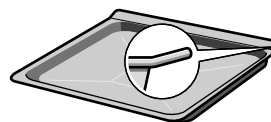
- De emailen bakplaat niet op de bodem van de oven (hoogte 0) plaatsen.
- Bij gebruik van de magnetronfunctie mogen zich geen emailen bakplaten of niet-magnetronbestendige vormen in het apparaat bevinden.



Rooster

Voor servies, taartvormen, grillstukken en diepvriesgerechten.

Aanwijzing: U kunt het rooster tot twee derde naar buiten trekken zonder dat het kantelt. Zo kunt u de gerechten gemakkelijker uitnemen.



Emailen bakplaat

Voor gebak en koekjes.

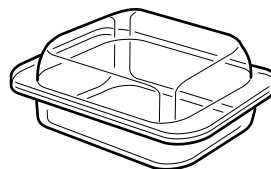
Aanwijzing: Schuif de bakplaat met de schuine kant tot aan de aanslag in de oven.

Attentie!

De emailen bakplaat is niet geschikt voor gebruik met de magnetron- of magnetroncombifunctie.

Extra toebehoren

Meer toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.



Glasbräter HEZ915001

Voor stoofgerechten die u klaar maakt in de oven en ovenschotels. Er is besonders geeignet für die Programmautomatik.

Voor het eerste gebruik

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

Tijd instellen

Na de aansluiting knipperen er op het display vier nullen.

Stel de tijd in.

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

De tijd is ingesteld.

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

De oven opwarmen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u de lege, gesloten oven op. Let erop dat zich geen verpakingsresten, bijv. korreltjes piepschuim, in de oven bevinden.

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

Aanwijzing: Ventileer de keuken zolang de oven opwarmt.

1. Met de functiekeuzeknop Heteluchtgrill  instellen.
2. Met de temperatuurkeuzeknop 200 °C instellen.
3. De toets  indrukken.
De oven begint op te warmen.
4. Na 60 minuten de oven uitschakelen. Hiervoor de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Maak de afgekoelde oven schoon met warm zeepsop.

Toebehoren reinigen

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

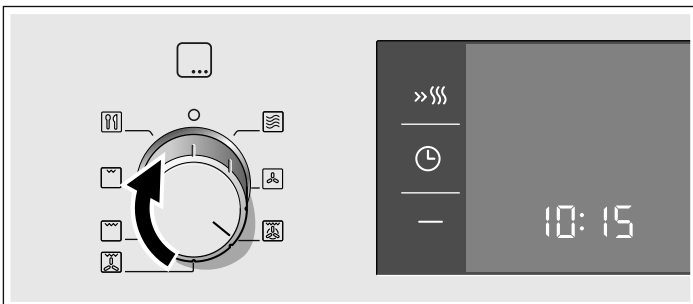
Oven instellen

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

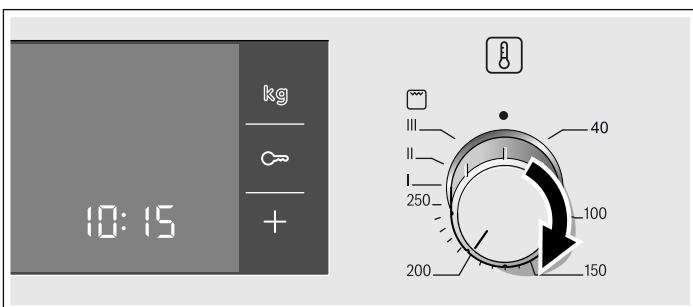
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: heteluchtgrill  bij 200 °C.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.



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



3. De toets  indrukken.

De oven begint op te warmen.

Ovendeur openen tijdens het gebruik

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

Werking onderbreken

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

Instellingen veranderen

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

Oven uitschakelen.

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

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.

Het meest geschikt is de verwarmingsmethode

-  Hete lucht
-  Heteluchtgrill
-  Circulatiegrill

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

Snelvoorverwarming instellen

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. De toets  indrukken.
Op het display is het symbool  verlicht.
3. De toets  indrukken.

De oven begint op te warmen.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

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

Snelvoorverwarming afbreken

De toets  indrukken. Het symbool  op het display verdwijnt.

De magnetron

De microgolven worden in de levensmiddelen omgezet in warmte. U kunt de magnetron solo, d.w.z. alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken. U

krijgt informatie over de vormen en u kunt nalezen hoe de magnetron moet worden ingesteld.

Aanwijzing:

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

Aanwijzingen voor de vormen

Geschiedte vormen

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

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

Ongeschiedte vormen

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

Attentie!

Het ontstaan van vonken: metaal - bijv. een lepel in het glas - dient zich op minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur te bevinden. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Vormtest

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

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

- 1. Plaats de lege vorm ½ tot 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
- 2. Controleer tussentijds de temperatuur.

De vorm moet goed koud of handwarm zijn.

Als hij heet wordt of als er vonken ontstaan, is hij niet geschikt.

Magnetronvermogens

Met de toetsen stelt u het gewenste magnetronvermogen in.

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

Aanwijzingen

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

Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogen 600W, tijdsduur 17 minuten.

- 1. De functiekeuzeknop op  zetten.
- 2. De toets voor het gewenste magnetronvermogen indrukken. Het vermogen 600 W is verlicht en er wordt een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
- 3. Met de toets + of - de tijdsduur instellen.
- 4. De toets  indrukken.

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De magnetronfunctie is beëindigd. 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 altijd mogelijk. Met de toets + of - de tijdsduur veranderen.

Magnetronvermogen veranderen

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

Werking onderbreken

De toets  kort indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. Opnieuw op  drukken, 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.

CombiSpeed

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

U kunt alle magnetronvermogens inschakelen. Uitzondering: 1000 watt.

Geschiedte verwarmingsmethoden

-  Hete lucht
-  Heteluchtgrill
-  Circulatiegrill
-  Grill, groot
-  Grill, klein

CombiSpeed instellen

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

- 1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode en met 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 bereiding start. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

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

Ovendeur tussentijds openen

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

Werking onderbreken

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

Tijdsduur veranderen

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

Magnetronvermogen veranderen

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

Werking afbreken

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

1,2,3-Serie instelling

Bij de serie instelling kunt u tot drie verschillende magnetronvermogens en -tijden achter elkaar instellen en vervolgens starten.

Vormen

Gebruik altijd hittebestendige vormen die geschikt zijn voor de magnetron.

Serie-instelling instellen

Stel voor elke serie-instelling een tijdsduur in.

1. De functiekeuzeknop op  zetten.
 2. De toets  indrukken.
De  voor de eerste serie-instelling verschijnt op het display.
 3. Het eerste magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
 4. De toets  indrukken.
De  voor de tweede serie-instelling verschijnt.
 5. Het tweede magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
 6. De toets  indrukken.
De  voor de derde serie-instelling verschijnt.
 7. Het derde magnetronvermogen en de tijdsduur instellen.
 8. De toets  indrukken.
- De bereiding start. De totale tijdsduur verschijnt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De serie instelling is beëindigd. U kunt het geluidssignaal voortijdig met de toets  wissen.

Instelling wijzigen

Een verandering is alleen voor de start mogelijk. De toets  zo vaak indrukken tot het nummer voor de serie instelling verschijnt. De instelling veranderen.

Ovendeur tussentijds openen

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

Werking onderbreken

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

Werking afbreken

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

Tijdsduur opvragen

De toets  twee keer indrukken.

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

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. Aan de haakjes [] kunt u zien bij welke tijdfunctie u zich bevindt. Een al ingestelde tijdfunctie kunt u direct met de toets **+** of **–** veranderen, wanneer het tijdsymbool tussen haakjes staat.

Kookwekker

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

1. De toets  eenmaal indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om de .
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 kunt

u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 00:00. 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 terugzetten naar 0:00. Na enkele seconden wordt de wijziging overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. De wekker loopt

op de voorgrond. Het symbool  staat tussen haakjes en de wekkertijd loopt zichtbaar af.

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

Tijdsduur instellen

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

Het 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 haakjes staan om .



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



5. De toets  indrukken.

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

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. De oven warmt niet meer op. Op het display staat 0:00. U kunt het signaal voortijdig met de toets  wissen. 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 afloopt: de toets  indrukken en met de toets + of - de tijdsduur veranderen.

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 afloopt: eerst de toets  indrukken.

Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht.

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

Tijd instellen

Na het aansluiten of na een stroomonderbreking worden op het display de symbolen  en vier nullen verlicht.

Stel de tijd in.

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

Tijd wijzigen

Er mag geen andere tijdfunctie ingesteld zijn.

1. De toets  twee keer indrukken.
Op het display zijn de tijdsymbolen verlicht, de haakjes staan om .
2. Met de toets + of - de tijd veranderen.
Na enige seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen.

Tijdsweergave uit

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

Kinderslot

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

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

Kinderslot inschakelen

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

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

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

Kinderslot uitschakelen

De toets  ca. vier seconden lang indrukken.

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

Kinderslot bij de automatische programma's

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

Basisinstellingen wijzigen

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

Basisinstellingen

In de tabel vindt u alle basisinstellingen en de wijzigingsmogelijkheden.

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

Voorwaarde: het apparaat is uitgeschakeld.

- De toets  een paar seconden indrukken.
Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
- Met de toets **+** of **-** de basisinstelling wijzigen.

- Met de toets  bevestigen.

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

- Ten slotte de toets  een paar seconden lang ingedrukt houden.

Alle instellingen zijn overgenomen.

U kunt de instellingen op elk moment weer wijzigen.

Onderhoud en reiniging

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

Risico van kortsluiting!

Gebruik nooit een hogedrukreiniger of een stoomstraalapparaat.

Risico van verbranding!

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

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat zijn het gevolg van het gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduw op de ruit van de deur, die eruit zien als strepen, zijn lichtreflexen van de ovenlamp.
- Het email wordt ingebrand op zeer hoge temperaturen. Hierdoor kunnen er kleine kleurverschillen ontstaan. Dit is normaal en heeft geen nadelige invloed op de werking. De smalle randen van de bakplaten kunnen niet volledig worden geëmailleerd. Ze kunnen daarom ruw zijn. De bescherming tegen corrosie blijft hierbij intact.
- Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunt u op een hele eenvoudige manier opheffen. Doe een paar druppels citroensap in een kopje water. Zet er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water

gedurende 1 tot 2 minuten op maximaal magnetronvermogen.

Schoonmaakmiddelen

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

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

Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.

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

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

Bereik	Schoonmaakmiddelen
Roestvrij staal	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken altijd onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan gemakkelijk corrosie ontstaan. Bij de klantenservice of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar.
Binnenruimte van edelstaal	Warm zeepsop of water met azijn: met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde oven. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken. Gebruik geen ovenspray en geen andere agressieve reinigingsproducten voor de oven of schuurmiddelen. Ook schuur- en panensponsjes zijn niet geschikt. Deze middelen maken krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen glazen schraper gebruiken.
Glazen afscherming van de ovenlamp	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen.
Deurdichting Niet verwijderen!	Warm zeepsop: met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
Toebehoren	Warm zeepsop: laten weken en met een schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

Glazen afscherming schoonmaken

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

Zelfreinigende oppervlakken in de binnenruimte

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

Aanwijzingen

- De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met ovenreiniger. Komt er per ongeluk ovenreiniger op de achterwand, verwijder deze dan direct met een spons en voldoende water.
- Gebruik nooit schurende schoonmaakmiddelen. Deze veroorzaken krassen op de hoogporeuze laag of vernietigen hem.
- De zelfreinigende oppervlakken nooit behandelen met een schuursponsje.
- Een lichte verkleuring van het email heeft geen invloed op de zelfreiniging.

Bodem, plafond en zijwanden van de binnenruimte schoonmaken

Gebruik hiervoor een schoonmaakdoekje en heet zeepsop of water met azijn.

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

Storingstabel

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

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

Kans op een elektrische schok!

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

Storingstabel

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Zekering defect.	Controleer in de meterkast of de zekering voor het toestel in orde is.
	Stekker niet in het stopcontact gestoken	Stekker insteken.
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Op het display knipperen drie nullen.	Stroomonderbreking	Stel de tijd opnieuw in.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is de toets  niet ingedrukt.	Druk op de toets  of zet het apparaat uit.
De magnetron wordt niet ingeschakeld.	De deur is niet helemaal gesloten.	Controleer of resten van een gerecht of een voorwerp tussen de deur klem zitten. Zorg ervoor dat de dichtingsvlakken schoon zijn. Controleer of de deurdichting gedraaid zit.
	De toets  is niet ingedrukt.	De toets  indrukken.

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
De gerechten worden langzamer warm dan gewoonlijk.	Te klein magnetronvermogen ingesteld.	Hoger vermogen kiezen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	De gerechten tussentijds omroeren of keren.
Er klinkt een signaal. De dubbele punt op het display knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	1. De toets $\vec{123}$ indrukken.
		2. De toets kg drie seconden lang ingedrukt houden. De demomodus is gedeactiveerd.

Foutmeldingen

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Op het display verschijnt de foutmelding "Er1" of "Er4".	De temperatuursensor is uitgevallen.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er11". "De toets klemt"	De toetsen zijn vervuild of het mechanisme klemt.	Druk meerdere keren op alle toetsen en neem contact op met de klantenservice indien dit niet helpt.
Op het display verschijnt de foutmelding "Er19".	Er is sprake van extreme oververhitting (eventueel brand in de binnenruimte). Te hoog magnetronvermogen.	Deur niet openen, de netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen, laten afkoelen.
Op het tekstdisplay verschijnt de foutmelding "Er17", "Er18" of "E305".	Technisch defect.	Neem contact op met de servicedienst.

Ovenlamp vervangen

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

⚠ Kans op een elektrische schok!

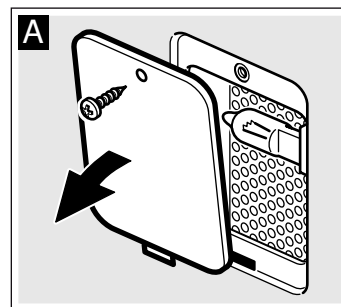
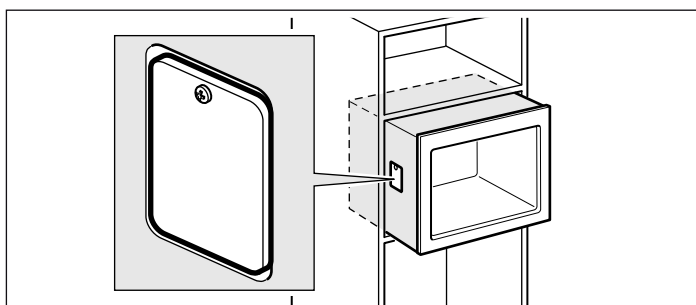
De ovenlamp nooit vervangen wanneer het apparaat ingeschakeld is. Haal de netstekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit.

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

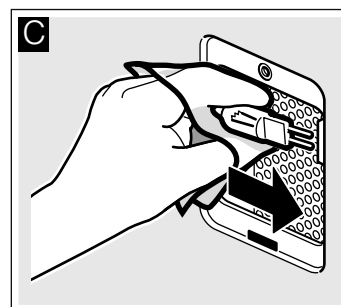
Zo gaat u te werk

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

1. Zekering in de meterkast uitschakelen of de netstekker uit het stopcontact halen.
2. Apparaatdeur openen.
De bevestigingsschroeven aan de rechter- en linkerkant van de oven losdraaien. Neem de aanwijzingen in het installatievoorschrift in acht.
3. Voorzichtig verwijderen.
4. De schroef van de lampafscherming aan de linkerkant van buiten losdraaien en de afscherming afnemen. (Afbeelding A)
De halogeenlamp uitnemen. (Afbeelding B)



5. De nieuwe halogeenlamp inbrengen (Afbeelding C)



6. De lampafscherming vastschroeven.
Het apparaat in de omgekeerde volgorde weer inbouwen.
7. Zekering in de meterkast weer inschakelen of de netstekker in het stopcontact steken.

Glazen afscherming vervangen

Als de glazen afscherming in de oven beschadigd is, moet deze worden vervangen. Afschermingen kunt u verkrijgen bij de klantenservice. Vermeld a.u.b. het E-nummer en het FD-nummer van uw apparaat.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

E-nr.	FD-nr.
Servicedienst ☎	

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4010
B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.

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

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

Technische gegevens

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

Afmetingen (hxbxd)

- apparaat	454 x 595 x 563 mm
- binnenruimte	236 x 445 x 348 mm

VDE-getest	ja
CE-markering	ja

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

Automatische programma's

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

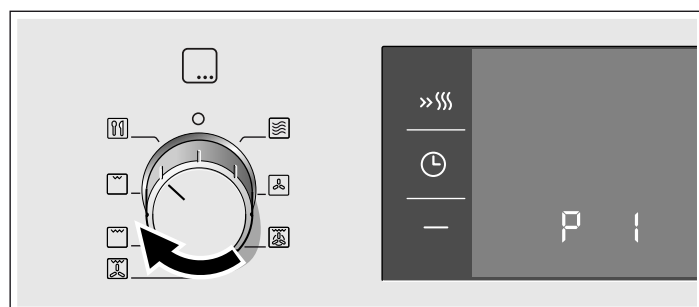
Programma instellen

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

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

1. De functiekeuzeknop op Automatische programma's zetten.

Op het display verschijnt het eerste programmanummer.



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



3. De toets **kg** indrukken.

Op het display verschijnt als voorstel voor het gewicht 0,50 kilogram.



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



5. De toets **▷|||** indrukken.

Het programma start. U kunt het verloop van de tijdsuur aflezen en het symbool **▷|||** staat tussen haakjes.

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.

Programma afbreken

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

Signaal voortijdig uitschakelen

De toets **⏸** indrukken.

Deur van het apparaat tussentijds openen

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

Werking onderbreken

De toets **▷|||** kort indrukken. De oven bevindt zich in de pauzetoestand. Opnieuw op **▷|||** drukken, de werking wordt voortgezet.

Programma afbreken:

De toets **▷|||** 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.

Ontdooien en garen met de automatische programma's

Aanwijzingen

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

Ontdooien

Aanwijzingen

- Levensmiddelen zo vlak mogelijk en verdeeld in porties bij -18 °C invriezen en bewaren.
- De diepvriesproducten op een ondiepe vorm van bijvoorbeeld glas of porselein leggen.
- Na het ontdooien de levensmiddelen met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling nog 15 tot 90 minuten laten rusten.
- Bij het ontdooien van vlees, gevogelte of vis komt vloeistof vrij. Dit tijdens het keren verwijderen en in geen geval verder gebruiken of met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
- Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken.
- Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
- Gevogelte in zijn geheel eerst met de borstzijde en stukken gevogelte eerst met de zijde van het vel op de vorm leggen.

Groente

Aanwijzingen

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

Gekookte aardappels

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

Rijst

Aanwijzingen

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

Vis

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

Vlees

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

Gevogelte

Aanwijzingen

- De kip met de borstzijde naar onderen in de schaal leggen.
- Stukken kip met de kant van het vlees naar beneden in de schaal leggen.

Pizza, diepvries

Aanwijzing: Voorgebakken diepvriespizza's en pizza-baguettes gebruiken.

Rusttijden

Enige gerechten dienen na afloop van het programma nog even in de oven te blijven staan.

Gerecht	Rusttijd
Groente	ca. 5 minuten
Gekookte aardappels	ca. 5 minuten. Eerst het water dat ontstaan is afgieten.
Rijst	5 tot 10 minuten
Varkensvlees, gehakt	10 minuten

Programmatabel

Progr.-nr.		Geschikte levensmiddelen	Gewichtsbereik in kg	Vorm / toebehoren, inschuifhoogte
Ontdooien				
1	Heel brood*	Tarwebrood, gemengd-tarwebrood, volkorenbrood	0,20 - 1,50	Vlakke open vorm bodem van oven
2	Gehakt*	Gehakt van rund-, lams- of varkensvlees	0,20 - 1,00	Vlakke open vorm bodem van oven
3	Gevogelte, heel*	Kip, eend	0,60 - 2,00	Vlakke open vorm bodem van oven
4	Visfilet*	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	Vlakke open vorm bodem van oven
* Let op de keersignalen.				
Garen				
5	Groente, vers*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, prei, paprika, courgettes	0,20 - 1,00	gesloten vorm bodem van oven
6	Groente, diepvries*	Bloemkool, broccoli, wortelen, koolrabi, rode kool, spinazie	0,20 - 1,00	gesloten vorm bodem van oven
7	Gekookte aardappels*	Vastkokende, overwegend vastkokende, of droogkokende aardappels	0,20 - 1,00	gesloten vorm bodem van oven
8	Rijst, lange korrel*		0,10 - 0,50	Hoge gesloten vorm bodem van oven
9	Verse visfilet stoven	Filet van snoek, kabeljauw, roodbaars, koolvis, snoekbaars	0,20 - 1,00	gesloten vorm bodem van oven
* Let op de keersignalen.				
Combi-garen				
10	Pizza, diepvries	Pizza met dunne bodem, voorgebakken	0,15 - 0,55	Rooster hoogte 3
11	Lasagne bologn. diepvries		0,40 - 1,00	open vorm bodem van oven
12	Kip, vers*	Hele kip, vers	0,80 - 1,80	gesloten vorm bodem van oven
13	Stukken kip, vers	Kippenpoten, halve kippen	0,40 - 1,60	gesloten vorm bodem van oven
14	Gebraden gehakt	ca. 8 cm hoog	0,80 - 1,50	open vorm bodem van oven
15	Vers varkensgebraad*	Halsstuk zonder been, rollade	0,80 - 2,00	gesloten vorm Bodem binnenruimte

* Let op de keersignalen.

Voor u in onze kookstudio getest

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

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt aangegeven. Verwijder voor het gebruik alle toebehoren die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de toebehoren.

- De aangegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde toebehoren. Bij de klantenservice of in speciaalzaken kunt u toebehoren of extra toebehoren kopen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

Risico van verbranding!

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

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

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

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

Ontdooien

Aanwijzingen

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

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

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

Aanwijzingen

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

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

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.

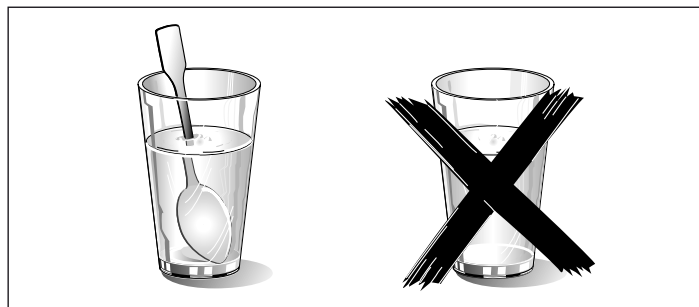
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan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

Ontdooien, verhitten of garen van diepvries-gerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 Componenten)	300-400 g	600 W, 11-15 min.	afgedekt
Soep	400-500g	600 W, 8-13 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 12-17 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
	800 g	600 W, 20-25 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	gesloten vorm, vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm, 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 14-17 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water garen

Gerechten verhitten

⚠ Kans op verbrandingen!!

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



Attentie!

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

Aanwijzingen

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

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht (2-3 componenten)	350-500 g	600 W, 4-8 min.	afgedekt
Dranken	150 ml	1000 W, 1-2 min.	Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten; tussendoor controleren
	300 ml	1000 W, 2-3 min.	
	500 ml	1000 W, 4-5 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ½-1 min.	Zonder speen of deksel. na het verwarmen altijd goed schudden. Beslist de temperatuur controleren!
	100 ml	360 W, ½-1½ min.	
	200 ml	360 W, 1-2 min.	
Soep, 1 kop	à 175 g	600 W, 2-3 min.	-
Soep 2 koppen	à 175 g	600 W, 3-4 min.	-
Soep 4 koppen	à 175 g	600 W, 6-8 min.	-
Vlees in saus	500 g	600 W, 8-11 min.	afgedekt

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 6-8 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 8-11 min.	
Groenten, 1 portie	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
Groenten, 2 Porties	300 g	600 W, 3-5 min.	

Gerechten garen

Aanwijzingen

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

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

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1,2 kg	600 W, 25-30 min.	Halverwege de bereidingstijd keren.
Visfilet, vers	400 g	600 W, 7-12 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 6-10 min.	Groenten in gelijke grote stukken snijden; Per 100 g groenten 1-2 eetlepels water toevoegen; Tussendoor roeren.
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 6-8 min.	Pudding tussendoor met een garde 2-3 keer goed omroeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-
Bijgerechten			
b.v. aardappelen	250 g	600 W, 8-10 min.	Aardappelen in gelijke grote stukken snijden. Ca. 1 eetlepels water in het recipiënt doen; Tussendoor roeren.
	500 g	600 W, 12-15 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
b.v. Rijst	125 g	600 W, 4-6 min. + 180 W, 12-15 min.	Dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.
	250 g	600 W, 6-8 min. + 180 W, 15-18 min.	

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel: dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Taart, cake en gebak

Bij de tabellen

Aanwijzingen

- De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer hoger in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.

- Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.

Bakvormen

Aanwijzing: Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Gebak in vormen	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig Cake, fijn (bijv. zandtaart)*	Tulband-/krans-/rechthoekige bakvorm	1 1	 	160-170 150-160	60-80 60-70
Taartbodem met rand van zandtaartdeeg	Springvorm	1		160-170	35-45
Taartbodem roerdeeg	Vorm bodem vruchtentaart	1		160-170	35-45
Biscuittaart (waterbiscuit)	Springvorm	1		170-180	45-50
Gebak met droge bedekking (roerdeeg)	Bakplaat	2		160-170	30-40
Gebak met vochtige bedekking bijv. gistdeeg met appelstrooisel	Bakplaat	2		150-160	50-60
Broodvlecht van 500 g bloem	Bakplaat	2		160-170	30-40
Kerststol van 500 g bloem	Bakplaat	2		170-180	60-70
Pizza	Bakplaat	2		200-210	25-35
Gistbrood 1 kg**	Bakplaat	2		180-190	50-60

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

** Giet nooit water rechtstreeks in de hete oven.

Gebak	Vormen	Hoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C
Notentaart	Springvorm	1	90 W	30-35		170-180
Vruchten- of quarktaart van zandtaartdeeg*	Springvorm	2	360 W	40-50		150-160
Vruchtentaart, fijn, van roerdeeg	Tulbandvorm of springvorm	1	90 W	30-45		170-190
Hartig gebak (bijv. quiche/uientaart)	Springvorm of quichevorm	2	90 W	50-70		160-180

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

Klein gebak		Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	Bakplaat	2		150-170	20-35
Schuimgebak	Bakplaat	2		100	90-120
Bitterkoekjes	Bakplaat	2		110	35-45
Bladerdeeg	Bakplaat	2		170-180	35-45
Broodjes (bijv. roggebroodjes)	Bakplaat	2		180-190	35-45

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
U wilt een vorm van silicone, glas, kunststof of keramiek gebruiken.	De vorm moet tot 250 °C hittebestendig zijn. In deze vormen wordt het gebak minder bruin. Wanneer u de magnetron inschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de opgegeven baktijd een houten prikker in op de plek waar het gebak het hoogst is. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en houd een langere baktijd aan. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet nu de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker.	Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.

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

Braden en grillen

Bij de tabellen

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

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

Vormen

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

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

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

Aanwijzingen voor het braden

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

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

Vlees:

Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer

stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.

Gevogelte:

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

Aanwijzingen voor het grillen

Aanwijzingen

- Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.
- Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.
- Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.
- Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Aanwijzingen voor het stoven

Gebruik voor het stoven van vis een vorm met deksel.

Doe twee tot drie eetlepels vloeistof en wat citroensap in de vorm.

Vlees, gevogelte, vis

	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C, grillstand	Aanwijzingen
Gestoofd rundvlees ca. 1000 g	180 W, 80-90 min.	0		160-170	Gesloten vorm op de bodem van de binnenruimte.
Rosbief, rosé ca. 1000 g	180 W, 30-40 min.	0		180-200	Open vorm. Halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees zonder zwaard ca. 750 g, bijv. hals	360 W, 35-45 min.	0		170-180	Open vorm. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Varkensvlees met zwaard* ca. 1 kg, bijv. schouder	180 W, 80-90 min.	0		170-180	Open vorm. Tot slot 10 minuten laten rusten. Niet omdraaien.
Varkenslende ca. 500 tot 600 g	180 W, 35-40 min.	0		180-190	Open vorm. Tot slot 10 minuten laten rusten.
Gehakt ca. 750 g	360 W, 30-35 min.	0		200-210	Open vorm op de bodem van de binnenruimte. Tot slot 10 minuten laten rusten.

* Snijd bij varkensvlees het zwaard in.

	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Hoogte	Verwar- mings- methode	Temperatuur in °C, grillstand	Aanwijzingen
Kip, heel ca. 1000 tot 1200 g	360 W, 30-40 min.	0		230-250	Gesloten vorm op de bodem van de binnenruimte. Met de borstzijde naar boven leggen. Niet omdraaien.
Stukken kip, bijv. kwart kip ca. 800 g	360 W, 20-30 min.	0		230-250	Open vorm. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Eend 1500 tot 1700 g	180 W, 70-80 min.	0		220-240	Gesloten vorm op de bodem van de binnenruimte. Niet omdraaien.
Eendenborst ca. 500 g eendenborst 2 stuks à 250 tot 300 g	180 W, 15-20 min.	0		3	Open vorm op de bodem van de binnenruimte. Met de kant van het vel naar boven leggen. Niet omdraaien.
Ganzenborst, ganzenbout 700 tot 900 g	180 W, 30-40 min.	0		2	Hoge open vorm op de bodem van de binnenruimte. Niet omdraaien.
Vis, gebakken ca. 500 g	600 W, 10-15 min.	0		3	Open vorm. Diepgevroren vis eerst ontdooien.

* Snijd bij varkensvlees het zwaard in.

	Hoeveelheid	Gewicht	Hoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in minuten
Steaks 2 - 3 cm dik	2 - 3 stuks	à ca. 200 g	1+3**		3 3	1. Blz.: ca. 10 - 15 2. Blz.: ca. 5 - 10
Neksteaks 2 - 3 cm dik	2 - 3 stuks	à ca. 120 g	1+3**		2 2	1. Blz.: ca. 15 - 20 2. Blz.: ca. 10 - 15
Grillworsten	4 - 6 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. Blz.: ca. 10 - 15 2. Blz.: ca. 5 - 10
Viskotelet*	2 - 3 stuks	à ca. 150 g	1+3**		3 3	1. Blz.: ca. 10 - 12 2. Blz.: ca. 8 - 12
Vis, heel* bijv. forellen	2 - 3 stuks	à ca. 300 g	1+3**		2 2	1. Blz.: ca. 10 - 15 2. Blz.: ca. 10 - 15
Geroosterd brood	12 sneetjes	-	3		3 3	1. Blz.: ca. 3 - 5 2. Blz.: ca. 2 - 3
Geroosterd brood	4 sneetjes***	-	3		-	1. Blz.: ca. 5 - 6 2. Blz.: ca. 3 - 4
Toast grillen	2 - 4 sneetjes****	-	1+3**		3	Afhankelijk van beleg: 8 - 10

* Het rooster eerst met olie invetten.

** Schuif het rooster op hoogte 3 en de bakplaat in op hoogte 1.

*** Boterhammen naast elkaar in het midden van het rooster plaatsen.

**** Boterhammen voortoasten

Tips voor het braden en grillen

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

Ovenschotels, gratins

Aanwijzingen

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Plaats de ovenschotel in een vorm die geschikt is voor de magnetron op de bodem van de ovenruimte.

- Gebruik voor ovenschotels en gegratineerde gerechten een grote, lage vorm. In kleine, hoge vormen hebben de gerechten meer tijd nodig en wordt de bovenkant donkerder.
- Ovenschotels en gratins moeten in een uitgeschakelde oven nog 5 minuten nagaren.

Ovenschotels, gratins	Vormen	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotels, zoet (bijv. kwarschotel met fruit) ca.1,5 kg	vlakke ovenschotel 4 tot 5 cm	0		130-150	180 W	25-35
Ovenschotels hartig, van gegaarde ingrediënten (bijv. noedelsoufflé) ca.1 kg	vlakke ovenschotel 4 tot 5 cm	0		160-190	600 W	20-30
Ovenschotel hartig, van rauwe ingrediënten (bijv. gegratineerde aardappels) ca.1,1 kg	vlakke ovenschotel	0		170-180	600 W	25-35

Kant-en-klare diepvriesproducten

Aanwijzingen

■ Lees de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking.

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen.

Kant-en-klaar producten	Toebehoren	Hoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Strudel met fruitvulling	Bakplaat	2		180-200	40-50
Frites	Bakplaat	2		180-200	25-35
Pizza	Rooster	2		180-200	10-20
Pizza-baguette	Rooster	2		160-190	15-20
Kroketten	Bakplaat	2		180-200	25-35
Rösti	Bakplaat	2		180-200	25-35

Testgerechten

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

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705 of DIN 44547 en EN 60350 (2009)

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	N.B.
Vlees	180 W, 7 + 90 W, 8-12 of programma 2, 500g	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.

Garen met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vla, 1000 g	600 W, 11-12 + 180 W, 15-20	Pyrex-vorm op de bodem van de oven plaatsen.
Biscuittaart, 475 g	600 W, 8-10	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.
Gehakt, 900 g	600 W, 25-30	Pyrex-vorm op de bodem van de oven plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C, grillstand	Aanwijzingen
Gegratineerde aardappels	360 W, 25-30		1	Pyrex-vorm Ø 22 cm op de bodem van de oven plaatsen.
Gebak	180 W, 20-25		190-200	Pyrex-vorm Ø 22 cm op het rooster, hoogte 1 plaatsen.
Kip	360 W, 30-35		240	Kip met de borstzijde naar beneden in een hoge vorm zonder deksel op de bodem van de oven plaatsen. Halverwege de bereidingstijd keren.

Bakken

Volgens de norm DIN 44547 en EN 60350

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

	Toebehoren	Hoogte	Verwarmings- methode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Sprits	Bakplaat	2		160-170	30-35
Small cakes*	Bakplaat	2		160-170	25-30
Waterbiscuit	Springvorm op het rooster	1		170-180	45-50
Plaatgebak met gist	Bakplaat	2		150-160	50-60
Appeltaart	Springvorm Ø 20 cm direct op het rooster	2		170-190	80-100

* Oven 5 minuten voorverwarmen

Grillen

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

Gerecht	Toebehoren	Hoogte	Grill, groot 	Tijdsduur in minuten
Brood roosteren	Rooster	3	3	4-5
Beefburger 12 stuks*	Rooster + Bakplaat	3 1	3	30-35

* Na ½ van de tijd keren.

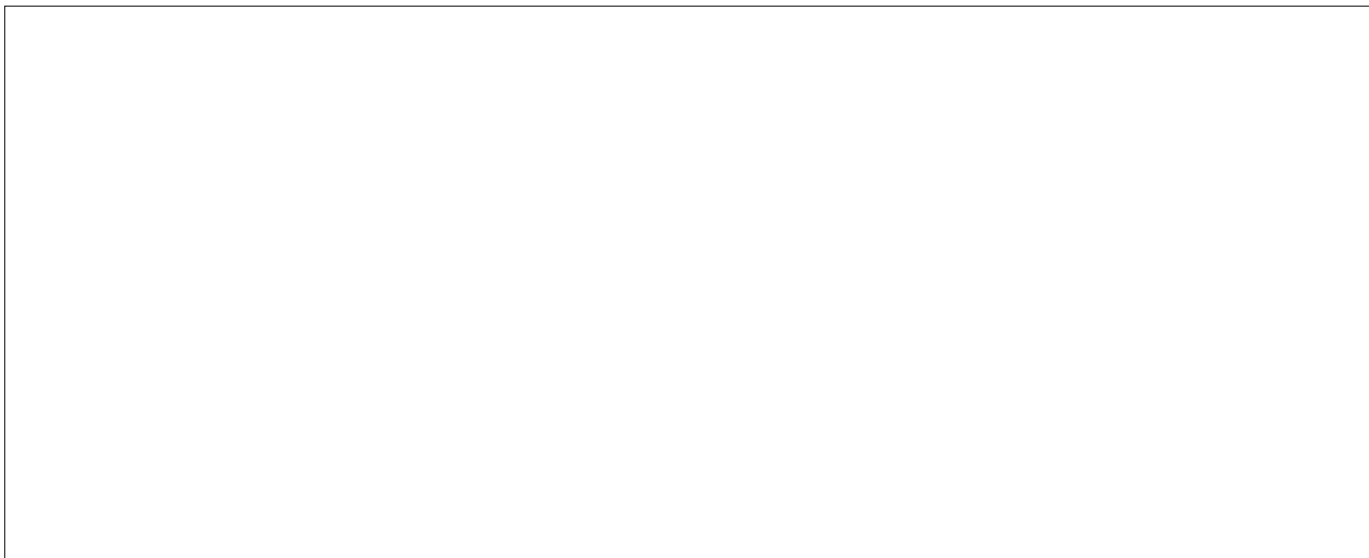
Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?

Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitte
klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals

bijv. aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne
bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten	
Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, niet te donker laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken koekjes	Met boven- en onderwarmte max. 200 °C, met 3D-hetelucht of hete lucht max.180 °C. Met boven- en onderwarmte max. 190 °C, met 3D-hete lucht of hete lucht max. 170 °C. Ei of eierdooier gaat de vorming van acrylamide tegen.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.



Robert Bosch Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München

Germany

www.bosch-home.com



9000693973

(04)
930916