

Constructa

Mikrowelle
Microwave Oven
Micro-ondes
Magnetron

CC4W91962

de	Gebrauchsanleitung	2
en	User manual	37
fr	Manuel d'utilisation	71
nl	Gebruikershandleiding	107

Inhaltsverzeichnis

1	Sicherheit	2
2	Sachschäden vermeiden	5
3	Umweltschutz und Sparen	6
4	Kennenlernen	7
5	Zubehör	10
6	Vor dem ersten Gebrauch	11
7	Grundlegende Bedienung	11
8	Mikrowelle	12
9	Programmautomatik	15
10	Zeitfunktionen	16
11	Kindersicherung	17
12	Grundeinstellungen	18
13	Reinigen und Pflegen	19
14	Störungen beheben	21
15	Entsorgen	22
16	So gelingt's	22
17	Kundendienst	36



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.

- im Haushalt und in ähnlichen Anwendungen wie beispielsweise: in Küchen für Mitarbeiter in Läden, Büros und anderen gewerblichen Bereichen; in landwirtschaftlichen Anwesen; von Kunden in Hotels und anderen Wohneinrichtungen; in Frühstückspensionen.
- bis zu einer Höhe von 4000 m über dem Meeresspiegel.

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.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

1.4 Sicherer Gebrauch

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie ein Gerät mit gerissener oder gebrochener Oberfläche betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

- ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 36

⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

1.5 Mikrowelle

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE SORGFÄLTIG LESEN UND FÜR DEN WEITEREN GEBRAUCH AUFBEWAHREN

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich und kann Schäden verursachen. Zum Beispiel können sich erwärmte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen auch noch nach Stunden entzünden.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

Lebensmittel und deren Verpackungen und Behälter 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.

⚠️ WARNUNG – Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können leicht explodieren.

- ▶ Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen.

- ▶ Nie Eier in der Eierschale garen oder hartgekochte Eier in der Eierschale 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 dem Kind die Nahrung gegeben wird.

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.
- ▶ Die Speisen immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

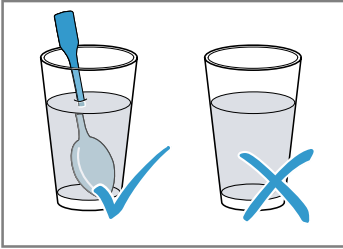
Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Geräts ist gefährlich. Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen.

- ▶ Nie Speisen oder Kleidung mit dem Gerät trocknen.
- ▶ Nie Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches mit dem Gerät erwärmen.
- ▶ Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen.

⚠️ WARNUNG – 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 ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.

**⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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.

Geschirr und Behälter aus Metall oder Geschirr mit Metallbesatz können beim reinen Mikrowellenbetrieb zu Funkenbildung führen. Das Gerät wird beschädigt.

- ▶ Beim reinen Mikrowellenbetrieb nie Metallbehälter verwenden.
- ▶ Nur mikrowellengeeignetes Geschirr oder Mikrowelle in Kombination mit einer Heizart verwenden.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Das Gerät arbeitet mit Hochspannung.

- ▶ Nie das Gehäuse entfernen.

⚠️ WARNUNG – Gefahr schwerer Gesundheitsschäden!

Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus.

- ▶ Nie die Gehäuseabdeckung entfernen.
- ▶ Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG!

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Kondenswasser nach jedem Garen abwischen.
- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.

Das Auskühlen mit offener Gerätetür beschädigt mit der Zeit benachbarte Möbelfronten.

- ▶ Nach einem Betrieb mit hohen Temperaturen den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.
- ▶ Nur nach einem Betrieb mit viel Feuchtigkeit den Garraum geöffnet trocknen lassen.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.

2.2 Mikrowelle

Beachten Sie diese Hinweise, wenn Sie die Mikrowelle verwenden.

ACHTUNG!

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

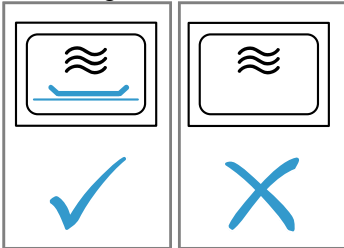
- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Aluminiumschalen im Gerät können Funken verursachen. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.

- ▶ Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden.

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



- Die mehrfache Zubereitung von Mikrowellen-Popcorn direkt hintereinander mit einer zu hohen Mikrowellenleistung kann zur Beschädigung des Garraums führen.
- ▶ Zwischen den Zubereitungen das Gerät mehrere Minuten abkühlen lassen.
 - ▶ Nie eine zu hohe Mikrowellenleistung einstellen.
 - ▶ Maximal 600 Watt verwenden.
 - ▶ Die Popcorn-Tüte immer auf einen Glasteller legen. Die Mikrowelleneinspeisung wird durch das Entfernen der Abdeckung beschädigt.
 - ▶ Nie die Abdeckung der Mikrowelleneinspeisung im Garraum entfernen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Strom.

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

- Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- Überflüssige Zubehörteile müssen nicht erhitzt werden.

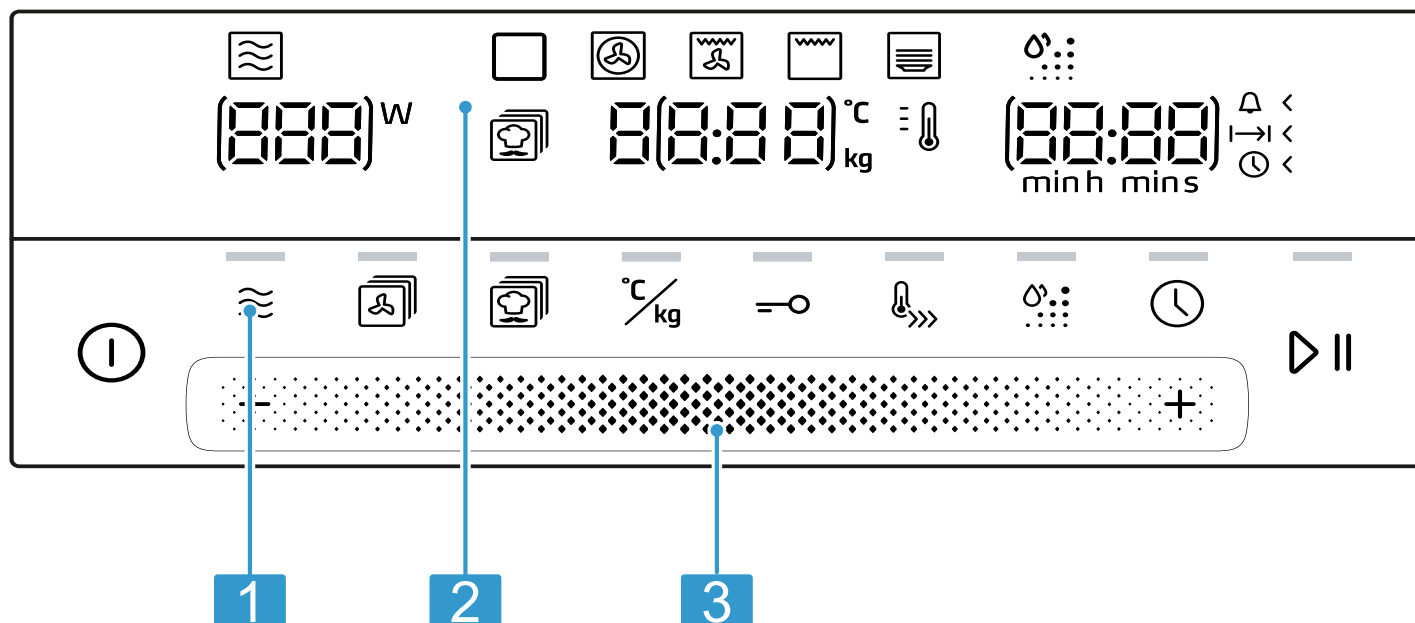
Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

4 Kennenlernen

4.1 Bedienelemente

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.

- 1** Touch-Felder
- 2** Display
- 3** Einstellbereich

Einstellbereich

Mit dem Einstellbereich ändern Sie die Einstellwerte, die im Display fokussiert sind.

Der Einstellbereich funktioniert wie ein Rad. Um die Einstellung zu ändern, wischen Sie mit dem Finger nach links oder rechts. Je schneller Sie wischen, desto schneller läuft das Rad. Tippen Sie darauf, um es anzuhalten und die genaue Einstellung zu übernehmen. Bei Auswahllisten, z. B. Programme, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste Punkt. Bei Werten, z. B. Gewicht, müssen Sie im Einstellbereich wieder zurückgehen, sobald der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

Touch-Felder

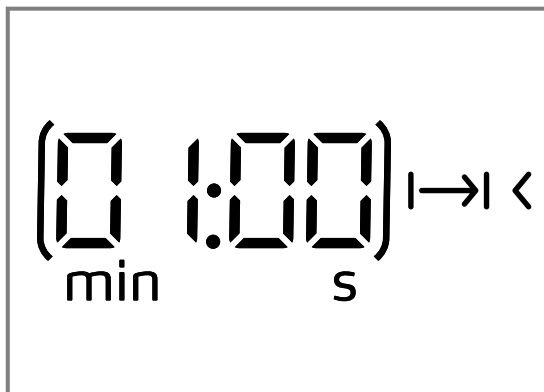
Touch-Felder sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion auszuwählen, auf das entsprechende Feld tippen.

Symbol	Name	Verwendung
ⓘ	Ein/Aus	Gerät ein- und ausschalten.
≈	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen oder die Mikrowellenfunktion zu einer Heizart zuschalten.
🍲	Heizarten	Auswahl der Heizarten aufrufen.
🕒	Programmautomatik	Auswahl der Programmautomatik aufrufen.
°C/kg	Temperatur/Gewicht	Temperatur und Gewicht einstellen auswählen.
🔒	Kindersicherung	Langes Drücken: Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.
🔥»	Schnellvorheizen	Schnellvorheizen aktivieren oder deaktivieren.

Symbol	Name	Verwendung
☼	Aqualisis	Reinigungsfunktion Aqualisis aktivieren
🕒	Zeitfunktionen	Wecker, Dauer oder Uhrzeit einstellen.
▶	Start/Stopp	Kurzes Drücken: Betrieb starten oder stoppen. Langes Drücken: Betrieb beenden. Die Einstellungen werden zurückgesetzt.

Display

Im Display sehen Sie die aktuellen Einstellwerte oder Auswahlmöglichkeiten.



Aktiver Wert	Der direkt einstellbare Wert ist durch Klammern hervorgehoben. Den aktiven Wert können Sie über den Einstellbereich verändern.
Passiver Wert	Nicht eingeklammerte Werte können Sie nicht direkt ändern. Wenn Sie einen Wert ändern wollen, müssen Sie den Wert zunächst aktivieren.

Display-Elemente

Im Folgenden finden Sie die Bedeutung der verschiedenen Display-Elemente kurz erklärt.

Symbol	Name	Bedeutung
🔔	Wecker	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Weckerzeit an.
I→	Dauer	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Dauer an.
🕒	Uhrzeit	Wenn das Symbol markiert ist, zeigt das Display die Uhrzeit an.
h:min	Stunden/Minuten	Die Zeit wird in Stunden und Minuten angezeigt.
min:s	Minuten/Sekunden	Die Zeit wird Minuten und Sekunden angezeigt.
☞	Kindersicherung	Wenn das Symbol markiert ist, ist die Kindersicherung aktiviert.
🔥	Schnellaufheizen	Wenn das Symbol markiert ist, ist Schnellaufheizen aktiviert.
°C	Temperatur	Die Temperatur wird in °C angezeigt.
kg	Gewicht	Das Gewicht wird in Kilogramm angezeigt.

Temperaturanzeige

Die Temperaturanzeige zeigt den Fortschritt des Aufheizens an.



Nach dem Betriebsstart leuchtet der Thermometer und die Balken daneben füllen sich, um den Aufheizfortschritt der Garraumtemperatur anzuzeigen. Wenn alle Balken gefüllt sind, ist das Gerät aufgeheizt. Bei Grill sind die Balken sofort gefüllt.

Bei Mikrowelle gibt es keine Temperaturanzeige.







Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Nachtmodus

Um Energie zu sparen, reduziert sich die Anzeigehelligkeit von 22 Uhr bis 5.59 Uhr automatisch auf einen niedrigeren Wert.

4.2 Heizarten

Hier finden Sie eine Übersicht über die Heizarten. Sie erhalten Empfehlungen zur Verwendung der Heizarten.

Symbol	Name	Temperatur / Stufen	Verwendung
	Mikrowelle	Mikrowellenleistungen: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Zum Auftauen, Garen und Erhitzen von Speisen und Flüssigkeiten.
	Heißluft	40 °C 100-230 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen. Auf einer Ebene backen oder braten.
	Umluftgrillen	100-230 °C	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten.
	Vorwärmen	30-70 °C	Geschirr vorwärmen.
	Grill	Grillstufen: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = schwach ■ 2 = mittel ■ 3 = stark 	Flaches Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast grillen. Speisen gratinieren.
	Programme	-	Für viele Gerichte gibt es vorprogrammierte Einstellungen.

4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Garraumbelichtung

Wenn Sie die Gerätetür öffnen, schaltet sich die Beleuchtung im Garraum ein. Wenn die Gerätetür länger als 15 Minuten geöffnet bleibt, schaltet sich die Beleuchtung wieder aus.

Wenn der Betrieb startet, schaltet sich die Garraumbelichtung bei den meisten Betriebsarten ein. Wenn der Betrieb endet, schaltet sich die Garraumbelichtung aus.

Ob die Garraumbelichtung bei Betrieb einschaltet, legen Sie in den Grundeinstellungen fest. → Seite 18

Kühlgebläse

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

ACHTUNG!

Das Abdecken der Lüftungsschlitze verursacht ein Überhitzen des Geräts.

► Lüftungsschlitze nicht abdecken.

Damit der Garraum nach einem Betrieb schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach. Wenn das Gerät im Mikrowellenbetrieb läuft, bleibt das Gerät kalt, das Kühlgebläse schaltet sich dennoch ein. Das Kühlgebläse kann weiterlaufen, auch wenn der Mikrowellenbetrieb bereits beendet ist.

Kondenswasser

Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

5 Zubehör

Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt. Hier erhalten Sie einen Überblick über das Zubehör Ihres Geräts und dessen Verwendung.

Zubehör	Verwendung
Rost	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rost zum Backen und Braten im Backofenbetrieb. ▪ Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast ▪ Rost als Stellfläche, z. B. für Auflaufformen

5.1 Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

www.constructa.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

Glasbräter

Verwendung

- Schmorgerichte
- Aufläufe

Pizzablech

Verwendung

- Blechkuchen
- Plätzchen

4.4 Gerätetür

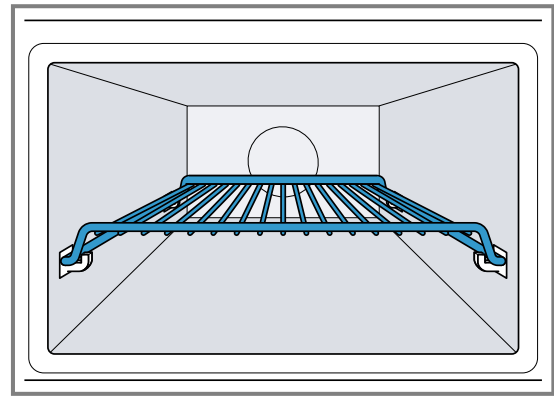
Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, stoppt der Betrieb. Wenn die Gerätetür geschlossen ist, können Sie den Betrieb mit ▷|| fortsetzen.

5.2 Zubehör einhängen

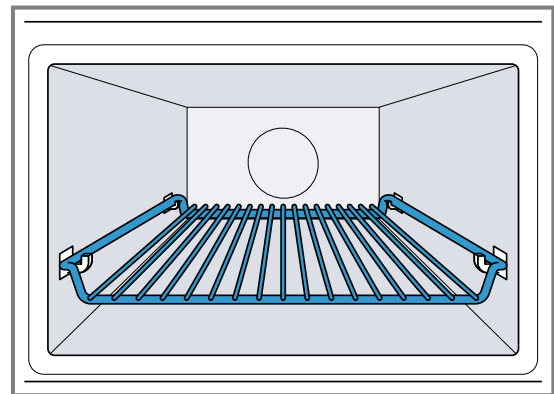
Das Zubehör kann in zwei Positionen eingehängt werden.

- ▶ Das Zubehör einhängen, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

- | | |
|---|--------------------------------|
| ⌒ | Das Zubehör hoch einhängen. |
| ⌒ | Das Zubehör niedrig einhängen. |



Das Bild zeigt die Einhängeweise ⌒.



Das Bild zeigt die Einhängeweise ⌒.

6 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

6.1 Erste Inbetriebnahme vornehmen

Nach dem Stromanschluss oder einem Stromausfall erscheint im Display die Aufforderung für die Einstellung der Uhrzeit. Es kann einige Sekunden dauern, bis die Aufforderung erscheint.

- ▶ Das Gerät an Strom anschließen.
- ✓ Der Wert **12:00** blinkt auf dem Display und **⓪** leuchtet.

Uhrzeit einstellen

1. Mit dem Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.
2. **⓪** drücken.
- ✓ Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweis: Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

6.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Sicherstellen, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste, Zubehör oder andere Gegenstände befinden.
2. Die Gerätetür schließen.
3. **⓪** drücken.
Heißluft **⓪** als Vorschlagswert beibehalten.
4. **⓪** drücken.
5. Mit dem Einstellbereich die Temperatur auf 180 °C einstellen.
6. **▷** drücken.
- ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
7. Nach einer Stunde **▷** drücken.
8. Das Gerät mit **⓪** ausschalten.
- ✓ Das Gerät ist gereinigt.
- ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

6.3 Zubehör reinigen

- ▶ Das Zubehör gründlich mit Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen.

7 Grundlegende Bedienung

7.1 Gerät einschalten

- ▶ **⓪** drücken, um das Gerät einzuschalten.
- ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.
- ✓ Im Display erscheint ein Vorschlagswert.

7.2 Gerät ausschalten

Wenn Sie Ihr Gerät nicht verwenden, schalten Sie Ihr Gerät aus. Wenn längere Zeit nichts eingestellt ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus.

- ▶ **⓪** drücken, um das Gerät auszuschalten.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.
- ✓ Das Display zeigt die Uhrzeit.
- ✓ Im Display bleiben einige Anzeigen auch bei ausgeschaltetem Gerät sichtbar.

7.3 Heizart und Temperatur einstellen

1. Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.
- ✓ Im Display erscheint ein Vorschlagswert.
2. Wenn nötig, die Einstellungen ändern. Dazu auf das entsprechende Feld drücken und mit dem Drehwähler den Wert ändern.
3. **▷** drücken.
- ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
- ✓ **▷** leuchtet.
- ✓ Bei einer Heizart mit Temperatur füllt sich die Temperaturanzeige.
4. Bei Bedarf im laufenden Betrieb die Temperatur mit dem Drehwähler ändern.

Im laufenden Betrieb können Sie die Temperatur nicht auf 40 °C einstellen.

7.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1. **▷** drücken oder die Gerätetür öffnen.
- ✓ Der Betrieb wird angehalten.
- ✓ **▷** blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und **▷** drücken.
- ✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
- ✓ **▷** leuchtet.

7.5 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ **⓪** drücken.
Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

7.6 Schnellaufheizen






Um Zeit zu sparen, können Sie die Aufheizdauer bei bestimmten Heizarten ab einer Temperatur von 100 °C verkürzen.

Bei diesen Heizarten können Sie Schnellaufheizen nutzen:



- **⓪** Heißluft, Ausnahme: Heißluft 40 °C
- **⓪** Umluftgrillen

Schnellaufheizen einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, das Zubehör und das Gargut erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben. Stellen Sie eine Dauer erst ein, wenn das Schnellaufheizen beendet ist.

1. Eine geeignete Heizart und eine Temperatur ab 100 °C einstellen.
2.  drücken.
- ✓ Im Display leuchtet .
3.  drücken.
- ✓ Das Schnellaufheizen startet.
- ✓  leuchtet.
- ✓ Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, endet das Schnellaufheizen. Ein Signal ertönt und im Display erlischt . Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.
- ✓ Schnellaufheizen wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktiviert.

Schnellaufheizen abbrechen



- ▶  drücken.
- ✓ Im Display erlischt . Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.

7.7 Sicherheitsabschaltung

Zu Ihrem Schutz ist das Gerät mit einer Sicherheitsabschaltung ausgestattet. Wenn es länger in Betrieb war, schaltet das Gerät automatisch ab.

Die Dauer bis zur Abschaltung ist abhängig von der Einstellung:

- Heißluft 40 °C und Vorwärmen: 24 Stunden
- Heißluft 100-230 °C und Umluftgrillen: 5 Stunden
- Grill: 90 Minuten

Wenn das Gerät durch die Sicherheitsabschaltung ausgeschaltet wurde, wird im Display  angezeigt. Sie können diese Meldung bestätigen, indem Sie  drücken.

8 Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Speisen besonders schnell garen, erhitzen, backen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit einer Heizart einsetzen.

8.1 Mikrowellenleistungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Mikrowellenleistungen und deren Verwendung.

Mikrowellenleistung in Watt	Maximale Dauer	Verwendung
90 W	1:30 Stunden	Empfindliche Speisen auftauen.
180 W	1:30 Stunden	Speisen auftauen und weitergaren.
360 W	1:30 Stunden	Fleisch und Fisch garen oder empfindliche Speisen erwärmen.
600 W	1:30 Stunden	Speisen erhitzen und garen.
900 W	30 Minuten	Flüssigkeiten erhitzen. Die maximale Leistung ist nicht zum Erhitzen von Speisen vorgesehen.

Vorschlagswerte

Zu jeder Mikrowellenleistung schlägt das Gerät eine Dauer vor. Den Vorschlagswert können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

8.2 Mikrowellengeeignetes Geschirr und Zubehör

Um Ihre Speisen gleichmäßig zu erwärmen und Ihr Gerät nicht zu beschädigen, verwenden Sie geeignetes Geschirr und Zubehör.

Bevor Sie Geschirr für die Mikrowelle verwenden, beachten Sie die Herstellerangaben. Führen Sie im Zweifel einen Geschirrtest durch. Geschirr auf Mikrowelleneignung testen → Seite 13

Mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Geschirr aus hitzebeständigem und mikrowellengeeignetem Material:	Hitzebeständiges Material wird nicht durch Mikrowellen beschädigt.
<ul style="list-style-type: none"> ■ Glas ■ Glaskeramik ■ Porzellan ■ Temperaturfester Kunststoff ■ Vollständig glasierte Keramik ohne Risse 	

Geschirr und Zubehör	Begründung
Mitgeliefertes Zubehör: Rost	Der mitgelieferte Rost ist für das Gerät konstruiert und deshalb für die Mikrowelle geeignet.
Metallbesteck	Um Siedeverzug zu vermeiden, können Sie Metallbesteck verwenden, z. B. ein Löffel im Glas. Hinweis: Metall kann Funken bilden, die den Garraum und das innere Türglas beschädigen können. Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Nicht mikrowellengeeignet

Geschirr und Zubehör	Begründung
Metallgeschirr	Metall ist für Mikrowellen undurchlässig. Die Speisen werden nicht oder kaum erwärmt.
Geschirr mit Golddekor oder Silberdekor	Golddekore und Silberdekore können durch Mikrowellen beschädigt werden. Nur verwenden wenn der Hersteller garantiert, dass das Geschirr für Mikrowelle geeignet ist.

Mikrowellengeeignet im Mikrokombi-Betrieb

Im Mikrokombi-Betrieb kann eine Mikrowellenleistung bis 600 W Watt einer Heizart zugeschaltet werden. Deshalb können Metallformen im Mikrokombi-Betrieb verwendet werden.

Geschirr und Zubehör	Begründung
Mitgeliefertes Zubehör	Das mitgelieferte Zubehör bildet im Mikrokombi-Betrieb keine Funken, z. B. der Rost.
Backformen aus Metall	Kuchen bräunen auch von unten, da Backformen aus Metall die Wärme besser leiten. Hinweis: Metall kann Funken bilden, die den Garraum und das innere Türglas beschädigen können. Metall muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

8.3 Geschirr auf Mikrowelleneignung testen

Prüfen Sie Geschirr auf Mikrowelleneignung mit einem Geschirrtest. Nur bei einem Geschirrtest dürfen Sie das Gerät im Mikrowellenbetrieb ohne Speisen betreiben.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
 - ▶ Kinder fernhalten.
1. Das leere Geschirr in den Garraum stellen.
 2. Das Gerät für ½ - 1 Minute auf maximale Leistung stellen.
 3. Den Betrieb mit ▷|| starten.
 4. Das Geschirr mehrfach prüfen:
 - Wenn das Geschirr kalt oder handwarm ist, ist es für die Mikrowelle geeignet.
 - Wenn das Geschirr heiß ist oder Funken entstehen, den Geschirrtest abbrechen. Das Geschirr ist für die Mikrowelle ungeeignet.

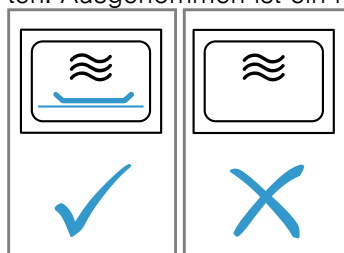
8.4 Mikrowelle einstellen

Für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitungen stehen Ihnen unterschiedliche Leistungen und Einstellungen zur Verfügung.

ACHTUNG!

Der Betrieb des Geräts ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung.

- ▶ Nie die Mikrowelle ohne Speisen im Garraum starten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest.



1. Die Sicherheitshinweise → Seite 4 und die Hinweise zur Vermeidung von Sachschäden → Seite 5 beachten.
2. Die Hinweise zu mikrowellengeeignetem Geschirr und Zubehör beachten. → Seite 12
3. ≈ drücken.
 - ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.
 - ✓ Das Display zeigt als Vorschlagswert die maximale Mikrowellenleistung von 900 Watt.
4. Über den Einstellbereich die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.
 - ✓ Das Display zeigt die Mikrowellenleistung und eine Vorschlagsdauer.
5. ⌚ drücken.
6. Über den Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.
7. Den Betrieb mit ▷|| starten.
 - Sie können die Dauer jederzeit während des Betriebs über den Einstellbereich ändern.
 - ✓ Die Dauer läuft ab und der Mikrowellenbetrieb startet.
 - ✓ ▷|| leuchtet.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Mikrowellenbetrieb beendet und es ertönt ein Signal.

8. Wenn das Gericht fertig ist, die Gerätetür öffnen oder auf ein beliebiges Feld drücken.

8.5 Intervalle der Zeiteinstellungen

Das Intervall beim Einstellen einer Dauer im Mikrowellenbetrieb verändert sich mit der Länge der Dauer.

Betriebsdauer	Intervall
0-1 Minuten	5 Sekunden
1-3 Minuten	10 Sekunden
3-15 Minuten	30 Sekunden
15 Minuten - 1 Stunde	1 Minute
1 Stunde - 1 Stunde	5 Minuten
30 Minuten	

8.6 Mikrowellenleistung ändern

1. drücken.
2. Über den Einstellbereich die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.
Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit .

8.7 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1. drücken oder die Gerätetür öffnen.
 - ✓ Der Betrieb wird angehalten.
 - ✓ blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und drücken.
 - ✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
 - ✓ leuchtet.

8.8 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ drücken.
Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

8.9 Mikrokombi

Um die Gardauer zu verkürzen, können Sie einige Heizarten in Kombination mit Mikrowelle verwenden. Der Mikrokombi-Betrieb ist mit den folgenden Heizarten möglich:

- HeiBluft
- Umluftgrill
- Grill

Ausnahmen:

- Mikrowellenleistung 900 W
- HeiBluft 40 °C
- Geschirr vorwärmen

Mikrokombi einstellen

Schalten Sie zu einer Heizart die Mikrowelle zu.

1. drücken.
 - ✓ Das Gerät ist betriebsbereit.
 - ✓ Das Display zeigt als Vorschlagswert die maximale Mikrowellenleistung von 900 Watt.

2. Über den Einstellbereich die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.
 - ✓ Das Display zeigt die Mikrowellenleistung und eine Vorschlagsdauer.
3. drücken.
4. Über den Einstellbereich eine kombinierbare Heizart wählen.
 - ✓ Ein Vorschlagswert für die Temperatur erscheint.
5. drücken.
6. Über den Einstellbereich die Temperatur einstellen.
7. drücken.
8. Über den Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.
 - 9. Den Betrieb mit starten.
 - ✓ Die Dauer läuft ab und der Mikrokombi-Betrieb startet.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, wird der Mikrokombi-Betrieb beendet und es ertönt ein Signal.

Mikrowellenleistung ändern

1. drücken.
2. Über den Einstellbereich die gewünschte Mikrowellenleistung einstellen.
Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb mit .

Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1. drücken oder die Gerätetür öffnen.
 - ✓ Der Betrieb wird angehalten.
 - ✓ blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und drücken.
 - ✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
 - ✓ leuchtet.

Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ drücken.
Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

8.10 Garraum erwärmen und trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Grobe Verschmutzungen im Garraum sofort entfernen.
3. Die Feuchtigkeit vom Garraumboden aufwischen.
4. Um das Gerät einzuschalten, drücken.
5. drücken.
6. Über den Einstellbereich die Heizart Umluftgrill einstellen.
7. drücken.
8. Über den Einstellbereich 150 °C einstellen.
9. Zwei Mal drücken.
 - ✓ ist im Display markiert.
10. Über den Einstellbereich eine Dauer von 15 Minuten einstellen.
11. Den Betrieb mit starten.
 - ✓ Das Trocknen startet und endet nach 15 Minuten.

12. Die Gerätetür öffnen, damit der Wasserdampf entweicht.

8.11 Garraum von Hand trocknen

Trocknen Sie den Garraum nach jedem Betrieb, damit keine Feuchtigkeit zurückbleibt.

1. Das Gerät abkühlen lassen.

2. Grobe Verschmutzungen im Garraum entfernen.
3. Den Garraum mit einem Schwamm trocknen.
4. Die Gerätetür eine Stunde geöffnet lassen, damit der Garraum vollständig trocknet.

9 Programmautomatik

Die Programmautomatik unterstützt Sie bei der Zubereitung verschiedener Gerichte und wählt automatisch die optimalen Einstellungen aus.

9.1 Hinweise zu den Einstellungen für Gerichte

Um ein optimales Garergebnis zu erzielen, beachten Sie diese Hinweise.

- Nur einwandfreie Lebensmittel verwenden.

- Nur Fleisch mit Kühlschranktemperatur verwenden.
- Nur Tiefkühlgerichte direkt aus dem Gefriergerät verwenden.
- Nehmen Sie die Lebensmittel aus ihrer Verpackung und wiegen Sie die Lebensmittel ab. Wenn Sie das genaue Gewicht am Gerät nicht einstellen können, runden Sie das Gewicht auf oder ab.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Nur mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr verwenden, z.B. aus Glas oder Keramik.

9.2 Übersicht der Gerichte

Das Gerät fordert Sie auf, das Gewicht anzugeben. Sie können nur Gewichte innerhalb des vorgesehenen Gewichtsbereichs einstellen.

Auftauen

Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
PD1	Hackfleisch	flaches, offenes Geschirr	—	0,2-1,0	Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
PD2	Fleischstücke	flaches, offenes Geschirr	—	0,2-1,0	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
PD3	Hähnchen, Hähnchenteile	flaches, offenes Geschirr	—	0,4-1,8	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
PD4	Brot	flaches, offenes Geschirr	—	0,2-1,0	Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken. Trennen Sie die Scheiben wenn möglich.

Garprogramme

Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsbereich in kg	Hinweise
PD5	Reis	geschlossenes Geschirr	—	0,05-0,2	Keinen Kochbeutel-Reis verwenden. Reis schäumt beim Garen stark. Stellen Sie das Rohgewicht (ohne Flüssigkeit) ein. Die zwei- bis zweieinhalbfache Menge Flüssigkeit zum Reis geben.
PD6	Kartoffeln	geschlossenes Geschirr	—	0,15-1,0	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.
PD7	Gemüse	geschlossenes Geschirr	—	0,15-1,0	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.

Kombigarprogramme

Nr.	Speisen	Zubehör	Einhängehöhe	Gewichtsbe- reich in kg	Hinweise
P08	Auflauf, gefroren	offenes Geschirr	—	0,4-1,2	Der Auflauf sollte nicht höher als 3 cm sein.
P09	Hähnchen, ganz	offenes Geschirr	—	0,5-2,0	Brustseite nach unten.
P10	Roastbeef, medium	offenes Geschirr	—	0,5-1,5	
P11	Schweinenacknbraten	geschlossenes Geschirr	—	0,5-2,0	
P12	Lamm, medium	geschlossenes Geschirr	—	0,8-2,0	Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen
P13	Hackbraten	offenes Geschirr	—	0,5-1,5	Der Hackbraten sollte nicht höher als 7 cm sein.
P14	Fisch, ganz	offenes Geschirr	—	0,3-1,0	Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in "Schwimmposition" in das Geschirr.
P15	Reiseintopf aus frischen Zutaten	hohes, geschlossenes Geschirr	—	0,05-0,2	Geben Sie zu einem Teil Reis die dreifache Menge Wasser und die vierfache Menge Gemüse. Verwenden Sie nur frische Zutaten. Geben Sie nur das Reisgewicht ein.

9.3 Gericht einstellen

1. drücken.
✓ Im Display erscheint die erste Gerichtenummer und ein Gewichtsvorschlag.
2. Über den Einstellbereich das gewünschte Gericht einstellen.
3. drücken.
4. Über den Einstellbereich das Gewicht einstellen. Vor dem Start kann mit und zwischen dem Gericht und dem Gewicht gewechselt werden.
✓ Das Gerät stellt automatisch die passende Dauer ein.
5. drücken.
Nach dem Start können Gericht und Gewicht nicht mehr geändert werden. Das eingestellte Gewicht kann mit angezeigt werden.
✓ Das Gerät startet den Betrieb.
✓ leuchtet.
✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.
✓ Bei manchen Programmen ertönt ein kurzes Signal, wenn Sie das Gericht umrühren oder wenden müssen.

6. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen.
 - drücken.

9.4 Betrieb unterbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit anhalten.

1. drücken oder die Gerätetür öffnen.
✓ Der Betrieb wird angehalten.
✓ blinkt.
2. Um den Betrieb fortzusetzen, die Gerätetür schließen und drücken.
✓ Der Betrieb wird fortgesetzt.
✓ leuchtet.

9.5 Betrieb abbrechen

Sie können den Betrieb jederzeit abbrechen.

- ▶ drücken.
Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.
- ✓ Das Gerät bricht laufende Funktionen ab.

10 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über Zeitfunktionen, mit denen Sie die Dauer des Betriebs sowie den Wecker einstellen können.

10.1 Zeitfunktionen abfragen

Voraussetzung: Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole. Im Betrieb sind Wecker und Dauer verfügbar. Im Standby sind Wecker und Uhrzeit verfügbar.

- ▶ drücken, bis sich , oder im Fokus befindet.
- ✓ Auf dem Display wird der jeweilige Wert angezeigt.

10.2 Uhrzeit ändern

Voraussetzung: Um die Uhrzeit zu ändern, muss das Gerät ausgeschaltet sein.

1. Zwei Mal drücken.
✓ Auf dem Display erscheint und die Uhrzeit.
2. Mit dem Einstellbereich die Uhrzeit einstellen.

3. ⏸ drücken.
 - ✓ Die Uhrzeit ist eingestellt.
 - ✓ Wenn nicht ⏸ gedrückt wird, wird nach wenigen Sekunden wird der eingestellte Wert übernommen.

Hinweis: Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

10.3 Dauer

Sie können eine Zeitspanne festlegen, nach der der Betrieb automatisch endet. Die Dauer kann auf maximal 23:59 Stunden eingestellt werden.

Dauer einstellen

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. ⏸ drücken, bis sich \rightarrow im Fokus befindet.
3. Über den Einstellbereich die gewünschte Dauer einstellen.
4. ▶|| drücken.
 - ✓ Das Gerät startet den Betrieb.
 - ✓ ▶|| leuchtet.
 - ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

Dauer beenden

Voraussetzung: Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.

1. ⏸ drücken.
 - ✓ Das Signal ist ausgeschaltet.
2. ⏸ drücken.
 - ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

- ▶ Die Dauer über den Einstellbereich ändern.
- ✓ Nach wenigen Sekunden erscheint im Display die geänderte Dauer.
- ✓ Die Dauer läuft sichtbar ab.

Dauer löschen

1. Falls die Weckerfunktion eingestellt ist, ⏸ drücken.

2. Über den Einstellbereich die Dauer auf 00:00 stellen.
 - ✓ Nach wenigen Sekunden wird die Dauer gelöscht. Das Gerät unterbricht den Betrieb nicht.

10.4 Wecker

Sie können eine Weckerzeit festlegen, nach deren Ablauf ein Signal ertönt. Sie können eine Weckerzeit von maximal 24 Stunden einstellen.

Die Funktion läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen. Das Weckersignal unterscheidet sich von anderen Signalen.

Wecker einstellen

1. ⏸ drücken bis sich Δ im Fokus befindet.
2. Über den Einstellbereich die gewünschte Weckerzeit einstellen.
 - ✓ Nach wenigen Sekunden zeigt das Gerät die eingestellte Weckerzeit an.
 - ✓ Der Wecker startet.
 - ✓ Auf dem Display leuchtet Δ .
 - ✓ Die Weckerzeit läuft sichtbar ab.

Wecker beenden

Voraussetzung: Ein Signal ertönt. Auf dem Display wird 00:00 angezeigt.

- ▶ Auf ein beliebiges Symbol drücken.
- ✓ Der Wecker ist ausgeschaltet.

Wecker ändern

- ▶ Die Weckerzeit über den Einstellbereich ändern.
- ✓ Nach wenigen Sekunden zeigt das Gerät die eingestellte Weckerzeit an.

Wecker löschen

- ▶ Über den Einstellbereich die Weckerzeit auf 00:00 stellen.
- ✓ Der Wecker ist ausgeschaltet.

11 Kindersicherung

Sichern Sie Ihr Gerät, damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

11.1 Kindersicherung aktivieren

Voraussetzung: Das Gerät ist ausgeschaltet.

- ▶ Ca. 4 Sekunden auf \rightarrow drücken.
- ✓ Das Bedienfeld ist gesperrt.
- ✓ Im Display erscheint das Symbol \rightarrow .

- ✓ Wenn eine Weckerzeit eingestellt ist, läuft diese weiter. Solange die Kindersicherung aktiv ist, kann die Weckerzeit nicht geändert werden. Signaltöne, z. B. nach Ablauf der Weckerzeit, können durch Drücken einer beliebigen Taste beendet werden

11.2 Kindersicherung deaktivieren

- ▶ Ca. 4 Sekunden auf \rightarrow drücken.
- ✓ Das Bedienfeld ist entsperrt.

12 Grundeinstellungen

Sie können Ihr Gerät auf Ihre Bedürfnisse einstellen.

12.1 Übersicht der Grundeinstellungen

Hier finden Sie eine Übersicht über die Grundeinstellungen und Werkseinstellungen. Die Grundeinstellungen sind von der Ausstattung Ihres Geräts abhängig.

Anzeige	Grundeinstellung	Auswahl	Beschreibung
c01	Signaldauer	1 = kurz = 10 Sekunden 2 = mittel = 30 Sekunden ¹ 3 = lang = 2 Minuten	Signaldauer nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers einstellen.
c02	Tastenton	0 = aus 1 = an ¹	Tastentöne einschalten oder ausschalten.
c03	Displayhelligkeit	1 = niedrig 2 = mittel ¹ 3 = hoch	Displayhelligkeit einstellen.
c04	Zeitanzeige	0 = aus 1 = an ¹	Uhrzeit im Display anzeigen.
c05	Garraumbelichtung	0 = aus 1 = an ¹	Garraumbelichtung einschalten oder ausschalten.
c06	Werkseinstellung	0 = aus ¹ 1 = an	Geänderte Einstellungen auf Werkseinstellungen zurücksetzen.
c07	Demomodus	0 = aus ¹ 1 = an	Demomodus einschalten oder ausschalten. Hinweis: Der Demomodus ist nur während der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.
c08	Signallautstärke	1 = niedrig 2 = mittel ¹ 3 = hoch	Signallautstärke einstellen.

¹ Werkseinstellung (kann je nach Gerätetyp abweichen)

12.2 Grundeinstellungen ändern

Voraussetzung: Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. ⌚ einige Sekunden gedrückt halten.
- ✓ Das Display zeigt die erste Grundeinstellung an.
2. Über den Einstellbereich die Grundeinstellung ändern.
3. ⌚ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die nächste Grundeinstellung an.
4. Mit ⌚ alle gewünschten Grundeinstellungen auswählen und die Werte ändern.

5. Um die Änderungen zu speichern, ⌚ einige Sekunden gedrückt halten.

Hinweis: Nach einem Stromausfall bleiben die geänderten Grundeinstellungen erhalten.

12.3 Ändern der Grundeinstellungen abbrechen

- ▶ ⌚ drücken.
- ✓ Alle Änderungen werden verworfen und nicht gespeichert.

13 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

13.1 Reinigungsmittel

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger zur Warmreinigung verwenden.
- ▶ Glasreiniger, Glasschaber oder Edelstahl-Pflegemittel nur verwenden, wenn diese in der Reinigungsanleitung zu dem entsprechenden Teil empfohlen werden.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Welche Reinigungsmittel für die einzelnen Oberflächen und Teile geeignet sind, erfahren Sie in den einzelnen Reinigungsanleitungen.

13.2 Gerät reinigen

Reinigen Sie das Gerät wie vorgegeben, damit die unterschiedlichen Teile und Oberflächen nicht durch eine falsche Reinigung oder ungeeignete Reinigungsmittel beschädigt werden.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Gerätetür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 19
2. Die Hinweise zur Reinigung der Gerätekomponenten oder Oberflächen beachten.
3. Wenn nichts anderes angegeben ist:
 - Die Gerätekomponenten mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.3 Garraum reinigen

1. Die Hinweise zu den
→ "Reinigungsmittel", Seite 19 beachten.
2. Heiße Spüllauge oder Essigwasser zur Reinigung verwenden.
3. Bei starker Verschmutzung Backofenreiniger verwenden. Backofenreiniger nur im kalten Garraum verwenden. Kein Backofenspray, andere aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden. Um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden, keine Scheuerkissen, raue Schwämme oder Topfreiniger verwenden.
Tipp: Um unangenehme Gerüche zu beseitigen, eine Tasse Wasser mit ein paar Tropfen Zitronensaft für 1 bis 2 Minuten mit maximaler Mikrowellenleistung erhitzen. Um einen Siedeverzug zu vermeiden, immer einen Löffel in das Gefäß geben.
4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

Glasboden reinigen

1. Die Hinweise zu den
→ "Reinigungsmittel", Seite 19 beachten.
2. Glasboden mit heißer Spüllauge und einem weichen Spültuch reinigen. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden. Nicht scheuern.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.4 Gerätefront reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Gerätefront beschädigen.

- ▶ Keinen Glasreiniger, Metallschaber oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
- ▶ Um Korrosion auf Edelstahlfronten zu vermeiden, Kalkflecken, Fettflecken, Stärkeflecken und Eiweißflecken sofort entfernen.
- ▶ Bei Edelstahlflächen spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 19
2. Die Gerätefront mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
Hinweis: Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
3. Bei Edelstahl-Gerätefronten die Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen. Die Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

4. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.5 Bedienfeld reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann das Bedienfeld beschädigen.

- ▶ Nie das Bedienfeld nass wischen.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 19
2. Das Bedienfeld mit einem Mikrofasertuch oder einem weichen, feuchten Tuch reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.6 Zubehör reinigen

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 19
2. Eingebrannte Speisereste mit einem feuchten Spültuch und heißer Spüllauge aufweichen.
3. Das Zubehör mit heißer Spüllauge und einem Spültuch oder einer Spülbürste reinigen.
4. Den Rost mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Bei starker Verschmutzung eine Edelstahlspirale oder Backofenreiniger verwenden.
5. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.7 Tipps zur Gerätepflege

Beachten Sie die Tipps zur Gerätepflege, um die Funktion Ihres Geräts dauerhaft zu erhalten.

Maßnahme	Vorteil
Das Gerät immer sauberhalten und Schmutz sofort entfernen. Den Garraum nach jedem Gebrauch reinigen.	Verschmutzungen setzen sich nicht fest und brennen nicht ein.
Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen.	Korrosion vermeiden.
Bei sehr feuchten Kuchen das Pizzablech verwenden.	Garraum verschmutzt nicht so stark.

Maßnahme	Vorteil
Beim Braten geeignetes Geschirr verwenden, z. B. einen Bräter.	Garraum verschmutzt nicht so stark.
Besonders geeignete Reinigungs- und Pflegemittel kaufen Sie beim Kundendienst. Beachten Sie hierzu die jeweiligen Herstellerangaben.	

13.8 Türscheiben reinigen

ACHTUNG!

Unsachgemäße Reinigung kann die Türscheiben beschädigen.

- ▶ Keinen Glasschaber verwenden.

1. Die Hinweise zu den Reinigungsmitteln beachten.
→ Seite 19
2. Die Türscheiben mit einem feuchten Spültuch und Glasreiniger reinigen.
Hinweis: Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

13.9 Garraum von Hand trocknen

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!


Das Gerät wird während des Betriebs heiß.

- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

1. Schmutz im Garraum entfernen.
2. Den Garraum mit einem weichen Tuch trocknen.
3. Die Gerätetür geöffnet lassen, bis der Garraum vollständig getrocknet ist.

13.10 Aqualisis einschalten

Die Reinigungsfunktion Aqualisis erleichtert die Reinigung Ihres Geräts bei leichten Verschmutzungen.

1. Ein paar Tropfen Spülmittel in eine Tasse mit Wasser geben.
2. Um Siedeverzug zu vermeiden, einen Löffel in die Tasse stellen.
3. Die Tasse in die Mitte des Garraums stellen.
4.  drücken.
✓ Aqualisis startet.
✓ Nach etwa 8 Minuten schaltet das Gerät automatisch aus.
5. Nach Ende der Reinigungsfunktion den Garraum mit einem weichen Tuch auswischen.
6. Den Garraum trocknen lassen.

14 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

14.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Sicherung ist defekt. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
	Funktionsstörung 1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 36
Gerät heizt nicht auf, im Display blinkt der Doppelpunkt.	Demo-Modus ist in den Grundeinstellungen aktiviert. 1. Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, indem Sie die Sicherung im Sicherungskasten kurzzeitig ausschalten. 2. Deaktivieren Sie den Demo-Modus innerhalb von 3 Minuten in den Grundeinstellungen.
Der Mikrowellenbetrieb wird abgebrochen.	Funktionsstörung 1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 36
Speisen werden langsamer heiß als bisher.	Es wurde eine zu kleine Mikrowellen-Leistung eingestellt. ▶ Eine höhere Mikrowellen-Leistung wählen.
	Es wurde eine größere Menge als sonst in das Gerät gegeben. ▶ Eine längere Dauer einstellen. Die doppelte Menge benötigt die doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst. ▶ Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen. ▶ Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen. ▶ ▷ wurde nicht gedrückt. ▶ ▷ drücken.
Auf dem Display blinkt 12:00 und das Symbol ☺ leuchtet.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Stellen Sie die Uhrzeit neu ein. → "Uhrzeit einstellen", Seite 11

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	<ul style="list-style-type: none"> ▷ wurde nicht gedrückt. ▶ drücken.

14.2 Hinweise im Anzeigefeld

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Meldung mit "D" oder "E" erscheint im Display, z. B. D0111 oder E0111.	<p>Funktionsstörung</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. 2. Sicherung nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Meldung. 3. Wenn die Meldung erneut erscheint, rufen Sie den Kundendienst. Geben Sie beim Anruf die genaue Fehlermeldung an. → "Kundendienst", Seite 36
Meldung $E\bar{2}$ erscheint im Display.	<p>Die Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Eine beliebige Taste drücken.
Meldung $E\bar{1}$ erscheint im Display.	<p>Feuchtigkeit im Bedienfeld.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Bedienfeld trocknen lassen.

15 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

15.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

16 So gelingt's

Für verschiedene Gerichte finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen haben wir optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

16.1 So gehen Sie am besten vor

Hier erfahren Sie, wie Sie am besten Schritt für Schritt vorgehen, um die Einstellempfehlungen ideal nutzen zu können. Sie erhalten Angaben zu vielen Gerichten mit Informationen und Tipps, wie Sie das Gerät "von Hand" ideal verwenden und einstellen.

Tipp: Für eine Auswahl an Gerichten hat Ihr Gerät programmierte Einstellungen. Wenn Sie sich vom Gerät leiten lassen wollen, verwenden Sie Programmautomatik.

1. Ein passendes Gericht aus den Übersichten wählen.

Tipps

- Wenn Sie das Gerät zum ersten Mal verwenden, beachten Sie diese grundlegenden Informationen:
 - → "Sicherheit", Seite 2
 - → "Energie sparen", Seite 6
 - → "Kondenswasser", Seite 10
 - Wenn Sie nicht genau das Gericht oder die Anwendung finden, die Sie zubereiten bzw. durchführen wollen, orientieren Sie sich an einem ähnlichen Gericht.
2. Zubehör aus dem Garraum nehmen.
 3. Geeignetes Geschirr und Zubehör auswählen. Verwenden Sie das Geschirr und Zubehör, das in den Einstellempfehlungen angegeben ist.
 4. Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.
 5. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlungen einstellen.

6. ⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

16.2 Tipps für acrylamidarme Zubereitung


Acrylamid ist gesundheitsschädlich und entsteht, wenn Sie Getreideprodukte und Kartoffelprodukte bei sehr großer Hitze zubereiten.

Gericht	Tipp
Allgemein	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Garzeiten möglichst kurz halten ▪ Gerichte goldgelb und nicht zu dunkel bräunen. ▪ Großes, dickes Gargut verwenden. Dieses enthält weniger Acrylamid.
Gebäck und Plätzchen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Temperatur bei Heißluft auf max. 180 °C einstellen. ▪ Gebäck und Plätzchen mit Ei oder Eigelb bestreichen. Dies verringert die Bildung von Acrylamid.
Backofen Pommes frites	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Pommes frites gleichmäßig und einlagig auf dem Blech verteilen. ▪ Mindestens 400 g pro Blech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

Auftauen mit Mikrowelle**Hinweis:**

Zubereitungshinweise

- Offenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Die Speisen zwischendurch 2-3 Mal umrühren oder wenden. Beim Wenden die Auftauflüssigkeit entfernen.
- Lassen Sie die aufgetaute Speise noch 10 bis 30 Minuten im ausgeschalteten Gerät ruhen, damit sich die Temperatur ausgleicht.
- Empfindliche Teile wie Beine und Flügel von Hähnchen oder fette Randpartien von Braten können Sie mit kleinen Stücken Alufolie abdecken. Die Alufolie darf die Garraumwände nicht berühren. Nach der Hälfte der Auftauzeit können Sie die Alufolie abnehmen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 800 g	Offenes Geschirr		1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20

¹ Die aufgetauten Teile voneinander trennen.

² Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.

³ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

16.3 Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle.

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

Tipps zum Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipp
Sie wollen eine andere Menge zubereiten als in der Tabelle angegeben ist.	Die Garzeiten nach folgender Faustregel verlängern oder verkürzen: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Doppelte Menge = fast doppelte Zeit ▪ Halbe Menge = halbe Zeit

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 1,0 kg	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen), 1,5 kg	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 200 g ¹	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 500 g ¹	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein, 800 g ¹	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Hackfleisch, gemischt, 200 g ²	Offenes Geschirr	☞	90	10-15
Hackfleisch, gemischt, 500 g ²	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Hackfleisch, gemischt, 800 g	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Geflügel oder Geflügelteile, 600 g	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Geflügel oder Geflügelteile, 1,2 kg	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Ente, 2,0 kg	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben, 400 g ¹	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Fisch im Ganzen, 300 g	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Fisch im Ganzen, 600 g	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Gemüse, z. B. Erbsen, 300 g	Offenes Geschirr	☞	180	10-15
Gemüse, z. B. Erbsen, 600 g	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Obst, z. B. Himbeeren, 300 g ¹	Offenes Geschirr	☞	180	7-10
Obst, z. B. Himbeeren, 500 g ¹	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Butter, antauen, 125 g	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Butter, antauen, 250 g	Offenes Geschirr	☞	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Brot im Ganzen, 500 g	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Brot im Ganzen, 1,0 kg	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 500 g ³	Offenes Geschirr	☞	90	15-25
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen, 750 g ³	Offenes Geschirr	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

¹ Die aufgetauten Teile voneinander trennen.² Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.³ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 500 g ³	Offenes Geschirr	☞	1. 180	1. 5
			2. 90	2. 10-15
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen, 750 g ³	Offenes Geschirr	☞	1. 180	1. 7
			2. 90	2. 10-15

¹ Die aufgetauten Teile voneinander trennen.

² Das bereits aufgetaute Fleisch entfernen.

³ Nur Kuchen ohne Glasur, Sahne, Gelatine oder Creme auftauen.

Auftauen und Erwärmen tiefgefrorener Speisen

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellene geeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen zwischendurch 2-3^oMal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2^oMinuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Menü, Tellergericht, Fertiggericht, 300-400 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Suppe, 400 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	8-15
Eintopf, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Eintopf, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	☞	600	20-25
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	25-30
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 1 kg	Geschlossenes Geschirr	☞	600	25-30
Fisch, z. B. Filetstücke, 400 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Fisch, z. B. Filetstücke, 800 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	18-20
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gegart, 250 g ¹	Geschlossenes Geschirr	☞	600	2-5
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln, gegart, 500 g ¹	Geschlossenes Geschirr	☞	600	8-10
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren, vorgegart, 300 g ¹	Geschlossenes Geschirr	☞	600	5-8
Gemüse, z. B. Erbsen, Brokkoli, Möhren, vorgegart, 600 g ¹	Geschlossenes Geschirr	☞	600	14-17
Rahmspinat, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	11-16

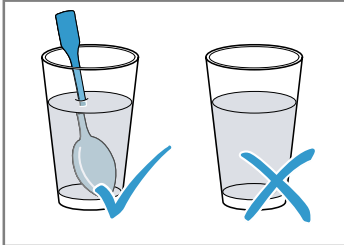
¹ Dem Gericht etwas Wasser zugeben.

Erwärmen mit Mikrowelle

⚠️ WARNUNG – 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 ist Vorsicht geboten. Die heiße Flüssigkeit kann plötzlich überkochen und verspritzen.

- ▶ Beim Erhitzen immer einen Löffel mit in das Gefäß geben. So wird der Siedeverzug vermieden.



ACHTUNG!

Berührt Metall die Garraumwand entstehen Funken, die das Gerät beschädigen oder das innere Türglas zerstören können.

- ▶ Metall, z. B. der Löffel im Glas, muss mindestens 2 cm von den Garraumwänden und der Türinnenseite entfernt sein.

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.
- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen zwischendurch 2-3^oMal umrühren oder wenden.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2^oMinuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Babykost:
 - Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Rost stellen.
 - Nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren.
 - Unbedingt die Temperatur der Babykost prüfen.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Menü, Tellergericht, Fertiggericht, ca. 400 g	Offenes Geschirr	☞	600	5-10
Getränke, 200 ml	Glas Löffel ins Glas geben	☞	900	1-2
Getränke, 500 ml	Glas Löffel ins Glas geben	☞	900	2-4
Babykost, z. B. Milchfläschchen, 150 ml ¹	Fläschchen ohne Sauger oder Deckel auf den Garraumboden stellen	☞	360	1-2
Suppe, 2 Tassen, je. 175 g	Offenes Geschirr	☞	900	4-5
Suppe, 4 Tassen, je. 175 g	Offenes Geschirr	☞	900	5-6
Fleischscheiben oder -stücke in Soße, z. B. Gulasch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Eintopf, 400 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	5-10
Eintopf, 800 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Gemüse, 150 g ²	Offenes Geschirr	☞	600	2-3
Gemüse, 300 g ²	Offenes Geschirr	☞	600	3-5

¹ Nach dem Erwärmen gut schütteln oder umrühren. Die Temperatur kontrollieren.

² Dem Gericht etwas Wasser zugeben.

Garen mit Mikrowelle

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Geschlossenes, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden. Sie können zum Abdecken auch einen Teller oder Mikrowellenspezialfolie verwenden. Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen.

- Die Speisen flach auf dem Geschirr verteilen. Flache Speisen garen schneller als hohe.
- Die Speisen nach dem Erwärmen 1-2^oMinuten ruhen lassen.
- Die Speisen geben Wärme an das Geschirr ab. Das Geschirr kann sehr heiß werden. Topflappen verwenden.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Sparsam mit Salz und Gewürzen umgehen.
- Das Gemüse und die Kartoffeln in gleich große Stücke schneiden. Je 100 g 1-2 EL Wasser zugeben. Zwischendurch umrühren.
- Zu dem Reis die doppelte Menge Flüssigkeit zugeben.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Ganzes Hähnchen, frisch, ohne Innereien, 1,3 kg	Geschlossenes Geschirr	☞	600	30-35
Fischfilet, frisch, 400 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Gemüse, frisch, 250 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	5-10
Gemüse, frisch, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Kartoffeln, 250 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	8-10
Kartoffeln, 500 g	Geschlossenes Geschirr	☞	600	10-15
Reis, 125 g + 250 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	☞	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Reis, 250 g + 500 ml Wasser	Geschlossenes Geschirr	☞	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant), 500 ml ¹	Geschlossenes Geschirr	☞	600	6-8

¹ Zwischendurch mit dem Schneebesen 2-3 Mal umrühren.

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Flaches, hitzebeständiges Glasgeschirr verwenden. Kein Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden.
- Das Glasgeschirr immer auf den Rost stellen.
- Je nach Menge die Dauer anpassen.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Popcorn für die Mikrowelle, 100 g	Rost Glasschale	☞	600	3-5

Tipps für das nächste Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Auftauen, Erwärmen und Garen mit Mikrowelle.

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Dauer verkürzen oder eine niedrigere Mikrowellenleistung wählen. ▪ Die Speise abdecken und mehr Flüssigkeit hinzu geben.

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, erwärmt oder gar.	Die Dauer verlängern. Größere Mengen und hohe Speisen brauchen länger.

Anliegen	Tipp
Ihre Speise ist nach Ablauf der Zeit innen noch nicht fertig, außen aber schon überhitzt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Zwischendurch umrühren. ▪ Die Mikrowellenleistung reduzieren und die Dauer verlängern.
Ihr Fleisch oder Geflügel ist nach dem Auftauen innen noch nicht aufgetaut, außen aber schon angegart.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Mikrowellenleistung reduzieren. ▪ Großes Auftaugut mehrmals wenden.

16.4 Kuchen und Gebäck

Einstellempfehlungen für Kuchen und Gebäck. 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.

Tipps zum Backen

Für ein gutes Backergebnis haben wir hier Tipps für Sie zusammengestellt.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen soll gleichmäßig aufgehen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nur den Boden der Springform einfetten. ▪ Den Kuchen nach dem Backen vorsichtig mit einem Messer aus der Backform lösen.

Kuchen in Formen

Hinweis:











Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Backformen aus Metall sind nur zum Backen ohne Mikrowellen geeignet.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach ¹	Kranz- oder Kastenform	—	☉	170-180	90	40-50
Rührkuchen, fein, z. B. Sandkuchen ¹	Kranz- oder Kastenform	—	☉	150-170	-	70-90
Tortenboden aus Rührteig	Tortenbodenform	—	☉	160-180	-	30-40
Obstkuchen, fein, aus Rührteig	Spring- oder Napfform	—	☉	170-190	90	30-45
Biskuittorte, 3 Eier	Springform Ø 26 cm	—	☉	170-180	-	30-40
Obst- oder Quarktorte mit Mürbeteigboden ¹	Springform Ø 26 cm	—	☉	170-180	180	35-45

¹ Den Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

Anliegen	Tipp
Kleines Gebäck soll beim Backen nicht aneinanderkleben.	Um jedes Gebäckstück einen Mindestabstand von 2 cm lassen. So ist genügend Platz, damit Gebäckstücke aufgehen und rundherum bräunen können.
Feststellen, ob der Kuchen fertig gebacken ist.	Mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen stechen. Wenn kein Teig am Holz klebenbleibt, ist der Kuchen fertig.
Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	An ähnlichem Gebäck in den Backtabellen orientieren.
Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. ▪ In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. ▪ Mit Mikrowelle verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Pizza	Rundes Pizza-blech			220-230	-	15-25
Pikante Kuchen, z. B. Quiche	Springform Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Nusskuchen	Springform Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Hefeteig mit saftigem Belag	Rundes Pizza-blech			170-190	-	55-65
Hefezopf mit 500 g Mehl	Rundes Pizza-blech			170-190	-	35-45











¹ Den Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

Kleingebäck

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.





Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Plätzchen	Rundes Pizza-blech			150-170	20-35
Makronen	Rundes Pizza-blech			110-130	35-45
Baiser	Rundes Pizza-blech			100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Rost			160-180	35-40
Blätterteiggebäck	Rundes Pizza-blech			190-200	35-45

Brot und Brötchen

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des Rostes.
- Dunkle Backformen aus Metall sind am besten geeignet.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Brot, 1,5 kg	Kastenform			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Brötchen, z. B. Weizenmehlbrötchen	Rundes Pizza-blech			210-230	25-35

Tipps für das nächste Backen

Wenn beim Backen etwas nicht gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen fällt zusammen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die angegebenen Zutaten und Zubereitungshinweise im Rezept beachten. ▪ Weniger Flüssigkeit verwenden. <p>Oder:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Backtemperatur um 10 °C verringern und die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist zu trocken.	Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen und die Backzeit verkürzen.
Ihr Kuchen ist insgesamt zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Einschubhöhe und das Zubehör prüfen. ▪ Die Backtemperatur um 10 °C erhöhen. <p>Oder:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Backzeit verlängern.
Ihr Kuchen ist oben zu hell, aber unten zu dunkel.	Den Kuchen eine Ebene höher einschieben.
Ihr Kuchen ist oben zu dunkel, aber unten zu hell.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Kuchen eine Ebene tiefer einschieben. ▪ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern
Ihr Gebäck ist ungleichmäßig gebräunt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Backtemperatur reduzieren. ▪ Das Backpapier passend zuschneiden. ▪ Die Backform mittig platzieren. ▪ Kleine Gebäckstücke in gleichen Größen und Dicken formen.
Ihr Kuchen ist außen fertig, aber innen noch nicht durchgebacken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Backtemperatur reduzieren und die Backzeit verlängern. ▪ Weniger Flüssigkeit hinzugeben. <p>Bei Kuchen mit saftigem Belag:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Boden vorbacken. ▪ Den gebackenen Boden mit Mandeln oder Paniermehl bestreuen. ▪ Den Belag auf den Boden legen.

Anliegen	Tipp
Ihr Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Kuchen nach dem Backen 5 - 10 Minuten abkühlen lassen. ▪ Den Kuchenrand vorsichtig mit einem Messer lockern. ▪ Den Kuchen erneut stürzen und die Backform mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch bedecken. ▪ Bei nächsten Backen die Backform einfetten und mit Paniermehl ausstreuen.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen, ob die Form außen sauber ist. ▪ Die Position der Form im Garraum verändern. ▪ Ohne Mikrowelle weiter backen und die Backdauer verlängern.

16.5 Braten und Grillen

Einstellempfehlungen zum Braten und Grillen
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.

Braten in Geschirr

Wenn Sie Gerichte im Geschirr zubereiten, können Sie sie einfacher aus dem Garraum nehmen und direkt im Geschirr servieren. Bei der Zubereitung in geschlossenem Geschirr bleibt der Garraum sauberer.

Allgemeines zum Braten in Geschirr

- Hitzebeständiges, mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.
- Bratformen aus Metall sind nur zum Braten ohne Mikrowellen geeignet.
- Das Geschirr auf den Rost stellen.
- Vorher prüfen, ob das Geschirr in den Garraum passt.
- Am besten eignet sich Geschirr aus Glas. Heißes Glasgeschirr auf einem trockenen Untersetzer abstellen. Wenn die Unterlage nass oder kalt ist, kann das Glas springen.
- Das Geschirr kann sehr heiß werden. Benutzen Sie Topflappen zum Herausnehmen.
- Die Herstellerangaben zum Bratgeschirr beachten.

Offenes Geschirr

Eine hohe Bratform verwenden.

Geschlossenes Geschirr

- Einen passenden, gut schließenden Deckel verwenden.
- Bei Fleisch sollten zwischen Bratgut und Deckel mindestens 3 cm Abstand sein. Das Fleisch kann aufgehen.

- Fleisch, Geflügel oder Fisch kann auch in einem geschlossenen Bräter knusprig werden. Verwenden Sie dazu einen Bräter mit Glasdeckel. Stellen Sie eine höhere Temperatur ein.

⚠️ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Beim Öffnen des Deckels nach dem Garen kann sehr heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Den Deckel so anheben, dass der heiße Dampf vom Körper weg entweichen kann.
- ▶ Kinder fernhalten.

Hinweise

- Mageres Fleisch oder Schmorbraten
 - Ca. 1/2 cm hoch Flüssigkeit ins Geschirr geben, z. B. Wasser, Wein, Essig oder Ähnliches. Die Flüssigkeitsmenge ist abhängig von der Fleischart, vom Geschirrmaterial und davon, ob Sie einen Deckel verwenden. In emaillierten oder dunklen Metallbrättern ist mehr Flüssigkeit notwendig als in Glasgeschirr. Für Schmorbraten etwas mehr Flüssigkeit zugeben.
 - Während des Bratens verdampft die Flüssigkeit. Bei Bedarf vorsichtig Flüssigkeit nachgießen.
 - Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Fisch
 - Zum Dünsten von Fisch 1-3 Esslöffel Flüssigkeit ins Geschirr geben, z. B. Zitronensaft oder Essig.

Grillen

Grillen Sie Speisen, die knusprig werden sollen.

- Immer bei geschlossener Gerätetür grillen.
- Nicht vorheizen.
- Grillstücke mit ähnlichem Gewicht und ähnlicher Dicke verwenden. So bräunen die Grillstücke gleichmäßig und bleiben saftig.
- Die Grillstücke direkt auf den Rost legen.
- Die Grillstücke mit einer Grillzange wenden. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.

Rindfleisch

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Wenden Sie das Roastbeef und die Rindersteaks nach der Hälfte der Zeit. Lassen Sie die Gerichte zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.

- Grillgut erst nach dem Grillen salzen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.



Hinweis: Dunkles Fleisch, z. B. vom Rind, bräunt schneller als helles Fleisch, z. B. 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 immer wieder ein und aus. Das ist normal. Die Häufigkeit richtet sich nach der eingestellten Grillstufe. Beim Grillen kann Rauch entstehen.

Tipps zum Braten und Schmoren

Beachten Sie diese Tipps für gute Ergebnisse beim Braten und Schmoren.

Anliegen	Tipp
Mageres Fleisch soll nicht austrocknen.	▪ Das Fleisch nach Belieben mit Fett bestreichen oder mit Speckstreifen belegen.
Sie wollen ein Bratenstück mit Schwarte zubereiten.	▪ Die Schwarte kreuzweise einschneiden. ▪ Das Bratenstück zuerst mit der Schwarte nach unten braten.
Der Garraum soll möglichst sauber bleiben.	▪ Das Gargut in einem geschlossenen Bräter bei höherer Temperatur zubereiten.
Fleisch soll heiß und saftig bleiben, z. B. Roast Beef.	▪ Wenn der Braten fertig ist, diesen 10 Minuten im ausgeschalteten, geschlossenen Garraum ruhen lassen. So verteilt sich der Fleischsaft besser. In der angegebenen Gardauer ist die Ruhezeit nicht enthalten. ▪ Das Gargut nach der Zubereitung in Alufolie einwickeln.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	Rost Geschlossenes Geschirr			180-200	180	120-145







Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Rostbeef, medium, ca. 1 kg	Rost Offenes Geschirr			210-230	180	30-40
Rindersteak, medium, 2-3 Stück, 2-3 cm dick, je 200 g	Rost Glasschale			3	-	20-30

Schweinefleisch

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Wenden Sie den Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Lassen Sie den Braten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schneiden Sie die Schwarte ein. Wenden Sie den Braten nicht. Lassen Sie den Braten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Nackensteaks nach 2/3 der Zeit.





Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Braten ohne Schwarte, z. B. Nacken, ca. 750 g	Rost Geschlossenes Geschirr			220-230	180	40-50
Braten mit Schwarte, z. B. Schulter, ca. 1 kg	Rost Offenes Geschirr			190-210	-	130-150
Nackensteak, 2-3 Stück, 2-3 cm dick	Rost Glasschale			3	-	25-35

Sonstige Fleischgerichte

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Würstchen nach 2/3 der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Hackbraten, ca. 750 g	Rost Offenes Geschirr			180-200	600	15-20
Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stück, je ca. 150 g	Rost Glasschale			3	-	25-35

Geflügel

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Legen Sie ganze Hähnchen mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.
- Legen Sie Hähnchenteile und Entenbrust mit der Hautseite nach oben. Wenden Sie die Gerichte nicht.

- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Stechen Sie die Haut ein.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg	Rost Geschlossenes Geschirr			220-230	360	35-45
Hähnchenteile, ca. 800 g	Rost Offenes Geschirr			210-230	360	20-30
Entenbrust, ca. 500 g	Rost Glasschale			3	90	20-30
Gänsebrust, Gänsekeulen, 700-900 g	Rost Offenes Geschirr			210-230	90	30-40

Fisch

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Lachs oder Forelle, mittig auf den Rost.
- Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Fischkotelett, 2-3 Stück, je 150 g	Rost Glasschale			3	20-25
Fisch ganz, 2-3 Stück, je 300 g	Rost Glasschale			3	20-30

Tipps für das nächste Braten

Wenn beim Braten mal etwas nicht auf Anhieb gelingt, finden Sie hier Tipps.

Anliegen	Tipps
Ihr Braten ist zu dunkel und die Kruste stellenweise verbrannt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine niedrigere Temperatur wählen. ▪ Die Bratdauer verkürzen.
Ihr Braten ist zu trocken.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Eine niedrigere Temperatur wählen. ▪ Die Bratdauer verkürzen.
Die Kruste Ihres Bratens ist zu dünn.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Die Temperatur erhöhen. ▪ Oder: ▪ Nach dem Ende der Bratdauer den Grill kurz einschalten.
Ihre Bratensoße ist angebrannt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Ein kleineres Geschirr wählen. ▪ Beim Braten mehr Flüssigkeit hinzugeben.









Anliegen	Tipps
Ihre Bratensoße ist zu hell und zu wässrig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Damit mehr Flüssigkeit verdunstet, ein größeres Geschirr wählen. ▪ Beim Braten weniger Flüssigkeit hinzugeben.
Wenn Sie Fleisch schmoren, brennt das Fleisch an.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prüfen, ob das Bratgeschirr und der Deckel zusammenpassen und gut schließen. ▪ Die Temperatur reduzieren. ▪ Beim Schmoren Flüssigkeit hinzugeben.
Ihr Braten ist nicht durch.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Den Braten aufschneiden. ▪ Die Soße im Bratgeschirr zubereiten. ▪ Die Bratenscheiben in die Soße legen. ▪ Die Bratenscheiben mit der Mikrowelle fertigaren.

16.6 Aufläufe, Gratins und Toasts

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Verwenden Sie für Aufläufe und Kartoffelgratins eine 4 bis 5 cm hohe mikrowellen- und hitzebeständige Auflaufform.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Toasten Sie die Toastscheiben vor.















Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg	Offenes Geschirr			140-160	360	25-30
Auflauf, pikant aus gegarten Zutaten, ca. 1 kg	Offenes Geschirr			150-170	600	20-25
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg	Offenes Geschirr			210-220	600	20-25
Toast überbacken, 4 Stück	Rost			3	-	8-10

16.7 Tiefgekühlte Fertigprodukte

Hinweis:

Zubereitungshinweise

- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen und nach der Hälfte der Zeit wenden.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Pizza mit dünnem Boden	Rost			220-230	-	10-15
Pizza-Baguette	Rost			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Pommes Frites	Rundes Pizza-blech			220-230	90	10-15
Kroketten	Rundes Pizza-blech			210-220	-	10-15
Rösti, gefüllte Kartoffelta-schen	Rundes Pizza-blech			200-220	90	15-20
Strudel	Rundes Pizza-blech			220-230	-	20-30
Aufläufe, z. B. Lasagne, ca. 450 g	Geschlossenes Geschirr			220-230	600	10-15

16.8 Prüfgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1:2013 bzw. IEC 60350-1:2011 und nach Norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 zu erleichtern.

Auftauen mit Mikrowelle

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Fleisch, 500 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Garen mit Mikrowelle

Einstellempfehlungen zum Garen von Prüfgerichten mit Mikrowelle.




Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Eiercreme, 1 kg	Offenes Geschirr	Garraumboden	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biskuittorte, 475 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	600	8-10
Hackbraten, 900 g	Offenes Geschirr	Garraumboden	18-23	18-23

Garen in Kombination mit Mikrowelle

Hinweis:





Zubereitungshinweise

- Verwenden Sie für das Hähnchen ein hohes Geschirr.
- Legen Sie das Hähnchen mit der Brustseite nach unten. Wenden Sie es nach der Hälfte der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Dauer in Min.
Kartoffelgratin	Rost Offenes Geschirr	—		210-220	600	25-30
Kuchen	Rost Offenes Geschirr	—		190-200	180	20-27
Hähnchen	Rost Offenes Geschirr	—		190	360	30-45



Backen

Hinweis: Die Einstellempfehlungen gelten für das Einschieben der Gerichte in das nicht vorgeheizte Gerät.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer in Min.
Wasserbiskuit	Rost Springform Ø 26 cm	—		170-180	30-40
Gedeckter Apfelkuchen	Rost Springform Ø 20 cm	—		170-190	80-100
Spritzgebäck	Glasschale	—		160-170	30-35
Small Cakes	Glasschale	—		160-170	25-30

Grillen

Hinweis: Wenden Sie die Beefburger nach der Hälfte der Zeit.

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einhängehöhe	Heizart	Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	—		3	4-5
Beefburger, 9 Stück	Rost Glasschale	—		3	35-45

17 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

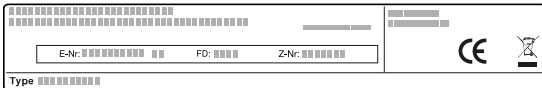
Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G. Die Lichtquellen sind als Ersatzteil verfügbar und nur durch dafür geschultes Fachpersonal auszutauschen.

17.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

Table of contents

1	Safety	37
2	Preventing material damage	40
3	Environmental protection and saving energy	41
4	Familiarising yourself with your appliance	42
5	Accessories	45
6	Before using for the first time	46
7	Basic operation	46
8	Microwave	47
9	Automatic programmes	50
10	Time-setting options	52
11	Childproof lock	52
12	Basic settings	53
13	Cleaning and servicing	54
14	Troubleshooting	55
15	Disposal	57
16	How it works	57
17	Customer Service	70

1 Safety

Observe the following safety instructions.

1.1 General information

- Read this instruction manual carefully.
- Keep the instruction manual and the product information safe for future reference or for the next owner.
- Do not connect the appliance if it has been damaged in transit.

1.2 Intended use

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

The appliance can only be used safely if it is correctly installed according to the safety instructions. The installer is responsible for ensuring that the appliance works perfectly at its installation location.

Only use this appliance:

- To prepare meals and drinks.

- For household use and similar applications, such as: In kitchens for employees in shops, offices and other commercial sectors; in agriculture; by customers in hotels and other residential facilities; in bed and breakfasts.
- Up to an altitude of max. 4000 m above sea level.

This appliance complies with the standards EN 55011 and CISPR 11. It is a group 2, class B product. Group 2 means that microwaves are produced for the purpose of heating food. Class B means that the appliance is suitable for private households.

1.3 Restriction on user group

This appliance may be used by children aged 8 or over and by people who have reduced physical, sensory or mental abilities or inadequate experience and/or knowledge, provided that they are supervised or have been instructed on how to use the appliance safely and have understood the resulting dangers.

Children must not play with the appliance. Children must not perform cleaning or user maintenance unless they are at least 15 years old and are being supervised.

Keep children under the age of 8 years away from the appliance and power cable.

1.4 Safe use

WARNING – Risk of fire!

Combustible objects that are left in the cooking compartment may catch fire.

- ▶ Never store combustible objects in the cooking compartment.
- ▶ If smoke is emitted, the appliance must be switched off or the plug must be pulled out and the door must be held closed in order to stifle any flames.

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

Accessories and cookware get very hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove accessories or cookware from the cooking compartment.

When the cooking compartment is hot, any alcoholic vapours inside may catch fire.

- ▶ Only use small quantities of drinks with a high alcohol content in food.
- ▶ Open the appliance door carefully.

⚠ WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ Open the appliance door carefully.
- ▶ Keep children at a safe distance.

If there is water in the cooking compartment when it is hot, this may create hot steam.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when the cooking compartment is hot.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

The hinges on the appliance door move when the door is opened and closed, which could trap your fingers.

- ▶ Keep your hands away from the hinges.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Incorrect repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

If the insulation of the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never let the power cord come into contact with hot appliance parts or heat sources.
- ▶ Never let the power cord come into contact with sharp points or edges.
- ▶ Never kink, crush or modify the power cord.

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

If the appliance or the power cord is damaged, this is dangerous.

- ▶ Never operate a damaged appliance.
- ▶ Never operate an appliance with a cracked or fractured surface.
- ▶ Never pull on the power cord to unplug the appliance. Always unplug the appliance at the mains.
- ▶ If the appliance or the power cord is damaged, immediately unplug the power cord or switch off the fuse in the fuse box.
- ▶ Call customer services. → *Page 70*

⚠ WARNING – Risk of suffocation!

Children may put packaging material over their heads or wrap themselves up in it and suffocate.

- ▶ Keep packaging material away from children.
- ▶ Do not let children play with packaging material.

Children may breathe in or swallow small parts, causing them to suffocate.

- ▶ Keep small parts away from children.
- ▶ Do not let children play with small parts.

1.5 Microwave

CAREFULLY READ THE IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS AND KEEP THEM SAFE FOR FUTURE USE

⚠ WARNING – Risk of fire!

Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous and may cause damage. For example, heated slippers and pillows filled with grain or cereal may catch fire, even several hours later.

- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- ▶ The appliance must only be used to prepare food and drink.

Food and its packaging and containers may catch fire.

- ▶ Never heat food in heat-retaining packaging.
- ▶ Do not leave food unattended while it is heating in containers made of plastic, paper or other combustible materials.
- ▶ Never set the microwave power too high or the cooking time too long. Follow the instructions provided in this user manual.
- ▶ Never use the microwave to dry food.
- ▶ Never defrost or heat food with a low water content, such as bread, at too high a microwave power or for too long.

Cooking oil may catch fire.

- ▶ Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

⚠ WARNING – Risk of explosion!

Liquids and other food may easily explode when in containers that have been tightly sealed.

- ▶ Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

⚠ WARNING – Risk of burns!

Foods with peel or skin may burst or explode during heating, or even afterwards.

- ▶ Never cook eggs in their shell or heat hard-boiled eggs in their shell.
- ▶ Never cook shellfish or crustaceans.
- ▶ Always prick the yolk of eggs before microwaving.
- ▶ The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

Heat is not distributed evenly through baby food.

- ▶ Never heat baby food in closed containers.
- ▶ Always remove the lid or teat.
- ▶ Stir or shake well after heating.
- ▶ Check the temperature before giving the food or drink to a child.

Heated food gives off heat. The cookware may become hot.

- ▶ Always use oven gloves to remove cookware or accessories from the cooking compartment.

Airtight packaging may burst when food is heated.

- ▶ Always follow the instructions on the packaging.
- ▶ Always use oven gloves to remove the dishes from the cooking compartment.

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

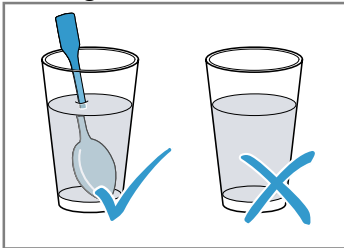
Using the appliance for anything other than its intended purpose is dangerous. This is because, for instance, overheated slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges and damp cleaning cloths, etc., may cause burns to the skin.

- ▶ Never dry food or clothing with the appliance.
- ▶ Never heat up slippers, pillows filled with grain or cereal, sponges, damp cleaning cloths or similar with the appliance.
- ▶ The appliance must only be used to prepare food and drink.

⚠ WARNING – Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches the boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Exercise caution even when only gently shaking the container. The hot liquid may suddenly boil over and splatter.

- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This prevents delayed boiling.



⚠ WARNING – Risk of injury!

Unsuitable cookware may crack. Porcelain or ceramic cookware can have small perforations in the handles and lid. These perforations conceal a cavity below. If moisture penetrates this cavity, it could cause the cookware to crack.

- ▶ Only use microwave-safe cookware.

Cookware and containers made from metal or cookware with metal edging may lead to sparks being formed during simple microwave operation. The appliance is damaged.

- ▶ Never use metal containers during microwave-only operation.
- ▶ Only use microwave-safe cookware or use the microwave in combination with a type of heating.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

The appliance uses a high voltage.

- ▶ Never remove the casing.

⚠ WARNING – Risk of serious harm to health!

Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing.

- ▶ Never remove the casing.
- ▶ Contact our after-sales service if maintenance or repair work is needed.

2 Preventing material damage

2.1 General

ATTENTION!

When the cooking compartment is hot, any water inside it will create steam. The change in temperature may cause damage.

- ▶ Never pour water into the cooking compartment when it is still hot.

The prolonged presence of moisture in the cooking compartment leads to corrosion.

- ▶ Always wipe away the condensation after cooking.
- ▶ Do not keep moist food in the cooking compartment for a long time with the door closed.
- ▶ Do not store food in the cooking compartment.

Leaving the appliance to cool down with the door open will damage the front of neighbouring kitchen units over time.

- ▶ Always allow the cooking compartment to cool down with the door closed after cooking at high temperatures.
- ▶ Take care not to trap anything in the appliance door.
- ▶ Only leave the cooking compartment to dry with the door open if a lot of moisture was produced during operation.

Sitting or placing objects on the appliance door may damage it.

- ▶ Do not place, hang or support objects on the appliance door.

2.2 Microwave

Follow these instructions when using the microwave.

ATTENTION!

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

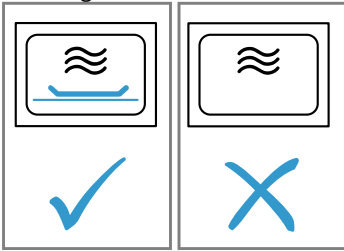
- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Placing aluminium containers in the appliance may cause sparks, which will damage the appliance.

- ▶ Do not use aluminium containers in the appliance.

Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.

- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



If you prepare several bags of microwave popcorn in immediate succession at a microwave power level that is too high, the cooking compartment may be damaged.

- ▶ Leave the appliance to cool down for several minutes between each use.
 - ▶ Never set a microwave power level that is too high.
 - ▶ Use a maximum microwave output of 600 watts.
 - ▶ Always place the popcorn bag on a glass plate.
- The microwave feed is damaged by the removal of the cover.
- ▶ Never remove the cover of the microwave feed in the cooking compartment.

3 Environmental protection and saving energy

3.1 Disposing of packaging

The packaging materials are environmentally compatible and can be recycled.

- ▶ Sort the individual components by type and dispose of them separately.

3.2 Saving energy

If you follow these instructions, your appliance will use less power.

Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.

- Not preheating the appliance can reduce the energy used by up to 20%.

Use dark-coloured, black-coated or enamelled baking tins.

- These types of baking tin absorb the heat particularly well.

Open the appliance door as little as possible during operation.

- This will maintain the temperature in the cooking compartment and eliminate the need for the appliance to reheat.

When baking multiple dishes, do so in succession or in parallel.

- The cooking compartment is heated after baking the first dish. This reduces the baking time for the second cake.

If the cooking time is relatively long, you can switch the appliance off 10 minutes before the cooking time ends.

- There will be enough residual heat to finish cooking the dish.

Remove any accessories that are not being used from the cooking compartment.

- Accessories that are not being used do not need to be heated.

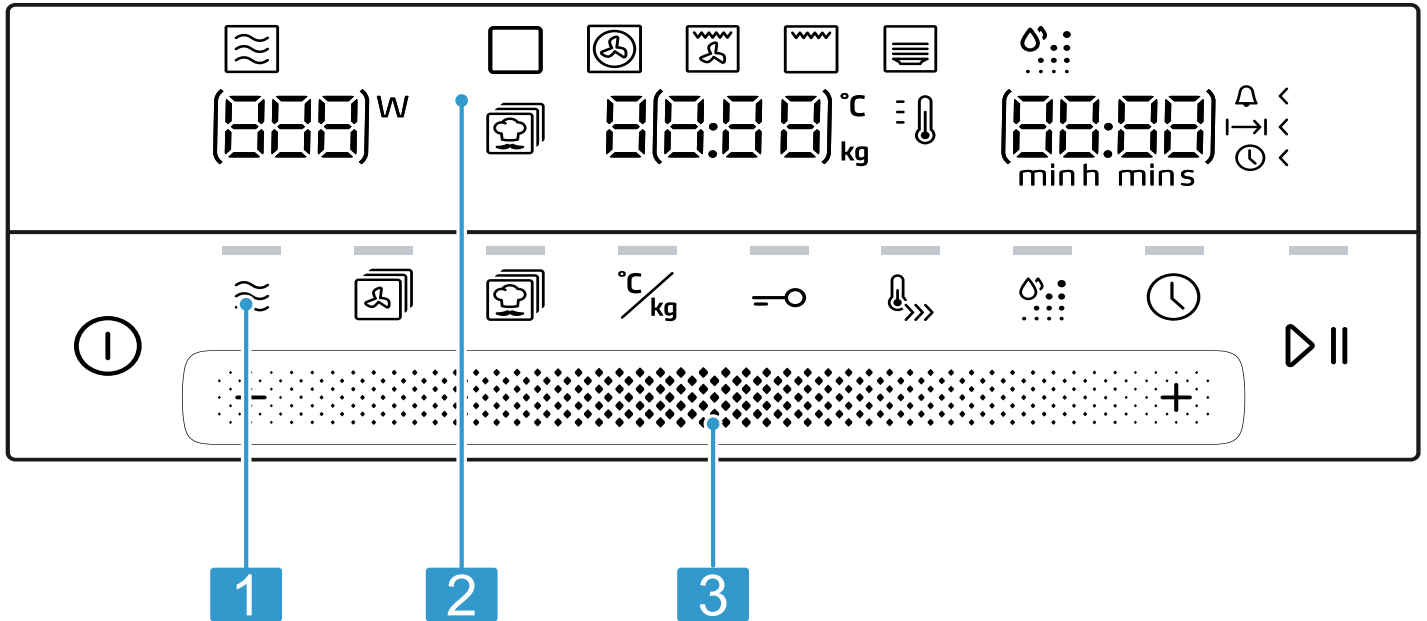
Allow frozen food to defrost before cooking.

- This will save the energy that would otherwise be required to defrost it.

4 Familiarising yourself with your appliance

4.1 Controls

You can use the control panel to configure all functions of your appliance and to obtain information about the operating status.



On certain models, specific details such as the colour and shape may differ from those pictured.

- 1** Touch fields
- 2** Display
- 3** Settings area

Settings area

You can use the settings area to change the setting values that are highlighted in the display.

The settings area functions like a scroller. Swipe left or right with your finger to change the setting. The faster you swipe, the faster the scroller will move. Tap on the scroller to stop it and select an exact setting. In selection lists, e.g. programmes, the first selection follows the last. For values, e.g. weight, return to the settings area when you reach the minimum or maximum value.

Touch fields

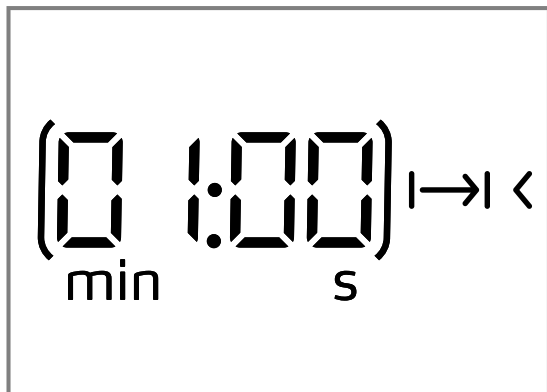
Touch fields are touch-sensitive surfaces. To select a function, touch the relevant field.

Symbol	Name	Use
ⓘ	On/off	Switch the appliance on and off.
≈	Microwave	Select the microwave power levels or switch on the microwave function for a type of heating.
🍲	Types of heating	Call up the selection of types of heating.
📅	Automatic programmes	Call up the selection of automatic programmes.
°C/kg	Temperature/weight	Select set the temperature and weight.
🔒	Childproof lock	Press and hold: Activate or deactivate the childproof lock.
🔥	Rapid preheating	Activate or deactivate rapid preheating.
💧	Aqualisis	Activate the Aqualisis cleaning function

Symbol	Name	Use
⌚	Time-setting options	Timer, cooking time or set the time.
▷	Start/stop	Press briefly: Start or stop operation. Press and hold: End operation. The settings are reset.

Display

You can see the current setting values or options in the display.



Active value	The directly adjustable value is shown in brackets. The active value can be adjusted via the settings area.
Passive value	You cannot directly adjust values outside of the brackets. If you want to change a value, you must first activate the value.

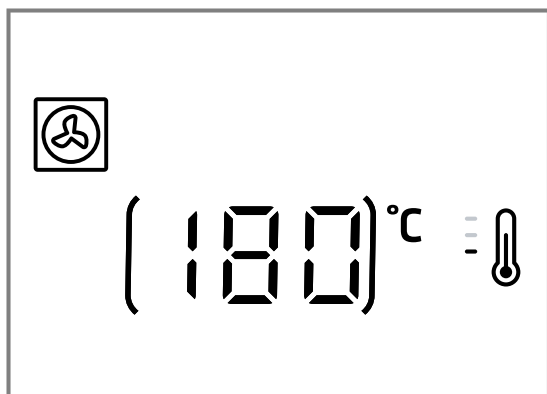
Display elements

Here you can find a short explanation of the various display elements.

Symbol	Name	Meaning
⏰	Timer	If the symbol is highlighted, the timer appears in the display.
⌚	Cooking time	If the symbol is highlighted, the cooking time appears in the display.
⌚	Clock	If the symbol is highlighted, the clock appears in the display.
h:min	Hours/minutes	The time is displayed in hours and minutes.
min:s	Minutes/seconds	The time is displayed in minutes and seconds.
⊞	Childproof lock	If this symbol is highlighted, the childproof lock is activated.
⚡	Rapid heating	If the symbol is highlighted, rapid heating is activated.
°C	Temperature	The temperature is displayed in °C.
kg	Weight	The weight is displayed in kg.

Temperature display

The temperature display shows the heating progress.



After operation starts, the thermometer lights up and the bars next to it light up one after another to display the heating up progress of the interior temperature. When all the bars are lit, the appliance has reached the set temperature. When using the grill, all the bars are lit from the start.

When using the microwave, there is no temperature display.







Due to thermal inertia, the temperature displayed may differ slightly from the actual temperature inside the cooking compartment.

Night mode

To save energy, the control panel brightness is automatically reduced to a lower level between 10 p.m. and 5.59 a.m.

4.2 Types of heating

Here you can find an overview of the types of heating. You can find recommendations on using the types of heating.

Symbol	Name	Temperature/levels	Use
	Microwave	Microwave power settings: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	For defrosting, cooking and heating foods and liquids.
	Hot air	40 °C 100-230 °C	Let yeast dough rise, defrost cream cakes. For baking and roasting on one level.
	Hot air grilling	100-230 °C	Roasting poultry, whole fish and large pieces of meat.
	Plate warming	30-70 °C	Warming plates.
	Grill	Grill settings: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = low ■ 2 = medium ■ 3 = high 	Grilling flat items such as steak and sausages, or making toast. Browning food.
	Programmes	-	There are preprogrammed settings for many dishes.

4.3 Cooking compartment

The functions in the cooking compartment make your appliance easier to use.

Interior lighting

When you open the appliance door, the light in the cooking compartment switches on. If the appliance door remains open for longer than 15 minutes, the light switches off again.

In most operating modes, the interior lighting switches on as soon as operation starts. The interior lighting switches off again when operation stops.

You can specify whether you want the interior lighting to switch on during operation in the basic settings.

→ Page 53

Cooling fan

The cooling fan switches on and off as required. The hot air escapes through the ventilation slots above the appliance door.

ATTENTION!

Covering the ventilation slots will cause the appliance to overheat.

- ▶ Do not cover the ventilation slots.

To cool the cooking compartment more quickly after operation, the cooling fan continues to run for a certain period afterwards. If the appliance is running in microwave operation, the appliance remains cool, but the cooling fan still switches on. The cooling fan may continue to run even when microwave operation has ended.

Condensation

Condensation can occur in the cooking compartment and on the appliance door when cooking. Condensation is normal and does not adversely affect appliance operation. Wipe away the condensation after cooking.

4.4 Appliance door

If you open the appliance door during operation, operation stops. If the appliance door is closed, you can continue operation with ▶II.

5 Accessories

Only use original accessories. These have been made especially for your appliance. Here you can find an overview of your appliance's accessories and how to use them.

Accessories	Use
Wire rack	<ul style="list-style-type: none"> ■ Wire rack for baking and roasting in oven operation. ■ Wire rack for grilling, e.g. steaks, sausages and bread ■ Wire rack as a storage space, e.g. for flat ovenproof dishes

5.1 Other accessories

You can purchase other accessories from our after-sales service, specialist retailers or online.

You will find a comprehensive range of products for your appliance in our brochures and online:

www.constructa.com

Accessories vary from one appliance to another. When purchasing accessories, always quote the exact product number (E no.) of your appliance.

You can find out which accessories are available for your appliance in our online shop or from our after-sales service.

Glass roasting dish

Use

- Stews
- Bakes

Pizza tray

Use

- Tray bakes

- Biscuits

5.2 Inserting the accessory

The accessory can be inserted in two positions.

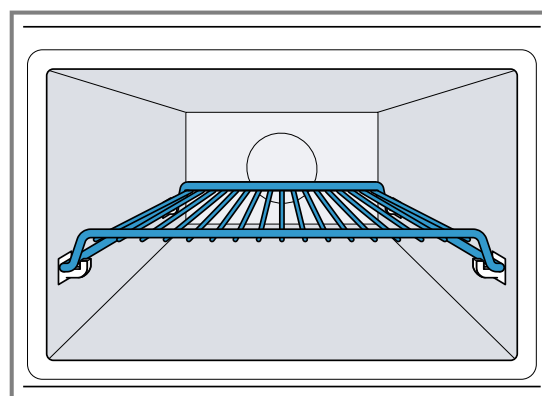
- ▶ Insert the accessory so that it does not touch the appliance door.



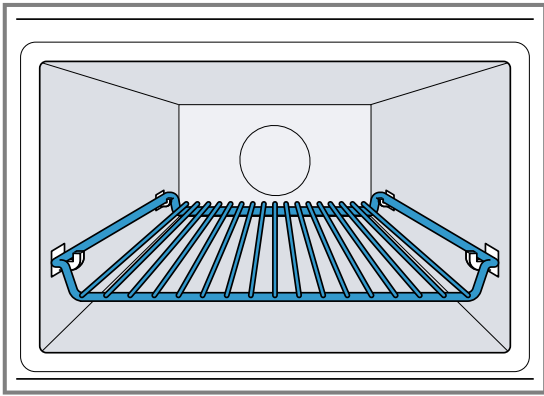
Insert the accessory in the high position.



Insert the accessory in the low position.



The image shows the  position.




The image shows the  position.

6 Before using for the first time


Configure the settings for initial start-up. Clean the appliance and accessories.

6.1 Performing the initial configuration

After connecting the appliance to the power supply or following a power cut, the following prompt appears in the display for the setting the time. It may take a few seconds for the prompt to appear.

- ▶ Connect the appliance to the power supply.
- ✓ 12:00 flashes in the display and  lights up.







Setting the time

1. Set the time in the settings area.
2. Press .
- ✓ The time is set.

Note: In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the time.

6.2 Cleaning the appliance before using it for the first time

Clean the cooking compartment and accessories before using the appliance to prepare food for the first time.


1. Make sure that there is no leftover packaging, accessories or other objects in the cooking compartment.
2. Close the appliance door.
3. Press .
Keep hot air  as the default value.
4. Press .
5. Set the temperature to 180 °C using the settings area.
6. Press .
- ✓ The appliance starts.
7. After one hour, press .
8. Press  to switch the appliance off.
- ✓ The appliance is cleaned.
- ✓ The appliance is switched off.

6.3 Cleaning the accessories

- ▶ Clean the accessory thoroughly with soapy water and a soft dish cloth.


7 Basic operation

7.1 Switching on the appliance



- ▶ Press  to switch on the appliance.
- ✓ The appliance is ready to use.
- ✓ A default value appears in the display.

7.2 Switching off the appliance

Switch your appliance off when you are not using it. If no settings are applied for an extended period, the appliance switches itself off automatically.

- ▶ Press  to switch off the appliance.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.
- ✓ The display shows the time.
- ✓ Some displays also remain visible in the display when the appliance has been switched off.

7.3 Setting the type of heating and temperature

1. Use the function selector to set the required type of heating.
✓ A default value appears in the display.
2. If necessary, change the settings. To do this, touch the appropriate field and use the rotary selector to change the value.
3. Press .
- ✓ The appliance starts.
- ✓  lights up.
- ✓ With a type of heating with temperature, the temperature display lights up gradually.
4. If necessary, use the rotary selector to change the temperature while the oven is in operation.

When the appliance is in operation, you cannot set the temperature to 40 °C.

7.4 Pausing operation

You can pause operation at any time.

1. Press ▷|| or open the appliance door.
 - ✓ Operation is paused.
 - ✓ ▷|| flashes.
2. To continue operation, close the appliance door and press ▷||.
 - ✓ Operation continues.
 - ✓ ▷|| lights up.

7.5 Stopping operation



You can stop operation at any time.

- ▶ Press ①.
 - The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

7.6 Rapid heating




To save time, you can shorten the preheat time for certain types of heating from a minimum temperature of 100 °C.

You can use rapid heating for the following types of heating:



-  Hot air, exception: Hot air 40 °C
-  Hot air grilling

Configuring rapid heating

To ensure an even cooking result, do not place the accessory with the food in the cooking compartment until rapid heating has finished. Do not set a cooking time until rapid heating has finished.

1. Set a suitable type of heating and a temperature of at least 100 °C.
2. Press .
 - ✓  lights up in the display.
3. Press ▷||.
 - ✓ Rapid heating starts.
 - ✓ ▷|| lights up.
 - ✓ Once the set temperature has been reached, the rapid heating process ends. A signal sounds and  goes out in the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature.
 - ✓ Rapid heating is automatically deactivated within no more than 15 minutes.

Cancelling rapid heating

- ▶ Press .
- ✓  goes out in the display. Your appliance continues to run with the set type of heating and temperature.

7.7 Safety switch-off function

For your safety, the appliance has a safety switch-off function. The appliance is automatically switched off if it has been in operation for an extended period.

How long the appliance waits before switching itself off depends on the setting:

- Hot air 40 °C and preheating: 24 hours
- Hot air 100-230°C and hot air grilling: 5 hours
- Grill: 90 minutes

If the appliance has been switched off by the safety switch-off function, **E2** is shown in the display. You can confirm this message by pressing ▷||.

8 Microwave

You can use the microwave to cook, heat up, bake or defrost food very quickly. The microwave can be used on its own or in combination with a type of heating.

8.1 Microwave power settings

Here you can find an overview of the different microwave power settings and when to use them.

Microwave output in watts	Maximum cooking time	Use
90 W	1:30 hours	Defrosting delicate foods.
180 W	1:30 hours	Defrosting food and continued cooking.
360 W	1:30 hours	Cooking meat and fish or heating delicate foods.
600 W	1:30 hours	Heating and cooking food.
900 W	30 minutes	Heating liquids. The maximum power setting is not designed for heating food.

Default settings

The appliance suggests a cooking time for each microwave power setting. You can accept this value or change it in the relevant area.

8.2 Microwave-safe cookware and accessories

To heat food evenly and avoid damaging your appliance, it is important to use the right cookware and accessories.

Read the manufacturer's instructions before using any cookware in the microwave. If in doubt, carry out a cookware test. Testing cookware for microwave suitability → Page 48

Microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Cookware made from heat-resistant, microwave-safe material: <ul style="list-style-type: none"> ■ Glass ■ Glass ceramic ■ Porcelain ■ Temperature-resistant plastic ■ Fully glazed ceramic without cracks 	Microwaves do not damage heat-resistant material.
Accessories supplied: Wire rack	The wire rack supplied has been designed specifically for the appliance and is therefore suitable for microwave use.
Metal cutlery	You can use metal cutlery, e.g. place a spoon in a glass, to prevent delayed boiling. Note: Metal may create sparks, which could damage the cooking compartment and the inner door pane. Metal must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Not microwave-safe

Cookware and accessories	Reason
Metal cookware	Microwaves cannot pass through metal. The food is barely heated or not heated at all.
Cookware with gold or silver decoration	Microwaves can damage gold and silver decoration. Only use this kind of cookware if the manufacturer guarantees that it is microwave-safe.

Microwave-safe in MicroCombi mode

In MicroCombi mode, a microwave output of up to 600 W watts can be added to a type of heating. This means that metal dishes can be used in MicroCombi mode.

Cookware and accessories	Reason
Accessories supplied	The accessories supplied, e.g. the wire rack, do not create sparks in MicroCombi mode.
Metal baking tins	Cakes will brown both on top and on the bottom, as baking tins made of metal conduct heat more efficiently. Note: Metal may create sparks, which could damage the cooking compartment and the inner door pane. Metal must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

8.3 Testing cookware for microwave suitability

Test cookware to see whether it is suitable for microwave use. Testing cookware is the only time the appliance should be operated in microwave mode without any food inside.

⚠ WARNING – Risk of scalding!

The accessible parts of the appliance become hot during operation.

- ▶ Never touch these hot parts.
- ▶ Keep children at a safe distance.

1. Place the empty cookware in the cooking compartment.
2. Set the appliance to run for 30 seconds to 1 minute at maximum power.
3. Press **▷||** to start.
4. Check the cookware several times:
 - If the cookware is cold or warm to the touch, it is suitable for microwave use.
 - If the cookware becomes hot or sparks are created, stop the cookware test. The cookware is not microwave-safe.

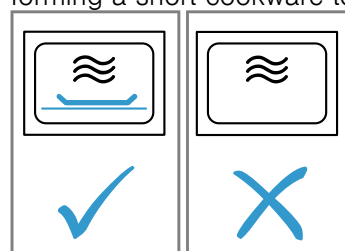
8.4 Configuring the microwave settings




Different power levels and settings are available for different types of food and recipes.

ATTENTION!


Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading.

- ▶ Do not switch on the microwave unless there is food inside. The only exception to this rule is when performing a short cookware test.



1. Read the safety instructions → *Page 39* and the section on how to prevent material damage → *Page 40*.
2. Read the information on microwave-safe cookware and accessories. → *Page 48*
3. Press .
 - ✓ The appliance is ready to use.
 - ✓ The display shows the maximum microwave power setting of 900 watts as the default value.
4. Set the required microwave power setting using the settings area.
 - ✓ The display shows the microwave power setting and a default cooking time.
5. Press .
6. Set the required cooking time using the settings area.
7. Press  to start.

You can change the cooking time at any time during operation in the settings area.


 - ✓ The cooking time starts to count down and the microwave starts.
 - ✓  lights up.
 - ✓ Once the cooking time has elapsed, the microwave stops and a signal sounds.
8. When the dish is ready, open the appliance door or press any field.


8.5 Intervals for the time settings

The interval for setting a cooking time in microwave operation changes with the length of the cooking time.

Cooking time	Interval
0–1 minutes	5 seconds
1–3 minutes	10 seconds
3–15 minutes	30 seconds
15 minutes – 1 hour	1 minute
1 hour – 1 hour 30 minutes	5 minutes





8.6 Changing the microwave power

1. Press .
2. Set the required microwave power setting using the settings area.

If the microwave function is only added after starting, the appliance pauses. Press  to start.

8.7 Pausing operation

You can pause operation at any time.

1. Press  or open the appliance door.
 - ✓ Operation is paused.
 - ✓  flashes.
2. To continue operation, close the appliance door and press .
 - ✓ Operation continues.
 - ✓  lights up.

8.8 Stopping operation




You can stop operation at any time.

- ▶ Press .




- ✓ The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

8.9 MicroCombi

To reduce the cooking time, you can use certain of the types of heating in combination with microwave mode. MicroCombi mode can be used with the following types of heating:






-  Hot air
-  Hot air grilling
-  Grill

Exceptions:


-  Microwave power setting 900 W
-  Hot air 40 °C
-  Warming plates


Configuring MicroCombi mode

Switch on microwave mode in addition to a type of heating.

1. Press .
- ✓ The appliance is ready to use.
- ✓ The display shows the maximum microwave power setting of 900 watts as the default value.
2. Set the required microwave power setting using the settings area.
 - ✓ The display shows the microwave power setting and a default cooking time.
3. Press .
4. Select a combinable type of heating using the settings area.
 - ✓ A default value for the temperature is displayed.
5. Press .
6. Set the temperature using the settings area.
7. Press .
8. Set the required cooking time using the settings area.
9. Press  to start.
 - ✓ The cooking time counts down and MicroCombi mode starts.
 - ✓ Once the cooking time has elapsed, MicroCombi mode ends automatically and a signal sounds.





Changing the microwave power

1. Press .
2. Set the required microwave power setting using the settings area.

If the microwave function is only added after starting, the appliance pauses. Press  to start.

Pausing operation

You can pause operation at any time.

1. Press  or open the appliance door.
 - ✓ Operation is paused.
 - ✓  flashes.
2. To continue operation, close the appliance door and press .
 - ✓ Operation continues.
 - ✓  lights up.

Stopping operation

You can stop operation at any time.





- ▶ Press .




The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.

- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

8.10 Heating and drying the cooking compartment

Always dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst of the food residues from the cooking compartment immediately.
3. Wipe any humidity from the cooking compartment floor.
4. Press  to switch on the appliance.
5. Press .
6. Use the settings area to set the hot air grilling  type of heating.
7. Press .
8. Use the settings area to set the temperature to 150 °C.

9. Press  twice.
 - ✓  is highlighted in the display.
10. Use the settings area to set a cooking time of 15 minutes.
11. Press  to start.
 - ✓ The drying process starts and ends after 15 minutes.
12. Open the appliance door to allow the steam to escape.

8.11 Drying the cooking compartment by hand

Always dry the cooking compartment after operation to ensure that no moisture remains.

1. Allow the appliance to cool down.
2. Remove the worst of the food residues from the cooking compartment.
3. Dry the cooking compartment with a sponge.
4. Leave the appliance door open for 1 hour so that the cooking compartment dries completely.

9 Automatic programmes

Automatic programmes can help you prepare different dishes by selecting the optimal settings automatically.

9.1 Tips on configuring the settings for dishes

Follow these tips to achieve optimal cooking results.





- Only use food that is in perfect condition.

- Only use meat at refrigerator temperature.
- Only use frozen food straight from the freezer.
- Take the food out of its packaging and weigh it. If you cannot set the exact weight on the appliance, round the weight up or down.
- Place the food in the cold cooking compartment.
- Always use microwave-safe, heat-resistant cookware, for example made of glass or ceramic.

9.2 Overview of dishes

The appliance prompts you to enter the weight. You can only enter weights within the intended weight range.

Defrosting

No.	Food	Accessories	Rack position	Weight range in kg	Information
<i>PD1</i>	Minced meat	Shallow cookware without lid		0,2-1,0	After turning, remove any minced meat that has already defrosted.
<i>PD2</i>	Pieces of meat	Shallow cookware without lid		0,2-1,0	Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
<i>PD3</i>	Chicken, chicken pieces	Shallow cookware without lid		0,4-1,8	Drain off any liquid when turning and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
<i>PD4</i>	Bread	Shallow cookware without lid		0,2-1,0	Bread should only be defrosted in the required amounts, as it quickly becomes stale. If possible, separate the slices.









Cooking programmes

No.	Food	Accessories	Rack position	Weight range in kg	Information
P05	Rice	Cookware with lid	☞	0,05-0,2	Do not use boil-in-the-bag rice. Rice foams a lot during cooking. Enter the uncooked weight (without liquid). Add two to two and a half times the amount of liquid to the rice.
P06	Potatoes	Cookware with lid	☞	0,15-1,0	Cut into pieces of equal size. Add 1 tbsp water per 100 g.
P07	Vegetables	Cookware with lid	☞	0,15-1,0	Cut into pieces of equal size. Add 1 tbsp water per 100 g.

Combi cooking programmes





No.	Food	Accessories	Rack position	Weight range in kg	Information
P08	Bake, frozen	Cookware without lid	☞	0,4-1,2	The bake should not be thicker than 3 cm.
P09	Chicken, whole	Cookware without lid	☞	0,5-2,0	Breast side down.
P10	Sirloin, medium	Cookware without lid	☞	0,5-1,5	
P11	Pork neck joint	Cookware with lid	☞	0,5-2,0	
P12	Lamb, medium	Cookware with lid	☞	0,8-2,0	Shoulder joint or boned leg of lamb
P13	Meat loaf	Cookware without lid	☞	0,5-1,5	The meat loaf should not be thicker than 7 cm.
P14	Fish, whole	Cookware without lid	☞	0,3-1,0	Scale the fish beforehand. Place the fish in the cookware in its "swimming position".
P15	Rice stew with fresh ingredients	Deep cookware with lid	☞	0,05-0,2	Add one part rice, three parts water, four parts vegetables. Only use fresh ingredients. Only enter the weight of the rice.

9.3 Applying settings for dishes

- Press .
 - ✓ The display shows the first dish number and a default value for the weight.
- Set the required weight using the settings area.
- Press .
- Set the weight using the settings area.
 - Before starting, you can use  and  to switch between the dish and the weight.
 - ✓ The appliance automatically sets the right cooking time.
- Press .
 - After starting, the dish and weight cannot be changed. The set weight can be displayed with .
 - ✓ The appliance starts.
 - ✓  lights up.
 - ✓ You will see the cooking time counting down.
 - ✓ For some programmes, a short audible signal sounds when you have to stir or turn the dish.
- When the cooking time has elapsed:
 - A signal sounds. The appliance stops heating.
 - Press .


9.4 Pausing operation

You can pause operation at any time.

- Press  or open the appliance door.
 - ✓ Operation is paused.
 - ✓  flashes.
- To continue operation, close the appliance door and press .
 - ✓ Operation continues.
 - ✓  lights up.

9.5 Stopping operation

You can stop operation at any time.





- ▶ Press .
 - The fan may continue to run after operation has been paused or stopped.
- ✓ The appliance stops any ongoing functions.

10 Time-setting options

Your appliance features time-setting options that you can use to set the cooking time and the timer.





10.1 Checking the time-setting options

Requirement: If multiple time-setting options are set, the corresponding symbols light up. During operation, the timer and cooking time are available. In standby, the timer and the time are available.

- ▶ Press  until ,  or  is in focus.
- ✓ The respective value is shown in the display.

10.2 Changing the time

Requirement: To change the time on the clock, the appliance must be switched off.





1. Press  twice.
 - ✓  and the time appear on the display.
2. Set the time in the settings area.
3. Press .
 - ✓ The time is set.
 - ✓ If  is not pressed, the set value is applied after a few seconds.

Note: In order to reduce the energy consumption of your appliance in standby, you can hide the time.


10.3 Cooking time



You can set a time after which operation ends automatically. The maximum cooking time is 23 hours and 59 minutes.

Setting the cooking time

1. Set the type of heating and temperature.
2. Press  until  is in focus.
3. Set the required cooking time using the settings area.
4. Press .
 - ✓ The appliance starts.
 - ✓  lights up.
 - ✓ You will see the cooking time counting down.

Ending the cooking time




Requirement: A signal sounds. The appliance stops heating.  is shown in the display.

1. Press .
 - ✓ The signal is switched off.
2. Press .
 - ✓ The appliance is switched off.

Changing the cooking time

- ▶ Use the settings area to change the cooking time.
- ✓ After a few seconds, the display shows the changed cooking time.
- ✓ You will see the cooking time counting down.

Clearing the cooking time




1. If the timer function has been set, press .
 2. Use the settings area to set the cooking time to : .
- ✓ After a few seconds, the cooking time is cleared. The appliance does not interrupt operation.

10.4 Timer


You can set the time on the timer. Once this time has elapsed, a signal tone sounds. You can set a maximum time on the timer of 24 hours.

The function works independently of the operation and other time-setting options. The timer signal is different from other signals.

Setting the timer

1. Press  until  is in focus.
2. Use the settings area to set the required timer duration.
 - ✓ After a few seconds, the appliance displays the set timer duration.
 - ✓ The timer starts.
 - ✓  lights up in the display.
 - ✓ You will see the timer duration counting down.

Ending the timer



Requirement: A signal sounds.  is shown in the display.

- ▶ Press any symbol.
- ✓ The timer is switched off.

Changing the timer

- ▶ Use the settings area to change the required timer duration.
- ✓ After a few seconds, the appliance displays the set timer duration.

Cancelling the timer


- ▶ Use the settings area to set the timer duration to : .
- ✓ The timer is switched off.


11 Childproof lock

You can secure your appliance to prevent children from accidentally switching it on or changing the settings.


11.1 Activating the childproof lock

Requirement: The appliance is switched off.

- ▶ Press and hold  for approx. 4 seconds.

- ✓ The control panel is locked.
- ✓ The  symbol appears in the display.
- ✓ If a timer duration has been set, this continues to count down. While the childproof lock is active, the timer duration cannot be changed. Signal tones, e.g. when the timer duration has elapsed, can be ended by pressing any button

11.2 Deactivating the childproof lock









- ▶ Press and hold  for approx. 4 seconds.
- ✓ The control panel is unlocked.

12 Basic settings

You can configure the appliance to meet your needs.

12.1 Overview of the basic settings




Here you can find an overview of the basic settings and factory settings. The basic settings depend on the features of your appliance.


Display	Basic setting	Selection	Description
	Signal duration	1 = short = 10 seconds 2 = medium = 30 seconds ¹ 3 = long = 2 minutes	Signal duration after a cooking time has elapsed or the timer is set.
	Button tone	0 = off 1 = on ¹	Switch the button tones on or off.
	Display brightness	1 = low 2 = medium ¹ 3 = high	Set the brightness of the display.
	Time indicator	0 = off 1 = on ¹	Show the clock time in the display.
	Interior lighting	0 = off 1 = on ¹	Switch the interior lighting on or off.
	Factory setting	0 = off ¹ 1 = on	Reset the changed settings to the factory settings.
	Demo mode	0 = off ¹ 1 = on	Switch demo mode on or off. Note: Demo mode is only visible in the first 5 minutes after connecting the appliance to the mains.
	Signal volume	1 = low 2 = medium ¹ 3 = high	Setting the signal volume.

¹ Factory setting (may vary according to model)

12.2 Changing the basic settings

Requirement: The appliance must be switched off.

1. Press and hold  for a few seconds.
 - ✓ The first basic setting is shown on the display.
2. Use the settings area to change the basic setting.
3. Press .
 - ✓ The next basic setting is shown on the display.
4. Use  to select all of the required basic settings and change the values.

5. To save the changes, press and hold  for a few seconds.

Note: The changes to the basic settings will be retained even after a power cut.

12.3 Discarding changes to the basic settings

- ▶ Press .
- ✓ All changes are discarded and not saved.

13 Cleaning and servicing

To keep your appliance working efficiently for a long time, it is important to clean and maintain it carefully.

13.1 Cleaning products

Only use suitable cleaning agents.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

An ingress of moisture can cause an electric shock.

- ▶ Do not use steam- or high-pressure cleaners to clean the appliance.

ATTENTION!

Unsuitable cleaning agents damage the surfaces of the appliance.

- ▶ Do not use harsh or abrasive cleaning products.
- ▶ Do not use cleaning products with a high alcohol content.
- ▶ Do not use hard scouring pads or cleaning sponges.
- ▶ Do not use any special cleaners for cleaning the appliance while it is hot.
- ▶ Only use glass cleaners, glass scrapers or stainless steel care products if recommended in the cleaning instructions for the relevant part.

New sponge cloths contain residues from production.

- ▶ Wash new sponge cloths thoroughly before use.

You can find out which cleaning products are suitable for each surface or part of the appliance in the individual cleaning instructions.

13.2 Cleaning the appliance

Clean the appliance as specified. This will ensure that the different parts and surfaces of the appliance are not damaged by incorrect cleaning or unsuitable cleaning products.

⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance and its parts that can be touched become hot during use.

- ▶ Caution should be exercised here in order to avoid touching heating elements.
- ▶ Young children under 8 years of age must be kept away from the appliance.

⚠ WARNING – Risk of fire!

Loose food remnants, fat and meat juices may catch fire.

- ▶ Before using the appliance, remove the worst of the food residues and remnants from the cooking compartment, heating elements and accessories.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Scratched glass in the appliance door may develop into a crack.

- ▶ Do not use any harsh or abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the glass on the appliance door, as they may scratch the surface.

1. Read the information on cleaning products.
→ Page 54
2. Observe the information on cleaning the appliance components or surfaces.
3. Unless otherwise specified:

- Clean the components of the appliance with hot soapy water and a dish cloth.
- Dry with a soft cloth.

13.3 Cleaning the cooking compartment

1. Follow the instructions for
→ "Cleaning products", Page 54.
2. Use hot soapy water or a vinegar solution for cleaning.
3. Use oven cleaner to remove very heavy soiling. Only use oven cleaner when the cooking compartment is cold.
Do not use oven spray, other aggressive oven cleaners or abrasive materials.
To avoid scratching the surface, do not use scouring pads, rough sponges or pan cleaners.
Tip: To eliminate unpleasant odours, heat up a cup of water with a few drops of lemon juice for 1 to 2 minutes at maximum microwave power. Always place a spoon in the container to prevent delayed boiling.
4. Dry with a soft cloth.

Cleaning the glass floor

1. Follow the instructions for
→ "Cleaning products", Page 54.
2. Clean the glass floor with hot soapy water and a soft dish cloth.
Do not use metal or glass scrapers for cleaning. Do not scour.
3. Dry with a soft cloth.

13.4 Cleaning the front of the appliance

ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the front of the appliance.

- ▶ Do not use glass cleaner, metal scrapers or glass scrapers for cleaning.
- ▶ To prevent corrosion on stainless steel fronts, remove any limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) stains immediately.
- ▶ On stainless steel surfaces, use special stainless steel cleaning products suitable for hot surfaces.

1. Read the information on cleaning products.
→ Page 54
2. Clean the front of the appliance using hot soapy water and a dish cloth.
Note: Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
3. For stainless steel appliance fronts, apply a thin layer of the stainless steel cleaning product with a soft cloth.
You can obtain the stainless steel cleaning products from the after-sales service or the online shop.
4. Dry with a soft cloth.

13.5 Cleaning the control panel

ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the control panel.

- ▶ Never wipe the control panel with a wet cloth.
- 1. Read the information on cleaning products.
→ Page 54
- 2. Clean the control panel using a microfibre cloth or a soft, damp cloth.
- 3. Dry with a soft cloth.

13.6 Cleaning the accessories

1. Read the information on cleaning products.
→ Page 54
2. Soften baked-on food remnants with a damp dish cloth and hot soapy water.
3. Clean the accessory with hot soapy water and a soft dish cloth or a scrubbing brush.
4. Clean the wire rack with stainless steel cleaner or in the dishwasher.
Use steel wool or oven cleaner to remove very heavy soiling.
5. Dry with a soft cloth.

13.7 Tips on caring for your appliance

Follow the tips on appliance care to make sure your appliance functions properly at all times.

Measure	Advantage
Always keep the appliance clean and remove dirt immediately. Always clean the cooking compartment after use.	Prevents dirt from accumulating and burning on.
Remove splashes and patches of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately.	Prevents corrosion.
Use the pizza tray for very moist cakes.	Keeps the cooking compartment cleaner.
Use suitable cookware for roasting, e.g. a roasting dish.	Keeps the cooking compartment cleaner.

You can purchase suitable cleaning and care products from our after-sales service. Always follow the manufacturer's instructions.

13.8 Cleaning the door panels

ATTENTION!

Incorrect cleaning may damage the door panes.

- ▶ Do not use a glass scraper.
- 1. Read the information on cleaning products.
→ Page 54
- 2. Clean the door panels with a soft dish cloth and glass cleaner.
Note: Shadows on the door panels, which look like streaks, are caused by reflections made by the interior lighting.
- 3. Dry with a soft cloth.

13.9 Drying the cooking compartment by hand


⚠ WARNING – Risk of burns!

The appliance will become hot during operation.

- ▶ Allow the appliance to cool down before cleaning it.
- 1. Remove any food remnants from the cooking compartment.
- 2. Dry the cooking compartment with a soft cloth.
- 3. Leave the appliance door open until the cooking compartment has dried completely.

13.10 Switching on Aqualisis

The Aqualisis cleaning function makes it easier to clean your appliance in the event of slight soiling.

1. Add a few drops of washing-up liquid to a cup of water.
2. Place a spoon in the cup to prevent delayed boiling.
3. Place the cup in the centre of the cooking compartment.
4. Press .
- ✓ Aqualisis starts.
- ✓ The appliance switches off automatically after approx. 8 minutes.
5. At the end of the cleaning function, wipe out the cooking compartment with a soft cloth.
6. Allow the cooking compartment to dry.

14 Troubleshooting

You can rectify minor faults on your appliance yourself. Read the troubleshooting information before contacting after-sales service. This will avoid unnecessary costs.

⚠ WARNING – Risk of injury!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ If the appliance is defective, call Customer Service.

⚠ WARNING – Risk of electric shock!

Improper repairs are dangerous.

- ▶ Repairs to the appliance should only be carried out by trained specialist staff.
- ▶ Only use genuine spare parts when repairing the appliance.
- ▶ If the power cord of this appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, the manufacturer's Customer Service or a similarly qualified person in order to prevent any risk.

14.1 Malfunctions

Fault	Cause and troubleshooting
The appliance is not working.	The mains plug of the power cord is not plugged in. ▶ Connect the appliance to the power supply.
	The circuit breaker is faulty. ▶ Check the circuit breaker in the fuse box.
	There has been a power cut. ▶ Check whether the lighting in your kitchen or other appliances are working.
	Malfunction 1. Switch off the fuse in the fuse box. 2. Switch the fuse back on after approx. 10 seconds. ✓ If the fault was a one-off, the message disappears. 3. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → "Customer Service", Page 70
Appliance is not heating, colon is flashing in the display.	Demo mode is activated in the basic settings. 1. Disconnect the appliance from power supply by briefly switching off the circuit breaker in the fuse box. 2. Deactivate demo mode in the basic settings in the next 3 minutes.
Microwave operation is stopped.	Malfunction 1. Switch off the fuse in the fuse box. 2. Switch the fuse back on after approx. 10 seconds. ✓ If the fault was a one-off, the message disappears. 3. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → "Customer Service", Page 70
Food takes longer than usual to heat up.	The microwave power setting was too low. ▶ Select a higher microwave power setting.
	You have placed a larger amount of food than normal in the appliance. ▶ Set a longer cooking time. Double the amount needs double the cooking time.
	The food was colder than usual. ▶ Stir or turn the food during cooking.
Microwave not working.	The door was not fully closed. ▶ Check whether food residue or debris is trapped in the door. ▷ has not been pressed. ▶ Press ▷ .
12:00 flashes in the display and the ☹ symbol lights up.	There has been a power cut. ▶ Reset the time. → "Setting the time", Page 46
The appliance is not in operation. A cooking time is shown in the display.	▷ has not been pressed. ▶ Press .

14.2 Information on display panel

Fault	Cause and troubleshooting
A message with "D" or "E" appears in the display, e.g. D0111 or E0111.	<p>Malfunction</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Switch off the fuse in the fuse box. 2. Switch the fuse back on after approx. 10 seconds. <ul style="list-style-type: none"> ✓ If the fault was a one-off, the message disappears. 3. If the message appears again, call the after-sales service. Please specify the exact error message when calling. → "Customer Service", Page 70
The message $E2$ appears in the display.	<p>The automatic safety cut-out function has been activated.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Press any button.
The message $E11$ appears in the display.	<p>Moisture in the control panel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Allow the control panel to dry.

15 Disposal

Find out here how to dispose of old appliances correctly.

15.1 Disposing of old appliance

Valuable raw materials can be reused by recycling.

1. Unplug the appliance from the mains.
2. Cut through the power cord.
3. Dispose of the appliance in an environmentally friendly manner.
Information about current disposal methods are available from your specialist dealer or local authority.



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

16 How it works

Here, you can find the ideal settings for various dishes as well as the best accessories and cookware. We have tailored these recommendations to your appliance.

16.1 What is the best way to proceed?

In this section, you will find out the best way to proceed step-by-step in order to be able to make optimum use of the recommended settings. You will get information on a number of dishes, with details and tips on how to best manually use and set your appliance.

Tip: Your appliance has programmed settings for a selection of dishes. If you want to be guided by the appliance, use the automatic programmes.

1. Select a suitable dish from the overviews.

Tips

- If you are using the appliance for the first time, follow this basic information:
 - → "Safety", Seite 37
 - → "Saving energy", Seite 41
 - → "Condensation", Seite 45
- If you do not find the exact dish or application that you want to prepare or implement, look for a similar dish and take the general information into consideration.

2. Remove any accessories from the cooking compartment.
3. Select suitable cookware and accessories.
Use the cookware and accessories listed in the recommended settings.
4. Only preheat the appliance if the recipe or the recommended settings tell you to do so.
5. Set the appliance according to the recommended settings.
6. **⚠ WARNING – Risk of scalding!**
Hot steam may escape when you open the appliance door. Steam may not be visible, depending on the temperature.
 - ▶ Open the appliance door carefully.
 - ▶ Keep children at a safe distance.

When the dish is ready, switch off the appliance.

16.2 Tips for keeping acrylamide levels low during cooking

Acrylamide is harmful to your health and is produced when you cook cereal and potato products at very high temperatures.

Dish	Tip
General	<ul style="list-style-type: none"> Keep cooking times as short as possible. Brown dishes until they are golden brown and not too dark. Use large, thick pieces of food. These contain less acrylamide.
Baked items and biscuits	<ul style="list-style-type: none"> Set the temperature for hot air to max. 180 °C. Brush baked items and biscuits with egg or egg yolk. This reduces the production of acrylamide.
Oven chips	<ul style="list-style-type: none"> Spread the chips out evenly and in a single layer on the baking tray. Cook at least 400 g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Defrosting with the microwave

Note:

Preparation tips

- Use microwave-safe cookware without a lid.
- Turn or stir the food 2–3 times during this time. When turning, remove any liquid that escapes during defrosting.
- To allow the temperature to equalise, leave the defrosted food to rest for another 10 to 30 minutes in the appliance after switching it off.
- Delicate parts such as the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil halfway through the defrosting time.

Dish	Accessories/cook-ware	Rack position	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned), 800 g	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned), 1.0 kg	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Whole pieces of beef, veal or pork (on the bone or boned), 1.5 kg	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork, 200 g ¹	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork, 500 g ¹	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork, 800 g ¹	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20

¹ Separate any defrosted parts.

² Remove any meat that has already defrosted.

³ Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

16.3 Defrosting, heating and cooking with the microwave

Recommended settings for defrosting, heating and cooking with the microwave.

The cooking time depends on the cookware, as well as on the temperature, composition and quantity of the food. This is why ranges are given in the tables. Begin with the lower value and, if necessary, use a higher setting the next time. It may be that you have different quantities from those specified in the tables. There is a rule of thumb for this: Double the amount = almost double the time, half the amount = half the time.

Tips on defrosting, heating and cooking with the microwave

Follow these tips for good results when defrosting, heating and cooking with the microwave.

Issue	Tip
You want to prepare a different amount than that indicated in the table.	<p>Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb:</p> <ul style="list-style-type: none"> Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time

Dish	Accessories/cook-ware	Rack position	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Minced meat, mixed, 200 g ²	Cookware without lid	☞	90	10-15
Minced meat, mixed, 500 g ²	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Minced meat, mixed, 800 g	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Poultry or poultry portions, 600 g	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Poultry or poultry portions, 1.2 kg	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Duck, 2.0 kg	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Fish fillet, fish steak or slices, 400 g ¹	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Whole fish, 300 g	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Whole fish, 600 g	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Vegetables, e.g. peas, 300 g	Cookware without lid	☞	180	10-15
Vegetables, e.g. peas, 600 g	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruit, e.g. raspberries, 300 g ¹	Cookware without lid	☞	180	7-10
Fruit, e.g. raspberries, 500 g ¹	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Defrosting butter, 125 g	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Defrosting butter, 250 g	Cookware without lid	☞	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Loaf of bread, 500 g	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Loaf of bread, 1.0 kg	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Cakes, plain, e.g. sponge cake, 500 g ³	Cookware without lid	☞	90	15-25
Cakes, plain, e.g. sponge cake, 750 g ³	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake, 500 g ³	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheese-cake, 750 g ³	Cookware without lid	☞	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Separate any defrosted parts.

² Remove any meat that has already defrosted.

³ Only defrost cakes without icing, whipped cream, gelatine or custard.

Defrosting and heating frozen food

Note:

Preparation tips

- Use microwave-safe cookware with a lid. You can also use a plate or microwave film to cover the dish. Take ready meals out of the packaging.
- Distribute the food flat in the cookware. Food which lies flat cooks more quickly than food which is piled high.
- Turn or stir the food two or three times during the defrosting time.
- After heating, leave the food to rest for 1–2 minutes.

- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.

Dish	Accessories/cook-ware	Rack position	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Menu, plated meal, ready meal, 300–400 g	Cookware with lid	☞	600	10-15
Soup, 400 g	Cookware with lid	☞	600	8-15
Stew, 500 g	Cookware with lid	☞	600	10-15
Stew, 1 kg	Cookware with lid	☞	600	20-25
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, 500 g	Cookware with lid	☞	600	25-30
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, 1 kg	Cookware with lid	☞	600	25-30
Fish, e.g. fillet steaks, 400 g	Cookware with lid	☞	600	10-15
Fish, e.g. fillet steaks, 800 g	Cookware with lid	☞	600	18-20
Side dishes, e.g. rice, pasta, cooked, 250 g ¹	Cookware with lid	☞	600	2-5
Side dishes, e.g. rice, pasta, cooked, 500 g ¹	Cookware with lid	☞	600	8-10
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, precooked, 300 g ¹	Cookware with lid	☞	600	5-8
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots, precooked, 600 g ¹	Cookware with lid	☞	600	14-17
Creamed spinach, 500 g	Cookware with lid	☞	600	11-16

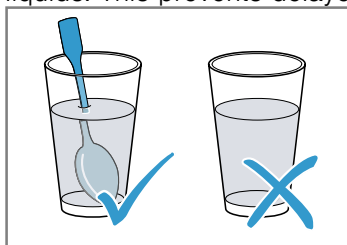
¹ Add a little water to the dish.

Heating in the microwave

⚠ WARNING – Risk of scalding!

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches the boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Exercise caution even when only gently shaking the container. The hot liquid may suddenly boil over and splatter.

- ▶ Always place a spoon in the container when heating liquids. This prevents delayed boiling.



ATTENTION!

Metal touching the wall of the cooking compartment will cause sparks, which may damage the appliance or the inner door pane.

- ▶ Metal (e.g. a spoon in a glass) must be kept at least 2 cm from the cooking compartment walls and the inside of the door.

Note:

Preparation tips

- Use microwave-safe cookware with a lid. You can also use a plate or microwave film to cover the dish. Take ready meals out of the packaging.
- Distribute the food flat in the cookware. Food which lies flat cooks more quickly than food which is piled high.
- Turn or stir the food two or three times during the defrosting time.
- After heating, leave the food to rest for 1–2 minutes.
- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.
- Baby food:
 - Place bottles without a teat or lid on the wire rack.
 - Stir or shake well after heating.
 - Always check the temperature of the baby food.

Dish	Accessories/cookware	Rack position	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Menu, plated meal, ready meal, approx. 400 g	Cookware without lid	—	600	5-10
Drinks, 200 ml	Glass Place a spoon in the glass	—	900	1-2
Drinks, 500 ml	Glass Place a spoon in the glass	—	900	2-4
Baby food, e.g. baby bottles, 150 ml ¹	Place bottles without a teat or lid on the cooking compartment floor	—	360	1-2
Soup, 2 cups, 175 g each	Cookware without lid	—	900	4-5
Soup, 4 cups, 175 g each	Cookware without lid	—	900	5-6
Slices or pieces of meat in sauce, e.g. goulash, 500 g	Cookware with lid	—	600	10-15
Stew, 400 g	Cookware with lid	—	600	5-10
Stew, 800 g	Cookware with lid	—	600	10-15
Vegetables, 150 g ²	Cookware without lid	—	600	2-3
Vegetables, 300 g ²	Cookware without lid	—	600	3-5

¹ Stir or shake well after heating. Check the temperature.

² Add a little water to the dish.

Cooking with the microwave

Note:

Preparation tips

- Use microwave-safe cookware with a lid. You can also use a plate or microwave film to cover the dish. Take ready meals out of the packaging.
- Distribute the food flat in the cookware. Food which lies flat cooks more quickly than food which is piled high.
- After heating, leave the food to rest for 1–2 minutes.
- The food transfers heat to the cookware. The cookware can become very hot. Use oven gloves.
- The food will retain most of its natural flavor. Use salt and seasonings sparingly.
- Cut vegetables and potatoes into equal sized pieces. Add 1–2 tbsp water for every 100 g. Stir while cooking.
- Add double the amount of liquid to the rice.

Dish	Accessories/cook-ware	Rack position	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Whole chicken, fresh, no giblets, 1.3 kg	Cookware with lid	☞	600	30-35
Fish fillet, fresh, 400 g	Cookware with lid	☞	600	10-15
Vegetables, fresh, 250 g	Cookware with lid	☞	600	5-10
Vegetables, fresh, 500 g	Cookware with lid	☞	600	10-15
Potatoes, 250 g	Cookware with lid	☞	600	8-10
Potatoes, 500 g	Cookware with lid	☞	600	10-15
125 g rice + 250 ml water	Cookware with lid	☞	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
250 g rice + 500 ml water	Cookware with lid	☞	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Desserts, e.g. blancmange (instant), 500 ml ¹	Cookware with lid	☞	600	6-8

¹ Stir 2 to 3 times with a whisk while heating.

Microwave popcorn

Note:

Preparation tips

- Use shallow, heat-resistant glass ovenware. Do not use porcelain or heavily curved plates.
- Always place the glass ovenware on the wire rack.
- Adjust the cooking time to the quantity.
- To prevent the popcorn from burning, after 1 minute 30 seconds, briefly take the popcorn bag out of the oven and shake it. Take care as the bag will be hot!

Dish	Accessories/cook-ware	Rack position	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Microwave popcorn, 100 g	Wire rack Glass tray	☞	600	3-5

Tips on defrosting, heating and cooking with the microwave next time

Follow these tips for good results when defrosting, heating and cooking with the microwave.

Issue	Tip
Your food is too dry.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reduce the cooking time or select a lower microwave power setting. ■ Cover the food and add more liquid.

Issue	Tip
The time has elapsed but the food is not defrosted, hot or cooked.	Increase the cooking time. Large quantities and food which is piled high require longer times.

Issue	Tip
The time has elapsed but your food is not yet done on the inside, but is already overdone on the outside.	<ul style="list-style-type: none"> Stir while cooking. Reduce the microwave power setting and increase the cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	<ul style="list-style-type: none"> Reduce the microwave power setting. Turn large pieces of frozen food several times.

16.4 Cakes and baked items

Recommended settings for cakes and baked items. The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why ranges are given in the tables. Begin with the lower value and, if necessary, use a higher setting the next time. A lower temperature results in more even browning.

Baking tips

We have compiled a few tips to help you achieve a good baking result.















Issue	Tip
You want your cake to rise evenly.	<ul style="list-style-type: none"> Only grease the base of the springform cake tin. After baking, use a knife to carefully loosen the cake from the baking tin.
You do not want small baked items to stick to each other when baking.	Leave a minimum clearance of 2 cm around each item to be baked. This allows enough space for the baked items to expand and brown on all sides.
Determine whether the cake is ready.	Push a cocktail stick into the highest point on the cake. If no dough sticks to the wood, the cake is ready.
You want to bake using your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use bakeware made of silicone, glass, plastic or ceramic.	<ul style="list-style-type: none"> The bakeware must be heat-resistant up to 250 °C. Cakes in this bakeware brown less. When using the microwave, the cooking time is shorter than the time shown in the table.

Cakes in tins









Note:

Preparation tips

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Always place the cake tin in the centre of the wire rack.
- Use heat-resistant, microwave-safe bakeware.
- Metal baking tins are not suitable for baking with microwaves.
- Dark-coloured metal baking tins are most suitable.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Sponge cake, basic ¹	Vienna ring tin/loaf tin			170-180	90	40-50
Sponge cake, delicate (e.g. sand cake) ¹	Vienna ring tin/loaf tin			150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan base tin			160-180	-	30-40
Fruit cake, delicate, made of sponge	Springform/ring tin			170-190	90	30-45
3-egg fatless sponge cake	Springform cake tin, diameter 26 cm			170-180	-	30-40
Fruit tart or cheesecake with shortcrust pastry base ¹	Springform cake tin, diameter 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Round pizza tray			220-230	-	15-25

¹ Allow cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Savoury cakes, (e.g. quiche)	Springform cake tin, diameter 26 cm			200-220	-	50-70
Nut cake	Springform cake tin, diameter 26 cm			170-180	90	30-35
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray			170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray			170-190	-	35-45











¹ Allow cakes to cool in the oven for approx. 20 minutes.

Small baked items

Note:

Preparation tips

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Always place the cake tin in the centre of the wire rack.
- Dark-coloured metal baking tins are most suitable.





Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in mins
Biscuits	Round pizza tray			150-170	20-35
Macaroons	Round pizza tray			110-130	35-45
Meringues	Round pizza tray			100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack			160-180	35-40
Puff pastry	Round pizza tray			190-200	35-45

Bread and bread rolls

Note:

Preparation tips

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Always place the cake tin in the centre of the wire rack.
- Dark-coloured metal baking tins are most suitable.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in mins
Bread, 1.5 kg	Loaf tin			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Bread rolls, e.g. wheat rolls	Round pizza tray			210-230	25-35

Tips for next time you bake

If something goes wrong when baking, you can find some tips here.

Issue	Tip
Your cake collapses.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Note the ingredients and preparation instructions that are given in the recipe. ■ Use less liquid. <p>Or:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reduce the baking temperature by 10 °C and increase the baking time.
Your cake is too dry.	Increase the baking temperature by 10 °C and shorten the baking time.

Issue	Tip
Your cake is generally too light in colour.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check the shelf position and accessories. ■ Increase the baking temperature by 10 °C. <p>Or:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Increase the baking time.
Your cake is too light on top and too dark underneath.	Slide the cake in one level higher.
Your cake is too dark on top and too light underneath.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Slide the cake in one level lower. ■ Reduce the baking temperature and increase the baking time.
Your cake is unevenly browned.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reduce the baking temperature. ■ Cut the greaseproof paper to a suitable size. ■ Place the baking tin in the centre. ■ As far as possible, shape small baked items to be the same size and thickness.
Your cake is cooked on the outside but is not fully baked through on the inside.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Reduce the baking temperature and increase the baking time. ■ Add less liquid. <p>For cakes with a moist topping:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Pre-bake the base. ■ Sprinkle the baked base with almonds or breadcrumbs. ■ Place the topping on the base.
The cake will not come out of the tin when turned upside down.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Allow the cake to cool for 5–10 minutes after baking. ■ Use a knife to carefully loosen the edge of the cake. ■ Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. ■ Next time you bake, grease the baking tin and sprinkle it with breadcrumbs.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Check that the tin is clean on the outside. ■ Change the position of the tin in the cooking compartment. ■ Continue baking without the microwave and increase the baking time.

16.5 Roasting and grilling

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

Roasting in cookware

If you prepare dishes in cookware, you can remove them from the cooking compartment more easily and serve them directly in the cookware. When preparing food in cookware with a lid, the cooking compartment remains cleaner.

General information about roasting in cookware

- Use heat-resistant, microwave-safe cookware.
- Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.
- Place the cookware onto the wire rack.
- Check in advance whether the cookware fits in the cooking compartment.
- Glass cookware is best.
Place hot glass ovenware on a dry mat after cooking. The glass may crack if placed on a cold or wet surface.
- The cookware can become very hot. Use oven gloves to take the cookware out of the oven.
- Follow the manufacturer's instructions for your roasting dishes.

Cookware without lid

Use a deep roasting dish.

Cookware with lid

- Use a suitable lid that seals well.
- When roasting meat, there should be at least 3 cm between the food and the lid as the meat may expand.
- Meat, poultry and fish can also become crispy in a covered roasting dish. Use a roasting dish with a glass lid. If necessary, set a higher temperature.

WARNING – Risk of scalding!

Very hot steam may escape when the lid is opened after cooking. Steam may not be visible, depending on the temperature.

- ▶ Lift the lid in such a way that the hot steam can escape away from you.
- ▶ Keep children away from the appliance.

Notes

- Lean meat or pot roast
 - Add liquid to the cookware so that it is approx. 1/2 cm deep, e.g. water, wine, vinegar or similar liquid.
The amount of liquid depends on the type of meat, what the cookware is made of and on whether or not a lid is used.
More liquid needs to be added to enamelled or dark metal roasting pan than for glass cookware. Add slightly more liquid for pot roasts.
 - During roasting, the liquid in the roasting dish will evaporate. Carefully add liquid as necessary.
 - Turn pieces of meat halfway through the cooking time.

- Fish
 - When steaming fish, add one to three tablespoons of liquid to the cookware, e.g. lemon juice or vinegar.

Grilling

Grill foods that should be crispy.

- Do not grill food with the oven door open.
- Do not preheat.
- Use food to be grilled that is of a similar weight and thickness.

This allows the food to be grilled to brown evenly and remain succulent and juicy.
- Place the food to be grilled directly on the wire rack.
- Use grill tongs to turn the grilled items.

If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Do not add salt until after the meat has been grilled.

Salt draws water from the meat.

Note: Dark meat, such as beef, browns more quickly than lighter-coloured meat, such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.

The grill element switches on and off continuously. This is normal. The frequency of this depends on the grill level that is set.

Smoke may be produced when grilling.

Tips for roasting and braising







Follow these tips for good results when roasting and braising.

Beef

Note:

Preparation tips

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Turn sirloin and steaks halfway through the cooking time. Allow the dish to stand for around a further 10 minutes at the end.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Pot-roasted beef, approx. 1 kg	Wire rack Cookware with lid			180-200	180	120-145
Sirloin, medium, approx. 1 kg	Wire rack Cookware without lid			210-230	180	30-40
Beef steak, medium, 2-3 pieces, 2-3 cm thick, 200 g each	Wire rack Glass tray			3	-	20-30

Pork

Note:

Preparation tips

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Turn rindless joints halfway through the cooking time. Allow the joint to stand for around a further 10 minutes at the end.
- Place the joint in the cookware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Allow the joint to stand for around a further 10 minutes at the end.

Issue	Tip
Prevent lean meat from drying out.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Coat lean meat with fat or oil as required and cover it with strips of bacon.
Prepare joints with the rind on.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Score the rind in a criss-cross pattern. ■ Roast the joint with the rind facing down first.
Keep the cooking compartment as clean as possible.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Prepare the food in a covered roasting dish at a higher temperature.
The meat should remain succulent and hot, e.g. roast beef.	<ul style="list-style-type: none"> ■ When the roast is ready, switch off the oven and leave it to rest for 10 minutes in the cooking compartment with the door closed. This helps distribute the meat juices more evenly. The resting time is not included in the indicated cooking time. ■ After preparing it, wrap the food in foil.

- Turn neck steaks after 2/3 of the cooking time.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Rindless joint, e.g. pork neck, approx. 750 g	Wire rack Cookware with lid			220-230	180	40-50
Joint with rind, e.g. shoulder, approx. 1 kg	Wire rack Cookware without lid			190-210	-	130-150
Pork neck, 2-3 pieces, 2-3 cm thick	Wire rack Glass tray			3	-	25-35

Other meat dishes

Note:

Preparation tips

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Allow the meat loaf to stand for around a further 10 minutes at the end.
- Turn the sausages after 2/3 of the cooking time.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Meat loaf, approx. 750 g	Wire rack Cookware without lid			180-200	600	15-20
Sausages for grilling, 4 to 6, approx. 150 g each	Wire rack Glass tray			3	-	25-35

Poultry

Note:

Preparation tips

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Arrange whole chickens breast-side down. Turn halfway through the cooking time.
- Arrange chicken portions and duck breast skin side up. Do not turn the dishes.
- Turn goose legs halfway through the cooking time. Pierce the skin.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Chicken, whole, approx. 1.2 kg	Wire rack Cookware with lid			220-230	360	35-45
Chicken portions, approx. 800 g	Wire rack Cookware without lid			210-230	360	20-30
Duck breast, approx. 500 g	Wire rack Glass tray			3	90	20-30
Goose breast, goose legs, 700-900 g	Wire rack Cookware without lid			210-230	90	30-40

Fish

Note:

Preparation tips

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- For grilling, place the whole fish, e.g. salmon or trout, onto the middle of the wire rack.

- Grease the wire rack with oil beforehand.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Grill setting	Cooking time in mins
Fish steaks, 2–3, 150 g each	Wire rack Glass tray			3	20-25
Fish, whole, 2-3, 300 g each	Wire rack Glass tray			3	20-30

Tips for next time you roast

If roasting is not successful the first time, you can find some tips here.

Issue	Tip
Your roast is too dark and the crackling is partly burnt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Select a lower temperature. ▪ Reduce the roasting time.
Your roast is too dry.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Select a lower temperature. ▪ Reduce the roasting time.
The crackling on your roast is too thin.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Increase the temperature. Or: ▪ Switch on the grill briefly at the end of the roasting time.
Your roasting juices are burnt.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Select a smaller item of cookware. ▪ When roasting, add more liquid.

Issue	Tip
Your roasting juices are too clear and watery.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Use a larger item of cookware so that more liquid evaporates. ▪ When roasting, add less liquid.
The meat catches during braising.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Check whether the roasting dish and lid fit together and close properly. ▪ Reduce the temperature. ▪ Add liquid when braising.
Your roast is not well-done enough.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Carve the meat into portions. ▪ Prepare the juices in the roasting dish. ▪ Place the sliced meat in the juices. ▪ Place the slices of meat in the microwave to finish cooking.

16.6 Bakes, gratins and toast

Note:

Preparation tips

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Use a 4 to 5 cm deep microwave-safe, heat-resistant dish for bakes and potato gratins.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5 minutes after the oven has been switched off.
- Toast the slices of bread first.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C/grill setting	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Sweet bake, approx. 1.5 kg	Cookware without lid			140-160	360	25-30
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx. 1 kg	Cookware without lid			150-170	600	20-25
Potato gratin made from raw ingredients, approx. 1.1 kg	Cookware without lid			210-220	600	20-25
Toast with topping, 4 slices	Wire rack			3	-	8-10















16.7 Frozen convenience products

Note:

Preparation tips

- Observe the manufacturer's instructions on the packaging.

- The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.
- Do not arrange chips, croquettes or potato röstis on top of each other.

Dish	Accessories/ cookware	Rack posi- tion	Type of heating	Temperature in °C	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Thin-crust pizza	Wire rack			220-230	-	10-15
Pizza baguette	Wire rack			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Chips	Round pizza tray			220-230	90	10-15
Croquettes	Round pizza tray			210-220	-	10-15
Rösti, stuffed potato pock- ets	Round pizza tray			200-220	90	15-20
Strudel	Round pizza tray			220-230	-	20-30
Bakes, e.g. lasagne, ap- prox. 450 g	Cookware with lid			220-230	600	10-15

16.8 Test dishes

These overviews have been produced for test institutes to facilitate appliance testing in accordance with EN 60350-1:2013 or IEC 60350-1:2011 and EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Defrosting with the microwave

Dish	Accessories/cook- ware	Rack position	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Meat, 500 g	Cookware without lid	Cooking com- partment floor	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Cooking with the microwave

Recommended settings for cooking test dishes in the microwave.



Dish	Accessories/cook- ware	Rack position	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Custard, 1 kg	Cookware without lid	Cooking com- partment floor	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Sponge flan, 475 g	Cookware without lid	Cooking com- partment floor	600	8-10
Meat loaf, 900 g	Cookware without lid	Cooking com- partment floor	18-23	18-23

Cooking in combination with a microwave

Note:

Preparation tips

- Use a deep dish for chicken.
- Arrange the chicken breast-side down. Turn halfway through the cooking time.

Dish	Accessories/ cookware	Rack posi- tion	Type of heating	Temperature in °C	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Potato gratin	Wire rack Cookware without lid			210-220	600	25-30

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C	Microwave output in watts	Cooking time in mins
Cakes	Wire rack Cookware without lid			190-200	180	20-27
Chicken	Wire rack Cookware without lid			190	360	30-45

Baking

Note: The recommended settings apply to dishes placed into the non-preheated appliance.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Temperature in °C	Cooking time in mins
Hot water sponge cake	Wire rack Springform cake tin, diameter 26 cm			170-180	30-40
Double-crust apple pie	Wire rack Springform cake tin, diameter 20 cm			170-190	80-100
Viennese whirls	Glass tray			160-170	30-35
Small cakes	Glass tray			160-170	25-30

Grilling

Note: Turn beef burgers halfway through the cooking time.

Dish	Accessories/ cookware	Rack position	Type of heating	Grill setting	Cooking time in mins
Toasting bread	Wire rack			3	4-5
Beef burgers, x9	Wire rack Glass tray			3	35-45

17 Customer Service

If you have any queries on use, are unable to rectify faults on the appliance yourself or if your appliance needs to be repaired, contact Customer Service. Detailed information on the warranty period and terms of warranty in your country is available from our after-sales service, your retailer or on our website. If you contact Customer Service, you will require the product number (E-Nr.) and the production number (FD) of your appliance. The contact details for Customer Service can be found in the enclosed Customer Service directory or on our website. This product contains light sources from energy efficiency class G. These light sources are available as a spare part and should only be replaced by trained specialist staff.

17.1 Product number (E-Nr.) and production number (FD)

You can find the product number (E-Nr.) and the production number (FD) on the appliance's rating plate. You will see the rating plate with these numbers if you open the appliance door.



Make a note of your appliance's details and the Customer Service telephone number to find them again quickly.

Table des matières

1	Sécurité.....	71
2	Prévention des dégâts matériels	74
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	75
4	Description de l'appareil.....	76
5	Accessoires.....	79
6	Avant la première utilisation	80
7	Utilisation	80
8	Micro-ondes.....	81
9	Programmes automatiques	84
10	Fonctions de temps	86
11	Sécurité enfants	87
12	Réglages de base.....	87
13	Nettoyage et entretien	88
14	Dépannage	90
15	Mise au rebut.....	92
16	Comment faire.....	92
17	Service après-vente	106

1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- dans un usage domestique et similaire tel que : dans les cuisines pour le personnel de magasins, bureaux et autres secteurs professionnels ; dans les exploitations agricoles ; par les clients des hôtels et autres établissements résidentiels ; dans les pensions servent le petit-déjeuner.
- à une hauteur maximale de 4000 m au-dessus du niveau de la mer.

Cet appareil est conforme à la norme EN 55011 ou CISPR 11. Il s'agit d'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 adapté à un environnement domestique privé.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les objets inflammables stockés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu.

- ▶ N'entrez jamais d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson.
- ▶ En cas d'émission de fumée, éteignez l'appareil ou débranchez la prise et gardez la porte fermée pour éteindre les flammes qui pourraient être présentes.

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

Les récipients ou les accessoires deviennent très chauds.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire chaud du compartiment de cuisson.

Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud.

- ▶ Si votre plat contient de l'alcool fort, dosez-le uniquement en petite quantité.
- ▶ Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.

- ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
- ▶ Éloignez les enfants.

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyants abrasifs ni de racloirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

Les charnières de la porte de l'appareil bougent à l'ouverture et à la fermeture de la porte et vous pouvez vous pincer.

- ▶ Ne jamais mettre les doigts dans la zone des charnières.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Le cordon d'alimentation pose un danger si sa gaine de protection est endommagée.

- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des sources de chaleur et des pièces chaudes de l'appareil.
- ▶ Ne mettez jamais en contact le cordon d'alimentation avec des pointes acérées ou arêtes tranchantes.
- ▶ Ne pliez, n'écrasez ou ne modifiez jamais le cordon d'alimentation.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne jamais faire fonctionner l'appareil avec une surface fissurée ou cassée.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du secteur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.
- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement le cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles.
- ▶ Appelez le service après-vente.

→ Page 106

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhaler ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

1.5 Micro-ondes

LIRE ATTENTIVEMENT LES CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES ET LES CONSERVER POUR UNE UTILISATION ULTÉRIEURE

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse et peut provoquer des dommages. Par exemple des pantoufles, coussins de graines ou de céréales chauffés peuvent s'enflammer même après plusieurs heures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

Les aliments, leurs emballages et leurs récipients peuvent s'enflammer.

- ▶ Ne jamais réchauffer des aliments dans leurs 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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent facilement exploser.

- ▶ Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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 les œufs dans leur coquille ou faire chauffer des œufs durs dans leur coquille.
- ▶ Ne jamais faire cuire de fruits de mer ni de crustacés.
- ▶ Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.
- ▶ En cas d'utilisation d'aliments dont l'enveloppe ou la peau est ferme, 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 réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
- ▶ Vérifier la température des aliments avant de les donner à l'enfant.

Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud.

- ▶ Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou l'accessoire 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.

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne touchez jamais les éléments chauds.
- ▶ Éloignez les enfants.

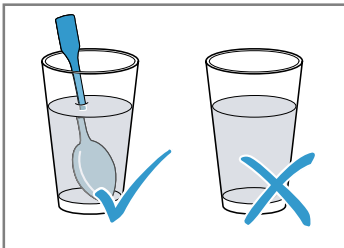
Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse. Par exemple, des pantoufles, coussins de graines ou de céréales, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures.

- ▶ Ne jamais sécher des aliments ou de vêtements avec l'appareil.
- ▶ Ne jamais réchauffer de pantoufles, coussins de graines ou de céréales, d'éponges, de chiffons humides et autres articles avec l'appareil.
- ▶ Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons.

⚠ AVERTISSEMENT – 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. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. 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.



⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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.
- La vaisselle et les récipients métalliques ou la vaisselle dotée d'applications en métal peuvent produire des étincelles en mode micro-ondes pur. L'appareil est endommagé.
- ▶ En mode micro-ondes pur, n'utilisez jamais de récipients métalliques.
 - ▶ Utilisez uniquement de la vaisselle adaptée au micro-ondes ou le micro-ondes en combinaison avec un mode de cuisson.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'appareil fonctionne avec une tension élevée.

- ▶ Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de préjudice grave pour la santé !

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.

2 Prévention des dégâts matériels

2.1 De manière générale

ATTENTION !

La présence d'eau dans le compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager le fond du compartiment de cuisson.

- ▶ Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

La présence prolongée d'humidité dans le compartiment de cuisson entraîne la formation de corrosion.

- ▶ Essuyer l'eau de condensation après chaque cuisson.
- ▶ Ne pas conserver d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue période.
- ▶ Ne pas stocker de mets dans le compartiment de cuisson.

Le refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte endommage avec le temps les façades de meubles adjacents.

- ▶ Après un mode de fonctionnement à haute température, laisser refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée.
- ▶ Ne rien coincer dans la porte de l'appareil.
- ▶ Laisser le compartiment de cuisson refroidir avec la porte ouverte uniquement lorsque la cuisson a créé beaucoup d'humidité.

L'utilisation de la porte de l'appareil comme surface d'assise ou de support peut endommager la porte de l'appareil.

- ▶ Ne montez pas, ne vous asseyez pas, ne vous suspendez pas et ne vous appuyez pas sur la porte de l'appareil.

2.2 Micro-ondes

Respectez ces consignes lorsque vous utilisez le micro-ondes.

ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

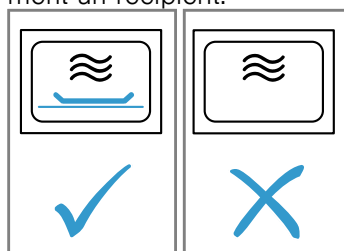
- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Des barquettes en aluminium dans l'appareil peuvent provoquer des étincelles. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.

- ▶ Ne pas utiliser de barquettes en aluminium dans l'appareil.

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



Si vous préparez du pop-corn au micro-ondes plusieurs fois d'affilée à une puissance trop élevée, vous risquez d'endommager le compartiment de cuisson.

- ▶ Entre chaque préparation, laissez l'appareil refroidir plusieurs minutes.
- ▶ Ne réglez jamais la puissance du micro-ondes à un niveau trop élevé.
- ▶ Réglez-le au maximum sur 600 W.
- ▶ Placez toujours le sachet de pop-corn sur une assiette en verre.

L'alimentation en micro-ondes est endommagée par le retrait du cache.

- ▶ Ne jamais enlever le cache de l'alimentation en micro-ondes dans le compartiment de cuisson.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez les instructions suivantes, votre appareil consommera moins de courant.

Préchauffer l'appareil uniquement si la recette ou les Recommandations de réglage le préconisent.

- Si vous ne préchauffez pas l'appareil, vous économisez jusqu'à 20 % d'énergie.

Utiliser des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés.

- Ces types de moule absorbent particulièrement bien la chaleur.

Ouvrir le moins possible la porte de l'appareil pendant qu'il fonctionne.

- La température dans le compartiment de cuisson est maintenue et l'appareil ne doit pas réchauffer.

Faire cuire plusieurs mets directement l'un après l'autre ou parallèlement.

- Le compartiment de cuisson est chauffé après la première cuisson. Le temps de cuisson diminue ainsi pour le gâteau suivant.

Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

- La chaleur résiduelle est suffisante pour terminer de cuire les mets.

Retirer les accessoires non utilisés du compartiment de cuisson.

- Les accessoires inutiles ne doivent pas être chauffés.

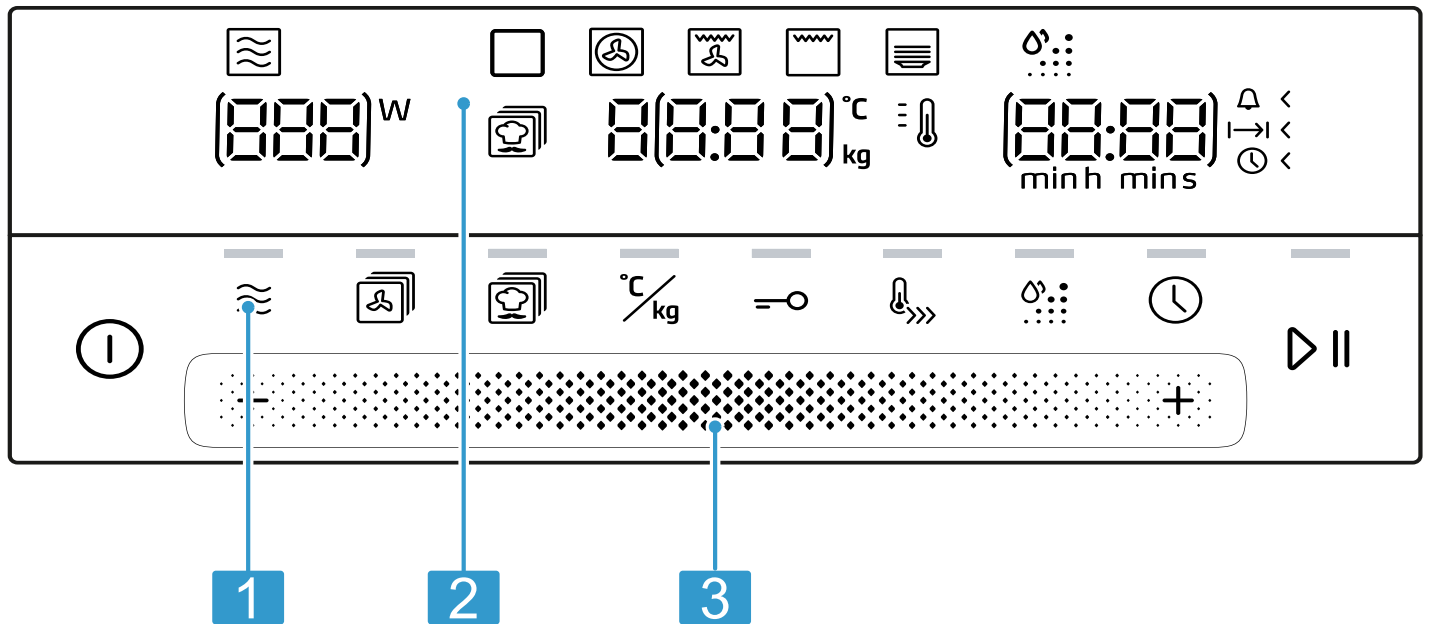
Laisser décongeler des mets surgelés avant de les préparer.

- De l'énergie pour le mode décongélation des mets est ainsi économisée.

4 Description de l'appareil

4.1 Éléments de commande

Le champ de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



Selon le type d'appareil, les détails illustrés peuvent différer, par ex. couleur et forme.

- | | |
|---|-----------------|
| 1 | Champs tactiles |
| 2 | Affichage |
| 3 | Zone de réglage |

Zone de réglage

Dans la zone de réglage, vous modifiez les valeurs de réglage qui apparaissent sur l'affichage.

La zone de réglage fonctionne comme une roue. Balayez avec le doigt vers la gauche ou la droite, pour modifier le réglage. Plus vous balayez rapidement, plus la roue tourne rapidement. Appuyez dessus pour l'arrêter et valider le réglage précis.

Pour certaines listes de sélection, par ex. programmes, le premier point réapparaît après le dernier.

Pour certaines valeurs, par ex. le poids, vous devez revenir dans la zone de réglage dès que la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Champs tactiles

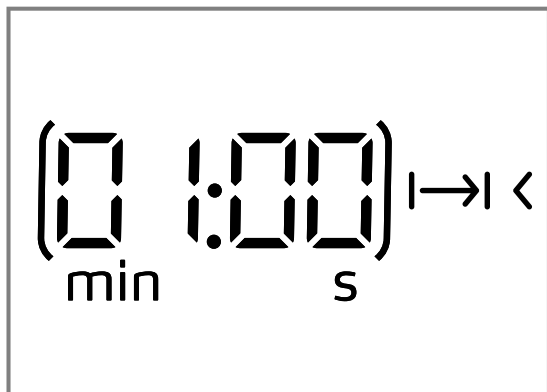
Les champs à effleurement sont des surfaces tactiles. Pour sélectionner une fonction, effleurez le champ correspondant.

Symbole	Nom	Utilisation
ⓘ	Désactivé/activé	Allumer et éteindre l'appareil.
≈	Micro-ondes	Sélectionner les niveaux de puissance du micro-ondes ou activer la fonction micro-ondes pour un mode de cuisson.
🍲	Modes de cuisson	Appeler la sélection des modes de cuisson.
🕒	Programmes automatiques	Appeler la sélection de programmes automatiques.
°C/kg	Température/poids	Sélectionner le réglage de la température et du poids.
—○	Sécurité enfants	Pression longue : activer ou désactiver la sécurité enfants.
🔥»	Préchauffage rapide	Activer ou désactiver le préchauffage rapide.

Symbole	Nom	Utilisation
☼	Aqualisis	Activer la fonction nettoyage Aqualis
🕒	Fonctions de temps	Régler la minuterie, la durée ou l'heure.
▶	Touche start/stop	Pression brève : démarrer ou arrêter le fonctionnement. Pression longue : mettre fin au fonctionnement. Les réglages sont réinitialisés.

Affichage

L'écran affiche les valeurs de réglage actuelles ou les options de sélection.



Valeur active	La valeur pouvant être réglée directement est mise en surbrillance par des parenthèses. Vous pouvez modifier la valeur active dans la zone de réglage.
Valeur passive	Vous ne pouvez pas modifier directement les valeurs représentées sans parenthèses. Lorsque vous désirez modifier une valeur, vous devez d'abord activer la valeur.

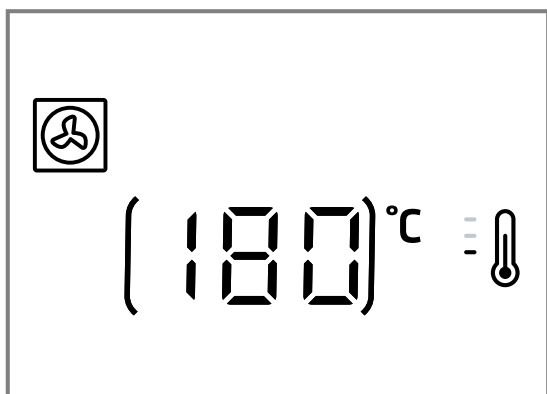
Éléments d'affichage

Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différents éléments d'affichage.

Symbole	Nom	Signification
🔔	Minuterie	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique le temps de la minuterie.
⏱	Durée	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique la durée.
🕒	Heure	Lorsque le symbole est coché, l'affichage indique l'heure.
h:min	Heures/minutes	Le temps s'affiche en heures et en minutes.
min:s	Minutes/secondes	Le temps s'affiche en minutes et en secondes.
👶	Sécurité enfants	Lorsque le symbole est coché, la sécurité enfants est activée.
🔥	Chauffage rapide	Lorsque le symbole est coché, le chauffage rapide est activé.
°C	Température	La température s'affiche en °C.
kg	Poids	Le poids s'affiche en kilogramme.

Affichage de la température

L'affichage de la température indique la progression de chauffe.



Après la mise en route, le thermomètre s'allume et les barres situées à côté se remplissent pour indiquer la progression de chauffe de la température du compartiment de cuisson. L'appareil est chauffé lorsque toutes les barres sont remplies. Pour le gril, les barres sont immédiatement remplies.

Pour le micro-ondes, il n'y a pas d'affichage de la température.







Dû à l'inertie thermique, la température affichée peut être légèrement différente de la température réelle dans le compartiment de cuisson.

Mode nuit

Pour économiser de l'énergie, la luminosité du bandeau de commande se réduit automatiquement entre 22h et 5h59.

4.2 Modes de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu des modes de cuisson. Vous obtenez des recommandations sur l'utilisation des modes de cuisson.

Symbole	Nom	Température/niveaux	Utilisation
	Micro-ondes	Puissances du micro-ondes : <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Pour décongeler, cuire et réchauffer des mets et des liquides.
	Chaleur tournante	40 °C 100-230 °C	Pour laisser lever de la pâte à la levure de boulanger, décongeler des tartes à la crème fraîche. Pour faire cuire et rôtir sur un niveau.
	Gril air pulsé	100-230 °C	Pour cuire de la volaille, des poissons entiers ou des gros morceaux de viande.
	Préchauffage	30-70 °C	Pour préchauffer la vaisselle.
	Gril	Positions de gril : <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = faible ■ 2 = moyen ■ 3 = fort 	Pour la grillade de mets peu épais, tels que steaks, saucisses ou toasts. Pour gratiner des mets.
	Programmes	-	Il existe des réglages pré-programmés pour de nombreux plats.

4.3 Compartiment de cuisson

Les fonctions du compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil.

Éclairage du compartiment de cuisson

Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, l'éclairage s'allume dans le compartiment de cuisson. Si la porte de l'appareil reste ouverte pendant plus de 15 minutes, l'éclairage s'éteint à nouveau.

Dans la plupart des modes de fonctionnement, l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lors du démarrage du mode de fonctionnement. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint lorsque l'appareil cesse de fonctionner.

Dans les réglages de base, vous pouvez définir si l'éclairage du compartiment de cuisson s'allume pendant le fonctionnement. → Page 87

Ventilateur de refroidissement

Le ventilateur de refroidissement se met en marche et se coupe selon les besoins. L'air chaud s'échappe par les fentes d'aération au-dessus de la porte de l'appareil.

ATTENTION !

La couverture des fentes d'aération entraîne une surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne pas couvrir les fentes d'aération.

Afin que le compartiment de cuisson refroidisse plus vite après le fonctionnement, le ventilateur continue de fonctionner un certain temps. L'appareil reste froid lorsque l'appareil fonctionne en mode micro-ondes, le ventilateur de refroidissement se met cependant en

marche. Le ventilateur de refroidissement peut continuer de fonctionner même si le mode micro-ondes est déjà terminé.

Eau de condensation

En cours de cuisson, de l'eau de condensation peut se former dans le compartiment de cuisson et sur la porte de l'appareil. La présence d'eau de condensation est normale et ne compromet pas le fonctionnement de l'appareil. Après la cuisson, essuyer l'eau de condensation.

4.4 Porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil en cours de fonctionnement, l'appareil cesse de fonctionner. Si la porte de l'appareil est fermée, vous pouvez poursuivre le fonctionnement ▷▷.

5 Accessoires

Utilisez les accessoires d'origine. Ils ont été spécialement élaborés pour votre appareil. Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis avec votre appareil et de leur utilisation.

Accessoires	Utilisation
Grille	<ul style="list-style-type: none"> ■ Grille pour cuire et rôtir au four en mode de four. ■ Grille pour les grillades, par ex. steaks, saucisses ou toast ■ Grille comme surface de support, par ex. pour plats à gratin

5.1 Autres accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente, dans les commerces spécialisés ou sur Internet.

Vous trouverez un large choix d'accessoires pour votre appareil sur Internet ou dans nos brochures :

www.constructa.com

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.).

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

Cocotte en verre

Utilisation

- Ragouts
- Soufflés/gratins

Plaque à pizza



Utilisation

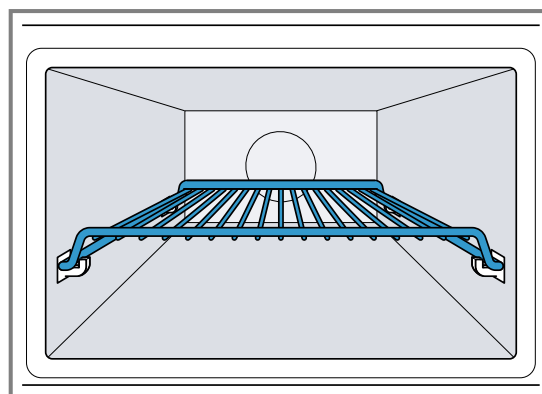
- Gâteau cuit sur une plaque
- Petits gâteaux secs

5.2 Accrochage des accessoires

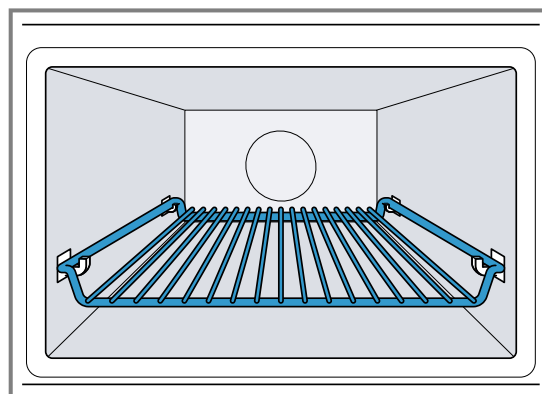
Les accessoires peuvent être accrochés dans deux positions.

- ▶ Accrocher les accessoires de sorte qu'ils ne touchent pas la porte de l'appareil.

	Accrocher l'accessoire en haut.
	Accrocher l'accessoire en bas.



La photo montre la position d'accrochage .



La photo montre la position d'accrochage .

6 Avant la première utilisation

Effectuez les réglages pour la première mise en service. Nettoyez l'appareil et les accessoires.

6.1 Première mise en service

Vous êtes invité à régler l'heure après avoir effectué un branchement électrique ou après une panne de courant. Quelques secondes peuvent s'écouler avant que l'invitation apparaisse.

- ▶ Brancher l'appareil sur le secteur.
- ✓ La valeur 12:00 clignote sur l'affichage et ⏸ s'allume.

Réglage de l'heure

1. Régler l'heure dans la zone de réglage.
2. Appuyer sur ⏸.
- ✓ L'heure est réglée.

Remarque : Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

6.2 Nettoyage de l'appareil avant la première utilisation

Avant de préparer des mets pour la première fois avec l'appareil, nettoyez le compartiment de cuisson et les accessoires.

1. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage, d'accessoires ni d'autres objets.
2. Fermer la porte de l'appareil.
3. Appuyer sur 🧼.
Conserver la chaleur tournante 🔥 comme valeur de référence.
4. Appuyer sur 🌡️.
5. Régler la température sur 180 °C dans la zone de réglage.
6. Appuyer sur ▶️.
- ✓ L'appareil se met en marche.
7. Au bout d'une heure, appuyer sur ▶️.
8. Éteindre l'appareil avec ⏸.
- ✓ L'appareil est nettoyé.
- ✓ L'appareil est éteint.

6.3 Nettoyage des accessoires

- ▶ Nettoyer soigneusement les accessoires avec du produit de nettoyage et une lavette douce.

7 Utilisation

7.1 Enclenchement de l'appareil

- ▶ Appuyer sur ⏸ pour allumer l'appareil.
- ✓ L'appareil est prêt à fonctionner.
- ✓ Une valeur de référence apparaît sur l'affichage.

7.2 Coupure de l'appareil

Si vous n'utilisez pas l'appareil, éteignez-le. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

- ▶ Appuyer sur ⏸ pour éteindre l'appareil.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.
- ✓ L'écran affiche l'heure.
- ✓ Certains affichages restent aussi visibles à l'écran même si l'appareil est éteint.

7.3 Réglage du mode de cuisson et de la température

1. Régler le mode de cuisson souhaité à l'aide du sélecteur de fonctions.
- ✓ Une valeur de référence apparaît sur l'affichage.
2. Si nécessaire, modifier les réglages. Pour ce faire, appuyer sur le champ correspondant et modifier la valeur à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyer sur ▶️.
- ✓ L'appareil se met en marche.
- ✓ ▶️ s'allume.

- ✓ Pour un mode de cuisson avec température, l'affichage de température se remplit.
- 4. Au besoin, modifier la température en cours de fonctionnement à l'aide du sélecteur rotatif.
En cours de fonctionnement, vous ne pouvez pas régler la température sur 40 °C.

7.4 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur ▶️ ou ouvrir la porte de l'appareil.
- ✓ Le fonctionnement s'arrête.
- ✓ ▶️ clignote.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur ▶️.
- ✓ Le fonctionnement se poursuit.
- ✓ ▶️ s'allume.

7.5 Annulation du fonctionnement



Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Appuyer sur ⏸.
- Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

7.6 Chauffage rapide






Afin d'économiser du temps, vous pouvez raccourcir la durée de chauffe pour certains modes de cuisson à partir d'une température de 100 °C.

Pour ces modes de cuisson, vous pouvez utiliser le chauffage rapide :

-  Chaleur tournante, excepté chaleur tournante 40 °C
-  Gril air pulsé



Réglage du chauffage rapide

Afin d'obtenir un résultat de cuisson uniforme, enfourner l'accessoire ou le plat cuisiné uniquement après le chauffage rapide. Réglez une durée seulement lorsque le chauffage rapide est terminé.

1. Régler un mode de cuisson approprié et une température à partir de 100 °C.
2. Appuyer sur .
- ✓  s'allume dans l'affichage.
3. Appuyer sur .
- ✓ Le chauffage rapide démarre.
- ✓  s'allume.
- ✓ Lorsque la température réglée est atteinte, le chauffage rapide prend fin. Un signal retentit et  s'éteint sur l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.

- ✓ Le chauffage rapide est désactivé automatiquement après 15 minutes maximum.

Annulation du chauffage rapide


- ▶ Appuyer sur .
- ✓  s'éteint sur l'affichage. Votre appareil continue à fonctionner selon le mode de cuisson et la température réglés.

7.7 Interrupteur de sécurité

Pour votre protection, l'appareil est doté d'un interrupteur de sécurité. L'appareil s'éteint automatiquement en cas de fonctionnement prolongé.

La durée de fonctionnement jusqu'à l'extinction dépend du réglage :

- Chaleur tournante 40 °C et préchauffer : 24 heures
- Chaleur tournante 100-230 °C et gril air pulsé : 5 heures
- Gril : 90 minutes

Si l'appareil a été désactivé par l'interrupteur de sécurité, l'affichage indique **E2**. Vous pouvez valider ce message en appuyant sur .

8 Micro-ondes

Le micro-ondes vous permet de faire mijoter, chauffer, cuire ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utiliser le micro-ondes seul ou combiné avec un mode de cuisson.

8.1 Puissances du micro-ondes

Vous trouverez ici un aperçu des puissances du micro-ondes et de leur utilisation.

Puissance du micro-ondes en watts	Durée maximale	Utilisation
90 W	1h30	Décongeler des aliments délicats.
180 W	1h30	Décongeler et poursuivre la cuisson d'aliments.
360 W	1h30	Cuire du poisson et de la viande et réchauffer des mets délicats.
600 W	1h30	Chauffer et cuire des mets.
900 W	30 minutes	Chauffer des liquides. La puissance maximale n'est pas prévue pour chauffer des mets.

Valeurs de référence

Pour chaque puissance du micro-ondes, l'appareil propose une durée. Vous pouvez valider ou modifier la valeur de référence dans la plage respective.

8.2 Récipients et accessoires convenant pour le micro-ondes

Pour réchauffer vos mets uniformément et ne pas endommager l'appareil, utilisez un récipient et les accessoires appropriés.

Avant d'utiliser les récipients pour le micro-ondes, respectez les indications du fabricant. En cas de doute, effectuez un test du récipient. Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes → Page 82

Convenant pour micro-ondes

Récipients et accessoires Motif

Récipient en matériau résistant à la chaleur et au micro-ondes :

- Verre
- Vitrocéramique
- Porcelaine
- Plastique résistant aux températures
- Céramique entièrement émaillée sans fissures

Le matériau résistant à la chaleur n'est pas endommagé par les micro-ondes.

Récipients et accessoires Motif	
Accessoires fournis : grille	La grille fournie est conçue pour l'appareil et donc adaptée pour le micro-ondes.
Couverts en métal	Pour éviter l'ébullition tardive, vous pouvez utiliser des couverts en métal, par ex. une cuillère dans un verre. Remarque : Le métal peut produire des étincelles susceptibles d'endommager le compartiment de cuisson et le verre de la porte intérieure. Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Ne convenant pas pour micro-ondes

Récipients et accessoires Motif	
Les récipients en métal	Le métal n'est pas imperméable aux micro-ondes. Les mets ne sont pas ou à peine réchauffés.
Récipient à décor en or ou en argent	Les décors en or et en argent peuvent être endommagés par les micro-ondes. Utiliser uniquement si le fabricant garantit que le récipient est approprié pour micro-ondes.

Convenant pour micro-ondes en mode MicroCombi

En mode MicroCombi, une puissance de micro-ondes jusqu'à 600 W watts peut être activée pour un mode de cuisson. Voilà pourquoi vous pouvez utiliser des moules en métal en mode MicroCombi.

Récipients et accessoires Motif	
Accessoires fournis	Les accessoires livrés avec l'appareil ne produisent pas d'étincelles en mode MicroCombi, par ex. grille.
Moules en métal	Les gâteaux brunissent également par le bas car les moules en métal conduisent mieux la chaleur. Remarque : Le métal peut produire des étincelles susceptibles d'endommager le compartiment de cuisson et le verre de la porte intérieure. Le métal doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

8.3 Test de l'aptitude d'un récipient au micro-ondes

Vérifiez l'aptitude d'un récipient au micro-ondes avec un test de récipient. Vous pouvez faire fonctionner l'appareil en mode micro-ondes sans mets uniquement pour un test de récipient.

AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Ne jamais toucher les éléments chauds.
- ▶ Éloigner les enfants.

1. Placer le récipient vide dans le compartiment de cuisson.
2. Régler l'appareil à la puissance maximale pendant 1/2 - 1 minute.
3. Démarrer le fonctionnement avec ▶||.
4. Contrôler le récipient plusieurs fois :
 - Si le récipient est froid ou tiède, il est appropriée pour le micro-ondes.
 - Si le récipient est chaud ou si des étincelles se produisent, interrompre le test de récipient. Le récipient n'est pas approprié pour le micro-ondes.

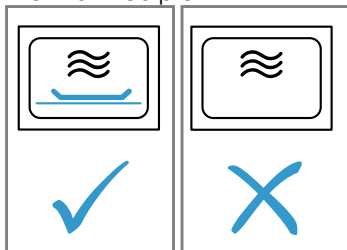
8.4 Réglage du micro-ondes

Pour différents types de mets et de préparations, vous disposez de différentes puissances et de réglages.

ATTENTION !

Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surcharge.

- ▶ Ne jamais démarrer le micro-ondes sans mets dans le compartiment de cuisson. Sauf pour tester brièvement un récipient.



1. Respecter les Consignes de sécurité → Page 73 et les Remarques pour éviter des dommages matériels → Page 75.
2. Respecter les remarques concernant les récipients et accessoires adaptés au micro-ondes. → Page 81
3. Appuyer sur .
 - ✓ L'appareil est prêt à fonctionner.
 - ✓ L'affichage indique comme valeur de référence la puissance de micro-ondes maximale de 900 watts.
4. Régler la puissance de micro-ondes souhaitée par le biais de la zone de réglage.
 - ✓ L'affichage indique la puissance de micro-ondes et une durée de référence.
5. Appuyer sur .
6. Régler la durée souhaitée par le biais de la zone de réglage.
7. Démarrer le fonctionnement avec .

Vous pouvez modifier à tout moment la durée au cours du fonctionnement par le biais de la zone de réglage.

 - ✓ La durée s'écoule et le mode micro-ondes démarre.
 - ✓ s'allume.
 - ✓ Lorsque la durée est écoulée, le mode micro-ondes prend fin et un signal sonore retentit.
8. Lorsque le plat est prêt, ouvrir la porte de l'appareil ou appuyer sur n'importe quel champ.

8.5 Intervalles des réglages de temps

L'intervalle lors du réglage d'une durée en mode micro-ondes se modifie avec la longueur de la durée.

Durée de fonctionnement	Intervalle
0-1 minute	5 secondes
1-3 minutes	10 secondes
3-15 minutes	30 secondes
15 minutes - 1 heure	1 minute
1 heure - 1 heure 30 minutes	5 minutes

8.6 Modification de la puissance du micro-ondes

1. Appuyer sur .

2. Régler la puissance de micro-ondes souhaitée par le biais de la zone de réglage.

Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de .

8.7 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le fonctionnement s'arrête.
 - ✓ clignote.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur .
 - ✓ Le fonctionnement se poursuit.
 - ✓ s'allume.

8.8 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Appuyer sur .

Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

 - ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

8.9 MicroCombi

Pour raccourcir la durée de cuisson, vous pouvez utiliser certains modes de cuisson en combinaison avec le micro-ondes.

Le mode MicroCombi est possible avec les modes de cuisson suivants :

- Chaleur tournante
- Gril air pulsé
- Gril

Exceptions :

- Puissance de micro-ondes 900 W
- Chaleur tournante 40 °C
- Préchauffer la vaisselle



Réglage du mode MicroCombi

Branchez le micro-ondes sur un mode de cuisson.

1. Appuyer sur .
 - ✓ L'appareil est prêt à fonctionner.
 - ✓ L'affichage indique comme valeur de référence la puissance de micro-ondes maximale de 900 watts.
2. Régler la puissance de micro-ondes souhaitée par le biais de la zone de réglage.
 - ✓ L'affichage indique la puissance de micro-ondes et une durée de référence.
3. Appuyer sur .
4. Sélectionnez un mode de cuisson combinable par le biais de la zone de réglage.
 - ✓ Une valeur de référence pour la température apparaît.
5. Appuyer sur .
6. Régler la température par le biais de la zone de réglage.
7. Appuyer sur .
8. Régler la durée souhaitée par le biais de la zone de réglage.
9. Démarrer le fonctionnement avec .
 - ✓ La durée s'écoule et le mode MicroCombi démarre.





- ✓ Lorsque la durée est écoulée, le mode MicroCombi prend fin et un signal sonore retentit.

Modification de la puissance du micro-ondes

1. Appuyer sur .
2. Régler la puissance de micro-ondes souhaitée par le biais de la zone de réglage.
Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement à l'aide de .


Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

1. Appuyer sur  ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le fonctionnement s'arrête.
 - ✓  clignote.
2. Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur .
- ✓ Le fonctionnement se poursuit.
- ✓  s'allume.

Annulation du fonctionnement








Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.

- ▶ Appuyer sur .
Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

8.10 Réchauffement et séchage du compartiment de cuisson

Séchez le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin qu'il ne subsiste pas d'humidité.

1. Laisser l'appareil refroidir.

2. Éliminer immédiatement les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Essuyer l'humidité du fond du compartiment de cuisson.
4. Pour allumer l'appareil, appuyer sur .
5. Appuyer sur .
6. Régler le mode de cuisson gril air pulsé  par le biais de la zone de réglage.
7. Appuyer sur .
8. Régler sur 150 °C par le biais de la zone de réglage.
9. Appuyer deux fois sur .
- ✓  est coché dans l'affichage.
10. Régler une durée de 15 minutes par le biais de la zone de réglage.
11. Démarrer le fonctionnement avec .
- ✓ Le séchage est lancé et se termine après 15 minutes.
12. Ouvrir la porte de l'appareil pour permettre à la vapeur d'eau de s'échapper.

8.11 Séchage du compartiment de cuisson à la main

Séchez le compartiment de cuisson après chaque fonctionnement afin qu'il ne subsiste pas d'humidité.

1. Laisser l'appareil refroidir.
2. Éliminer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson.
3. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'une éponge.
4. Laisser la porte de l'appareil ouverte pendant une heure pour que le compartiment de cuisson sèche complètement.

9 Programmes automatiques

La fonction de programmes automatiques vous aide à préparer de différents plats et sélectionne automatiquement les réglages optimaux.

9.1 Remarques concernant les réglages pour mets

Afin d'obtenir un résultat de cuisson optimal, respectez ces consignes.

- Utiliser uniquement des aliments de qualité irréprochable.
- Utiliser uniquement de la viande à la température du réfrigérateur.
- Utiliser uniquement des plats surgelés sortant directement du congélateur.
- Retirez les aliments de leur emballage et pesez-les. Si vous ne pouvez pas régler le poids exact sur l'appareil, arrondissez le poids vers le plus ou vers le moins.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- Utiliser uniquement des récipients appropriés au micro-ondes, résistants à la chaleur, par ex. en verre ou en céramique.

9.2 Aperçu des mets

L'appareil vous invite à indiquer le poids. Vous pouvez régler des poids uniquement à l'intérieur de la fourchette de poids prévue.

Décongélation



N°	Mets	Accessoires	Hauteur d'accrochage	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>PD1</i>	Viande hachée	réipient ouvert, plat	—	0,2-1,0	En cas de viande hachée, enlever les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
<i>PD2</i>	Morceaux de viande	réipient ouvert, plat	—	0,2-1,0	En retournant les aliments, retirez le liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.
<i>PD3</i>	Poulet, morceaux de poulet	réipient ouvert, plat	—	0,4-1,8	En retournant les aliments, retirez le liquide. Il ne doit en aucun cas être utilisé par la suite ni entrer en contact avec d'autres aliments.
<i>PD4</i>	Pain	réipient ouvert, plat	—	0,2-1,0	Pour du pain, décongeler uniquement la quantité nécessaire. Il rassit très vite. Séparez les tranches si possible.

Programmes de cuisson








N°	Mets	Accessoires	Hauteur d'accrochage	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>PD5</i>	Riz	réipient fermé	—	0,05-0,2	Ne pas utiliser de riz en sachet. Le riz produit beaucoup d'écume lors de la cuisson. Réglez le poids brut (sans liquide). Ajoutez au riz deux à deux fois et demi son volume de liquide.
<i>PD6</i>	Pommes de terre	réipient fermé	—	0,15-1,0	Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c.à.s d'eau pour 100 g.
<i>PD7</i>	Légumes	réipient fermé	—	0,15-1,0	Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c.à.s d'eau pour 100 g.


Programmes de cuisson combinée

N°	Mets	Accessoires	Hauteur d'accrochage	Fourchette de poids en kg	Remarques
<i>PD8</i>	Gratin, congelé	réipient ouvert	—	0,4-1,2	Le gratin ne doit pas dépasser 3 cm d'épaisseur.
<i>PD9</i>	Poulet, entier	réipient ouvert	—	0,5-2,0	Côté poitrine vers le bas.
<i>PD10</i>	Rosbif, à point	réipient ouvert	—	0,5-1,5	
<i>PD11</i>	Rôti d'échine de porc	réipient fermé	—	0,5-2,0	
<i>PD12</i>	Agneau, médium	réipient fermé	—	0,8-2,0	Épaule d'agneau ou gigot d'agneau sans os
<i>PD13</i>	Pain de viande hachée	réipient ouvert	—	0,5-1,5	Le pain de viande hachée ne doit pas dépasser 7 cm d'épaisseur.

N°	Mets	Accessoires	Hauteur d'accrochage	Fourchette de poids en kg	Remarques
P14	Poisson, entier	réceptacle ouvert		0,3-1,0	Incisez auparavant la peau du poisson. Placez le poisson dans le réceptacle en « position à la nage ».
P15	Potée à base de riz, ingrédients frais	Réceptacle haut, fermé		0,05-0,2	Ajoutez trois fois la quantité d'eau et quatre fois la quantité de légumes pour une portion de riz. Utilisez exclusivement des ingrédients frais. Programmez uniquement le poids du riz.





9.3 Réglage d'un plat

- Appuyer sur .
 - ✓ Le premier numéro de plats et un poids de référence apparaissent dans l'affichage.
- Régler le plat souhaité par le biais de la zone de réglage.
- Appuyer sur  kg.
- Régler le poids dans la zone de réglage. Avant de démarrer, les touches  et  kg permettent de commuter entre le plat et le poids.
 - ✓ L'appareil règle automatiquement la durée adaptée au poids.
- Appuyer sur . Une fois l'appareil mis en marche, il n'est plus possible de modifier le plat ni le poids. Le poids réglé peut être affiché à l'aide de  kg.
 - ✓ L'appareil se met en marche.
 - ✓  s'allume.
 - ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.
 - ✓ Avec certains programmes, un signal bref retentit si vous devez remuer ou retourner le mets.
- Lorsque la durée est écoulée :

- Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer.
- Appuyer sur .


9.4 Interruption du fonctionnement

Vous pouvez arrêter le fonctionnement à tout moment.

- Appuyer sur  ou ouvrir la porte de l'appareil.
 - ✓ Le fonctionnement s'arrête.
 - ✓  clignote.
- Pour continuer le fonctionnement, fermer la porte de l'appareil et appuyer sur .
 - ✓ Le fonctionnement se poursuit.
 - ✓  s'allume.

9.5 Annulation du fonctionnement

Vous pouvez annuler le fonctionnement à tout moment.





- ▶ Appuyer sur . Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.
- ✓ L'appareil interrompt les fonctions en cours.

10 Fonctions de temps

Votre appareil est doté de fonctions de temps qui vous permettent de régler la durée de fonctionnement ainsi que la minuterie.




10.1 Interroger les fonctions de temps


Condition : Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés. La minuterie et la durée sont disponibles en cours de fonctionnement. La minuterie et l'heure sont disponibles en mode veille.

- ▶ Appuyer sur  jusqu'à ce que ,  ou  soit focalisé.
- ✓ La valeur respective est indiquée sur l'affichage.

10.2 Modification de l'heure

Condition : L'appareil doit être éteint pour pouvoir modifier l'heure.

- Appuyer deux fois sur .
 - ✓  et l'heure apparaissent sur l'affichage.
- Régler l'heure dans la zone de réglage.
- Appuyer sur .
 - ✓ L'heure est réglée.





- ✓ Si  n'est pas enfoncé, la valeur réglée est validée au bout de quelques secondes.

Remarque : Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

10.3 Durée



Vous pouvez définir un intervalle de temps au bout duquel le fonctionnement s'arrête automatiquement. La durée réglée peut être de maximum 23h59.

Réglage de la durée

- Réglage du mode de cuisson et de la température.
- Appuyer sur  jusqu'à ce que  soit focalisé.
- Régler la durée souhaitée par le biais de la zone de réglage.
- Appuyer sur .
 - ✓ L'appareil se met en marche.
 - ✓  s'allume.
 - ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.

Fin de la durée


Condition : Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. Sur l'affichage apparaît **00:00**.

1. Appuyer sur .
- ✓ Le signal s'éteint.
2. Appuyer sur .
- ✓ L'appareil est éteint.

Modification de la durée

- ▶ Modifier la durée sur la zone de réglage.
- ✓ La durée modifiée apparaît sur l'affichage au bout de quelques secondes.
- ✓ Le temps de cuisson s'écoule de manière visible.

Suppression de la durée




1. Si la fonction minuterie est réglée, appuyer sur .
 2. Dans la zone de réglage, régler la durée sur **00:00**.
- ✓ La durée s'efface au bout de quelques secondes. L'appareil n'interrompt pas le fonctionnement.

10.4 Minuterie

Vous pouvez définir un temps de minuterie au bout duquel un signal retentit. Vous pouvez régler un temps de minuterie de maximum 24 heures.

La fonction est active indépendamment du fonctionnement et des autres fonctions de temps. Le signal de minuterie se distingue d'autres signaux.

Réglage de la minuterie

1. Appuyer sur  jusqu'à ce que  soit focalisé.
 2. Régler le temps de la minuterie souhaité dans la zone de réglage.
- ✓ L'appareil affiche le temps de minuterie réglé au bout de quelques secondes.
 - ✓ La minuterie se met en marche.
 - ✓  s'allume sur l'affichage.
 - ✓ Le temps de la minuterie s'écoule de manière visible.

Fin de minuterie

Condition : Un signal retentit. Sur l'affichage apparaît **00:00**.

- ▶ Appuyer sur un symbole quelconque.
- ✓ La minuterie est désactivée.

Modification de la minuterie

- ▶ Modifier le temps de la minuterie dans la zone de réglage.
- ✓ L'appareil affiche le temps de minuterie réglé au bout de quelques secondes.

Suppression de la minuterie



- ▶ Dans la zone de réglage, régler le temps de la minuterie sur **00:00**.
- ✓ La minuterie est désactivée.

11 Sécurité enfants

Protégez votre appareil, afin que les enfants ne puissent pas l'allumer par mégarde ou modifier des réglages.


11.1 Activation de la sécurité enfants

Condition : L'appareil est éteint.

- ▶ Appuyer environ 4 secondes sur .
- ✓ Le bandeau de commande est verrouillé.
- ✓ Le symbole  apparaît sur l'affichage.

- ✓ Si un temps de minuterie est réglé, celui-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier le temps de la minuterie. Les signaux sonores, par ex. après écoulement du temps de la minuterie, peuvent être arrêtés en appuyant sur une touche quelconque

11.2 Désactivation de la sécurité enfants



- ▶ Appuyer environ 4 secondes sur .
- ✓ Le bandeau de commande est déverrouillé.

12 Réglages de base

L'appareil peut être réglé en fonction de vos besoins personnels.

12.1 Vue d'ensemble des réglages de base

Vous trouverez ici un aperçu des réglages de base et des réglages usine. Les réglages de base sont en fonction de l'équipement de votre appareil.

Affichage	Réglage base	Sélection	Description
	Durée du signal	1 = court = 10 secondes 2 = moyen = 30 secondes ¹ 3 = long = 2 minutes	Régler la durée de signal après écoulement d'une durée ou de la minuterie.
	Tonalité touches	0 = arrêt 1 = marche ¹	Activer ou désactiver les tonalités de touches.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

Affichage	Réglage base	Sélection	Description
c03	Luminosité de l'affichage	1 = faible 2 = moyenne ¹ 3 = élevée	Réglage de la luminosité de l'affichage.
c04	Affichage de l'heure	0 = arrêt 1 = marche ¹	Afficher l'heure.
c05	Éclairage du compartiment de cuisson	0 = arrêt 1 = marche ¹	Allumer ou éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson.
c06	Réglage usine	0 = arrêt ¹ 1 = marche	Réinitialiser les réglages modifiés sur les réglages usine.
c07	Mode démo	0 = arrêt ¹ 1 = marche	Activer ou désactiver le mode Démo. Remarque : Le mode Démo est uniquement visible pendant les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.
c08	Volume signal sonore	1 = faible 2 = moyen ¹ 3 = élevé	Régler le volume du signal sonore.

¹ Réglages d'usine (peut varier selon l'appareil)

12.2 Modification des réglages de base

Condition : L'appareil doit être éteint.

- Maintenir ① enfoncé pendant quelques secondes.
✓ L'affichage indique le premier réglage de base.
- Modifier le réglage de base dans la zone de réglage.
- Appuyer sur ①.
✓ L'affichage indique le réglage de base suivant.
- À l'aide de ①, sélectionner tous les réglages de base souhaités et modifier les valeurs.

- Pour mémoriser les modifications, maintenir ① enfoncé pendant quelques secondes.

Remarque : Les réglages de base modifiés sont maintenus après une panne de courant.

12.3 Annulation de la modification des réglages de base

- ▶ Appuyer sur ①.
- ✓ Toutes les modifications seront rejetées et ne seront pas mémorisées.

13 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

13.1 Produits de nettoyage

Utilisez uniquement des produits de nettoyage appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

ATTENTION !

Les produits de nettoyage inappropriés endommagent les surfaces de l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage agressifs ou abrasifs.
- ▶ N'utilisez pas de produits de nettoyage fortement alcoolisés.
- ▶ N'utilisez pas de tampon abrasif ni d'éponge en laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.
- ▶ Utilisez uniquement des nettoyants pour vitres, des raclours à verre ou des produits d'entretien pour acier inox si ceux-ci sont recommandés dans les instructions de nettoyage de la pièce correspondante.

Les lavettes éponges neuves contiennent des résidus de la fabrication.

- ▶ Lavez soigneusement les lavettes éponges neuves avant de les utiliser.

Dans les instructions de nettoyage séparées, vous découvrirez quels produits de nettoyage conviennent aux différentes surfaces et pièces.

13.2 Nettoyage de l'appareil

Nettoyez l'appareil comme indiqué, afin de ne pas endommager les différentes surfaces et pièces par un nettoyage incorrect ou par des produits de nettoyage non appropriés.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Pendant leur utilisation, l'appareil et ses pièces accessibles deviennent très chauds.

- ▶ Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- ▶ Veuillez tenir à l'écart les enfants âgés de moins de 8 ans.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les résidus alimentaires, la graisse et le jus de rôti peuvent s'enflammer.

- ▶ Avant utilisation, retirer les grosses salissures présentes dans le compartiment de cuisson, sur les résistances de chauffe et sur les accessoires.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre.

- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ni de raclours métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil, car ils peuvent rayer la surface.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 88*
2. Respecter les indications concernant le nettoyage des surfaces ou des composants de l'appareil.
3. Sauf indication contraire :
 - Nettoyer les composants de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.
 - Sécher ensuite à l'aide d'un chiffon doux.

13.3 Nettoyage du compartiment de cuisson

1. Respecter les remarques concernant les → *"Produits de nettoyage", Page 88.*
2. Utiliser un produit de nettoyage chaud ou de l'eau vinaigrée pour le nettoyage.
3. En cas de salissures importantes, utiliser un produit de nettoyage pour four. Utiliser le produit de nettoyage pour four uniquement lorsque le compartiment de cuisson est froid.
Ne pas utiliser d'aérosol pour four ni d'autres produits de nettoyage pour four agressifs ou d'éponges à dos récurant.
Pour éviter les rayures sur la surface, ne pas utiliser de tampons à récurer, d'éponges rugueuses ou d'éponges métalliques.

Conseil : Pour éliminer les odeurs désagréables, chauffer une tasse d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale. Pour éviter une ébullition tardive, toujours placer une cuillère dans le récipient.

4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

Nettoyage du fond en du verre

1. Respecter les remarques concernant les → *"Produits de nettoyage", Page 88.*
2. Nettoyer le fond en verre avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce.

Ne pas utiliser de racloir à verre ou métallique pour le nettoyage. Ne pas récurer.

3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.4 Nettoyage de la face avant de l'appareil

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le devant de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur pour vitre, de racloir pour métal ou pour verre pour le nettoyage.
- ▶ Pour éviter la corrosion sur les façades en acier inoxydable, enlevez immédiatement les taches de calcaire, de graisse, de féculés et de protéines.
- ▶ Pour les surfaces en acier inox, utiliser un produit d'entretien spécial pour acier inox pour surfaces chaudes.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 88*
2. Nettoyer la face avant de l'appareil à l'aide d'un produit de nettoyage chaud et d'une lavette.

Remarque : De légères différences de teintes apparaissent sur la face avant de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.

3. Pour les parties avant de l'appareil en acier inox, appliquer une fine pellicule de produit d'entretien pour acier inox avec un chiffon doux.
Vous pouvez vous procurer les produits d'entretien pour acier inox auprès du service après-vente ou dans le commerce spécialisé.
4. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.5 Nettoyage du bandeau de commande

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager le bandeau de commande.

- ▶ Ne jamais frotter le bandeau de commande avec de l'eau.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 88*
2. Nettoyer le bandeau de commande avec un chiffon microfibrés ou un chiffon doux, humide.
3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.6 Nettoyage des accessoires

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → *Page 88*
2. Faire ramollir les restes d'aliments carbonisés à l'aide d'une lavette humide et de produit de nettoyage chaud.
3. Nettoyer les accessoires avec du produit de nettoyage chaud et une lavette douce ou une brosse douce.
4. Nettoyer la grille combinée avec un produit de nettoyage pour acier inox ou dans le lave-vaisselle.
En cas de salissures importantes, utiliser une spirale à récurer ou un produit de nettoyage pour four.
5. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.7 Conseils d'entretien

Voici quelques conseils d'entretien qui vous permettent de profiter de votre appareil à long terme.

Mesure	Avantage
Maintenir l'appareil toujours propre et éliminer immédiatement la saleté. Nettoyer le compartiment de cuisson après chaque utilisation.	Les salissures ne s'attachent pas et ne brûlent pas.
Éliminer immédiatement les dépôts de calcaire, de graisse, de féculé et de blanc d'œuf.	Éviter la corrosion.
Pour des gâteaux très humides, utiliser la plaque à pizza.	Le compartiment de cuisson se salit moins.
Pour le rôtissage, utiliser un récipient approprié, par ex. un faitout.	Le compartiment de cuisson se salit moins.
Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement appropriés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez à ce propos les indications respectives du fabricant.	

13.8 Nettoyage des vitres de porte

ATTENTION !

Un nettoyage effectué de manière incorrecte peut endommager les vitres de porte.

- ▶ Ne pas utiliser de racloir pour verre.

1. Respecter les instructions concernant les produits de nettoyage. → Page 88

2. Nettoyer les vitres de porte à l'aide d'une lavette humide et d'un nettoyeur pour vitres.

Remarque : Des ombres ressemblant à des stries sur les vitres de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

3. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

13.9 Séchage du compartiment de cuisson à la main

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !


L'appareil devient chaud pendant son fonctionnement.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

1. Enlever les salissures dans le compartiment de cuisson.
2. Sécher le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
3. Laisser la porte de l'appareil ouverte jusqu'à ce que le compartiment de cuisson soit totalement sec.

13.10 Mise en marche d'Aqualisis

La fonction de nettoyage Aqualisis facilite le nettoyage de votre appareil en cas de salissures légères.

1. Verser quelques gouttes de liquide vaisselle dans une tasse remplie d'eau.
2. Placer une cuillère dans la tasse pour éviter l'ébullition tardive.
3. Placer la tasse au centre du compartiment de cuisson.
4. Appuyer sur .
- ✓ Aqualisis démarre.
- ✓ L'appareil s'éteint automatiquement au bout de quelques 8 minutes.
5. Lorsque la fonction de nettoyage se désactive, essuyer le compartiment de cuisson à l'aide d'un chiffon doux.
6. Laisser sécher le compartiment de cuisson.

14 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

14.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
L'appareil ne fonctionne pas.	<p>La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique. <hr/> <p>Le fusible est défectueux.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles. <hr/> <p>L'alimentation électrique est tombé en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce. <hr/> <p>Dysfonctionnement</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. 3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 106
L'appareil ne chauffe pas, deux points clignotent dans l'affichage.	<p>Le mode Démo est activé dans les réglages de base.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Débranchez l'appareil du réseau électrique, en désarmant brièvement le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Dans les réglages de base, désactivez le mode démonstration dans les 3 minutes.
Le mode micro-ondes est interrompu.	<p>Dysfonctionnement</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. 3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 106
Les mets chauffent plus lentement qu'avant.	<p>Vous avez réglé une puissance de micro-ondes trop faible.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Choisir une puissance de micro-ondes plus élevée. <hr/> <p>Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Régler une durée plus longue. La quantité double requiert le double de temps. <hr/> <p>Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Remuer ou retourner les mets de temps en temps.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	<p>La porte n'est pas complètement fermée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vérifier si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte. <hr/> <p>▷ n'a pas été enfoncée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur ▷ .
Sur l'affichage, 12:00 clignote et le symbole ☾ s'allume.	<p>L'alimentation électrique est tombé en panne.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Réglez à nouveau l'heure. → "Réglage de l'heure", Page 80
L'appareil n'est pas en marche. Un temps de cuisson est indiqué sur l'affichage.	<p>▷ n'a pas été enfoncée.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Appuyer sur .

14.2 Remarques sur le bandeau d'affichage

Défaut	Cause et dépannage
Un message avec "D" ou "E" apparaît sur l'affichage, par ex. D0111 ou E0111.	<p>Dysfonctionnement</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Désactiver le fusible dans le boîtier à fusibles. 2. Le réarmer au bout d'environ 10 secondes. ✓ Si le défaut ne s'est présenté qu'une seule fois, le message disparaît. 3. Si ce message réapparaît, contactez le service après-vente. Lors de l'appel, indiquez le message d'erreur exact. → "Service après-vente", Page 106

Défaut	Cause et dépannage
Le message <i>E2</i> apparaît sur l'affichage.	La coupure de sécurité automatique a été activée. ▶ Appuyer sur une touche quelconque.
Le message <i>E11</i> apparaît sur l'affichage.	Humidité dans le bandeau de commande. ▶ Laisser sécher le bandeau de commande.

15 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

15.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.

16 Comment faire

Vous trouverez ici les réglages adéquats ainsi que les accessoires et ustensiles optimaux pour différents plats. Nous avons adapté les recommandations de manière optimale à votre appareil.

16.1 Procéder de préférence comme suit

Vous découvrirez ici comment procéder au mieux étape par étape, pour pouvoir utiliser les recommandations de réglage de manière idéale. Vous obtiendrez des indications pour de nombreux plats avec des informations et des conseils sur la manière d'utiliser et de régler l'appareil de manière idéale « manuellement ».

Conseil : Votre appareil possède des réglages programmés pour un certain nombre de plats. Si vous désirez vous laisser guider par l'appareil, utilisez le programme automatique.

1. Sélectionner un plat adéquat dans les aperçus.
 - Conseils**
 - Si vous utilisez l'appareil pour la première fois, prenez compte des informations essentielles :
 - → "Sécurité", Seite 71
 - → "Économies d'énergie", Seite 75
 - → "Eau de condensation", Seite 79
 - Si vous ne trouvez pas exactement le plat ou l'application que vous souhaitez préparer ou exécuter, référez-vous à un plat similaire.
 - 2. Retirer les accessoires du compartiment de cuisson.
 - 3. Sélectionner des accessoires et récipients appropriés. Utilisez les récipient et les accessoires indiqués dans les recommandations de réglage.
 - 4. Préchauffer l'appareil uniquement si la recette ou les recommandations de réglage l'indiquent.

5. Régler l'appareil conformément aux recommandations de réglage.
6. **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure!**
De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. La vapeur n'est pas visible selon sa température.
 - ▶ Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.
 - ▶ Éloignez les enfants.
 Lorsque le plat est prêt, éteindre l'appareil.

16.2 Conseils pour la préparation pauvre en acrylamides

L'acrylamide est nocif pour la santé et se forme lorsque vous préparez des produits à base de céréales et de pommes de terre à très haute température.

Mets	Conseil
Généralités	<ul style="list-style-type: none"> ■ Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible ■ Faites uniquement dorer légèrement les plats, sans trop les brunir. ■ Utiliser des aliments volumineux et épais. Ils contiennent moins d'acrylamide.

Mets	Conseil
Pâtisseries et petits gâteaux secs	<ul style="list-style-type: none"> ■ Régler la température avec chaleur tournante sur max. 180 °C. ■ Badigeonner les pâtisseries et petits gâteaux secs avec de l'œuf ou du jaune d'œuf. Ceci réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	<ul style="list-style-type: none"> ■ Répartir les frites uniformément et en une seule couche sur la plaque. ■ Cuire au moins 400 g par plaque afin que les frites ne se dessèchent pas.

16.3 Décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

Recommandations de réglage pour décongeler, chauffer et cuire au micro-ondes.

La durée dépend du plat et de la température, de la nature et de la quantité du plat de l'aliment. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de va-

Décongélation au micro-ondes

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser de la vaisselle ouverte conçue pour aller au micro-ondes.
- Remuer ou retourner les aliments 2 à 3 fois. Enlever le liquide de congélation lorsque vous tournez le mets.
- Laissez reposer le mets décongelé entre 10 et 30 minutes dans l'appareil éteint, afin que la température s'équilibre.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, tels que les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille d'aluminium ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os), 800°g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os), 1,0°kg	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os), 1,5°kg	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches, 200°g ¹	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches, 500 g ¹	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20

¹ Séparer les pièces décongelées.

² Enlever la viande déjà décongelée.

³ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

leurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la fois suivante, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En règle générale : Double quantité - quasiment double durée, demi quantité - demi-durée.

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes.

Questions	Conseil
Vous voulez préparer une autre quantité que celle indiquée dans le tableau.	<p>Allonger ou réduire les temps de cuisson selon la règle générale suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Double quantité = presque double durée ■ Demi quantité = demi durée

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches, 800 g ¹	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Viande hachée, mixte, 200 g ²	Récipient ouvert	—	90	10-15
Viande hachée, mixte, 500 g ²	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Viande hachée, mixte, 800°g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Volaille ou morceaux de volaille, 600 g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Volaille ou morceaux de volaille, 1,2 kg	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Canard, 2,0 kg	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Filets, darnes ou tranches de poisson, 400 g ¹	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Poisson entier, 300 g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Poisson entier, 600 g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Légumes, par ex. petits pois, 300 g	Récipient ouvert	—	180	10-15
Légumes, par ex. petits pois, 600 g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Fruits, par ex. framboises, 300 g ¹	Récipient ouvert	—	180	7-10
Fruits, par ex. framboises, 500 g ¹	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Beurre, dégelé, 125 g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Beurre, dégelé, 250 g	Récipient ouvert	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Pain entier, 500 g	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Pain entier, 1,0 kg	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 500 g ³	Récipient ouvert	—	90	15-25
Gâteau sec, par ex. gâteau quatre-quarts, 750 g ³	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 500 g ³	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gâteau fondant, par ex. gâteau aux fruits, gâteau au fromage blanc, 750 g ³	Récipient ouvert	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ Séparer les pièces décongelées.

² Enlever la viande déjà décongelée.

³ Décongeler uniquement des gâteaux sans glaçage, ni crème chantilly, ni gélatine, ni crème.

Mode décongélation et le réchauffement d'aliments surgelés

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser un récipient ouvert conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir. Retirer les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Remuer ou retourner les mets 2 à 3 fois.

- Après leur réchauffement, laisser reposer les mets 1 à 2 minutes.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Menu, plat, plat cuisiné, 300-400 g	Récipient fermé	—	600	10-15
Potage, 400 g	Récipient fermé	—	600	8-15
Ragoût/potée, 500 g	Récipient fermé	—	600	10-15
Ragoût/potée, 1 kg	Récipient fermé	—	600	20-25
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, 500 g	Récipient fermé	—	600	25-30
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, 1 kg	Récipient fermé	—	600	25-30
Poisson, par ex. morceaux de filet, 400 g	Récipient fermé	—	600	10-15
Poisson, par ex. morceaux de filet, 800 g	Récipient fermé	—	600	18-20
Garnitures, par ex. riz, pâtes, cuites, 250 g ¹	Récipient fermé	—	600	2-5
Garnitures, par ex. riz, pâtes, cuites, 500 g ¹	Récipient fermé	—	600	8-10
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes, précuits, 300 g ¹	Récipient fermé	—	600	5-8
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes, précuits, 600 g ¹	Récipient fermé	—	600	14-17
Épinards à la crème, 500 g	Récipient fermé	—	600	11-16

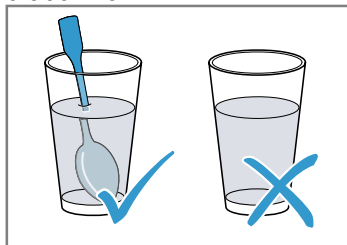
¹ Ajouter un peu d'eau au mets.

Réchauffement au micro-ondes

⚠ AVERTISSEMENT – 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. La prudence est requise même à la moindre secousse du récipient. 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.



ATTENTION !

Au contact de métal avec la paroi du compartiment de cuisson se produisent des étincelles susceptibles d'endommager l'appareil ou de détériorer la vitre intérieure de la porte.

- ▶ Le métal, par ex. la cuillère dans le verre, doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du compartiment de cuisson et de l'intérieur de la porte.

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser un récipient ouvert conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir. Retirer les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Remuer ou retourner les mets 2 à 3 fois.
- Après leur réchauffement, laisser reposer les mets 1 à 2 minutes.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Aliments pour bébé :
 - Placer le biberon sans tétine ni couvercle sur la grille.
 - Après réchauffement, remuer ou secouer énergiquement.
 - Contrôler impérativement la température des aliments pour bébé.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Menu, plat, plat cuisiné, env. 400 g	Récipient ouvert	—	600	5-10
Boissons, 200 ml	Verre Placer une cuillère dans le verre	—	900	1-2
Boissons, 500 ml	Verre Placer une cuillère dans le verre	—	900	2-4
Aliments pour bébé, par ex. biberon de lait, 150 ml ¹	Placer le biberon sans tétine ni couvercle sur le fond du compartiment de cuisson	—	360	1-2
Potage, 2 tasses, de chacune 175 g	Récipient ouvert	—	900	4-5
Potage, 4 tasses, de chacune 175 g	Récipient ouvert	—	900	5-6
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulasch, 500 g	Récipient fermé	—	600	10-15
Ragoût/potée, 400 g	Récipient fermé	—	600	5-10
Ragoût/potée, 800 g	Récipient fermé	—	600	10-15
Légumes, 150 g ²	Récipient ouvert	—	600	2-3
Légumes, 300 g ²	Récipient ouvert	—	600	3-5

¹ Après réchauffement, secouer ou remuer. Contrôler la température.

² Ajouter un peu d'eau au mets.

Cuisson au micro-ondes

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser un récipient ouvert conçu pour aller au micro-ondes. Vous pouvez aussi utiliser une assiette ou du film spécial micro-ondes pour couvrir. Retirer les plats cuisinés de leur emballage.
- Répartir les aliments à plat sur le récipient. Les aliments plats cuisent plus vite que des aliments épais.
- Après leur réchauffement, laisser reposer les mets 1 à 2 minutes.
- Les mets transmettent de la chaleur au récipient. Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques.
- Les aliments gardent leur goût propre. User modérément de sel et d'épices.
- Couper les légumes et les pommes de terre en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 à 2 c. à s. d'eau pour 100 g. Remuer pendant la cuisson.
- Pour le riz, ajouter deux fois son volume de liquide.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Poulet entier, frais, sans abats, 1,3 kg	Récipient fermé	—	600	30-35
Filet de poisson, frais 400 g	Récipient fermé	—	600	10-15
Légumes, frais, 250 g	Récipient fermé	—	600	5-10
Légumes, frais, 500 g	Récipient fermé	—	600	10-15
Pommes de terre, 250 g	Récipient fermé	—	600	8-10
Pommes de terre, 500 g	Récipient fermé	—	600	10-15
Riz 125 g + 250 ml d'eau	Récipient fermé	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Riz 250 g + 500 ml d'eau	Récipient fermé	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Entremets, par ex. flan (instant.), 500 ml ¹	Récipient fermé	—	600	6-8

¹ Remuer entretemps 2 à 3 fois avec un fouet.

Pop-corn pour micro-ondes

Remarque :

Instructions de préparation

- Utiliser un récipient en verre plat, résistant à la chaleur. Ne pas utiliser de porcelaine ou d'assiettes très creuses.
- Toujours placer le récipient en verre sur la grille.
- Adapter la durée selon la quantité.
- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirer le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et le secouer. Attention, c'est chaud !

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Pop-corn pour micro-ondes, 100 g	Grille Bac en verre	—	600	3-5

Conseils pour décongélation, réchauffement et cuisson suivants au micro-ondes

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats en mode décongélation, réchauffement et cuisson au micro-ondes.

Questions	Conseil
Votre mets est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire la durée ou choisir une plus faible puissance du micro-ondes. ■ Couvrir les aliments et ajouter plus de liquide.

Questions	Conseil
Après écoulement du temps, vos aliments ne sont pas encore décongelés, réchauffés ou cuits.	Prolonger la durée. Les aliments placés en grandes quantités et plus épais nécessitent plus de temps.

Questions	Conseil
Après écoulement du temps, votre mets n'est pas encore prêt à l'intérieur, mais déjà trop cuit à l'extérieur.	<ul style="list-style-type: none"> Remuer pendant la cuisson. Réduire la puissance du micro-ondes et la durée.
Après la décongélation, votre viande ou volaille a commencé à cuire à l'extérieur, mais l'intérieur n'est pas encore décongelé.	<ul style="list-style-type: none"> Réduire la puissance du micro-ondes. Retourner plusieurs fois les grands morceaux à décongeler.

16.4 Gâteaux et pâtisseries

Recommandations de réglage pour les gâteaux et les pâtisseries.

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

Conseils pour la pâtisserie

Pour obtenir un bon résultat de cuisson, voici quelques conseils.











Questions	Conseil
Votre gâteau doit lever de manière uniforme.	<ul style="list-style-type: none"> Graisser uniquement le fond du moule démontable. Après la cuisson, détacher soigneusement le gâteau du moule à l'aide d'un couteau.
Lors de la cuisson, les petites pâtisseries ne doivent pas coller les unes aux autres.	Laisser une distance minimale de 2 cm autour de chaque pièce de pâtisserie. Les pâtisseries auront ainsi suffisamment de place pour lever et dorer de tous les côtés.
Vérifier si le gâteau est bien cuit.	Piquer dans le gâteau avec un bâtonnet de bois à l'endroit le plus élevé. Le gâteau est cuit si la pâte n'adhère plus au bâtonnet de bois.
Vous voulez utiliser votre propre recette.	Se baser sur une pâtisserie similaire dans les tableaux de cuisson.
Utiliser des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.	<ul style="list-style-type: none"> Le moule doit résister à des températures allant jusqu'à 250°C. Dans ces moules, les gâteaux seront moins dorés. Avec le micro-ondes, la durée sera éventuellement plus courte que celle indiquée dans le tableau.

Gâteaux dans des moules













Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Utiliser un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Les moules à gâteaux en métal sont uniquement appropriés pour la cuisson sans micro-ondes.
- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Gâteau quatre-quarts, simple ¹	Moule à savarin ou à cake			170-180	90	40-50
Gâteau quatre-quarts fin, par ex. gâteau sablé ¹	Moule à savarin ou à cake			150-170	-	70-90
Fond de tarte en pâte à cake	Moule à tarte			160-180	-	30-40
Gâteau aux fruits, fin, en pâte à cake	Moule démontable ou à kouglof			170-190	90	30-45
Tarte génoise, 3 œufs	Moule démontable Ø 26 cm			170-180	-	30-40

¹ Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Tarte aux fruits ou au fromage blanc avec fond en pâte brisée ¹	Moule démontable Ø 26 cm			170-180	180	35-45
Pizza	Plaque ronde à pizza			220-230	-	15-25
Gâteaux salés, par ex. quiche	Moule démontable Ø 26 cm			200-220	-	50-70
Gâteau aux noix	Moule démontable Ø 26 cm			170-180	90	30-35
Pâte levée avec garniture fondante	Plaque ronde à pizza			170-190	-	55-65
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza			170-190	-	35-45











¹ Laisser refroidir le gâteau env. 20 minutes dans le four.

Petites pâtisseries

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.





Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Petits gâteaux secs	Plaque ronde à pizza			150-170	20-35
Macarons	Plaque ronde à pizza			110-130	35-45
Meringue	Plaque ronde à pizza			100	80-100
Muffins	Plaque à muffins sur la grille			160-180	35-40
Feuilletés	Plaque ronde à pizza			190-200	35-45

Pain et petits pains

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placez toujours le moule à gâteaux au centre de la grille.
- Les moules en métal de couleur foncée sont les plus appropriés.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Pain, 1,5 kg	Moule à cake			1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Petits pains, par ex. petits pains blancs	Plaque ronde à pizza			210-230	25-35

Conseils pour la cuisson suivante

Si la cuisson de pâtisseries ne réussit pas, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre gâteau s'affaisse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier les ingrédients et les instructions de préparation indiqués dans la recette. ■ Utiliser moins de liquide. Ou : ■ Réduire la température de cuisson de 10 °C et rallonger le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop sec.	Augmenter la température de cuisson de 10 °C et raccourcir le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair dans l'ensemble.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier la hauteur d'enfournement et l'accèssoire. ■ Augmenter la température de cuisson de 10 °C. Ou : ■ Allonger le temps de cuisson.
Votre gâteau est trop clair sur le dessus mais trop foncé en-dessous.	Enfourner le gâteau à un niveau supérieur.
Votre gâteau est trop foncé sur le dessus mais trop clair en-dessous.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Enfourner le gâteau à un niveau inférieur. ■ Réduire la température de cuisson et rallonger le temps de cuisson
Votre gâteau a doré de manière irrégulière.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire la température de cuisson. ■ Découper le papier de cuisson de manière adéquate. ■ Placer le moule au centre. ■ Former des petites pâtisseries de mêmes tailles et épaisseurs.
Le gâteau est cuit à l'extérieur mais pas à l'intérieur.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Réduire la température de cuisson et rallonger le temps de cuisson. ■ Ajouter moins de liquide. <p>Pour gâteau avec garniture fondante :</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Précuire le fond. ■ Parsemer le fond cuit avec des amandes ou de la chapelure. ■ Placer la garniture sur le fond.

Questions	Conseil
Votre gâteau ne se dé-moule pas une fois renversé.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Après la cuisson, laisser refroidir le gâteau 5 - 10 minutes . ■ Détacher les bords du gâteau avec précaution à l'aide d'un couteau. ■ Renverser à nouveau le moule et couvrir le moule plusieurs fois d'une serviette humide et froide. ■ À la cuisson suivante, graisser le moule et parsemer de chapelure.
Des étincelles se produisent entre le moule et la grille.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier si l'extérieur du moule est propre. ■ Modifier la position du moule dans le compartiment de cuisson. ■ Continuer la cuisson sans micro-ondes et allonger la durée de cuisson.

16.5 Rôtissage et grillade

Recommandations de réglage pour le rôtissage et la grillade

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 fois suivante, utilisez une valeur plus haute si nécessaire.

Cuisson dans un récipient

Si vous préparez des plats dans le récipient, vous pouvez retirer du compartiment de cuisson et servir directement dans le récipient. Lors de la préparation dans un récipient fermé le compartiment de cuisson reste propre.

Généralités pour le rôtissage dans un récipient

- Utiliser un récipient approprié au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Les plats à rôti en métal sont uniquement appropriés au rôtissage sans micro-ondes.
- Placer le récipient sur la grille.
- Vérifier tout d'abord si le récipient peut être logé dans le compartiment de cuisson.
- Un récipient en verre est le plus approprié. Poser le récipient en verre chaud sur un support sec. Si le support est humide ou froid, le verre risque de se fissurer.
- Le récipient peut devenir très chaud. Utiliser des maniques pour le sortir du four.
- Respecter les indications du fabricant du récipient de cuisson.

Récipient ouvert

Utiliser un plat à rôti à bord haut.

Récipient fermé

- Utiliser un couvercle approprié à fermeture hermétique.
- Pour de la viande, l'espace entre la pièce à rôtir et le couvercle doit être d'au moins 3 cm. Le volume de la viande peut augmenter.
- La viande, la volaille ou le poisson peuvent également devenir croustillant dans un faitout fermé. Utilisez à cet effet un faitout avec couvercle en verre. Réglez une température plus élevée.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlure !

À l'ouverture du couvercle après la cuisson, de la vapeur très chaude peut s'échapper. Selon la température, la vapeur n'est pas visible.

- ▶ Soulevez le couvercle de manière à laisser s'échapper la vapeur chaude loin de vous.
- ▶ Éloignez les enfants.

Remarques

- Viande maigre ou rôti à braiser
 - Verser env. 1/2 cm de haut de liquide dans le récipient, par ex. e l'eau, du vin, du vinaigre ou un liquide similaire.
La quantité de liquide dépend du type de viande, du matériau du récipient et de l'utilisation ou non d'un couvercle.
Dans un plat émaillé ou en métal, une plus grande quantité de liquide est nécessaire que dans un récipient en verre.
Pour du rôti à braiser, ajouter un peu plus de liquide.
 - Le liquide s'évapore pendant le rôtissage. Si nécessaire, rajouter du liquide avec précaution.
 - Retourner les pièces de viande à mi-cuisson.
- Poisson
 - Pour cuire du poisson à l'étuvée, ajouter 1 à 3 cuillères à soupe de liquide dans le récipient, par ex. de jus de citron ou de vinaigre.

Griller

Faites griller des mets qui doivent être croustillants.

- Toujours griller avec la porte de l'appareil fermée.
- Ne pas préchauffer.
- Utiliser des morceaux à griller d'épaisseur et de poids similaires.
Elles doront ainsi de manière uniforme et resteront bien juteuses.
- Déposer les morceaux à griller directement sur la grille.
- Tourner les morceaux à griller à l'aide d'une pince.
Si vous piquez la viande avec une fourchette, elle perdra du jus et se dessèchera.

Viande de bœuf**Remarque :**

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.

- Salez les morceaux à griller seulement après les avoir fait griller.
Le sel absorbe l'eau de la viande.

Remarque : La viande rouge, par ex. du bœuf, dore plus vite que la viande blanche, par 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 grill s'allume et s'éteint en permanence. C'est normal. La fréquence dépend de la position de grill réglée.







La cuisson au grill peut générer de la fumée.

Astuces pour rôtir et braiser

Respectez les conseils pour obtenir de bons résultats pour le rôtissage et le braisage.

Questions	Conseil
La viande maigre ne doit pas se dessécher.	■ Badigeonner la viande maigre à votre convenance avec de la graisse ou recouvrir de tranches de lard.
Vous voulez préparer des morceaux de rôti avec la couenne.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Inciser la couenne en croix. ■ Faire cuire le rôti d'abord avec la couenne orientée vers le bas.
Le compartiment de cuisson doit rester aussi propre que possible.	■ Préparer le plat cuisiné dans un faitout fermé à une température plus élevée.
La viande doit rester chaude et juteuse, par ex. rosbif.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Une fois le rôti prêt, le laisser reposer 10 minutes dans le compartiment de cuisson fermé et éteint. Le jus de viande sera mieux réparti. Le temps de repos recommandé n'est pas compris dans le temps de cuisson indiqué. ■ Envelopper le plat cuisiné dans du papier aluminium après la cuisson.

- Tournez le rosbif et les steaks de bœuf à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer les mets encore env. 10 minutes.







Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro- chage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro- ondes en watts	Durée en min.
Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg	Grille Récipient fer- mé			180-200	180	120-145
Rosbif, médium, env. 1 kg	Grille Récipient ou- vert			210-230	180	30-40
Bifteck, médium, 2-3 cm d'épaisseur, 2-3 pièces, chacune de 200 g	Grille Bac en verre			3	-	20-30

Viande de porc

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Retournez le rôti sans couenne à la mi-cuisson. À la fin, laissez reposer le rôti encore env. 10 minutes.
- Placer le rôti dans le récipient avec la couenne orientée vers le haut. Incisez la couenne. Ne retournez pas le rôti. À la fin, laissez reposer le rôti encore env. 10 minutes.
- Retournez les côtes d'échine après 2/3 du temps de cuisson.





Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro- chage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro- ondes en watts	Durée en min.
Rôti sans couenne, par ex. échine, env. 750 g	Grille Récipient fer- mé			220-230	180	40-50
Rôti avec couenne, par ex. épaule, env. 1 kg	Grille Récipient ou- vert			190-210	-	130-150
Côte d'échine, 2-3 pièces, 2-3 cm d'épaisseur	Grille Bac en verre			3	-	25-35

Autres plats de viande

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- À la fin, laissez reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.
- Retournez les saucisses après les 2/3 du temps.









Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro- chage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro- ondes en watts	Durée en min.
Rôti de viande hachée, env. 750 g	Grille Récipient ou- vert			180-200	600	15-20
Saucisses à griller, 4 à 6 pièces, chacune d'env. 150 g	Grille Bac en verre			3	-	25-35

Volaille

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Placer les poulets entiers avec le côté blanc vers le bas. Retournez-les à mi-cuisson.
- Placez les morceaux de poulet et le magret de canard avec le côté peau vers le haut. Ne retournez pas les mets.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquez la peau.





Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C/position grill	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Grille Récipient fermé			220-230	360	35-45
Morceaux de poulet, env. 800 g	Grille Récipient ouvert			210-230	360	20-30
Magret de canard, env. 500 g	Grille Bac en verre			3	90	20-30
Magret d'oie, cuisses d'oie, 700-900 g	Grille Récipient ouvert			210-230	90	30-40

Poisson

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Pour faire griller un poisson entier, par ex. saumon ou truite, le placer au centre de la grille.
- Huilez la grille au préalable.

Mets	Accessoires/récipients	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Position grill	Durée en min.
Darne de poisson, 2-3 pièces, chacune de 150 g	Grille Bac en verre			3	20-25
Poisson entier, 2-3 pièces, chacune de 300 g	Grille Bac en verre			3	20-30

Conseils pour le rôtissage suivant

Si le rôtissage ne réussit pas tout de suite, voici quelques conseils.

Questions	Conseil
Votre rôti est trop cuit et la croûte est brûlée par endroits.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
Votre rôti est trop sec.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Sélectionner une température inférieure. ■ Réduire la durée de cuisson.
La croûte de votre rôti est trop fine.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Augmenter la température. ■ Ou : ■ Après la fin de la durée de cuisson, allumer brièvement le grill.
Votre de sauce pour rôti est brûlée.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Choisir un récipient plus petit. ■ Ajouter plus de liquide lors de la cuisson.









Questions	Conseil
Votre sauce du rôti est trop claire et aqueuse.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Choisir un récipient plus grand pour une évaporation plus importante de liquide. ■ Ajouter moins de liquide lors de la cuisson.
Lorsque vous braisez de la viande, celle-ci brûle.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Vérifier si le plat à rôti et le couvercle sont compatibles et se ferment bien. ■ Réduire la température. ■ Ajouter du liquide pendant le braisage.
Votre rôti n'est pas entièrement cuit.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Découper le rôti. ■ Préparer la sauce dans le plat à rôti. ■ Disposer les tranches de rôti dans la sauce. ■ Terminer la cuisson des tranches de rôti avec le micro-ondes.

16.6 Soufflés, gratins et toasts

Remarque :

Instructions de préparation

- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Pour des soufflés et des gratins de pommes de terre, utilisez un plat à gratin d'une hauteur de 4 à 5 cm adapté au micro-ondes et résistant à la chaleur.
- Laissez continuer les soufflés et gratins cuire encore 5 minutes dans le four éteint.
- Grillez les tranches de pain de mie au préalable.















Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro- chage	Mode de cuisson	Température en °C/position gril	Puissance du micro- ondes en watts	Durée en min.
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient ou- vert			140-160	360	25-30
Gratin salé, à base d'ingré- dients cuits, env. 1 kg	Récipient ou- vert			150-170	600	20-25
Gratin dauphinois à base d'ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ou- vert			210-220	600	20-25
Gratiner des toasts, 4 pièces	Grille			3	-	8-10

16.7 Plats cuisinés surgelés

Remarque :

Instructions de préparation

- Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.
- Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.
- Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis et les retourner à mi-cuisson.

Mets	Accessoires/ récipients	Hauteur d'accro- chage	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro- ondes en watts	Durée en min.
Pizza à fond mince	Grille			220-230	-	10-15
Pizza-baguette	Grille			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Frites	Plaque ronde à pizza			220-230	90	10-15
Croquettes	Plaque ronde à pizza			210-220	-	10-15
Rösti, pommes de terre far- cies	Plaque ronde à pizza			200-220	90	15-20
Strudel	Plaque ronde à pizza			220-230	-	20-30
Soufflés, par ex. lasagnes, env. 450 g	Récipient fer- mé			220-230	600	10-15

16.8 Plats tests

Ces aperçus ont été élaborés pour des instituts de contrôle, en vue de faciliter le contrôle de l'appareil selon la norme EN 60350-1:2013 et IEC 60350-1:2011 et selon la norme EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Décongélation au micro-ondes

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Viande, 500 g	Réceptacle ouvert	Fond du compartiment de cuisson	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Cuisson au micro-ondes

Recommandations de réglage pour cuire des plats tests au micro-ondes.




Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'accrochage	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Crème aux œufs, 1 kg	Réceptacle ouvert	Fond du compartiment de cuisson	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Tarte génoise, 475 g	Réceptacle ouvert	Fond du compartiment de cuisson	600	8-10
Rôti de viande hachée, 900 g	Réceptacle ouvert	Fond du compartiment de cuisson	18-23	18-23

Cuisson en combinaison avec le micro-ondes

Remarque :


Instructions de préparation

- Pour le poulet, utilisez un réceptacle à bord haut.
- Placez le poulet avec le côté blanc vers le bas. Retournez-le à mi-cuisson.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Puissance du micro-ondes en watts	Durée en min.
Gratin de pommes de terre	Grille Réceptacle ouvert	—		210-220	600	25-30
Gâteau	Grille Réceptacle ouvert	—		190-200	180	20-27
Poulet	Grille Réceptacle ouvert	—		190	360	30-45

Cuisson

Remarque : Les recommandations de réglage s'entendent pour un enfournement des mets dans l'appareil préchauffé.

Mets	Accessoires/réceptacles	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Biscuit à l'eau	Grille Moule démontable Ø 26 cm	—		170-180	30-40

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en min.
Tourte aux pommes	Grille Moule démontable Ø 20 cm	—		170-190	80-100
Biscuiterie dressée	Bac en verre	—		160-170	30-35
Petits gâteaux	Bac en verre	—		160-170	25-30

Grillade

Remarque : Retournez le hamburger de bœuf à mi-cuisson.

Mets	Accessoires/réceptifs	Hauteur d'accrochage	Mode de cuisson	Position gril	Durée en min.
Dorer des toasts	Grille	—		3	4-5
Hamburger de bœuf, 9 pièces	Grille Bac en verre	—		3	35-45

17 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

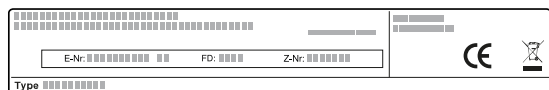
Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web. Ce produit contient des sources de lumière de la classe d'efficacité énergétique G. La source de lumière est disponible en tant que pièce de rechange et doit être remplacée uniquement par du personnel qualifié.

17.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

Vous trouverez la plaque signalétique avec les numéros en ouvrant la porte de l'appareil.



Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

Inhoudsopgave

1	Veiligheid.....	107
2	Materiële schade vermijden	110
3	Milieubescherming en besparing.....	111
4	Uw apparaat leren kennen.....	112
5	Accessoires.....	115
6	Voor het eerste gebruik	115
7	De Bediening in essentie.....	116
8	Magnetron	117
9	Automatische programma's	120
10	Tijdfuncties.....	121
11	Kinderslot	122
12	Basisinstellingen	122
13	Reiniging en onderhoud.....	123
14	Storingen verhelpen	125
15	Afvoeren	127
16	Zo lukt het.....	127
17	Servicedienst.....	139



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transportschade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.

- In het huishouden en soortgelijke toepassingen zoals bijvoorbeeld: in keukens voor medewerkers in winkels, kantoren en andere commerciële omgevingen, in boerderijen; van klanten in hotels en andere verblijven, in bed and breakfasts.
- tot een hoogte van 4000 m boven zeeniveau.

Dit apparaat voldoet aan de norm EN 55011 resp. CISPR 11. Het is een product van groep 2, klasse B. Groep 2 betekent dat er microgolven worden geproduceerd om levensmiddelen te verwarmen. Klasse B houdt in dat het apparaat geschikt is voor huishoudelijk gebruik.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veiliger gebruik

WAARSCHUWING – Kans op brand!

Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten.

- ▶ Bewaar nooit brandbare voorwerpen in de binnenruimte.
- ▶ Wanneer er rook wordt geproduceerd moet het apparaat worden uitgeschakeld of de stekker uit het stopcontact worden gehaald en moet de deur gesloten worden gehouden om eventueel optredende vlammen te doven.

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Accessoires of vormen worden zeer heet.

- ▶ Neem hete accessoires en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

In de hete binnenruimte kunnen alcohol dampen vlam vatten.

- ▶ Gebruik slechts geringe hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage.
- ▶ Open de apparaatdeur voorzichtig.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Apparaatdeur 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.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

Bij het openen en sluiten van de apparaatdeur bewegen de scharnieren zich en kunnen ze klem komen te zitten.

- ▶ Kom niet met uw handen bij de scharnieren.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigde isolatie van het netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit het aansluitsnoer met hete apparaatonderdelen of warmtebronnen in contact brengen.
- ▶ Nooit het aansluitsnoer met scherpe punten of randen in contact brengen.
- ▶ Het aansluitsnoer nooit knikken, knellen of veranderen.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit een apparaat met gescheurd of gebroken oppervlak gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Contact opnemen met de servicedienst.
→ Pagina 139

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

1.5 Magnetron

BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN ZORGVULDIG LEZEN EN VOOR HET VERDERE GEBRUIK BEWAREN

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Oneigenlijk gebruik van het apparaat is gevaarlijk en kan schade veroorzaken. Verwarmde pantoffels, granen- pittenkussens kunnen bijvoorbeeld ook na uren nog vlam vatten.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

Levensmiddelen en de verpakkingen ervan kunnen ontbranden.

- ▶ 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.
- ▶ Levensmiddelen die weinig water bevatten, zoals bijv. brood, nooit met een te hoog magnetronvermogen of gedurende een te lange tijd ontdooien of verwarmen.

Spijsolie kan vlam vatten.

- ▶ Nooit uitsluitend spijsolie opwarmen met de magnetron.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op explosie!

Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen gemakkelijk exploderen.

- ▶ Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen.

- ▶ Nooit eieren in de eierschaal koken of hardgekookte eieren in de eierschaal 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 vel.

De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding.

- ▶ Warm nooit babyvoeding op in gesloten verpakkingen.
- ▶ Verwijder altijd het deksel of de speen.
- ▶ Na het verwarmen goed roeren of schudden.
- ▶ Voordat de voeding aan het kind wordt gegeven dient de temperatuur te worden gecontroleerd.

Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heet worden.

- ▶ Neem vormen en accessoires altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.

De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan knappen.

- ▶ Houd altijd de opgaven op de verpakking aan.
- ▶ Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

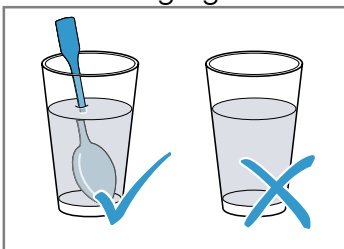
Het onjuiste gebruik van het apparaat is gevaarlijk. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben.

- ▶ Droog nooit gerechten of kleding met het apparaat.
- ▶ Nooit pantoffels, pitten- of granenkussens, zwammen, vochtige poetslappen e.d. met het apparaat opwarmen.
- ▶ Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspatten.

- ▶ Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

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

- ▶ Alleen servies gebruiken dat geschikt is voor de magnetron.

Bij gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat wordt dan beschadigd.

- ▶ Gebruik nooit metalen vormen bij gebruik van uitsluitend de magnetron.
- ▶ Alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron in combinatie met een verwarmingsmethode gebruiken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Het apparaat werkt met hoogspanning.

- ▶ Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op ernstig gevaar voor de gezondheid!

Bij apparaten waarvan de behuizing niet is afgedekt komt energie van microgolven vrij.

- ▶ De afdekking van de behuizing nooit verwijderen.
- ▶ Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantenservice.

2 Materiële schade vermijden

2.1 Algemeen

LET OP!

Wanneer de hete binnenruimte water bevat, ontstaat er waterdamp. Door de temperatuurverandering kan er schade optreden.

- ▶ Giet nooit water in de hete binnenruimte.
- Wanneer er langere tijd vocht aanwezig is in de binnenruimte ontstaat er corrosie.
- ▶ Veeg het condenswater na elk bereiding af.
 - ▶ Geen vochtige levensmiddelen gedurende langere tijd in de gesloten binnenruimte bewaren.
 - ▶ Geen eten in de binnenruimte bewaren.

Wanneer er wordt afgekoeld terwijl de apparaatdeur open staat, raken aangrenzende meubelfronten op den duur beschadigd.

- ▶ Na een bereiding met hoge temperaturen de binnenruimte alleen met gesloten deur laten afkoelen.
- ▶ Zorg ervoor dat er niets tussen de apparaatdeur beklemd raakt.
- ▶ Alleen na gebruik met veel vocht de binnenruimte met open deur laten drogen.

Wanneer de apparaatdeur wordt gebruikt als vlak om iets op te zetten of te leggen kan de apparaatdeur beschadigd raken.

- ▶ Niets op de apparaatdeur zetten, er aan hangen of laten steunen.

2.2 Magnetron

Volg deze aanwijzingen op wanneer u de magnetron gebruikt.

LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

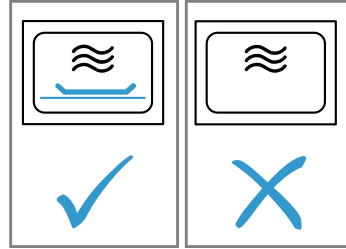
- ▶ Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Aluminium schalen in het apparaat kunnen vonken veroorzaken. Door de vonken die ontstaan wordt het apparaat beschadigd.

- ▶ Gebruik geen vormen van aluminium in het apparaat.

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.



De meervoudige bereiding van magnetron-popcorn direct na elkaar met een te hoog magnetronvermogen kan leiden tot beschadiging van de binnenruimte.

- ▶ Laat tussen de bereidingen het apparaat meerdere minuten afkoelen.
- ▶ Stel nooit een te hoog magnetronvermogen in.
- ▶ Gebruik maximaal 600 Watt.
- ▶ Het popcornzakje altijd op een glazen bord leggen. Door het verwijderen van de afdekking wordt de magnetronvoeding beschadigd.
- ▶ Verwijder nooit de afdekking van de magnetron in de binnenruimte.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt uw apparaat minder stroom.

Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.

- Wanneer u het apparaat niet voorverwarmt, dan bespaart u tot 20% energie.

Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen.

- Deze bakvormen nemen de hitte bijzonder goed op.

Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.

- De temperatuur in de binnenruimte blijft constant en het apparaat hoeft niet na te verwarmen.

Meerdere gerechten direct achter elkaar of parallel bakken.

- De binnenruimte is na de eerste keer bakken opgewarmd. Hierdoor is de baktijd voor het gebak dat vervolgens wordt gebakken korter.

Bij langere bereidingstijden het apparaat 10 min. voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- De restwarmte is voldoende om het gerecht verder te bereiden.

Niet gebruikte accessoires verwijderen uit de binnenruimte.

- Overbodige accessoires hoeven dan niet te worden verwarmd.

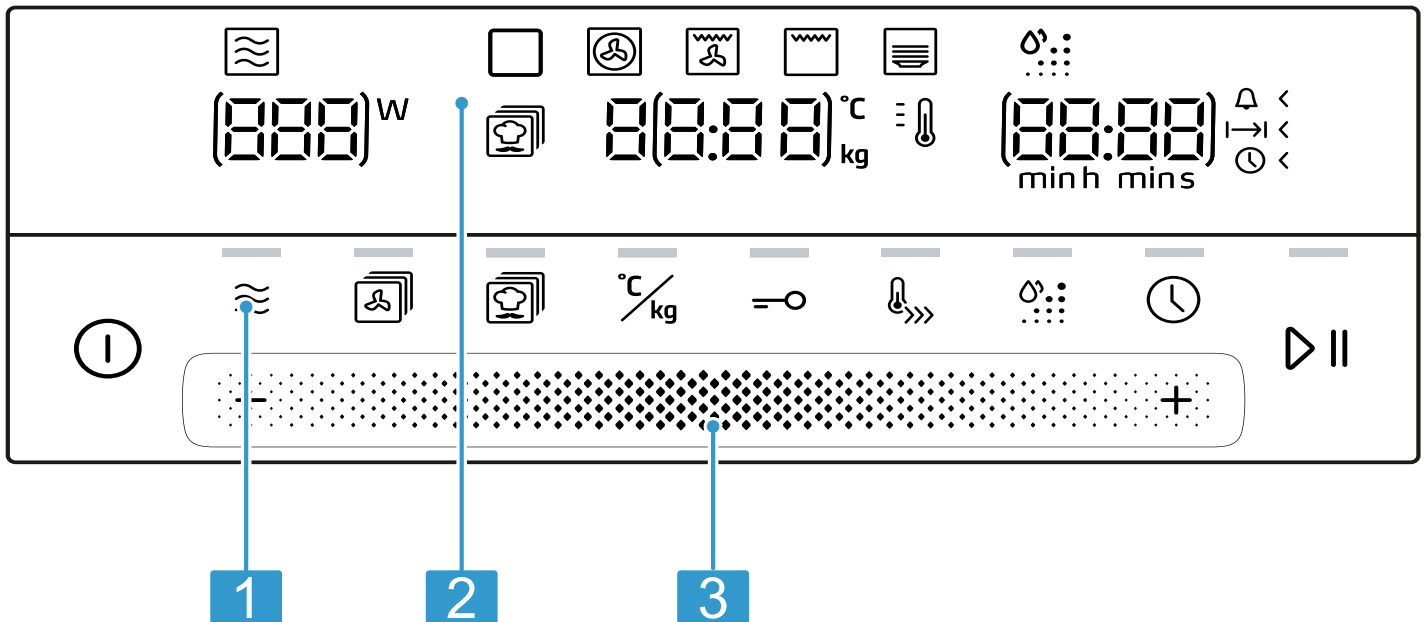
Diepvriesgerechten voor de bereiding laten ontdooien.

- Hierdoor wordt bespaard op de energie om het voedsel te ontdooien.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningselementen

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.



Afhankelijk van het apparaattype kunnen details op de afbeelding verschillen, bijv. de kleur en de vorm.

- 1** Touch-velden
- 2** Display
- 3** Instelbereik

Instelbereik

Met het instelbereik wijzigt u de instelwaarden die op het display zijn weergegeven.

Het instelgebied werkt als een wiel. Veeg met uw vinger naar links of rechts om de instelling te veranderen. Hoe sneller u veegt, des te sneller het wiel loopt. Tip erop om het te onderbreken en de exacte instelling over te nemen.

Bij keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer.

Bij waarden, bijv. gewicht, moet u in het instelbereik weer teruggaan zodra de minimale of maximale waarde bereikt is.

Touch-velden

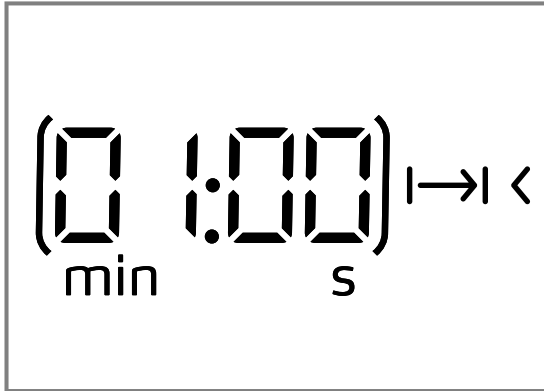
Touch-velden zijn aanraakgevoelige oppervlakken. Om een functie te kiezen het betreffende veld selecteren.

Symbol	Naam	Gebruik
ⓘ	Aan/uit	Apparaat in- en uitschakelen.
≈	Magnetron	Vermogensstanden van de magnetron kiezen, of de magnetronfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
☰	Verwarmingsmethoden	Selectie van de verwarmingsmethoden oproepen.
☰	Automatische programma's	Selectie van de automatische programma's oproepen.
°C/kg	Temperatuur/Gewicht	Temperatuur en gewicht instellen selecteren.
—○	Kinderslot	Lang drukken: kinderslot activeren of deactiveren.
⏩	Snel voorverwarmen	Snel voorverwarmen activeren of deactiveren.
⦿	Aqualisis	Reinigingsfunctie Aqualisis activeren

Symbol	Naam	Gebruik
⌚	Tijdfuncties	Timer, tijdsduur of tijd instellen.
▶	Start/Stop	Kort drukken: in werking stellen of stoppen. Lang indrukken: werking beëindigen. De instellingen worden gere-set.

Display

Op het display ziet u de actuele instelwaarden of keuzemogelijkheden.



Actieve waarde	De direct instelbare waarde is door haakjes aangegeven. De actieve waarde kunt u via het instelbereik wijzigen.
Passieve waarde	Waarden zonder haakjes kunt u niet direct wijzigen. Wanneer u een waarde wilt wijzigen, dan moet u de waarde eerst activeren.

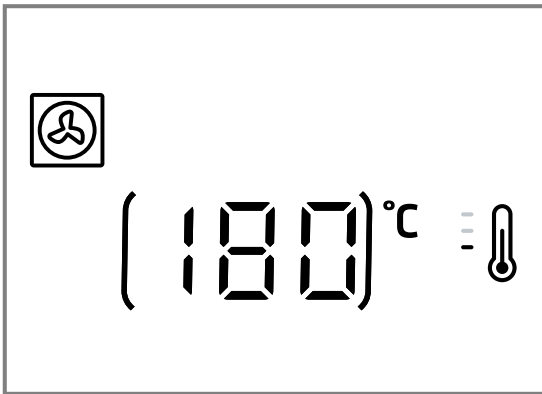
Display-Elementen

Hierna wordt de betekenis van de verschillende display-elementen kort toegelicht.

Symbol	Naam	Betekenis
⌚	Timer	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de timertijd aan.
→	Tijdsduur	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijdsduur aan.
⌚	Tijd	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan geeft het display de tijd aan.
h:min	Uren/minuten	De tijd wordt in uren en minuten weergegeven.
min:s	Minuten/seconden	De tijd wordt in minuten en seconden weergegeven.
→○	Kinderslot	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan is het kinderslot geactiveerd.
⚡»	Snel voorverwarmen	Wanneer het symbool is gemarkeerd, dan is snel voorverwarmen geactiveerd.
°C	Temperatuur	De temperatuur wordt aangegeven in °C.
kg	Gewicht	Het gewicht wordt in kg weergegeven.

Temperatuurindicatie

De temperatuurindicatie geeft de voortgang van het opwarmen aan.



Na het begin van het gebruik wordt de thermometer verlicht en vullen de balken daarnaast zich, om de voortgang van het voorverwarmen van de binnenruimte aan te geven. Wanneer alle balken zijn gevuld, dan is het apparaat voorverwarmd. Bij grill zijn de balken direct gevuld.

Bij magnetronfunctie is er geen temperatuurindicatie. Door thermische traagheid kan de weergegeven temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de displayhelderheid van 22.00 tot 5.59 uur automatisch gereduceerd.

4.2 Verwarmingsmethoden

Hier vindt u een overzicht van de verwarmingsmethoden. U krijgt aanbevelingen over het gebruik van de verwarmingsmethoden.

Symbool	Naam	Temperatuur / standen	Gebruik
	Magnetron	Magnetronvermogens: <ul style="list-style-type: none"> ■ 90 W ■ 180 W ■ 360 W ■ 600 W ■ 900 W 	Voor het ontdooien, bereiden en verwarmen van gerechten en vloeistoffen.
	Hete lucht	40 °C 100-230 °C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien. Op één niveau bakken of braden.
	Circulatielucht-grillen	100-230 °C	Gevogelte, hele vis of grotere stukken vlees braden.
	Voorverwarmen	30-70 °C	Servies voorverwarmen.
	Grill	Grillstanden: <ul style="list-style-type: none"> ■ 1 = laag ■ 2 = gemiddeld ■ 3 = sterk 	Platte grillstukken, zoals steaks, worstjes of toast grillen. Gerechten gratineren.
	Programma's	-	Voor vele gerechten zijn er voorgeprogrammeerde instellingen.

4.3 Binnenruimte

Functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat.

Verlichting van de binnenruimte

Wanneer u de deur van het apparaat opent, gaat de verlichting in de binnenruimte aan. Blijft de deur langer dan 15 minuten open, dan gaat de verlichting weer uit. Bij de meeste functies schakelt de verlichting van de binnenruimte in zodra het gebruik wordt gestart. Wanneer het gebruik eindigt, gaat de verlichting van de binnenruimte uit.

Of de verlichting van de binnenruimte bij gebruik inschakelt, kunt u vastleggen in de basisinstellingen.

→ Pagina 122

Koelventilator

De koelventilator wordt zo nodig in- en uitgeschakeld. Warme lucht komt vrij via de ventilatiesleuven boven de apparaatdeur.

LET OP!

Door het afdekken van de ventilatiesleuven raakt het apparaat oververhit.

- ▶ Dek de ventilatiesleuven niet af.

De koelventilator loopt een bepaalde tijd na, zodat de binnenruimte na gebruik sneller afkoelt. Wanneer het apparaat in de magnetronfunctie wordt gebruikt, blijft het apparaat koud, de koelventilator schakelt niettemin in. De koelventilator kan blijven draaien, ook wanneer het gebruik van de magnetron reeds is beëindigd.

Condenswater

Bij het bereiden kan in de binnenruimte en op de deur van het apparaat condensvorming optreden. Condens is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat. Veeg na het bereiden het condens af.

5 Accessoires

Gebruik alleen originele accessoires. Deze zijn speciaal op uw apparaat afgestemd. Hier krijgt u een overzicht van de accessoires behorende bij uw apparaat en de manier waarop ze worden gebruikt.

Accessoires	Gebruik
Rooster	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Rooster voor het bakken en braden in ovenfunctie. ▪ Rooster voor het grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast ▪ Rooster als opstelvlak, bijv. voor ovenschotels

5.1 Meer accessoires

Meer accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in speciaalzaken of op het internet.

U vindt een uitgebreid aanbod voor uw apparaat in onze folders of op internet:

www.constructa.com

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op.

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in de online-shop of navragen bij de klantenservice.

Glazen braadpan

Gebruik

- Stoofgerechten
- Ovenschotels

Pizzaplaat

Gebruik

- Plaatgebak
- Koekjes



4.4 Apparaatdeur

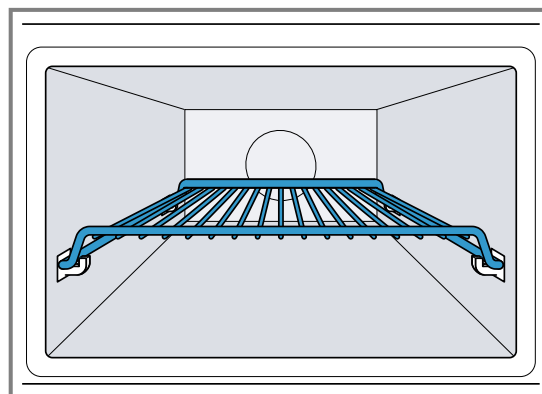
Wanneer u de apparaatdeur opent tijdens het gebruik, wordt de werking stopgezet. Wanneer de apparaatdeur weer is gesloten, kunt u het gebruik met **▷||** hervatten.

5.2 Toebehoren plaatsen

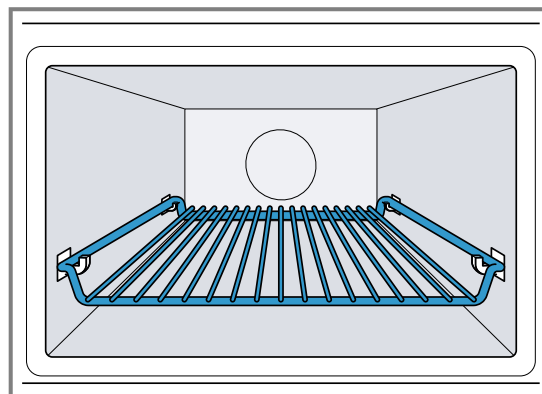
Het toebehoren kan in twee posities worden geplaatst.

- ▶ Het toebehoren zo plaatsen, dat dit de deur van het apparaat niet raakt.

	Het toebehoren hoog plaatsen.
	Het toebehoren laag plaatsen.



De afbeelding toont de plaatsingspositie .




De afbeelding toont de plaatsingspositie .

6 Voor het eerste gebruik


Stel de opties voor het eerste gebruik in. Reinig het apparaat en de accessoires.

6.1 Eerste keer in gebruik nemen

Na de stroomaansluiting of een stroomonderbreking verschijnt op het display het verzoek om de tijd in te stellen. Het kan enkele seconden duren tot de melding verschijnt.

- ▶ Het apparaat op de stroom aansluiten.
- ✓ De waarde **12:00** knippert op het display en  brandt.




Tijd instellen




1. Stel met het instelgebied de tijd in.
 2.  indrukken.
- ✓ De tijd is ingesteld.

Opmerking: Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

6.2 Het apparaat reinigen voordat u het voor het eerst gebruikt

Voordat u voor het eerst gerechten klaar maakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de accessoires te reinigen.

1. Zorg ervoor dat er zich in de binnenruimte geen verpakkingsresten, toebehoren of andere voorwerpen bevinden.
2. Sluit de apparaatdeur.
3. Druk op .
Heteluchtfunctie  als voorgestelde waarde behouden.
4. Druk op .


5. Stel met het instelbereik de temperatuur in op 180°C.
6. Druk op .
 - ✓ Het programma wordt gestart.
7. Druk na een uur op .
8. Schakel het apparaat uit met .
 - ✓ Het apparaat is gereinigd.
 - ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

6.3 Accessoires reinigen

- ▶ Reinig de accessoires grondig met zeepsop en een zacht schoonmaakdoekje.


7 De Bediening in essentie

7.1 Apparaat inschakelen



- ▶ Druk op  om het apparaat in te schakelen.
- ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
- ✓ Op het display verschijnt een voorgestelde waarde.

7.2 Apparaat uitschakelen

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet gebruikt. Wanneer er langere tijd niets wordt ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.





- ▶ Druk op  om het apparaat uit te schakelen.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.
- ✓ Het display geeft de tijd weer.
- ✓ Sommige indicaties blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

7.3 Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

1. Met de functiekeuzeknop de gewenste verwarmingsmethode instellen.
 - ✓ Op het display verschijnt een voorgestelde waarde.
2. Wijzig indien nodig de instellingen. Hiervoor op het betreffende veld drukken en met de draaiknop de waarde veranderen.
3. Druk op .
 - ✓ Het programma wordt gestart.
 - ✓  brandt.
 - ✓ Bij een verwarmingsmethode met temperatuur vult de temperatuurindicatie zich.
4. Indien gewenst bij lopend bedrijf de temperatuur met de draaiknop wijzigen.
Bij lopend bedrijf kunt u de temperatuur niet op 40 °C instellen.


7.4 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
 - ✓ De werking wordt onderbroken.
 - ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op .
 - ✓ De werking wordt voortgezet.
 - ✓  brandt.

7.5 Bedrijf afbreken



U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ Druk op .
Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

7.6 Snel voorverwarmen






Om tijd te besparen kunt u de opwarmtijd bij bepaalde verwarmingsmethoden vanaf een temperatuur van 100°C korter maken.

Bij deze verwarmingsmethoden kunt u de functie Snel voorverwarmen gebruiken:



-  Hete lucht, uitzondering: hete lucht 40 °C
-  Circulatiegrillen

Snel voorverwarmen instellen

Om een gelijkmatig bereidingsresultaat te krijgen, de accessoires en het product pas na het snel voorverwarmen in de binnenruimte plaatsen. Stel een tijdsduur pas in, wanneer het snel voorverwarmen is afgerond.

1. Een geschikte verwarmingsmethode en een temperatuur vanaf 100°C instellen.
2. Druk op .
 - ✓ Op het display brandt .
3. Druk op .
 - ✓ Het snel voorverwarmen start.
 - ✓  brandt.
 - ✓ Wanneer de ingestelde temperatuur is bereikt, eindigt het snel voorverwarmen. Er klinkt een signaal en in het display dooft . Uw apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.
 - ✓ Het snel voorverwarmen wordt na uiterlijk 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

Snel voorverwarmen afbreken

- ▶ Druk op .
- ✓ In het display dooft . Uw apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.

7.7 Veiligheidsuitschakeling

Voor uw beveiliging is het apparaat uitgerust met een veiligheidsuitschakeling. Het apparaat schakelt automatisch uit als het lang in gebruik is geweest.

De tijdsduur tot de uitschakeling is afhankelijk van de instelling:

- Hete lucht 40 °C en voorverwarmen: 24 uur

- Hete lucht 100-230 °C en circulatiegrillen: 5 uur
- Grill: 90 minuten

Indien het apparaat door de veiligheidsuitschakeling werd uitgeschakeld, wordt op het display **E2** weergegeven. U kunt deze melding bevestigen door op **▷** te drukken.

8 Magnetron

Met de magnetron kunt u bijzonder snel gerechten bereiden, verwarmen, bakken of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode gebruiken.

8.1 Magnetronvermogen

Hier vindt u een overzicht van de magnetronvermogens en het gebruik ervan.

Magnetronvermogen in watt	Maximale tijdsduur	Gebruik
90 W	1:30 uur	Gevoelige gerechten ontdooien.
180 W	1:30 uur	Gerechten ontdooien en verder bereiden.
360 W	1:30 uur	Vlees en vis klaarmaken of gevoelige gerechten opwarmen.
600 W	1:30 uur	Gerechten verwarmen en bereiden.
900 W	30 minuten	Vloeistoffen verwarmen. Het maximale vermogen is niet bedoeld voor het verwarmen van gerechten.

Voorgestelde waarden

Bij elk magnetronvermogen stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt de voorgestelde waarde overnemen of in het betreffende bereik wijzigen.

8.2 Vormen en accessoires die geschikt zijn voor de magnetron

Om uw gerechten gelijkmatig op te warmen en het apparaat niet te beschadigen, dient u geschikte vormen en accessoires te gebruiken.

Voordat u vormen voor de magnetron gebruikt dient u de informatie van de fabrikant in acht te nemen. Voer bij twijfel een serviestest uit. Vormen testen op magnetronbestendigheid → *Pagina 118*

Geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van hitte- en magnetronbestendig materiaal:	Hittebestendig materiaal wordt niet beschadigd door microgolven.
<ul style="list-style-type: none"> ▪ Glas ▪ Glaskeramik ▪ Porselein ▪ Temperatuurbestendig kunststof ▪ Volledig geglaceerd keramik zonder barsten 	

Vormen en accessoires	Toelichting
Meegeleverde accessoires: rooster	Het meegeleverde rooster is bestemd voor het apparaat en daarom geschikt voor de magnetron.
Bestek van metaal	Om kookvertraging te voorkomen kunt u metalen bestek gebruiken, bijv. een lepel in een glas. Opmerking: Metaal kan vonken veroorzaken, waardoor de binnenruimte en de binnenste deurruit beschadigd kunnen raken. Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

Niet geschikt voor de magnetron

Vormen en accessoires	Toelichting
Vormen van metaal	Metaal laat geen microgolven door. Hierdoor worden de gerechten niet of nauwelijks opgewarmd.
Servies met goud- of zilverdecor	Goud- en zilverdecor kan door de microgolven beschadigd raken. Gebruik dit alleen wanneer door de fabrikant wordt gegaarandeerd dat het geschikt is voor de magnetron.

Magnetronbestendig bij gebruik van de functie CombiSpeed

Bij gebruik van de functie CombiSpeed kan er een verwarmingsmethode met een magnetronvermogen van maximaal 600 W watt worden bijgeschakeld. Daarom kunnen metalen vormen worden gebruikt bij de functie CombiSpeed.

Vormen en accessoires	Toelichting
Meegeleverde accessoires	De meegeleverde accessoires, zoals bijvoorbeeld het rooster, vormen bij de functie CombiSpeed geen vonken.
Bakvormen van metaal	Gebak wordt ook van onderen bruin, omdat bakvormen van metaal de warmte beter geleiden. Opmerking: Metaal kan vonken veroorzaken, waardoor de binnenruimte en de binnenste deurrit beschadigd kunnen raken. Voorwerpen die metaal bevatten dienen minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd te zijn.

8.3 Vormen testen op hun magnetronbestendigheid

Controleer m.b.v. een serviestest of vormen geschikt zijn voor de magnetron. Het apparaat mag alleen bij een serviestest met gebruik van de magnetronfunctie zonder gerechten worden gebruikt.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet.

- ▶ De hete onderdelen nooit aanraken.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
1. De lege vorm in de binnenruimte plaatsen.
 2. Het apparaat gedurende ½ - 1 minuut instellen op de maximale vermogensstand.
 3. In werking stellen met ▷||.
 4. De vorm meerdere keren controleren:
 - Wanneer de vorm koud of handwarm is, dan is deze geschikt voor de magnetron.

- Wanneer de vorm heet is of er vonken ontstaan, dan de serviestest afbreken. De vorm is dan niet geschikt voor de magnetron.

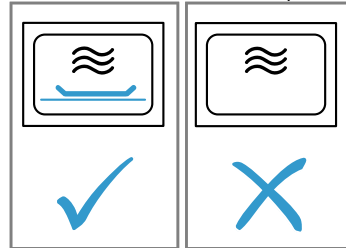
8.4 Magnetron instellen

Voor uiteenlopende soorten gerechten en bereidingen zijn er verschillende vermogens en instellingen beschikbaar.

LET OP!

Het gebruik van het apparaat zonder gerechten in de binnenruimte leidt tot overbelasting.

- ▶ Start nooit de magnetron zonder dat er zich etenswaar in de binnenruimte bevindt. Alleen een korte serviestest vormt hierop een uitzondering.





1. De Veiligheidsinstructies → *Pagina 109* en de aanwijzingen ter voorkoming van materiële schade → *Pagina 111* in acht nemen.
2. De aanwijzingen voor magnetronbestendige vormen en accessoires in acht nemen. → *Pagina 117*
3. Druk op ≈.
 - ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
 - ✓ Het display geeft als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen van 900 watt aan.
4. Stel in het instelgebied het gewenste magnetronvermogen in.
 - ✓ Het display toont het magnetronvermogen en een voorgestelde tijdsduur.
5. Druk op ⏸.
6. Stel in het instelgebied de gewenste tijdsduur in.
7. In werking stellen met ▷||.
 - U kunt de tijdsduur te allen tijde tijdens het gebruik in het instelgebied wijzigen.
 - ✓ De tijdsduur loopt af en de magnetronfunctie start.
 - ✓ ▷|| brandt.
 - ✓ Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt de magnetronfunctie beëindigd en klinkt er een signaal.
8. Open wanneer het gerecht klaar is de ovendeur of druk op een willekeurig veld.

8.5 Intervallen van de tijdsinstellingen

Het interval bij het instellen van een tijdsduur bij magnetronfunctie wijzigt zich met de lengte van de tijdsduur.





Gebruiksduur	Interval
0-1 minuten	5 seconden
1-3 minuten	10 seconden
3-15 minuten	30 seconden
15 minuten - 1 uur	1 minuut
1 uur - 1 uur 30 minuten	5 minuten

8.6 Magnetronvermogen wijzigen

1. Druk op .
2. Stel in het instelgebied het gewenste magnetronvermogen in.
Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. Start de werking met .


8.7 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
 - ✓ De werking wordt onderbroken.
 - ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op .
 - ✓ De werking wordt voortgezet.
 - ✓  brandt.

8.8 Bedrijf afbreken




U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ Druk op .
- Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.




8.9 CombiSpeed

Om de bereidingsduur te verkorten, kunt u sommige verwarmingsmethoden in combinatie met de magnetron gebruiken.

De functie CombiSpeed is mogelijk met de volgende verwarmingsmethoden:

-  Hete lucht
-  Circulatiegrill
-  Grill

Uitzonderingen:

-  Magnetronvermogen 900 W
-  Hete lucht 40 °C
-  Servis voorverwarmen



CombiSpeed instellen

Schakel bij een verwarmingsmethode ook de magnetron in.

1. Druk op .
 - ✓ Het apparaat is klaar voor gebruik.
 - ✓ Het display geeft als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen van 900 watt aan.
2. Stel in het instelgebied het gewenste magnetronvermogen in.
 - ✓ Het display toont het magnetronvermogen en een voorgestelde tijdsduur.
3. Druk op .
4. In het instelgebied een combineerbare verwarmingsmethode kiezen.
 - ✓ Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
5. Druk op .
6. In het instelgebied de temperatuur instellen.
7. Druk op .
8. Stel in het instelgebied de gewenste tijdsduur in.
9. In werking stellen met .





- ✓ De tijdsduur loopt af en het CombiSpeed gebruik start.
- ✓ Wanneer de tijdsduur is verstreken dan wordt het CombiSpeed bedrijf beëindigd en klinkt er een signaal.

Magnetronvermogen wijzigen

1. Druk op .
2. Stel in het instelgebied het gewenste magnetronvermogen in.
Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. Start de werking met .


Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
 - ✓ De werking wordt onderbroken.
 - ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op .
 - ✓ De werking wordt voortgezet.
 - ✓  brandt.








Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.

- ▶ Druk op .
- Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

8.10 Binnenruimte verwarmen en drogen

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder direct grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Het vocht van de bodem van de binnenruimte afnemen.
4. Druk op  om het apparaat in te schakelen.
5. Druk op .
6. Stel in het instelbereik de verwarmingsmethode circulatiegrillen  in.
7. Druk op .
8. Stel in het instelgebied 150°C in.
9. Druk twee maal op .
 - ✓  is in het display gemarkeerd.
10. Stel in het instelgebied een tijdsduur van 15 minuten in.
11. In werking stellen met .
 - ✓ Het drogen start en eindigt na 15 minuten.
12. Open de apparaatdeur, zodat de waterdamp ontsnapt.

8.11 Droog de binnenruimte handmatig

Droog de binnenruimte na elk gebruik, zodat er geen vocht achterblijft.

1. Laat het apparaat afkoelen.
2. Verwijder grove verontreiniging uit de binnenruimte.
3. Droog de binnenruimte met een spons.
4. Laat de deur van het apparaat één uur geopend, zodat de binnenruimte helemaal droog wordt.

9 Automatische programma's

De automatische programma's ondersteunen u bij het bereiden van verschillende gerechten en kiest automatisch de optimale instellingen.

9.1 Aanwijzingen bij de instellingen voor gerechten

Volg deze aanwijzingen op om een optimaal bereidingsresultaat te krijgen.





- Gebruik alleen levensmiddelen van onberispelijke kwaliteit.

- Gebruik alleen vlees dat op koelkasttemperatuur is.
- Gebruik alleen diepvriesgerechten die direct uit de diepvries komen.
- Neem de levensmiddelen uit hun verpakking en weeg de levensmiddelen af. Wanneer u het exacte gewicht op het apparaat niet kunt instellen, dan rondt u het gewicht naar boven af.
- Zet de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik uitsluitend vormen voor magnetrongeschikt krasbestendige vormen, bijv. van glas of keramiek.




9.2 Overzicht van de gerechten

Het apparaat vraagt u het gewicht op te geven. U kunt alleen gewichten binnen het betreffende gewichtsgebied instellen.




Ontdooien






Nr.	Gerechten	Accessoires	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD1</i>	Gehakt	Vlakke open vorm		0,2-1,0	Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
<i>PD2</i>	Vleesstukken	Vlakke open vorm		0,2-1,0	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
<i>PD3</i>	Kip, stukken kip	Vlakke open vorm		0,4-1,8	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
<i>PD4</i>	Brood	Vlakke open vorm		0,2-1,0	Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Het wordt snel oudbakken. Haal indien mogelijk de boterhammen van elkaar.

Bereidingsprogramma's








Nr.	Gerechten	Accessoires	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD5</i>	Rijst	gesloten vorm		0,05-0,2	Geen rijst in kookbuiltjes gebruiken. Rijst schuimt sterk tijdens het koken. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalve keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
<i>PD6</i>	Aardappelen	gesloten vorm		0,15-1,0	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
<i>PD7</i>	Groente	gesloten vorm		0,15-1,0	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.

Combigaarprogramma's

Nr.	Gerechten	Accessoires	Inschuifhoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
<i>PD8</i>	Ovenschotel, diepvries	open vorm		0,4-1,2	De ovenschotel mag niet hoger zijn dan 3 cm.
<i>PD9</i>	Kip, heel	open vorm		0,5-2,0	Kant van de borst naar beneden.
<i>PD10</i>	Rosbief, medium	open vorm		0,5-1,5	

Nr.	Gerechten	Accessoires	Inschuif- hoogte	Gewichtsbereik in kg	Aanwijzingen
P11	Gebraden varkenshals	gesloten vorm		0,5-2,0	
P12	Lamsvlees, medium	gesloten vorm		0,8-2,0	Lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been
P13	Gehaktbrood	open vorm		0,5-1,5	Het gehakt mag niet hoger zijn dan 7 cm.
P14	Vis, heel	open vorm		0,3-1,0	Snijdt het vel van de vis van tevoren in. Leg de vis in de "zwemstand" in de vorm.
P15	Eenpansgerecht met verse ingrediënten	hoge, gesloten vorm		0,05-0,2	Doe bij elke hoeveelheid rijst de driedubbele hoeveelheid water en de vierdubbele hoeveelheid groenten. Gebruik uitsluitend verse ingrediënten. Voer alleen het gewicht van de rijst in.





9.3 Gerecht instellen

1. Druk op .
 - ✓ Op het display verschijnt het eerste gerecht nummer en een gewichtssuggestie.
2. Stel in het instelgebied het gewenste gerecht in.
3. Druk op .
4. Stel via het instelgebied het gewicht in.
 - Vóór de start kan met  en  tussen het gerecht en het gewicht worden gewisseld.
 - ✓ Het apparaat stelt automatische de bijpassende tijdsduur in.
5. Druk op .
 - Na de start kunnen het gerecht en het gewicht niet meer worden gewijzigd. Het ingestelde gewicht kan met  worden weergegeven.
 - ✓ Het programma wordt gestart.
 - ✓  brandt.
 - ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.
 - ✓ Bij vele programma's klinkt een kort signaal, wanneer u het moet omroeren of moet keren.
6. Wanneer de tijdsduur is afgelopen:

- Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op.
- Druk op .


9.4 Bedrijf onderbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde stoppen.

1. Druk op  of open de deur van het apparaat.
 - ✓ De werking wordt onderbroken.
 - ✓  knippert.
2. Sluit om het bedrijf te hervatten de deur van het apparaat en druk op .
 - ✓ De werking wordt voortgezet.
 - ✓  brandt.

9.5 Bedrijf afbreken

U kunt het bedrijf te allen tijde afbreken.





- ▶ Druk op .
 - Nadat het programma onderbroken of afgebroken is, kan het zijn dat de koelventilator blijft draaien.
- ✓ Het apparaat breekt de lopende functies af.

10 Tijdfuncties

Uw apparaat beschikt over tijdfuncties waarmee u de tijdsduur alsmede de timer kunt instellen.



10.1 Tijdfuncties opvragen

Vereiste: Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen verlicht. Tijdens de werking zijn timer en tijdsduur beschikbaar. Tijdens sluimerstand zijn timer en tijd beschikbaar.

- ▶ Druk op , totdat ,  of  is benadrukt.
- ✓ Op het display wordt de betreffende waarde weergegeven.

10.2 Tijd wijzigen

Vereiste: Om de tijd te wijzigen, moet het apparaat zijn uitgeschakeld.

1. Druk twee maal op .
 - ✓ Op het display verschijnt  en de tijd.
2. Stel met het instelgebied de tijd in.




3.  indrukken.
 - ✓ De tijd is ingesteld.
 - ✓ Wanneer  niet wordt ingedrukt, wordt na enkele seconden de ingestelde waarde overgenomen.

Opmerking: Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

10.3 Tijdsduur

U kunt een tijdsbestek vastleggen waarna de functie automatisch wordt beëindigd. De tijdsduur kan tot maximaal 23 uur en 59 minuten worden ingesteld.

Tijdsduur instellen

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Druk op , totdat  is benadrukt.
3. Stel in het instelgebied de gewenste tijdsduur in.
4. Druk op .
 - ✓ Het programma wordt gestart.

- ✓ ▷|| brandt.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Tijdsduur beëindigen

Vereiste: Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display wordt 00:00 weergegeven.

1. Druk op ⏸.
- ✓ Het signaal is uitgeschakeld.
2. Druk op ⏸.
- ✓ Het apparaat is uitgeschakeld.

Tijdsduur wijzigen

- ▶ Wijzig de tijdsduur via het instelgebied.
- ✓ Naar enkele seconden verschijnt de gewijzigde tijdsduur op het display.
- ✓ U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Tijdsduur wissen

1. Druk op ⏸ wanneer de timerfunctie is ingesteld.
2. Stel via het instelgebied de duur in op 00:00.
- ✓ Na enkele seconden wordt de tijdsduur verwijderd. Het apparaat onderbreekt de werking niet.

10.4 Wekker

U kunt een timertijd vastleggen, waarbij er na afloop een signaal klinkt. U kunt een timertijd van maximaal 24 uur instellen.

De functie werkt onafhankelijk van de werking en andere tijdfuncties. Het timersignaal onderscheidt zich van andere signalen.

Timer instellen

1. Druk op ⏸, totdat ⏸ is benadrukt.
2. Stel via het instelgebied de gewenste timertijd in.
 - ✓ Na enkele seconden toont het apparaat de ingestelde timertijd.
 - ✓ De timer start.
 - ✓ Op het display brandt ⏸.
 - ✓ De timertijd loopt zichtbaar af.

Timer beëindigen

Vereiste: Er klinkt een signaal. Op het display wordt 00:00 weergegeven.

- ▶ Druk op een willekeurig symbool.
- ✓ De timer is uitgeschakeld.

Timer wijzigen

- ▶ Wijzig de timertijd via het instelgebied.
- ✓ Na enkele seconden toont het apparaat de ingestelde timertijd.

Timer wissen

- ▶ Stel via het instelgebied de timertijd in op 00:00.
- ✓ De timer is uitgeschakeld.

11 Kinderslot

Beveilig uw apparaat, zodat kinderen het niet per ongeluk inschakelen of instellingen eraan kunnen wijzigen.

11.1 Kinderslot activeren

Vereiste: Het apparaat is uitgeschakeld.

- ▶ Druk ca. 4 seconden op =O.
- ✓ Het bedieningspaneel is geblokkeerd.
- ✓ Op het display verschijnt het symbool =O.

- ✓ Wanneer een timertijd is ingesteld, dan loopt deze door. Zolang het kinderslot actief is, kan de timertijd niet worden gewijzigd. Geluidssignalen, bijv. na het verstrijken van de timertijd, kunnen door op een willekeurige knop te drukken worden beëindigd

11.2 Kinderslot deactiveren

- ▶ Druk ca. 4 seconden op =O.
- ✓ Het bedieningspaneel is ontgrendeld.

12 Basisinstellingen

U kunt uw apparaat instellen volgens uw behoeften.

12.1 Overzicht over de basisinstellingen

Hier vindt u een overzicht van de basis- en fabrieksinstellingen. De basisinstellingen zijn afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat.

Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
⏸	Signaalduur	1 = kort = 10 seconden 2 = gemiddeld = 30 seconden ¹ 3 = lang = 2 minuten	Signaalduur van het verstrijken van een tijdsduur of de timer instellen.




¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)


Indicatie	Basisinstelling	Keuze	Beschrijving
c02	Toetssignaal	0 = uit 1 = aan ¹	Toetssignalen in- of uitschakelen.
c03	Displayhelderheid	1 = laag 2 = gemiddeld ¹ 3 = hoog	Helderheid van display instellen.
c04	Tijdsweergave	0 = uit 1 = aan ¹	Tijd op het display weergeven.
c05	Verlichting van de binnenruimte	0 = uit 1 = aan ¹	Verlichting van de binnenruimte in- of uitschakelen.
c06	Fabrieksinstelling	0 = uit ¹ 1 = aan	Gewijzigde instellingen terugzetten naar de fabrieksinstellingen.
c07	Demonstratiemodus	0 = uit ¹ 1 = aan	Demomodus in- of uitschakelen. Opmerking: De demonstratiestand is alleen zichtbaar tijdens de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat.
c08	Signaalsterkte	1 = laag 2 = gemiddeld ¹ 3 = hoog	Geluidssterkte van het signaal instellen.

¹ Fabrieksinstelling (kan afhankelijk van het apparaattype afwijken)

12.2 Basisinstellingen wijzigen


Vereiste: Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Houd  enkele seconden ingedrukt.
 - ✓ Het display geeft de eerste basisinstellingen weer.
2. Wijzig via het instelgebied de basisinstellingen.
3.  indrukken.
 - ✓ Het display geeft de volgende basisinstelling weer.
4. Met  alle gewenste basisinstellingen selecteren en de waarden wijzigen.

5. Houd om de wijzigingen op te slaan,  enkele seconden ingedrukt houden.

Opmerking: Na een stroomonderbreking blijven de gewijzigde basisinstellingen behouden.

12.3 Het wijzigen van de basisinstellingen afbreken

- ▶ Druk op .
- ✓ Alle wijzigingen werden verworpen en niet opgeslagen.

13 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

13.1 Reinigingsmiddelen

Gebruik alleen geschikte reinigingsmiddelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigen de oppervlakken van het apparaat.

- ▶ Gebruik geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen sterk alcoholhoudende reinigingsmiddelen.
- ▶ Gebruik geen harde schuursponsjes of afwassponsjes.
- ▶ Geen speciale reinigingsmiddelen gebruiken voor de warmtereiniging.
- ▶ Glasreinigers, schrapers of onderhoudsmiddelen voor roestvrij staal alleen gebruiken wanneer deze in de gebruiksaanwijzing voor het betreffende onderdeel worden aanbevolen.

Nieuwe vaatdoekjes bevatten resten van de productie.

- ▶ Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.

In de verschillende reinigingshandleidingen kunt u lezen welke reinigingsmiddelen geschikt zijn voor de verschillende oppervlakken en onderdelen.

13.2 Apparaat reinigen

Maak het apparaat schoon zoals voorgeschreven, zodat de verschillende onderdelen en oppervlakken niet door een verkeerde reiniging of ongeschikte reinigingsmiddelen beschadigd raken.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en haar onderdelen die men kan aanraken heet.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Losse voedselresten, vet en vleessap kunnen in brand vliegen.

- ▶ Voor gebruik dient u de binnenruimte, de verwarmingselementen en de accessoires vrij te maken van grove verontreiniging.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit barsten.

- ▶ Gebruik geen scherp of schurend reinigingsmiddel of scherpe metalen schraper voor het reinigen van het glas van de apparaatdeur omdat dit het oppervlak kan beschadigen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 123*
2. De aanwijzingen voor de reiniging van de onderdelen en oppervlakken van het apparaat in acht nemen.
3. Indien niet anders vermeld:
 - De verschillende onderdelen van het apparaat reinigen met warm zeepsop en een schoonmaakdoekje.
 - Droog na met een zachte doek.

13.3 Binnenruimte reinigen

1. Houd de aanwijzingen bij de → "*Reinigingsmiddelen*", *Pagina 123* aanhouden.
2. Gebruik heet zeepsop of azijnwater voor het reinigen.
3. Gebruik bij sterke verontreiniging ovenreiniger. Ovenreiniger uitsluitend in een koude binnenruimte gebruiken. Gebruik geen ovenspray, andere agressieve ovenreinigingsmiddelen of schuurmiddelen. Om krassen op het oppervlak te voorkomen, geen schuursponsjes, ruwe sponsjes of panreinigingsmiddel gebruiken.

Tip: Om onaangename geuren te verhelpen, een kopje water met een paar druppels citroensap gedurende 1 tot 2 minuten met maximaal magnetronvermogen verwarmen. Om kookvertraging te vermijden altijd een lepel er in plaatsen.

4. Met een zachte doek nadrogen.

Glazen bodem reinigen

1. Houd de aanwijzingen bij de → "*Reinigingsmiddelen*", *Pagina 123* aanhouden.
2. Glazen bodem met heet zeepsop en een zacht vaatdoekje schoonmaken.

Geen metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken. Niet schuren.

3. Met een zachte doek nadrogen.

13.4 Voorzijde van het apparaat reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de voorzijde van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen glasreiniger, metalen of glazen schraper gebruiken voor het schoonmaken.
- ▶ Om corrosie op RVS-fronten te vermijden, kalkvlekken, vetvlekken, zetmeelvlekken en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.
- ▶ Bij RVS-oppervlakken speciale RVS-reinigingsmiddelen voor warme oppervlakken gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 123*
2. De voorkant van het apparaat met heet zeepsop en een vaatdoek reinigen.

Opmerking: Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.

3. Bij RVS-apparaatfronten het RVS-reinigingsmiddel heel dun opbrengen met een zachte doek. Het RVS-reinigingsmiddel is verkrijgbaar bij de klantenservice of in de vakhandel.
4. Met een zachte doek nadrogen.

13.5 Bedieningspaneel reinigen

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan het bedieningspaneel beschadigen.

- ▶ Het bedieningspaneel nooit nat afnemen.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 123*
2. Het bedieningspaneel met een microvezeldoek of een zachte, vochtige doek reinigen.
3. Met een zachte doek nadrogen.

13.6 Accessoires reinigen

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 123*
2. Ingebrande etensresten met een vochtige vaatdoek en heet zeepsop losweken.
3. De accessoires met heet zeepsop en een vaatdoek of een afwasborstel reinigen.
4. De roest met RVS-reiniger of in de vaatwasser reinigen. Gebruik bij sterke verontreiniging een RVS-spiraal-spons of ovenreiniger.
5. Met een zachte doek nadrogen.

13.7 Tips voor apparaatonderhoud

Neem de tips voor apparaatonderhoud in acht om de werking van het apparaat lang in stand te houden.

Maatregel	Voordeel
Het apparaat altijd schoon houden en vuil direct verwijderen. Maak de binnenruimte na elk gebruik schoon.	Dan zet het vuil zich niet vast en brandt niet in.
Kalk-, vet-, zetmeel- en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen.	Corrosie voorkomen.
Gebruik bij zeer vochtig gebak de pizza-bakplaat.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Gebruik voor het braden een geschikte vorm, bijv. een braadslede.	De binnenruimte wordt dan niet zo vuil.
Speciaal geschikte schoonmaak- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen bij de klantenservice. Houd u hierbij de betreffende aanwijzingen van de fabrikant aan.	

13.8 Ruiten van de deur schoonmaken

LET OP!

Ondeskundige reiniging kan de deurruiten beschadigen.

- ▶ Geen schraper gebruiken.

1. De aanwijzingen voor de reinigingsmiddelen in acht nemen. → *Pagina 123*

2. Reinig de deurruiten met een vochtige vaatdoek een glasreiniger.
Opmerking: Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflecties van de verlichting van de binnenruimte.
3. Met een zachte doek nadrogen.

13.9 De binnenruimte handmatig drogen

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!


Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Laat het voor de reiniging afkoelen.

1. Verontreiniging in de binnenruimte verwijderen.
2. De binnenruimte drogen met een zachte doek.
3. De apparaatdeur open laten, tot de binnenruimte volledig gedroogd is.

13.10 Aqualisis inschakelen

Met de functie Aqualisis kan uw apparaat in geval van lichte verontreiniging gemakkelijker worden schoongemaakt.

1. Doe een paar druppels afwasmiddel in een kopje met water.
2. Doe er ook een lepel in, om kookvertraging te voorkomen.
3. Zet het kopje in het midden van de binnenruimte.
4. Druk op .
✓ Aqualisis start.
✓ Na ca. 8 minuten schakelt het apparaat automatisch uit.
5. Maak na het einde van de reinigingsfunctie de binnenruimte met een zachte doek schoon.
6. Laat de binnenruimte drogen.

14 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

14.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet.
	Zekering is defect. ▶ Controleer de zekering in de meterkast.

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Apparaat werkt niet.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
Het apparaat warmt niet op, op het display knippert de dubbele punt.	Storing 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 139
De magnetronfunctie wordt afgebroken.	Storing 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 139
De gerechten worden langzamer warm dan voorheen.	Er is een te klein magnetronvermogen ingesteld. ▶ Kies een hoger magnetronvermogen. Er is een grotere hoeveelheid dan gebruikelijk in het toestel gedaan. ▶ Stel een langere tijdsduur in. Voor een dubbele hoeveelheid is de dubbele tijd nodig.
De magnetron werkt niet.	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk. ▶ Gerechten tussentijds omroeren of keren. De deur is niet helemaal gesloten. ▶ Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten. ▶ werd niet ingedrukt. ▶ Druk op ▶ .
Op het display knippert 12:00 en het symbool ☹ brandt.	Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Stel de tijd opnieuw in. → "Tijd instellen", Pagina 115
Het toestel is niet in gebruik. Op het display wordt een tijdsduur weergegeven.	▶ werd niet ingedrukt. ▶ Druk op .

14.2 Aanwijzingen op het display

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Melding met "D" of "E" verschijnt in het display, bijv. D0111 of E0111.	Storing 1. Zekering in zekeringkast uitschakelen. 2. Zekering na ca. 10 seconden weer inschakelen. ✓ Als de storing eenmalig was, verdwijnt de melding. 3. Verschijnt de melding opnieuw, neem dan contact op met de klantenservice. Geef tijdens het telefoongesprek de exacte foutmelding door. → "Servicedienst", Pagina 139
Melding $E\text{?}$ verschijnt in het display.	De automatische veiligheidsuitschakeling werd geactiveerd. ▶ Druk op een willekeurige button.
Melding $E\text{!!}$ verschijnt in het display.	Vocht in het bedieningspaneel. ▶ Bedieningspaneel laten drogen.

15 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

15.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. Voer het apparaat milieuvriendelijk af.

Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



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 terugnemings- en verwerking van oude apparaten.

16 Zo lukt het

Voor verschillende gerechten vindt u hier de bijpassende instellingen alsmede de beste accessoires en vormen. Wij hebben het advies optimaal op uw apparaat afgestemd.

16.1 Zo kunt u het best te werk gaan

Hier vertellen we u hoe u als beste stap voor stap optimaal kunt profiteren van het instellingsadvies. U krijgt informatie over vele gerechten met informatie en tips, zoals hoe u het apparaat handmatig ideaal kunt gebruiken en instellen.

Tip: Voor een selectie van gerechten heeft uw apparaat geprogrammeerde instellingen. Wanneer u zich door het apparaat wilt laten leiden, gebruik dan de automatische programma's.

1. Selecteer een passend gerecht uit de overzichten.

Tips

 - Houd de volgende basisinformatie aan wanneer u het apparaat voor de eerste keer gebruikt:
 - → "Veiligheid", Seite 107
 - → "Energie besparen", Seite 111
 - → "Condenswater", Seite 115
 - Wanneer u niet precies het gerecht of de toepassing vindt dat u wilt bereiden resp. uitvoeren, ga dan te werk aan de hand van een gelijksoortig gerecht.
2. Accessoires uit de binnenruimte nemen.
3. Geschikte vormen en accessoires kiezen. Gebruik het servies en accessoires welke in de instellingsaanbevelingen zijn aangegeven.
4. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer het recept of de insteladviezen dit aangeven.
5. Stel het apparaat in overeenkomstig de instellingsaanbevelingen.
6. **⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!** Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.
 - ▶ Apparaatdeur voorzichtig openen.
 - ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
 Schakel het apparaat uit wanneer het gerecht klaar is.

16.2 Tips voor een acrylamide-arme bereiding

Acrylamide is schadelijk voor de gezondheid en ontstaat wanneer u graanproducten en aardappelproducten bij zeer grote hitte bereidt.

Gerecht	Tip
Algemeen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Houd de bereidingstijden zo kort mogelijk ▪ Gerechten goudbruin en niet een te donkere kleur laten krijgen. ▪ Gebruik grote, dikke producten. Deze bevatten minder acrylamide.
Gebak en koekjes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De temperatuur bij hete lucht op max. 180°C instellen. ▪ Gebak en koekjes met ei of eigeel bestrijken. Dit vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Frites gelijkmatig en in één laag over de plaat verdelen. ▪ Minstens 400 g per plaat bakken, zodat de frites niet uitdrogen.

16.3 Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

Instellingsadviezen voor het ontdooien, verwarmen en koken met de magnetron.

De tijdsduur is afhankelijk van het servies en van de temperatuur, aard en hoeveelheid van het product. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen zijn aangegeven. Hiervoor geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

Tips voor het ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Ontdooien met de magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik open servies dat geschikt is voor de magnetron.
- De gerechten tussendoor 2 tot 3 maal omroeren of keren. Bij het keren de ontdooivloeistof verwijderen.
- Laat de ontdooide voedingsproducten nog 10 tot 30 minuten in het uitgeschakelde apparaat rusten, zodat de temperatuur gelijkmatig verdeeld wordt.
- Kwetsbare delen, zoals kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de binnenruimte niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees, hee, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 800 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 10-20
Vlees, hee, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 1,0 kg	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 15-25
Vlees, hee, van rund, kalf of varken (met en zonder been), 1,5 kg	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 30 2. 20-30
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 200 g ¹	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 500 g ¹	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 15-20
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken, 800 g ¹	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 15-20
Gehakt, gemengd, 200 g ²	Open vorm	—	90	10-15
Gehakt, gemengd, 500 g ²	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gehakt, gemengd, 800 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 10 2. 5-10
Gevogelte of stukken gevogelte, 600 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Gevogelte of stukken gevogelte, 1,2 kg	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 15 2. 25-35
Eend, 2,0 kg	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 20 2. 30-40
Visfilet, viskotelet of plakken, 400 g ¹	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Hele vis, 300 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10-15
Hele vis, 600 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 10-15
Groente, bijv. erwten, 300 g	Open vorm	—	180	10-15
Groente, bijv. erwten, 600 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10

¹ De ontdooide delen van elkaar losmaken.

² Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

³ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

Vraag	Tip
U wilt een andere hoeveelheid bereiden dan in de tabel is aangegeven.	De bereidingstijden overeenkomstig de vuistregel verlengen of verkorten: <ul style="list-style-type: none"> ■ Dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd ■ Halve hoeveelheid = halve tijd

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Fruit, bijv. frambozen, 300 g ¹	Open vorm	—	180	7-10
Fruit, bijv. frambozen, 500 g ¹	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 8 2. 5-10
Boter ontdooien, 125 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 1 2. 2-4
Boter ontdooien, 250 g	Open vorm	—	1. 360 2. 90	1. 1 2. 2-4
Heel brood, 500 g	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 6 2. 5-10
Heel brood, 1,0 kg	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 12 2. 15-25
Gebak, droog, bijv. cake, 500 g ³	Open vorm	—	90	15-25
Gebak, droog, bijv. cake, 750 g ³	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart, 500 g ³	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15
Gebak, vochtig, bijv. vruchtentaart, kwarktaart, 750 g ³	Open vorm	—	1. 180 2. 90	1. 7 2. 10-15

¹ De ontdooide delen van elkaar losmaken.

² Het reeds ontdooide vlees verwijderen.

³ Alleen gebak zonder glazuur, slagroom, gelatine of crème ontdooien.

Ontdooien en opwarmen diepgevroren gerechten

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten tussendoor 2-3 keer omroeren of keren.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuifhoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht, 300-400 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Soep, 400 g	Gesloten servies	—	600	8-15
Eenpansmaaltijd, 500 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Eenpansmaaltijd, 1 kg	Gesloten servies	—	600	20-25
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 500 g	Gesloten servies	—	600	25-30
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 1 kg	Gesloten servies	—	600	25-30
Vis, bijv. filetstukken, 400 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Vis, bijv. filetstukken, 800 g	Gesloten servies	—	600	18-20
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, gekookt, 250 g ¹	Gesloten servies	—	600	2-5
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta, gekookt, 500 g ¹	Gesloten servies	—	600	8-10
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels, voorgegaard, 300 g ¹	Gesloten servies	—	600	5-8

¹ Voeg een beetje water aan het gerecht toe.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Groenten, bijv. erwten, broccoli, wortels, voorgedaard, 600 g ¹	Gesloten servies	—	600	14-17
Spinazie a la crème, 500 g	Gesloten servies	—	600	11-16

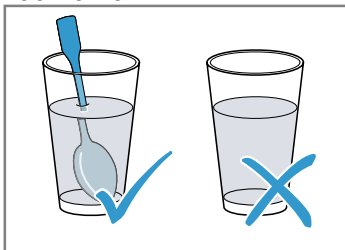
¹ Voeg een beetje water aan het gerecht toe.

Opwarmen met de magnetron

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder de kenmerkende bellen ontstaan. Al bij een kleine schok van het recipiënt is voorzichtigheid geboden. De hete vloeistof kan plots overkoken en wegspringen.

- Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



LET OP!

Als het metaal tegen de wand van de binnenruimte aan komt, ontstaan er vonken waardoor het apparaat beschadigd kan raken of de deurruit aan de binnenkant kan worden aangetast.

- Metalen voorwerpen, zoals een lepel in een glas, moeten minstens 2 cm van de wanden van de binnenruimte en de binnenkant van de deur verwijderd zijn.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Menu, bordgerecht, kant-en-klaar gerecht, ca. 400 g	Open vorm	—	600	5-10
Dranken, 200 ml	Glas Doe een lepel in het glas	—	900	1-2
Dranken, 500 ml	Glas Doe een lepel in het glas	—	900	2-4
Babyvoeding, bijv. flesjes melk, 150 ml ¹	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen	—	360	1-2
Soep, 2 koppen elk 175 g	Open vorm	—	900	4-5
Soep, 4 koppen, elk 175 g	Open vorm	—	900	5-6
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash, 500 g	Gesloten servies	—	600	10-15

¹ Na het verwarmen goed schudden of omroeren. Controleer de temperatuur.

² Voeg een beetje water aan het gerecht toe.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Eenpansgerecht, 400 g	Gesloten servies	—	600	5-10
Eenpansgerecht, 800 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Groenten, 150 g ²	Open vorm	—	600	2-3
Groenten, 300 g ²	Open vorm	—	600	3-5

¹ Na het verwarmen goed schudden of omroeren. Controleer de temperatuur.

² Voeg een beetje water aan het gerecht toe.

Bereiden met magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik gesloten servies dat geschikt is voor de magnetron. U kunt voor het afdekken ook een bord of speciale magnetronfolie gebruiken. Kant-en-klare voedingsproducten uit de verpakking nemen.
- De gerechten vlak op het servies verdelen. Platte voedingsproducten zijn sneller klaar dan hoge.
- De gerechten na het opwarmen 1-2 minuten laten rusten.
- De producten geven warmte af aan het servies. De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen.
- De eigen smaak van de gerechten blijft goed behouden. Gebruik zout en specerijen met mate.
- De groenten en de aardappelen in stukken van gelijke grootte snijden. Voor elke 100 g 1-2 el water toevoegen. Tussentijds doorroeren.
- Voor de rijst de dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Hele kop, vers, zonder ingewanden, 1,3 kg	Gesloten servies	—	600	30-35
Visfilet, vers 400 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Groente, vers, 250 g	Gesloten servies	—	600	5-10
Groente, vers, 500 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Aardappels, 250 g	Gesloten servies	—	600	8-10
Aardappels, 500 g	Gesloten servies	—	600	10-15
Rijst, 125 g + 250 ml water	Gesloten servies	—	1. 600 2. 180	1. 7-9 2. 15-20
Rijst, 250 g + 500 ml water	Gesloten servies	—	1. 600 2. 180	1. 8-10 2. 20-25
Zoete gerechten, bijv. pudding (instant) 500 ml ¹	Gesloten servies	—	600	6-8

¹ Tussendoor met de gard 2-3 keer roeren.

Popcorn voor de magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik een platte, hittebestendige vorm. Gebruik geen porseleinen of sterk gewelfd bord.
- Plaats de glazen vorm altijd op het rooster.
- Al naar gelang de hoeveelheid de tijdsduur aanpassen.
- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven nemen en schudden. Let op: heet!

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Popcorn voor de magnetron, 100 g	Rooster Glazen schaal	—	600	3-5

Tips voor het de volgende keer ontdooien, verwarmen en bereiden met de magnetron

Houd u deze tips aan voor goede resultaten bij het ontdooien, opwarmen en bereiden met de magnetron.

Vraag	Tip
Uw gerecht is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verkort de tijdsduur of kies een lager magnetronvermogen. ▪ Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd nog niet ontdooid, opgewarmd of gaar.	Verleng de tijdsduur. Bij grotere hoeveelheden en hogere gerechten is meer tijd nodig.
Uw gerecht is na het verstrijken van de tijd van binnen nog niet klaar, maar van de buitenkant reeds oververhit.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Tussentijds doorroeren. ▪ Verlaag het magnetronvermogen en verleng de tijdsduur.
Uw vlees of gevogelte is na het ontdooien van binnen nog steeds niet ontdooid, maar van buiten al gegaard.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verlaag het magnetronvermogen. ▪ Grote te ontdooien producten meerdere malen keren.

16.4 Taart en gebak







Instelaanbevelingen voor taart en gebak. Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Een lagere temperatuur resulteert in een gelijkmatigere bruining.

Gebak in vormen

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Bakvormen van metaal zijn uitsluitend geschikt voor het bakken zonder magnetron.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Cake, eenvoudig ¹	Krans- of rechthoekige vorm			170-180	90	40-50
Cake, fijn bijv. zandgebak ¹	Krans- of rechthoekige vorm			150-170	-	70-90
Taartbodem van beslag	Taartbodemvorm			160-180	-	30-40

¹ Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Tips voor het bakken

Voor een goed bakresultaat hebben wij hier tips voor u verzameld.

Vraag	Tip
Uw gebak moet gelijkmatig rijzen.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Vet alleen de bodem van de springvorm in. ▪ Maak het gebak na het bakken voorzichtig met een mes los uit de bakvorm.
Klein gebak mag tijdens de bereiding niet aan elkaar plakken.	Houd rondom elk stuk een minimale afstand van 2 cm aan. Zo is er voldoende plaats om het gebak goed te laten rijzen en helemaal bruin te laten worden.
Vaststellen of het gebak afgebakken is.	Steek met een houten prikker op het hoogste punt plaats in het gebak. Wanneer er geen deeg aan het hout blijft kleven, dan is het gebak klaar.
U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Stem het bakken dan af op soortgelijk gebak in de baktabellen.
Gebruik bakvormen van siliconen, glas of kunststof.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ De vorm moet tot 250°C hittebestendig zijn. ▪ In deze vormen wordt het gebak minder bruin. ▪ Wanneer u de magnetron bijschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vruchtentaart, fijn, van roer- deeg	Springvorm/ tulbandvorm	—	☼	170-190	90	30-45
Biscuittaart, 3 eieren	Springvorm Ø 26 cm	—	☼	170-180	-	30-40
Vruchten- of kwarktaart met kruimeldeegbodem ¹	Springvorm Ø 26 cm	—	☼	170-180	180	35-45
Pizza	Ronde piz- zaplaaat	—	☼	220-230	-	15-25
Hartig gebak, bijv. quiche	Springvorm Ø 26 cm	—	☼	200-220	-	50-70
Notentaart	Springvorm Ø 26 cm	—	☼	170-180	90	30-35
Gistdeeg met vochtige be- dekking	Ronde piz- zaplaaat	—	☼	170-190	-	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem	Ronde piz- zaplaaat	—	☼	170-190	-	35-45

¹ Het gebak ca. 20 minuten in de oven laten afkoelen.

Klein gebak

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Koekjes	Ronde pizzaplaaat	—	☼	150-170	20-35
Macarons	Ronde pizzaplaaat	—	☼	110-130	35-45
Schuimgebak	Ronde pizzaplaaat	—	☼	100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster	—	☼	160-180	35-40
Bladerdeeggebak	Ronde pizzaplaaat	—	☼	190-200	35-45

Brood en broodjes

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Zet de vorm altijd in het midden van het rooster.
- Donkere bakvormen van metaal zijn het meest geschikt.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Brood, 1,5 kg	Langwerpige bakvorm	—	☼	1. 230 2. 200-210	1. 10-15 2. 40-50
Broodjes, bijv. tarwebroodjes	Ronde pizzaplaaat	—	☼	210-230	25-35

Tips voor de volgende keer dat er gebakken wordt

Wanneer er bij het bakken iets niet lukt, dan vindt u hier tips.

Vraag	Tip
Uw gebak zakt in.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Houd de opgegeven ingrediënten en bereidingsaanwijzingen in het recept aan. ■ Gebruik minder vloeistof. Of: ■ Verlaag de baktemperatuur met 10 °C en verleng de baktijd.
Uw gebak is te droog.	Verhoog de baktemperatuur met 10 °C en verkort de baktijd.
Uw gebak is over het geheel te licht.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer de inschuifhoogte en de accessoires. ■ Verhoog de baktemperatuur met 10°C. Of: ■ Verleng de baktijd.
Uw gebak is aan de bovenkant te licht, maar aan de onderkant te donker.	Plaats het gebak één niveau hoger.
Uw gebak is aan de bovenkant te donker, maar aan de onderkant te licht.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Plaats het gebak één niveau lager. ■ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd
Uw gebak is onregelmatig gebruind.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verlaag de baktemperatuur. ■ Knip het bakpapier in de juiste afmetingen. ■ Plaats de bakvorm in het midden. ■ Kleine stukken gebak qua grootte en dikte zoveel mogelijk eenvormig maken.
Uw gebak is van buiten gaar, maar van binnen nog niet goed doorbakken.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Verlaag de baktemperatuur en verleng de baktijd. ■ Minder vloeistof toevoegen. <p>Bij gebak met vochtige bedekking:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ De bodem voorbakken. ■ Bestrooi de gebakken bodem met amandelen of paneermeel. ■ Leg de bedekking op de bodem.

Vraag	Tip
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Laat het gebak na het bakken 5 - 10 minuten afkoelen. ■ Maak de rand van het gebak 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 in en bestrooi deze met paneermeel.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	<ul style="list-style-type: none"> ■ Controleer of de vorm van buiten schoon is. ■ Wijzig de positie van de vorm in de binnenruimte. ■ Bak zonder magnetronfunctie verder en verleng de bakduur.

16.5 Braden en grillen

Instellingsaanbevelingen voor bakken en grillen
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 een hogere waarde in.

Braden in vormen

Maakt u gerechten in servies klaar, dan kunt u ze eenvoudiger uit de binnenruimte nemen en direct in het servies opdienen. Bij de bereiding in gesloten vormen blijft de binnenruimte schoner.

Algemene richtlijnen voor braden in vormen

- Gebruik hittebestendig servies dat geschikt is voor de magnetron.
- Braad- en bakvormen van metaal zijn alleen geschikt voor gebruik zonder de magnetronfunctie.
- Plaats de vorm op het rooster.
- Controleer van tevoren of de vorm in de binnenruimte past.
- Vormen van glas zijn het meest geschikt.
Plaats hete glazen vormen op een droge onderzetter. Wanneer de ondergrond nat of koud is, dan kan het glas knappen.
- De vorm kan zeer heet worden. Gebruik pannenlappen wanneer u hem uit de oven haalt.
- Houd de aanwijzingen van de fabrikant van de braadvorm aan.

Open vorm

Gebruik een hoge braadvorm.

Gesloten servies

- Gebruik een passend, goed sluiten deksel.
- Bij vlees moet er tussen het te braden product en het deksel minimaal 3 cm afstand zijn. Het vlees kan tijdens de bereiding uitzetten.

- Vlees, gevogelte en vis kunnen ook in een gesloten braadslede knapperig worden. Gebruik daarvoor een braadslede met glazen deksel. Stel een hogere temperatuur in.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Bij het openen van het deksel na het bereiden kan zeer hete stoom ontsnappen. Stoom is afhankelijk van de temperatuur niet altijd zichtbaar.

- ▶ Til het deksel zo op, zodat de hete stoom weg van het lichaam kan ontsnappen.
- ▶ Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Opmerkingen

- Mager vlees of stoofvlees
 - Ca. 1/2 cm hoog vloeistof in de vorm doen, bijv. water, wijn, azijn of iets soortgelijks. De hoeveelheid vloeistof is afhankelijk van het soort vlees, van het materiaal van de vorm en van het feit of u een deksel gebruikt. In geëmailleerde of donkere metalen ovenschotels is meer vloeistof nodig dan in glazen servies. Voor stoofvlees iets meer vloeistof toevoegen.
 - Tijdens het braden verdampt de vloeistof. Indien nodig nog wat vloeistof erbij schenken.
 - Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd.
- Vis
 - Doe voor het stomen van vis 1-3 eetlepels vloeistof in de vorm, bijv. citroensap of azijn.

Grillen

Grill gerechten die knapperig moeten worden.

- Grill altijd met een gesloten apparaatdeur.
- Niet voorverwarmen.
- Grillstukken van gelijk gewicht en gelijke dikte gebruiken. Dan worden ze gelijkmatig bruin en blijven lekker mals.
- Leg de te grillen stukken rechtstreeks op het rooster.
- De grillstukken keren met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.

Rundvlees

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Keer de rosbief en de rundersteaks na de helft van de bereidingstijd. Laat de gerechten tot slot nog ca. 10 minuten staan.







- Zout het vlees pas na het grillen. Zout onttrekt water aan het vlees.

Opmerking: 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 wordt steeds weer in- en uitgeschakeld. Dit is normaal. De frequentie hangt af van de ingestelde grillstand. Bij het grillen kan rook ontstaan.

Tips voor het braden en stoven

Houd deze tips aan voor goede resultaten bij braden en stoven.

Vraag	Tip
Mager vlees moet niet uitdrogen.	■ Bestrijk mager vlees naar wens met vet of leg er reepjes spek op.
U wilt een braadstuk met zwoerd bereiden.	■ Snij de zwoerd kruislings in. ■ Braad het braadstuk eerst met de zwoerd naar onder.
De binnenruimte moet zo schoon mogelijk blijven.	■ Bereid het product in een gesloten braadslede bij een hoge temperatuur.
Vlees moet heet en sappig blijven, bijv. rosbief.	■ Wanneer het braadstuk klaar is, deze 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten binnenruimte laten rusten. Zo kan het vleesap zich beter verdelen. Bij de opgegeven bereidingstijd is de aanbevolen rusttijd niet inbegrepen. ■ Wikkel het product na de bereiding in aluminiumfolie.







Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	Rooster Gesloten servies			180-200	180	120-145
Rosbief, medium, ca. 1 kg	Rooster Open vorm			210-230	180	30-40
Rundersteak, medium, 2-3 stuks, 2-3 cm dik, elk 200 g	Rooster Glazen schaal			3	-	20-30

Varkensvlees

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Keer het braadstuk zonder zwoerd na de helft van de bereidingstijd. Laat het braadstuk tot slot nog ca.10 minuten staan.
- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Snij de zwoerd in. Keer het braadstuk niet. Laat het braadstuk tot slot nog ca.10 minuten staan.
- Keer de halsstukken na 2/3 van de bereidingstijd.





Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihooigte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees zonder zwoer, bijv. halsstuk, ca. 750 g	Rooster Gesloten servies			220-230	180	40-50
Vlees met zwoer, bijv. schouder, ca. 1 kg	Rooster Open vorm			190-210	-	130-150
Halsstuk, 2-3 stuks, 2-3 cm dik	Rooster Glazen schaal			3	-	25-35

Overige vleesgerechten

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de worstjes na 2/3 van de bereidingstijd.









Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihooigte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Gebraden gehakt, ca. 750 g	Rooster Open vorm			180-200	600	15-20
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks, elk ca. 150 g	Rooster Glazen schaal			3	-	25-35

Gevogelte

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding





- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Leg hele kippen met de borstzijde naar beneden. Keer deze halverwege de bereidingstijd.
- Leg kipdelen en eendenborst met de huidzijde naar boven. Keer de gerechten niet.
- Keer ganzenbouten halverwege de bereidingstijd. Prik in de huid.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihooigte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Kip, heel, ca. 1,2 kg	Rooster Gesloten servies			220-230	360	35-45
Kipdelen, ca. 800 g	Rooster Open vorm			210-230	360	20-30
Eendenborst, ca. 500 g	Rooster Glazen schaal			3	90	20-30
Ganzenborst, ganzenbouten, 700-900 g	Rooster Open vorm			210-230	90	30-40

Vis**Opmerking:**

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Leg voor het grillen de hele vis, bijv. zalm of forel, in het midden van het rooster.
- Vet het rooster van te voren in met olie.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Viskotelet, 2-3 stuks, elk 150 g	Rooster Glazen schaal			3	20-25
Hele vis, 2-3 stuks, elk 300 g	Rooster Glazen schaal			3	20-30

Tips voor de volgende keer braden

Wanneer er bij het braden een keer iets niet direct lukt, dan vindt u hier tips.









Vraag	Tip
Uw braadstuk is te donker en de korst op sommige plekken verbrand.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een lagere temperatuur. ▪ Verkort de braadduur.
Uw braadstuk is te droog.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een lagere temperatuur. ▪ Verkort de braadduur.
De korst van uw braadstuk is te dun.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Verhoog de temperatuur. Of: ▪ Schakel na het einde van de braadduur kort de grill in.
Uw braadsaus is aangebrand.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een kleinere vorm. ▪ Voeg bij het braden meer vloeistof toe.

Vraag	Tip
Uw braadsaus is te licht en te waterig.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kies een grotere vorm om ervoor te zorgen dat er meer vloeistof verdampt. ▪ Voeg bij het braden minder vloeistof toe.
Wanneer u vlees stooft, brandt het vlees aan.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controleer of de braadvorm en het deksel bij elkaar passen en goed sluiten. ▪ Verlaag de temperatuur. ▪ Voeg bij het stoven vloeistof toe.
Uw braadstukken zijn niet gaar.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Snij het braadvlees in stukken. ▪ Maak de saus in de braadvorm klaar. ▪ Leg de braadstukken in de saus. ▪ Met de magnetron de braadstukken gaar maken.

16.6 Ovenschotels, gratins en toast**Opmerking:**

Aanwijzingen voor de bereiding

- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Gebruik voor ovenschotels en aardappelgratins een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige ovenschotel.
- Laat ovenschotels en gratins nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Toast de sneetjes toast voor.















Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoogte	Verwarmingsmethode	Temperatuur in °C / grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in min.
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	Open vorm			140-160	360	25-30
Ovenschotel, hartig, van bereide ingrediënten, ca. 1 kg	Open vorm			150-170	600	20-25
Aardappelgratin van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	Open vorm			210-220	600	20-25
Toast grillen, 4 stuks	Rooster			3	-	8-10

16.7 Diepvries kant-en-klaar-producten

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Houd de aanwijzingen van de fabrikant op de verpakking aan.
- De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.
- Patat, aardappelkroketten en rösti niet over elkaar leggen en na de helft van de bereidingstijd keren.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui- hoogte	Verwar- mingsme- thode	Temperatuur in °C	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Pizza met dunne bodem	Rooster			220-230	-	10-15
Pizza-baguette	Rooster			1. - 2. 220-230	1. 600 2. -	1. 2 2. 13-18
Patat	Ronde piz- zaplaat			220-230	90	10-15
Aardappelkroketten	Ronde piz- zaplaat			210-220	-	10-15
Rösti, gevulde aardappel- vormpjes	Ronde piz- zaplaat			200-220	90	15-20
Strudel	Ronde piz- zaplaat			220-230	-	20-30
Ovenschotels, bijv. lasagne, ca. 450 g	Gesloten ser- vies			220-230	600	10-15

16.8 Testgerechten

Deze overzichten werden voor testinstituten gemaakt, om het testen van het apparaat conform EN 60350-1:2013 resp. IEC 60350-1:2011 en volgens de norm EN 60705:2012, IEC 60705:2010 te vergemakkelijken.

Ontdooien met de magnetron

Gerecht	Accessoires / vor- men	Inschui- hoogte	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vlees, 500 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10-15

Bereiden met magnetron

Instellingstemperaturen voor het bereiden van testgerechten met de magnetron.

Gerecht	Accessoires / vor- men	Inschui- hoogte	Magnetron- vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Vla, 1 kg	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	1. 600 2. 180	1. 10-13 2. 20-30
Biscuittaart, 475 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	600	8-10
Gehakt, 900 g	Open vorm	Bodem van de binnenruimte	18-23	18-23

Bereiden in combinatie met magnetron

Opmerking:

Aanwijzingen voor de bereiding

- Gebruik voor de kip een hoge vorm.

- Leg de kip met de borst naar onderen. Keer deze halverwege de bereidingstijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschui-hoogte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Magnetron-vermogen in watt	Tijdsduur in min.
Aardappelgratin	Rooster Open vorm	—		210-220	600	25-30
Gebak	Rooster Open vorm	—		190-200	180	20-27
Kip	Rooster Open vorm	—		190	360	30-45

Bakken

Opmerking: De instelaanbevelingen gelden voor het inschuiven van de gerechten in het niet voorverwarmde apparaat.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoo-gte	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in min.
Biscuit	Rooster Springvorm Ø 26 cm	—		170-180	30-40
Bedekte appeltaart	Rooster Springvorm Ø 20 cm	—		170-190	80-100
Spritsgebak	Glazen schaal	—		160-170	30-35
Kleine cakes	Glazen schaal	—		160-170	25-30

Grillen

Opmerking: Keer de beefburger na de helft van de bereidingstijd.

Gerecht	Accessoires / vormen	Inschuihoo-gte	Verwar-mingsme-thode	Grillstand	Tijdsduur in min.
Toast bruinen	Rooster	—		3	4-5
Beefburgers, 9 stuks	Rooster Glazen schaal	—		3	35-45

17 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

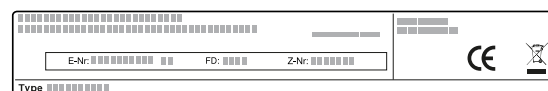
Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievooraarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website. Dit product bevat lichtbronnen van energieklasse G. De lichtbronnen zijn leverbaar als reserveonderdeel en mogen uitsluitend door een hiervoor opgeleide monteur worden vervangen.

17.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat. Het typeplaatje met de nummers vindt u wanneer u de apparaatdeur opent.



Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

Valid within Great Britain:
Imported to Great Britain by
BSH Home Appliances Ltd.
Grand Union House
Old Wolverton Road
Wolverton, Milton Keynes
MK12 5PT
United Kingdom

Constructa-Neff Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9001672334
010910
de, en, fr, nl