Register your new Bosch now:
www.bosch-home.com/welcome

Mikrowelle
Micro-ondes
Forno a microonde
Magnetron
CMA585MS0, CMA583MS0, CMA585MB0

BOSCH

[de] Gebrauchsanleitung 3
[fr] Notice d’utilisation 35
[it] Istruzioni per l’uso 70
[nl] Gebruiksaanwijzing 104

Inhaltsverzeichnis

Bestimmungsgemäßer Gebrauch 4

Wichtige Sicherheitshinweise 4
Generell 4
Mikrowelle 5

Ursachen für Schäden 7
Generell 7
Mikrowelle 7

Umweltschutz 7
Energiesparen 7
Umweltgerecht entsorgen 7

Gerät kennen lernen 8
Bedienfeld 8
Funktionswähler 8
Touch-Felder und Display 9
Drehwähler 9
Betriebsarten 10
Heizarten 10
Mikrowelle 10
Garraum 10

Zubehör 11
Beiliegendes Zubehör 11
Sonderzubehör 11

Vor dem ersten Gebrauch 11
Drehteller einsetzen 11
Erste Inbetriebnahme 11
Garraum und Zubehör reinigen 12

Gerät bedienen 12
Gerät ein- und ausschalten 12
Betriebsart einstellen 12
Heizart und Temperatur einstellen 13
Schnellaufheizen 13
Automatische Sicherheitsabschaltung 13

Mikrowelle 14
Geschirr 14
Mikrowellen-Stufen 14
Mikrowelle einstellen 15
Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen 15

Automatik-Programme 16
Programm einstellen 16
Programmtabelle 18

Zeitfunktionen einstellen 19
Zeiteinstellungen abfragen 19
Wecker einstellen 19
Dauer einstellen 19
Erste Inbetriebnahme 20

Kindersicherung 20
Aktivieren und deaktivieren 20

Grundeinstellungen 21
Grundeinstellungen ändern 21
Liste der Grundeinstellungen 21

Reinigen 22
Geeignete Reinigungsmittel 22

Störungen, was tun? 23

Kundendienst 24
E-Nummer und FD-Nummer 24

Acrylamid in Lebensmitteln 24

Für Sie in unserem Kochstudio getestet 25
Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle 25
Tipps zur Mikrowelle 28
Kuchen und Gebäck 29
Tipps zum Backen 30
Braten und Grillen 30
Tipps zum Braten und Grillen 32
Aufläufe, Gratins, Toasts 33
Fertigprodukte, tiefgekühlt 33

Prüfgerichte 34

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

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

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

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

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

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

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 4000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

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

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

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

Zubehör immer richtig in den Garraum einsetzen. ⟶ *"Vor dem ersten Gebrauch" auf Seite 11*

Wichtige Sicherheitshinweise

Generell

⚠ Warnung – Brandgefahr!

- Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Nie die Gerätetür öffnen, wenn Rauch im Gerät auftritt. Das Gerät ausschalten und Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden. Nie Backpapier beim Vorheizen unbefestigt auf das Zubehör legen. Backpapier immer mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren. Nur die benötigte Fläche mit Backpapier auslegen. Backpapier darf nicht über das Zubehör hinausstehen.
- Das Gerät wird sehr heiß. Wird das Gerät in einem Einbaumöbel mit Dekortür aufgestellt, kommt es bei geschlossener Dekortür zum Hitzestau. Gerät nur bei geöffneter Dekortür betreiben.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!

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

- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Das Gerät arbeitet mit Hochspannung. Nie das Gehäuse entfernen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
- Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.
- Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß. Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Nie Speisen mit großen Mengen an hochprozentigen alkoholischen Getränken zubereiten. Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür vorsichtig öffnen. Kinder fernhalten.
- Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen. Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

Mikrowelle

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
  Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen
- Lebensmittel können sich entzünden. Nie Lebensmittel in Warmhalteverpackungen erwärmen.
  Nie Lebensmittel in Behältern aus Kunststoff, Papier oder anderen brennbaren Materialien unbeaufsichtigt erwärmen.
  Nie eine viel zu hohe Mikrowellen-Leistung oder -Zeit einstellen. Nach den Angaben in dieser Gebrauchsanleitung richten.
  Nie Lebensmittel mit Mikrowelle trocknen.
  Nie Lebensmittel mit geringem Wassergehalt, wie z. B. Brot, mit zu hoher Mikrowellen-Leistung oder -Zeit auftauen oder erwärmen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Nie ausschließlich Speiseöl mit Mikrowelle erhitzen.

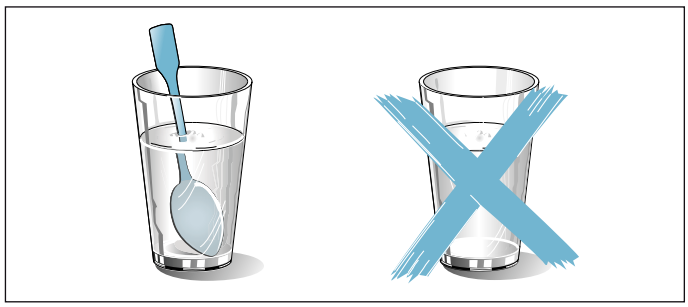
⚠ Warnung – Explosionsgefahr!
Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen können explodieren. Nie Flüssigkeiten oder andere Nahrungsmittel in fest verschlossenen Gefäßen erhitzen.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Lebensmittel mit fester Schale oder Haut können während, aber auch noch nach dem Erwärmen explosionsartig zerplatzen. Nie Eier in der Schale garen oder hartgekochte Eier erwärmen. Nie Schalen- und Krustentiere garen. Bei Spiegeleiern oder Eiern im Glas vorher den Dotter anstechen. Bei Lebensmitteln mit fester Schale oder Haut, wie z. B. Apfel, Tomaten, Kartoffeln oder Würstchen, kann die Schale platzen. Vor dem Erwärmen die Schale oder Haut anstechen.
- Die Hitze in der Babynahrung verteilt sich nicht gleichmäßig. Nie Babynahrung in geschlossenen Gefäßen erwärmen. Immer den Deckel oder den Sauger entfernen. Nach dem Erwärmen gut umrühren oder schütteln. Temperatur überprüfen, bevor Sie dem Kind die Nahrung geben.
- Erhitzte Speisen geben Wärme ab. Das Geschirr kann heiß werden. Geschirr oder Zubehör immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Bei luftdicht verschlossenen Lebensmitteln kann die Verpackung platzen. Immer die Angaben auf der Verpackung beachten. Gerichte immer mit einem Topflappen aus dem Garraum nehmen.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Die nicht bestimmungsgemäße Verwendung des Gerätes ist gefährlich. Nicht zulässig sind, das Trocknen von Speisen oder Kleidung, das Erwärmen von Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämmen, feuchten Putzlappen und Ähnlichem.
  Zum Beispiel können überhitzte Pantoffeln, Körner- oder Getreidekissen, Schwämme, feuchte Putzlappen und Ähnliches zu Verbrennungen führen

⚠ 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 kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig 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 mangelhafter Reinigung kann die Oberfläche des Gerätes beschädigt werden. Es kann Mikrowellen-Energie austreten. Gerät regelmäßig reinigen und Nahrungsmittelreste sofort entfernen. Garraum, Türdichtung, Tür und Türanschlag immer sauber halten. ⟶ *"Reinigen" auf Seite 22*
- Durch eine beschädigte Garraumtür oder Türdichtung kann Mikrowellen-Energie austreten. Nie das Gerät benutzen, wenn die Garraumtür, die Türdichtung oder der Kunststoff-Rahmen der Tür beschädigt ist. Kundendienst rufen.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung tritt Mikrowellen-Energie aus. Nie die Gehäuseabdeckung entfernen. Bei Wartungs- oder Reparaturarbeit Kundendienst rufen.

Ursachen für Schäden

Generell

Achtung!

- **Wasser im heißen Garraum:** Nie Wasser in den heißen Garraum gießen. Es entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.
- **Feuchte Lebensmittel:** Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
  Lagern Sie keine Speisen im Gerät. Dies kann zu Korrosionen führen.
- **Kondenswasser im Garraum:** An Türfenster, Innenwänden und Boden kann Kondenswasser auftreten. Das ist normal, die Funktion der Mikrowellen wird dadurch nicht beeinträchtigt. Um Korrosion zu vermeiden, wischen Sie das Kondenswasser immer nach jedem Garen ab.
- **Auskühlen mit offener Gerätetür:** Den Garraum nur geschlossen auskühlen lassen. Nichts in die Gerätetür einklemmen. Auch wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können benachbarte Möbelfronten mit der Zeit beschädigt werden.
- **Stark verschmutzte Dichtung:** Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden. Dichtung immer sauber halten.
- **Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche:** Nicht auf die offene Gerätetür stellen oder setzen. Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.
- **Gerät transportieren:** Gerät nicht am Türgriff tragen oder halten. Der Türgriff hält das Gewicht des Gerätes nicht aus und kann abbrechen.

Mikrowelle

Achtung!

- **Funkenbildung:** Metall - z. B. der Löffel im Glas - muss mindestens 2 cm von den Backofenwänden und der Türinnenseite entfernt sein. Funken könnten das innere Türglas zerstören.
- **Mikrowellenbetrieb ohne Speisen:** Der Betrieb des Gerätes ohne Speisen im Garraum führt zur Überlastung. Nie das Gerät ohne Speisen im Garraum einschalten. Ausgenommen ist ein kurzzeitiger Geschirrtest siehe Kapitel Mikrowelle, Geschirr.
- **Mikrowellen-Popcorn:** Nie eine zu hohe Mikrowellen-Leistung einstellen. Die Türscheibe kann durch Überbelastung springen. Maximal 600 Watt verwenden. Die Popcorntüte immer auf einen Glasteller legen.
- **Aluminiumschalen:** Keine Aluminiumschalen im Gerät verwenden. Das Gerät wird durch entstehende Funkenbildung beschädigt.
- **Drehtellerantrieb:** Übergekochte Flüssigkeit darf nicht durch den Drehtellerantrieb in das Innere des Gerätes gelangen. Garvorgang beobachten. Zunächst eine kürzere Gardauer verwenden und wenn nötig Gardauer verlängern.
- **Drehteller:** Nie das Mikrowellengerät ohne Drehteller benutzen.

Umweltschutz

Ihr neues Gerät ist besonders energieeffizient. Hier erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Umgang mit Ihrem Gerät noch mehr Energie sparen können und wie Sie das Gerät richtig entsorgen.

Energiesparen

- Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn es im Rezept oder in den Tabellen der Gebrauchsanleitung angegeben ist.
- Verwenden Sie zum Backen dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen. Sie nehmen die Hitze besonders gut auf.
- Öffnen Sie die Gerätetür während des Betriebs möglichst selten.
- Mehrere Kuchen backen Sie am besten nacheinander. Der Garraum ist noch warm. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für den zweiten Kuchen. Sie können auch 2 Kastenformen nebeneinander in den Garraum geben.
- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten und die Restwärme zum Fertiggaren nutzen.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

In diesem Kapitel erklären wir Ihnen die Anzeigen und Bedienelemente. Außerdem lernen Sie die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes kennen.

Hinweis: Je nach Gerätetyp sind Abweichungen in den Farben und Einzelheiten möglich.

Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie mit Hilfe von Funktions- und Drehwähler sowie Touch-Feldern die verschiedenen Funktionen Ihres Gerätes ein. Das Display zeigt Ihnen die aktuellen Einstellungen an.

Die Übersicht zeigt das Bedienfeld bei eingeschaltetem Gerät mit einer ausgewählten Betriebsart.

1 **Funktionswähler**
Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Betriebsart oder weitere Funktionen ein.
Den Funktionswähler können Sie von der Nullstellung aus nach links oder rechts drehen.

2 **Touch-Felder**
Hinter den Touch-Feldern liegen Sensoren. Tippen Sie auf das Symbol, um die Funktion auszuwählen.

3 **Display**
Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen an.

4 **Drehwähler**
Mit dem Drehwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein oder wählen die Einstellung für weitere Funktionen.
Den Drehwähler können Sie nach links oder rechts drehen.

Hinweise

- Bei manchen Geräten sind die Funktions- oder Drehwähler versenkbar. Zum Ein- und Ausrasten drücken Sie in der Nullstellung auf den Funktions- oder Drehwähler.
- Befindet sich der Funktionswähler in der Nullstellung (Energiesparmodus) und wird eine Funktion gewählt, dauert es wenige Sekunden, bis die jeweilige Funktion zur Verfügung steht (z. B. Mikrowelle).

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Stellung		Verwendung
○	Nullstellung	Das Gerät ist ausgeschaltet.
	Mikrowelle	Mikrowellenbetrieb wählen.
	Heißluft	Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Umluftgrill	Der Ventilator wirbelt die heiße Luft des Grillheizkörpers um die Speise.
	Pizzastufe	Der untere Heizkörper und der Ringheizkörper in der Rückwand heizen.
	Grill	Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Programme	Für viele Gerichte finden Sie hier bereits vorprogrammierte Einstellungen.

Touch-Felder und Display

Mit den Touch-Feldern können Sie verschiedene Zusatzfunktionen Ihres Gerätes einstellen. Im Display sehen Sie die Werte dazu.

Touch-Felder

Die Bedeutung der verschiedenen Touch-Felder sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol		Bedeutung
	Mikrowelle	Leistungsstufen der Mikrowelle wählen, bzw. Mikrowellenfunktion zu einer Heizart zuschalten.
	Programme	Programmauswahl aufrufen, mit dem Drehwähler die Programmnummer einstellen.
	Schnelles Vorheizen / Kindersicherung	Kurzes Drücken: Schnellvorheizen aktivieren/deaktivieren. Langes Drücken: Kindersicherung aktivieren/deaktivieren.
	Zeitfunktionen	Zeitfunktionen auswählen und mit dem Drehwähler einstellen.
	Temperatur	Temperatur auswählen und mit dem Drehwähler einstellen.
kg	Gewicht	Gewicht auswählen und mit dem Drehwähler einstellen.
start stop	Start/Stop	Betrieb starten oder anhalten **Hinweis:** Langes Drücken beendet den laufenden Betrieb, die Einstellungen der ausgewählten Betriebsart werden auf die Standardwerte zurückgesetzt.

Display

Das Display ist so strukturiert, dass Sie die Angaben auf einen Blick ablesen können, passend zu jeder Situation.

Der Wert, den Sie gerade einstellen können, ist fokussiert. Der Fokus wird durch einen roten Balken unter dem Einstellwert dargestellt.

Der Wert im Fokus kann direkt mit dem Drehwähler geändert werden.

Display-Elemente

Die Bedeutung der verschiedenen Display-Elemente sehen Sie hier kurz erklärt.

Symbol		Bedeutung
	Wecker	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Weckerzeit angezeigt.
	Dauer	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Dauer angezeigt.
	Uhrzeit	Ist das Symbol markiert, wird im Display die Uhrzeit angezeigt.
h:min	Stunden/Minuten	Dauer in Stunden und Minuten
min:sec	Minuten/Sekunden	Dauer in Minuten und Sekunden
	Kindersicherung	Leuchtet das Symbol, ist die Kindersicherung aktiviert.
	Schnellaufheizen	Leuchtet das Symbol, ist das Schnellaufheizen aktiviert.

Temperaturanzeige

Der rote Balken im unteren Bereich des Displays zeigt an, dass das Gerät aufheizt.

Ist eine Heizart eingestellt, dann füllt sich der Balken von links nach rechts rot, je weiter der Garraum aufgeheizt ist.

Bei Grill leuchtet der Balken sofort vollständig rot.

Bei der Mikrowellenfunktion leuchtet der Balken nicht.

Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschieben Ihrer Speise erreicht, sobald alle fünf Felder der Linie rot gefüllt sind.

Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die eingestellte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

Nachtmodus

Um Energie zu sparen wird von 22 Uhr bis 5.59 Uhr die Displayhelligkeit automatisch auf einen niedrigeren Wert reduziert.

Drehwähler

Mit dem Drehwähler ändern Sie die Einstellwerte, die im Display angezeigt werden und im Fokus sind.

Bei Auswahllisten, z. B. Programme, beginnt nach dem letzten Punkt wieder der erste.
Bei Werten, z. B. Gewicht, müssen Sie den Drehwähler wieder zurückdrehen, wenn der minimale oder maximale Wert erreicht ist.

Betriebsarten

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Betriebsarten, die Ihnen den Betrieb des Gerätes erleichtern.

Genaue Beschreibungen dazu finden Sie in den entsprechenden Kapiteln.

Betriebsart	Verwendung
Heizarten ⟶ *"Gerät bedienen" auf Seite 12*	Für die optimale Zubereitung Ihrer Speisen gibt es verschiedene, fein abgestimmte Heizarten.
Mikrowelle ⟶ *"Mikrowelle" auf Seite 14*	Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Gerichte schneller garen, erhitzen oder auftauen.
Mikrowellen-Kombibetrieb	Damit können Sie zusätzlich zu einer Heizart die Mikrowelle zuschalten.
Grundeinstellungen ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*	Die Grundeinstellungen Ihres Gerätes können Sie nach Ihren Wünschen anpassen.

Heizarten

Damit Sie immer die richtige Heizart für Ihr Gericht finden, erklären wir Ihnen hier die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Die Symbole zu den einzelnen Heizarten unterstützen bei der Wiedererkennung.

Heizart		Temperatur	Verwendung
	Heißluft	40 °C	Hefeteig gehen lassen, Sahnetorten auftauen.
		100-230 °C	Zum Backen und Braten auf einer Ebene.
	Grill	Grillstufen: 1 = schwach 2 = mittel 3 = stark	Zum Grillen von flachem Grillgut wie Steaks, Würstchen oder Toast und zum Gratinieren.
	Umluftgrillen	100-230 °C	Zum Braten von Geflügel, ganzem Fisch und größeren Fleischstücken.
	Pizzastufe	100-230 °C	Für die Zubereitung von Pizza und Speisen, die viel Wärme von unten benötigen.

Vorschlagswerte

Zu jeder Heizart gibt das Gerät eine Vorschlagstemperatur oder -stufe an. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Mikrowelle

Es stehen Ihnen verschiedene Mikrowellen-Leistungen in Stufen zur Verfügung, passend für verschiedene Arten von Speisen und Zubereitung. Die Mikrowellenstufen entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Mikrowellen-Stufe	maximale Dauer
90	1 Stunde 30 Minuten
180	1 Stunde 30 Minuten
360	1 Stunde 30 Minuten
600	1 Stunde 30 Minuten
900 Watt	30 Minuten

Die Mikrowellenfunktion können Sie alleine oder kombiniert mit allen Heizarten einsetzen.

Ausnahmen:

Mikrowellenstufe 900W

Heißluft 40°C

Wie Sie die Mikrowelle mit den Heizarten kombinieren, erfahren Sie hier:

Garraum

Verschiedene Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Gerätes. So wird z. B. der Garraum großflächig ausgeleuchtet und ein Kühlgebläse schützt das Gerät vor Überhitzung.

Gerätetür öffnen

Wenn Sie während eines laufenden Betriebs die Gerätetür öffnen, wird der Betrieb angehalten. Türe schließen und auf Feld start ▷ stop tippen, um den Betrieb fortzusetzen.

Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung leuchtet immer während des Betriebs. Wenn der Betrieb beendet wird, schaltet sie sich aus.

Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ein, wenn Sie die Gerätetür öffnen. Das hilft Ihnen z. B. bei der Reinigung Ihres Gerätes. Nach ca. 15 Minuten schaltet sich die Garraumbeleuchtung automatisch wieder aus.

Kühlgebläse

Ihr Gerät hat ein Kühlgebläse. Das Kühlgebläse schaltet sich bei Betrieb ein. Die warme Luft entweicht über der Tür.

Nach dem Betrieb läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit lang nach.

Achtung!

Die Lüftungsschlitze nicht abdecken. Das Gerät überhitzt sonst.

Hinweise

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

Zubehör

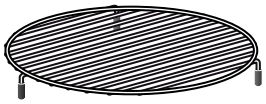
Hier erhalten Sie einen Überblick über das mitgelieferte Zubehör und dessen richtige Verwendung.

Achtung!
Bei der Entnahme von Geschirr darauf achten, dass der Drehteller sich nicht verschiebt. Achten Sie darauf, dass der Drehteller richtig eingerastet ist. Der Drehteller kann sich links oder rechts herum drehen.

Beiliegendes Zubehör

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

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



Niedriger Rost
Für die Mikrowelle und zum Backen und Braten im Backofenbetrieb.

Hinweis: Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

Hoher Rost
Rost zum Grillen, z. B. von Steaks, Würstchen oder Toast oder als Stellfläche, z. B. für flache Auflaufformen.

Hinweis: Stellen Sie den Rost auf den Drehteller.

Sonderzubehör

Weiteres Zubehör erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel.

Sonderzubehör
Glasbräter Für Schmorgerichte und Aufläufe, die Sie im Backofen zubereiten.
Pizzablech Für Pizza und große runde Kuchen.
Dampfgareinsatz für Mikrowellengeräte Speisen sanfter und schneller Dämpfen.

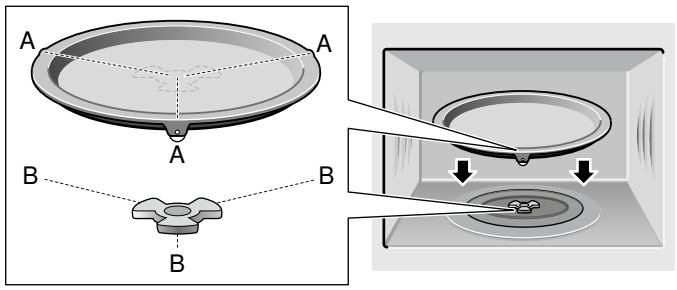
Vor dem ersten Gebrauch

Bevor Sie Ihr neues Gerät benutzen können, müssen Sie einige Einstellungen vornehmen. Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör.

Das Gerät muss fertig montiert und angeschlossen sein.

Drehteller einsetzen

Setzen Sie den Drehteller mit den Rollen “A”, wie im Bild, auf den Mitnehmer “B” in der Mitte des Garraumbodens.



Hinweise

- Benutzen Sie das Gerät nie ohne Drehteller
- Der Drehteller muss gerade auf dem Mitnehmer sitzen.
- Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen.
- Belasten Sie den Drehteller max. bis 5 kg.

Erste Inbetriebnahme

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.

Uhrzeit einstellen

Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Der Wert *12:00* blinkt auf dem Display und das Symbol ◷ leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. Auf Feld ◷ tippen.
   Die Uhrzeit ist eingestellt.

Uhrzeit ändern

Hinweis: Das Gerät muss ausgeschaltet sein, um die Uhrzeit ändern zu können.

1. Zwei Mal auf Feld ◷ tippen.
   Auf dem Display erscheint das Symbol ◷ und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. Auf Feld ◷ tippen.
   Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweise

- Wenn nach dem Einstellen der Uhrzeit nicht auf das Feld ◷ getippt wird, dann wird der eingestellte Wert nach wenigen Sekunden automatisch übernommen.
- Wurde der Funktionswähler während den Einstellungen bewegt, muss er anschließend wieder auf die Nullstellung gebracht werden. Erst dann kann das Gerät benutzt werden.
- Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

Garraum und Zubehör reinigen

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

Garraum reinigen

Um den Neugeruch zu beseitigen, heizen Sie den leeren, geschlossenen Garraum auf. Ideal dafür ist eine Stunde bei Heißluft mit 180 °C. Achten Sie darauf, dass keine Verpackungsreste im Garraum sind.

1. Mit dem Funktionswähler Heißluft einstellen.
2. Mit dem Drehwähler 180 °C einstellen.
3. Auf Feld start ▷ stop tippen.
   Das Gerät beginnt zu heizen.

Nach einer Stunde das Gerät ausschalten. Hierzu auf das Feld start ▷ stop tippen und dann den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Zubehör reinigen

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

Gerät bedienen

Die Bedienelemente und ihre Funktionsweise haben Sie bereits kennen gelernt. Nun erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät einstellen. Sie erfahren, was beim Ein- und Ausschalten passiert und wie Sie die Betriebsarten einstellen.

Gerät ein- und ausschalten

Bevor Sie an Ihrem Gerät etwas einstellen können, müssen Sie es einschalten.

Hinweis: Die Kindersicherung kann nur bei ausgeschaltetem Gerät eingestellt werden. Einige Anzeigen bleiben auch bei ausgeschaltetem Gerät im Display sichtbar.

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

Gerät einschalten

Funktionswähler drehen, um das Gerät einzuschalten.

Im Display erscheint ein Standardwert im Fokus. Das Gerät ist betriebsbereit.

Wie Sie die Betriebsarten einstellen, können Sie den einzelnen Kapiteln entnehmen.

Gerät ausschalten

Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Eine evtl. laufende Funktion wird abgebrochen.

Im Display erscheint die Uhrzeit.

Hinweis: Ob die Uhrzeit bei ausgeschaltetem Gerät angezeigt werden soll oder nicht, können Sie in den Grundeinstellungen festlegen.

Betriebsart einstellen

Nach dem Auswählen einer Betriebsart erscheinen Vorschlagswerte auf dem Display. Sie können diese Einstellung sofort starten.

Grundsätzlich gilt:

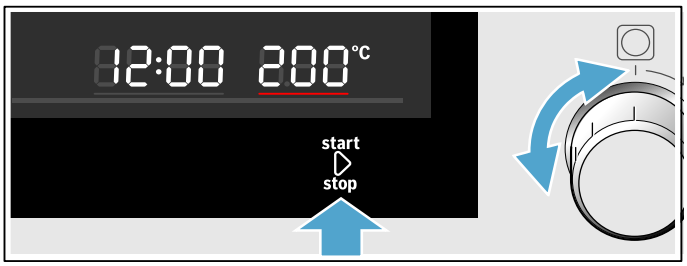
1. Mit dem Funktionswähler die Betriebsart auswählen.
2. Wenn nötig, weitere Einstellungen vornehmen.
   Dazu auf das entsprechende Feld tippen und mit dem Drehwähler den Wert ändern.
3. Auf das Feld start ▷ stop tippen.
   Das Gerät startet den Betrieb. Die LED start ▷ stop leuchtet.

Heizart und Temperatur einstellen

Beispiel: Heißluft bei 200°C

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart Heißluft einstellen.
   Im Display erscheint die Vorschlagstemperatur 160°C.

2. Mit dem Drehwähler die Temperatur auf 200°C einstellen.
3. Auf Feld start ▷ stop tippen.



Das Gerät beginnt zu heizen. Die LED start ▷ stop leuchtet. Die Temperaturanzeige füllt sich.

Sie können die Temperatur im laufenden Betrieb jederzeit mit dem Drehwähler verändern.

Hinweise

- Nach dem Aufheizen sind je nach Heizart geringe Temperaturschwankungen normal.
- Im laufenden Betrieb kann die Temperatur nicht auf 40°C eingestellt werden.

Dauer einstellen

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Feld tippen, bis sich das Symbol im Fokus befindet.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
4. Auf Feld start ▷ stop tippen.
   Das Gerät beginnt zu heizen. Die LED start ▷ stop leuchtet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld start ▷ stop tippen oder die Gerätetür öffnen.
   Der Betrieb wird angehalten, die LED start ▷ stop blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld start ▷ stop tippen.
   Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED start ▷ stop leuchtet.

Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Schnellaufheizen

Mit dem Schnellaufheizen erreicht Ihr Gerät die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Verwenden Sie Schnellaufheizen bei eingestellten Temperaturen über 100 °C. Für folgende Heizarten ist Schnellaufheizen verfügbar:

- Heißluft (Ausnahme: Heißluft 40 °C)
- Umluftgrill
- Pizzastufe

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

1. Heizart und Temperatur einstellen.
2. Auf Feld tippen.
   Auf dem Display leuchtet das Symbol .
3. Auf Feld start ▷ stop tippen.
   Das Gerät beginnt zu heizen. Die LED start ▷ stop leuchtet.

Schnellaufheizung ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Symbol auf dem Display erlischt. Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter. Geben Sie Ihr Gericht in den Garraum.

Schnellaufheizung abbrechen

Auf Feld tippen. Das Symbol auf dem Display erlischt. Ihr Gerät läuft mit der eingestellten Heizart und Temperatur weiter.

Hinweis: Schnellaufheizen wird nach spätestens 15 Minuten automatisch deaktivert.

Automatische Sicherheitsabschaltung

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

- Heißluft 50 °C: 24 Stunden
- Heißluft 100-230 °C: 5 Stunden
- Umluftgrill und Pizzastufe: 5 Stunden
- Grill: 90 Minuten

Beispiel: Wenn Sie das Gerät mit Heißluft bei 160 °C betreiben, schaltet es sich nach ca. 5 Stunden automatisch ab.

Im Display erscheint E2. Das Gerät schaltet ab. Drücken Sie zum Quittieren das Feld start ▷ stop.

Mikrowelle

Mit der Mikrowelle können Sie Ihre Speisen besonders schnell garen, erhitzen oder auftauen. Die Mikrowelle können Sie alleine oder kombiniert mit dem Grill einsetzen.

Um die Mikrowelle optimal zu nutzen, beachten Sie die Hinweise zum Geschirr und orientieren Sie sich an den Angaben in den Anwendungstabellen am Ende der Gebrauchsanleitung.

Geschirr

Nicht jedes Geschirr ist für Mikrowellen geeignet. Damit Ihre Speisen erwärmt werden und das Gerät nicht beschädigt wird, verwenden Sie nur für Mikrowellen geeignetes Geschirr.

Geeignetes Geschirr

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

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

Ungeeignetes Geschirr

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

Achtung!

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

Geschirrtest

Niemals die Mikrowelle ohne Speisen einschalten. Einzige Ausnahme ist der kurze Geschirrtest.

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

1. Leeres Geschirr für ½ - 1 Minute bei maximaler Leistung in den Garraum stellen.
2. Zwischendurch die Temperatur des Geschirrs prüfen.

Das Geschirr muss kalt oder handwarm bleiben.

Wird es heiß oder entstehen Funken, ist es ungeeignet. Brechen Sie den Test ab.

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.

Mikrowellen-Stufen

Die Mikrowellen-Leistungen sind Stufen und entsprechen nicht immer der genauen Wattzahl, die das Gerät verwendet.

Folgende Mikrowellen-Stufen stehen Ihnen zur Verfügung.

Mikrowellen-Stufe	maximale Dauer	Verwendung
90	1 Stunde 30 Minuten	Zum Auftauen von empfindlichen Speisen.
180	1 Stunde 30 Minuten	Zum Auftauen und Weitergaren.
360	1 Stunde 30 Minuten	Zum Garen von Fleisch und zum Erwärmen von empfindlichen Speisen.
600	1 Stunde 30 Minuten	Zum Erhitzen und Garen von Speisen.
900 Watt	30 Minuten	Zum Erhitzen von Flüssigkeiten.

Vorschlagswerte:
Zu jeder Mikrowellen-Stufe schlägt das Gerät eine Dauer vor. Diese können Sie übernehmen oder im jeweiligen Bereich ändern.

Die maximale Einstellung ist zum Erwärmen von Flüssigkeiten vorgesehen. Zum Schutz des Gerätes wird nach einiger Zeit die maximale Leistung der Mikrowelle reduziert. Die volle Leistung steht nach einer Abkühlzeit wieder zur Verfügung.

Intervalle der Zeiteinstellung

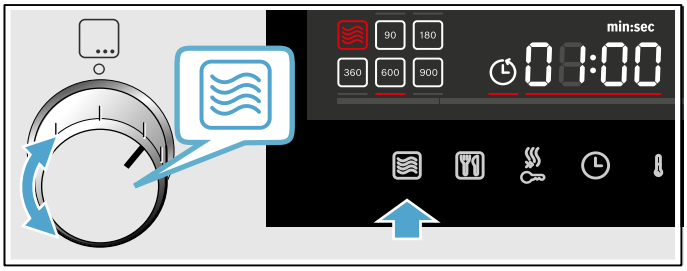
Das Intervall beim Einstellen der Betriebsdauer verändert sich mit der Länge der Betriebsdauer.

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

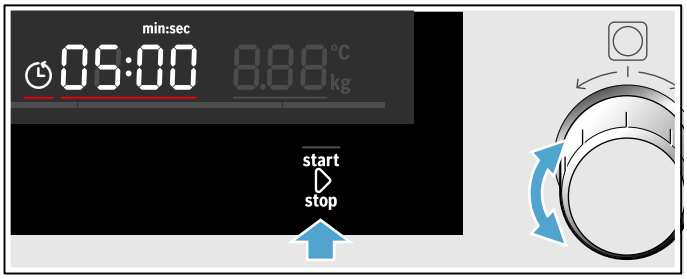
Mikrowelle einstellen

Beispiel: Mikrowellen-Stufe 600 Watt, Dauer 5 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Funktion Mikrowelle auswählen.
   Das Gerät ist betriebsbereit. Auf dem Display wird als Vorschlagswert die maximale Mikrowellen-Leistung angezeigt, sie kann jederzeit geändert werden.
2. Über das Touch-Feld Mikrowellen-Stufe die gewünschte Leistungsstufe wählen.



   Auf dem Display wird die Mikrowellen-Stufe markiert und eine Vorschlagsdauer angezeigt.
3. Mit dem Drehwähler die gewünschte Dauer einstellen.
   Hinweis: Sie können auch zuerst die Dauer und dann die Mikrowellen-Stufe einstellen.
4. Auf das Feld start ▷ stop tippen.



Auf dem Display läuft die Dauer ab. Die LED start ▷ stop leuchtet.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Gerätetür öffnen oder auf ein beliebiges Feld tippen.

Dauer ändern

Mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Mikrowellen-Leistung ändern

Auf Feld tippen, bis die gewünschte Stufe im Display angewählt ist.

Hinweise

- Mehrfaches Tippen schaltet die Leistungsstufen von der höchsten zur niedrigsten Leistung durch.
- Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb über das Feld start ▷ stop

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld start ▷ stop tippen oder die Gerätetür öffnen.
   Der Betrieb wird angehalten, die LED start ▷ stop blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld start ▷ stop tippen.
   Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED start ▷ stop leuchtet.

Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Mikrowellen-Kombibetrieb einstellen

Sie können die Mikrowellenfunktion mit allen Heizarten kombinieren. Das Gerät heizt und gleichzeitig wird die Mikrowelle zugeschaltet. So wird Ihre Speise schneller fertig.

Kombinationsmöglichkeiten

- Heißluft
- Umluftgrill
- Pizzastufe
- Grill

Ausnahmen:

Mikrowellenstufe 900W

Heißluft 40°C

Kombibetrieb einstellen

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

1. Mit dem Funktionswähler die Funktion Heißluft einstellen.
   Ein Vorschlagswert für die Temperatur erscheint.
2. Mit dem Drehwähler die gewünschte Temperatur einstellen.
3. Auf das Feld Mikrowellen-Leistung tippen, bis die gewünschte Stufe im Display angewählt ist.
   Eine Vorschlagsdauer erscheint.
4. Mit dem Drehwähler die Dauer einstellen.
5. Auf Feld start ▷ stop tippen.
   Der Betrieb startet, die LED start ▷ stop leuchtet. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Die Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt, das Symbol start ▷ stop hört auf zu leuchten. Der Kombibetrieb ist beendet. Auf ein beliebiges Feld tippen, um den Signalton zu beenden.

Mikrowellen-Leistung ändern

Auf Feld tippen, bis die gewünschte Stufe im Display angewählt ist.

Hinweise

- Mehrfaches Tippen schaltet die Leistungsstufen von der höchsten zur niedrigsten Leistung durch.
- Wird die Mikrowellenfunktion erst nach dem Start hinzugefügt, pausiert das Gerät. Starten Sie den Betrieb über das Feld start ▷ stop

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld start ▷ stop tippen oder die Gerätetür öffnen.
   Der Betrieb wird angehalten, die LED start ▷ stop blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld start ▷ stop tippen.
   Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED start ▷ stop leuchtet.

Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Automatik-Programme

Mit den Automatik-Programmen können Sie ganz einfach Speisen zubereiten. Sie wählen das Programm und geben das Gewicht Ihrer Speise ein. Die optimale Einstellung übernimmt das Automatik-Programm. Sie können aus 15 Programmen auswählen.

Hinweise

- Nehmen Sie das Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es ab. Wenn Sie das genaue Gewicht nicht eingeben können, runden Sie es auf bzw. ab.
- Stellen Sie die Lebensmittel in den kalten Garraum.
- Verwenden Sie für die Programme immer mikrowellengeeignetes, hitzebeständiges Geschirr, z. B. aus Glas oder Keramik. Beachten Sie dazu die Zubehörhinweise in der Programmtabelle.
- Für ein optimales Garergebnis verwenden Sie nur einwandfreie Lebensmittel und Fleisch mit Kühlschranktemperatur. Bei Tiefkühlgerichten verwende Sie nur Lebensmittel direkt aus dem Gefriergerät.

Programm einstellen

Beispiel im Bild: Programm 3 mit 1 Kilogramm Gewicht.

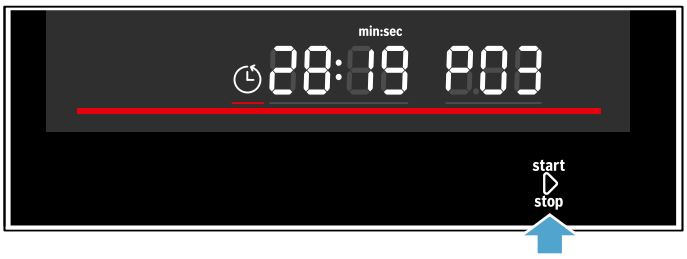
1. Den Funktionswähler auf Automatik-Programme stellen.
   Auf dem Display erscheint die erste Programmnummer und ein Gewichtsvorschlag.

2. Mit dem Drehwähler die Programmnummer 3 wählen.

3. Auf Feld **kg** tippen.
   Auf dem Display befindet sich die Gewichtseinstellung im Fokus.

4. Mit dem Drehwähler 1 Kilogramm Gewicht einstellen.
   Das Gerät stellt automatisch die zum Gewicht passende Dauer ein.

5. Auf Feld start ▷ stop tippen.



   Das Programm startet. Die Dauer läuft sichtbar ab, der Temperaturbalken und die LED start ▷ stop leuchten.

Hinweise

- Vor dem Start können Sie über die Felder 🍴 und kg zwischen den Programmen und dem Gewicht wechseln.
- Nach dem Start können die Programmnummer und das Gewicht nicht mehr geändert werden. Sie können das eingestellte Gewicht über das Feld kg abfragen.

Programm ist beendet

Ein Signal ertönt. Das Programm ist beendet, das Gerät heizt nicht mehr.
Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Programm ändern

1. Ca. 4 Sekunden auf Feld start ▷ stop tippen.
   Das Programm wird zurückgesetzt.
2. Neues Programm auswählen.

Betrieb anhalten

1. Auf das Feld start ▷ stop tippen oder die Gerätetür öffnen.
   Der Betrieb wird angehalten, die LED start ▷ stop blinkt.
2. Die Gerätetür schließen.
3. Auf das Feld start ▷ stop tippen.
   Der Betrieb wird fortgesetzt, die LED start ▷ stop leuchtet.

Betrieb abbrechen

Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Der Betrieb wird abgebrochen und alle Einstellungen gelöscht.

Hinweis: Nach Unterbrechung oder Abbruch des Betriebs kann das Kühlgebläse weiterlaufen.

Programmtabelle

Programm-Nr.	Lebensmittel	Gewichtsbereich in kg	Geschirr/ Zubehör, Einschubhöhe	Hinweise
Auftauen				
P 01	Hackfleisch	0,20 - 1,0	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Bereits aufgetautes Hackfleisch nach dem Wenden entfernen.
P 02	Fleischstücke	0,20 - 1,0	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
P 03	Hähnchen, Hähnchenteile	0,40 - 1,80	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Flüssigkeit beim Wenden entfernen, in keinem Fall weiterverwenden oder mit anderen Lebensmitteln in Berührung bringen.
P 04	Brot	0,20 - 1,0	flaches, offenes Geschirr auf dem niedrigen Rost	Brot nur in der benötigten Menge auftauen. Es wird schnell altbacken. Trennen Sie die Scheiben wenn möglich.
Garprogramme				
P 05	Reis	0,05 - 0,20	Geschirr mit Deckel auf dem niedrigen Rost	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.
P 06	Kartoffeln	0,15 - 1,0	Geschirr mit Deckel auf dem niedrigen Rost	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.
P 07	Gemüse	0,15 - 1,0	Geschirr mit Deckel auf dem niedrigen Rost	In gleich große Stücke schneiden. 1 EL Wasser pro 100 g zugeben.
Kombigarprogramme				
P 08	Auflauf, gefroren	0,40 - 1,20	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Der Auflauf sollte nicht höher als 3 cm sein.
P 09	Hähnchen, ganz	0,50 - 2,0	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Brustseite nach unten.
P 10	Roastbeef, medium	0,50 - 1,5	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	
P 11	Schweinenackenbraten	0,50 - 2,0	Geschirr mit Deckel, auf dem niedrigen Rost	
P 12	Lamm, medium	0,80 - 2,0	Geschirr mit Deckel, auf dem niedrigen Rost	Lammfleisch aus der Schulter oder Lammkeule ohne Knochen
P 13	Hackbraten	0,50 - 1,5	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Der Hackbraten sollte nicht höher als 7 cm sein.
P 14	Fisch, ganz	0,30 - 1,0	Offenes Geschirr, auf dem niedrigen Rost	Ritzen Sie die Fischhaut vorher ein. Legen Sie den Fisch in “Schwimmposition” in das Geschirr.
P 15	Reiseintopf aus frischen Zutaten	0,05 - 0,20	Hohes Geschirr mit Deckel, auf dem niedrigen Rost	Geben Sie nur das Reisgewicht ein. Geeignet sind Reiseintöpfe mit Gemüse, Fisch oder Geflügelfleisch. Verwenden Sie nur frische Zutaten.

Zeitfunktionen einstellen

Ihr Gerät hat verschiedene Zeitfunktionen. Mit dem Touch-Feld ◷ rufen Sie das Menü auf und wechseln zwischen den einzelnen Funktionen. Im Display leuchten die Symbole der verfügbaren Funktionen, die gerade angewählte Funktion ist fokussiert.

Zeitfunktion		Verwendung
⧖	Wecker	Der Wecker funktioniert wie eine Eieruhr. Er läuft unabhängig vom Betrieb und anderen Zeitfunktionen und beeinflusst das Gerät nicht.
◷	Dauer	Nach Ablauf einer eingestellten Dauer beendet das Gerät automatisch den Betrieb.
◷	Uhrzeit	Solange keine andere Funktion im Vordergrund läuft, zeigt Ihnen das Gerät die Uhrzeit im Display an.

Erst nach dem Einstellen einer Heizart können Sie die Dauer mit dem Feld ◷ aufrufen. Der Wecker kann jederzeit eingestellt werden.

Nach Ablauf einer Dauer oder Weckerzeit ertönt ein Signal. Sie können das Signal vorzeitig beenden, indem Sie auf das Feld ◷ tippen.

Hinweis: Wie lange ein Signal ertönt, können Sie in den Grundeinstellungen ändern. ⟶ *"Grundeinstellungen" auf Seite 21*

Zeiteinstellungen abfragen

Wenn mehrere Zeitfunktionen eingestellt sind, leuchten die entsprechenden Symbole auf dem Display. Die Dauer läuft sichtbar ab.

Um Wecker ⧖, Dauer ◷ oder Uhrzeit ◷ abzufragen, so oft auf Feld ◷ tippen, bis das jeweilige Symbol im Fokus steht. Im Betrieb sind nur Wecker und Dauer verfügbar, im Standby sind nur Wecker und Uhrzeit verfügbar. Der Wert dazu erscheint für einige Sekunden auf dem Display.

Wecker einstellen

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

1. Auf Feld ◷ tippen.
   Auf dem Display leuchten das Symbol ⧖ und die Zeitsymbole.
2. Mit dem Drehwähler die Weckerzeit einstellen.

Nach wenigen Sekunden wird die eingestellte Zeit übernommen. Der Wecker startet. Auf dem Display leuchtet das Symbol ⧖ und die Weckerzeit läuft sichtbar ab. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Weckerzeit ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Auf dem Display steht 00:00. Auf ein beliebiges Feld tippen, um den Wecker auszuschalten.

Weckerzeit ändern

Mit dem Drehwähler die Weckerzeit ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Weckerzeit löschen

Mit dem Drehwähler die Weckerzeit auf 00:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen. Der Wecker ist ausgeschaltet.

Dauer einstellen

Sie können die Gardauer Ihres Gerichts am Gerät einstellen. Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet sich das Gerät automatisch aus. Die Garzeit wird nicht ungewollt überschritten.

Beispiel im Bild: Heizart Heißluft, Dauer 45 Minuten.

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
   Auf dem Display wird eine Temperatur als Vorschlagswert angezeigt.
2. Bei Bedarf mit dem Drehwähler die Temperatur verstellen.
3. Zweimal auf Feld ◷ tippen.
   Auf dem Display steht - - : - - und die Zeitsymbole leuchten.

4. Mit dem Drehwähler eine Dauer von 45 Minuten einstellen.

5. Auf Feld start ▷ stop tippen.

Der Backofen startet. Auf dem Display läuft die Dauer sichtbar ab und die LED start ▷ stop leuchtet. Die anderen Zeitsymbole erlöschen.

Dauer ist abgelaufen

Ein Signal ertönt. Das Gerät hört auf zu heizen. Auf dem Display steht 00:00.

1. Auf Feld ◷ tippen.
   Das Signal erlischt.
2. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.

Das Gerät ist ausgeschaltet.

Dauer ändern

Mit dem Drehwähler die Dauer ändern. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Dauer löschen

Falls die Weckerfunktion eingestellt ist, tippen Sie zunächst auf das Feld ◷. Erst dann können Sie die Dauer ändern.

Mit dem Drehwähler die Dauer bis auf 00:00 zurückstellen. Nach wenigen Sekunden wird die Änderung übernommen.

Erste Inbetriebnahme

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.

Uhrzeit einstellen

Bei Inbetriebnahme ist die Zeitanzeige im Fokus. Der Wert 12:00 blinkt auf dem Display und das Symbol ◷ leuchtet. Stellen Sie die Uhrzeit ein.

1. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
2. Auf Feld ◷ tippen.
   Die Uhrzeit ist eingestellt.

Uhrzeit ändern

Hinweis: Das Gerät muss ausgeschaltet sein, um die Uhrzeit ändern zu können.

1. Zwei Mal auf Feld ◷ tippen.
   Auf dem Display erscheint das Symbol ◷ und die Uhrzeit.
2. Mit dem Drehwähler die Uhrzeit einstellen.
3. Auf Feld ◷ tippen.
   Die Uhrzeit ist eingestellt.

Hinweise

- Wenn nach dem Einstellen der Uhrzeit nicht auf das Feld ◷ getippt wird, dann wird der eingestellte Wert nach wenigen Sekunden automatisch übernommen.
- Wurde der Funktionswähler während den Einstellungen bewegt, muss er anschließend wieder auf die Nullstellung gebracht werden. Erst dann kann das Gerät benutzt werden.
- Um den Standby-Verbrauch Ihres Gerätes zu senken, können Sie die Uhrzeit ausblenden.

Kindersicherung

Damit Kinder das Gerät nicht versehentlich einschalten, ist Ihr Gerät mit einer Kindersicherung ausgestattet.

Aktivieren und deaktivieren

1. Funktionswähler auf die Nullstellung drehen.
2. Ca. 4 Sekunden lang auf Feld tippen.

Im Display erscheint das Symbol. Die Kindersicherung ist aktiviert bzw. deaktiviert.

Hinweise

- 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 das Tippen auf ein beliebiges Feld beendet werden.

Grundeinstellungen

Damit Sie Ihr Gerät optimal und einfach bedienen können, stehen Ihnen verschiedene Einstellungen zur Verfügung. Sie können diese Einstellungen nach Bedarf ändern.

Grundeinstellungen ändern

Das Gerät muss ausgeschaltet sein.

1. Einige Sekunden lang auf Feld ◷ tippen.
   Auf dem Display erscheint die erste Grundeinstellung.
2. Mit dem Drehwähler die Grundeinstellung ändern.
3. Auf Feld ◷ tippen.
   Auf dem Display erscheint die nächste Grundeinstellung. Sie können mit dem Feld ◷ alle Grundeinstellungen durchgehen und mit dem Drehwähler ändern.
4. Einige Sekunden lang auf Feld ◷ tippen.
   Alle Einstellungen sind übernommen.

Befindet sich das Gerät im Standby-Modus, können Sie die Einstellungen jederzeit ändern.

Abbrechen

Wenn Sie die Änderungen nicht speichern wollen, drehen Sie den Funktionswähler. Die Grundeinstellungen werden ohne zu speichern beendet.

Liste der Grundeinstellungen

Je nach Ausstattung Ihres Gerätes sind nicht alle Grundeinstellungen verfügbar.

	Grundeinstellung	Möglichkeiten	Erklärung
c01	Signalton-Dauer 2 = mittel = 30 Sekunden	1 = kurz = 10 Sekunden 3 = lang = 2 Minuten	Signal nach Ablauf einer Dauer oder des Weckers
c02	Signalton-Taste 1 = an	0 = aus	Signalton bei Tastendruck
c03	Display-Helligkeit 2 = mittel	1 = niedrig 3 = hoch	Helligkeit des Displays einstellen
c04	Zeitanzeige 1 = an	0 = aus	Uhrzeit im Display anzeigen
c05	Garraumbeleuchtung 1 = an	0 = aus	Garraumbeleuchtung an- und ausschalten
c06	Werkseinstellung 0 = aus	1 = an	Gerät auf Werkseinstellungen zurücksetzen
c07	Demomodus 0 = aus	1 = an	Demomodus an- und ausschalten **Hinweis:** Der Demomodus ist nur innerhalb der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.
c08	Signalton-Lautsärke 2 = mittel	1 = niedrig 3 = hoch	Signalton-Lautstärke einstellen

Reinigen

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

⚠ Warnung – Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird sehr heiß. Nie die heißen Garraum-Innenflächen oder Heizelemente berühren. Das Gerät immer abkühlen lassen. Kinder fernhalten.

⚠ Warnung – Stromschlaggefahr!
Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

⚠ Warnung – Verletzungsgefahr!
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann springen. Keinen Glasschaber, scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel benutzen.

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

Geeignete Reinigungsmittel

Damit die unterschiedlichen Oberflächen nicht durch falsche Reinigungsmittel beschädigt werden, beachten Sie die Angaben in der Tabelle. Je nach Gerätetyp sind nicht alle Bereiche bei Ihrem Gerät vorhanden.

Achtung!
Oberflächenschäden
Verwenden Sie keine
- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel,
- harten Scheuerkissen oder Putzschwämme,
- Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger,
- speziellen Reiniger zur Warmreinigung.

Waschen Sie neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich aus.

Tipp: Besonders empfehlenswerte Reinigungs- und Pflegemittel können Sie beim Kundendienst kaufen. Beachten Sie die jeweiligen Herstellerangaben.

Mikrofasertuch

Das Mikrofasertuch ist besonders geeignet für die Reinigung von empfindlichen Oberflächen wie Glas, Glaskeramik, Edelstahl oder Aluminium. Es entfernt in einem Arbeitsgang wässrigen und fetthaltigen Schmutz.

Bestellnr. 466 148

Pflegetuch für Edelstahloberflächen

Sie können die Oberflächen mit einem geprüften und empfohlenen ölimprägnierten Pflegetuch (bei uns zu bestellen) behandeln, um ihre Widerstandsfähigkeit gegen Fingerabdrücke und Kratzer zu erhöhen.

Bestellnr. 311 134

Pflegeöl für moderne Edelstahloberflächen

Dasselbe Pflegöl wie in den Tüchern kann als Flasche bei uns bestellt werden.

Bestellnr. 311 567

Fettlöser

Für die intensive Oberflächenreinigung von hartnäckigem Fettschmutz.

Bestellnr. 311 781

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Display	Mit einem Microfasertuch oder einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen. Nicht nass abwischen..
Gerätefront mit Edelstahl	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken sofort entfernen. Unter solchen Flecken kann sich Korrosion bilden. Beim Kundendienst oder im Fachhandel sind spezielle Edelstahlreiniger erhältlich. Keinen Glasreiniger, Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Garraum aus Edelstahl	Heiße Spüllauge oder Essigwasser: Mit einem Spüllappen reinigen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung: Backofenreiniger, nur im kalten Garraum benutzen. Am besten verwenden Sie einen Edelstahl-Schwamm. Benutzen Sie kein Backofenspray und keine anderen aggressiven Backofenreiniger oder Scheuermittel. Auch Scheuerkissen, raue Schwämme und Topfreiniger sind ungeeignet. Diese Mittel verkratzen die Oberfläche. Innenflächen gründlich trocknen lassen.
Vertiefung im Garraum	Feuchtes Tuch: Es darf kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräte-Innere laufen.
Drehteller und Rollenring	Heiße Spüllauge: Wenn Sie den Drehteller wieder einsetzen, muss er richtig einrasten.
Rost	Heiße Spüllauge: Mit Edelstahreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: Mit einem Spüllappen reinigen. Keinen Glasschaber benutzen.
Dichtung	Heiße Spüllauge: Mit einem Spüllappen reinigen, nicht scheuern. Keinen Metall- oder Glasschaber zur Reinigung verwenden.
Zubehör	Heiße Spüllauge: Einweichen und mit einem Spüllappen oder einer Bürste reinigen.

Hinweise

- Kleine Farbunterschiede an der Gerätefront entstehen durch verschiedene Materialien, wie z. B. Glas, Kunststoff oder Metall.
- Schatten an den Türscheiben, die wie Schlieren wirken, sind Lichtreflexe der Garraumbeleuchtung.

Störungen, was tun?

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

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

Bei einigen Fehlermeldungen können Sie selbst Abhilfe schaffen.

Eine Störung, was tun?

Fehlermeldung	Mögliche Ursache	Abhilfe / Hinweis
Das Gerät funktioniert nicht	Stecker wurde nicht eingesteckt.	Stecker einstecken
	Stromausfall	Prüfen, ob die Küchenlampe funktioniert.
	Sicherung defekt	Im Sicherungskasten nachsehen, ob die Sicherung für das Gerät in Ordnung ist.
	Fehlbedienung	Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Nach ca. 10 Sekunden wieder einschalten.
Auf dem Display blinkt 12:00 und das Symbol ◷ leuchtet.	Stromausfall	Uhrzeit neu einstellen.
Das Gerät ist nicht in Betrieb. Auf dem Display steht eine Dauer.	Nach dem Einstellen wurde nicht auf das Feld start ▷ stop getippt.	Auf Feld start ▷ stop tippen oder die Einstellung löschen, indem Sie mit dem Funktionswähler eine andere Funktion anwählen.
Die Mikrowelle funktioniert nicht.	Die Tür wurde nicht ganz geschlossen.	Prüfen, ob Speisereste oder ein Fremdkörper in der Tür klemmen.
	Feld start ▷ stop wurde nicht angetippt.	Auf Feld start ▷ stop tippen.
Die 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.	Doppelte Menge - doppelte Zeit.
	Die Speisen waren kälter als sonst.	Speisen zwischendurch umrühren oder wenden.
Der Mikrowellen-Betrieb wird ohne erkennbaren Grund abgebrochen.	Die Mikrowelle hat eine Störung.	Den Kundendienst rufen, wenn dieser Fehler wiederholt auftritt.
Gerät lässt sich einstellen, heizt aber nicht. Der Doppelpunkt blinkt.	Das Gerät befindet sich im Demomodus.	Demomodus in den Grundeinstellungen deaktivieren. **Hinweis:** Der Demomodus ist nur innerhalb der ersten 5 Minuten nach Anschluss des Geräts sichtbar.
Im Anzeigefeld erscheint E 1.	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint E2.	Automatische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Beliebige Taste berühren oder Drehwähler drehen.
Im Anzeigefeld erscheint E3.	Backofenfunktion ist gestört.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint E4.	Thermische Sicherheitsabschaltung wurde aktiviert.	Kundendienst rufen.
Im Anzeigefeld erscheint E 11.	Feuchtigkeit im Bedienfeld.	Bedienfeld trocknen lassen.
Im Anzeigefeld erscheint E 17.	Schnellaufheizung fehlgeschlagen.	Kundendienst rufen.

Kundendienst

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

E-Nummer und FD-Nummer

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

E-Nr.		**FD-Nr.**	
Kundendienst ☏			

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

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

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen
A 0810 550 511
D 089 69 339 339
CH 0848 840 040

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

Acrylamid in Lebensmitteln

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

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

Für Sie in unserem Kochstudio getestet

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

Hinweise

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

Auftauen, Erhitzen und Garen mit Mikrowelle

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

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

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

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

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

Auftauen

Hinweise

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

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweie
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit und ohne Knochen)	800 g	180 W, 15 Min. + 90 W, 10-20 Min.	mehrmals wenden
	1 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	180 W, 30 Min.+ 90 W, 20-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	beim Wenden die aufgetauten Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Hackfleisch, gemischt	200 g	90 W, 10-15 Min.	möglichst flach einfrieren mehrmals wenden, bereits aufgetautes Fleisch entfernen
	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
	800 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 15-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	zwischendurch wenden
	1,2 kg	180 W, 15 Min. + 90 W, 25-30 Min.	
Ente	2 kg	180 W, 20Min. + 90 W, 30-40 Min.	mehrmals wenden
Fischfilet, Fischkotelett oder Scheiben	400 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	aufgetaute Teile voneinander trennen
Fisch im Ganzen	300 g	180 W, 3 Min. + 90 W, 10-15 Min.	-
	600 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	180 W, 10-15 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren
	600 g	180 W, 10 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	180 W, 7-10 Min.	zwischendurch vorsichtig umrühren, aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	180 W, 8 Min. + 90 W, 5-10 Min.	

Auftauen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweie
Butter, antauen	125 g	180 W, 1 Min. + 90 W, 2-4 Min.	Verpackung vollständig entfernen
	250 g	360 W, 1Min. + 90 W, 2-4 Min.	
Brot im Ganzen	500 g	180 W, 6 Min. + 90 W, 5-10 Min.	zwischendurch wenden
	1 kg	180 W, 12 Min. + 90 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührkuchen	500 g	90 W, 15-20 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Creme, Kuchenstücke voneinander trennen
	750 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	
Kuchen, saftig, z. B. Obstkuchen, Quarkkuchen	500 g	180 W, 5 Min. + 90 W, 10-15 Min.	nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Gelatine
	750 g	180 W, 7 Min. + 90 W, 10-15 Min.	

Auftauen, Erhitzen oder Garen tiefgefrorener Speisen

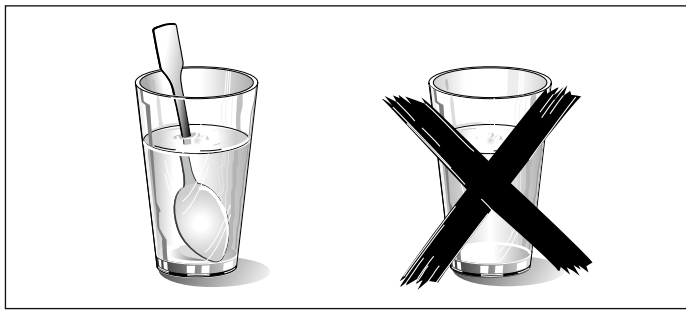
Hinweise

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

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

Speisen erhitzen

⚠ 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 kann die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkochen und verspritzen. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeit immer einen Löffel mit in das Gefäß. So vermeiden Sie Siedeverzug.



Achtung!

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

Hinweise

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

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

Speisen garen

Hinweise

- Flache Speisen garen schneller als hohe. Verteilen Sie die Speisen daher möglichst flach im Geschirr. Lebensmittel sollten Sie nicht übereinander schichten.
- Garen Sie die Speisen im geschlossenen Geschirr. Wenn Sie keinen passenden Deckel für Ihr Geschirr haben, nehmen Sie einen Teller oder Mikrowellen-Spezialfolie.
- Der Eigengeschmack der Speisen bleibt weitgehend erhalten. Deshalb können Sie mit Salz und Gewürzen sparsam umgehen.
- Lassen Sie die Gerichte nach dem Garen noch 2 bis 5 Minuten zum Temperaturausgleich ruhen.
- Benutzen Sie immer Topfhandschuhe bzw. Topflappen, wenn Sie das Geschirr herausnehmen.

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

Speisen garen	Gewicht	Mikrowellen-Leistung in Watt, Dauer in Minuten	Hinweise
Süßspeisen, z. B. Pudding (Instant)	500 ml	600 W, 7-9 Min.	zwischendurch mit dem Schneebesen 2 bis 3 mal umrühren
Obst, Kompott	500 g	600 W, 9-12 Min.	-

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweise

- Verwenden Sie hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (Pyrex)
- Stellen Sie das Geschirr immer auf den Rost.
- Keine Porzellan oder stark gewölbte Teller verwenden..
- Einstellen wie in der Tabelle beschrieben. Je nach Produkt und Menge kann eine Zeitanpassung nötig sein.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt die Popcorn-Tüte nach 1 Minute und 30 Sekunden kurz entnehmen und schütteln. Vorsicht heiß!

⚠ Warnung – Verbrühungsgefahr!

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

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

Tipps zur Mikrowelle

Sie finden für die vorbereitete Speisenmenge keine Einstellangabe.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeiten nach folgender Faustregel: Doppelte Menge = fast doppelte Zeit halbe Menge = halbe Zeit
Die Speise ist zu trocken geworden.	Stellen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit ein oder wählen Sie eine niedrigere Mikrowellen-Leistung. Decken Sie die Speise ab und geben Sie mehr Flüssigkeit dazu.
Die Speise ist nach Ablauf der Zeit noch nicht aufgetaut, heißoder gar.	Stellen Sie eine längere Zeit ein. Größere Mengen und höhere Speisen brauchen länger.
Nach Ablauf der Garzeit ist die Speise am Rand überhitzt, in der Mitte aber noch nicht fertig.	Rühren Sie zwischendurch um und wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Leistung und eine längere Dauer.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch außen angegart, in der Mitte aber noch nicht aufgetaut.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kleinere Mikrowellen-Leistung. Wenden Sie das Auftaugut bei großen Mengen auch mehrmals.

Kuchen und Gebäck

Zu den Tabellen

Hinweise

- Die Zeitangaben gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Temperatur und Backdauer sind von Beschaffenheit und Menge des Teiges abhängig. Deshalb sind in den Tabellen Bereiche angegeben. Beginnen Sie mit dem niedrigeren Wert und stellen Sie, wenn erforderlich, beim nächsten Mal höher ein. Eine niedrigere Temperatur ergibt eine gleichmäßigere Bräunung.
- Zusätzliche Informationen finden Sie unter *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.
- Stellen Sie die Kuchenform immer in die Mitte des niedrigen Rostes.

Backformen

Hinweis: Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

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

* Kuchen ca. 20 Minuten im Backofen auskühlen lassen.

** Form direkt auf den Drehteller stellen.

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

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

* Form direkt auf den Drehteller stellen.

Tipps zum Backen

Sie wollen nach Ihrem eigenen Rezept backen.	Orientieren Sie sich an ähnlichem Gebäck in den Backtabellen.
Sie wollen eine Backform aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	Die Form muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In diesen Formen werden die Kuchen weniger braun. Wenn Sie Mikrowelle zuschalten, verkürzt sich eventuell die Dauer gegenüber der Tabellenangabe.
So stellen Sie fest, ob der Rührkuchen durchgebacken ist.	Stechen Sie etwa 10 Minuten vor Ende der angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle in den Kuchen. Wenn kein Teig mehr am Holz klebt, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Verwenden Sie beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit oder stellen Sie die Backofentemperatur um 10 Grad niedriger ein und verlängern die Backzeit. Beachten Sie die angegebenen Rührzeiten im Rezept.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch aufgegangen und am Rand niedriger.	Fetten Sie nur den Boden der Springform ein. Nach dem Backen lösen Sie den Kuchen vorsichtig mit einem Messer.
Der Kuchen wird zu dunkel.	Wählen Sie eine niedrigere Temperatur und backen Sie den Kuchen etwas länger.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Dann träufeln Sie Obstsaft oder Alkoholisches darüber. Wählen Sie beim nächsten Mal die Temperatur um 10 Grad höher und verkürzen Sie die Backzeiten.
Das Brot oder der Kuchen (z.B. Käsekuchen) sieht gut aus, ist aber innen klitschig (spintig, mit Wasserstreifen durchzogen).	Verwenden Sie beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit und backen Sie mit niedrigerer Temperatur etwas länger. Bei Kuchen mit saftigem Belag backen Sie erst den Boden vor, bestreuen ihn mit Mandeln oder Semmelbrösel und geben dann den Belag darauf. Beachten Sie bitte Rezepte und Backzeiten.
Der Kuchen löst sich nicht beim Stürzen.	Lassen Sie den Kuchen nach dem Backen noch 5 bis 10 Minuten auskühlen, dann löst er sich leichter aus der Form. Sollte er sich immer noch nicht lösen, lockern Sie den Rand nochmals vorsichtig mit einem Messer. Stürzen Sie den Kuchen erneut und bedecken Sie die Form mehrmals mit einem nassen, kalten Tuch. Fetten Sie beim nächsten Mal die Form gut ein und streuen Sie zusätzlich Semmelbrösel hinein.
Sie haben mit Ihrem eigenen Thermometer die Backofentemperatur nachgemessen und dabei eine Abweichung festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller mit einem Prüfrost nach festgelegter Zeit im Mittelpunkt des Garraumes gemessen. Jedes Geschirr und Zubehörteil hat Einfluss auf den gemessenen Wert, sodass Sie bei eigenen Messungen immer eine Abweichung feststellen werden.
Zwischen Form und Rost entstehen Funken.	Prüfen Sie, ob die Form außen sauber ist. Verändern Sie die Position der Form im Garraum. Wenn das nicht hilft, backen Sie ohne Mikrowelle weiter. Die Backdauer verlängert sich dann.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

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

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

Geschirr

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

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

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

Hinweise zum Braten

Hinweise

- Verwenden Sie zum Braten von Fleisch und Geflügel eine hohe Bratform.
- Prüfen Sie, ob Ihr Geschirr in den Garraum passt. Es darf nicht zu groß sein.
- Fleisch:
  Bedecken Sie den Boden des Geschirrs knapp mit Flüssigkeit. Für Schmorbraten geben Sie etwas mehr Flüssigkeit zu. Wenden Sie Fleischstücke nach der Hälfte der Zeit. Wenn der Braten fertig ist, sollte er noch 10 Minuten im abgeschalteten, geschlossenen Backofen ruhen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- Geflügel:
  Wenden Sie die Fleischstücke nach ⅔ der Zeit.

Hinweise zum Grillen

Hinweise

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

Rindfleisch

Hinweise

- Wenden Sie Rinderschmorbraten nach ⅓ und ⅔ der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Rinderfilet und Roastbeef nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie Steaks nach ⅔ der Zeit.

Rindfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C, Grillstufe	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg	geschlossenes Geschirr		180-200	-	120-143
Rinderfilet, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		180-200	90	30-40
Rostbeef, medium, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dick	hoher Rost		3	-	jede Seite: 10-15

Kalbfleisch

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

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

Schweinefleisch

Hinweise

- Wenden Sie mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Zeit. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Legen Sie den Braten mit Schwarte nach oben in das Geschirr. Schwarte einschneiden. Den Braten nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen lassen.
- Schweinefilet und Kassler nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Minuten stehen lassen.
- Wenden Sie das Nackensteak nach ⅔ der Zeit.

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

Lamm

Hinweis: Wenden Sie Lammkeule nach der Hälfte der Zeit.

Lammfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Lammrücken mit Knochen, ca. 1 kg	offenes Geschirr		210-230	-	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg	geschlossenes Geschirr		190-210	-	90-95

Sonstiges

Hinweise

- Lassen Sie den Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Minuten stehen.
- Wenden Sie die Würstchen nach ⅔ der Zeit.

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

Geflügel

Hinweise

- Legen Sie ganze Hähnchen und Hähnchenbrust mit der Brustseite nach unten. Nach ⅔ der Zeit wenden.
- Legen Sie die Poularde mit der Brustseite nach unten. Nach 30 Minuten wenden und Mikrowellen-Leistung auf 180 Watt stellen.
- Legen Sie halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Legen Sie Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach oben. Nicht wenden.
- Wenden Sie Gänsekeulen nach der Hälfte der Zeit. Die Haut einstechen.
- Legen Sie Putenbrust und -oberkeule mit der Hautseite nach unten. Nach ⅔ der Zeit wenden.

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

Fisch

Hinweise

- Legen Sie zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. Forelle, mittig auf den hohen Rost.
- Fetten Sie den Rost vorher mit Öl ein.

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

Tipps zum Braten und Grillen

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

Aufläufe, Gratins, Toasts

Hinweise

- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Verwenden Sie für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4 bis 5 cm hohe mikrowellen- und hitzebeständige Auflaufform
- Stellen Sie den Auflauf auf den niedrigen Rost.
- Lassen Sie Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren.
- Überbackene Toasts: Toastscheiben vortoasten.

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

Fertigprodukte, tiefgekühlt

Hinweise

- Beachten Sie die Herstellerangaben auf der Verpackung.
- Die Tabellenwerte gelten für das Einschieben in den kalten Backofen.
- Pommes Frites, Kroketten und Rösti nicht übereinander legen, nach der Hälfte der Zeit wenden.
- Legen Sie die Lebensmittel direkt auf den Drehteller.

Fertigprodukte	Zubehör	Heizart	Temperatur °C	Mikrowellen-Leistung in Watt	Dauer in Minuten
Pizza mit dünnem Boden*	Drehteller		220-230	-	10-15
Pizza mit dickem Boden	Drehteller		- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Drehteller		220-230	-	10-15
Pizza-Baguette*	Drehteller		- 220-230	600 -	2 13-18
Pommes Frites	Drehteller		220-230	-	8-13
Kroketten*	Drehteller		210-220	-	13-18
Rösti, gefüllte Kartoffeltaschen	Drehteller		200-220	-	25-30
Aufbackbrötchen oder -baguette	niedriger Rost		170-180	-	13-18
Fischstäbchen	Drehteller		210-230	-	10-20
Hähnchen Sticks, Nuggets	Drehteller		200-220	-	15-20
Strudel	Drehteller		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	niedriger Rost		220-230	600	12-17

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

** Lebensmittel in ein passendes, hitzebeständiges Geschirr geben.

Prüfgerichte

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

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

Auftauen mit Mikowelle

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

Garen mit Mikrowelle

Gericht	Mikrowellen-Leistung Watt, Dauer in Minuten	Hinweis
Eiermilch	600 W, 10-13 Min. + 180 W, 25-30 Min.	Pyrexform 24 x 19 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Biskuit	600 W, 9-10 Min.	Pyrexform Ø 22 cm auf den niedrigen Rost stellen.
Hackbraten	600 W, 18-23 Min.	Pyrexform 28 cm auf den niedrigen Rost stellen.

Garen mit Mikrowelle kombiniert

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

Backen

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

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

Grillen

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

Table des matières

Utilisation conforme 36

Précautions de sécurité importantes 36
Généralités 36
Micro-ondes 37

Causes de dommages 39
Généralités 39
Micro-ondes 40

Protection de l'environnement 40
Économie d'énergie 40
Elimination écologique 40

Présentation de l'appareil 41
Bandeau de commande 41
Sélecteur de fonction 41
Champs tactile et écran 41
Sélecteur rotatif 42
Modes de fonctionnement 42
Modes de cuisson 43
Micro-ondes 43
Compartiment de cuisson 43

Accessoires 44
Accessoire fourni 44
Accessoire spécial 44

Avant la première utilisation 44
Mise en place du plateau tournant 44
Première mise en service 44
Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires 45

Utilisation de l'appareil 45
Allumer et éteindre l'appareil 45
Régler un mode de fonctionnement 45
Réglage du mode de cuisson et de la température . . 46
Chauffage rapide 46
Coupure de sécurité automatique 46

Les micro-ondes 47
Récipient 47
Niveaux de puissance de micro-ondes 47
Réglage des micro-ondes 48
Régler le mode combiné du micro-ondes 48

Programmes automatiques 49
Réglage d'un programme 49
Tableau des programmes 51

Réglage des fonctions de temps 52
Interroger les réglages de temps 52
Réglage de la minuterie 52
Réglage de la durée 52
Première mise en service 53

Sécurité-enfants 53
Activation et désactivation 53

Réglages de base 54
Modifier les réglages de base 54
Liste des réglages de base 54

Nettoyage 55
Nettoyants appropriés 55

Anomalies, que faire ? 57

Service après-vente 58
Numéro E et numéro FD 58

L'acrylamide dans les aliments 58

Testés pour vous dans notre laboratoire 59
Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes 59
Astuces concernant les micro-ondes 62
Gâteaux et pâtisseries 63
Conseils pour la pâtisserie 64
Rôtissage et grillade 65
Conseils pour les rôtis et grillades 67
Soufflés, gratins, toasts 68
Plats cuisinés, surgelés 68

Plats tests 69

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

Utilisation conforme

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

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

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

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

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

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 4 000 m.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Toujours insérer les accessoires correctement dans le compartiment de cuisson. ⟶ *"Avant la première utilisation" à la page 44*

Précautions de sécurité importantes

Généralités

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- Tout objet inflammable entreposé dans le compartiment de cuisson peut s'enflammer. Ne jamais entreposer d'objets inflammables dans le compartiment de cuisson. Ne jamais ouvrir la porte de l'appareil lorsqu'il s'en dégage de la fumée. Éteindre l'appareil et débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles.
- Il se produit un courant d'air lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Le papier sulfurisé peut toucher les résistances chauffantes et s'enflammer. Ne jamais poser de papier sulfurisé non attaché sur un accessoire lors du préchauffage. Toujours déposer un plat ou un moule de cuisson sur le papier sulfurisé pour le lester. Recouvrir uniquement la surface nécessaire de papier sulfurisé. Le papier sulfurisé ne doit pas dépasser des accessoires.
- L'appareil devient très chaud. Si l'appareil est installé dans un meuble encastré doté d'une porte décorative, il se produit une accumulation de chaleur lorsque la porte décorative est fermée. Garder impérativement la porte décorative ouverte lorsque l'appareil est en marche.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

- Une infiltration d'humidité peut provoquer un choc électrique. Ne jamais exposer l'appareil à une forte chaleur ou humidité. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'appareil fonctionne avec une tension élevée. Ne jamais retirer le boîtier.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
  Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.
- Les récipients ou les accessoires deviennent très chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d'alcool peuvent s'enflammer dans un compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utiliser uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- De la vapeur chaude peut s'échapper lors de l'ouverture de la porte de l'appareil. Ouvrir la porte de l'appareil avec précaution. Tenir les enfants éloignés.
- La présence d'eau dans un compartiment de cuisson chaud peut générer de la vapeur d'eau chaude. Ne jamais verser d'eau dans le compartiment de cuisson chaud.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Micro-ondes

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse.
  Ne sont pas autorisés le séchage d'aliments ou de vêtements, le réchauffement de pantoufles, de coussins de céréales ou de graines, d'éponges, de chiffons humides et autres articles similaires.
  Par exemple, des pantoufles, coussins de céréales ou de graines, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures
- Les aliments peuvent s'enflammer. Ne jamais réchauffer les aliments dans des emballages qui conservent la chaleur.
  Ne jamais réchauffer des aliments dans des récipients en plastique, en papier ou autres matériaux inflammables, sans les surveiller.
  Ne jamais régler une puissance ou une durée de micro-ondes trop élevée. Suivre les indications de cette notice d'utilisation.
  Ne jamais déshydrater des aliments aux micro-ondes.
  Ne jamais décongeler ni réchauffer au micro-ondes à une puissance trop élevée ou trop longtemps des aliments dont la teneur en eau est faible, comme du pain.
- L'huile alimentaire peut s'enflammer. Ne jamais chauffer de l'huile alimentaire seule aux micro-ondes.

⚠ Mise en garde – Risque d'explosion !

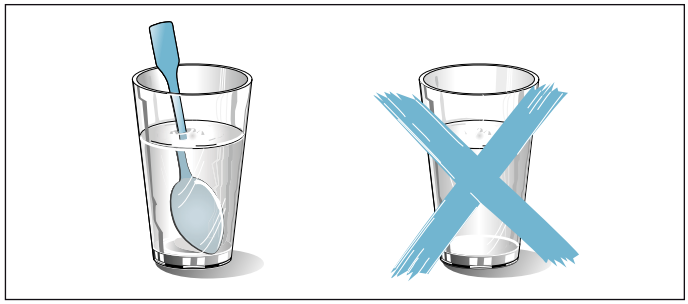
Les liquides ou autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés peuvent exploser. Ne jamais chauffer de liquides ou d'autres aliments dans des récipients hermétiquement fermés.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Les aliments comportant une enveloppe ou une peau dure peuvent éclater, à la manière d'une explosion, au moment de les réchauffer, mais également après. Ne jamais faire cuire d'oeufs dans leur coquille ni réchauffer des oeufs durs. Ne jamais faire cuire d'animaux à coquilles ni de crustacés. Avant de faire des œufs sur le plat ou des œufs pochés, percer leur jaune.En cas d'utilisation d'aliments comportant une enveloppe ou une peau dure, comme des pommes, tomates, pommes de terre ou saucisses, l'enveloppe peut éclater. Percer l'enveloppe ou la peau avant de les réchauffer.
- La chaleur ne se répartit pas uniformément dans l'alimentation pour bébé. Ne jamais réchauffer des aliments pour bébé dans des récipients fermés. Toujours retirer le couvercle et la tétine. Après réchauffage, remuer ou secouer énergiquement. Vérifier la température des aliments avant de donner les aliments à l'enfant.
- Les aliments chauffés dégagent de la chaleur. Le plat peut devenir chaud. Toujours utiliser des maniques pour retirer le récipient ou les accessoires du compartiment de cuisson.
- Si les aliments sont hermétiquement emballés, leur emballage peut éclater. Toujours respecter les consignes figurant sur l'emballage. Toujours utiliser des maniques pour retirer des plats du compartiment de cuisson.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.
- Toute utilisation non conventionnelle de l'appareil est dangereuse.
  Ne sont pas autorisés le séchage d'aliments ou de vêtements, le réchauffement de pantoufles, de coussins de céréales ou de graines, d'éponges, de chiffons humides et autres articles similaires.
  Par exemple, des pantoufles, coussins de céréales ou de graines, éponges, chiffons humides ou autres articles surchauffés peuvent entraîner des brûlures

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Un retard d'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que la température d'ébullition est atteinte sans que les bulles de vapeur typiques remontent. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Toujours placer une cuillère dans le récipient que vous faites chauffer. Cela permet d'éviter ce retard d'ébullition.



⚠ Mise en garde – 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.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

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

⚠ Mise en garde – Risque de préjudice sérieux pour la santé !

- En cas de nettoyage insuffisant, la surface de l'appareil peut être endommagée. De l'énergie de micro-ondes risque de s'échapper. Nettoyez l'appareil régulièrement et enlevez immédiatement tous les résidus d'aliments. Veillez à ce que le compartiment de cuisson, le joint de porte, la porte et la butée de porte restent toujours propres. ⟶ *"Nettoyage" à la page 55*
- L'énergie micro-ondes peut s'échapper par une porte de compartiment de cuisson défectueuse ou un joint de porte endommagé. Ne jamais utiliser l'appareil si la porte du compartiment de cuisson, le joint de porte ou le cadre en plastique est endommagé. Prévenez le service après-vente.
- L'énergie du micro-ondes s'échappe dans le cas d'appareils sans habillage. Ne jamais enlever l'habillage du corps de l'appareil. Appeler le service après-vente en cas d'intervention de maintenance ou de réparation.

Causes de dommages

Généralités

Attention !

- **Eau dans le compartiment de cuisson chaud :** Ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produit de la vapeur d'eau. Le changement de température peut endommager.
- **Aliments humides :** Ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson pendant une longue durée.
  Ne stockez pas d'aliments dans l'appareil. Cela peut occasionner de la corrosion.
- **Eau de condensation dans le compartiment de cuisson :** De l'eau de condensation peut se former à la vitre de la porte, aux parois intérieures et à la sole. Ceci est normal et ne compromet pas le fonctionnement des micro-ondes. Pour éviter de la corrosion, essuyez toujours l'eau de condensation après chaque cuisson.
- **Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte :** Laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte n'est qu'en partie ouverte, les façades des meubles voisins peuvent être endommagées avec le temps.
- **Joint fortement encrassé :** Si le joint est fortement encrassé, la porte de l'appareil ne ferme plus correctement lors du fonctionnement. La façade des meubles voisins peut être endommagée. Veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- **Porte de l'appareil comme surface d'assise ou pour déposer des objets :** Ne montez pas et ne vous asseyez pas sur la porte de l'appareil ouverte. Ne déposez pas de récipients ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- **Transporter l'appareil :** Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Celle-ci n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut se casser.

Micro-ondes

Attention !

- **Formation d'étincelles :** Du métal - p.ex. une cuillère dans un verre - doit se trouver à une distance d'au moins 2 cm des parois du four et de l'intérieur de la porte. Des étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.
- **Fonctionnement du micro-ondes sans aliments :** Faire fonctionner l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson entraîne une surchauffe. Ne jamais mettre l'appareil en marche sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir le chapitre Micro-ondes, récipients.
- **Pop corn au micro-ondes :** Ne sélectionnez jamais une puissance de micro-ondes trop élevée. La vitre de la porte peut éclater en cas de surcharge. Réglez au maximum sur 600 W. Veillez à toujours placer le sachet de pop corn sur une assiette en verre.
- **Barquettes en aluminium :** N'utilisez pas de barquettes en aluminium dans l'appareil. L'appareil subira des dommages par la formation d'étincelles.
- **Entraînement du plateau tournant :** Aucun liquide ayant débordé ne doit pas parvenir à l'intérieur de l'appareil via l'entraînement du plateau tournant. Surveillez le processus de cuisson. Commencez par une durée de cuisson plus courte, puis allongez la durée de cuisson si nécessaire.
- **Plateau tournant :** N'utilisez jamais le micro-ondes sans plateau tournant.

Protection de l'environnement

Votre nouvel appareil est d'une très grande efficacité énergétique. Vous trouverez ici des conseils comment vous pouvez économiser encore plus d'énergie lors de l'utilisation de l'appareil et comment correctement éliminer l'appareil.

Économie d'énergie

- Préchauffez l'appareil uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux de la notice d'utilisation.
- Pour cuire des pâtisseries, utilisez des moules de couleur foncée, laqués noirs ou émaillés. Ces types de moules absorbent bien la chaleur.
- Ouvrez le moins possible la porte de l'appareil pendant le fonctionnement.
- Si vous souhaitez faire cuire plusieurs gâteaux, faites-les cuire les uns après les autres. Le compartiment de cuisson est encore chaud. Le temps de cuisson diminue au deuxième gâteau. Vous pouvez aussi placer 2 moules à cake côte à côte dans le compartiment de cuisson.
- Si les temps de cuisson sont assez longs, vous pouvez éteindre l'appareil 10 minutes avant la fin du temps de cuisson, puis terminer la cuisson grâce à la chaleur résiduelle.

Elimination écologique

Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

Dans ce chapitre, nous vous expliquons les affichages et les éléments de commande. De plus, vous allez découvrir les différentes fonctions de votre appareil.

Remarque : Des variations de détails ou de couleurs sont possibles selon le modèle d'appareil.

Bandeau de commande

Via le bandeau de commande, vous réglez les différentes fonctions de votre appareil à l'aide du sélecteur de fonction et du sélecteur rotatif. L'écran affiche les réglages actuels.

L'aperçu montre le bandeau de commande, l'appareil allumé, avec un mode de fonctionnement sélectionné.

1 **Sélecteur de fonctions**
Le sélecteur de fonction vous permet de régler le mode de fonctionnement ou d'autres fonctions. Vous pouvez tourner le sélecteur de fonction vers la gauche ou la droite à partir de la position zéro.

2 **Champs tactiles**
Sous les champs tactiles se trouvent des sondes. Effleurez le symbole pour sélectionner la fonction.

3 **Affichage**
L'affichage indique le symbole des fonctions actives et les fonctions de temps.

4 **Sélecteur rotatif**
Réglez la température pour le mode de cuisson avec le sélecteur rotatif ou sélectionnez le réglage pour d'autres fonctions.
Vous pouvez tourner le sélecteur rotatif vers la gauche ou la droite.

Remarques

- Sur certains appareils, le sélecteur de fonction ou le sélecteur rotatif sont escamotables. Pour les enclencher et les désenclencher, appuyez le sélecteur pour le placer en position zéro.
- Si le sélecteur de fonction se trouve en position zéro (mode économie d'énergie) et qu'une fonction est sélectionnée, quelques secondes s'écoulent avant que la fonction concernée soit disponible (par ex. micro-ondes).

Sélecteur de fonction

Le sélecteur de fonctions vous permet de régler les modes de cuisson et d'autres fonctions.

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Position		Utilisation
○	Position zéro	L'appareil est éteint.
	Micro-ondes	Sélectionnez le mode micro-ondes.
	Chaleur tournante	Le ventilateur répartit uniformément dans le compartiment de cuisson la chaleur de la résistance située dans la paroi arrière.
	Gril air pulsé	Le ventilateur répartit l'air chaud de la résistance chauffante du gril autour du mets.
	Position Pizza	La résistance inférieure et le collier chauffant dans la paroi arrière chauffent.
	Gril	Toute la surface située sous la résistance du gril est chauffée.
	Programmes	Vous trouverez ici des réglages déjà pré-programmés pour de nombreux plats.

Champs tactile et écran

Les champs tactiles vous permettent de régler différentes fonctions supplémentaires de votre appareil. Les valeurs pour ce faire apparaissent à l'affichage.

Champs tactiles

Vous trouverez ci-après une brève explication de la signification des différentes touches et des champs tactiles.

Symbole		Signification
	Micro-ondes	Sélectionner les niveaux de puissance du micro-ondes, et activer la fonction micro-ondes pour un mode de cuisson.
	Programmes	Appeler une sélection de programme, régler le numéro de programme avec le sélecteur rotatif.
	Préchauffage rapide /sécurité enfants	Appui bref : activer/désactiver le préchauffage rapide. Appui long : activer/désactiver la sécurité enfants.
	Fonctions de temps	Sélectionner les fonctions de temps et effectuer les réglages à l'aide du sélecteur rotatif.
	Température	Sélectionner la température et effectuer les réglages à l'aide du sélecteur rotatif.
kg	Poids	Sélectionner le poids et effectuer les réglages à l'aide du sélecteur rotatif.
start stop	Démarrage/arrêt	Démarrer ou arrêter le fonctionnement **Remarque :** Un appui long met fin au fonctionnement en cours, les réglages du mode de fonctionnement sélectionné sont réinitialisés à leur valeur standard.

Affichage

L'écran est structuré de telle manière que vous puissiez lire les indications d'un coup d'oeil, de manière appropriée à chaque situation.

La valeur que vous pouvez actuellement régler est focalisée. Le focus est représenté par une barre rouge sous la valeur de réglage.

La valeur focalisée peut directement être modifiée à l'aide du sélecteur rotatif.

Éléments d'affichage

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

Symbole		Signification
	Minuterie	Si ce symbole est marqué, la minuterie apparaît à l'affichage.
	Durée	Si ce symbole est marqué, la durée apparaît à l'affichage.
	Heure	Si ce symbole est marqué, l'heure apparaît à l'affichage.
h:min	Heures/minutes	Durée en heures et en minutes
min:sec	Minutes/ secondes	Durée en minutes et en secondes
	Sécurité enfants	Si ce symbole s'allume, la sécurité enfants est activée.
	Chauffage rapide	Si ce symbole est allumé, le chauffage rapide est activé.

Affichage de la température

La barre rouge dans la zone inférieure de l'écran indique que l'appareil chauffe.

Si un mode de chauffage est réglé, alors la barre se remplit en rouge de gauche à droite à mesure que le compartiment de cuisson continue à chauffer.

Pour le gril, la barre s'allume immédiatement complètement en rouge.

La barre ne s'allume pas pour la fonction micro-ondes.

Lorsque vous préchauffez, le moment optimal pour enfourner votre mets est atteint dès que les cinq champs de la ligne rouge sont remplis.

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

Mode nuit

Pour économiser de l'énergie, la luminosité de l'écran est automatiquement réduite à une valeur plus faible entre 22 heures et 5h59.

Sélecteur rotatif

Le sélecteur rotatif permet de modifier les valeurs de réglage qui sont affichées et sélectionnées à l'écran.

Pour certaines listes de sélection, par ex. un programme, le premier point réapparaît après le dernier.
Pour certaines valeurs, par ex. le poids, vous devez ramener le sélecteur rotatif en arrière lorsque la valeur minimale ou maximale est atteinte.

Modes de fonctionnement

Votre appareil dispose de différents modes de fonctionnement qui vous facilitent son utilisation.

Vous trouverez les descriptions précises concernant ces modes dans les chapitres correspondants.

Mode de fonctionnement	Utilisation
Modes de cuisson ⟶ *"Utilisation de l'appareil" à la page 45*	Pour la préparation optimale de vos mets, vous disposez de différents modes de cuisson parfaitement adaptés.
Micro-ondes ⟶ *"Les micro-ondes" à la page 47*	Le micro-ondes vous permet de cuire, chauffer ou décongeler vos plats plus rapidement.
Mode combiné du micro-ondes	Ce mode vous permet d'enclencher le micro-ondes en plus d'un mode de cuisson.
Réglages de base ⟶ *"Réglages de base" à la page 54*	Vous pouvez adapter les réglages de base de votre appareil en fonction de vos souhaits.

Modes de cuisson

Afin que vous trouviez toujours le mode de cuisson approprié pour votre plat, nous vous expliquons ci-après les différences et les utilisations.

Les symboles relatifs aux différents modes de cuisson vous aident à les reconnaître.

Mode de cuisson		Température	Utilisation
	Chaleur tournante	40 °C	Laisser lever de la pâte à la levure de boulanger, décongeler des tartes à la crème fraîche.
		100-230°C	Pour faire cuire et rôtir sur un niveau.
	Gril	Positions gril : 1 = faible 2 = moyen 3 = fort	Pour griller des pièces peu épaisses, telles que des steaks, des saucisses ou des toasts et pour gratiner.
	Gril air pulsé	100-230°C	Pour le rôtissage de volaille, de poisson entier et de gros morceaux de viande.
	Position Pizza	100-230°C	Pour la préparation de pizzas et de mets qui demandent beaucoup de chaleur par le bas.

Valeurs de référence

Pour chaque mode de cuisson, l'appareil indique une température ou position de référence. Vous pouvez les valider ou les modifier dans la plage respective.

Micro-ondes

Différents niveaux de puissance de micro-ondes sont à votre disposition ; ils sont adaptés à différents types de mets et de préparation. Les puissances du micro-ondes ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Vous disposez des puissances de micro-ondes suivantes.

Puissance de micro-ondes	durée maximale
90	1 heure 30 minutes
180	1 heure 30 minutes
360	1 heure 30 minutes
600	1 heure 30 minutes
900 Watt	30 minutes

La fonction micro-ondes peut être utilisée seule ou combinée avec tous les modes de cuisson.

Exceptions :

- Puissance du micro-ondes 900 W
- Chaleur tournante 40°C

Pour savoir comment combiner le micro-ondes avec les modes de cuisson, consultez :

Compartiment de cuisson

Différentes fonctions dans le compartiment de cuisson facilitent l'utilisation de votre appareil. Ainsi par ex., une large surface du compartiment de cuisson est éclairée et un ventilateur de refroidissement protège l'appareil d'une surchauffe.

Ouvrir la porte de l'appareil

Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant un fonctionnement en cours, ce dernier sera interrompu. Fermez la porte et effleurez le champ start ▷ stop pour poursuivre le fonctionnement.

Éclairage du compartiment de cuisson

L'éclairage du compartiment de cuisson est toujours allumé pendant le fonctionnement. Il s'éteint lorsque le fonctionnement est terminé.

L'éclairage du compartiment de cuisson s'allume lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil. Cela vous facilite les choses par ex. lors du nettoyage de votre appareil. L'éclairage du compartiment de cuisson s'éteint de nouveau automatiquement après environ 15 minutes.

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil est équipé d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement se met en marche en fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

Le ventilateur de refroidissement continue de fonctionner un certain temps après le fonctionnement.

Attention !

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

Remarques

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

Accessoires

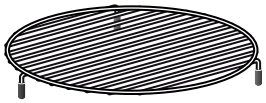
Vous trouverez ici un aperçu des accessoires fournis et de leur utilisation correcte.

Attention !
Lors du retrait de la vaisselle, veiller à ce que le plateau tournant ne se décale pas. Veiller à ce que le plateau tournant soit correctement enclenché. Le plateau tournant peut tourner à gauche ou à droite.

Accessoire fourni

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

Remarque : Le plateau tournant tourne vers la gauche et la droite. Il résiste aux coupures. Vous pouvez découper une pizza directement sur le plateau tournant.



Grille basse
Pour le micro-ondes et pour cuire et rôtir au four.

Remarque : Placez la grille sur le plateau tournant.

Grille haute
Grille pour griller, par ex. des steaks, des saucisses ou des toasts, ou comme surface de support, par ex. pour des plats à gratin.

Remarque : Placez la grille sur le plateau tournant.

Accessoire spécial

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

Accessoires en option
Cocotte en verre Pour des plats braisés et des gratins préparés au four.
Plaque à pizza Pour des pizzas et grands gâteaux ronds.
Panier vapeur pour appareils micro-ondes Pour une cuisson des mets à la vapeur plus douce et rapide.

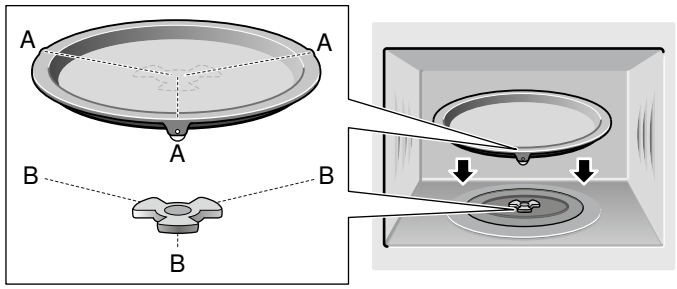
Avant la première utilisation

Avant que vous puissiez utiliser votre nouvel appareil, vous devez procéder à quelques réglages. Nettoyez aussi le compartiment de cuisson et les accessoires.

L'appareil doit être complètement monté et raccordé au préalable.

Mise en place du plateau tournant

Posez le plateau tournant avec les marqueurs "A", comme illustré, sur l'entraîneur "B" situé au centre du fond du compartiment de cuisson.



Remarques
- N'utilisez jamais l'appareil sans plateau tournant
- Le plateau tournant doit se trouver droit sur l'entraîneur.
- Le plateau tournant doit tourner pour tous les modes de cuisson.
- Ne chargez pas le plateau tournant avec plus de 5 kg.

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.

Régler l'heure

Lors de la mise en service, l'affichage du temps est focalisé. La valeur 12:00 clignote à l'écran et le symbole ◷ s'allume. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurez le champ ◷.
   L'heure est réglée.

Modifier l'heure

Remarque : L'appareil doit être éteint pour pouvoir modifier l'heure.

1. Appuyez deux fois sur le champ ◷.
   Le symbole ◷ et l'heure apparaissent.
2. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ ◷.
   L'heure est réglée.

Remarques

- Si vous n'appuyez pas sur le champ ◷ après avoir réglé l'heure, la valeur réglée est automatiquement reprise après quelques secondes.
- Si vous tournez le sélecteur de fonction pendant les réglages, il doit être ensuite de nouveau amené sur la position zéro. Ce n'est qu'après que vous pouvez utiliser l'appareil.
- Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

Nettoyer le compartiment de cuisson et les accessoires

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

Nettoyer le compartiment de cuisson

Afin d'éliminer l'odeur de neuf, chauffez le compartiment de cuisson à vide, la porte fermée. Idéalement une heure en mode Chaleur tournante à 180°C. Assurez-vous que le compartiment de cuisson ne contient pas de restes d'emballage.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur Chaleur tournante.
2. Réglez 180 °C à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ start ▷ stop.
   L'appareil commence à chauffer.

Éteignez l'appareil au bout d'une heure. Pour ce faire effleurez le champ start ▷ stop, puis tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Nettoyer les accessoires

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

Utilisation de l’appareil

Nous vous avons déjà présenté les éléments de commande et leur fonctionnement. Maintenant, nous vous expliquons comment régler votre appareil. Vous apprendrez ce qui se passe lors de la mise sous tension et de la mise hors tension et comment régler les modes de fonctionnement.

Allumer et éteindre l'appareil

Avant de pouvoir régler quelque chose sur votre appareil, vous devez l'allumer.

Remarque : La sécurité enfants peut uniquement être réglée lorsque l'appareil est éteint. Certains affichages restent aussi visibles à l'écran lorsque l'appareil est éteint.

Si vous n'avez pas besoin de votre appareil, mettez-le hors tension. Si vous n'effectuez aucun réglage pendant une longue période, l'appareil s'éteint automatiquement.

Allumer l'appareil

Tournez le sélecteur de fonction pour mettre l'appareil en service.

L'écran affiche avec une valeur standard. L'appareil est opérationnel.

Les différents chapitres vous expliquent comment régler les modes de fonctionnement.

Éteindre l'appareil

Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Une fonction éventuellement en cours est annulée.

L'heure est affichée.

Remarque : Dans les réglages de base vous pouvez déterminer si l'heure doit être affichée ou pas lorsque l'appareil est éteint.

Régler un mode de fonctionnement

Après avoir sélectionné un mode de fonctionnement, des valeurs de référence apparaissent à l'affichage. Vous pouvez immédiatement démarrer ce réglage.

De manière générale :

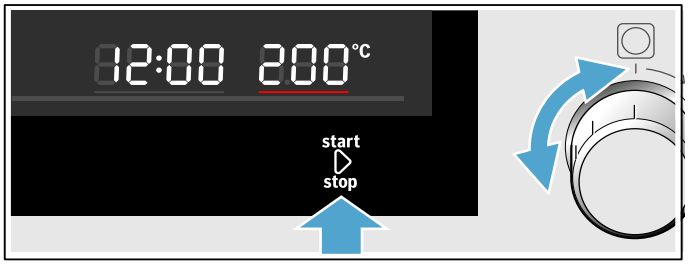
1. Sélectionnez le mode de fonctionnement à l'aide du sélecteur de fonction.
2. Procédez à d'autres réglages, si nécessaire.
   Pour ce faire, effleurez le champ correspondant et modifiez la valeur à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ start ▷ stop.
   L'appareil se met en marche. La LED start ▷ stop s'allume.

Réglage du mode de cuisson et de la température

Exemple : chaleur tournante à 200°C

1. Réglez le mode de cuisson Chaleur tournante à l'aide du sélecteur de fonction.
   La température de référence 160°C apparaît.

2. Réglez la température à 200 °C au moyen du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ start ▷ stop.



L'appareil commence à chauffer. La LED start ▷ stop s'allume. L'affichage de la température se remplit.

Vous pouvez modifier la température en cours de fonctionnement à tout moment au moyen du sélecteur rotatif.

Remarques

- Lors d'un fonctionnement continu, de légères variations de température sont normales après la chauffe selon le mode de cuisson.
- En cours de fonctionnement la température ne peut pas être réglée sur 40°C.

Réglage de la durée

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez le champ jusqu'à ce que le symbole soit focalisé.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée souhaitée.
4. Effleurez le champ start ▷ stop.
   L'appareil commence à chauffer. La LED start ▷ stop s'allume. La durée s'écoule visiblement.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ start ▷ stop ou ouvrez la porte de l'appareil.
   Le fonctionnement s'arrête, la LED start ▷ stop clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ start ▷ stop.
   Le fonctionnement se poursuit, la LED start ▷ stop s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Chauffage rapide

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

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

- Chaleur tournante (exception : chaleur tournante 40 °C)
- Gril air pulsé
- Position Pizza

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

1. Réglez le mode de cuisson et la température.
2. Effleurez le champ .
   Le symbole s'allume.
3. Effleurez le champ start ▷ stop.
   L'appareil commence à chauffer. La LED start ▷ stop s'allume.

Le chauffage rapide est terminé

Un signal retentit. Le symbole disparaît de l'affichage. Votre appareil continuer à fonctionner avec le mode de cuisson et la température réglés. Enfournez votre plat dans le compartiment de cuisson.

Annuler le chauffage rapide

Effleurez le champ . Le symbole disparaît de l'affichage. Votre appareil continuer à fonctionner avec le mode de cuisson et la température réglés.

Remarque : Le chauffage rapide est désactivé automatiquement après 15 minutes maximum.

Coupure de sécurité automatique

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

- Chaleur tournante 40 °C : 24 heures
- Chaleur tournante 100-230 °C: 5 heures
- Gril air pulsé et position Pizza : 5 heures
- Gril : 90 minutes

Exemple : si vous utilisez l'appareil avec le mode Chaleur tournante à 160°C, il se coupe automatiquement après env. 5 heures.

E2 apparaît dans l'affichage. L'appareil se met hors service. Pour quitter, appuyez sur la touche start ▷ stop.

Les micro-ondes

Avec les micro-ondes vous pouvez faire cuire, chauffer ou décongeler vos mets très rapidement. Vous pouvez utilisez les micro-ondes seules ou combinées avec le gril.

Pour utiliser les micro-ondes de manière optimale, tenez compte des consignes concernant les récipients et basez-vous sur les indications dans les tableaux d'utilisation à la fin de la notice d'utilisation.

Récipient

Les récipients ne sont pas tous appropriés aux micro-ondes. Afin que vos mets soient chauffés et que l'appareil ne soit pas endommagé, utilisez uniquement des récipients appropriés aux micro-ondes.

Récipients appropriés

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

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

Récipients inappropriés

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

Attention !

Formation d'étincelles : le métal p. ex. une cuillère dans un 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 étincelles pourraient détériorer la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

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

Si vous n'êtes pas sûr que votre récipient est microondable, effectuez ce test.

1. Placez le récipient vide pendant ½ - 1 minute dans le compartiment de cuisson à la puissance maximale.
2. Entre-temps, vérifiez la température du récipient.

Le récipient doit rester froid ou tiède.

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

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Eloigner les enfants.

Niveaux de puissance de micro-ondes

Les puissances de micro-ondes sont des niveaux et ne correspondent pas toujours exactement au nombre de watts utilisés par l'appareil.

Les puissances du micro-ondes sont à votre disposition.

Puissance de micro-ondes	Durée maximale	Utilisation
90	1 heure 30 minutes	Pour décongeler des aliments délicats.
180	1 heure 30 minutes	Pour décongeler et poursuivre la cuisson.
360	1 heure 30 minutes	Pour faire cuire de la viande et faire chauffer des mets délicats.
600	1 heure 30 minutes	Pour faire chauffer et cuire des mets.
900 Watt	30 minutes	Pour faire chauffer des liquides.

Valeurs de référence :
L'appareil propose une durée pour chaque puissance du micro-ondes. Vous pouvez la valider ou la modifier dans la plage respective.

Le réglage maximal est prévu pour réchauffer les liquides. Pour protéger l'appareil, la puissance maximale du micro-ondes est réduite après quelques temps. La pleine puissance est de nouveau disponible après un temps de refroidissement.

Intervalle du réglage du temps

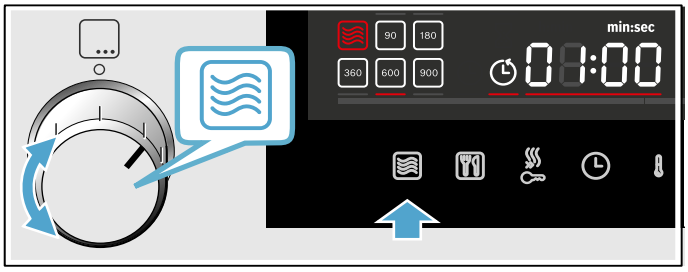
L'intervalle lors du réglage de la durée de fonctionnement se modifie avec la longueur de la durée de fonctionnement.

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

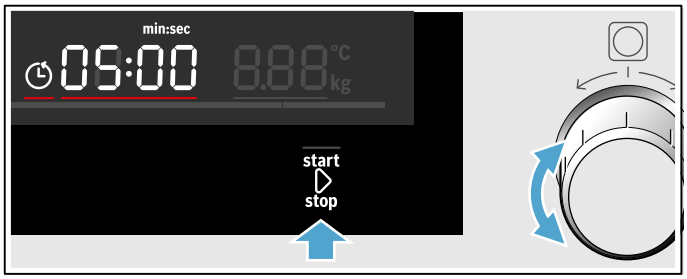
Réglage des micro-ondes

Exemple : puissance micro-ondes 600 Watts, durée 5 minutes.

1. Sélectionnez la fonction micro-ondes à l'aide du sélecteur de fonction.
   L'appareil est prêt à l'emploi. La puissance micro-ondes maximale est affichée à l'écran comme valeur de référence, elle peut être modifiée à tout moment.
2. Sélectionnez la puissance de micro-ondes souhaitée via le champ tactile.



   La puissance du micro-ondes et une durée de référence sont affichées.
3. À l'aide du sélecteur rotatif, réglez la durée souhaitée.
   Remarque : Vous pouvez également d'abord régler la durée, puis la puissance de micro-ondes.
4. Effleurez le champ start ▷ stop.



   La durée s'écoule à l'affichage. La LED start ▷ stop s'allume.

La durée est écoulée

Un signal retentit. Ouvrez la porte de l'appareil ou effleurez un champ au choix.

Modifier la durée

Modifiez la durée à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

Modifier la puissance micro-ondes

Effleurez le champ jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.

Remarques

- Appuyez plusieurs fois pour passer du niveau de puissance le plus élevé à la puissance la plus faible.
- Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement via le champ start ▷ stop

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ start ▷ stop ou ouvrez la porte de l'appareil.
   Le fonctionnement s'arrête, la LED start ▷ stop clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ start ▷ stop.
   Le fonctionnement se poursuit, la LED start ▷ stop s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Régler le mode combiné du micro-ondes

Vous pouvez combiner la fonction micro-ondes à tous les modes de cuisson. L'appareil chauffe et le micro-ondes est enclenché en même temps. Votre mets sera prêt plus vite.

Possibilités de combinaisons

- Chaleur tournante
- Gril air pulsé
- Position Pizza
- Gril

Exceptions :

Puissance du micro-ondes 900 W

Chaleur tournante 40°C

Régler le mode combiné

Exemple : chaleur tournante 190 °C avec micro-ondes à 360 W, 17 minutes.

1. Réglez la fonction Chaleur tournante à l'aide du sélecteur de fonction.
   Une valeur de référence pour la température apparaît.
2. Au moyen du sélecteur rotatif, réglez la température souhaitée.
3. Effleurez le champ Puissance du micro-ondes jusqu'à ce que la puissance souhaitée apparaisse sélectionnée.
   Une durée de référence apparaît.
4. Réglez la durée à l'aide du sélecteur rotatif.
5. Effleurez le champ start ▷ stop.
   Le fonctionnement démarre, la LED start ▷ stop s'allume. La durée s'écoule visiblement.

La durée est écoulée

Un signal retentit, le symbole start ▷ stop cesse de s'allumer. Le mode combiné est terminé. Effleurez un champ au choix pour arrêter le signal sonore.

Modifier la puissance micro-ondes

Effleurez le champ ☰ jusqu'à ce que le niveau souhaité soit sélectionné à l'affichage.

Remarques

- Appuyez plusieurs fois pour passer du niveau de puissance le plus élevé à la puissance la plus faible.
- Si la fonction micro-ondes est uniquement ajoutée après le démarrage, l'appareil se met en pause. Démarrez le fonctionnement via le champ start ▷ stop

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ start ▷ stop ou ouvrez la porte de l'appareil.
   Le fonctionnement s'arrête, la LED start ▷ stop clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ start ▷ stop.
   Le fonctionnement se poursuit, la LED start ▷ stop s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Programmes automatiques

Avec les programmes automatiques, vous pouvez facilement préparer des mets. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre mets. Le programme automatique se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 15 programmes.

Remarques

- Retirez l'aliment de son emballage et pesez-le. Si vous ne pouvez pas programmer le poids exact, arrondissez-le vers le haut ou vers le bas.
- Placez les aliments dans le compartiment de cuisson froid.
- Pour les programmes, utilisez toujours des récipients appropriés aux micro-ondes, résistants à la chaleur, par ex. en verre ou en céramique. Respectez les indications concernant les accessoires dans le tableau des programmes.
- Pour un résultat de cuisson optimal, utilisez uniquement des aliments frais et de la viande à la température du réfrigérateur. Pour des plats surgelés, utilisez uniquement des aliments sortant du congélateur.

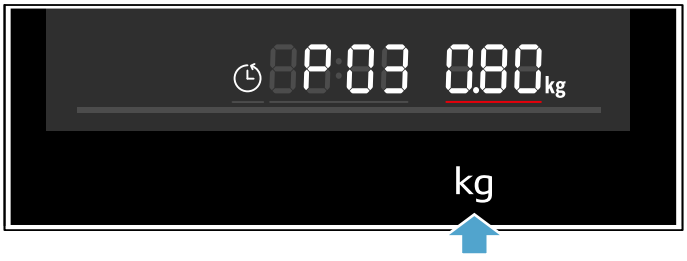
Réglage d'un programme

Exemple illustré : programme 3 avec un poids de 1 kilogramme.

1. Réglez le sélecteur de fonction sur le programme automatique 🍴.
   Le premier numéro de programme et un poids de référence apparaissent.

2. Sélectionnez le numéro de programme 3 à l'aide du sélecteur rotatif.

3. Effleurez le champ **kg**.
   Le réglage du poids apparaît visiblement.



4. Réglez le poids de 1 kg à l'aide du sélecteur rotatif. L'appareil règle automatiquement la durée adaptée au poids.

5. Effleurez le champ start ▷ stop.

Le programme démarre. La durée s'écoule visiblement, les barres de température et la LED start ▷ stop s'allument.

Remarques

- Avant le démarrage, vous pouvez basculer du programme au poids via les champs et **kg**.
- Une fois l'appareil mis en marche, il n'est plus possible de modifier le numéro de programme ni le poids. Vous pouvez interroger le poids réglé via le champ **kg**.

Le programme est terminé

Un signal retentit. Le programme est terminé, l'appareil ne chauffe plus.
Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Modifier le programme

1. Effleurez le champ start ▷ stop pendant env. 4 secondes.
   Le programme est réinitialisé.
2. Sélectionnez un nouveau programme.

Arrêter le fonctionnement

1. Effleurez le champ start ▷ stop ou ouvrez la porte de l'appareil.
   Le fonctionnement s'arrête, la LED start ▷ stop clignote.
2. Fermez la porte de l'appareil.
3. Effleurez le champ start ▷ stop.
   Le fonctionnement se poursuit, la LED start ▷ stop s'allume.

Annuler le fonctionnement

Réglez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

Le fonctionnement est annulé et tous les réglages sont supprimés.

Remarque : Après interruption ou annulation du fonctionnement, le ventilateur peut continuer à fonctionner.

Tableau des programmes

N° de programme	Aliments	Fourchette de poids en kg	Récipients/accessoires, hauteur d'enfournement	Remarques
Décongeler				
P 01	Viande hachée	0,20 - 1,0	récipient ouvert, plat sur la grille la plus basse	Pour la viande hachée, enlevez les parties déjà décongelées après avoir retourné la viande.
P 02	Morceaux de viande	0,20 - 1,0	récipient ouvert, plat sur la grille la plus basse	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.
P 03	Poulet, morceaux de poulet	0,40 - 1,80	récipient ouvert, plat sur la grille la plus basse	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.
P 04	Pain	0,20 - 1,0	récipient ouvert, plat sur la grille la plus basse	Décongelez uniquement la quantité de pain nécessaire. Il rassit très vite. Séparez les tranches si possible.
Programmes de cuisson				
P 05	Riz	0,05 - 0,20	Récipient avec couvercle sur la grille la plus basse	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.
P 06	Pommes d.terre	0,15 - 1,0	Récipient avec couvercle sur la grille la plus basse	Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c.à.s d'eau pour 100 g.
P 07	Légumes	0,15 - 1,0	Récipient avec couvercle sur la grille la plus basse	Coupez-les en morceaux de même grosseur. Ajouter 1 c.à.s d'eau pour 100 g.
Programmes de cuisson combinée				
P 08	Gratin, congelé	0,40 - 1,20	Récipient ouvert, sur la grille la plus basse	Le gratin ne doit pas dépasser 3 cm d'épaisseur.
P 09	Poulet, entier	0,50 - 2,0	Récipient ouvert, sur la grille la plus basse	Côté poitrine vers le bas.
P 10	Rosbif, médium	0,50 - 1,5	Récipient ouvert, sur la grille la plus basse	
P 11	Rôti d'échine de porc	0,50 - 2,0	Récipient avec couvercle, sur la grille la plus basse	
P 12	Agneau, médium	0,80 - 2,0	Récipient avec couvercle, sur la grille la plus basse	Épaule d'agneau ou gigot d'agneau sans os
P 13	Rôti viande hachée	0,50 - 1,5	Récipient ouvert, sur la grille la plus basse	Le pain de viande ne doit pas dépasser 7 cm d'épaisseur.
P 14	Poisson entier	0,30 - 1,0	Récipient ouvert, sur la grille la plus basse	Avant la cuisson, incisez la peau du poisson. Placez le poisson dans le récipient en "position à la nage".
P 15	Plat unique à base de riz, ingrédients frais	0,05 - 0,20	Récipient haut avec couvercle sur la grille la plus basse	Programmez uniquement le poids du riz. Convient pour les plats uniques à base de riz accompagnés de légumes, de poisson ou de volaille. Utilisez exclusivement des ingrédients frais.

Réglage des fonctions de temps

Votre appareil possède différentes fonctions de temps. Le champ tactile ◷ vous permet d'appeler le menu et de commuter entre les différentes fonctions. Les symboles des fonctions disponibles s'allument à l'écran, la fonction sélectionnée est déjà mise en avant.

Fonction de temps		Utilisation
⧖	Minuterie	La minuterie fonctionne comme un minuteur de cuisine. Il marche indépendamment du mode de fonctionnement et d'autres fonctions de temps et n'influence pas l'appareil.
◷	Durée	Après écoulement d'une durée réglée, l'appareil arrête automatiquement de fonctionner.
◷	Heure	Tant qu'aucune autre fonction n'est en cours en arrière-plan, l'appareil affiche l'heure.

Vous pouvez appeler la durée à l'aide du champ ◷ uniquement après le réglage d'un mode de cuisson. La minuterie peut être réglée à tout moment.

Après écoulement d'une durée ou d'un temps de la minuterie, un signal retentit. Vous pouvez couper le signal prématurément en effleurant le champ ◷.

Remarque : Dans les réglages de base, vous pouvez modifier le temps de retentissement du signal.
⟶ *"Réglages de base" à la page 54*

Interroger les réglages de temps

Si plusieurs fonctions de temps sont réglées, les symboles correspondants sont allumés à l'écran. La durée s'écoule visiblement.

Pour interroger la minuterie ⧖, la durée ◷ ou l'heure ◷, appuyez sur le champ ◷ jusqu'à ce que le symbole correspondant soit focalisé. En fonctionnement, seules la minuterie et la durée sont disponibles, en veille, seules la minuterie et l'heure sont disponibles. La valeur correspondante apparaît pendant quelques secondes dans l'affichage.

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme une minuterie de cuisine. Celui-ci fonctionne indépendamment de l'appareil. La minuterie émet un signal sonore spécifique. Ainsi, vous pouvez distinguer si c'est la minuterie ou une durée qui est écoulée.

1. Effleurez le champ ◷.
   Le symbole ⧖ et le symbole de temps s'allument à l'affichage.
2. Réglez le temps de la minuterie avec le sélecteur rotatif.

Au bout de quelques secondes, le temps réglé est validé. La minuterie se met en marche. Le symbole ⧖ s'allume et le temps de la minuterie s'écoule visiblement dans l'affichage. Les autres symboles de temps disparaissent.

Le temps de la minuterie est écoulé

Un signal retentit. L'écran affiche 00:00. Effleurez un champ pour éteindre la minuterie.

Modifier le temps de la minuterie

Modifiez le temps de la minuterie à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

Annuler le temps de la minuterie

Ramener la minuterie sur 00:00 à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes. La minuterie est désactivée.

Réglage de la durée

Vous pouvez régler la durée de cuisson de vos aliments au niveau de l'appareil. L'appareil s'éteint automatiquement lorsque la durée est écoulée. La durée de cuisson n'est pas dépassée par inadvertance.

Exemple illustré : mode de cuisson chaleur tournante, durée de 45 minutes.

1. Réglez le mode de cuisson à l'aide du sélecteur de fonction.
   Une température est indiquée comme valeur de référence.
2. Si nécessaire, réglez la température à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Appuyez deux fois sur le champ ◷.
   L'écran affiche - - : - - et les symboles du temps s'allument.

4. Réglez une durée de 45 minutes au moyen du sélecteur rotatif.

5. Effleurez le champ start ▷ stop.

Le four démarre. La durée s'écoule visiblement à l'affichage et la LED start ▷ stop s'allume. Les autres symboles de temps disparaissent.

La durée est écoulée

Un signal retentit. L'appareil cesse de chauffer. L'écran affiche 00:00.

1. Effleurez le champ ◷.
   Le signal s'arrête.
2. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.

L'appareil est éteint.

Modifier la durée

Modifiez la durée à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

Effacer la durée

Si la fonction minuterie est réglée, effleurez d'abord le champ ◷. Ce n'est qu'ensuite que vous pourrez modifier la durée.

Ramenez la durée à 00:00 à l'aide du sélecteur rotatif. La modification sera validée après quelques secondes.

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.

Régler l'heure

Lors de la mise en service, l'affichage du temps est focalisé. La valeur 12:00 clignote à l'écran et le symbole ◷ s'allume. Réglez l'heure.

1. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
2. Effleurez le champ ◷.
   L'heure est réglée.

Modifier l'heure

Remarque : L'appareil doit être éteint pour pouvoir modifier l'heure.

1. Appuyez deux fois sur le champ ◷.
   Le symbole ◷ et l'heure apparaissent.
2. Réglez l'heure à l'aide du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ ◷.
   L'heure est réglée.

Remarques

- Si vous n'appuyez pas sur le champ ◷ après avoir réglé l'heure, la valeur réglée est automatiquement reprise après quelques secondes.
- Si vous tournez le sélecteur de fonction pendant les réglages, il doit être ensuite de nouveau amené sur la position zéro. Ce n'est qu'après que vous pouvez utiliser l'appareil.
- Pour réduire la consommation de votre appareil en veille, vous pouvez masquer l'heure.

Sécurité-enfants

Afin que les enfants ne puissent pas allumer l'appareil par mégarde, votre appareil est équipé d'une sécurité enfants.

Activation et désactivation

1. Tournez le sélecteur de fonction sur la position zéro.
2. Appuyez sur le champ pendant env. 4 secondes.

Le symbole apparaît. La sécurité enfants est activée ou désactivée.

Remarques

- Si une minuterie est réglée, celle-ci continue à s'écouler. Tant que la sécurité enfants est activée, il est impossible de modifier la minuterie.
- Les signaux sonores, par ex. après écoulement de la minuterie, peuvent être arrêtés en appuyant sur n'importe quel champ.

Réglages de base

Afin que vous puissiez utiliser votre appareil facilement et de manière optimale, différents réglages sont à votre disposition. Vous pouvez modifier ces réglages en fonction de vos besoins.

Modifier les réglages de base

L'appareil doit être hors tension.

1. Appuyez sur le champ ◷ pendant quelques secondes.
   Le premier réglage de base apparaît.
2. Modifiez le réglage de base au moyen du sélecteur rotatif.
3. Effleurez le champ ◷.
   Le réglage de base suivant apparaît. Le champ ◷ vous permet de parcourir tous les réglages de base et de les modifier à l'aide du sélecteur rotatif.
4. Appuyez sur le champ ◷ pendant quelques secondes.
   Tous les réglages sont validés.

Si l'appareil se trouve en mode veille, vous pouvez modifier les réglages à tout moment.

Annuler

Si vous ne souhaitez pas enregistrer les modifications, tournez le sélecteur de fonction. Vous quittez ainsi les réglages de base sans les enregistrer.

Liste des réglages de base

Selon l'équipement de votre appareil, les réglages de base ne sont pas tous disponibles.

	Réglage de base	Possibilités	Explication
c01	Durée du signal sonore 2 = = moyen = 30 secondes	1 = court = 10 secondes 3 = long = 2 minutes	Signal après écoulement d'une durée ou de la minuterie
c02	Touche du signal sonore 1 = marche	0 = arrêt	Signal sonore lors de la pression d'une touche
c03	Luminosité de l'écran 2 = moyenne	1 = faible 3 = élevée	Régler la luminosité de l'écran
c04	Affichage de l'heure 1 = marche	0 = arrêt	Afficher l'heure
c05	Éclairage du compartiment de cuisson 1 = marche	0= arrêt	Allumer et éteindre l'éclairage du compartiment de cuisson
c06	Réglage usine 0 = arrêt	1 = marche	Réinitialiser l'appareil aux réglages usine
c07	Mode Démo 0 = arrêt	1 = marche	Éteindre et allumer le mode Démo **Remarque :** Le mode Démo est uniquement visible dans les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.
c08	Volume du signal 2 = moyenne	1 = faible 3 = élevée	Paramètre le volume du signal sonore

Nettoyage

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !
L'appareil devient très chaud. Ne jamais toucher les surfaces intérieures chaudes du compartiment de cuisson ni les résistances chauffantes. Toujours laisser l'appareil refroidir. Tenir les enfants éloignés.
Cet appareil et ses parties accessibles deviennent chauds pendant leur utilisation. Il convient de veiller à ne pas toucher les éléments chauffants. Il convient de maintenir à distance les enfants de moins de 8 ans à moins qu'ils ne soient sous une surveillance continue.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyeur à vapeur.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !
Un verre de porte d'appareil rayé peut se fendre. Ne pas utiliser de racloir à verre, ni de produit de nettoyage agressif ou abrasif.

Remarque : Vous pouvez très facilement débarrasser votre appareil des odeurs désagréables, p. ex. après avoir préparé du poisson. Pour ce faire, placez à l'intérieur un bol d'eau additionnée de quelques gouttes de jus de citron. Mettez toujours une tige d'ébullition/ cuillère dans le récipient pour empêcher l'ébullition tardive. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Nettoyants appropriés

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces en utilisant des nettoyants inappropriés, veuillez respecter les indications dans le tableau. Selon le modèle d'appareil, les zones ne sont pas toutes présentes sur votre appareil.

Attention !
Dégâts de la surface
N'utilisez pas de
- nettoyants agressifs ou abrasifs,
- nettoyants à forte teneur d'alcool,
- tampons en paille métallique ni d'éponges à dos récurant,
- nettoyeur haute pression ou nettoyeur à vapeur,
- nettoyant spécial pour le nettoyage à chaud.

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

Conseil : Des produits de nettoyage et d'entretien particulièrement recommandés sont en vente auprès du service après-vente. Respectez les indications respectives du fabricant.

Chiffon microfibres

Le chiffon microfibres est idéal pour le nettoyage de surfaces délicates, telles que verre, vitrocéramique, inox ou aluminium. En une seule opération, il élimine les salissures aqueuses et graisseuses.

Référence 466 148

Chiffon pour surfaces en inox modernes

Vous pouvez traiter les surfaces à l'aide d'un chiffon imprégné d'huile recommandé (à commander auprès de notre service) afin d'augmenter leur résistance aux traces de doigts et aux rayures.

Référence 311 134

Huile d'entretien pour surfaces en inox modernes

Vous pouvez nous commander en bouteille la même huile d'entretien que celle des lingettes.

Référence 311 567

Dégraisseur

Pour le nettoyage de surface intensif de graisses tenaces.

Référence 311 781

Surface	Nettoyants
Face avant de l'appareil	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Affichage	Essuyez avec un chiffon microfibres ou un chiffon légèrement humide. N'essuyez pas avec un chiffon mouillé.
Face avant de l'appareil avec de l'inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Éliminez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, de fécule et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces salissures. Des nettoyants spéciaux pour acier inoxydable sont disponibles auprès du service après-vente ou dans les commerces spécialisés. N'utilisez pas de nettoyant pour vitres, ni de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson en inox	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle ou eau vinaigrée : Nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. En cas d'encrassement important : utilisez un produit de nettoyage pour four uniquement dans le compartiment de cuisson froid. Utilisez de préférence une éponge pour inox. N'utilisez pas de vaporisateur pour four ni d'autres produits agressifs de nettoyage pour four ni de produits récurants. Les tampons à récurer, les éponges à dos récurant et les produits abrasifs sont également inappropriés. Ils rayent la surface. Laissez bien sécher les surfaces intérieures.

Surface	Nettoyants
Cavité du compartiment de cuisson	Chiffon humide : L'eau ne doit en aucun cas s'écouler à l'intérieur de l'appareil à cause de l'entraînement du plateau tournant.
Plateau tournant et anneau à roulettes	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Lorsque vous remettez le plateau tournant en place, veillez à ce qu'il s'enclenche correctement.
Grille	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec un nettoyant pour inox ou au lave-vaisselle.
Vitres de la porte	Nettoyant pour vitres : Nettoyer avec une lavette. N'utilisez pas de racloir à verre.
Joint	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Nettoyez avec une lavette, sans frotter. N'utilisez pas de racloirs à verre ou métalliques pour le nettoyage.
Accessoires	Eau chaude additionnée de produit à vaisselle : Mettez à tremper et nettoyez avec une lavette ou une brosse.

Remarques

- De légères différences de teintes apparaissent sur la façade de l'appareil en raison des différents matériaux tels que le verre, le plastique ou le métal.
- Des ombres ressemblant à des stries sur la vitre de la porte sont des reflets de l'éclairage du compartiment de cuisson.

Anomalies, que faire ?

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

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !
Tenter de réparer vous-même l'appareil est dangereux. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles d'alimentation défectueux. Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

En cas de messages d'erreur, vous pouvez y remédier vous-même.

Que faire en cas de dysfonctionnement ?

Message d'erreur	Cause possible	Remède/remarque
L'appareil ne fonctionne pas	La prise n'a pas été branchée.	Branchez la fiche mâle dans la prise de courant
	Coupure de courant	Vérifiez si la lampe de la cuisine s'allume.
	Fusible défectueux	Vérifiez dans le boîtier à fusibles si le fusible utilisé pour l'appareil est en bon état.
	Manipulation incorrecte	Retirez le fusible du boîtier à fusibles. Patientez 10 secondes avant de l'enclencher à nouveau.
Sur l'affichage, 12:00 clignote et le symbole ◷ s'allume.	Coupure de courant	Réglez de nouveau l'heure.
L'appareil ne fonctionne pas. Une durée apparaît.	Après le réglage vous n'avez pas appuyé sur le champ start ▷ stop.	Effleurez le champ start ▷ stop ou supprimez le réglage en sélectionnant une autre fonction à l'aide du sélecteur de fonction.
Le micro-ondes ne fonctionne pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou un corps étranger coincent la porte.
	Vous n'avez pas appuyé sur start ▷ stop.	Effleurez le champ start ▷ stop.
Les mets chauffent moins vite qu'avant	La puissance du micro-ondes sélectionnée est trop faible.	Choisissez une puissance du micro-ondes plus élevée.
	Vous avez placé dans l'appareil une quantité d'aliments plus importante que d'habitude.	Plus la quantité est importante, plus le temps de chauffe est important.
	Les aliments refroidissent plus vite qu'avant.	Remuez ou retournez les aliments de temps en temps.
Le micro-ondes a cessé de fonctionner sans raison apparente.	Le micro-ondes présente un dérangement.	Appelez le service après-vente si cette erreur se reproduit.
L'appareil peut se régler, mais il ne chauffe pas. Les deux points clignotent.	L'appareil est en mode Démo.	Désactivez le mode Démo dans les réglages de base. **Remarque :** Le mode Démo est uniquement visible dans les 5 premières minutes suivant la connexion de l'appareil.
Le bandeau d'affichage indique E 1.	La coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
Le bandeau d'affichage indique E2.	La coupure de sécurité automatique a été activée.	Effleurez une touche quelconque ou tournez le sélecteur rotatif.
Le bandeau d'affichage indique E3.	La fonction four ne fonctionne pas.	Appelez le service après-vente.
Le bandeau d'affichage indique E4.	La coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
Le bandeau d'affichage indique E 11.	Humidité sur le bandeau de commande.	Laissez sécher le bandeau de commande.
Le bandeau d'affichage indique E 17.	Le chauffage rapide a échoué.	Appelez le service après-vente.

Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition. Nous nous efforçons de toujours trouver une solution adaptée, également afin d'éviter toute visite inutile du technicien du SAV.

Numéro E et numéro FD

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

N° E		**N° FD**	

Service après-vente ☏	

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements
B 070 222 141
FR 01 40 10 11 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

L'acrylamide dans les aliments

Quels aliments sont concernés ?
L'acrylamide se forme avant tout en cas de produits à base de céréales et de pommes de terre cuits à haute température, tels que les chips, les frites, les toasts, les petits pains, le pain, les pâtisseries fines (biscuits, pain d'épices, speculoos).

	Conseils culinaires pour limiter la formation d'acrylamide
Généralités	Les temps de cuisson doivent être aussi courts que possible. Faites uniquement dorer légèrement les aliments, sans trop les brunir. Les pièces à cuire volumineuses et épaisses contiennent moins d'acrylamide.
Cuisson	Avec la chaleur tournante à max. 180 °C, l'application d'œufs ou de jaunes d'œufs réduit la formation d'acrylamide.
Petits gâteaux secs	Avec la chaleur tournante à max. 180 °C, l'application d'œufs ou de jaunes d'œufs réduit la formation d'acrylamide.
Frites au four	Répartissez-les uniformément sur l'accessoire et en une seule épaisseur. Cuisez au moins 400 g de frites par fournée, afin qu'elles ne se dessèchent pas.

Testés pour vous dans notre laboratoire

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

Remarques

- Les valeurs des tableaux s'entendent toujours pour un enfournement dans le compartiment de cuisson froid et vide. Préchauffez uniquement si cela est indiqué dans les tableaux. Avant d'utiliser le compartiment de cuisson, retirez tous les accessoires dont vous n'avez pas besoin.
- Recouvrez l'accessoire de papier cuisson uniquement après le préchauffage.
- Les durées indiquées dans les tableaux ont une valeur indicative. Elles dépendent de la qualité et de la nature des aliments.
- Utilisez les accessoires livrés avec l'appareil. Des accessoires supplémentaires sont en vente dans le commerce spécialisé ou auprès du service après-vente comme accessoires optionnels.
- Utilisez toujours des maniques pour retirer des accessoires ou récipients chauds du compartiment de cuisson.

Décongeler, chauffer et cuire aux micro-ondes

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

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

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

Il se peut que les quantités dont vous disposez diffèrent de celles indiquées dans les tableaux. En règle générale : Double quantité - quasiment double durée, demi quantité - demi-durée.

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

Décongélation

Remarques

- Disposez les aliments surgelés dans un récipient non fermé que vous placez sur la grille.
- Vous pouvez recouvrir les morceaux délicats, comme les cuisses et les ailes de poulet ou bien les bords gras des rôtis, avec de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas entrer en contact avec les parois du compartiment de cuisson. À la moitié de la durée de décongélation, vous pouvez retirer la feuille d'aluminium.
- Pendant le processus de décongélation, remuez ou retournez les aliments 1 à 2 fois. Retournez les gros morceaux plusieurs fois. Lorsque vous retournez les aliments, retirez le liquide produit lors de la décongélation.
- Laissez reposer les aliments décongelés pendant 10 à 60 minutes à température ambiante, afin que la température s'égalise. Si vous décongelez de la volaille, vous pouvez alors retirer les abats.

Décongélation	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Conseils
Viande de bœuf, de veau ou de porc en un seul morceau (avec ou sans os)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	Retourner plusieurs fois
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Viande de bœuf, de veau ou de porc en morceaux ou en tranches	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	En les retournant, séparer les pièces déjà décongelées
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Viande hachée, mixte	200 g	90 W, 10-15 min.	La congeler à plat, si possible Retourner plusieurs fois, enlever la viande déjà décongelée
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Volaille ou morceaux de volaille	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Retourner entre-temps
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Canard	2 kg	180 W, 20 Min. + 90 W, 30-40 min.	Retourner plusieurs fois
Filet, darnes ou tranches de poisson	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Séparer les pièces déjà décongelées
Poisson entier	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Légumes, p.ex. petits pois	300 g	180 W, 10-15 min.	Remuer délicatement entre-temps
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	

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

Décongeler, réchauffer ou cuire des préparations surgelés

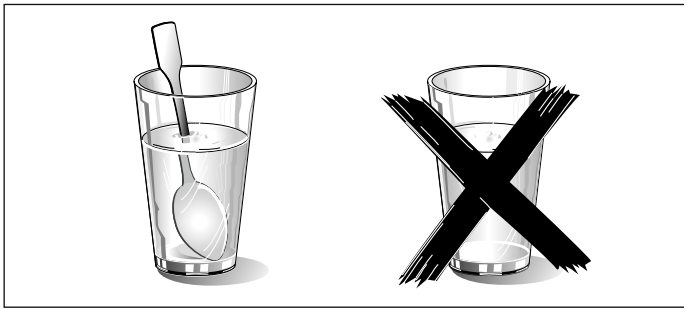
Remarques

- Sortez les plats cuisinés de leur emballage. Dans un récipient micro-ondable ils réchauffent plus rapidement et plus uniformément. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.
- Recouvrez toujours les préparations. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, prenez une assiette ou du film micro-ondable.
- Remuez ou retournez les aliments 2 à 3 fois pendant le processus de décongélation, de réchauffage ou de cuisson.
- Une fois réchauffés, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.

Décongeler, faire chauffer ou cuire des aliments surgelés	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Retirez la préparation de son emballage, couvrez-la pour chauffer
Potage	400-500 g	600 W, 8-10 min.	Récipient fermé
Potées/Ragoûts	500 g	600 W, 10-15 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 15-20 min.	Récipient fermé
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Poisson, p.ex. morceaux de filet	400 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Garnitures, p.ex. riz, pâtes	250 g	600 W, 2-5 min.	Récipient fermé ; ajoutez un peu de liquide
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Légumes, p.ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	600 W, 8-10 min.	Récipient fermé ; ajoutez 1 c.à s. d'eau
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Épinards à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	Faites cuire sans ajouter d'eau

Réchauffer des préparations

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



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

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

Faire chauffer des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watt, durée en minutes	Remarques
Menu, plat, plat cuisiné	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Retirer le mets de l'emballage, couvrir pour chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 min.	**Attention !** Placez une cuillère en plastique dans le verre, ne chauffez pas trop les boissons alcoolisées, contrôlez régulièrement
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Aliments pour bébé, p.ex. biberon de lait	50 ml	360 W, env. 1 min.	Placer le biberon sur le fond du compartiment de cuisson sans tétine/couvercle ; après le réchauffage, bien agiter ou remuer, contrôler impérativement la température
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Potage 1 tasse	175 g	900 W, 2-3 min.	-
2 tasses	de 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 tasses	de 175 g	900 W, 5-6 min.	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, p.ex. goulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Couvert
Ragoût/potée	400 g	600 W, 5-10 min.	Récipient fermé
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Légumes	150 g	600 W, 2-3 min.	Ajoutez un peu de liquide
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuire des préparations

Remarques

- Les aliments peu épais se réchauffent plus vite que des aliments épais. C'est pourquoi il est recommandé de bien répartir uniformément les aliments dans le récipient afin qu'ils forment le moins d'épaisseur possible. N'empilez pas les aliments.
- Faites cuire les aliments dans un récipient fermé. Si vous ne disposez pas d'un couvercle adapté à votre récipient, utilisez une assiette ou du film micro-ondable.
- Les aliments gardent leur saveur. Vous pouvez donc faire usage de sel et d'épices avec modération.
- Une fois cuits, laissez reposer les aliments 2 à 5 minutes pour que la température s'égalise à l'intérieur.
- Utilisez toujours des gants anti-chaleur ou des maniques lorsque vous retirez le récipient.

Cuire des mets	Poids	Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	Retourner à mi-cuisson
Filet de poisson, frais	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Légumes, frais	250 g	600 W, 5-10 min.	Les couper en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau par 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Pommes de terre	250 g	600 W, 8-10 min.	Les couper en morceaux de même grosseur ; ajouter 1 à 2 c.à s. d'eau par 100 g ; remuer entre-temps
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riz	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Ajoutez une double quantité d'eau ; utilisez un récipient haut et fermé
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Entremets, p.ex. flan (instant.)	500 ml	600 W, 7-9 min.	Remuer 2 à 3 fois avec un fouet
Fruits, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Pop-corn pour micro-ondes

Remarques

- Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, par ex. le couvercle d'un moule à gratin, une assiette en verre ou un récipient en verre (pyrex)
- Placez toujours le récipient sur la grille.
- N'utilisez pas d'assiette en porcelaine ni d'assiette fortement bombée.
- Effectuez les réglages comme décrit dans le tableau. Vous devrez peut-être modifier le temps selon le produit et la quantité utilisés.
- Pour que le pop corn ne brûle pas, retirez le cornet de pop corn après 1 minute et 30 secondes et secouez-le. Attention, c'est chaud !

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- Ouvrez le cornet de pop corn avec précaution, de la vapeur chaude peut s'en échapper.
- Ne réglez jamais sur la puissance micro-ondes maximale.

	Poids	Accessoire	Puissance micro-ondes en Watts, Durée en minutes
Pop-corn pour micro-ondes	1 cornet de 100 g	Récipient, grille	600 W, 3-5 min.

Astuces concernant les micro-ondes

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

Gâteaux et pâtisseries

À propos des tableaux

Remarques

- Les temps indiqués supposent un enfournement dans un four froid.
- La température et la durée de cuisson dépendent de la nature et de la quantité de la pâte préparée. C'est pourquoi les tableaux présentent des fourchettes de valeurs. Commencez par la valeur la plus basse et, la prochaine fois, utilisez une valeur plus haute si nécessaire. Une température plus basse permet d'obtenir des plats dorés plus uniformément.
- Vous trouverez des informations supplémentaires dans la section *Conseils pour la pâtisserie* à la suite des tableaux.
- Placez toujours le moule à gâteaux au milieu de la grille basse.

Moules

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

Gâteau dans un moule	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake		170-180	90	40-50
Cake, fin (par ex. gâteau sablé)*	Moule à savarin/à cake		150-170	-	70-90
Fond de tarte en pâte à cake	Moule pour fond de tarte aux fruits		160-180	-	30-40
Gâteaux aux fruits, pâte à cake	Moule démontable/à kouglof		170-180	90	35-45
Génoise, 2 œufs	Moule pour fond de tarte aux fruits		160-170	-	20-25
Tarte génoise, 6 œufs	Moule démontable foncé		170-180	-	35-45
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule démontable foncé		170-190	-	30-40
Tarte aux fruits ou gâteau au fromage blanc, fond en pâte briséeµ	Moule démontable foncé		170-190	180	35-45
Gâteau suisse (Wähe)**	Moule démontable foncé		190-200	-	45-55
Kouglof	Moule à kouglof		170-180		40-50
Pizza, fond mince, avec peu de garniture**	Plaque ronde à pizza		220-230	-	15-25
Gâteaux salés**	Moule démontable foncé		200-220	-	50-60
Gâteau aux noix	Moule démontable foncé		170-180	90	35-45
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque ronde à pizza		160-180	-	50-60
Pâte levée avec garniture fondante	Plaque ronde à pizza		170-190	-	55-65
Brioche tressée, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		170-190	-	35-45
Gâteau de Noël, avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		160-180	-	60-70
Strudel, sucré	Plaque ronde à pizza		190-210	180	35-45

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

** Placez le moule directement sur le plateau tournant.

Petites pâtisseries	Accessoire	Mode de cuisson	Température en °C	Durée en minutes
Petits gâteaux secs	Plaque ronde à pizza		150-170	25-35
Macarons	Plaque ronde à pizza		110-130	35-45
Meringues	Plaque ronde à pizza		100	80-100
Muffins	Plaque à muffins sur la grille		160-180	35-40
Pâtisserie en pâte à choux	Plaque ronde à pizza		200-220	35-45
Feuilletés	Plaque ronde à pizza		190-200	35-45
Pâtisserie à base de pâte levée	Plaque ronde à pizza		200-220	25-35

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

* Placez le moule directement sur le plateau tournant.

Conseils pour la pâtisserie

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

Rôtissage et grillade

À propos des tableaux

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

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

Récipient

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

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

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

Conseils pour le rôtissage

Remarques

- Pour le rôtissage de viande et de volaille, utilisez un plat à rôtir à bord haut.
- Vérifiez si la taille du récipient est adaptée au compartiment de cuisson. Il ne doit pas être trop grand.
- Viande :
  Ne mettez pas trop de liquide dans le récipient. Le fond doit être à peine recouvert. Pour du rôti à braiser, mettez un peu plus de liquide. Retournez les pièces de viande à mi-cuisson. Une fois le rôti cuit, laissez-le reposer 10 minutes de plus dans le four éteint et fermé. Cela permet au jus de mieux se répartir dans la viande.
- Volaille :
  Retournez les pièces de volaille après les ⅔ du temps.

Conseils pour les grillades

Remarques

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

Bœuf

Remarques

- Retournez le rôti de bœuf à braiser après ⅓ et ⅔ du temps. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez le filet de bœuf et le rosbif à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Retournez les steaks après les ⅔ du temps.

Bœuf	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de bœuf à braiser, env. 1 kg	récipient fermé		180-200	-	120-143
Filet de bœuf, médium, env.1 kg	récipient ouvert		180-200	90	30-40
Rosbif, médium, env. 1 kg	récipient ouvert		210-230	180	30-40
Steak, médium, 3 cm d'épaisseur	grille haute		3	-	chaque face : 10-15

Veau

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

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

Porc

Remarques

- Retournez le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne à mi-cuisson. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Placez le rôti dans le récipient, la couenne vers le haut. Incisez la couenne. Ne retournez pas le rôti. À la fin, laissez reposer encore env. 10 minutes.
- Ne retournez pas le filet mignon de porc ni le carré de porc fumé. À la fin, laissez reposer encore env. 5 minutes.
- Retournez la côte d'échine après les ⅔ du temps.

Porc	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti sans couenne (par ex. échine), env. 750g*	récipient fermé		220-230	180	40-50
Rôti avec couenne (par ex. épaule) env. 1,5 kg*	récipient ouvert		190-210	-	130-150
Filet mignon de porc, env. 500 g*	récipient fermé		220-230	90	25-30
Rôti de porc maigre, env. 1 kg*	récipient fermé		210-230	90	60-80
Kassler avec os, env. 1 kg*	récipient ouvert	-	-	360	45-45
Côte d'échine 2 cm d'épaisseur**			3	-	1ère face : env. 15-20 2ème face : env. 10-15
* grille basse ** grille haute					

Agneau

Remarque : Retournez le gigot à mi-cuisson.

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

Autres

Remarques

- À la fin, laissez reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.
- Retournez les saucisses après les ⅔ du temps.

Autres	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Rôti de viande hachée, env. 1 kg*	récipient ouvert		180-200	600 W + 180 W	-
Saucisses à griller, 4 à 6 pièces Pièce d'env. 150g**	-		3	-	chaque face : 10-15
* grille basse ** grille haute					

Volaille

Remarques

- Placer les poulets entiers et le blanc de poulet avec le côté blanc vers le bas. Retourner aux ⅔ du temps.
- Placer la poularde avec le côté blanc vers le bas. Retourner au bout de 30 minutes et régler la puissance micro-ondes sur 180 Watts.
- Placez les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Placez les magrets de canard et les filets d'oie avec le côté peau vers le haut. Ne pas les retourner.
- Retournez les cuisses d'oie à mi-cuisson. Piquer la peau.
- Placez les blancs de dinde et les gigots de dinde avec le côté peau vers le bas. Retourner aux ⅔ du temps.

Volaille	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissances micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Poulet, entier, env. 1,2 kg	Récipient fermé		220-230	360	35-45
Poularde, entière, env. 1,6 kg	Récipient fermé		220-230	360 180	30 20-30
Demi-poulet, de 500 g	Récipient ouvert		180-200	360	30-35
Morceaux de poulet, env. 800 g	Récipient ouvert		210-230	360	20-30
Blanc de poulet avec peau et os, 2 blancs, d'env. 350-450 g	Récipient ouvert		190-210	180	30-40
Magret de canard avec peau, 2 magrets de 300-400 g	Récipient ouvert		3	90	20-30
Filet d'oie, 2 filets de 500 g	Récipient ouvert		210-230	90	25-30
Cuisses d'oie, 4 cuisses d'env. 1,5 kg	Récipient ouvert		210-230	180	30-40
Blanc de dinde, env. 1 kg	Récipient fermé		200-220	-	90-100
Gigot de dinde, env. 1,3 kg	Récipient fermé		200-220	180	50-60

Poisson

Remarques

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

Poisson	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C	Durée en minutes
Darne de poisson, p.ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillée	Grille haute		3	20-25
Poisson entier, 2-3 poissons de 300 g, grillés	Grille haute		3	20-30

Conseils pour les rôtis et grillades

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

Soufflés, gratins, toasts

Remarques

- Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.
- Pour des soufflés, gratins de pommes de terre et lasagnes, utilisez un plat à gratin micro-ondable et résistant à la chaleur d'une hauteur de 4 à 5 cm
- Placez le soufflé sur la grille basse.
- Laissez reposer les soufflés et gratins encore 5 minutes dans le four éteint.
- Toasts gratinés :
  Brunir les toasts.

Soufflés, gratins, toasts	Accessoire	Mode de cuisson	Température °C, position gril	Puissance micro-ondes en watts	Durée en minutes
Gratin sucré, env. 1,5 kg	Récipient ouvert		140-160	360	25-35
Gratin salé, ingrédients cuits, env. 1 kg	Récipient ouvert		150-170	600	20-25
Lasagnes, fraîches	Récipient ouvert		200-220	360	25-35
Gratin dauphinois, ingrédients crus, env. 1,1 kg	Récipient ouvert		180-200	600	25-30
Gratiner des toasts, 4 pièces*			3	-	8-10
* Grille haute					

Plats cuisinés, surgelés

Remarques

- Respectez les indications du fabricant figurant sur l'emballage.
- Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.
- Ne pas superposer les frites, les croquettes et les röstis, les retourner à mi-cuisson.
- Placer les aliments directement sur le plateau tournant.

Plats cuisinés	Accessoires	Mode de cuisson	Température °C	Puissance micro-ondes en Watts	Durée en minutes
Pizza à fond mince*	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza à fond épais	Plateau tournant	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizzas*	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Plateau tournant	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Frites	Plateau tournant		220-230	-	8-13
Croquettes*	Plateau tournant		210-220	-	13-18
Rösti, pommes de terre farcies	Plateau tournant		200-220	-	25-30
Petits pains ou baguettes précuits	Grille basse		170-180	-	13-18
Bâtonnets de poisson	Plateau tournant		210-230	-	10-20
Sticks de poulet, Nuggets	Plateau tournant		200-220	-	15-20
Strudel	Plateau tournant		210-220	180	20-30
Lasagnes, env. 400 g**	Grille basse		220-230	600	12-17

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

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

Plats tests

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

Selon les normes EN 60705, IEC 60705 ou DIN 44547 et EN 60350 (2009)

Décongeler à l'aide du micro-ondes

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

Cuisson avec les micro-ondes

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

Cuisson avec le mode combiné micro-ondes

Plat	Puissance micro-ondes watt, durée en minutes	Mode de cuisson	Température °C	Remarque
Gratin dauphinois	600 W, 25-30 min.		210-220	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Gâteau	180 W, 15-20 min.		180-200	Placer le moule Pyrex Ø 22 cm sur la grille basse.
Poulet	360 W, 35-40 min.		200-220	Retourner aux ⅔ du temps.

Cuisson de pain et de pâtisseries

Remarque : Les valeurs du tableau sont valables pour un enfournement dans un four froid.

Plat	Récipient	Mode de cuisson	Température °C	Durée de cuisson, minutes
Biscuit à l'eau	Moule démontable Ø 26 cm, grille basse		160-180	30-40
Tourte aux pommes	Moule démontable Ø 20 cm, grille basse		190-210	50-60

Grillades

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

Indice

Conformità d'uso 71

Importanti avvertenze di sicurezza. 71
In generale 71
Microonde 72

Cause dei danni 74
In generale 74
Microonde 75

Tutela dell'ambiente. 75
Risparmio energetico 75
Smaltimento ecocompatibile 75

Conoscere l'apparecchio 76
Pannello di comando 76
Selettore funzioni 76
Campi tattili e display 76
Selettore girevole 77
Modalità di funzionamento 77
Tipi di riscaldamento 78
Microonde 78
Vano cottura. 78

Accessori 79
Accessori in dotazione 79
Accessori speciali 79

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta 79
Collocazione del piatto girevole 79
Prima messa in funzione 79
Pulizia del vano di cottura e degli accessori 80

Uso dell'apparecchio 80
Accensione e spegnimento dell'apparecchio. 80
Impostazione della modalità di funzionamento. 80
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura 81
Riscaldamento rapido 81
Interruzione di sicurezza automatica 81

Il forno a microonde. 82
Stoviglia 82
Livelli microonde. 82
Impostazione microonde 83
impostare il funzionamento combinato microonde . . . 83

Programmi automatici 84
Impostazione del programma. 84
Tabella programmi 86

Impostazione delle funzioni durata 87
Verifica delle impostazioni di durata 87
Impostazione del timer 87
Impostazione della durata. 87
Prima messa in funzione. 88

Sicurezza bambino. 88
Attivazione e disattivazione. 88

Impostazioni di base 89
Modifica delle impostazioni di base 89
Elenco delle impostazioni di base 89

Pulizia 90
Detergenti adatti 90

Malfunzionamento, che fare? 91

Servizio assistenza clienti. 92
Codice del prodotto (E) e codice di produzione (FD). 92

Acrilamide negli alimenti 92

Testati nel nostro laboratorio 93
Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde 93
Consigli per la cottura al microonde. 96
Dolci e biscotti 97
Consigli per la cottura al forno 98
Cottura arrosto e al grill 98
Consigli per la cottura in forno e al grill 101
Sformati, gratin, toast 102
Cibi pronti, congelati. 102

Pietanze sperimentate 103

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

Conformità d'uso

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

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

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

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

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

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 4000 metri sul livello del mare.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Inserire sempre correttamente gli accessori nel vano cottura. ⟶ *"Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta" a pagina 79*

Importanti avvertenze di sicurezza

In generale

⚠ Avviso – Pericolo di incendio!

- Gli oggetti infiammabili depositati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non riporre mai oggetti infiammabili all'interno del vano di cottura. Non aprire mai la porta dell'apparecchio quando fuoriesce del fumo. Disattivare l'apparecchio e staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili.
- All'apertura della porta dell'apparecchio avviene uno spostamento d'aria che può sollevare la carta da forno. Quest'ultima potrebbe entrare in contatto con gli elementi riscaldanti e prendere fuoco. Durante il preriscaldamento non disporre mai la carta da forno sugli accessori se non è ben fissata. Fermare sempre la carta da forno con una stoviglia o una teglia. Ricoprire con carta da forno solo la superficie necessaria. La carta da forno non deve fuoriuscire dall'accessorio.
- L'apparecchio si surriscalda. Se l'apparecchio è collocato in un mobile da incasso con porta decorativa e quest'ultima resta chiusa, può verificarsi un accumulo di calore. Mettere in funzione l'apparecchio solo con porta decorativa aperta.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

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

- L'umidità persistente può causare scosse elettriche. Non esporre mai l'apparecchio a calore e umidità eccessivi. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
- L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- L'accessorio o la stoviglia si surriscalda. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori caldi dal vano di cottura.
- I vapori dell'alcol nel vano di cottura caldo potrebbero prendere fuoco. Non cucinare pietanze con quantità elevate di bevande ad alta gradazione alcolica. Utilizzare esclusivamente piccole quantità di bevande ad alta gradazione alcolica. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!
- Aprendo la porta dell'apparecchio potrebbe fuoriuscire del vapore caldo. Aprire con cautela la porta dell'apparecchio. Tenere lontano i bambini.
- La presenza di acqua nel vano di cottura caldo può causare la formazione di vapore. Non versare mai acqua nel forno caldo

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Microonde

⚠ Avviso – Pericolo di ustioni!
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso.
  Non sono consentiti l'essicazione delle pietanze e l'asciugatura degli indumenti, il riscaldamento di pantofole e cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili.
  Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.
- Gli alimenti possono prendere fuoco. Non far mai riscaldare gli alimenti all'interno di confezioni termiche.
  Gli alimenti all'interno di contenitori in plastica, carta o altri materiali infiammabili devono essere tenuti sempre sotto sorveglianza.
  Non impostare mai valori troppo elevati per la potenza microonde o per la durata di cottura. Attenersi alle indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso.
  Non essiccare mai gli alimenti con la funzione microonde.
  Non scongelare o riscaldare troppo a lungo o a una potenza microonde eccessiva gli alimenti a basso contenuto d'acqua, come ad es. il pane.
- L'olio può prendere fuoco. Non utilizzare mai la funzione microonde per far scaldare soltanto dell'olio.

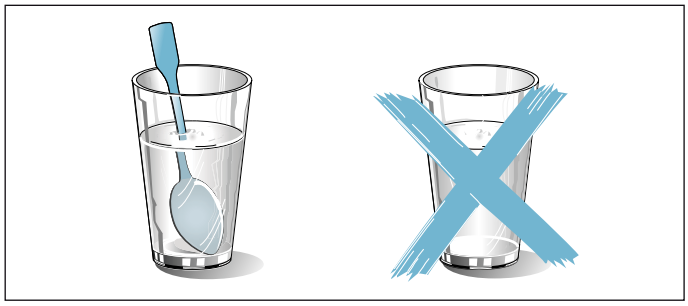
⚠ Avviso – Pericolo di esplosione!
Liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi possono esplodere. Non riscaldare mai liquidi o altri tipi di alimenti in contenitori chiusi.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

- Gli alimenti con pelle o buccia dura possono scoppiare durante e dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova nel guscio o riscaldare le uova sode. Non cuocere mai molluschi e crostacei. In caso di uova al tegamino forare prima il tuorlo. In caso di alimenti con pelle o buccia dura, quali ad es. mele, pomodori, patate o salsicce, la buccia può scoppiare. Prima di procedere alla cottura, forare la buccia o la pelle.
- Il calore degli alimenti per neonati non si distribuisce in modo uniforme. Non far mai riscaldare gli alimenti per neonati all'interno di contenitori con coperchio. Rimuovere sempre il coperchio o la tettarella. Una volta terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare sempre con cura. Controllare la temperatura prima di dare gli alimenti al bambino.
- Le pietanze riscaldate emettono calore. Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi sempre delle presine per estrarre le stoviglie e gli accessori dal vano di cottura.
- Le confezioni ermetiche a tenuta d'aria possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sulla confezione. Servirsi sempre delle presine per estrarre le pietanze dal vano di cottura.
- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- L'utilizzo non conforme dell'apparecchio è pericoloso.
  Non sono consentiti l'essicazione delle pietanze e l'asciugatura degli indumenti, il riscaldamento di pantofole e cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili.
  Ad esempio pantofole, cuscinetti terapeutici con noccioli o legumi, spugne, panni umidi e simili surriscaldati possono provocare ustioni.

⚠ Avviso – Pericolo di bruciature!

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



⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!

- Le stoviglie non adatte si possono spaccare. Le stoviglie in porcellana e ceramica possono presentare piccoli fori sui manici e sul coperchio. Dietro questi fori possono nascondersi cavità. Se si verifica un'infiltrazione di liquido in queste cavità, la stoviglia si può spaccare. Utilizzare esclusivamente stoviglie adatte al microonde.
- Stoviglie e recipienti in metallo o con guarnizioni in metallo possono causare la formazione di scintille, in caso di funzionamento esclusivamente a microonde. L'apparecchio viene danneggiato. In caso di funzionamento esclusivamente a microonde non utilizzare mai recipienti in metallo.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'apparecchio è soggetto ad alta tensione. Non rimuovere mai il rivestimento esterno

⚠ Avviso – Rischio di gravi danni alla salute!

- In caso di scarsa pulizia, la superficie dell'apparecchio può danneggiarsi. Si potrebbe originare dell'energia a microonde. Pulire regolarmente l'apparecchio e rimuovere sempre i residui delle pietanze. Tenere sempre puliti vano di cottura, guarnizione della porta, porta e fermaporta. ⟶ *"Pulizia" a pagina 90*
- Se la porta del vano di cottura o la guarnizione della porta sono danneggiate si potrebbe originare dell'energia a microonde. Non utilizzare mai l'apparecchio se la porta del vano di cottura, la guarnizione della porta o l'intelaiatura in plastica sono danneggiate. Rivolgersi al centro di assistenza tecnica autorizzato.
- Negli apparecchi senza rivestimento esterno fuoriesce l'energia microonde. Non rimuovere mai il rivestimento esterno. In caso di lavori di manutenzione o riparazione contattare il servizio assistenza clienti.

Cause dei danni

In generale

Attenzione!

- **Acqua nel vano di cottura caldo:** Non versare mai acqua nel forno caldo per evitare la formazione di vapore acqueo. La variazione di temperatura può danneggiare.
- **Alimenti umidi:** Non conservare alimenti umidi all'interno del vano di cottura chiuso per periodi di tempo prolungati.
  Non conservare gli alimenti all'interno dell'apparecchio per evitare che si corroda.
- **Acqua di condensa nel vano di cottura:** Sul vetro della porta, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento del forno a microonde. Per evitare la corrosione, eliminare sempre l'acqua di condensa dopo ciascuna fase di cottura.
- **Raffreddamento con porta dell'apparecchio aperta:** Il raffreddamento del vano di cottura deve avvenire esclusivamente con la porta chiusa. Controllare che nulla resti incastrato nella porta dell'apparecchio. Anche se la porta è socchiusa, con il passare del tempo i mobili adiacenti possono danneggiarsi.
- **Guarnizione molto sporca:** Se la guarnizione è molto sporca, durante il funzionamento dell'apparecchio la porta non si chiude più correttamente. Le superfici dei mobili adiacenti possono danneggiarsi. Mantenere sempre pulita la guarnizione.
- **Porta dell'apparecchio come superficie d'appoggio:** Non appoggiarsi né sedersi sulla porta dell'apparecchio aperta e non posarvi stoviglie o accessori.
- **Trasporto dell'apparecchio:** Non trasportare l'apparecchio afferrandolo dalla maniglia, in quanto questa non sopporta il peso dell'apparecchio e può rompersi.

Microonde

Attenzione!

- **Formazione di scintille::** I componenti in metallo, per esempio i cucchiai contenuti nei bicchieri, devono restare a una distanza non inferiore a 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno della porta. Le scintille potrebbero infatti danneggiare gravemente il vetro interno della porta.
- **Funzionamento a microonde senza pietanze:** Il funzionamento dell'apparecchio senza pietanze all'interno del vano di cottura comporta un sovraccarico. Non attivare mai l'apparecchio senza inserire le pietanze nel vano di cottura. L'unica eccezione consentita è quella di un breve test per le stoviglie, vedere il capitolo Microonde, stoviglie.
- **Popcorn al microonde:** Non impostare mai una potenza microonde troppo elevata. Il pannello della porta potrebbe spaccarsi a causa del sovraccarico. Utilizzare al massimo 600 watt. Appoggiare sempre la busta dei popcorn su un piatto in vetro.
- **Vaschette in alluminio:** Non utilizzare vaschette in alluminio nell'apparecchio poiché potrebbe danneggiarsi a causa della formazione di scintille.
- **Azionamento del piatto girevole.:** Il liquido di cottura non deve penetrare all'interno dell'apparecchio attraverso il sistema di azionamento del piatto girevole. Controllare il processo di cottura. Inizialmente utilizzare un tempo di cottura ridotto che, se necessario, può essere prolungato.
- **Piatto girevole:** Non utilizzare mai il microonde senza il piatto girevole.

Tutela dell'ambiente

Il suo nuovo apparecchio è particolarmente efficiente in termini di energia. Questa parte contiene consigli per ottimizzare il risparmio energetico e su come smaltire l'apparecchio in modo corretto.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio soltanto se indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Per la cottura al forno utilizzare teglie scure, con smalto o vernice nera. Questo tipo di stoviglie assorbe particolarmente bene il calore.
- Durante la cottura, aprire il meno possibile lo sportello dell'apparecchio.
- In caso di preparazione di più dolci, si consiglia di cuocerli in forno uno dopo l'altro. Il vano di cottura rimane caldo e si riduce così il tempo di cottura per il secondo dolce. È possibile inserire del vano di cottura 2 stampi rettangolari uno accanto all'altro all'interno.
- In caso di tempi di cottura prolungati, disattivare l'apparecchio 10 minuti prima della fine del tempo di cottura e utilizzare il calore residuo per ultimare la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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

Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

Conoscere l'apparecchio

In questo capitolo vengono illustrati gli indicatori e gli elementi di comando. Inoltre verrete a conoscenza delle diverse funzioni dell'apparecchio.

Avvertenza: A seconda del modello è possibile che vi siano alcune differenze per quanto concerne colori e vari dettagli.

Pannello di comando

Con l'aiuto del selettore funzioni, del selettore girevole e dei campi tattili impostare sul pannello di comando le diverse funzioni dell'apparecchio. Sul display vengono visualizzate le impostazioni attuali.

Il riepilogo mostra il pannello di comando quando l'apparecchio è acceso con una modalità di funzionamento selezionata.

1 **Selettore funzioni**
Con il selettore funzioni è possibile impostare la modalità di funzionamento o ulteriori funzioni. Il selettore funzioni può essere ruotato dalla posizione zero verso sinistra o verso destra.

2 **Campi tattili**
Al di sotto dei campi tattili si trovano dei sensori. Toccare il simbolo per selezionare la funzione.

3 **Display**
Il display mostra i simboli delle funzioni attive e le funzioni durata.

4 **Selettore girevole**
Servendosi del selettore girevole, impostare la temperatura per il tipo di riscaldamento o selezionare l'impostazione per ulteriori funzioni. Il selettore girevole può essere ruotato verso destra o verso sinistra.

Avvertenze

- Su alcuni apparecchi il selettore funzioni o il selettore girevole sono a scomparsa. Per estrarli e reinserirli, premerli quando si trovano in posizione zero.
- Se il selettore funzioni si trova in posizione zero (modalità a risparmio energetico) e viene selezionata una funzione, sono necessari alcuni secondi prima che la funzione scelta sia disponibile (p.e. Microonde)

Selettore funzioni

Con il selettore funzioni è possibile impostare i tipi di riscaldamento e ulteriori funzioni.

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

Posizione		Utilizzo
o	Posizione zero	L'apparecchio è spento.
	Microonde	Selezionare il funzionamento Microonde.
	Aria calda	La ventola distribuisce uniformemente all'interno del vano cottura il calore generato dalla resistenza circolare collocata sulla parete posteriore del forno.
	Grill ventilato	La ventola si attiva distribuendo l'aria calda, emessa dall'elemento grill, che avvolge le pietanze.
	Livello pizza	Si riscaldano l'elemento riscaldante inferiore e la resistenza circolare sulla parete posteriore.
	Grill	Si riscalda l'intera superficie al di sotto dell'elemento grill.
	Programmi	Per molte ricette è possibile trovare regolazioni già preimpostate.

Campi tattili e display

Con i campi tattili è possibile impostare diverse funzioni supplementari del proprio apparecchio. Sul display compaiono i rispettivi valori.

Campi tattili

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi campi touch.

Simbolo		Significato
	Microonde	Selezionare i livelli di potenza del microonde oppure attivare la funzione microonde in aggiunta ad un altro tipo di riscaldamento.
	Programmi	Richiamare la selezione dei programmi e impostare il numero del programma desiderato, servendosi del selettore girevole.
	Preriscaldo rapido / sicurezza bambini	Premendo brevemente: attivazione/disattivazione del preriscaldo rapido Premendo a lungo: attivazione/disattivazione della sicurezza bambini
	Funzioni durata	Selezionare le funzioni durata e impostarle con il selettore girevole.
	Temperatura	Selezionare la temperatura e impostarla con il selettore girevole.
kg	Peso	Selezionare il peso e impostarlo con il selettore girevole.
start stop	Start/Stop	Avviare o sospendere il funzionamento **Avvertenza:** Premendo a lungo si termina il funzionamento in corso e le impostazioni delle modalità di funzionamento selezionate vengono riportate ai valori standard.

Display

Il display è strutturato in modo tale che i dati possano essere rilevati in uno sguardo, in modo adeguato in ogni situazione.

Il valore che si desidera impostare al momento viene messo in evidenza, con una linea rossa sotto il valore da impostare.

Il valore evidenziato può essere modificato direttamente con il selettore girevole.

Elementi del display

Qui è spiegato brevemente il significato dei diversi elementi del display.

Simbolo		Significato
	Timer	Se il simbolo è contrassegnato, sul display sarà visualizzato il tempo del timer.
	Durata	Se il simbolo è evidenziato, sul display sarà visualizzata la durata.
	Ora	Se il simbolo è contrassegnato, sul display sarà visualizzata l'ora.
h:min	Ore/minuti	Durata in ore e minuti
min:sec	Minuti/secondi	Durata in minuti e secondi
	Sicurezza bambini	Se il simbolo si illumina, la sicurezza bambini è attiva.
	Riscaldamento rapido	Se il simbolo si illumina, il riscaldamento rapido è attivato.

Indicazione temperatura

La linea rossa nella parte inferiore del display indica che l'apparecchio sta scaldando.

Se è stato impostato un tipo di riscaldamento, la linea sotto la temperatura si colora di rosso da sinistra a destra, man mano che il vano di cottura si scalda.

Quando è impostato Grill, la linea è subito completamente rossa.

Con la funzione Microonde, la linea non si illumina.

Quando si preriscalda, il momento giusto per introdurre la pietanza nel forno è quando tutti i cinque campi della linea sono rossi.

Avvertenza: Per effetto dell'inerzia termica, la temperatura impostata può discostarsi leggermente dal valore di temperatura effettiva nel vano cottura.

Modalità Notte

Per risparmiare energia, dalle ore 22 alle ore 5.59 la luminosità del display viene ridotta automaticamente ad un valore più basso.

Selettore girevole

Con il selettore girevole modificare i parametri impostati, che sono visualizzati sul display ed evidenziati con una linea rossa sottostante.

Negli elenchi di selezione, ad es. Programmi, dopo l'ultimo punto si ricomincia dall'inizio.
Nelle indicazioni di valori, ad esempio di peso, riportare indietro nuovamente il selettore girevole quando è stato raggiunto il valore minimo o massimo.

Modalità di funzionamento

L'apparecchio dispone di varie modalità di funzionamento, che facilitano il funzionamento dell'apparecchio.

Descrizioni più precise al riguardo sono indicate nei relativi capitoli.

Modalità di funzionamento	Utilizzo
Tipi di riscaldamento ⟶ *"Uso dell'apparecchio" a pagina 80*	Per preparare al meglio le pietanze sono disponibili vari tipi di riscaldamento che si addicono alla perfezione.
Microonde ⟶ *"Il forno a microonde" a pagina 82*	Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare più rapidamente i piatti desiderati.
Funzionamento combinato microonde	In questo modo, in aggiunta ad un tipo di funzionamento è possibile attivare anche il funzionamento a microonde.
Impostazioni di base ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 89*	Le impostazioni di base dell'apparecchio possono essere adeguate a seconda dei desideri.

Tipi di riscaldamento

Affinché sia sempre possibile trovare il giusto tipo di riscaldamento per la pietanza, vi illustriamo qui le differenze e le diverse modalità di cottura.

I simboli relativi ai singoli tipi di riscaldamento rappresentano un valido supporto per riconoscere subito i giusti abbinamenti.

Tipo di riscaldamento		Temperatura	Utilizzo
	Aria calda	40 °C	Far lievitare un impasto, scongelare torte alla panna
		100-230 °C	Per cuocere e arrostire su di un piano.
	Grill	Livelli grill: 1 = ridotto 2 = medio 3 = elevato	Per grigliare alimenti sottili, ad es. bistecche, salsicce o toast e per gratinare.
	Grill ventilato	100-230 °C	Per la cottura arrosto di pollame, pesci interi e grosse porzioni di carne.
	Livello pizza	100-230 °C	Per la preparazione di pizza e pietanze che necessitano di molto calore dal basso.

Valori predefiniti

Per ogni tipo di riscaldamento l'apparecchio indica una temperatura o un livello predefiniti. I valori proposti possono essere accettati o modificati nella rispettiva area.

Microonde

Sono disponibili diverse potenze del microonde in livelli, adatte a diversi tipi di pietanze e preparazioni. I livelli microonde non corrispondono sempre esattamente alla quantità di watt che l'apparecchio utilizza.

Sono disponibili i seguenti livelli di microonde.

Livello microonde	Durata massima
90	1 ora e 30 minuti
180	1 ora e 30 minuti
360	1 ora e 30 minuti
600	1 ora e 30 minuti
900 watt	30 minuti

La funzione Microonde può essere utilizzata da sola oppure in abbinamento con tutti i tipi di riscaldamento.

Eccezioni:

Livello microonde 900W

Aria calda 40°C

Per scoprire come combinare il microonde con i vari tipi di riscaldamento leggere qui di seguito:

Vano cottura

Diverse funzioni nel vano cottura facilitano il funzionamento dell'apparecchio. Ad esempio, il vano cottura viene illuminato interamente e una ventola di raffreddamento protegge l'apparecchio dal surriscaldamento.

Aprire lo sportello dell'apparecchio

Se durante il funzionamento viene aperto lo sportello, l'apparecchio si arresta immediatamente. Chiudere lo sportello premere sul campo start ▷ stop, per poter riprendere il funzionamento.

Illuminazione del vano cottura

Il vano di cottura è sempre illuminato durante il funzionamento. Quando termina il funzionamento, l'illuminazione si spegne.

Quando si apre lo sportello dell'apparecchio, l'illuminazione interna si attiva. Ciò è utile ad esempio durante la pulizia dell'apparecchio. Dopo ca. 15 minuti l'illuminazione interna si spegne di nuovo automaticamente.

Ventola di raffreddamento

L'apparecchio dispone di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva durante il funzionamento. L'aria calda fuoriesce tramite lo sportello.

Dopo l'utilizzo dell'apparecchio la ventola di raffreddamento resta attiva ancora per un certo periodo di tempo.

Attenzione!

Non coprire le fessure di aerazione. L'apparecchio si surriscalderebbe.

Avvertenze

- Durante il funzionamento a microonde, l'apparecchio rimane freddo. Tuttavia, la ventola di raffreddamento entra in funzione e può continuare a funzionare anche quando il funzionamento a microonde è terminato.
- Sul vetro dello sportello, sulle pareti interne e sulla base può formarsi della condensa. Questo è un fenomeno normale che non compromette il corretto funzionamento dell'apparecchio. Una volta terminata la fase di cottura, eliminare l'acqua di condensa.

Accessori

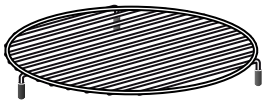
Si riceve qui una panoramica relativa agli accessori forniti e al loro esatto utilizzo.

Attenzione!
Quando si preleva la stoviglia accertarsi che il piatto girevole non si sposti. Verificare sempre che il piatto girevole sia posizionato in modo corretto. Il piatto girevole può ruotare verso destra o verso sinistra.

Accessori in dotazione

Piatto girevole
Le pietanze che necessitano di molto calore dal basso possono essere preparate direttamente sul piatto girevole.

Avvertenza: Il piatto girevole ruota verso sinistra o destra. È resistente al taglio. È possibile tagliare la pizza in pezzi direttamente sul piatto girevole.



Griglia bassa
Per il microonde e per cuocere ed arrostire in funzionamento Forno.

Avvertenza: Appoggiare la griglia sul piatto girevole.

Griglia superiore
Griglia per arrostire, ad es. bistecche, salsicce o toast oppure adatta come superficie di appoggio, ad es. per teglie basse per sformati.

Avvertenza: Appoggiare la griglia sul piatto girevole.

Accessori speciali

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

Accessori speciali
Pirofila in vetro Per brasati e sformati preparati al forno.
Teglia per pizza Per la preparazione di pizze e dolci rotondi di grandi dimensioni.
Inserto per cuocere a vapore per apparecchi a microonde Cuocere i cibi al vapore in modo più delicato e rapido

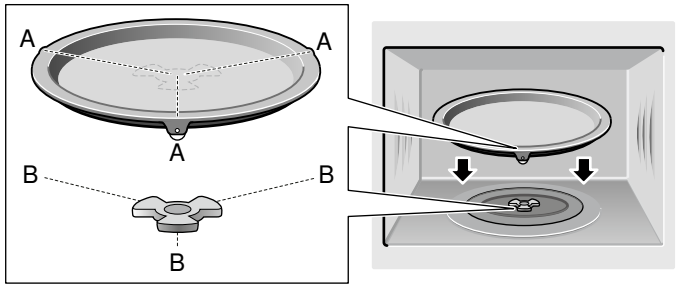
Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

Prima di poter utilizzare l'apparecchio nuovo è necessario effettuare alcune impostazioni. Pulire inoltre il vano di cottura e gli accessori.

L'apparecchio deve essere montato e collegato.

Collocazione del piatto girevole

Posizionare il piatto girevole con le rotelle "A", al centro del fondo del vano di cottura, sull'apposito trascinatore "B", come illustrato nella figura.



Avvertenze

- Non utilizzare mai l'apparecchio senza piatto girevole.
- Il piatto girevole deve essere ben posizionato sul supporto trascinatore.
- Il piatto girevole deve ruotare in tutte le modalità di riscaldamento.
- Non caricare il piatto girevole di un peso superiore ai 5 kg.

Prima messa in funzione

Dopo che l'apparecchio è stato collegato alla corrente oppure dopo un'interruzione della corrente, sul display compare la richiesta di impostare l'orario. L'invito ad impostare l'ora può richiedere qualche secondo.

Impostazione dell'ora

Al momento della messa in funzione la visualizzazione dell'orario è evidenziata con la linea rossa. Il valore *12:00* lampeggia sul display e il simbolo ◷ si illumina. Impostare l'ora attuale.

1. Impostare l'ora servendosi del selettore girevole.
2. Premere il campo ◷.
   L'ora è impostata.

Modifica dell'ora

Avvertenza: Per poter modificare l'ora, l'apparecchio deve essere spento.

1. Premere due volte sul campo ◷.
   Sul display compaiono il simbolo ◷ e l'ora.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore girevole.
3. Premere il campo ◷.
   L'ora è impostata.

Avvertenze

- Se dopo aver impostato l'ora non si preme sul campo ◷, il valore impostato viene acquisito automaticamente dopo alcuni secondi.
- Se durante l'impostazione il selettore funzioni è stato mosso, a fine operazione deve essere riportato sulla posizione zero. Soltanto allora è possibile utilizzare l'apparecchio.
- È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

Pulizia del vano di cottura e degli accessori

Prima di preparare per la prima volta le pietanze nell'apparecchio, pulire il vano di cottura e gli accessori.

Pulizia del vano cottura

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il vano cottura vuoto tenendolo chiuso. Il modo ideale è riscaldarlo per un'ora con aria calda a 180°C. Accertarsi che nel vano di cottura non siano presenti residui di imballaggio.

1. Impostare Aria calda utilizzando il selettore funzioni.
2. Con il selettore girevole impostare 180°C.
3. Premere il campo start ▷ stop.
   L'apparecchio inizia a riscaldarsi.

Trascorsa un'ora disattivare l'apparecchio. Allo scopo premere sul campo start ▷ stop e ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Pulizia degli accessori

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

Uso dell'apparecchio

Gli elementi di comando e le modalità di funzionamento sono già state apprese. Sono qui illustrate le impostazione dell'apparecchio. Si apprende cosa avviene nel momento dell'accensione e dello spegnimento e come impostare le modalità di funzionamento.

Accensione e spegnimento dell'apparecchio

Prima di eseguire qualsiasi impostazione, accendere l'apparecchio.

Avvertenza: La sicurezza bambini può essere impostata anche ad apparecchio spento. Alcune visualizzazione restano visibili sul display anche ad apparecchio spento.

Se l'apparecchio non serve, spegnerlo. Se per un tempo prolungato non viene eseguita alcuna impostazione, l'apparecchio si spegne automaticamente.

Accensione dell'apparecchio

Ruotare il selettore funzioni per accendere l'apparecchio.

Sul display compare un valore standard evidenziato con la linea rossa sottostante. L'apparecchio è pronto per il funzionamento.

Per le istruzioni relative alle modalità di funzionamento, consultare i singoli capitoli.

Spegnere l'apparecchio

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

La funzione eventualmente in corso viene annullata.

Sul display viene visualizzata l'ora.

Avvertenza: Nelle impostazioni di base è possibile stabilire se l'ora deve essere visualizzata o meno quando l'apparecchio è spento.

Impostazione della modalità di funzionamento

Dopo che è stata selezionata una modalità di funzionamento, i valori predefiniti sono visualizzati sul display. È possibile avviare subito questa impostazione.

In generale vale quanto segue:

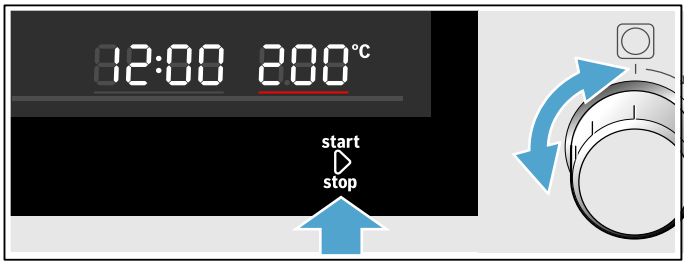
1. selezionare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
2. Se necessario effettuare ulteriori impostazioni.
   A tale scopo premere sul rispettivo campo e modificare il valore con il selettore girevole.
3. Premere il campo start ▷ stop.
   L'apparecchio si avvia. Il LED start ▷ stop si illumina.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Esempio: Aria calda a 200°C.

1. Impostare il tipo di funzionamento Aria calda servendosi del selettore funzioni.
   Sul display viene visualizzata la relativa temperatura predefinita di 160°C.

2. Servendosi del selettore impostare la temperatura a 200°C.
3. Premere il campo start ▷ stop.



L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Il LED start ▷ stop si illumina. La barra che indica la temperatura si colora.

Durante il funzionamento, la temperatura può essere modificata in qualsiasi momento servendosi del selettore.

Avvertenze

- Terminato il riscaldamento, è normale che si verifichino lievi oscillazioni di temperatura, a seconda del tipo di riscaldamento.
- Durante il funzionamento non è possibile impostare la temperatura a 40°C.

Impostazione della durata

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Premere il campo , fino a quando il simbolo è evidenziato con la linea rossa sottostante.
3. Impostare con il selettore girevole la durata desiderata.
4. Premere il campo start ▷ stop.
   L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Il LED start ▷ stop si illumina. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo start ▷ stop oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
   Il funzionamento si arresta e il LED start ▷ stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo start ▷ stop.
   Il funzionamento prosegue e il LED start ▷ stop si illumina.

Interruzione del funzionamento

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Riscaldamento rapido

Con il riscaldamento rapido l'apparecchio raggiunge la temperatura impostata in modo particolarmente rapido.

Utilizzare il riscaldamento rapido quando sono state impostate temperature superiori a 100 °C. Per i seguenti tipi di riscaldamento è disponibile la modalità di riscaldamento rapido:

- Aria calda (eccezione: aria calda 40 °C)
- Grill ventilato
- Livello pizza

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

1. Impostare il tipo di riscaldamento e la temperatura.
2. Premere il campo .
   Sul display si illumina il simbolo .
3. Premere il campo start ▷ stop.
   L'apparecchio inizia a riscaldarsi. Il LED start ▷ stop si illumina.

Il riscaldamento rapido è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il simbolo sul display si spegne. Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati. Introdurre la pietanza nel vano di cottura.

Interruzione del riscaldamento rapido

Premere il campo . Il simbolo sul display si spegne. Il funzionamento dell'apparecchio prosegue con il tipo di riscaldamento e la temperatura impostati.

Avvertenza: Il riscaldamento rapido si disattiva automaticamente al più tardi dopo 15 minuti.

Interruzione di sicurezza automatica

L'interruzione di sicurezza automatica viene attivata se l'apparecchio resta in funzione per molto tempo senza che sia stata impostata la durata di cottura. Il momento in cui l'apparecchio si disattiva, dipende dal tipo di funzionamento e dalla temperatura impostati.

- Aria calda 40°C: 24 ore
- Aria calda 100-230 °C: 5 ore
- Grill ventilato e livello Pizza: 5 ore
- Grill: 90 minuti

Esempio: se il forno funziona con aria calda a 160 °C, si spegne automaticamente dopo ca. 5 ore.

Sul display compare E2. L'apparecchio si spegne. Per confermare, premere il campo start ▷ stop.

Il forno a microonde

Con il microonde è possibile cuocere, riscaldare o scongelare in modo particolarmente rapido le pietanze. Il forno a microonde può essere utilizzato da solo oppure in abbinamento alla funzione grill.

Per utilizzare il microonde in maniera ottimale, osservare le avvertenze relative alle stoviglie e regolarsi secondo le indicazioni presenti nelle tabelle poste alla fine delle istruzioni per l'uso.

Stoviglia

Non tutte le stoviglie sono adatte per il microonde. Affinché le pietanze siano scaldate senza danneggiare l'apparecchio, utilizzare solo stoviglie adatte per il microonde.

Stoviglie adatte

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

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

Stoviglie non adatte

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

Attenzione!

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

Test delle stoviglie

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

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

1. Introdurre la stoviglia vuota nel vano di cottura per ½ - 1 minuto alla massima potenza.
2. Di tanto in tanto controllare la temperatura della stoviglia.

La stoviglia deve essere fredda o tiepida.

Nel caso in cui sia calda o qualora si formino scintille, la stoviglia non è adatta.
Interrompere il test.

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.

Livelli microonde

Le potenze microonde sono livelli e non corrispondono sempre al numero di watt preciso che l'apparecchio utilizza.

Sono disponibili i seguenti livelli microonde.

Livello microonde	Durata massima	Utilizzo
90	1 ora e 30 minuti	Per scongelare pietanze delicate.
180	1 ora e 30 minuti	Per scongelare e continuare la cottura.
360	1 ora e 30 minuti	Per cuocere la carne e riscaldare pietanze delicate.
600	1 ora e 30 minuti	Per riscaldare e cuocere le pietanze.
900 watt	30 minuti	Per riscaldare i liquidi.

Valori predefiniti:
Per ogni livello microonde l'apparecchio propone una durata, che può essere accettata o modificata nella rispettiva area.

La regolazione massima è prevista per riscaldare i liquidi. Per proteggere l'apparecchio, dopo un po' di tempo la potenza massima del microonde viene ridotta. La potenza massima è di nuovo disponibile dopo un tempo di raffreddamento.

Intervalli per impostazione del tempo

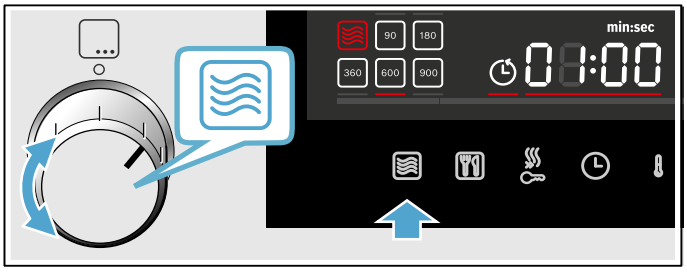
L'intervallo nella regolazione della durata di funzionamento si modifica in base a quanto tempo dura il funzionamento.

Durata di funzionamento	Intervallo
0 - 1 minuto	5 secondi
1 - 3 minuti	10 secondi
3 - 15 minuti	30 secondi
15 minuti - 1 ora	1 minuto
1 ora - 1 ora e 30 minuti	5 minuti

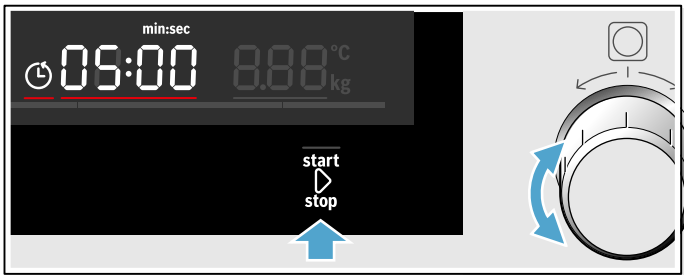
Impostazione microonde

Esempio: livello del microonde 600 Watt, durata 5 minuti.

1. Con il selettore funzioni selezionare la funzione Microonde.
   L'apparecchio è pronto per il funzionamento. Sul display viene visualizzata la potenza massima del microonde, che può essere modificata in qualsiasi momento.
2. Selezionare il livello di potenza desiderato tramite il campo touch Livello microonde.



   Sul display viene contrassegnato il livello microonde e visualizzata una durata predefinita.
3. Impostare con il selettore girevole la durata desiderata.
   Avvertenza: È anche possibile impostare dapprima la durata e, successivamente, il livello microonde.
4. Premere il campo start ▷ stop.



   La durata scorre sul display. Il LED start ▷ stop si illumina.

La durata è trascorsa.

Viene emesso un segnale acustico. Aprire lo sportello dell'apparecchio oppure premere su un qualunque campo.

Modifica della durata

Modificare la durata con il selettore girevole. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Modifica della potenza microonde

Premere sul campo, fino a quando nel display compare il livello desiderato.

Avvertenze

- Premendo più volte il livello di potenza passa dal massimo al minimo.
- Se la funzione Microonde viene aggiunta dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento premendo il campo start ▷ stop

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo start ▷ stop oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
   Il funzionamento si arresta e il LED start ▷ stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo start ▷ stop.
   Il funzionamento prosegue e il LED start ▷ stop si illumina.

Interruzione del funzionamento

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

impostare il funzionamento combinato microonde

La funzione Microonde può essere abbinata con tutti i tipi di riscaldamento. L'apparecchio scalda e contemporaneamente viene acceso il microonde. Così la pietanza è pronta più in fretta.

Possibilità di combinazioni

- Aria calda
- Grill ventilato
- Livello pizza
- Grill

Eccezioni:

Livello microonde 900W

Aria calda 40°C

Impostare la modalità combinata

Esempio: aria calda 190 °C con microonde 360 W, 17 minuti.

1. Impostare il tipo di funzionamento Aria calda servendosi del selettore funzioni.
   Compare il valore proposto per la temperatura.
2. Servirsi del selettore per impostare la temperatura desiderata.
3. Premere sul campo Potenza microonde, fino a quando nel display compare il livello selezionato. Viene visualizzata la durata consigliata.
4. Impostare la durata servendosi del selettore girevole.
5. Premere il campo start ▷ stop.
   Viene avviato il funzionamento e il LED start ▷ stop si illumina. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico e la luce del simbolo start ▷ stop si spegne. Il funzionamento combinato è terminato. Premere su un qualunque campo per eliminare il segnale acustico.

Modifica della potenza microonde

Premere sul campo ☰, fino a quando nel display compare il livello desiderato.

Avvertenze

- Premendo più volte il livello di potenza passa dal massimo al minimo.
- Se la funzione Microonde viene aggiunta dopo l'avvio, l'apparecchio si ferma per una pausa. Avviare il funzionamento premendo il campo start ▷ stop

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo start ▷ stop oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
   Il funzionamento si arresta e il LED start ▷ stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo start ▷ stop.
   Il funzionamento prosegue e il LED start ▷ stop si illumina.

Interruzione del funzionamento

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Programmi automatici

Con i programmi automatici, cucinare è molto facile. Basta selezionare il programma e inserire il peso della pietanza. Il programma automatico acquisisce la regolazione ottimale. È possibile selezionare da Programmi 15.

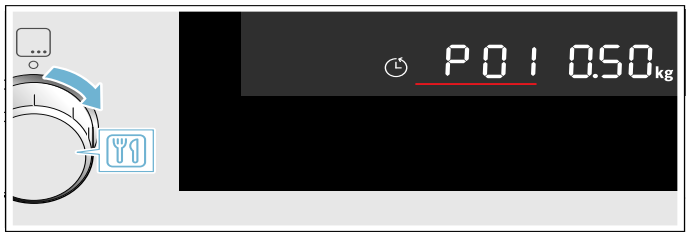
Avvertenze

- Togliere gli alimenti dalla confezione e pesarli. Se non è possibile inserire il peso esatto, arrotondarlo per eccesso o per difetto.
- Introdurre gli alimenti nel vano di cottura freddo.
- Per utilizzare i programmi occorre impiegare sempre stoviglie resistenti al calore, adatte al sistema di cottura a microonde, per esempio in vetro o ceramica. Prestare attenzione alle avvertenze relative agli accessori fornite nella tabella del programma.
- Per un risultato di cottura ottimale utilizzare soltanto pietanze e carni in perfette condizioni, a temperatura frigorifero. Per piatti surgelati utilizzare soltanto pietanze tolte direttamente dal congelatore.

Impostazione del programma

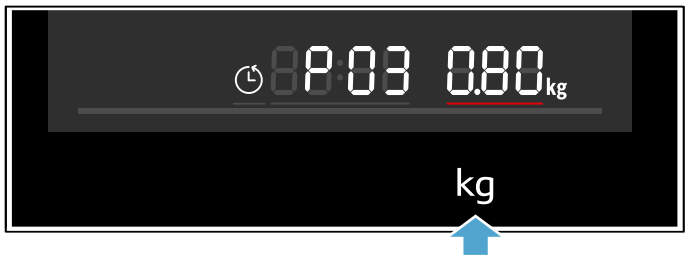
Esempio nella figura: programma 3 con 1 kilogrammo di peso.

1. Portare il selettore funzioni su programmi automatici.
   Sul display compare il primo numero di programma e una proposta di peso.



2. Selezionare il numero del programma 3 servendosi del selettore girevole.

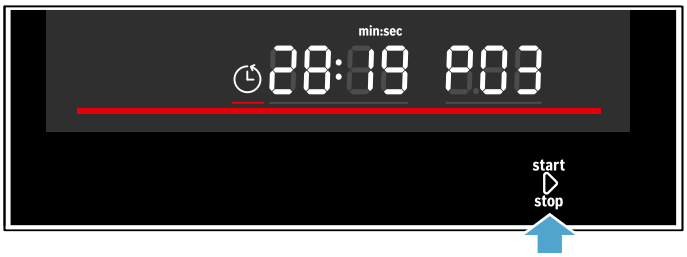
3. Premere il campo **kg**.
   Sul display l'impostazione del peso è evidenziata con la linea rossa.



4. Impostare il peso di 1 chilogrammo servendosi del selettore girevole.
   L'apparecchio imposta automaticamente la durata idonea al peso.

5. Premere il campo start ▷ stop.

Il programma si avvia. Sul display viene visualizzato il tempo che scorre, la linea della temperatura e il LED start ▷ stop sono luminosi.



Avvertenze

- Prima dell'avvio è possibile passare da un programma e da un peso all'altro premendo i campi 🍴 e **kg**.
- Dopo l'avvio non è più possibile modificare il numero del programma e il peso. È possibile controllare il peso impostato premendo il campo **kg**.

Il programma è terminato

Viene emesso un segnale acustico. Il programma è terminato, l'apparecchio smette di riscaldare.
Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Cambio del programma

1. Premere per 4 secondi ca. sul campo start ▷ stop.
   Il programma è ripristinato.
2. Selezione del nuovo programma

Sospensione del funzionamento

1. Premere sul campo start ▷ stop oppure aprire lo sportello dell'apparecchio.
   Il funzionamento si arresta e il LED start ▷ stop lampeggia.
2. Chiudere lo sportello dell'apparecchio.
3. Premere il campo start ▷ stop.
   Il funzionamento prosegue e il LED start ▷ stop si illumina.

Interruzione del funzionamento

Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

Il funzionamento viene interrotto e tutte le impostazioni cancellate.

Avvertenza: Dopo un'interruzione o l'arresto del funzionamento, la ventola di raffreddamento resta in funzione.

Tabella programmi

N° programma	Alimenti	Intervallo dei parametri di peso in kg	Stoviglie/accessori, livello di inserimento	Note
Scongelamento				
P 01	Carne tritata	0,20 - 1,0	stoviglia bassa senza coperchio sulla griglia bassa	Estrarre la carne tritata già scongelata dopo averla girata.
P 02	Pezzi di carne	0,20 - 1,0	stoviglia bassa senza coperchio sulla griglia bassa	Quando si gira il cibo in cottura, eliminare il liquido che ha prodotto, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
P 03	Pollo, porzioni di pollo	0,40 - 1,80	stoviglia bassa senza coperchio sulla griglia bassa	Quando si gira il cibo in cottura, eliminare il liquido che ha prodotto, che non deve essere riutilizzato in alcun caso, né messo a contatto con altri alimenti.
P 04	Pane	0,20 - 1,0	stoviglia bassa senza coperchio sulla griglia bassa	Si consiglia di far scongelare soltanto la quantità di pane realmente necessaria, in quanto il pane diventa presto raffermo. Separare le fette se possibile.
Programmi di cottura				
P 05	Riso	0,05 - 0,20	Stoviglia con coperchio sulla griglia bassa	Non utilizzare riso da cuocere negli appositi sacchetti. Il riso fa molta schiuma durante la cottura. Impostare il peso lordo (senza liquido). Aggiungere al riso una quantità di liquido 2 o 2,5 volte superiore.
P 06	Patate	0,15 - 1,0	Stoviglia con coperchio sulla griglia bassa	tagliare in pezzi di uguali dimensioni. ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaio di acqua;
P 07	Verdura	0,15 - 1,0	Stoviglia con coperchio sulla griglia bassa	tagliare in pezzi di uguali dimensioni. ogni 100 g aggiungere 1 cucchiaio di acqua;
Programmi cottura combinata				
P 08	Sformato, congelato	0,40 - 1,20	Stoviglia senza coperchio, sulla griglia bassa	L'altezza dello sformato non dovrebbe superare 3 cm.
P 09	Pollo, intero	0,50 - 2,0	Stoviglia senza coperchio, sulla griglia bassa	Petto rivolto verso il basso
P 10	Roastbeef, medio	0,50 - 1,5	Stoviglia senza coperchio, sulla griglia bassa	
P 11	Stufato di capocollo	0,50 - 2,0	Stoviglia con coperchio, sulla griglia bassa	
P 12	Agnello, medio	0,80 - 2,0	Stoviglia con coperchio, sulla griglia bassa	Carne d'agnello della spalla o cosciotti disossati.
P 13	Polpettone	0,50 - 1,5	Stoviglia senza coperchio, sulla griglia bassa	L'altezza del polpettone non dovrebbe superare 7 cm.
P 14	Pesce, intero	0,30 - 1,0	Stoviglia senza coperchio, sulla griglia bassa	Squamare precedentemente la pelle del pesce. Disporre il pesce nella teglia "come se stesse nuotando".
P 15	Riso stufato con ingredienti freschi	0,05 - 0,20	Stoviglia alta con coperchio, sulla griglia bassa	Inserire solo il peso del riso. Sono adatti i risi stufati con verdure, pesce o pollame. Impiegare solo ingredienti freschi.

Impostazione delle funzioni durata

L'apparecchio è dotato di varie funzioni durata. Con il campo tattile ◷ è possibile aprire il menu e spostarsi da una funzione all'altra. Nel display si illuminano i simboli delle funzioni disponibili e la funzione selezionata è evidenziata con la linea rossa sottostante.

Funzione durata		Utilizzo
⧖	Timer	Il timer funziona come un contaminuti, indipendentemente dalla modalità e da altre funzioni durata e non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.
◷	Durata	Al termine di una durata impostata l'apparecchio interrompe automaticamente il funzionamento.
◷	Ora	Finché non scorre nessun'altra funzione in primo piano, l'apparecchio mostra l'ora sul display.

È possibile richiamare la durata con il campo ◷ solo dopo aver impostato un tipo di riscaldamento. Il timer può essere impostato in qualsiasi momento.

Terminata una durata o il tempo del timer viene emesso un segnale acustico. È possibile disattivare anticipatamente il segnale premendo sul campo ◷.

Avvertenza: La durata del segnale acustico può essere modificata nelle impostazioni di base. ⟶ *"Impostazioni di base" a pagina 89*

Verifica delle impostazioni di durata

Se sono state impostate varie funzioni durata, sul display compaiono i simboli corrispondenti. Viene visualizzato lo scorrere della durata.

Per verificare il timer ⧖, la durata ◷ oppure l'orario ◷, è necessario premere sul campo ◷, fino a quando il relativo simbolo è evidenziato con la linea rossa sottostante. Durante il funzionamento sono disponibili soltanto timer e durata, quando l'apparecchio è in standby sono disponibili soltanto timer e orario. Il relativo valore compare sul display per alcuni secondi.

Impostazione del timer

Il timer può essere utilizzato come un contaminuti da cucina e funziona indipendentemente dall'apparecchio. Il timer ha un proprio segnale acustico. È quindi possibile capire se è trascorso il tempo impostato sul timer oppure una durata.

1. Premere il campo ◷.
   Sul display si illumina il simbolo ⧖ e il simbolo del tempo.
2. Impostare il tempo del timer servendosi del selettore girevole.

Dopo pochi secondi viene acquisito il tempo impostato. Il timer si avvia. Sul display si illumina il simbolo ⧖ e viene visualizzato il tempo che scorre. Gli altri simboli di tempo si spengono.

Il tempo impostato con il timer è trascorso

Viene emesso un segnale acustico. Sul display compare 00:00. Premere su un qualunque campo per disattivare il timer.

Modifica del tempo del timer

Modificare il tempo del timer servendosi del selettore girevole. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Cancellazione del tempo del timer.

Con il selettore riportare il tempo del timer a 00:00. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita. Il timer è disattivato.

Impostazione della durata

È possibile impostare la durata di cottura delle pietanze sull'apparecchio. Una volta trascorso il tempo impostato, l'apparecchio si disattiva automaticamente. Il tempo di cottura non verrà comunque superato.

Esempio nella figura: tipo di riscaldamento aria calda, durata 45 minuti.

1. Impostare il tipo di riscaldamento servendosi del selettore funzioni.
   Sul display viene indicato un valore proposto per la temperatura.
2. In caso di necessità regolare la temperatura con il selettore girevole.
3. Premere due volte sul campo ◷.
   Il display viene visualizzato - - : - - e si accendono i simboli del tempo.

4. Impostare una durata di 45 minuti servendosi del selettore.

5. Toccare il campo start ▷ stop.

Il forno entra in funzione. Sul display viene visualizzato il tempo che scorre e il LED start ▷ stop si illumina. Gli altri simboli di tempo si spengono.

La durata è trascorsa

Viene emesso un segnale acustico. L'apparecchio smette di riscaldare. Sul display compare 00:00.

1. Premere il campo ◷.
   Il segnale si spegne.
2. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.

L'apparecchio è spento.

Modifica della durata

Modificare la durata con il selettore girevole. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Cancellazione della durata

Se è impostata la funzione timer, premere innanzitutto sul campo ◷. Soltanto a questo punto è possibile modificare la durata.

Servendosi del selettore riportare la durata su 00:00. Dopo alcuni secondi la modifica viene acquisita.

Prima messa in funzione

Dopo che l'apparecchio è stato collegato alla corrente oppure dopo un'interruzione della corrente, sul display compare la richiesta di impostare l'orario. L'invito ad impostare l'ora può richiedere qualche secondo.

Impostazione dell'ora

Al momento della messa in funzione la visualizzazione dell'orario è evidenziata con la linea rossa. Il valore 12:00 lampeggia sul display e il simbolo ◷ si illumina. Impostare l'ora attuale.

1. Impostare l'ora servendosi del selettore girevole.
2. Premere il campo ◷.
   L'ora è impostata.

Modifica dell'ora

Avvertenza: Per poter modificare l'ora, l'apparecchio deve essere spento.

1. Premere due volte sul campo ◷.
   Sul display compaiono il simbolo ◷ e l'ora.
2. Impostare l'ora servendosi del selettore girevole.
3. Premere il campo ◷.
   L'ora è impostata.

Avvertenze

- Se dopo aver impostato l'ora non si preme sul campo ◷, il valore impostato viene acquisito automaticamente dopo alcuni secondi.
- Se durante l'impostazione il selettore funzioni è stato mosso, a fine operazione deve essere riportato sulla posizione zero. Soltanto allora è possibile utilizzare l'apparecchio.
- È possibile nascondere l'ora al fine di ridurre il consumo in stand-by dell'apparecchio.

Sicurezza bambino

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

Attivazione e disattivazione

1. Ruotare il selettore funzioni in posizione zero.
2. Premere per 4 secondi ca. sul campo ♨.

Sul display compare il simbolo ⊶. La sicurezza bambini è attivata o disattivata.

Avvertenze

- Se è stato impostato un tempo con il timer ⧖ questo continuerà a scorrere. Finché la sicurezza bambini è attiva, non è possibile modificare il tempo del timer.
- I segnali acustici, p.e. dopo che il tempo impostato sul timer è scaduto, possono essere eliminati premendo su di un campo qualsiasi.

Impostazioni di base

Sono disponibili diverse impostazioni che consentono di utilizzare l'apparecchio in modo semplice ed ottimale. Se necessario, le impostazioni possono essere modificate.

Modifica delle impostazioni di base

L'apparecchio deve essere spento.

1. Premere per alcuni secondi sul campo ◷.
   Sul display compare la prima impostazione di base.
2. Modificare l'impostazione di base servendosi del selettore.
3. Toccare il campo ◷.
   Sul display viene visualizzata la prossima impostazione di base. Con il campo ◷ è possibile scorrere tutte le impostazioni di base e con il selettore girevole è possibile modificarle.
4. Premere per alcuni secondi sul campo ◷.
   Tutte le impostazioni sono state acquisite.

Se l'apparecchio si trova in modalità standby, è sempre possibile modificare le impostazioni.

Annulla

Se non si desidera memorizzare le modifiche, ruotare il selettore funzioni. Le impostazioni di base vengono eliminate senza memorizzarle.

Elenco delle impostazioni di base

Non tutte le impostazioni di base sono disponibili, dipende dalle caratteristiche dell'apparecchio.

	Impostazioni di base	Possibilità	Spiegazione
c01	Durata segnale acustico: 2 = media = 30 secondi	1 = breve = 10 secondi 3 = lunga = 2 minuti	Segnale acustico una volta terminata la durata o il tempo impostato sul timer
c02	Tasto del segnale acustico 1 = acceso	0 = spento	Segnale acustico se viene premuto il tasto
c03	Luminosità display 2 = media	1 = bassa 3 = forte	Regolare la luminosità del display
c04	Indicazione dell'ora 1 = acceso	0 = spenta	= visualizzazione dell'ora sul display
c05	Illuminazione del vano cottura 1 = acceso	0= spenta	Accendere e spegnere l'illuminazione del vano di cottura.
c06	Impostaz. di fabbrica 0 = spento	1 = acceso	Riportare l'apparecchio alle impostazioni di fabbrica
c07	Modalità demo 0 = spenta	1 = acceso	Attivazione e disattivazione della modalità demo **Avvertenza:** La modalità demo è visibile soltanto entro i primi 5 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.
c08	Volume del segnale acustico 2 = media	1 = bassa 3 = elevata	Imposta il volume del segnale acustico

Pulizia

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

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!
L'apparecchio si surriscalda. Non sfiorare mai le superfici interne calde del vano di cottura o le resistenze. Lasciar sempre raffreddare l'apparecchio. Tenere lontano i bambini.

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

⚠ Avviso – Pericolo di lesioni!
Il vetro graffiato della porta dell'apparecchio potrebbe saltare. Non utilizzare raschietti per vetro, né detergenti abrasivi o corrosivi.

Avvertenza: Gli odori sgradevoli, per esempio dovuti alla preparazione di pesce, possono essere eliminati facilmente. Aggiungere qualche goccia di succo di limone in una tazza d'acqua. Inserire sempre un cucchiaio nel recipiente, per evitare un ritardo nel raggiungimento del punto di ebollizione. Far scaldare l'acqua per ca. 1-2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergenti adatti

Per non danneggiare le diverse superfici con l'utilizzo di detergenti non appropriati, prestare attenzione alle indicazioni della tabella. A seconda del tipo di apparecchio, non tutti i campi sono presenti sull'apparecchio.

Attenzione!
Danni alle superfici
Non utilizzare
- detergenti aggressivi o abrasivi,
- detergenti a elevato contenuto di alcol,
- spugnette dure o abrasive,
- pulitrici ad alta pressione o a getto di vapore,
- detergenti speciali per la pulizia a caldo.

Lavare bene le spugne nuove prima di utilizzarle.

Consiglio: Si consiglia di acquistare i prodotti per la pulizia e la cura presso il servizio di assistenza tecnica. Rispettare le istruzioni del produttore.

Panno in microfibra

Il panno in microfibra è particolarmente adatto alla pulizia delle superfici delicate, quali vetro, vetroceramica, acciaio inossidabile o alluminio. Rimuove lo sporco liquido e unto in una sola passata.

N° d'ordine 466 148

Panno per la cura delle superfici in acciaio inox

È possibile trattare le superfici con un panno imbevuto di olio protettivo consigliato e testato (da ordinare presso di noi) per rendere più resistente la superficie ai graffi e per rendere meno visibili le impronte digitali.

N° d'ordine 311 134

Olio protettivo per moderne superfici in acciaio inox

Lo stesso olio protettivo di cui è imbevuto il panno può essere ordinato presso di noi sotto forma di flacone.

N° d'ordine 311 567

Sgrassatore

Per una pulizia in profondità delle superficie sporche di grasso difficile da rimuovere.

N° d'ordine 311 781

Campo	Detergenti
Lato frontale dell'apparecchio	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Per la pulizia non utilizzare né detergenti per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Display	Pulire con un panno in microfibra oppure con un panno leggermente inumidito. Non pulire con un panno bagnato.
Parte frontale dell'apparecchio con acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albume. Macchie di questo tipo possono corrodere la superficie. Speciali detergenti per l'acciaio inox possono essere richiesti presso il servizio clienti o presso i rivenditori specializzati. Per la pulizia non utilizzare né detergenti per vetro né raschietti per metallo o per vetro.
Vano di cottura in acciaio inox	Soluzione di lavaggio calda o acqua e aceto: pulire con una spugna e asciugare con un panno morbido. In caso di sporco ostinato: utilizzare il detergente per forno soltanto quando il vano di cottura si è completamente raffreddato. Utilizzare preferibilmente una spugnetta in acciaio. Non utilizzare spray per forno né altri detergenti aggressivi o abrasivi. Non sono adatte neanche le spugnette abrasive, ruvide o in metallo, poiché graffiano la superficie. Fare asciugare completamente le superfici interne.
Incavo del vano di cottura	Panno umido: non fare colare acqua nel comando del piatto rotante all'interno dell'apparecchio.
Piatto girevole e anello	Soluzione di lavaggio calda: quando viene nuovamente montato, il piatto girevole deve innestarsi correttamente in posizione.

Campo	Detergenti
Griglia	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un detergente per acciaio inox oppure in lavastoviglie.
Pannelli dello sportello	Detergente per vetro: pulire con un panno spugna. Non utilizzare raschietti per vetro.
Guarnizione	Soluzione di lavaggio calda: pulire con un panno spugna, senza sfregare. Non utilizzare per la pulizia raschietti per metallo o per vetro.
Accessori	Soluzione di lavaggio calda: inumidire e pulire con un panno spugna o una spazzola.

Avvertenze

- Lievi differenze di colore sul lato frontale dell'apparecchio sono dovute a diversi materiali quali vetro, plastica o metallo.
- Eventuali ombreggiature sui pannelli dello sportello, simili a striature, sono dovute al riflesso dell'illuminazione interna del vano di cottura.

Malfunzionamento, che fare?

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

⚠ Avviso – Pericolo di scariche elettriche!
Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni e le sostituzioni di cavi danneggiati devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico adeguatamente istruito dal servizio di assistenza tecnica. Se l'apparecchio è difettoso, staccare la spina o il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Alcuni messaggi di errore si possono risolvere autonomamente.

Un guasto, che fare?

Messaggio di errore	Possibile causa	Rimedio/avvertenza
L'apparecchio non funziona	La spina non è inserita.	Inserire la spina
	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Verificare se la lampada della cucina funziona.
	Il fusibile è difettoso	Verificare se il fusibile dell'apparecchio nell'apposita scatola è a posto.
	Utilizzo improprio	Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Riattivarlo dopo circa 10 secondi.
Sul display lampeggia 12:00 e si illumina il simbolo ◷.	Interruzione dell'alimentazione elettrica	Regolare nuovamente l'ora.
L'apparecchio non è in funzione. Sul display compare una durata	Non è stato premuto il campo start ▷ stop dopo l'impostazione.	Premere il tasto start ▷ stop o cancellare l'impostazione selezionando un'altra funzione con il selettore funzioni.
Il forno microonde non funziona.	Lo sportello non è stato chiuso correttamente.	Accertarsi che lo sportello non sia bloccato da residui di cibo o da un corpo estraneo.
	Il campo start ▷ stop non è stato premuto.	Premere il campo start ▷ stop.
Le pietanze si riscaldano più lentamente del solito.	È stato impostato un livello di potenza microonde troppo basso.	Selezionare una potenza microonde superiore.
	È stata introdotta nell'apparecchio una quantità maggiore del solito.	Quantità raddoppiata: tempo raddoppiato.
	Le pietanze erano più fredde del solito.	Mescolare o girare di tanto in tanto le pietanze.
Il funzionamento in modalità microonde viene interrotto senza alcun motivo evidente.	Il forno microonde presenta un'anomalia.	Se questa anomalia continua a manifestarsi, contattare il servizio di assistenza tecnica.
È possibile impostare l'apparecchio, che però non riscalda. Lampeggiano i due punti.	L'apparecchio si trova in modalità demo.	Disattivazione della modalità demo nelle impostazioni di base. **Avvertenza: .** La modalità demo è visibile soltanto entro i primi 5 minuti dopo l'allacciamento dell'apparecchio.
Sul display appare E 1.	Interruzione di sicurezza automatica termica attivata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Sul display appare E2.	Interruzione di sicurezza automatica attivata.	Premere un tasto qualsiasi o ruotare il selettore girevole.
Sul display appare E3.	La funzione Forno è guasta.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Sul display appare E4.	Interruzione di sicurezza automatica termica attivata.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
Sul display appare E 11.	Umidità nel pannello comandi.	Lasciare asciugare il pannello di comando.
Sul display appare E 17.	Riscaldamento rapido non possibile.	Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

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

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

Codice del prodotto (E)		**Codice di produzione (FD)**	

Servizio di assistenza tecnica ☏	

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

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti
I 800-829120
Linea verde
CH 0848 840 040

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

Acrilamide negli alimenti

Quali sono gli alimenti interessati?
L'acrilamide si genera principalmente in prodotti a base di cereali e patate, quali ad es. patate fritte, patatine, toast, pagnotte, pane o dolci da forno riscaldati a temperature elevate (biscotti, panpepato, biscotti speziati).

	Consigli per una preparazione degli alimenti priva di acrilamide
Generale	Impostare valori minimi per i tempi di cottura. Far dorare gli alimenti, evitando che diventino troppo scuri. I prodotti da cottura spessi e di grandi dimensioni contengono meno acrilamide.
Cottura al forno	Con Aria calda con temperatura max. di 180 °C La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Biscotti	Con Aria calda con temperatura max. di 180 °C La presenza di uova o tuorli riduce la formazione di acrilamide.
Patate fritte al forno	Distribuire le patatine in modo uniforme nell'accessorio in un unico strato. Cuocere almeno 400 g per volta in modo che le patatine non secchino.

Testati nel nostro laboratorio

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

Avvertenze

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

Scongelare, riscaldare e cuocere con la funzione microonde

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

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

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

I valori di quantità indicati nelle tabelle potrebbero essere differenti da quelli di cui si dispone. Esiste a riguardo una regola generale: doppia quantità - quasi doppia durata, metà quantità - metà durata.

Posizionare sempre la stoviglia/pentola al centro della griglia inferiore. In questo modo, le microonde possono raggiungere tutti i lati delle pietanze.

Scongelamento

Avvertenze

- Posizionare gli alimenti surgelati in un contenitore aperto sulla griglia.
- Le parti delicate, quali cosce e ali del pollo o le parti grasse dell'arrosto, possono essere coperte con pezzettini di pellicola di alluminio. Evitare che la pellicola entri in contatto con le pareti interne del vano di cottura. Trascorsa la metà del tempo di scongelamento, è possibile rimuovere la pellicola di alluminio.
- Nel frattempo girare o mescolare 1 - 2 volte gli alimenti. Le porzioni di maggiori dimensioni devono essere girate ripetutamente. Quando si girano gli alimenti, rimuovere il liquido formatosi durante la fase di scongelamento.
- Lasciare riposare il cibo scongelato per altri 10 - 60 minuti a temperatura ambiente in modo da uniformare la temperatura. Nel caso di pollame è possibile estrarre le interiora.

Scongelamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Carne intera di manzo, vitello o maiale (con o senza osso)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	Girare ripetutamente.
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Pezzi o fettine di carne di manzo, vitello o maiale	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate girando gli alimenti
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Carne tritata, mista	200 g	90 W, 10-15 min.	Se possibile surgelare in posizione piana. Girare ripetutamente, togliere le porzioni di carne già scongelate
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Pollame o pezzi di pollo	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	Girare di tanto in tanto
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Anatra	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	Girare ripetutamente.
Filetto, cotoletta o fette di pesce	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Separare le parti scongelate
Pesce intero	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Verdure, ad es. piselli	300 g	180 W, 10-15 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela.
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	

Scongelamento	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze
Frutta, ad es. lamponi	300 g	180 W, 7-10 min.	Mescolare di tanto in tanto con cautela, separare le parti scongelate
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	
Sciogliere il burro	125 g	180 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	Rimuovere completamente la confezione.
	250 g	360 W, 1 min. + 90 W, 2-4 min.	
Pane intero***	500 g	180 W, 6 min. + 90 W, 5-10 min.	Girare di tanto in tanto
	1 kg	180 W, 12 min. + 90 W, 15-25 min.	
Dolci, asciutti, ad es. torte morbide	500 g	90 W, 15-20 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema; separare le porzioni di dolce l'una dall'altra
	750 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
Dolci, con ripieno succoso, ad es. torta di frutta, torta di ricotta	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Solo per dolci senza glassa, panna o crema.
	750 g	180 W, 7 min. + 90 W, 10-15 min.	

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati

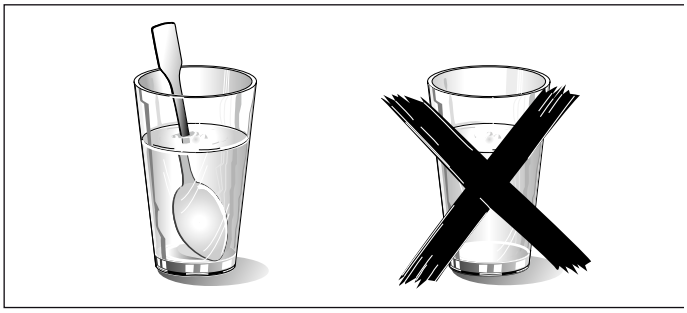
Avvertenze

- Togliere i piatti precotti dalla confezione. In una pentola adatta al forno microonde riscaldano più rapidamente e in modo più uniforme. I diversi componenti delle pietanze si scaldano in tempi diversi.
- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.
- Coprire sempre gli alimenti. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Girare o mescolare le pietanze 2 -3 volte durante la cottura.
- Dopo aver scaldato il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.

Scongelare, riscaldare o cuocere prodotti surgelati	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze:
Menu e piatti pronti o precotti	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Togliere la pietanza dalla confezione, coprire le pietanze
Minestra	400-500 g	600 W, 8-10 min.	Stoviglie con coperchio,
Pasticci	500 g	600 W, 10-15 min.	Stoviglie con coperchio,
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Fette o pezzi di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600 W, 15-20 min.	Stoviglie con coperchio,
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Pesce, ad es. filetto	400 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	Stoviglie con coperchio, aggiungere liquido
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	600 W, 8-10 min.	stoviglie con coperchio; aggiungere 1 cucchiaio di acqua
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Spinaci con panna	450 g	600 W, 11-16 min.	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldare le pietanze

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



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

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

Riscaldare le pietanze	Peso	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenze:
Menu e piatti pronti o precotti	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Togliere la pietanza dalla confezione, coprire le pietanze
Bevande	150 ml	900 W, 1-2 min.	**Attenzione!** Mettere un cucchiaio nel contenitore in vetro, non riscaldare troppo le bevande alcoliche; controllare di tanto in tanto
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Alimenti per bambini ad es. biberon	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Collocare sul fondo i biberon senza tettarella/ tappo; terminata la fase di riscaldamento, scuotere o mescolare; controllare assolutamente la temperatura
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Minestra 1 tazza	175 g	900 W, 2-3 min.	-
2 tazze	da 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 tazze	da 175 g	900 W, 5-6 min.	
Fette o pezzi di carne con sugo, ad es. gulasch	500 g	600 W, 10-15 min.	Con coperchio
Pasticcio*	400 g	600 W, 5-10 min.	Stoviglie con coperchio,
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Verdura	150 g	600 W, 2-3 min.	Aggiungere un po' di liquido
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Cuocere gli alimenti

Avvertenze

- Le pietanze basse si scaldano più rapidamente. Di conseguenza, è preferibile distribuire le pietanze nella stoviglia in uno strato più sottile possibile. Si consiglia di non sovrapporre gli alimenti.
- Coprire con un coperchio e far cuocere come indicato. Se non si dispone di un coperchio adatto, utilizzare un piatto o una pellicola speciale adatta ai forni a microonde.
- Il gusto tipico degli alimenti viene conservato. Per questo motivo non eccedere nell'uso di sale e spezie.
- Dopo aver cotto il cibo, lasciarlo riposare per altri 2 - 5 minuti di modo che la temperatura si uniformi.
- Prelevare sempre le stoviglie utilizzando il guanto da forno o le presine.

Cuocere gli alimenti	Peso	Potenza microonde in watt Durata in minuti.	Avvertenze:
Pollo intero, fresco senza interiora	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	Girare trascorsa metà del tempo impostato.
Filetto di pesce, fresco	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Verdura, fresca	250 g	600 W, 5-10 min.	tagliare in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiai di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Patate:	250 g	600 W, 8-10 min.	tagliare in pezzi di dimensioni uguali; ogni 100 g aggiungere 1-2 cucchiai di acqua; mescolare di tanto in tanto
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Riso	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	Aggiungere l'acqua in quantità doppia; utilizzare una stoviglia profonda, con coperchio
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	
Dolci, ad es. budino (istantaneo)	500 ml	600 W, 7-9 min.	di tanto in tanto girare con la frusta 2-3 volte
Frutta, composta di frutta	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn per il microonde

Avvertenze

- Utilizzare sempre stoviglie in vetro refrattarie e basse, ad es. il coperchio di uno stampo, un piatto di vetro o una tazza (pyrex)
- Posizionare sempre la stoviglia sulla griglia.
- Non utilizzare stoviglie in porcellana o piatti troppo concavi.
- Effettuare l'impostazione come descritto nella tabella. A seconda del prodotto e della quantità può essere necessario adeguare il parametro di tempo.
- Per evitare che i popcorn si brucino, dopo 1 minuto e 30 secondi estrarre la busta dei popcorn e scuoterla. Fare attenzione a non bruciarsi!

⚠ Avviso – Pericolo di scottature!

- Aprire con cautela il sacchetto dei popcorn poiché potrebbe fuoriuscire vapore caldo.
- Non impostare mai la potenza microonde massima.

	Peso	Accessori	Potenza microonde in watt Durata in minuti.
Popcorn per il microonde	1 sacchetto da 100g	Stoviglia, griglia	600 W, 3-5 min.

Consigli per la cottura al microonde

Non sono indicate le impostazioni da effettuare relativamente alla quantità di cibo che si intende preparare.	Prolungare o ridurre i tempi di cottura basandosi sulla seguente regola approssimativa: Quantità raddoppiata = tempo quasi raddoppiato Quantità dimezzata = tempo dimezzato
Il cibo si è asciugato troppo.	La prossima volta impostare un tempo di cottura più breve o selezionare una potenza microonde inferiore. Coprire la pietanza e aggiungere più liquido.
Al termine del tempo impostato il cibo non è ancora scongelato, caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità e alimenti più spessi necessitano di tempi più lunghi.
Al termine del tempo impostato il cibo si è surriscaldato ai bordi, ma la parte centrale non è ancora cotta.	Durante la cottura mescolare di tanto in tanto e la prossima volta selezionare una potenza inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Dopo lo scongelamento il nucleo centrale del pollame o della carne è ancora surgelato.	La prossima volta selezionare una potenza microonde inferiore. Girare anche più volte l'alimento da scongelare se la quantità è elevata.

Dolci e biscotti

Tabelle

Avvertenze

- I parametri di tempo si riferiscono all'inserimento nel forno freddo.
- La temperatura e la durata della cottura dipendono dal tipo e dalla quantità d'impasto. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato. Una temperatura inferiore permette una doratura più uniforme.
- Per ulteriori informazioni vedere *Consigli per la cottura al forno* in fondo alle tabelle.
- Posizionare sempre la teglia al centro della griglia inferiore.

Stampi per dolci

Avvertenza: Gli stampi per dolci più indicati sono quelli scuri in metallo.

Dolci in stampi	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Torta morbida, semplice	Stampo a ciambella/rettangolare		170-180	90	40-50
Torta morbida, delicata (ad es. torta margherita)*	Stampo a ciambella/rettangolare		150-170	-	70-90
Fondi di torta a impasto morbido	Stampo per fondi di dolci alla frutta		160-180	-	30-40
Dolce alla frutta delicato, impasto fine	Stampo a cerniera/da budino		170-180	90	35-45
Pan di Spagna, 2 uova	Stampo per fondi di dolci alla frutta		160-170	-	20-25
Pan di Spagna, 6 uova	Stampo a cerniera scuro		170-180	-	35-45
Fondi di pasta frolla con bordo	Stampo a cerniera scuro		170-190	-	30-40
Torta alla frutta o al quark con fondo di pasta frolla*	Stampo a cerniera scuro		170-190	180	35-45
Dolce svizzero (Schweizer Wähe)**	Stampo a cerniera scuro		190-200	-	45-55
Gugelhupf (dolce all'uvetta)	Stampo per Gugelhupf		170-180		40-50
Pizza, fondo sottile, farcitura scarsa**	Teglia per pizza rotonda		220-230	-	15-25
Torte salate*	Stampo a cerniera scuro		200-220	-	50-60
Torta di noci	Stampo a cerniera scuro		170-180	90	35-45
Pasta lievitata con ripieno asciutto	Teglia per pizza rotonda		160-180	-	50-60
Pasta lievitata con ripieno succoso	Teglia per pizza rotonda		170-190	-	55-65
Treccia lievitata con 500 g di farina	Teglia per pizza rotonda		170-190	-	35-45
Stollen con 500 g di farina	Teglia per pizza rotonda		160-180	-	60-70
Strudel, dolce	Teglia per pizza rotonda		190-210	180	35-45

* Lasciar raffreddare per ca. 20 minuti nel forno.
** Posizionare lo stampo direttamente sul piatto girevole.

Pasticcini	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in C	Durata in minuti.
Biscottini	Teglia per pizza rotonda		150-170	25-35
Amaretti	Teglia per pizza rotonda		110-130	35-45
Meringa	Teglia per pizza rotonda		100	80-100
Muffin	Teglia per muffin sulla griglia		160-180	35-40
Bignè	Teglia per pizza rotonda		200-220	35-45
Dolci pasta sfoglia	Teglia per pizza rotonda		190-200	35-45
Dolci di pasta lievitata	Teglia per pizza rotonda		200-220	25-35

Pane e pagnotte	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Durata in minuti
Pane con lievito madre con 1,2 kg di farina	Teglia per pizza rotonda		210-230	50-60
Panfocaccia*	Teglia per pizza rotonda		220-230	25-35
Pagnotte	Teglia per pizza rotonda		210-230	25-35
Pagnotte, pasta lievitata, dolci	Teglia per pizza rotonda		200-220	15-25

* Posizionare lo stampo direttamente sul piatto girevole.

Consigli per la cottura al forno

Si desidera seguire una propria ricetta.	Fare riferimento a una ricetta simile tra quelle contenute nelle tabelle.
Si desidera utilizzare uno stampo in silicone, in vetro, in plastica o in ceramica.	Lo stampo deve essere refrattario fino a 250 °C. Quando si utilizzando questi stampi, i dolci rimangono più chiari. Se si attiva il microonde, la durata di cottura risulterà minore rispetto alle indicazioni della tabella.
Si desidera verificare che la torta morbida sia completamente cotta.	Circa 10 minuti prima della fine del tempo impostato per la cottura, bucare la parte più alta del dolce con un bastoncino di legno. Se la pasta non vi aderisce più, il dolce è pronto.
Il dolce si sgonfia.	La prossima volta utilizzare meno liquido oppure ridurre la temperatura del forno di 10 gradi e aumentare il tempo di cottura. Prestare attenzione al tempo di lavorazione indicato nella ricetta.
Il dolce è cresciuto al centro, ma non sui bordi.	Imburrare soltanto il fondo dello stampo a cerniera. A cottura ultimata, staccare con attenzione il dolce dallo stampo servendosi di un coltello.
Il dolce diventa troppo scuro.	Selezionare una temperatura inferiore e prolungare leggermente la cottura del dolce.
Il dolce è troppo secco.	A cottura ultimata, perforare il dolce con uno stuzzicadenti, in modo da creare dei piccoli fori. Irrigare poi con succo di frutta o con un liquore. La prossima volta selezionare una temperatura di 10 superiore e ridurre i tempi di cottura.
Il pane o il dolce (ad es. la torta di ricotta) ha un bell'aspetto, ma è appiccicoso all'interno (è presente dell'acqua).	La volta successiva utilizzare meno liquido e prolungare leggermente la cottura a una temperatura inferiore. Per i dolci con guarnitura succosa, far cuocere dapprima il fondo, quindi cospargere con mandorle o pangrattato e applicare successivamente la guarnitura corrispondente. Rispettare le istruzioni e i tempi di cottura indicati nelle ricette.
Il dolce non si stacca capovolgendolo.	Una volta ultimata la cottura, lasciare raffreddare il dolce per altri 5 -10 minuti. In questo modo si staccherà più facilmente dallo stampo. Se non si stacca ancora, separarlo dai bordi con un coltello, operando con cautela. Provare a rovesciare nuovamente il dolce e coprire ripetutamente lo stampo con un panno bagnato e freddo. La prossima volta imburrare bene lo stampo e cospargere con pangrattato.
Si è provveduto a misurare la temperatura del forno con un proprio termometro e si è rilevata una differenza rispetto al parametro stabilito.	Dopo un periodo di tempo prestabilito, la temperatura del forno viene misurata dal produttore con una griglia di prova collocata al centro del vano di cottura. Le stoviglie e gli accessori utilizzati influiscono sul valore misurato, di conseguenza nel corso di proprie misurazioni viene sempre rilevato un valore differente.
Tra lo stampo e la griglia si generano delle scintille.	Verificare che le superfici esterne dello stampo siano pulite. Modificare la posizione dello stampo nel vano di cottura. Se non si ottiene alcun risultato, continuare la cottura senza microonde. La durata di cottura si prolunga.

Cottura arrosto e al grill

Tabelle

La temperatura e la durata della cottura dipendono dalla quantità e dal tipo di pietanza. Perciò nelle tabelle sono riportati i campi di temperatura. Iniziare con un valore inferiore e, se necessario, impostare la volta successiva un parametro più elevato.

Per ulteriori informazioni consultare la sezione *Consigli per la cottura arrosto e al grill* in appendice alle tabelle.

Stoviglie

Si possono utilizzare stoviglie resistenti al calore e adatte all'uso nel forno a microonde. I tegami in metallo sono adatti unicamente alla cottura senza microonde.

Le stoviglie possono surriscaldarsi. Servirsi di presine per estrarre le pentole dal forno.

Posare la stoviglia in vetro calda su un canovaccio asciutto. Il vetro può rompersi se la base d'appoggio è fredda o bagnata.

Avvertenze per la cottura di arrosti

Avvertenze

- Per la cottura degli arrosti di carne e pollame utilizzare una teglia alta.
- Accertarsi che le stoviglie siano adatte alle dimensioni del vano cottura. Non devono essere troppo grandi.

- Carne:
  ricoprire il fondo della stoviglia con un po' di liquido. Per lo stufato aggiungere una quantità di liquido leggermente maggiore. Trascorsa la meta del tempo, girare i pezzi di carne. Quando l'arrosto è pronto, lasciarlo riposare per altri 10 minuti nel forno spento e chiuso in modo che il sugo della carne si distribuisca meglio.
- Pollame:
  girare i pezzi di carne trascorsi ⅔ del tempo.

Avvertenze per la cottura al grill

Avvertenze

- Durante la cottura al grill tenere sempre chiusa la porta del forno e non preriscaldare.
- Per la cottura al grill, scegliere cibi con spessore possibilmente uguale. Le bistecche devono avere uno spessore non inferiore a 2-3 cm in modo che si rosolino uniformemente senza seccarsi. Si consiglia di salare le bistecche soltanto dopo la cottura al grill.
- Girare i pezzi da cuocere al grill con una pinza da grill. Bucandola con una forchetta, la carne perde la sua parte liquida e risulterà asciutta.
- La carne scura, ad es. di manzo, rosola più velocemente della carne chiara di vitello o maiale. La carne bianca e il pesce spesso risultano poco dorati in superficie, ma cotti e morbidi all'interno.
- L'elemento grill si attiva e disattiva automaticamente. Si tratta di un fenomeno normale. la cui frequenza dipende dal grado grill impostato.

Carne di manzo

Avvertenze

- Girare il brasato di manzo trascorsi ⅓ e i ⅔ del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Girare il filetto di manzo e il roastbeef trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Girare le bistecche trascorsi ⅔ del tempo.

Carne di manzo	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Brasato di manzo, ca. 1 kg	Stoviglia con coperchio		180-200	-	120-143
Filetto di manzo, medio, ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio		180-200	90	30-40
Roastbeef, medio, ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio		210-230	180	30-40
Bistecche, medie, spessore 3 cm	Griglia superiore		3	-	ogni lato: 10-15

Carne di vitello

Avvertenza: Girare l'arrosto e lo stinco di vitello trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.

Carne di vitello	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti.
Arrosto di vitello, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio,		180-200	-	110-130
Stinco di vitello, ca. 1,5 kg	Stoviglie con coperchio,		200-220	-	120-130

Carne di maiale

Avvertenze

- Girare gli arrosti di maiale magri e gli arrosti senza cotenna trascorsa la metà del tempo. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Disporre l'arrosto nella pentola con la cotenna rivolta verso l'alto. Forare la cotenna. Non girare l'arrosto. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 10 minuti.
- Non girare il filetto e la costata di maiale. Alla fine lasciare riposare ancora per ca. 5 minuti.
- Girare la bistecca di coppa trascorsi ⅔ del tempo.

Carne di maiale	Accessori	Tipo di riscalda-mento	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Arrosto senza cotenna (ad es. coppa), ca. 750 g*	Stoviglia con coperchio		220-230	180	40-50
Arrosto con cotenna (ad es. spalla) ca. 1,5 kg*	Stoviglia senza coper-chio		190-210	-	130-150
Filetto di maiale, ca. 500 g*	Stoviglia con coperchio		220-230	90	25-30
Arrosto di maiale magro, ca. 1 kg*	Stoviglia con coperchio		210-230	90	60-80
Costata di maiale con osso, ca. 1 kg*	Stoviglia senza coper-chio	-	-	360	45-45
Bistecca di coppa, spessore 2 cm**			3	-	1° lato: ca. 15-20 2° lato: ca. 10-15
* Griglia inferiore ** Griglia superiore					

Agnello

Avvertenza: Girare i cosciotti d'agnello trascorsa metà del tempo impostato.

Carne d'agnello	Accessori	Tipo di ri-scalda-mento:	Temperatura in °C	Potenza microonde in watt	Durata in minuti.
Costolette di agnello con osso, ca.1 kg	Stoviglia senza coperchio.		210-230	-	40-50
Cosciotto d'agnello disossato, cot-tura media, ca.1,5 kg	Stoviglie con coperchio,		190-210	-	90-95

Altro

Avvertenze

- Alla fine lasciare riposare il polpettone ancora per ca. 10 minuti.
- Girare le salsicce trascorsi ⅔ del tempo.

Altro	Accessori	Tipo di riscal-damen-to	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Polpettone, ca. 1 kg*	Stoviglia senza coperchio		180-200	600 W + 180 W	-
Salsicce alla griglia, 4-6 pezzi Ogni pezzo ca. 150 g**	-		3	-	ogni lato: 10-15
* Griglia inferiore ** Griglia superiore					

Pollame:

Avvertenze

- Disporre il pollo intero, il petto di pollo e il petto rivolto verso il basso. Girare dopo ⅔ del tempo.
- Disporre il pollo grande con il petto rivolto verso il basso. Dopo 30 minuti, girare e impostare la potenza microonde a 180 watt.
- Disporre i polli tagliati a metà e le singole porzioni di pollo con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare
- Girare il petto d'anatra e d'oca con la pelle rivolta verso l'alto. Non girare.
- Girare le cosce d'oca trascorsa la metà del tempo. Forare la pelle.
- Disporre il petto e il cosciotto di tacchino con la pelle rivolta verso il basso. Girare dopo ⅔ del tempo.

Pollame:	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C, livello grill	Potenze microonde in watt	Durata in minuti.
Pollo, intero, ca.1,2 kg	Stoviglie con coperchio,		220-230	360	35-45
Pollo grande, intero, ca. 1,6 kg	Stoviglie con coperchio,		220-230	360 180	30 20-30
Pollo, diviso a metà, 500 g ciascuna	Stoviglia senza coperchio.		180-200	360	30-35
Porzioni di pollo, ca. 800 g	Stoviglia senza coperchio.		210-230	360	20-30
Petto di pollo con pelle ed ossa, 2 porzioni, ca. 350-450 g	Stoviglia senza coperchio.		190-210	180	30-40
Petto d'anatra con pelle, 2 pezzi, ciascuna 300-400 g	Stoviglia senza coperchio.		3	90	20-30
Petto d'oca, 2 pezzi, ciascuna 500 g	Stoviglia senza coperchio.		210-230	90	25-30
Cosce d'oca, 4 pezzi ca.1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.		210-230	180	30-40
Petto di tacchino, ca. 1 kg	Stoviglie con coperchio,		200-220	-	90-100
Cosciotto di tacchino, ca. 1,3 kg	Stoviglie con coperchio,		200-220	180	50-60

Pesce

Avvertenze

- Per grigliare un pesce intero, ad es. una trota, disporlo al centro della griglia superiore.
- Ungere precedentemente la griglia con olio.

Pesce	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C	Durata in minuti.
Cotoletta di pesce ad es. salmone alla griglia, spessore 3 cm	Griglia superiore		3	20-25
Pesce, intero 2-3 pezzi, alla griglia, ciascuno 300 g	Griglia superiore		3	20-30

Consigli per la cottura in forno e al grill

Nella tabella non vi sono dati relativi al peso dell'arrosto.	In caso di pezzi di arrosto piccoli, selezionare un temperatura più elevata e un tempo di cottura più breve. In caso di pezzi di arrosto più grandi, selezionare una temperatura inferiore e un tempo di cottura più lungo.
Come accertare se l'arrosto è pronto.	Utilizzare il termometro per arrosti (disponibile presso il proprio rivenditore specializzato) oppure effettuare la "prova del cucchiaio". Premere l'arrosto con il cucchiaio. Se è sodo, è pronto. Se è morbido, deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è bruciato.	La prossima volta scegliere una teglia più piccola oppure aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto, ma il sugo è troppo chiaro e acquoso.	La volta successiva scegliere una teglia più grande e aggiungere meno liquido.
L'arrosto non è ancora pronto.	Tagliare l'arrosto. Preparare la salsa nel tegame e disporre quindi le fette di arrosto nella salsa. Ultimare la cottura della carne soltanto con la funzione microonde.

Sformati, gratin, toast

Avvertenze

- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Per cuocere sformati, gratin di patate e lasagne, utilizzare uno stampo alto 4-5 cm termoresistente ed adatto per microonde.
- Collocare lo sformato sulla griglia inferiore.
- Dopo aver disattivato il forno, lasciare proseguire la cottura degli sformati e dei gratin per altri 5 minuti.
- Toast al forno:
  pretostare le fette di toast.

Sformati, gratin, toast	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C, livello grill	Potenza microonde in watt	Durata in minuti.
Sformato, dolce, ca. 1,5 kg	Stoviglia senza coperchio.		140-160	360	25-35
Sformato, piccante con ingredienti cotti, ca. 1 kg	Stoviglia senza coperchio.		150-170	600	20-25
Lasagna, fresca	Stoviglia senza coperchio.		200-220	360	25-35
Gratin di patate ingredienti crudi, ca. 1,1 kg	Stoviglia senza coperchio.		180-200	600	25-30
Gratinare i toast, 4 pezzi			3	-	8-10
* Griglia superiore					

Cibi pronti, congelati

Avvertenze

- Osservare le istruzioni del produttore riportate sulla confezione.
- I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.
- Non sovrapporre le patate fritte, le crocchette e i rösti di patate, girare trascorsa la metà del tempo.
- Disporre gli alimenti direttamente sul piatto rotante.

Cibi pronti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Potenza microonde in Watt	Durata in minuti
Pizza con fondo sottile*	Piatto girevole		220-230	-	10-15
Pizza con fondo spesso	Piatto girevole	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Mini pizza*	Piatto girevole		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Piatto girevole	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Patate fritte	Piatto girevole		220-230	-	8-13
Crocchette*	Piatto girevole		210-220	-	13-18
Rösti di patate, involtini di patate	Piatto girevole		200-220	-	25-30
Panini o baguette da riscaldare	Griglia inferiore		170-180	-	13-18
Bastoncini di pesce	Piatto girevole		210-230	-	10-20
Bastoncini, bocconcini di pollo	Piatto girevole		200-220	-	15-20
Strudel	Piatto girevole		210-220	180	20-30
Lasagna, ca. 400 g**	Griglia inferiore		220-230	600	12-17

* Preriscaldare per 5 minuti il vano di cottura, quindi disporre l'alimento sul piatto girevole caldo.

** Collocare l'alimento in una stoviglia adatta termoresistente.

Pietanze sperimentate

La qualità e il funzionamento degli apparecchi a microonde sono testati da istituti di controllo sulla base di queste ricette.

Conforme alla norma EN 60705, IEC 60705 o DIN 44547 e EN 60350 (2009)

Scongelamento nel microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza:
Carne:	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore. Dopo ca. 13 minuti rimuovere la carne scongelata.

Cottura con il forno a microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Avvertenza:
Latte all'uovo	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Collocare lo stampo pyrex 24 x 19 cm sulla griglia inferiore.
Pan di Spagna	600 W, 9-10 min.	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Polpettone*	600 W, 18-23 min.	Collocare lo stampo pyrex Ø 28 cm sulla griglia inferiore.

Cottura combinata con il microonde

Pietanza	Potenza microonde in watt, durata in minuti	Tipo di riscaldamento:	Temperatura °C	Avvertenza:
Gratin di patate	600 W, 25-30 min.		210-220	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Dolci	180 W, 15-20 min.		180-200	Collocare lo stampo pyrex Ø 22 cm sulla griglia inferiore.
Pollo	360 W, 35-40 min.		200-220	Girare dopo ⅔ del tempo.

Cottura al forno

Avvertenza: I valori della tabella valgono per l'inserimento di cibi nel forno freddo.

Pietanza	Stoviglia:	Tipo di riscaldamento:	Temperatura in °C	Durata cottura, minuti
Pan di Spagna con acqua	Stampo a cerniera Ø 26 cm, griglia inferiore		160-180	30-40
Torta di mele coperta	Stampo a cerniera Ø 20 cm griglia inferiore		190-210	50-60

Grigliare

Pietanza	Accessori	Tipo di riscaldamento:	Livello grill	Durata, minuti
Dorare i toast	Griglia superiore		3	4-5
Beefburger 9 pezzi*	Griglia superiore		3	30-35

Inhoudsopgave

Gebruik volgens de voorschriften 105

Belangrijke veiligheidsvoorschriften 105
Algemeen 105
Magnetron 106

Oorzaken van schade 108
Algemeen 108
Magnetron 109

Milieubescherming 109
Energiebesparing 109
Milieuvriendelijk afvoeren 109

Het apparaat leren kennen 110
Bedieningspaneel 110
Functiekeuzeknop 110
Touch-velden en display 111
Draaiknop 111
Functies 112
Verwarmingsmethoden 112
Magnetron 112
Binnenruimte 112

Toebehoren 113
Bijbehorende accessoires 113
Extra toebehoren 113

Voor het eerste gebruik 113
Draaischijf gebruiken 113
Eerste gebruik 113
Binnenruimte en toebehoren reinigen 114

Apparaat bedienen 114
Apparaat in- en uitschakelen 114
Functie instellen 114
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen 115
Snel voorverwarmen 115
Automatische veiligheidsuitschakeling 115

De magnetron 116
Vormen 116
Magnetronstanden 116
Magnetron instellen 117
Magnetron-combi instellen 117

Automatische programma's 118
Programma instellen 118
Programmatabel 120

Tijdfuncties instellen 121
Tijdinstellingen opvragen 121
Wekker instellen 121
Tijdsduur instellen 121
Eerste gebruik 122

Kinderslot 122
Activeren en deactiveren 122

Basisinstellingen 123
Basisinstellingen wijzigen 123
Lijst met basisinstellingen 123

Reinigen 124
Geschikte schoonmaakmiddelen 124

Wat te doen bij storingen? 125

Servicedienst 126
E-nummer en FD-nummer 126

Acrylamide in levensmiddelen 126

Voor u in onze kookstudio uitgetest 127
Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron 127
Tips voor de magnetron 130
Taart, cake en gebak 131
Tips voor het bakken 132
Braden en grillen 133
Tips voor het braden en grillen 135
Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast 136
Kant-en-klare producten, diepvries 136

Testgerechten 137

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: **www.bosch-home.com** en in de online-shop: **www.bosch-eshop.com**

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing voor later gebruik of om door te geven aan een volgende eigenaar.

Dit apparaat is alleen bestemd voor inbouw. Neem het speciale installatievoorschrift in acht.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 4.000 meter boven zeeniveau.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 aar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

Accessoires altijd op de juiste manier in de binnenruimte plaatsen. ⟶ *"Voor het eerste gebruik" op pagina 113*

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Algemeen

⚠ Waarschuwing – Risico van brand!

- Brandbare voorwerpen die in de binnenruimte worden bewaard kunnen vlam vatten. Bewaar geen brandbare voorwerpen in de binnenruimte. Open nooit de deur wanneer er sprake is van rookontwikkeling in het apparaat. Het toestel uitschakelen en de stekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen.
- Wanneer de apparaatdeur geopend wordt, ontstaat er een luchtstroom. Het bakpapier kan dan de verwarmingselementen raken en vlam vatten. Tijdens het voorverwarmen mag er nooit bakpapier los op de toebehoren liggen. Verzwaar het bakpapier altijd met een vorm. Bakpapier alleen op het benodigde oppervlak leggen. Het bakpapier mag niet uitsteken over de toebehoren.
- Het toestel wordt zeer heet. Wordt het apparaat in een inbouwmeubel met decordeur geplaatst, dan ontstaat er een concentratie van hitte wanneer de deur gesloten is. Het toestel alleen gebruiken met open decordeur.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Stel het apparaat nooit bloot aan grote hitte en vochtigheid. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
- Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Toebehoren of vormen worden zeer heet. Neem hete toebehoren en vormen altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- Alcoholdampen kunnen in de binnenruimte vlam vatten. Nooit gerechten klaarmaken die een hoog percentage alcohol bevatten. Alleen kleine hoeveelheden drank met een hoog alcoholpercentage gebruiken. De deur van het toestel voorzichtig openen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
- Bij het openen van de apparaatdeur kan hete stoom vrijkomen. De deur van het toestel voorzichtig openen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Door water in de hete binnnruimte kan hete waterdamp ontstaan. Nooit water in de hete binnenruimte gieten.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Magnetron

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben
- Levensmiddelen kunnen vlam vatten. Nooit levensmiddelen opwarmen in verpakkingen die bestemd zijn om ze warm te houden. Levensmiddelen nooit zonder toezicht verwarmen in voorwerpen van kunststof, papier of ander brandbaar materiaal. Bij de magnetron nooit een te groot vermogen of te lange tijdsduur instellen. Houd u aan de opgaven in deze gebruiksaanwijzing. Nooit levensmiddelen drogen met de magnetron. Nooit levensmiddelen met weinig water, zoals bijv. brood, met een te hoog magnetronvermogen of te lange -tijd ontdooien of verwarmen.
- Spijsolie kan vlam vatten. Warm nooit uitsluitend spijsolie op met de magnetron.

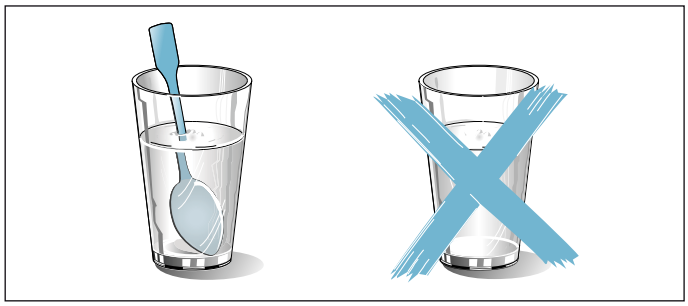
⚠ Waarschuwing – Kans op explosie!
Vloeistof of andere voedingsmiddelen in dicht afgesloten vormen kunnen exploderen. Nooit vloeistof of andere voedingsmiddelen verhitten in dicht afgesloten vormen.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Levensmiddelen met een vaste schil of pel kunnen tijdens, maar ook nog na het opwarmen, exploderen. Nooit eieren koken in de schil of hardgekookte eieren opwarmen. Nooit schaal- en kreeftachtige dieren koken. Bij spiegeleieren of eieren in een glas dient u eerst de dooier door te prikken. Bij levensmiddelen met een vaste schil of pel, bijv. appels, tomaten, aardappelen en worstjes, kan de schil knappen. Prik voor het opwarmen gaatjes in de schil of pel.
- De warmte wordt niet gelijkmatig verdeeld in de babyvoeding. Warm nooit babyvoeding op in gesloten vormen. Verwijder altijd het deksel of de speen. Na het verwarmen goed roeren of schudden. Controleer de temperatuur voordat u het kind de voeding geeft.
- Verhitte gerechten geven warmte af. De vormen kunnen heel heet worden. Neem vormen en toebehoren altijd met behulp van een pannenlap uit de binnenruimte.
- De verpakking van luchtdicht verpakte levensmiddelen kan barsten. Houd u altijd aan de opgaven op de verpakking. Neem gerechten altijd met een pannenlap uit de binnenruimte.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Het is gevaarlijk om het apparaat niet volgens de voorschriften te gebruiken. Het drogen van gerechten of kleding, het verwarmen van pantoffels, pitten- of graankussens, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. is niet toegestaan. Voorwerpen zoals oververhitte pantoffels, pitten- of graankussen, sponzen, vochtige schoonmaakdoekjes e.d. kunnen verbranding tot gevolg hebben

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof dan plotseling hevig overkoken en opspatten. Zorg ervoor dat er tijdens het verwarmen altijd een lepel in de vorm staat. Zo wordt kookvertraging voorkomen.



⚠ Waarschuwing – Risico van 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 lege ruimte. Als er vocht in deze ruimte komt, kan dit barsten veroorzaken in de vormen. Alleen vormen gebruiken die geschikt zijn voor de magnetron.
- Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie kunnen vormen van metaal of vormen met metalen coating leiden tot het ontstaan van vonken. Het apparaat raakt dan beschadigd. Bij uitsluitend gebruik van de magnetronfunctie zijn metalen vormen niet toegestaan.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Het apparaat werkt met hoogspanning. Nooit de behuizing verwijderen.

⚠ Waarschuwing – Ernstig gezondheidsrisico!
- Wanneer het apparaat verkeerd wordt gereinigd kan het oppervlak worden beschadigd. Er kan energie van de microgolven naar buiten komen. Het apparaat regelmatig schoonmaken en resten van voedingsmiddelen direct verwijderen. Zorg ervoor dat de binnenruimte, deurdichting, deur en deuraanslag altijd schoon zijn.
  → *"Reinigen" op pagina 124*
- Wanneer de deur van de binnenruimte of de deurdichting beschadigd is, kan er energie van microgolven vrijkomen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de deur van de binnenruimte, de deurdichting of de kunststof omlijsting van de deur beschadigd is. Contact opnemen met de servicedienst.
- Bij toestellen waarvan de afdekking van de behuizing niet is afgedekt komt microgolfenergie vrij. De afdekking van de behuizing nooit verwijderen. Neem voor onderhouds- of reparatiewerkzaamheden contact op met de klantendienst.

Oorzaken van schade

Algemeen

Attentie!
- **Water in de hete binnenruimte:** Nooit water in de hete binnenruimte gieten. Er ontstaat dan waterdamp. Door de verandering van temperatuur kan schade ontstaan.
- **Vochtige levensmiddelen:** Geen vochtige levensmiddelen langere tijd in de afgesloten binnenruimte bewaren.
  Sla geen gerechten op in het apparaat. Dit kan tot leiden tot corrosie.
- **Condenswater in de binnenruimte:** Bij het deurvenster, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater onstaan. Dit is normaal, de werking van de magnetron wordt hierdoor niet gehinderd. Neem om corrosie tegen te gaan het condenswater na de bereiding altijd weg.
- **Afkoelen met de deur open:** De binnenruimte alleen laten afkoelen wanneer deze afgesloten is. Zorg ervoor dat er niets tussen de deur klemt. Ook wanneer de deur slechts op een kier openstaat, kunnen aangrenzende voorzijden van meubels op den duur worden beschadigd.
- **Sterk vervuilde dichting:** Als de dichting sterk vervuild is, sluit de deur tijdens het gebruik niet meer goed. De aangrenzende voorzijden van meubels kunnen worden beschadigd. De dichting altijd schoon houden.
- **De deur van het apparaat als vlak om op te zitten of iets op te plaatsen:** Niet op de open deur zitten of staan. Geen vormen of toebehoren op de deur plaatsen.
- **Apparaat transporteren:** Het apparaat niet aan de deurgreep vasthouden of dragen. De deurgreep houdt op den duur het gewicht van het apparaat niet en kan afbreken.

Magnetron

Attentie!

- **Het ontstaan van vonken:** Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.
- **Gebruik van de magnetron zonder etenswaar:** Wordt het toestel gebruikt zonder etenswaar erin, dan leidt dit tot overbelasting. Het toestel nooit inschakelen als er geen gerecht in de binnenruimte staat. Een uitzondering hierop is de korte serviestest, zie het hoofdstuk Magnetron, servies.
- **Magnetron-popcorn:** Nooit een te hoog magnetronvermogen instellen.Door overbelasting kan de deurruit barsten. Maximaal 600 watt gebruiken. Leg de popcornzak altijd op een glazen bord.
- **Aluminiumschalen:** Geen aluminiumschalen in het apparaat gebruiken. Het apparaat wordt door het ontstaan van vonken beschadigd.
- **Aandrijving van de draaischijf:** Overgekookte vloeistof mag niet door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen. Houd het bereidingsproces in de gaten. Stel eerst een korte bereidingsduur in en verleng deze wanneer nodig.
- **Draaischijf:** De magnetron nooit gebruiken zonder draaischijf.

Milieubescherming

Uw nieuwe apparaat is bijzonder energie-efficiënt. Hier krijgt u tips over de manier waarop u bij het gebruik van uw apparaat nog meer kunt besparen op energie en het apparaat op de juiste manier afvoert.

Energiebesparing

- Het apparaat alleen voorverwarmen als dit in het recept of in de tabellen van de gebruiksaanwijzing wordt aangegeven.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen om te bakken. Deze nemen de hitte bijzonder goed op.
- Open de apparaatdeur tijdens de bereiding zo weinig mogelijk.
- Meerdere taarten of cakes kunt u het beste na elkaar bakken. De binnenruimte is dan nog warm. Daardoor is de baktijd voor het tweede gerecht korter. U kunt ook twee rechthoekige vormen naast elkaar in de binnenruimte plaatsen.
- Bij langere bereidingstijden kunt u het apparaat 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitzetten en de restwarmte gebruiken voor het afbakken.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

In dit hoofdstuk geven we u uitleg over de indicaties en bedieningselementen. Daarnaast leert u verschillende functies van uw apparaat kennen.

Aanwijzing: Afhankelijk van het apparaattype zijn kleur- en detailafwijkingen mogelijk.

Bedieningspaneel

Via het bedieningspaneel stelt u met behulp van functiekeuzeknoppen, draaiknoppen en touch-velden de verschillende functies van uw apparaat in.Het display geeft de actuele instellingen weer.

Als het apparaat ingeschakeld is, toont het overzicht het bedieningspaneel met een gekozen functie.

1 **Functiekeuzeknop**
Met de functiekeuzeknop stelt u verschillende functies in.
U kunt de functiekeuzeknop vanuit de nulstand naar rechts of links draaien.

2 **Touch-velden**
Achter de touch-velden liggen sensoren. Tip op het symbool om de functie te kiezen.

3 **Display**
Op het display zijn symbolen van actieve functies en de tijdfuncties te zien.

4 **Draaiknop**
Met de draaiknop stelt u de temperatuur voor de verwarmingsmethode in of kiest u de instelling voor andere functies.
U kunt de draaiknop naar rechts of naar links draaien.

Aanwijzingen

- Bij veel apparaten kunnen de functiekeuze- of draaiknoppen worden ingedrukt. Om te ver- en ontgrendelen in de nulstand op de functiekeuze- of draaiknop drukken.
- Staat de functiekeuzeknop in de nulstand (energiebesparingsmodus) en wordt er een functie gekozen, dan duurt het enkele seconden tot deze beschikbaar is (bijv. magnetron).

Functiekeuzeknop

Met de functiekeuzeknop stelt u de verwarmingsmethoden en meer functies in.

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Stand		Gebruik
○	Nulstand	Het apparaat is uitgeschakeld.
	Magnetron	Magnetronfunctie kiezen.
	Hete lucht	De ventilator verdeelt de warmte van het ronde verwarmingselement aan de achterkant gelijkmatig in de binnenruimte.
	Circulatiegrill	De ventilator wervelt de hete lucht van het grillelement rond de gerechten.
	Pizzastand	Het onderste verwarmingselement en het ronde verwarmingselement aan de achterwand zijn ingeschakeld.
	Grill	Het hele oppervlak onder het grillelement wordt heet.
	Programma's	Voor veel gerechten vindt u hier al voorgeprogrammeerde instellingen.

Touch-velden en display

Met de touch-velden kunt u verschillende extra apparaatfuncties instellen. Op het display ziet u de bijbehorende waarden.

Touch-velden

De betekenis van de verschillende touch-velden wordt hier kort uitgelegd.

Symbool		Betekenis
	Magnetron	Vermogensstanden van de magnetron kiezen, of de magnetronfunctie samen met een verwarmingsmethode inschakelen.
	Programma's	Programmakeuze opvragen, met de draaiknop het gewenste programmanummer instellen.
	Snel voorverwarmen / Kinderslot	Kort drukken: Snel voorverwarmen activeren/deactiveren. Lang drukken: kinderslot activeren/deactiveren.
	Tijdfuncties	Tijdfuncties kiezen en instellen met de draaiknop.
	Temperatuur	Temperatuur kiezen eninstellen met de draaiknop.
kg	Gewicht	Gewicht kiezen en instellen met de draaiknop.
start ▷ stop	Start/Stop	Werking starten of onderbreken **Aanwijzing:** Door lang te drukken wordt de werking beëindigd, de instellingen van de gekozen functie worden teruggezet naar de standaardwaarden.

Display

Het display is zo ingedeeld dat u de opgaven passend bij elke situatie met één blik kunt aflezen.

De waarde die u kunt instellen staat in de focus. De focus wordt weergegeven door een rode balk onder de instelwaarde.

De waarde in de focus kan direct met de draaiknop worden gewijzigd.

Display-elementen

De betekenis van de verschillende display-elementen wordt hier kort uitgelegd.

Symbool		Betekenis
	Wekker	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de wekkertijd weergegeven.
	Bereidingstijd	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijdsduur weergegeven.
	Tijd	Is het symbool gemarkeerd, dan wordt op het display de tijd weergegeven.
h:min	Uren/minuten	Tijdsduur in uren en minuten
min:sec	Minuten/seconden	Tijdsduur in minuten en seconden
	Kinderslot	Is het symbool verlicht, dan is het kinderslot geactiveerd.
	Snel voorverwarmen	Is het symbool verlicht, dan is snel voorverwarmen geactiveerd.

Temperatuurindicatie

Aan de rode balk onderaan het display kunt u zien dat het apparaat opwarmt.

Is er een verwarmingsmethode ingesteld, dan raakt de balk van links naar rechts naarmate de binnenruimte opwarmt verder rood gevuld.

Bij de grillfunctie is de balk direct volledig rood.

Bij de magnetronfunctie is de balk niet verlicht.

Wanneer u voorverwarmt, is het optimale tijdstip voor het inschuiven van het gerecht bereikt zodra de vijf velden van de lijn rood gevuld zijn.

Aanwijzing: Door thermische traagheid kan de ingestelde temperatuur een beetje afwijken van de werkelijke temperatuur in de binnenruimte.

Nachtmodus

Om energie te besparen wordt de helderheid van het display van 22 tot 5.59 uur automatisch verminderd.

Draaiknop

Met de draaiknop wijzigt u de instelwaarden die op het display worden weergegeven en in de focus staan.

Bij de meeste keuzelijsten, bijv. programma's, begint na het laatste punt het eerste weer.
Bij waarden, bijv. gewicht, moet u de draaiknop weer terugdraaien wanneer de minimale of maximale waarde bereikt is.

Functies

Uw apparaat beschikt over verschillende functies die het gebruik vergemakkelijken.

De precieze beschrijvingen hiervan vindt u in de betreffende hoofdstukken.

Functie	Gebruik
Verwarmingsmethoden ⟶ *"Apparaat bedienen" op pagina 114*	Er zijn verschillende fijn afgestemde verwarmingsmethoden voor een optimale bereiding van uw gerechten.
Magnetron ⟶ *"De magnetron" op pagina 116*	Met de magnetron kunt u de gerechten sneller bereiden, verwarmen of ontdooien.
Gecombineerde werking met magnetron	Hiermee kunt u naast een verwarmingsmethode de magnetron inschakelen.
Basisinstellingen ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 123*	U kunt de basisinstellingen van uw apparaat aanpassen aan uw wensen.

Verwarmingsmethoden

Om altijd de juiste verwarmingsmethode voor uw gerecht te kunnen bepalen, geven wij hier uitleg over de verschillen en toepassingen.

Aan de hand van de afzonderlijke symbolen ziet u om welke verwarmingsmethoden het gaat.

Verwarmingsmethode		Temperatuur	Gebruik
	Hete lucht	40 °C	Gistdeeg laten rijzen, slagroomtaarten ontdooien.
		100-230°C	Voor het bakken en braden op één niveau.
	Grill	Grillstanden: 1 = zwak 2 = gemiddeld 3 = sterk	Voor het grillen van platte stukken, zoals steaks, worstjes of toast, en voor het gratineren.
	Circulatiegrillen	100-230°C	Voor het braden van gevogelte, hele vis en grotere vleesstukken.
	Pizzastand	100-230°C	Voor het bereiden van pizza's en gerechten die veel warmte van onderen nodig hebben.

Voorgestelde waarden

Bij elke verwarmingsmethode geeft het apparaat een voorgestelde temperatuur of stand weer. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

Magnetron

U kunt m.b.v. diverse standen verschillende magnetronvermogens gebruiken, geschikt voor uiteenlopende soorten gerechten en manieren van bereiden. De magnetronstanden komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

De volgende magnetronstanden zijn beschikbaar.

Magnetronstand	maximale tijdsduur
90	1 uur 30 minuten
180	1 uur 30 minuten
360	1 uur 30 minuten
600	1 uur 30 minuten
900 watt	30 min.

U kunt de magnetronfunctie alleen of in combinatie met alle verwamingsmethoden gebruiken.

Uitzonderingen:

Magnetronstand 900W

Hete lucht 40°C

Hier leest u hoe u de magnetron kunt combineren met de verwarmingsmethoden:

Binnenruimte

Verschillende functies voor de binnenruimte vergemakkelijken het gebruik van uw apparaat. Zo wordt bijv. de binnenruimte volledig verlicht en een koelventilator beschermt het apparaat tegen oververhitting.

Apparaatdeur openen

Wanneer u tijdens het gebruik de apparaatdeur opent, wordt de werking stopgezet. Deuren sluiten en op het veld start ▷ stop tippen, om de werking voort te zetten.

Verlichting van de binnenruimte

De verlichting van de binnenruimte is tijdens het gebruik altijd aan. Wanneer de werking beëindigd wordt, gaat de verlichting uit.

De verlichting van de binnenruimte gaat aan wanneer u de apparaatdeur opent. Dit helpt u bijv. bij de reiniging van uw apparaat. Na ca. 15 minuten gaat de verlichting van de binnenruimte automatisch weer uit.

Koelventilator

Uw apparaat heeft een koelventilator. De koelventilator wordt bij het gebruik ingeschakeld. De warme lucht ontsnapt via de deur.

Na gebruik loopt de koelventilator een bepaalde tijd na.

Attentie!

De ventilatiesleuven niet afdekken. Dan raakt het apparaat oververhit.

Aanwijzingen

- Bij gebruik van de magnetronfunctie blijft het apparaat koud. De koelventilator wordt echter toch ingeschakeld. Hij kan verder lopen, ook wanneer de magnetronfunctie al beëindigd is.
- Bij het deurraam, de binnenwanden en op de bodem kan condenswater ontstaan. Dit is normaal, de werking van het apparaat wordt hierdoor niet gehinderd. Verwijder het condenswater na de bereiding.

Toebehoren

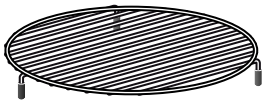
Hier krijgt u een overzicht over de meegeleverde accessoires en de manier waarop ze worden gebruikt.

Attentie!
Let er bij het uitnemen van servies op dat de draaischijf niet van plaats verandert. Zorg ervoor dat de draaischijf goed ingeklikt is. De draaischijf kan naar links of naar rechts draaien.

Bijbehorende accessoires

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

Aanwijzing: De draaischijf kan naar links en rechts draaien.Hij is snijvast. U kunt pizza's direct op de draaischijf in stukken snijden.



Laag rooster
Voor de magnetron en voor het bakken en braden met de ovenfunctie.

Aanwijzing: Plaats het rooster op de draaischijf.

Hoog rooster
Rooster om te grillen, bijv. van steaks, worstjes of toast of als plaats om iets op te zetten, bijv. voor platte ovenschalen.

Aanwijzing: Plaats het rooster op de draaischijf.

Extra toebehoren

Meer toebehoren kunt u kopen bij de klantenservice of in speciaalzaken.

Speciale accessoires
Glazen braadpan Voor stoofgerechten die u klaarmaakt in de oven en ovenschotels.
Pizzaplaat Voor pizza's en groot, rond gebak.
Inzet voor de bereiding met stoom in magnetrons Gerechten behoedzamer en sneller stomen.

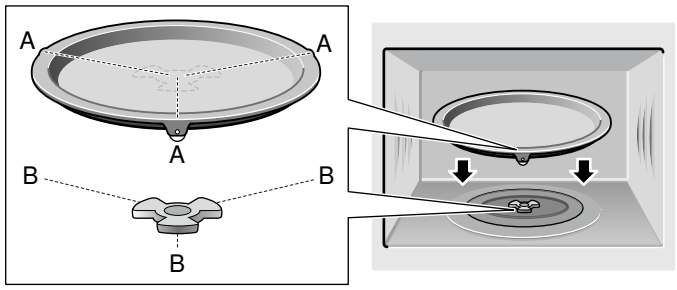
Voor het eerste gebruik

Voordat u uw nieuwe apparaat kunt gebruiken moet u enkele instellingen uitvoeren: Reinig daarnaast de binnenruimte en de toebehoren.

De machine dient afgemonteerd en aangesloten te zijn.

Draaischijf gebruiken

Plaats de draaischijf met de rolletjes “A”, zoals in de afbeelding, op de houder “B” in het midden van de bodem van de binnenruimte.



Aanwijzingen

- Gebruik het apparaat nooit zonder draaischijf
- De draaischijf moet recht op de houder zijn geplaatst.
- De draaischijf moet bij alle verwarmingsmethoden draaien.
- U mag de draaischijf met maximaal 5 kg belasten.

Eerste gebruik

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.

Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde 12:00 knippert op het display en het symbool ◷ is verlicht. Stel de tijd in.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Tip op het veld ◷.
   De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

Aanwijzing: Om de tijd te kunnen veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

1. Twee keer op het veld ◷ tippen.
   Op het display verschijnt het symbool ◷ en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Tip op het veld ◷.
   De tijd is ingesteld.

Aanwijzingen

- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld ◷ wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- Is de functiekeuzetoets gedurende het uitvoeren van de instellingen bewogen, dan moet hij vervolgens weer in de nulstand worden gezet. Pas dan kan het apparaat worden gebruikt.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

Binnenruimte en toebehoren reinigen

Voordat u voor het eerst gerechten klaarmaakt met het apparaat dient u de binnenruimte en de toebehoren te reinigen.

Binnenruimte reinigen

Om de geur van het nieuwe te verwijderen, warmt u binnenruimte op. Deze dient leeg en gesloten te zijn. Ideaal hiervoor is een uur met hete lucht op 180°C. Let erop dat zich geen verpakkingsresten in de binnenruimte bevinden.

1. Met de functiekeuzeknop Hete lucht instellen.
2. Met de draaiknop 180 C instellen.
3. Tip op het veld start ▷ stop.
   Het apparaat begint op te warmen.

Na een uur het apparaat uitschakelen.Hiervoor op het veld start ▷ stop tippen en vervolgens de functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Toebehoren reinigen

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

Apparaat bedienen

U heeft de bedieningselementen en hun werking al leren kennen. Nu leggen we uit hoe u het apparaat instelt. U komt te weten wat er bij het in- en uitschakelen gebeurt en hoe u de functies instelt.

Apparaat in- en uitschakelen

Uw apparaat moet eerst ingeschakeld worden voordat u iets kunt instellen.

Aanwijzing: Het kinderslot kan alleen worden ingesteld als het apparaat uitgeschakeld is. Sommige indicaties blijven ook te zien op het display wanneer het apparaat uitgeschakeld is.

Schakel het apparaat uit wanneer u het niet nodig heeft. Wanneer er langere tijd niets is ingesteld, gaat het apparaat automatisch uit.

Apparaat inschakelen

Aan de functiekeuzeknop draaien om het apparaat in te schakelen.

Op het display verschijnt een standaardwaarde in de focus. Het apparaat is klaar voor gebruik.

U kunt in de afzonderlijke hoofdstukken nalezen hoe u de functies instelt.

Apparaat uitschakelen

Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Een eventueel lopende functie wordt afgebroken.

Op het display verschijnt de tijd.

Aanwijzing: U kunt in de basisinstellingen vastleggen of de tijd wel of niet wordt weergegeven als het apparaat uitgeschakeld is.

Functie instellen.

Nadat er een functie gekozen is, verschijnen de voorgestelde waarden op het display. U kunt deze instelling direct starten.

In principe geldt:

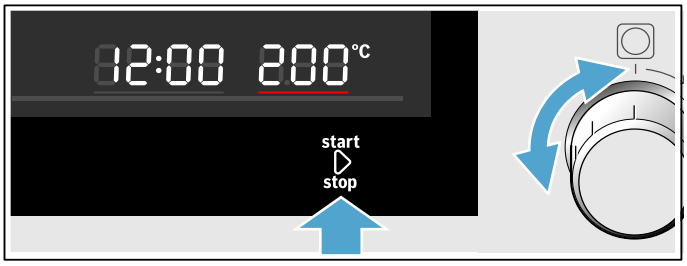
1. Met de functiekeuzeknop de functie kiezen.
2. Zo nodig andere instellingen uitvoeren.
   Hiervoor op het betreffende veld tippen en met de draaiknop de waarde veranderen.
3. Tip op het veld start ▷ stop.
   De werking start. De LED°start ▷ stop brandt.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld: Hete lucht bij 200°C

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode Hete lucht instellen.
   Op het display verschijnt de voorgestelde temperatuur 160°C.

2. Met de draaiknop de temperatuur op 200°C instellen.
3. Tip op het veld start ▷ stop.



Het apparaat begint op te warmen. De LED°start ▷ stop brandt. De temperatuurindicatie wordt gevuld.

U kunt op elk moment met de draaiknop de temperatuur veranderen.

Aanwijzingen

- Na het opwarmen zijn geringe temperatuurschommelingen normaal, afhankelijk van de verwarmingsmethode.
- Tijdens het gebruik kan de temperatuur niet op 40°C worden ingesteld.

Tijdsduur instellen

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Op het veld tippen tot het symbool in de focus staat.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
4. Tip op het veld start ▷ stop.
   Het apparaat begint op te warmen. De LED°start ▷ stop brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld start ▷ stop tippen of de apparaatdeur openen.
   De werking wordt onderbroken, de LED start ▷ stop knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld start ▷ stop.
   De werking wordt voortgezet, de LED start ▷ stop brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Snel voorverwarmen

Met de functie Snel voorverwarmen bereikt uw apparaat de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

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

- Hete lucht (uitzondering: hete lucht 40 °C)
- Circulatiegrill
- Pizzastand

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

1. Verwarmingsmethode en temperatuur instellen.
2. Tip op het veld .
   Op het display is het symbool verlicht.
3. Tip op het veld start ▷ stop.
   Het apparaat begint op te warmen. De LED°start ▷ stop brandt.

Het snel voorverwarmen is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het symbool verdwijnt van het display.Het apparaat uitschakelt loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur. Plaats het gerecht in de binnenruimte.

Het snel voorverwarmen afbreken

Tip op het veld .Het symbool verdwijnt van het display. Het apparaat loopt verder met de ingestelde verwarmingsmethode en temperatuur.

Aanwijzing: Het snel voorverwarmen wordt na uiterlijk 15 minuten automatisch gedeactiveerd.

Automatische veiligheidsuitschakeling

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

- Hete lucht 40 °C: 24 uur
- Hete lucht 100-230 °C: 5 uur
- Circulatiegrill en pizzastand: 5 uur
- Grill: 90 minuten

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

Op het display verschijnt E2. Het apparaat gaat uit. Druk ter bevestiging op het veld start ▷ stop.

De magnetron

Met de magnetron kunt u de gerechten bijzonder snel bereiden, verwarmen of ontdooien. U kunt de magnetron alleen, of in combinatie met de grill gebruiken.

Om de magnetron optimaal te kunnen gebruiken, dient u de aanwijzingen over de vormen in acht te nemen. Zie ook de opgaven in de toepassingstabellen aan het einde van de gebruiksaanwijzing.

Vormen

Niet alle vormen zijn geschikt voor de magnetron. Gebruik alleen vormen die geschikt zijn voor de magnetron. Dan worden de gerechten verwarmd en raakt het apparaat niet beschadigd.

Geschikte vormen

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

U kunt ook servies gebruiken. Zo hoeft u de gerechten niet over te brengen. Gebruik alleen servies met goud- of zilverdecor wanneer de fabrikant garandeert dat het geschikt is voor de magnetron.

Ongeschikte vormen

Metalen servies is niet geschikt. Metaal laat geen microgolven door. In gesloten metalen vormen blijven de gerechten koud.

Attentie!

Ontstaan van vonken: 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. Vonken kunnen de binnenste deurruit aantasten.

Vormtest

Schakel de magnetron nooit in als er geen gerecht in staat. De enige uitzondering hierop is de korte vormtest.

Wanneer u niet zeker weet of een vorm geschikt is voor de magnetron, doet u deze test:

1. Plaats de lege vorm ½ - 1 minuut bij maximaal vermogen in het apparaat.
2. Controleer tussentijds de temperatuur van de vorm.

De vorm moet koud of handwarm blijven.

Wordt hij heet of ontstaan er vonken, dan is hij niet geschikt.
Breek de test af.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Magnetronstanden

De magnetronvermogens zijn standen en komen niet altijd overeen met het precieze aantal watt dat door het apparaat wordt gebruikt.

De volgende magnetron-standen zijn beschikbaar.

Magne-tronstand	maximale tijdsduur	Gebruik
90	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien van kwets-bare gerechten.
180	1 uur 30 minuten	Voor het ontdooien en verder bereiden.
360	1 uur 30 minuten	Voor het bereiden van vlees en het opwarmen van kwetsbare gerechten.
600	1 uur 30 minuten	Voor het opwarmen en bereiden van gerechten.
900 watt	30 minuten	Voor het verwarmen van vloei-stoffen.

Voorgestelde waarden:
Bij elke magnetronstand stelt het apparaat een tijdsduur voor. U kunt deze overnemen of in het betreffende gebied veranderen.

De maximale instelling is bestemd voor het verwarmen van vloeistoffen. Ter bescherming van het apparaat wordt het maximale vermogen van de magnetron na enige tijd gereduceerd. Nadat het apparaat enige tijd is afgekoeld is het volle vermogen weer beschikbaar.

Intervallen van de tijdinstelling

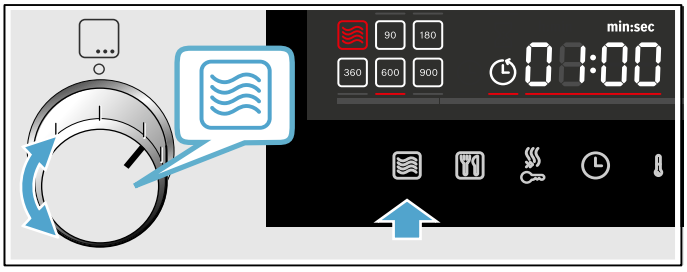
De interval bij het instellen van de gebruiksduur verandert naarmate de duur langer wordt.

Gebruiksduur	Interval
0 - 1 minuut	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

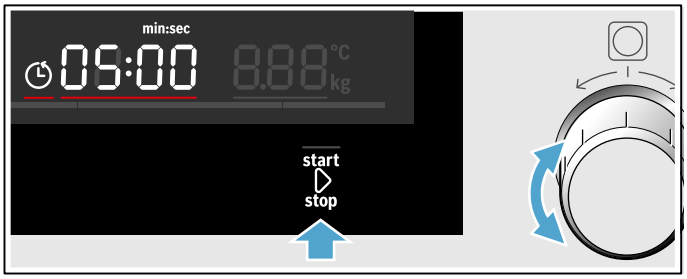
Magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronstand 600 watt, tijdsduur 5 min.

1. Met de functiekeuzeknop de functie Magnetron kiezen.
   Het apparaat is klaar voor gebruik. Op het display wordt als voorgestelde waarde het maximale magnetronvermogen weergegeven. Dit kan op elk moment worden gewijzigd.
2. Via het touch-veld Magnetronstand de gewenste vermogensstand kiezen.



   Op het display wordt de magnetronstand gemarkeerd en een voorgestelde tijdsduur weergegeven.
3. Met de draaiknop de gewenste tijdsduur instellen.
   Aanwijzing: U kunt ook eerst de tijdsduur en daarna de magnetronstand instellen.
4. Tip op het veld start ▷ stop.



   De tijdsduur loopt af op het display. De LED°start ▷ stop brandt.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Apparaatdeur openen of op een willekeurig veld tippen.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Magnetronvermogen veranderen

Op het veld tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

Aanwijzingen

- Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
- Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. De werking starten via het veld start ▷ stop

Werking onderbreken

1. Op het veld start ▷ stop tippen of de apparaatdeur openen.
   De werking wordt onderbroken, de LED start ▷ stop knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld start ▷ stop.
   De werking wordt voortgezet, de LED start ▷ stop brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Magnetron-combi instellen

U kunt de magnetronfunctie combineren met alle verwarmingsmethoden. Het apparaat warmt op en tegelijkertijd wordt de magnetron ingeschakeld. Zo is uw gerecht sneller klaar.

Combinatiemogelijkheden

- Hete lucht
- Circulatiegrill
- Pizzastand
- Grill

Uitzonderingen:

Magnetronstand 900W

Hete lucht 40°C

Combi instellen

Voorbeeld: Hetelucht 190°C met magnetron 360 W, 17 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de functie Hete lucht instellen.
   Er verschijnt een voorgestelde waarde voor de temperatuur.
2. Met de draaiknop de gewenste temperatuur instellen.
3. Op het veld Magnetronvermogen tippen tot de gewenste stand op het display is gekozen.
   Er verschijnt een voorgestelde tijdsduur.
4. Met de draaiknop de tijdsduur instellen.
5. Tip op het veld start ▷ stop.
   De werking start, de LED start ▷ stop brandt. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal, het symbool start ▷ stop is niet meer verlicht. Combi is geëindigd. Op een willekeurig veld tippen om het geluidssignaal te beeindigen.

Magnetronvermogen veranderen

Op het veld ☰ tippen tot de gewenste stand op het display is geselecteerd.

Aanwijzingen

- Door meerdere keren te tippen worden de vermogensstanden van de hoogste naar de laagste doorlopen.
- Wordt de magnetronfunctie pas na de start toegevoegd, dan pauzeert het apparaat. De werking starten via het veld start ▷ stop

Werking onderbreken

1. Op het veld start ▷ stop tippen of de apparaatdeur openen.
   De werking wordt onderbroken, de LED start ▷ stop knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld start ▷ stop.
   De werking wordt voortgezet, de LED start ▷ stop brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u heel eenvoudig gerechten klaarmaken.U kiest het programma en voert het gewicht van uw gerecht in.Het automatische programma neemt de optimale instelling over. U kunt kiezen uit 15 programma's.

Aanwijzingen

- Neem het product uit de verpakking en weeg het. Kunt u het exacte gewicht niet invoeren, rond het dan naar boven of beneden af.
- Plaats de levensmiddelen in de onverwarmde binnenruimte.
- Gebruik voor de programma's altijd vormen die hittebestendig en geschikt zijn voor de magnetron, bijv. van glas of keramiek. Neem hiervoor de aanwijzingen voor de accessoires in de programmatabellen in acht.
- Gebruik voor een optimaal bereidingsresultaat alleen ongeschonden levensmiddelen en vlees op koelkasttemperatuur. Gebruik bij diepvriesgerechten alleen levensmiddelen die direct uit de diepvries komen.

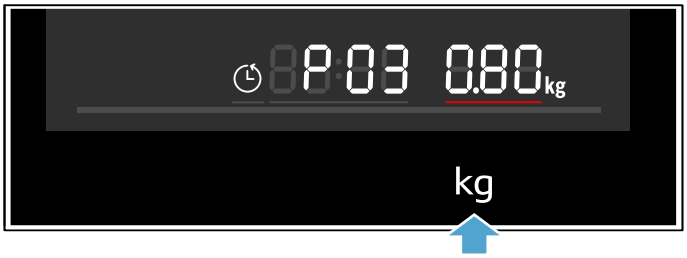
Programma instellen

Het voorbeeld in de afbeelding: programma 3 met 1 kilogram gewicht.

1. De functiekeuzeknop op automatische programma's 🍴 zetten.
   Op het display verschijnt het eerste programmanummer en een voorstel voor het gewicht.

2. Met de draaiknop het programmanummer 3 kiezen.

3. Tip op het veld **kg**.
   Op het display staat de gewichtsinstelling in de focus.



4. Met de draaiknop een gewicht van 1 kilo instellen.
   Het apparaat stelt automatisch de tijdsduur in die bij het gewicht past.

5. Tip op het veld start ▷ stop.

Het programma start. De tijdsduur loopt zichtbaar af, de temperatuurbalk en de LED start ▷ stop zijn verlicht.

Aanwijzingen

- Voor de start kunt u via de velden 🍴 en **kg** schakelen tussen de programma's en het gewicht.
- Na de start kunnen het programmanummer en het gewicht niet meer worden veranderd. U kunt het ingestelde gewicht via het veld **kg** opvragen.

Het programma is beëindigd

Er klinkt een signaal. Het programma is beëindigd, het apparaat warmt niet meer op.
De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Programma wijzigen

1. Ca. 4 seconden lang op het veld start ▷ stop tippen.
   Het programma wordt teruggezet.
2. Nieuw programma kiezen.

Werking onderbreken

1. Op het veld start ▷ stop tippen of de apparaatdeur openen.
   De werking wordt onderbroken, de LED start ▷ stop knippert.
2. De apparaatdeur sluiten.
3. Tip op het veld start ▷ stop.
   De werking wordt voortgezet, de LED start ▷ stop brandt.

Werking afbreken

De functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

De werking wordt afgebroken en alle instellingen worden gewist.

Aanwijzing: Nadat de werking onderbroken of afgebroken is, kan de koelventilator verder lopen.

Programmatabel

Programma-nr.	Levensmiddel	Gewichtsbereik in kg	Vorm / accessoires, inschuifhoogte	Aanwijzingen
Ontdooien				
P 01	Gehakt	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Gehakt dat al ontdooid is na het keren verwijderen.
P 02	Vleesstukken	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
P 03	Kip, stukken kip	0,40 - 1,80	vlakke, open vorm op het lage rooster	Vloeistof tijdens het keren verwijderen, in geen geval verder gebruiken en niet met andere levensmiddelen in aanraking laten komen.
P 04	Brood	0,20 - 1,0	vlakke, open vorm op het lage rooster	Brood dient u alleen in de benodigde hoeveelheid te ontdooien. Anders wordt het snel oudbakken. Maak de sneetjes zo mogelijk los van elkaar.
Bereidingsprogramma's				
P 05	Rijst	0,05 - 0,20	Vorm met deksel op het lage rooster	Geen rijst in kookbuiltjes gebruiken. Rijst schuimt sterk tijdens het koken. Stel het brutogewicht (zonder vloeistof) in. Twee tot tweeënhalf keer zoveel vloeistof bij de rijst doen.
P 06	Aardappels	0,15 - 1,0	Vorm met deksel op het lage rooster	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
P 07	Groente	0,15 - 1,0	Vorm met deksel op het lage rooster	In stukken van gelijke grootte snijden. Per 100 g 1 el water toevoegen.
Combinatieprogramma's				
P 08	Ovenschotel, diepvries	0,40 - 1,20	Open vorm, op het lage rooster	De ovenschotel mag niet hoger zijn dan 3 cm.
P 09	Kip, heel	0,50 - 2,0	Open vorm, op het lage rooster	kant van de borst naar beneden.
P 10	Rosbief, medium	0,50 - 1,5	Open vorm, op het lage rooster	
P 11	Gebraden varkenshals	0,50 - 2,0	Vorm met deksel, op het lage rooster	
P 12	Lamsvlees, medium	0,80 - 2,0	Vorm met deksel, op het lage rooster	Lamsvlees van de schouder of lamsbout zonder been
P 13	Gehakt	0,50 - 1,5	Open vorm, op het lage rooster	Het gehakt mag niet hoger zijn dan 7 cm.
P 14	Vis, heel	0,30 - 1,0	Open vorm, op het lage rooster	Snijd het vel van de vis van tevoren in. Leg de vis in de “zwemstand" in de vorm.
P 15	Eenpansgerecht met rijst en verse ingrediënten	0,05 - 0,20	Hoge vorm met deksel, op het lage rooster	Voer alleen het gewicht van de rijst in. Geschikt zijn gerechten met rijst en groente, vis of gevogelte.Gebruik alleen verse ingrediënten.

Tijdfuncties instellen

Uw apparaat heeft verschillende tijdfuncties. Met het touch-veld ◷ vraagt u het menu op en gaat u van de ene naar de andere functie. Op het display zijn de symbolen van de beschikbare functies verlicht. De zojuist gekozen functie staat in de focus.

Tijdfunctie		Gebruik
⧖	Wekker	De kookwekker functioneert als een eierwekker. Hij loopt onafhankelijk van het gebruik en andere tijdfuncties en het apparaat wordt hierdoor niet beïnvloed.
◷	Bereidingstijd	Na afloop van een ingestelde tijdsduur eindigt de werking automatisch.
◷	Tijd	Zolang er geen andere functie op de voorgrond loopt, wordt de tijd op het display weergegeven.

Pas na het instellen van een verwarmingsmethode, kunt u de tijdsduur met het veld ◷ opvragen. De wekker kan op elk moment worden ingesteld.

Na afloop van een tijdsduur of wekkertijd klinkt er een signaal. U kunt het signaal voortijdig beëindigen door op het veld ◷ te tippen.

Aanwijzing: In de basisinstellingen kunt u instellen hoelang een signaal klinkt. ⟶ *"Basisinstellingen" op pagina 123*

Tijdinstellingen opvragen

Wanneer er meerdere tijdfuncties zijn ingesteld, zijn de bijbehorende symbolen op het display verlicht. U kunt het verloop van de tijdsduur aflezen.

Om Wekker ⧖, Tijdsduur ◷ of Tijd ◷ op te vragen zo vaak op het veld ◷ tippen tot het betreffende symbool in de focus staat. Tijdens het gebruik zijn alleen de wekker en de tijdsduur beschikbaar en in de stand-by functie alleen de wekker en de tijd. De waarde hiervoor verschijnt enkele seconden op het display.

Wekker instellen

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

1. Tip op het veld ◷.
   Op het display zijn het symbool ⧖ en de tijdsymbolen verlicht.
2. Met de draaiknop de wekkertijd instellen.

Na enkele seconden wordt de ingestelde tijd overgenomen. De wekker start. Op het display is het symbool ⧖ verlicht en kunt u het verloop van de wekkertijd aflezen. De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De wekkertijd is afgelopen

Er klinkt een signaal. Op het display staat 00:00. Op een willekeurig veld tippen om de wekker uit te schakelen.

Wekkertijd veranderen

Met de draaiknop de wekkertijd veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Wekkertijd wissen

Met de draaiknop de wekkertijd naar 00:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen. De wekker is uitgeschakeld.

Tijdsduur instellen

U kunt de bereidingstijd van het gerecht op het apparaat instellen. Wanneer de tijdsduur afgelopen is, wordt het apparaat automatisch uitgeschakeld. De bereidingstijd wordt niet per ongeluk overschreden.

Voorbeeld in de afbeelding: verwarmingsmethode Hete lucht, tijdsduur 45 minuten.

1. Met de functiekeuzeknop de verwarmingsmethode instellen.
   Op het display verschijnt een voorstel voor de temperatuur.
2. Zo nodig met de draaiknop de temperatuur veranderen.
3. Twee keer op het veld ◷ tippen.
   Op het display staat - - : - - en zijn de tijdsymbolen verlicht.

4. Met de draaiknop een tijdsduur van 45 minuten instellen.

5. Tip op het veld start ▷ stop.

De oven start. Op het display loopt de tijdsduur zichtbaar af en de LED start ▷ stop brandt.De andere tijdsymbolen verdwijnen.

De tijdsduur is afgelopen

Er klinkt een signaal. Het apparaat warmt niet meer op. Op het display staat 00:00.

1. Tip op het veld ◷.
   Het signaal verdwijnt.
2. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.

Het apparaat is uitgeschakeld.

Tijdsduur veranderen

Met de draaiknop de tijdsduur veranderen. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Tijdsduur wissen

Als de wekkerfunctie is ingesteld, tipt u eerst op het veld ◷. Pas dan kunt u de tijdsduur veranderen.

Met de draaiknop de tijdsduur naar 00:00 terugzetten. Na enkele seconden wordt de verandering overgenomen.

Eerste gebruik

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.

Tijd instellen

Bij ingebruikname staat de tijdsweergave in de focus. De waarde 12:00 knippert op het display en het symbool ◷ is verlicht. Stel de tijd in.

1. Met de draaiknop de tijd instellen.
2. Tip op het veld ◷.
   De tijd is ingesteld.

Tijd wijzigen

Aanwijzing: Om de tijd te kunnen veranderen moet het apparaat uitgeschakeld zijn.

1. Twee keer op het veld ◷ tippen.
   Op het display verschijnt het symbool ◷ en de tijd.
2. Met de draaiknop de tijd instellen.
3. Tip op het veld ◷.
   De tijd is ingesteld.

Aanwijzingen

- Wanneer na het instellen van de tijd niet op het veld ◷ wordt getipt, wordt de ingestelde waarde na enkele seconden automatisch overgenomen.
- Is de functiekeuzetoets gedurende het uitvoeren van de instellingen bewogen, dan moet hij vervolgens weer in de nulstand worden gezet. Pas dan kan het apparaat worden gebruikt.
- Om het stand-by verbruik van uw apparaat te verminderen kunt u de tijdsweergave uitschakelen.

Kinderslot

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

Activeren en deactiveren

1. Functiekeuzeknop op de nulstand draaien.
2. Ca. 4 seconden lang op het veld tippen.

Op het display verschijnt het symbool. Het kinderslot is geactiveerd of gedeactiveerd.

Aanwijzingen

- Wanneer er een wekkertijd is ingesteld, loopt deze verder. Zolang het kinderslot actief is, kan de wekkertijd niet worden veranderd.
- Geluidssignalen, bijv. na afloop van de wekkertijd, kunnen worden beëindigd door op een willekeurig veld te tippen.

Basisinstellingen

Er zijn verschillende instellingen beschikbaar om uw apparaat optimaal en eenvoudig te kunnen bedienen. U kunt nu deze instellingen naar wens wijzigen:

Basisinstellingen wijzigen

Het apparaat moet uitgeschakeld zijn.

1. Enkele seconden lang op het veld ◷ tippen.
   Op het display verschijnt de eerste basisinstelling.
2. Met de draaiknop de basisinstelling wijzigen.
3. Tip op het veld ◷.
   Op het display verschijnt de volgende basisinstelling.Met het veld ◷ kunt u alle basisinstellingen doorlopen en met de draaiknop veranderen.
4. Enkele seconden lang op het veld ◷ tippen.
   Alle instellingen zijn overgenomen.

Bevindt het apparaat zich in de standby-modus, dan kunt u de instellingen op elk moment wijzigen.

Annuleren

Wilt u de veranderingen niet opslaan, draai dan aan de functiekeuzeknop. De basisinstellingen worden beëindigd zonder dat de gegevens worden opgeslagen.

Lijst met basisinstellingen

Afhankelijk van de uitvoering van uw apparaat zijn niet alle basisinstellingen beschikbaar.

	Basisinstelling	Mogelijkheden	Toelichting
c01	Geluidssignaal tijdsduur 2 = gemiddeld = 30 seconden	1 = kort = 10 seconden 3 = lang = 2 minuten	Signaal na afloop van een tijdsduur of van de wekker
c02	Geluidssignaal-toets 1 = aan	0 = uit	Geluidssignaal bij het indrukken van een toets
c03	Display helderheid 2 = gemiddeld	1 = laag 3 = hoog	Helderheid van het display instellen
c04	Tijdweergave 1 = aan	0 = uit	Tijd op het display weergeven
c05	Verlichting van de binnenruimte 1 = aan	0 = uit	Verlichting van de binnenruimte in- en uitschakelen
c06	Fabrieksinstelling 0 = uit	1 = aan	Apparaat terugzetten naar de fabrieksinstellingen
c07	Demonstratiemodus 0 = uit	1 = aan	Demonstratiemodus in- en uitschakelen **Aanwijzing:** De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.
c08	Instellen signaalvolume 2 = gemiddeld	1 = laag 3 = hoog	Volume van de bedieningssignalen wijzigen

Reinigen

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!
Het toestel wordt zeer heet. Nooit de hete vlakken in de binnenruimte of verwarmingselementen aanraken. Het apparaat altijd laten afkoelen. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.

⚠ Waarschuwing – Risico van letsel!
Wanneer er krassen op het glas van de apparaatdeur zitten, kan dit springen. Geen schraper, scherpe of schurende schoonmaakmiddelen gebruiken.

Aanwijzing: Onaangename geurtjes, bijv. na de bereiding van vis, kunt u heel eenvoudig verwijderen. Doe een paar druppeltjes citroensap in een kopje water. Zet er altijd een lepel in, om kookvertraging te voorkomen. Verwarm het water 1 tot 2 minuten met maximaal magnetron-vermogen.

Geschikte schoonmaakmiddelen

Let op de opgaven in de tabellen om te voorkomen dat de verschillende oppervlakken door verkeerde schoonmaakmiddelen worden beschadigd. Afhankelijk van het apparaattype zijn bij uw apparaat niet alle voorzieningen beschikbaar.

Attentie!
Oppervlakteschade
Gebruik geen
- scherpe of schurende schoonmaakmiddelen,
- sterk alcoholhoudende schoonmaakmiddelen,
- harde schuur- of schoonmaaksponsjes,
- hogedrukreiniger of stoomreiniger of
- speciale schoonmaakmiddelen voor de warmtereiniging.

Was nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uit.

Tip: Bijzonder aanbevelenswaardige schoonmaak- en verzorgingsmiddelen kunt u kopen bij de servicedienst. Houd u aan de betreffende aanwijzingen van de fabrikant.

Microvezeldoekje

Het microvezeldoekje is bijzonder geschikt voor het schoonmaken van gevoelige oppervlakken, zoals glas, glaskeramiek, roestvrij staal of aluminium. Het verwijdert in één keer vochtig en vethoudend vuil.

Bestelnr. 466 148

Onderhoudsdoekje voor roestvrijstalen oppervlakken

U kunt de oppervlakken behandelen met aanbevolen, goedgekeurde onderhoudsdoekjes (bij ons te bestellen). De doekjes zijn met olie geïmpregneerd en dienen ter bescherming tegen vingerafdrukken en krassen.

Bestelnr. 311 134

Onderhoudsolie voor moderne, roestvrijstalen oppervlakken

Dezelfde onderhoudsolie die in de doekjes zit, kan bij ons ook per fles worden besteld.

Bestelnr. 311 567

Vetoplosser

Voor een intensieve oppervlaktereiniging van hardnekkig vet.

Bestelnr. 311 781

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Voorzijde van het apparaat	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Voor het schoonmaken geen glasreiniger, metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Display	Afnemen met een microvezeldoek of een licht bevochtigd doekje. Niet nat afnemen..
Voorkant van het apparaat met roestvrij staal	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Kalk, vet, zetmeel en eiwitvlekken onmiddellijk verwijderen. Onder zulke vlekken kan corrosie ontstaan. Bij de servicedienst of in speciaalzaken zijn speciale schoonmaakmiddelen voor roestvrij staal verkrijgbaar. Voor het schoonmaken geen glasreiniger, metalen schraper of een schraper bestemd voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.
Binnenruimte van roestvrij staal	Warm zeepsop of water met azijn: Met een schoonmaakdoekje reinigen en met een zachte doek nadrogen. Bij sterke verontreiniging: ovenreiniger, uitsluitend gebruiken in een onverwarmde binnenruimte. U kunt het beste een roestvrijstalen spons gebruiken. Gebruik geen ovenspray, schuurmiddelen of andere agressieve reinigingsproducten voor de oven. Ook schuursponsjes en ruwe sponsjes en schoonmaakmiddelen voor pannen zijn niet geschikt. Hierdoor ontstaan krassen op het oppervlak. De binnenvlakken grondig laten drogen.
Verlaagde deel in de binnenruimte	Vochtige doek: Er mag geen water door de aandrijving van de draaischijf binnen in het apparaat komen.
Draaischijf en rolring	Warm zeepsop: Brengt u de draaischijf weer in, dan moet hij goed inklikken.
Rooster	Warm zeepsop: Reinigen met een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine.
Ruiten van de deur	Glasreiniger: Met een schoonmaakdoekje reinigen. Geen schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken.

Gebied	Schoonmaakmiddelen
Afdichting	Warm zeepsop: Met een schoonmaakdoekje reinigen, niet schuren. Voor het schoonmaken geen metalen schraper of schraper voor de vitrokeramische kookplaat gebruiken .
Accessoires	Warm zeepsop: Laten weken en met schoonmaakdoekje of een borstel schoonmaken.

Aanwijzingen

- Geringe kleurverschillen op de voorzijde van het apparaat ontstaan door gebruik van verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Donkere plekken bij de ruiten van de deur, lijkend op vegen, zijn lichtreflexen van de verlichting van de binnenruimte.

Wat te doen bij storingen?

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

⚠ Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!
Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en de vervanging van beschadigde aansluitleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

Bij enkele foutmeldingen kunt u zelf voor een oplossing zorgen.

Wat te doen bij storingen?

Foutmelding	Mogelijke oorzaak	Oplossing / aanwijzing
Het apparaat werkt niet	Stekker niet in het stopcontact gestoken.	Steek de stekker in het stopcontact
	Stroomonderbreking	Controleer of de keukenverlichting werkt.
	Zekering defect	Controleer in de meterkast of de zekering voor het apparaat in orde is.
	Verkeerde bediening	Zekering in de meterkast uitschakelen. Na ca. 10 seconden weer inschakelen.
Op het display knippert 12:00 en het symbool ◷ is verlicht.	Stroomonderbreking	Tijd opnieuw instellen.
Het apparaat is niet in gebruik. Op het display staat een tijdsduur.	Na het instellen is niet op het veld start ▷ stop getipt.	Op het veld start ▷ stop tippen of de instelling wissen door met de functiekeuzeknop een andere functie te kiezen.
De magnetron werkt niet.	De deur is niet helemaal gesloten.	Ga na of er etensresten of een vreemd voorwerp tussen de deur geklemd zitten.
	Het veld start ▷ stop is niet aangetipt.	Tip op het veld start ▷ stop.
De gerechten worden langzamer warm dan gebruikelijk	Er is een te laag magnetronvermogen ingesteld.	Kies een hoger magnetronvermogen.
	Er is een grotere hoeveelheid dan gewoonlijk in het apparaat gedaan.	Dubbele hoeveelheid - dubbele tijdsduur.
	De gerechten zijn kouder dan gewoonlijk.	Gerechten tussentijds omroeren of keren.
De werking van de magnetron wordt zonder duidelijke reden afgebroken.	De magnetron vertoont een storing.	Neem contact op met de servicedienst wanneer deze fout zich meerdere kerenvoordoet.
Het apparaat kan worden ingesteld, maar warmt niet op. De dubbele punt knippert.	Het apparaat bevindt zich in de demonstratiemodus.	Demonstratiemodus in de basisinstellingen deactiveren. **Aanwijzing:** De demonstratiemodus is alleen binnen de eerste 5 minuten na aansluiting van het apparaat zichtbaar.
Op het display verschijnt E 1.	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt E2.	Automatische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Willekeurige toets aanraken of aan de draaiknop draaien.
Op het display verschijnt E3.	Ovenfunctie is verstoord.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt E4.	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de servicedienst.
Op het display verschijnt E 11.	Vocht in het bedieningspaneel.	Bedieningspaneel laten drogen.
Op het display verschijnt E 17.	Snel voorverwarmen mislukt.	Neem contact op met de servicedienst.

Servicedienst

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

E-nummer en FD-nummer

Geef aan de klantenservice altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van uw apparaat op, zodat wij u goed van dienst kunnen zijn. Het typeplaatje met de nummers vindt u aan de rechterkant wanneer u de deur van het apparaat opent. Om niet te lang te hoeven zoeken wanneer u de klantenservice nodig heeft, kunt u hier direct de gegevens van uw apparaat en het telefoonnummer van de servicedienst invullen.

E-nr.		**FD-nr.**	
Servicedienst ☏			

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

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen
NL 088 424 4010
B 070 222 141

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke gerechten gaat het?
Acrylamide ontstaat vooral bij met hoge verhitting klaargemaakte graan- en aardappelproducten, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, fijne bakwaren (koekjes, taaitaai, speculaas).

	Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten
Algemeen	Zo kort mogelijke bereidingstijden aanhouden. Gerechten goudgeel, en niet te donker, laten worden. Grote, dikke gerechten bevatten minder acrylamide.
Bakken	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Koekjes	Met hete lucht max. 180 °C Ei of eigeel vermindert de vorming van acrylamide.
Oven-frites	Gelijkmatig en in één laag over de accessoires verdelen. Minstens 400 g per keer bakken, zodat de aardappels niet uitdrogen.

Voor u in onze kookstudio uitgetest.

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

Aanwijzingen

- De tabel geldt altijd voor producten die in de onverwarmde en lege binnenruimte worden geplaatst. Alleen voorverwarmen wanneer dit in de tabel wordt weergegeven. Verwijder voor het gebruik alle accessoires die u niet nodig heeft uit de binnenruimte.
- Leg pas na het voorverwarmen bakpapier op de accessoires.
- De opgegeven tijden in de tabellen zijn richtwaarden. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en de aard van de levensmiddelen.
- Maak gebruik van de meegeleverde accessoires. Bij de servicedienst of in speciaalzaken kunt u accessoires of extra accessoires kopen.
- Gebruik altijd pannenlappen wanneer u hete accessoires of serviesgoed uit de binnenruimte neemt.

Ontdooien, verwarmen en garen met de magnetron

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

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

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

Het kan zijn dat u andere hoeveelheden heeft dan in de tabellen staan aangegeven. Hiervoor geldt een vuistregel: dubbele hoeveelheid - bijna dubbele tijdsduur, halve hoeveelheid - halve tijdsduur.

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

Ontdooien

Aanwijzingen

- Zet de diepvriesproducten in een open vorm op het rooster.
- Kwetsbare delen, bijv kippenvleugels en -poten of vette randen van braadstukken, kunt u afdekken met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de binnenruimte niet raken. Halverwege het ontdooien kunt u de aluminiumfolie verwijderen.
- De gerechten tussendoor 1 tot 2 maal keren of omroeren. Grote stukken meerdere keren omdraaien. Verwijder tijdens het keren de vloeistof die door het ontdooien is ontstaan.
- Laat het ontdooide gerecht nog 10 tot 60 minuten rusten bij kamertemperatuur, zodat de temperatuur gelijkmatig wordt verdeeld. Bij gevogelte kunt u dan de ingewanden verwijderen.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met en zonder been)	800 g	180 W, 15 min. + 90 W, 10-20 min.	meerdere malen keren
	1 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	180 W, 30 min. + 90 W, 20-30 min.	
Vlees in stukken of plakken van rund, kalf of varken	200 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	tijdens het keren de ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 15-20 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gehakt, gemengd	200 g	90 W, 10-15 min.	zo vlak mogelijk invriezen meerdere malen keren, al ontdooid vlees verwijderen
	500 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	
	800 g	180 W, 8 min. + 90 W, 15-20 min.	
Gevogelte of stukken gevogelte	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	tussendoor keren
	1,2 kg	180 W, 15 min. + 90 W, 25-30 min.	
Eend	2 kg	180 W, 20 min. + 90 W, 30-40 min.	meerdere malen keren
Visfilet, viskotelet of plakken	400 g	180 W, 5 min. + 90 W, 10-15 min.	ontdooide delen van elkaar scheiden
Hele vis	300 g	180 W, 3 min. + 90 W, 10-15 min.	-
	600 g	180 W, 8 min. + 90 W, 10-15 min.	
Groente, bijv. erwten	300 g	180 W, 10-15 min.	tussendoor voorzichtig roeren
	600 g	180 W, 10 min. + 90 W, 10-15 min.	
Fruit, bijv. frambozen	300 g	180 W, 7-10 min.	tussendoor voorzichtig roeren en ontdooide delen van elkaar scheiden
	500 g	180 W, 8 min. + 90 W, 5-10 min.	

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

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten

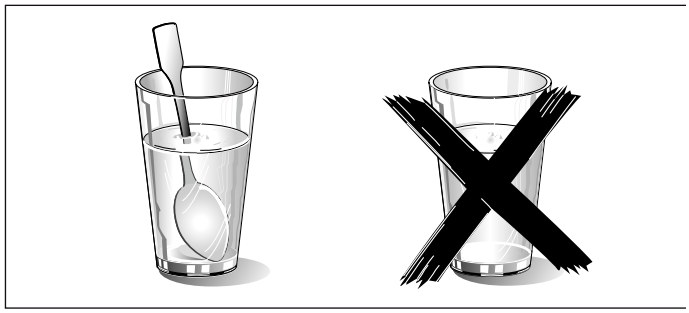
Aanwijzingen

- Neem de kant-en-klare gerechten uit de verpakking In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten 2 tot 3 maal om te roeren of te keren.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.

Ontdooien, verhitten of garen van diepvriesgerechten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	300-400 g	600 W, 10-15 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Soep	400-500 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm
Eenpansgerechten	500 g	600 W, 10-15 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 20-25 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 15-20 min.	gesloten vorm
	1 kg	600 W, 25-30 min.	
Vis, bijv. stukken filet	400 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
	800 g	600 W, 18-20 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	600 W, 2-5 min.	gesloten vorm; vloeistof toevoegen
	500 g	600 W, 8-10 min.	
Groente, bijv. erwten, broccoli, wortels	300 g	600 W, 8-10 min.	gesloten vorm; 1 el water toevoegen
	600 g	600 W, 15-20 min.	
Spinazie à la crème	450 g	600 W, 11-16 min.	zonder toevoeging van water klaarmaken

Gerechten verhitten

⚠ Waarschuwing – Kans op verbrandingen!!
Bij het verwarmen van vloeistof kan er kookvertraging ontstaan. Dit houdt in dat de kooktemperatuur wordt bereikt zonder dat er bellen ontstaan. Al bij een kleine trilling van de vorm kan de hete vloeistof plotseling hevig overkoken en opspatten. Wanneer u vloeistof verhit, zet dan altijd een lepel in het voorwerp waarin de vloeistof zich bevindt. Zo voorkomt u kookvertraging.



Attentie!
Metaal - bijv. de lepel in het glas - moet minstens 2 cm van de ovenwanden en de binnenkant van de deur verwijderd zijn. Door vonken kan het glas aan de binnenkant van de deur worden vernietigd.

Aanwijzingen

- Neem kant-en-klare gerechten uit de verpakking. In vormen die geschikt zijn voor de magnetron worden ze sneller en gelijkmatiger opgewarmd. Verschillende bestanddelen van de gerechten kunnen snel of minder snel worden opgewarmd dan andere.
- Dek de gerechten altijd af. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- Tussendoor dient u de gerechten meermaals door te roeren of te keren. Controleer de temperatuur.
- Laat de gerechten nadat ze opgewarmd zijn nog 2 tot 5 minuten rusten, met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten verhitten	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Menu, schotel, kant-en-klaar gerecht	350-500 g	600 W, 5-10 min.	Gerecht uit de verpakking nemen, voor het verwarmen afdekken
Dranken	150 ml	900 W, 1-2 min.	**Attentie!** Lepel in het glas zetten, alcoholische dranken niet oververhitten, tussendoor controleren
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. flesjes melk	50 ml	360 W, ca. 1 min.	Flesjes zonder speen of deksel op de bodem van de binnenruimte plaatsen, na het verwarmen goed schudden of omroeren, beslist de temperatuur controleren
	100 ml	360 W, 1-2 min.	
	200 ml	360 W, 2-3 min.	
Soep 1 kop	175 g	900 W, 2-3 min.	-
2 koppen	à 175 g	900 W, 4-5 min.	
4 koppen	à 175 g	900 W, 5-6 min.	
Lapjes of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	600 W, 10-15 min.	afgedekt
Eenpansgerecht	400 g	600 W, 5-10 min.	gesloten vorm
	800 g	600 W, 10-15 min.	
Groente	150 g	600 W, 2-3 min.	een beetje vloeistof toevoegen
	300 g	600 W, 3-5 min.	

Gerechten garen

Aanwijzingen

- Platte gerechten zijn sneller klaar dan hoge. Verdeel de gerechten daarom zo plat mogelijk in de vorm. U dient geen levensmiddelen in lagen op elkaar te leggen.
- Bereid alle gerechten in een gesloten vorm. Wanneer u geen geschikte deksel voor uw vorm heeft, neemt u een bord of speciaal folie voor de magnetron.
- De eigen smaak van de gerechten blijft in hoge mate behouden. Daarom kunt u spaarzaam omgaan met zout en kruiden.
- Laat de gerechten met het oog op een gelijkmatige temperatuurverdeling na het garen nog 2 tot 5 minuten rusten.
- Gebruik altijd keukenhandschoenen of pannenlappen wanneer u de vorm eruit neemt.

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Hele kip, vers, zonder ingewanden	1,5 kg	600 W, 30-35 min.	halverwege de bereidingstijd keren
Visfilet, vers	400 g	600 W, 5-10 min.	-
Groente, vers	250 g	600 W, 5-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	600 W, 8-10 min.	In stukken van gelijke grootte snijden, per 100 g 1 tot 2 el water toevoegen, tussendoor roeren
	500 g	600 W, 11-14 min.	
	750 g	600 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	600 W, 7-9 min. + 180 W, 15-20 min.	dubbele hoeveelheid vloeistof toevoegen; een hoge, gesloten vorm gebruiken
	250 g	600 W, 10-12 min. + 180 W, 20-25 min.	

Gerechten garen	Gewicht	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten	Aanwijzingen
Zoete desserts, bijv. pudding (instant)	500 ml	600 W, 7-9 min.	tussendoor met de garde 2 tot 3 keer roeren
Fruit, compote	500 g	600 W, 9-12 min.	-

Popcorn voor de magnetron

Aanwijzingen

- Gebruik hittebestendige, ondiepe vormen, bijv. de deksel van een ovenschaal, een glazen bord of een glazen schaal (pyrex)
- Plaats de vorm altijd op het rooster.
- Geen porseleinen of zeer gewelfde borden gebruiken.
- Instellen volgens de beschrijving in de tabel. Afhankelijk van product en hoeveelheid kan een tijdsaanpassing nodig zijn.
- Om te voorkomen dat de popcorn aanbrandt, de popcornzak na 1 minuut en 30 seconden even uit de oven nemen en schudden. Let op: heet!

⚠ Waarschuwing – Risico van verbranding!

- Popcornzak voorzichtig openen, er kan hete damp vrijkomen.
- Nooit het volledige magnetronvermogen instellen.

	Gewicht	Toebehoren	Magnetronvermogen in watt Tijdsduur in minuten
Popcorn voor de magnetron	1 zak à 100 g	Vorm, rooster	600 W, 3-5 min.

Tips voor de magnetron

U vindt geen instelgegevens voor de voorbereide hoeveelheid voedsel.	Verleng of verkort de gaartijden aan de hand van de volgende vuistregel: dubbele hoeveelheid is = bijna de dubbele tijd halve hoeveelheid = halve tijd
Het gerecht is te droog geworden.	Stel de volgende keer een korte gaartijd in of kies een laag magnetronvermogen. Dek het gerecht af en voeg meer vloeistof toe.
Het gerecht is na afloop van de ingestelde tijd nog niet ontdooid, warm of gaar.	Stel een langere tijd in. Grotere hoeveelheden en hogere gerechten hebben meer tijd nodig.
Aan het einde van de gaartijd is het gerecht bij de randen te heet, maar in het midden nog niet klaar.	Roer tussendoor om en kies de volgende keer een lager vermogen en een langere tijdsduur.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees van buiten gaar, maar in het midden nog niet ontdooid.	Kies de volgende keer een lager magnetronvermogen. Bij grotere hoeveelheden dient u het te ontdooien gerecht ook meerdere malen te keren.

Taart, cake en gebak

Bij de tabellen

Aanwijzingen

- De opgegeven tijden gelden voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Temperatuur en tijdsduur zijn afhankelijk van de kwaliteit en de hoeveelheid van het deeg. In de tabellen zijn bereiken aangegeven. Begin met de laagste waarde en stel zo nodig de volgende keer een hogere waarde in. Een lage temperatuur zorgt ervoor dat het gerecht gelijkmatiger bruin wordt.
- Bijkomende informatie vindt u onder *Tips voor het bakken* na de tabellen.
- Zet de vorm altijd in het midden van het lage rooster.

Bakvormen

Aanwijzing: Het meest geschikt zijn donkere metalen bakvormen.

Gebak in vormen	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Cake, eenvoudig	Krans- / rechthoekige vorm		170-180	90	40-50
Cake, fijn (bijv. zandtaart)*	Krans- / rechthoekige vorm		150-170	-	70-90
Taartbodem van roerdeeg	Vorm vruchtentaartbodem		160-180	-	30-40
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Spring-/tulbandvorm		170-180	90	35-45
Biscuitbodem, 2 eieren	Vorm vruchtentaartbodem		160-170	-	20-25
Biscuittaart, 6 eieren	donkere springvorm		170-180	-	35-45
Bodem zandtaartdeeg met rand	donkere springvorm		170-190	-	30-40
Vruchten- of kwarktaart met bodem van zandtaartdeeg	donkere springvorm		170-190	180	35-45
Zwitserse vruchtentaart**	donkere springvorm		190-200	-	45-55
Tulband	Tulbandvorm		170-180		40-50
Pizza, dunne bodem, weinig bedekking**	ronde pizzaplaat		220-230	-	15-25
Hartig gebak**	donkere springvorm		200-220	-	50-60
Notentaart	donkere springvorm		170-180	90	35-45
Gistdeeg met droge bedekking	ronde pizzaplaat		160-180	-	50-60
Gistdeeg met vochtige bedekking	ronde pizzaplaat		170-190	-	55-65
Broodvlecht van 500 g bloem*	ronde pizzaplaat		170-190	-	35-45
Kerststol van 500 g bloem	ronde pizzaplaat		160-180	-	60-70
Strudel, zoet	ronde pizzaplaat		190-210	180	35-45

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

* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.

Klein gebak	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur in°C	Tijdsduur in minuten
Koekjes	ronde pizzaplaat		150-170	25-35
Bitterkoekjes	ronde pizzaplaat		110-130	35-45
Schuimgebak	ronde pizzaplaat		100	80-100
Muffins	Muffinplaat op het rooster		160-180	35-40
Deeg van bijv. soesjes	ronde pizzaplaat		200-220	35-45
Bladerdeeggebak	ronde pizzaplaat		190-200	35-45
Gistdeeggebak	ronde pizzaplaat		200-220	25-35

Brood en broodjes	Accessoires	Verwar-mingsme-thode	Temperatuur in °C	Tijdsduur in minuten
Zuurdeegbrood van 1,2 kg bloem	ronde pizzaplaat		210-230	50-60
Plat rond brood*	ronde pizzaplaat		220-230	25-35
Broodjes	ronde pizzaplaat		210-230	25-35
Broodjes van gistdeeg, zoet	ronde pizzaplaat		200-220	15-25
* Vorm direct op de draaischijf plaatsen.				

Tips voor het bakken

U wilt bakken volgens uw eigen recept.	Raadpleeg de baktabellen voor gelijksoortig gebak.
U wilt een vorm van silicone, glas, kunststof of keramiek gebruiken.	De vorm moet tot 250 °C hittebestendig zijn. In deze vormen wordt het gebak minder bruin. Wanneer u de magnetron inschakelt, wordt de tijdsduur eventueel korter dan wat in de tabel staat aangegeven.
Zo stelt u vast of de cake goed doorbakken is.	Steek ongeveer 10 minuten voor het einde van de opgegeven baktijd een houten prikker in op de plek waar het gebak het hoogst is. Wanneer er geen deeg meer aan de prikker zit, is het gebak klaar.
Het gebak zakt in.	Voeg de volgende keer minder vloeistof toe of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en houd een langere baktijd aan. Houd rekening met de omroertijden in het recept.
Het gebak is in het midden hoog gerezen en lager bij de randen.	Vet nu de bodem van de springvorm in. Na het bakken maakt u het gebak voorzichtig los met een mes.
Het gebak wordt te donker.	Kies een lagere temperatuur en een wat langere baktijd.
Het gebak is te droog.	Als het gebak klaar is, prikt u er met een prikker kleine gaatjes in. Vervolgens bedruppelt u het met vruchtensap of alcohol. Stel de temperatuur de volgende keer 10 graden hoger in en houd kortere baktijden aan.
Het brood of het gebak (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is van binnen klef (zacht, doortrokken met waterstrepen).	Gebruik de volgende keer wat minder vloeistof en bak iets langer bij een wat lagere temperatuur. Bij gebak met een vochtige bovenkant bakt u eerst de bodem voor, deze bestrooit u met amandelen of paneermeel en vervolgens brengt u de bovenste laag erop aan. Let op recepten en baktijden.
Het gebak laat niet los wanneer u het uit de vorm wilt storten.	Laat het gebak na het bakken nog 5 tot 10 minuten afkoelen, dan komt het gemakkelijker los uit de vorm. Als het er nog steeds niet uit komt, maakt u de rand voorzichtig los met een mes. Stort het gebak opnieuw en bedek de vorm meerdere keren met een natte, koude doek. Vet de vorm de volgende keer goed in en strooi er ook paneermeel in.
U heeft met uw eigen thermometer de oventemperatuur gemeten en daarbij een afwijking vastgesteld.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant met een testrooster na een bepaalde tijd in het middelpunt van de binnenruimte gemeten. Alle vormen en toebehoren hebben invloed op de gemeten waarde, zodat u altijd een verschil zult vaststellen wanneer u zelf meet.
Tussen vorm en rooster ontstaan vonken.	Controleer of de vorm van buiten schoon is. Verander de positie van de vorm in de binnenruimte. Als dat niet helpt, bakt u zonder magnetron verder. De bakduur wordt dan langer.

Braden en grillen

Bij de tabellen

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

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

Vormen

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

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

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

Aanwijzingen voor het braden

Aanwijzingen

- Gebruik voor het bakken en braden van vlees en gevogelte een hoge vorm.
- Controleer of de vorm in de binnenruimte past. Deze mag niet te groot zijn.

Rundvlees

Aanwijzingen

- Keer het stoofrundvlees na ⅓ en ⅔ van de ingestelde tijd.Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Vlees:
  Zorg ervoor dat de bodem van de vorm net met vloeistof bedekt is. Voeg aan stoofvlees wat meer vloeistof toe. Keer stukken vlees na de helft van de bereidingstijd. Als het vlees klaar is, moet het nog 10 minuten in de uitgeschakelde, gesloten oven blijven. Het vocht kan zich dan beter verdelen.
- Gevogelte:
  Keer de stukken vlees na ⅔ van de bereidingstijd.

Aanwijzingen voor het grillen

Aanwijzingen

- Gril altijd met de ovendeur dicht, zonder voorverwarmen.
- Gebruik zoveel mogelijk stukken van gelijke dikte voor het grillen. Steaks moeten minstens 2 tot 3 cm dik zijn. Zo worden ze gelijkmatig bruin en blijven ze lekker mals. Zout de steaks pas na het grillen.
- Keer de grillstukken met een grilltang. Wanneer u met een vork in het vlees prikt, verliest het sap en wordt het droog.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, wordt sneller bruin dan licht kalfs- of varkensvlees. Grillstukken van licht vlees of vis zijn vaak alleen aan de oppervlakte lichtbruin, maar van binnen gaar en sappig.
- Het grillelement schakelt automatisch uit en weer in. Dit is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

- Runderfilet en rosbief halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Steaks na ⅔ van de bereidingstijd keren.

Rundvlees	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	120-143
Runderfilet, medium, ca. 1 kg	open vorm		180-200	90	30-40
Rosbief, medium, ca. 1 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Steak, medium, 3 cm dik	hoog rooster		3	-	per kant: 10-15

Kalfsvlees

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

Kalfsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gebraden kalfsvlees, ca. 1 kg	gesloten vorm		180-200	-	110-130
Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		200-220	-	120-130

Varkensvlees

Aanwijzingen

- Mager varkensvlees en vlees zonder zwoerd halverwege de bereidingstijd keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Leg het vlees met het zwoerd naar boven in de vorm. Zwoerd insnijden. Het vlees niet keren. Tot slot nog ca. 10 minuten laten staan.
- Varkensfilet en casselerrib niet keren. Tot slot nog ca. 5 minuten laten staan.
- Het halsstuk na ⅔ van de bereidingstijd keren.

Varkensvlees	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Vlees zonder zwoerd (bijv. nek), ca. 750 g*	gesloten vorm		220-230	180	40-50
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder) ca. 1,5 kg*	open vorm		190-210	-	130-150
Varkensfilet, ca. 500 g*	gesloten vorm		220-230	90	25-30
Varkensvlees, mager, ca. 1 kg*	gesloten vorm		210-230	90	60-80
Casselerrib met been, ca. 1 kg*	open vorm	-	-	360	45-45
Halsstuk 2 cm dik**			3	-	1e kant: ca. 15-20 2e kant: ca. 10-15
* laag rooster ** hoog rooster					

Lamsvlees

Aanwijzing: Keer de lamsbout na de helft van de tijd.

Lamsvlees	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Lamszadel met been, ca. 1 kg	open vorm		210-230	-	40-50
Lamsbout zonder been, medium, ca. 1,5 kg	gesloten vorm		190-210	-	90-95

Diversen

Aanwijzingen

- Laat het gehakt tot slot nog ca. 10 minuten staan.
- Keer de worstjes na ⅔ van de bereidingstijd.

Diversen	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Gehakt, ca. 1 kg*	open vorm		180-200	600 W + 180 W	-
Worstjes om te grillen, 4 tot 6 stuks Stuk à ca.150 g**	-		3	-	per kant: 10-15
* laag rooster ** hoog rooster					

Gevogelte

Aanwijzingen

- Leg hele kippen, kipfilets en kalkoen met de borstzijde naar beneden. Na ⅔ van de bereidingstijd keren.
- Leg de poularde met de borstzijde naar beneden. Na 30 minuten keren en het magnetronvermogen op 180 watt zetten.
- Leg halve kippen en stukken kip met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Leg eend- en ganzenborst met de kant van het vel naar boven. Niet omdraaien.
- Ganzenbouten halverwege de bereidingstijd keren. Gaatjes in het vel prikken.
- Leg kalkoenfilet en -bouten met de kant van het vel naar beneden. Na ⅔ van de bereidingstijd keren.

Gevogelte	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogens in watt	Tijdsduur in minuten
Kip, heel, ca. 1,2 kg	gesloten vorm		220-230	360	35-45
Poularde, heel, ca. 1,6 kg	gesloten vorm		220-230	360 180	30 20-30
Kip, gehalveerd, elk 500 g	open vorm		180-200	360	30-35
Stukken kip, ca. 800 g	open vorm		210-230	360	20-30
Kipfilet met vel en been, 2 stuks, ca. 350-450 g	open vorm		190-210	180	30-40
Eendenborst met vel, 2 stuks à 300-400 g	open vorm		3	90	20-30
Ganzenborst, 2 stuks à 500 g	open vorm		210-230	90	25-30
Ganzenbouten, 4 stuks ca. 1,5 kg	open vorm		210-230	180	30-40
Kalkoenfilet, ca. 1 kg	gesloten vorm		200-220	-	90-100
Kalkoenbout, ca. 1,3 kg	gesloten vorm		200-220	180	50-60

Vis

Aanwijzingen

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

Vis	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur in minuten
Viskotelet, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Hoog rooster		3	20-25
Vis, heel, 2-3 stuks à 300 g, gegrild	Hoog rooster		3	20-30

Tips voor het braden en grillen

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

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast

Aanwijzingen

- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Gebruik voor ovenschotels, gegratineerde aardappels en lasagne een 4 tot 5 cm hoge magnetron- en hittebestendige vorm
- Plaats de vorm op het lage rooster.
- Laat ovenschotels en gegratineerde gerechten nog 5 minuten in de uitgeschakelde oven nagaren.
- Gegrilde toast:
  sneetjes brood voortoasten.

Ovenschotels, gegratineerde gerechten, toast	Toebehoren	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg	open vorm		140-160	360	25-35
Ovenschotel hartig, van gegaarde ingrediënten, ca. 1 kg	open vorm		150-170	600	20-25
Lasagne, vers	open vorm		200-220	360	25-35
Gegratineerde aardappels van rauwe ingrediënten, ca. 1,1 kg	open vorm		180-200	600	25-30
Toast grillen, 4 stuks			3	-	8-10
* hoog rooster					

Kant-en-klare producten, diepvries

Aanwijzingen

- Houd u aan de opgaven van de fabrikant op de verpakking.
- De tabel geldt voor producten die in de onverwarmde oven worden geplaatst.
- Patates frites, kroketten en rösti niet op elkaar leggen, na de helft van de tijd keren.
- Leg de levensmiddelen direct op de draaischijf.

Kant-en-klaar producten	Accessoires	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Tijdsduur in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaischijf	 	- 220-230	600 -	3 13-18
Minipizza*	Draaischijf		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Draaischijf	 	- 220-230	600 -	2 13-18
Frites	Draaischijf		220-230	-	8-13
Kroketten*	Draaischijf		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelflappen	Draaischijf		200-220	-	25-30
Afbakbroodje of -stokbrood	Laag rooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaischijf		210-230	-	10-20
Kipsticks, nuggets	Draaischijf		200-220	-	15-20
Strudel	Draaischijf		210-220	180	20-30
Lasagne, ca. 400 g**	Laag rooster		220-230	600	12-17

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

** Levensmiddelen in een geschikte, hittebestendige vorm doen.

Testgerechten

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

Volgens de norm EN 60705, IEC 60705 resp. DIN 44547 en EN 60350 (2009)

Ontdooien met de magnetron

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

Bereiden met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	N.B
Vla	600 W, 10-13 min. + 180 W, 25-30 min.	Pyrexvorm 24 x 19 cm op het lage rooster plaatsen.
Biscuittaart	600 W, 9-10 min.	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebraden gehakt	600 W, 18-23 min.	Pyrexvorm 28 cm op het lage rooster plaatsen.

Garen in combinatie met de magnetron

Gerecht	Magnetronvermogen watt, tijdsduur in minuten	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	N.B
Gegratineerde aardappels	600 W, 25-30 min.		210-220	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Gebak	180 W, 15-20 min.		180-200	Pyrexvorm Ø 22 cm op het lage rooster plaatsen.
Kip	360 W, 35-40 min.		200-220	Na ⅔ van de bereidingstijd keren.

Bakken

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

Gerecht	Vormen	Verwarmingsmethode	Temperatuur °C	Tijdsduur, minuten
Waterbiscuit	Springvorm Ø 26 cm, laag rooster		160-180	30-40
Bedekte appeltaart	Springvorm Ø 20 cm, laag rooster		190-210	50-60

Grillen

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

Robert Bosch Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

9001277752
970830