BLAUPUNKT

[de]	Montage- und Gebrauchsanweisung	2
[en]	Instructions on mounting an use	25
[fr]	Prescriptions de montage et mode d'emploi	48
[nl]	Montagevoorschriften en Gebruiksaanwiizing	71
[it]	Istruzioni di montaggio e d'uso	94
[s]	Monterings- och bruksanvisningar	117
[e]	Montaje y modo de empleo	140
[hr]	Uputstva za montažu i uporabu	163
[si]	Navodila za montažo in uporabo	186

Einbau Kompaktbackofen	**5MA 46510**
Integrated compact oven	5MA 46510
Four compact encastrable	5MA 46510
Inbouw compacte bakoven	5MA 46510
Forno compatto da incasso	5MA 46510
Kompakt inbyggnadsugn	5MA 46510
Horno compacto integrado	5MA 46510
Ugradnja kompaktne pećnice	5MA 46510
Vgradnja kompaktne pečice	5MA 46510

de Inhaltsverzeichnis

Wichtige Sicherheitshinweise **2**
Ursachen für Schäden 6
Einbau **6**
Ihr neues Gerät **8**
Bedienfeld 8
Sensortasten und Anzeige 8
Funktionswahltaste 8
Parametereinstellung 8
Kühlgebläse 8
Zubehör 9
Vor der ersten Benutzung **9**
Einstellung der Uhr 9
Aufheizen des Ofens 9
Reinigung des Zubehörs 9
Einstellung des Ofens **9**
Einstellung der Heizart und Temperatur 9
Schnelles Vorheizen 10
Die Mikrowelle **10**
Hinweise zum Geschirr 10
Einstellung der Mikrowellenleistung 10
Einstellung der Mikrowelle 11
Mikrowellen-Kombi-Betrieb **11**
Einstellung des Mikrowellen-Kombi-Betriebs **11**
Automatikprogramme **11**
Einstellung eines Programms **11**
Auftauprogramme 12
Optionen bei der Zeiteinstellung **12**
Einstellung des Timers 12
Einstellung der Garzeit 13
Einstellung der Uhr 13
Kindersicherung **13**
Einschalten der Kindersicherung 13
Ausschalten der Kindersicherung 13
Kindersicherung bei Automatikprogrammen 13
Schnellstarttaste **13**
Reinigung und Pflege **14**
Reinigungsmittel 14
Technische Daten 14
Störungstabelle 15
Acrylamid in Lebensmitteln **15**
Tipps zum Energiesparen und Umweltschutz **16**
Energie sparen 16
Umweltfreundliche Entsorgung 16
Aus der Küchenpraxis **16**
Auftauen, Erhitzen und Garen mit der Mikrowelle 16
Tipps für das Garen in der Mikrowelle 19
Kuchen und Gebäck 19
Tipps zum Backen 20
Braten und Grillen 21
Tipps zum Braten und Grillen 23
Aufläufe, Gratins, Toasts 23
Tiefgekühlte Fertiggerichte 24

⚠ Wichtige Sicherheitshinweise

Für eine sichere und ordnungsgemäße Bedienung ist es unerlässlich, dass Sie die folgende Anleitung sorgfältig durchlesen. Bewahren Sie die Bedienungsanleitung auf, um jederzeit darin nachschlagen und sie später ggf. an einen Nachbesitzer weitergeben zu können.

Kontrollieren Sie das Gerät nach dem Auspacken auf sichtbare Beschädigungen. Schließen Sie das Gerät keinesfalls an, falls es einen Transportschaden aufweist.

Der Mikrowellenbackofen ist für das Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken vorgesehen. Der Missbrauch zum Trocknen von Lebensmitteln oder Kleidung oder zum Erwärmen von Hausschuhen, Schwämmen, Wärmepads, feuchten Tüchern oder ähnlichem kann Verletzungen, Selbstentzündung des Gegenstandes und damit einen Brand zur Folge haben.

Der Anschluss von Geräten ohne Stecker darf nur durch einen ausgebildeten Elektriker erfolgen. Schäden durch unsachgemäßen Anschluss sind von der Gewährleistung ausgeschlossen.

Das Gerät ist nur für den Gebrauch in privaten Haushalten bestimmt und darf nur zum Erhitzen von Lebensmitteln und Getränken verwendet werden. Das Gerät ist während des Betriebs zu beaufsichtigen und darf nur in Innenräumen verwendet werden.
Das Gerät kann von Kindern ab acht Jahren sowie Personen mit eingeschränkten

physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder auch Mangel an Erfahrung und Wissen verwendet werden, wenn sie dabei beaufsichtigt werden oder in der sicheren Verwendung des Geräts angeleitet worden sind und die mit der Verwendung einhergehenden Gefahren verstanden haben. Das Gerät ist kein Kinderspielzeug. Reinigung und Pflege dürfen von Kindern nur unter Aufsicht durchgeführt werden.

Das Gerät ist nicht für die Bedienung über einen externen Timer oder ein gesondertes Fernsteuerungssystem vorgesehen.

Dieses Gerät ist für eine Verwendung in Haushalten und einem ähnlichen Umfeld vorgesehen wie etwa:

– Mitarbeiter-Küchenbereiche in Geschäften, Büros und sonstigen Arbeitsumgebungen;
– Bauernhöfe;
– durch Gäste von Hotels, Motels und sonstigen Beherbergungsbetrieben.

Brandgefahr!

- Im Garraum aufbewahrte brennbare Gegenstände können Feuer fangen. Niemals brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren. Bei Rauchentwicklung im Innern des Geräts niemals die Tür öffnen. Gerät stattdessen ausschalten und den Netzstecker ziehen bzw. Schutzschalter im Sicherungskasten betätigen.

- Behalten Sie das Gerät beim Erhitzen von Lebensmitteln in Kunststoff- oder Papierbehältern im Auge, da das Material Feuer fangen könnte.

- Sollten Sie dabei Rauchentwicklung beobachten, schalten Sie das Gerät aus und halten Sie Gerätetür geschlossen, um eventuell vorhandene Flammen zu ersticken

ACHTUNG: Die zugänglichen Teile des Geräts können im Betrieb heiß werden. Kleinkinder sind daher vom Gerät fernzuhalten.

ACHTUNG: Zum Reinigen der Türscheibe des Geräts keine scharfen bzw. scheuernden Reinigungsmittel oder scharfen Metallschaber verwenden, da diese die Oberfläche zerkratzen können, was wiederum zum Zerbersten des Glases führen kann.

- Keine höhere Mikrowellenleistungs- oder Zeiteinstellung als erforderlich wählen. Stets die in der vorliegenden Bedienungsanleitung gegebenen Anweisungen befolgen. Die Mikrowellenfunktion niemals zum Trocknen von Lebensmitteln verwenden. Lebensmittel mit geringem Wassergehalt wie etwa Brot niemals mit zu hoher Mikrowellenleistung oder zu langer Garzeit auftauen oder erhitzen.
- Speiseöl kann sich entzünden. Niemals nur Speiseöl in der Mikrowelle erhitzen.

Explosionsgefahr!

Flüssigkeiten und sonstige Lebensmittel in fest bzw. dicht verschlossenen Behältern bzw. Verpackungen können beim Erhitzen explodieren. Daher niemals flüssige oder sonstige Lebensmittel in fest bzw. dicht verschlossenen Behältern oder Verpackungen erhitzen.
Nur mikrowellengeeignetes Geschirr und Kochutensilien verwenden.

Gefahr schwerwiegender Gesundheitsschäden!

- Die Oberflächen des Geräts können bei unsachgemäßer Reinigung in Mitleidenschaft gezogen werden. Zudem kann Mikrowellenstrahlung entweichen. Das Gerät ist regelmäßig zu reinigen und Speisereste sind unverzüglich zu entfernen. Garraum, Türdichtung, Gerätetür und Türanschlag sind immer sauber zu halten; vgl. auch Abschnitt *Reinigung und Pflege*.

ACHTUNG: Sind die Gerätetür oder Türdichtung beschädigt, darf das Gerät erst wieder zum Einsatz kommen, wenn es fachmännisch repariert wurde.

ACHTUNG: Wartungs- und Reparaturarbeiten, bei denen die vor Mikrowellenstrahlung schützende Gehäuseabdeckung entfernt werden muss, bergen für nicht sachkundige Personen erhebliche Gefahren.

- Sind die Garraumtür oder Türdichtung beschädigt, kann Mikrowellenstrahlung austreten. Das Gerät darf daher keinesfalls bei beschädigter Garraumtür oder Türdichtung verwendet werden. Wenden Sie sich in solchen Fällen an den Kundendienst.
- Bei Geräten ohne Gehäuseabdeckung kann Mikrowellenstrahlung austreten. Entfernen Sie daher niemals die Gehäuseabdeckung. Wenden Sie sich für Wartungs- und Reparaturarbeiten an den Kundendienst.

Stromschlaggefahr!

- Nicht sachgemäß ausgeführte Reparaturen stellen eine Gefahr dar. Nur unsere geschulten Kundendiensttechniker dürfen Reparaturen ausführen und beschädigte Anschlusskabel ersetzen. Ist das Gerät defekt, ziehen Sie den Netzstecker bzw. betätigen Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Die Kabelisolierung von Elektrogeräten kann schmelzen, wenn sie mit heißen Geräteteilen in Berührung kommt. Stellen Sie sicher, dass die Kabel von Elektrogeräten niemals mit heißen Geräteteilen in Kontakt kommen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.
- Von einem defekten Gerät geht unter Umständen eine Stromschlaggefahr aus. Ein defektes Gerät darf keinesfalls wieder in Betrieb genommen werden. Ziehen Sie den Netzstecker bzw. betätigen Sie den Schutzschalter im Sicherungskasten. Wenden Sie sich in solchen Fällen an den Kundendienst.
- Einzelne Komponenten im Inneren des Geräts stehen unter Hochspannung. Entfernen Sie daher niemals die Gehäuseabdeckung.

ACHTUNG: Vor einem Austausch der Lampe das Gerät ausschalten, um einem möglichen Stromschlag vorzubeugen.

Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird im Betrieb sehr heiß. Achten Sie daher darauf, die Heizelemente im Ofeninnenraum nicht zu berühren.
- Geschirr und Zubehör werden ebenfalls sehr heiß. Zum Entnehmen des Geschirrs und Zubehörs aus dem Garraum stets Ofenhandschuhe verwenden.
- Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Niemals Speisen mit großen Mengen an Spirituosen im Gerät zubereiten. Nur kleine Mengen an Spirituosen verwenden. Gerätetür vorsichtig öffnen.
- Lebensmittel mit Pelle oder Schale können während des Erhitzens und selbst danach noch explodieren. Keinesfalls Eier in der Schale erhitzen oder hartgekochte Eier darin aufwärmen. Niemals Schalen- oder Krustentiere im Gerät zubereiten. Eidotter vor dem Erhitzen oder Pochieren stets anstechen. Die Haut bzw. Schale von Lebensmitteln wie Äpfeln, Tomaten, Kartoffeln und Würstchen kann platzen. Vor dem Erhitzen die Schale bzw. Pelle einritzen.
- Den Inhalt von Nuckelflaschen und Babynahrung im Glas vor dem Verzehr immer gut umrühren oder schütteln. Zudem prüfen Sie unbedingt die Temperatur, um mögliche Verbrennungen zu vermeiden.
- Heiße Speisen geben Wärme ab, wodurch das Geschirr sehr heiß werden kann. Zum Entnehmen des Geschirrs und Zubehörs aus dem Garraum stets Ofenhandschuhe verwenden.

ACHTUNG: Flüssigkeiten und sonstige Lebensmittel dürfen wegen der damit einhergehenden Explosionsgefahr nicht in fest bzw. dicht verschlossenen Behältern oder Verpackungen erhitzt werden. Stets die Hinweise auf der Verpackung beachten. Zum Entnehmen des Geschirrs aus dem Garraum stets Ofenhandschuhe verwenden.

Verbrühungsgefahr!

- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Gerätetür daher vorsichtig öffnen. Kinder vom Gerät fernhalten.
- Beim Erhitzen von Getränken in der Mikrowelle kann es zu Siedeverzug kommen. Daher ist das Geschirr bzw. sind die Gefäße mit Vorsicht zu handhaben. Siedeverzug bedeutet, dass eine Flüssigkeit ihren Siedepunkt erreicht, ohne dass dabei Dampfblasen an die Oberfläche steigen. Bereits geringe Erschütterungen sorgen in einem solchen Falle dafür, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkocht und spritzend aufwallt. Geben Sie beim Erhitzen stets einen Löffel in das jeweilige Gefäß. Hierdurch wir die Entstehung eines Siedeverzugs vermieden.

Verletzungsgefahr!

- Kratzer im Glas der Gerätetür können sich zu einem Sprung ausweiten. Weder Kochfeldschaber noch sonstige scharfe oder scheuernde Reinigungsmittel verwenden.

- Ungeeignetes Geschirr kann bersten. Geschirr aus Porzellan oder Keramik kann kleine Löcher in den Griffen oder Deckeln aufweisen. Unter solchen Löchern verbirgt sich zumeist ein Hohlraum, der – sobald Feuchtigkeit eindringt – das Geschirr zum Bersten bringen kann.
  Daher nur ausdrücklich mikrowellengeeignetes Geschirr verwenden.

Ursachen für Schäden

Vorsicht!

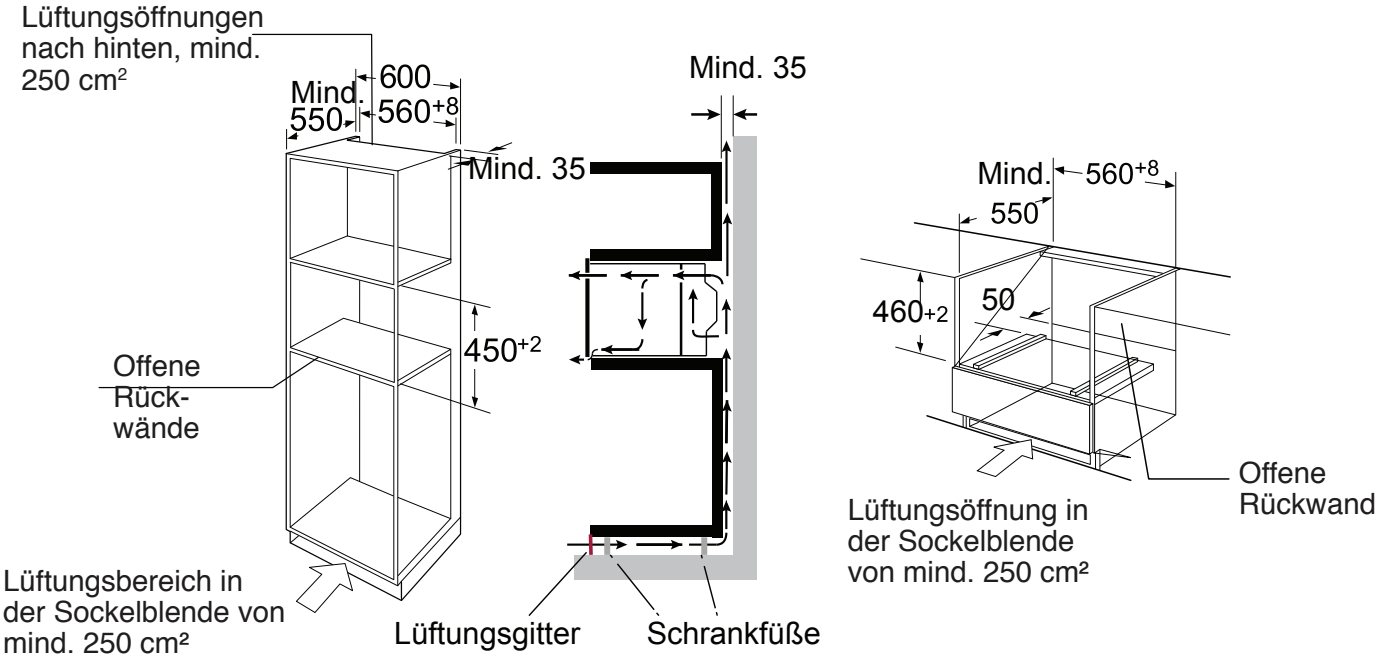
- Funkenbildung: Metallgegenstände, wie beispielsweise ein Löffel in einem Glas, müssen einen Mindestabstand von 2 cm zu den Wänden und Türinnenseiten des Mikrowellengeräts halten. Ein Funkenschlag könnte das Glas der Türinnenseite in irreparabler Weise beschädigen.
- Wasser im heißen Garraum: Niemals Wasser in den heißen Garraum gießen, da hierbei nicht nur Dampf entsteht, sondern der plötzliche Temperaturwechsel auch Schäden am Gerät verursachen kann.
- Feuchte Lebensmittel: Keine feuchten Lebensmittel über einen längeren Zeitraum im geschlossenen Garraum aufbewahren. Lagern Sie keinesfalls Lebensmittel im Gerät, da dies Korrosion zur Folge haben könnte.
- Abkühlung bei offener Gerätetür: Den Garraum nur bei geschlossener Tür abkühlen lassen. Nichts in der Gerätetür einklemmen. Selbst wenn die Tür nur einen Spalt breit offen ist, können die Fronten von angrenzenden Möbeln im Laufe der Zeit Schaden nehmen.
- Stark verschmutzte Dichtung: Wenn die Türdichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür während des Betriebs nicht mehr richtig, wodurch die Fronten angrenzender Möbel beschädigt werden könnten. Daher sollte die Dichtung immer sauber gehalten werden.
- Mikrowellenbetrieb ohne Gargut: Der Betrieb des Geräts ohne Gargut im Garraum kann zur Überlastung führen. Betreiben Sie das Gerät daher nie ohne Gargut. Einzige Ausnahme hierzu: der kurze Geschirrtest (vgl. Abschnitt „mikrowellengeeignetes Geschirr“).
- Missbrauch der Gerätetür als Stand- oder Ablagefläche: Stellen Sie sich nicht auf die offene Gerätetür noch legen Sie irgendwelche Gegenstände wie Geschirr oder Zubehör auf ihr ab.
- Transport des Geräts: Der Türgriff ist keinesfalls ein Halte- oder Transportgriff. Er würde dem Gewicht des Geräts nicht standhalten und könnte somit beschädigt werden.
- Mikrowellen-Popcorn: Die Mikrowellenleistung nie zu hoch einstellen (max. 600 Watt). Die Popcorntüte immer auf eine Glasplatte legen. Das Glas des Drehtellers kann bei Überlastung springen.
- Übergekochte Flüssigkeit darf keinesfalls über den Drehtellerantrieb in das Geräteinnere eindringen. Beaufsichtigen Sie den Garvorgang. Wählen Sie zunächst eine kürzere Garzeit und verlängern Sie diese wenn erforderlich.
- Den Ofen regelmäßig reinigen und dabei eventuelle Speisereste entfernen, da sie selbst nach Beendigung der Mikrowellenfunktion noch explodieren können.
- Wird der Ofen nicht sauber gehalten, kann dies eine Beschädigung der Oberflächen zur Folge haben, die sich wiederum nachteilig auf die Lebensdauer des Geräts auswirken und möglicherweise eine gefährliche Situation herbeiführen kann.

Einbau

Informationen zum Einbau des Gerätes

- Dieses Gerät ist ausschließlich für den Einbau bestimmt.
- Das Gerät ist nicht für eine Verwendung als Tischgerät oder freistehend im Schrankinnenraum gedacht.
- Der für den Einbau vorgesehene Schrank muss nach hinten offen sein und dementsprechend über keine Rückwand verfügen.
- Zwischen Wand und Schrankboden bzw. der Rückwand des darüber befindlichen Schranks muss ein Mindestabstand von 35 mm eingehalten werden.
- Der Einbauschrank muss an der Vorderseite über eine Lüftungsöffnung von 250 cm² verfügen. Schneiden Sie hierzu die Sockelblende entsprechend aus oder bringen Sie ein Lüftungsgitter an.
- Lüftungsschlitze und Ansaugöffnungen dürfen nicht verdeckt werden.
- Ein sicherer Betrieb des Geräts kann nur dann gewährleistet werden, wenn sein Einbau nach der vorliegenden Anleitung erfolgt.
- Der Monteur ist für sämtliche Schäden haftbar, die auf einen unsachgemäßen Einbau zurückzuführen sind.
- Das für den Einbau vorgesehene Möbel muss eine Hitzebeständigkeit bis 90 °C aufweisen.

Einbaumaße

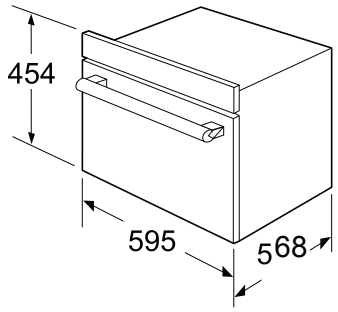


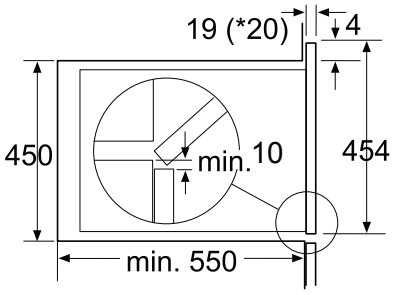
Hinweis: Oberhalb des Geräts muss ein Spalt verbleiben.

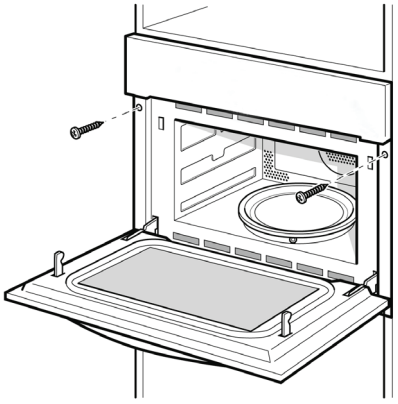
Einbau

- Der Türgriff des Geräts ist keinesfalls ein Halte- oder Transportgriff. Er würde dem Gewicht des Geräts nicht standhalten und könnte somit beschädigt werden.

1. Das Mikrowellengerät vorsichtig in den Korpus schieben und mittig ausrichten.
2. Die Tür öffnen und das Mikrowellengerät mit den beiliegenden Schrauben befestigen.







* 20 mm im Falle von Metallverkleidungen

- Gerät vollständig einschieben und mittig ausrichten.
- Dabei das Anschlusskabel keinesfalls knicken.
- Gerät festschrauben.
- Der Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät darf nicht von zusätzlichen Leisten verdeckt werden.

Wichtiger Hinweis

Elektrischer Anschluss

Das Gerät ist mit einem Netzkabel versehen, dessen Stecker nur in einer ordnungsgemäß installierten und geerdeten Steckdose angeschlossen werden darf.
Der Einbau dieser Steckdose darf ebenso wie der Austausch des Anschlusskabels nur durch einen qualifizierten Elektriker erfolgen, der mit den einschlägigen Vorschriften vertraut ist. Ist der Stecker nach erfolgtem Einbau nicht mehr zugänglich, muss einbauseitig ein allpoliger Trennschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm vorhanden sein. Ein Kontaktschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
Sicherungsschutz: vgl. Bedienungsanleitung/Technische Daten.

Ihr neues Gerät

Machen Sie sich anhand des folgenden Abschnitts mit Ihrem neuen Gerät vertraut.

Sie erfahren hier Näheres zum Bedienfeld und zu den einzelnen Bedienelementen. Außerdem erhalten Sie wichtige Informationen über den Garraum und das Zubehör.

Bedienfeld

Sensortasten und Anzeige

Die Sensortasten dienen zur Einstellung der verschiedenen Zusatzfunktionen. In der Anzeige können Sie die von Ihnen eingestellten Werte ablesen.

Symbol	Funktion
	Mikrowelle
	3D-Heißluft
	Grill mit Umluft
	Grill
	Pizza-Einstellung
M	Speicher
– +	Parameter-Einstellung
	Temperatur/Gewicht
A	Automatikprogramme
	Auftauen
	Drücken und halten: Kindersicherung Kurz drücken: schnelles Vorheizen
	Uhr
	Start
	Kurz drücken: Stopp Zweimal drücken: Abbrechen

Funktion und zugehörige Displayanzeige

Die Einstellung der Heizart erfolgt über die Funktionstasten.

Funktion	Verwendung
3D-Heißluft	Zum Backen von Biskuit in einer Backform, von Obstkuchen und Käsekuchen ebenso wie Kuchen, Pizza und Kleingebäck auf dem Backblech. Beim Warmhalten auf 50 °C bleibt der Geschmack der Lebensmittel über 1-2 Stunden erhalten.
Grill mit Umluft	Geflügel bräunt und wird knusprig. Aufläufe und Grillgerichte gelingen mit dieser Einstellung am besten.
Pizza-Einstellung	Für tiefgekühlte Fertiggerichte und Speisen, deren Zubereitung eine hohe Unterhitze erfordert.
Grill	Wählen Sie eine der Stufen hoch, mittel oder niedrig. Diese Einstellung ist ideal zum Grillen von Steaks, Würstchen, Fischfilets/-steaks oder Brotscheiben.
+ Mikrowelle + Heißluft	Verwenden Sie diese Funktion zusammen mit der 3D-Heißluftfunktion zum schnellen Braten.
+ Mikrowelle + Grill mit Umluft	Geflügel bräunt und wird knusprig. Aufläufe und Grillgerichte gelingen mit dieser Einstellung am besten. Verwenden Sie diese Funktion zum gleichmäßigen Braten.
+ Mikrowelle + Pizza	Verwenden Sie diese Funktion zum schnellen Braten oder zur optimalen Zubereitung einer Pizza.
+ Mikrowelle + Grill	Nutzen Sie diese Funktion zum schnellen Grillen mit einer schönen braunen Kruste.
Auftauen	2 Auftauprogramme 13 Garprogramme
A Automatikprogramme	Die Heizart und die Garzeit sind gewichtsabhängig.
Mikrowelle	Auftauen, Aufwärmen und Garen.

Parameter-Einstellung

Die Anpassung der Parameter erfolgt über die Einstelltasten.

Parameter	Funktion
Automatikprogramme	Wählen Sie eines aus 13 Automatikprogrammen. Von P 01 bis P 13.
Temperatur	Gartemperatur wählen (°C). : 50, 100, 105, 110 … 230 : 100, 105, 110 … 230 : 100, 105, 110 … 230 + : 50, 100, 105, 110 … 230 + : 100, 105, 110 … 230 + : 100, 105, 110 … 230
Gewicht	Eingabe des Gargutgewichts.
Zeit	Eingabe der Garzeit
Mikrowelle	Auswahl der Mikrowellenleistung: 100 W, 300 W 450 W, 700 W und 900 W

Kühlgebläse

Ihr Gerät verfügt über ein Kühlgebläse, das sich während des Betriebs zuschaltet. Warme Luft entweicht dabei oberhalb der Gerätetür.

Nach Beendigung des Betriebs läuft das Kühlgebläse noch eine gewisse Zeit nach.

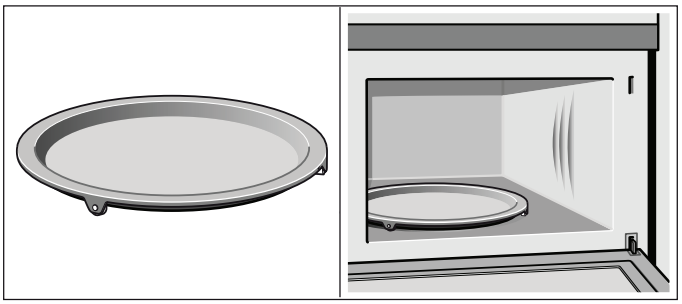
Vorsicht!

Keinesfalls die Lüftungsschlitze abdecken, sonst überhitzt das Gerät.

Hinweise

- Das Gerät bleibt während des Mikrowellenbetriebs kalt. Das Kühlgebläse schaltet sich dennoch zu und läuft möglicherweise auch nach Beendigung des Mikrowellenbetriebs noch weiter.
- Kondenswasser kann sich am Türglas, an den Innenwänden und am Boden bilden. Dies ist normal und beeinträchtigt den Mikrowellenbetrieb in keinster Weise. Kondenswasser nach Beendigung des Garvorgangs entfernen.

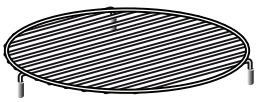
Zubehör



Drehteller
Als Standfläche für die Roste.
Speisen, die eine hohe Unterhitze erfordern, können direkt auf dem Drehteller zubereitet werden.

Der Drehteller dreht sich sowohl im als auch entgegen dem Uhrzeigersinn. Setzen Sie den Drehteller auf den Antrieb in der Mitte des Garraums. Vergewissern Sie sich, dass er richtig sitzt.

- Benutzen Sie das Gerät niemals ohne Drehteller.
- Die max. Belastbarkeit des Drehtellers beträgt 5 kg.
- Der Drehteller muss sich bei allen Heizarten drehen.



Niedriger Rost
Für den Mikrowellenbetrieb und zum Backen und Braten im Ofen.

Hoher Rost
Unter anderem zum Grillen von Steaks und Würstchen sowie zum Toasten von Brot. Als Träger für flaches Geschirr.

Hinweis:
Art und Anzahl des Zubehörs richten sich nach dem tatsächlichen Bedarf.

Vor der ersten Benutzung

In diesem Abschnitt erläutern wir Ihnen sämtliche Schritte, die sie befolgen müssen, ehe Sie zum ersten Mal Essen in Ihrem neuen Mikrowellenbackofen zubereiten können. Lesen Sie sich aber zuerst den Abschnitt *Sicherheitshinweise* durch.

Einstellen der Uhr

Sobald das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wurde, beginnt die Anzeige „00:00“ zu blinken, und es ertönt ein einzelner Signalton. Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit ein.

1. Drücken Sie die Taste „– +“um die Uhrzeit auf einen Wert zwischen 00:00 und 23:59 einzustellen
2. Drücken Sie die Taste ⏲. Die Uhrzeit ist eingestellt.

Aufheizen des Ofens

Zum Beseitigen des für Neugeräte typischen Geruchs den leeren Ofen bei geschlossener Gerätetür erhitzen. Ideale Einstellung: Heißluft bei 230 °C. Dauer: 1 Stunde.

Achten Sie darauf, dass sich im Garraum keine Verpackungsreste befinden.

1. Drücken Sie die Taste , um die Heißluftfunktion zu aktivieren.
2. Stellen Sie durch Drücken der Taste „– +“ die gewünschte Temperatur von 230 °C ein.
3. Drücken Sie die Taste ⏲. Drücken Sie die Taste „– +“, um die Garzeit auf 60 Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste +30sec. Das Aufheizen des Backofens beginnt.

Reinigung des Zubehörs

Bevor Sie das Zubehör zum ersten Mal verwenden, reinigen Sie es mit heißem Seifenwasser und einem weichen Spültuch.

Einstellung des Geräts

Sie verfügen über mehrere Optionen zur Einstellung Ihres Geräts. Im folgenden Abschnitt erklären wir Ihnen, wie Sie die gewünschte Heizart und Temperatur bzw. Grillstufe wählen. Ebenso erfahren Sie hier, wie Sie die für Ihre Gerichte erforderliche Garzeit einstellen. Lesen Sie hierzu bitte auch den Abschnitt *Wahl der Zeiteinstellungsoptionen.*

Einstellung der Heizart und Temperatur

Beispiel: 200 °C mit Heißluft für 25 Minuten.

1. Aktivieren Sie durch Drücken der Taste die Heißluftfunktion.
2. Die voreingestellte Temperatur von 180 °C fängt daraufhin an zu blinken. Stellen Sie durch Drücken der Taste „– +“ eine Temperatur von 200 °C ein.
3. Drücken Sie die Taste ⏲. Stellen Sie durch Drücken der Taste „– +“ eine Garzeit von 25 Minuten ein.
4. Drücken Sie die Taste +30sec. Das Aufheizen des Backofens beginnt.

Öffnen der Gerätetür im laufenden Betrieb
Der Betrieb wird umgehend unterbrochen. Nach dem Schließen der Gerätetür drücken Sie die Taste +30sec. Der Betrieb wird fortgesetzt.

Pause
Um den Betrieb zu unterbrechen, drücken Sie die Taste ⏸. Drücken Sie daraufhin die Taste +30sec, um den Betrieb fortzusetzen.

Ändern der Garzeit
Diese Einstellung lässt sich jederzeit vornehmen. Drücken Sie die Taste ⏲. Drücken Sie zum Ändern der Garzeit die Taste „– +“.

Ändern der Temperatur
Diese Einstellung lässt sich jederzeit vornehmen.

Drücken Sie zur Temperatureinstellung die Taste °C. Drücken Sie zum Einstellen der gewünschten Temperatur die Taste „– +“. Betrieb abbrechen

Um den Vorgang abzubrechen, drücken Sie zweimal hintereinander die Taste ⏸.

Schnelles Vorheizen

Beim schnellen Vorheizen erreicht Ihr Ofen die eingestellte Temperatur besonders schnell.

Schnelles Vorheizen steht für die folgenden Heizarten zur Verfügung:

- 3D-Heißluft Grill
- mit Umluft
- + Mikrowelle + Heißluft
- + Mikrowelle + Grill mit Umluft
- Pizza-Einstellung
- + Mikrowelle + Pizza

Für optimale Kochergebnisse stellen Sie Ihr Gargut erst dann in den Garraum ein, wenn die Vorheizphase abgeschlossen ist.

1. Einstellung der Heizart und Temperatur.
2. Drücken Sie die Taste .
   Das Symbol leuchtet daraufhin in der Anzeige auf.
3. Drücken Sie die Taste .
   Das Aufheizen des Backofens beginnt.

Das Vorheizen ist abgeschlossen

Ein Signal ertönt. Das Symbol blinkt in der Anzeige. Stellen Sie Ihr Gericht in den Backofen.

Abbrechen des schnellen Vorheizens

Beim Einstellen der Schnellvorheizfunktion lässt sich diese Wahl durch Betätigen der Taste abbrechen.

Beim Einstellen der Schnellvorheizfunktion lässt sich diese Wahl durch Drücken der Tasten oder abbrechen. Außerdem können Sie auch einfach die Tür öffnen, um die Funktion abzubrechen.

Hinweis: 1. Die Schnellvorheizfunktion steht nur dann zur Verfügung, wenn Sie eine der vorgenannten Betriebsarten gewählt haben. Während des Vorheizens ist die Mikrowellenfunktion deaktiviert.

2. Erst wenn das Signal ertönt und das Vorheizsymbol blinkt, öffnen Sie die Tür und stellen das Gargut in den Garraum.

Die Mikrowellenfunktion

Mikrowellen werden in Lebensmitteln in Wärme umgewandelt. Die Mikrowellenfunktion kann einzeln oder in Kombination mit einer anderen Heizart genutzt werden. In diesem Abschnitt erhalten Sie Informationen über geeignetes Geschirr und die jeweils erforderlichen Einstellungen des Mikrowellengeräts.

Hinweis:
Im Abschnitt „Aus der Küchenpraxis“ finden Sie Beispiele für das Auftauen, Erhitzen und Garen mit der Mikrowelle.

Hinweis:

Die Zeiteinstellung per Taste erfolgt in folgenden Intervallen:

0-1 Min.:	1 Sek.
1-5 Min.:	10 Sek.
5-15 Min.:	30 Sek.
15-60 Min.:	1 Min.
60 Min.:	5 Min.

Hinweise zum Geschirr

Geeignetes Geschirr

Mikrowellen können die im Folgenden aufgezählten Materialien durchdringen, weshalb sie sich für den Einsatz im Mikrowellengerät optimal eigenen: hitzebeständiges Geschirr aus Glas, Glaskeramik, Porzellan und Keramik oder hitzebeständiger Kunststoff.

Auch Servierplatten und -schalen sind geeignet. Damit ersparen Sie sich das Umfüllen der Gerichte. Verwenden Sie Geschirr mit Gold- oder Silberdekor nur, wenn der Hersteller seine Eignung für den Einsatz im Mikrowellengerät garantiert.

Ungeeignetes Geschirr

Metallgeschirr jeglicher Art ist für den Gebrauch in der Mikrowelle ungeeignet. Mikrowellen können Metall nicht zu durchdringen, weshalb Lebensmittel in geschlossenen Metallgefäßen kalt bleiben.

Vorsicht!

Funkenbildung: Metallgegenstände, wie beispielsweise ein Löffel in einem Glas, müssen einen Mindestabstand von 2 cm zu den Wänden und Türinnenseiten des Mikrowellengeräts halten.

Ein Funkenschlag könnte das Glas der Türinnenseite in irreparabler Weise beschädigen.

Geschirrtest

Betreiben Sie das Mikrowellengerät nie ohne Gargut im Garraum. Die einzige Ausnahme hierzu bildet der im Folgenden beschriebene Geschirrtest. Wenn Sie sich nicht sicher sind, ob Ihr Geschirr für die Mikrowelle geeignet ist, führen Sie den folgenden Test durch:

1. Erwärmen Sie das leere Geschirr für ½ bis 1 Minute bei maximaler Leistungsstufe.

2. Kontrollieren Sie hin und wieder die Temperatur des Geschirrs.

Das Geschirr sollte dabei kalt bleiben bzw. höchstens handwarm werden.

Wird das Geschirr heiß oder ist Funkenbildung zu beobachten, ist es für den Mikrowellenbetrieb ungeeignet.

Einstellung der Mikrowellenleistung

Mit der Taste stellen Sie die gewünschte Mikrowellenleistung ein.

100 W	- Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln - Auftauen von unregelmäßig geformten Lebensmitteln - Antauen von Eiscreme - Aufgehen von Hefeteig
300 W	- Auftauen - Schmelzen von Schokolade und Butter
450 W	- Kochen von Reis und Suppen
700 W	- Aufwärmen - Zubereitung von Pilzen und Schalentieren - Zubereitung von Eier- und Käsespeisen - Kochen von Wasser, Aufwärmen
900 W	- Zubereitung von Huhn, Fisch und Gemüse

Hinweise

- Beim Drücken einer Taste leuchtet die gewählte Leistungsstufe auf.
- Bei einer Mikrowellenleistung von 900 Watt lässt sich die Garzeit auf maximal 30 Minuten einstellen. Bei allen anderen Leistungsstufen kann die Garzeit auf bis zu 90 Minuten programmiert werden.

Einstellung der Mikrowelle

Beispiel: Mikrowellenleistung 300 W, Garzeit 17 Minuten

1. Drücken Sie die Mikrowellentaste. Daraufhin wird die voreingestellte Mikrowellenleistung von 900 W angezeigt, und die voreingestellte Garzeit blinkt.
2. Beim Drücken der Taste blinkt die voreingestellte Mikrowellenleistung. Stellen Sie durch Drücken der Taste „– +“ die Mikrowellenleistung auf 300 W ein.
3. Beim Drücken der Taste blinkt die voreingestellte Garzeit. Drücken Sie die Taste „– +“, um die Garzeit auf 17 Minuten einzustellen.
4. Drücken Sie die Taste +30sec. Der Betrieb wird gestartet. Die Garzeit-Anzeige beginnt mit dem Countdown.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit

Ein Signal ertönt. Der Mikrowellenbetrieb ist beendet.

Öffnen der Gerätetür im laufenden Betrieb

Der Betrieb wird umgehend unterbrochen. Nach dem Schließen der Gerätetür drücken Sie die Taste +30sec. Der Betrieb wird fortgesetzt. Der Betrieb wird gestartet. Die Garzeit-Anzeige beginnt mit dem Countdown.

Ändern der Garzeit

Diese Einstellung lässt sich jederzeit vornehmen. Drücken Sie die Taste. Drücken Sie zum Ändern der Garzeit die Taste „– +“.

Ändern der Mikrowellenleistung

Diese Einstellung lässt sich jederzeit vornehmen.

Drücken Sie zur Einstellung der Mikrowellenleistung die Taste. Drücken Sie zum Einstellen der gewünschten Mikrowellenleistungsstufe die Taste „– +“.

Pause

Drücken Sie kurz die Taste. Das Gerät unterbricht daraufhin den Betrieb. Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste +30sec.

Betrieb abbrechen

Um den Vorgang abzubrechen, drücken Sie zweimal hintereinander die Taste.

Hinweise

- Beim Drücken der Mikrowellentaste erscheint als Voreinstellung immer zuerst die höchste Mikrowellenleistungsstufe.
- Wenn Sie während des Garvorgangs die Tür öffnen, läuft das Gebläse möglicherweise noch nach.

Mikrowellen-Kombi-Betrieb

Im Kombi-Betrieb sind sowohl die Mikrowelle als auch der Grill gleichzeitig in Betrieb. Durch Zuschalten der Mikrowelle werden Ihre Gerichte schneller gar und erhalten dennoch eine schöne Bräunung. Mit Ausnahme der höchsten Mikrowellenleistungsstufe von 900 Watt stehen alle Leistungsstufen zur Verfügung.

Einstellung des Mikrowellen-Kombi-Betriebs

Beispiel: Mikrowelle 100 W, 17 Minuten und Heißluft 190 °C.

1. Aktivieren Sie durch Drücken der Taste die Heißluftfunktion.
2. Die voreingestellte Temperatur von 180 °C blinkt daraufhin. Stellen Sie durch Drücken der Taste „– +“ die gewünschte Temperatur von 190 °C.
3. Um in den Modus + zu wechseln, drücken Sie die Taste. Daraufhin blinkt die voreingestellte Mikrowellenleistung von 300 W. Drücken Sie nun die Taste „– +“, um die Mikrowellenleistung auf 100 W zu senken.
4. Drücken Sie die Taste. Drücken Sie die Taste „– +“, um die Garzeit auf 17 Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie die Taste +30sec.

Das Gerät wird gestartet. Die Garzeit-Anzeige beginnt mit dem Countdown.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit

Ein Signal ertönt. Der Kombi-Betrieb ist beendet.

Öffnen der Gerätetür während des Garvorgangs

Der Betrieb wird umgehend unterbrochen. Nach dem Schließen der Gerätetür drücken Sie kurz die Taste +30sec. Das Programm wird daraufhin fortgesetzt.

Pause

Drücken Sie kurz die Taste. Das Gerät unterbricht daraufhin den Betrieb. Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste +30sec.

Ändern der Garzeit

Diese Einstellung lässt sich jederzeit vornehmen. Drücken Sie dazu die Taste. Drücken Sie zum Ändern der Garzeit die Taste „– +“.

Ändern der Mikrowellenleistung

Diese Einstellung lässt sich jederzeit vornehmen.
Drücken Sie zur Einstellung der Mikrowellenleistung die Taste. Drücken Sie zum Einstellen der gewünschten Mikrowellenleistungsstufe die Taste „– +“.

Ändern der Temperatur

Diese Einstellung lässt sich jederzeit vornehmen.
Drücken Sie zur Temperatureinstellung die Taste °C.
Drücken Sie zum Einstellen der gewünschten Temperatur die Taste „– +“.

Betrieb abbrechen

Um den Vorgang abzubrechen, drücken Sie zweimal hintereinander die Taste.

Automatikprogramme

Mit den Automatikprogrammen wird das Kochen zum Kinderspiel. Sie müssen nur noch das gewünschte Programm auswählen und das Gewicht des betreffenden Garguts eingeben. Das Automatikprogramm trifft daraufhin die optimalen Einstellungen. Es stehen 13 Programme zur Verfügung.

Stellen Sie das Gargut immer in den kalten Garraum.

Einstellung eines Programms

Nach Auswahl des gewünschten Programms erfolgt die Einstellung des Geräts. Die Temperaturwahltaste muss sich in der Stellung „OFF“ (aus) befinden.

Beispiel: Programm Nr. 3 bei einem Lebensmittelgewicht von 1 kg.

1. Drücken Sie die Taste A. Das Programm Nr. 1 (P01) erscheint in der Anzeige.
2. Wählen Sie nun durch Drücken einer der Tasten „– +“ oder A das Programm mit der Nummer P03.
3. Drücken Sie die Taste.
4. Beim Drücken der Taste „– +“ zum Einstellen des Gewichts wird die Garzeit angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste +30sec. Das Programm wird gestartet. Der Fortschritt lässt sich anhand des Countdowns in der Garzeit-Anzeige verfolgen.

Automatikprogramme

Programmnr.	Kategorie	Gargut
P 01**	Gemüse	Frisches Gemüse
P 02*	Beilagen	Kartoffeln, geschält/ gekocht
P 03*	Beilagen	Bratkartoffeln
P 04	Geflügel/Fisch	Hähnchenteile
P 05*	Backwaren	Kuchen
P 06*	Backwaren	Apfelkuchen
P 07*	Backwaren	Quiche
P 08**	Aufwärmen	Getränke/Suppe
P 09**	Aufwärmen	Tellergerichte
P 10**	Aufwärmen	Sauce/Eintopf/Teller-gericht
P 11*	Fertiggerichte	Tiefkühlpizza
P 12*	Fertiggerichte	Tiefgekühlte Ofen-Pommes-frites
P 13*	Fertiggerichte	Tiefgekühlte Lasagne

Hinweise

- Mit einem Stern (*) gekennzeichnete Programme erfordern ein Vorheizen des Geräts. Während des Vorheizens stoppt die Garzeit und das Vorheizsymbol leuchtet auf. Nach Beendigung der Vorheizphase ertönt ein Signal und das Vorheizsymbol blinkt.
- Mit zwei Sternen (**) gekennzeichnete Programme verwenden lediglich die Mikrowellenfunktion.

Nach Beendigung des Programms

Ein Signal ertönt und der Heizvorgang wird beendet.

Wechsel eines laufenden Programms

Nachdem das Programm gestartet wurde, lassen sich Programmnummer und Gewicht nicht mehr ändern.

Abbrechen des Programms

Um den Vorgang abzubrechen, drücken Sie zweimal hintereinander die Taste ⏸.

Ändern der Garzeit

Bei Verwendung der Automatikprogramme lässt sich die Garzeit nicht ändern.

Auftauprogramme

Zum Auftauen von Fleisch, Geflügel und Brot stehen zwei Auftauprogramme zur Verfügung.

1. Drücken Sie die Taste *. Das Programm Nr. 1 (P01) erscheint in der Anzeige.
2. Wählen Sie nun durch Drücken einer der Tasten „– +“ oder * die gewünschte Programmnummer.
3. Drücken Sie die Taste .
4. Beim Drücken der Taste „– +“ zum Einstellen des Gewichts wird die Garzeit angezeigt.
5. Drücken Sie die Taste +30sec. Das Programm wird gestartet. Der Fortschritt lässt sich anhand des Countdowns in der Garzeit-Anzeige verfolgen.

Hinweise

- **Zubereitung der Lebensmittel**
  Verwenden Sie bei -18 °C tiefgekühlte Lebensmittel, die möglichst flach und portionsgerecht gelagert wurden.
  Entnehmen Sie das aufzutauende Lebensmittel aus der Verpackung und wiegen Sie es. Sie benötigen die Gewichtsangabe zur korrekten Programmeinstellung.
- Beim Auftauen von Fleisch und Geflügel tritt Flüssigkeit aus. Entfernen Sie diese beim Wenden des Fleischs bzw. Geflügels. Verwenden Sie diese Flüssigkeit keinesfalls weiter und achten Sie darauf, dass sie nicht mit anderen Lebensmitteln in Kontakt kommt.
- **Geschirr**
  Legen Sie die Lebensmittel in ein mikrowellengeeignetes flaches Geschirr, beispielsweise eine Porzellan- oder Glasplatte. Nicht abdecken.
- Beim Auftauen von Hähnchen und Hähnchenteilen (d 01) ertönt zweimal ein akustisches Signal zum Wenden des Lebensmittels.
- **Ruhezeit**
  Das aufgetaute Lebensmittel sollte für weitere 10-30 Minuten ruhen, bis es eine gleichmäßige Temperatur erreicht hat. Größere Fleischstücke erfordern eine längere Ruhezeit als kleinere. In Scheiben geschnittenes Fleisch und Hackfleisch jeglicher Art sollten getrennt voneinander ruhen. Nach der Ruhezeit können Sie die Lebensmittel weiter verarbeiten, selbst wenn dickere Fleischstücke im Kern noch gefroren sein sollten. Die Innereien von Geflügel können zu diesem Zeitpunkt entfernt werden.

Programmnr.	Auftauen	Gewicht in kg
d 01*	Fleisch, Geflügel und Fisch	0,20 - 1,00
d 02*	Brot, Kuchen und Obst	0,10 - 0,50
* Zum Auftauen die Lebensmittel auf den niedrigen Rost legen.		

Optionen bei der Zeiteinstellung

Ihr Gerät bietet verschiedene Optionen zur Zeiteinstellung. Rufen Sie über die Taste das Menü auf und wechseln Sie zwischen den einzelnen Funktionen hin und her. Eine bereits programmierte Zeiteinstellungsoption lässt sich unmittelbar über die Taste „– +“ ändern.

Einstellung des Timers

Der Timer lässt sich ebenfalls als Kurzzeitmesser verwenden und funktioniert dann unabhängig vom Gerät. Der Timer verfügt über ein eigenes akustisches Signal. So lässt sich unterscheiden, ob lediglich der Timer oder aber die Garzeit abgelaufen ist.

1. Betätigen Sie im Bereitschaftsmodus des Geräts die Taste , um zum Kurzzeitmesser zu gelangen.
   Darauf erscheint in der Anzeige „00:00“.
2. Drücken Sie zur Zeiteinstellung des Timers die Taste „– +“.
   Die maximale Zeiteingabe beträgt 5 Stunden.
3. Drücken Sie die Taste +30sec., um den Timer zu starten.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit

Ein Signal ertönt.

Abbrechen des Timers

Betätigen Sie die Taste ⏸, um den Timer abzubrechen.

Einstellung der Garzeit

Die Garzeit Ihres Gerichts lässt sich am Gerät einstellen. Nach Ablauf der Garzeit schaltet sich das Gerät automatisch ab. Sie brauchen also keine andere Tätigkeit zu unterbrechen, um das Gerät auszuschalten. Zudem kann die Garzeit auch nicht versehentlich überschritten werden.

Das Gerät setzt sich in Gang und die Garzeit-Anzeige beginnt mit dem Countdown.

Nach Ablauf der eingestellten Garzeit

Ein akustisches Signal ertönt und der Heizvorgang wird beendet.

Einstellen der Uhr

Sobald das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wurde, beginnt die Anzeige „00:00“ zu blinken, und es ertönt ein einzelner Signalton. Stellen Sie die gewünschte Uhrzeit ein.

1. Drücken Sie die Taste „– +“, um die Uhrzeit auf einen Wert zwischen 00:00 und 23:59 einzustellen.
2. Drücken Sie die Taste ◷. Die Uhrzeit ist eingestellt.

Ändern der Uhrzeit

1. Halten Sie die Taste ◷ 3 Sekunden lang im Bereitschaftsmodus gedrückt. Die aktuelle Uhrzeit wird ausgeblendet und die Zeitanzeige blinkt.
2. Stellen Sie über die Taste „– +“ die neue Uhrzeit ein, und bestätigen Sie anschließend die Eingabe mit der Taste ◷.

Kindersicherung

Das Gerät verfügt über eine Kindersicherung, die Kinder am versehentlichen Einschalten des Ofens hindert.

Das Gerät reagiert dann auf keinerlei Eingaben mehr. Timer und Uhr lassen sich aber auch bei aktivierter Kindersicherung einstellen.

Einschalten der Kindersicherung

Voraussetzung: Es ist keine Garzeit eingestellt, und die Funktionswahltaste befindet sich in der Stellung „OFF“ (aus).

Halten Sie die Taste ⏻/🔒 ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

Das Symbol 🔒 leuchtet daraufhin in der Anzeige auf. Die Kindersicherung ist nun aktiviert.

Ausschalten der Kindersicherung

Halten Sie die Taste ⏻/🔒 ca. 3 Sekunden lang gedrückt.

Das Symbol 🔒 in der Anzeige erlischt dabei. Die Kindersicherung ist nun deaktiviert.

Kindersicherung bei anderen Automatikprogrammen

Sind Automatikprogramme eingestellt, steht die Kindersicherung nicht zur Verfügung.

Speicherfunktion

Einstellen der Speicherfunktion

1. Nach Beendigung der Einstellung nicht die Taste ▷ +30sec, sondern die Taste M betätigen, um in den Speichermodus zu gelangen. Garzeit und aktuelles Speichersegment erscheinen daraufhin abwechselnd in der Anzeige. Die in den übrigen Speichersegmenten gewählten Werte bleiben erhalten.
2. Drücken Sie die Taste M nochmals, um in den Speichermodus M1-M3 zu wechseln. In der Anzeige erscheint daraufhin abwechselnd M1, M2, M3. Betätigen Sie die Taste so oft, bis Sie die gewünschte Wahl getroffen haben.
3. Drücken Sie die Taste ▷ +30sec, um das gespeicherte Garprogramm zu starten. Falls Sie dieses doch nicht wünschen, drücken Sie die Taste ⏸, um den Modus zu beenden und zur Anzeige der Garzeit zurückzukehren.
4. War im aktuellen Speichersegment bereits ein Garprogramm gespeichert, wird bei erneutem Speichern in diesem Segment das zuvor gespeicherte Programm überschrieben.

Verwenden der Speicherfunktion

1. Betätigen Sie im Bereitschaftsmodus die Taste M, woraufhin das eingestellte Garprogramm angezeigt wird. Garzeit und aktuelles Speichersegment erscheinen daraufhin abwechselnd in der Anzeige. Wurde kein anderes Speichersegment eingestellt, wird das aktuelle Speichersegment angezeigt.
2. Drücken Sie die Taste M erneut, um in den Speichermodus M1-M3 zu wechseln. In der Anzeige erscheint daraufhin M1, M2, M3.
3. Drücken Sie die Taste ▷ +30sec, um das gespeicherte Garprogramm zu starten.

Schnellstarttaste für die Mikrowelle

1. Betätigen Sie im Bereitschaftsmodus die Taste ▷ +30sec, um ein 30-sekündiges Erhitzen mit 900 W Mikrowellenleistung zu starten.
2. Während des Garvorgangs (außer bei Automatik- und Auftauprogrammen) lässt sich durch wiederholtes Betätigen der Taste ▷ +30sec die Garzeit um jeweils 30 Sek. bis zur maximalen Zeiteingabe verlängern.

Reinigung und Pflege

Durch sorgfältige Reinigung und Pflege erhalten Sie Ihren Mikrowellenbackofen in einem tadellosen optischen und technischen Zustand. Im Folgenden erklären wir Ihnen, wie Sie Ihr Gerät richtig reinigen und pflegen.

Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keine Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden.

Verbrennungsgefahr!

Gerät niemals direkt nach dem Ausschalten reinigen. Lassen Sie das Gerät erst abkühlen.

Gefahr schwerwiegender Gesundheitsschäden!

Sind die Garraumtür oder Türdichtung beschädigt, kann Mikrowellenstrahlung austreten. Das Gerät darf daher keinesfalls bei beschädigter Garraumtür oder Türdichtung verwendet werden. Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Hinweise

- Geringfügige Farbunterschiede an der Gerätefront gehen auf die Verwendung unterschiedlicher Materialien wie Glas, Kunststoff und Metall zurück.
- Schlierenartige Schatten auf der Türscheibe sind auf Reflexionen der Backofenlampe zurückzuführen.
- Unangenehme Gerüche, z. B. nach der Zubereitung von Fisch, lassen sich ganz einfach beseitigen. Geben Sie ein paar Tropfen Zitronensaft in eine Tasse Wasser. Geben Sie einen Löffel in das Gefäß, um Siedeverzug zu vermeiden. Erhitzen Sie das Wasser 1-2 Minuten bei maximaler Mikrowellenleistung.

Reinigungsmittel

Um sicherzustellen, dass die verschiedenen Oberflächen nicht durch ein ungeeignetes Reinigungsmittel beschädigt werden, sind die in der Tabelle aufgeführten Anweisungen zu beachten. Verwenden Sie keine

- scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel,
- Kochfeldschaber aus Metall zum Reinigen der Glasscheiben an der Gerätetür,
- Kochfeldschaber aus Metall zum Reinigen der Türdichtung,
- Topfreiniger und Scheuerschwämme,
- Reinigungsmittel, die hoch konzentrierten Alkohol enthalten. Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Lassen Sie alle Oberflächen des Geräts vollständig trocknen, ehe Sie es wieder in Betrieb nehmen.

Bereich	Reinigungsmittel
Gerätefront	Heißes Seifenwasser: mit einem Spültuch abwischen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Zum Reinigen keine Glasreiniger und keine Kochfeldschaber aus Metall verwenden.
Edelstahlelemente an der Gerätefront	Heißes Seifenwasser: mit einem Spültuch abwischen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken unverzüglich entfernen. Unter Rückständen dieser Art kann Korrosion entstehen. Spezialreiniger für Edelstahl erhalten Sie bei unserem Kundendienst wie auch im Fachhandel. Zum Reinigen keine Glasreiniger und keine Kochfeldschaber aus Metall verwenden.
Garraum	Heißes Seifenwasser oder Essigwasser: mit einem Spültuch abwischen und einem weichen Tuch nachtrocknen. Bei starker Verschmutzung des Ofens: Kein Backofenspray bzw. anderweitige aggressive Backofenreiniger oder Scheuermittel verwenden. Scheuerschwämme, Topfkratzer und Stahlwolle sind ebenfalls ungeeignet, da sie die Oberfläche verkratzen. Die Innenflächen immer gut trocknen lassen.
Garraumvertiefung	Angefeuchtetes Tuch: Achten Sie darauf, dass kein Wasser durch den Drehtellerantrieb in das Geräteinnere eindringt.
Roste	Heißes Seifenwasser: mit Edelstahlreiniger oder im Geschirrspüler reinigen.
Türscheiben	Glasreiniger: mit einem Spültuch reinigen. Keinen Kochfeldschaber verwenden.
Dichtung	Heißes Seifenwasser: mit einem Spültuch säubern, nicht scheuern. Zum Reinigen keinen Kochfeldschaber aus Metall verwenden.

Technische Daten

Nennspannung	230 V, 50 Hz
Max. Leistungsaufnahme	3350 W
Nennausgangsleistung (Mikrowelle)	900 W
Nennstrom	15 A
Garraumfassungsvermögen	44 l
Drehtellerdurchmesser	360 mm
Außenmaße ohne Griff	595 mm × (B) × 454 mm (H) × 586 mm (T)
Nettogewicht	ca. 36 kg

Störungstabelle

Funktionsstörungen haben oftmals einfache Ursachen. Bitte schlagen Sie zuerst in der Störungstabelle nach, ehe Sie sich an den Kundendienst werden.

Sollte ein Gericht nicht wie erwartet gelingen, schlagen Sie im Abschnitt „Aus der Küchenpraxis“ nach, wo jede Menge Tipps und Tricks zu finden sind.

⚠ **Stromschlaggefahr!**
Von nicht sachgemäß ausgeführten Reparaturen geht eine Gefahr aus. Nur geschulte Kundendiensttechniker sind zum Durchführen von Reparaturen berechtigt.

Störungstabelle

Problem	Mögliche Ursache	Abhilfe/Hinweise
Das Gerät funktioniert nicht.	Sicherung defekt.	Kontrollieren Sie im Sicherungskasten, ob der entsprechende Schutzschalter in Ordnung ist.
	Netzstecker nicht eingesteckt.	Stecker in die Steckdose stecken.
	Unterbrechung der Stromversorgung	Kontrollieren Sie, ob das Licht in Ihrer Küche funktioniert.
Das Gerät lässt sich nicht starten. 🔒 erscheint im Anzeigefeld.	Kindersicherung ist aktiv.	Kindersicherung deaktivieren (vgl. Abschnitt: Kindersicherung).
0:00 erscheint im Anzeigefeld.	Unterbrechung der Stromversorgung	Uhr neu einstellen.
Mikrowelle schaltet sich nicht zu.	Die Tür ist nicht richtig geschlossen.	Kontrollieren Sie, ob Speisereste oder sonstige Fremdkörper die Tür blockieren.
Das Erhitzen von Lebensmitteln in der Mikrowelle dauert länger als zuvor.	Die gewählte Mikrowellenleistungsstufe ist zu niedrig.	Höhere Leistungsstufe wählen.
	Die Gargutmenge ist größer als gewöhnlich.	Zu beachten: Die doppelte Menge erfordert annähernd die doppelte Garzeit.
	Die Lebensmittel waren kälter als sonst.	Lebensmittel beim Garen umrühren oder wenden.
Der Drehteller knirscht oder schleift.	Schmutzablagerungen oder Fremdkörper im Bereich des Drehtellerantriebs.	Die unter dem Drehteller angebrachten Rollen und die Vertiefung im Geräteboden sorgfältig reinigen.
Ein bestimmter Betriebsmodus bzw. eine bestimmte Leistungsstufe lässt sich nicht einstellen.	Die gewünschte Temperatur oder Leistungsstufe bzw. die Kombination aus beidem steht in diesem Betriebsmodus nicht zur Verfügung.	Zulässige Einstellungen wählen.
E 1 erscheint im Anzeigefeld.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E4 erscheint im Anzeigefeld.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.
E 11 erscheint im Anzeigefeld.	Feuchtigkeit im Bedienfeld.	Lassen Sie das Bedienfeld trocknen.
E 17 erscheint im Anzeigefeld.	Das Schnellvorheizen ist fehlgeschlagen.	Wenden Sie sich an den Kundendienst.

Acrylamid in Lebensmitteln

Welche Lebensmittel sind betroffen?
Acrylamid entsteht vor allem in Getreide- und Kartoffelprodukten, die wie etwa Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, Feingebäck (Plätzchen, Lebkuchen, Kekse) auf hohe Temperaturen erhitzt werden.

	Tipps zur acrylamidarmen Zubereitung
Allgemein	Garzeiten möglichst kurz halten. Lassen Sie Speisen beim Braten goldbraun und nicht zu dunkel werden. Großes, dickes Gargut enthält weniger Acrylamid.
Backen von Plätzchen	Max. 200 °C bei Ober-/Unterhitze oder max. 180 °C im 3D-Heißluft- oder Umluftbetrieb.
Ofen-Pommes-frites	Max. 190 °C bei Ober-/Unterhitze oder max. 170 °C im 3D-Heißluft- oder Umluftbetrieb. Eiweiß und Eidotter verringern die Bildung von Acrylamid. Gleichmäßig und einlagig auf dem Backblech verteilen. Mindestens 400 g pro Backblech backen, damit die Pommes frites nicht austrocknen.

Tipps zum Energiesparen und Umweltschutz

Im Folgenden erhalten Sie Tipps, wie Sie beim Backen und Braten Energie sparen können und wie Sie Ihr Gerät richtig entsorgen.

Energie sparen

- Ofen nur dann vorheizen, wenn dies im Rezept oder in den Tabellen der Bedienungsanleitung ausdrücklich angegeben ist.
- Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden. Diese zeichnen sich durch eine besonders gute Wärmeaufnahme aus.
- Öffnen Sie die Gerätetür beim Kochen, Backen und Braten möglichst selten.
- Backen Sie mehrere Kuchen möglichst nacheinander. Da der Ofen so bereits heiß ist, verkürzt sich die Backzeit für den zweiten und alle weiteren Kuchen. Sie können auch zwei Kastenformen nebeneinander in den Garraum stellen.
- Bei längeren Garzeiten können Sie das Gerät 10 Minuten vor Ende ausschalten und zum Fertiggaren die Restwärme nutzen.

Umweltfreundliche Entsorgung

Die Verpackung ist in umweltverträglicher Weise zu entsorgen.
Dieses Gerät erfüllt die Anforderungen der EU-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE). Diese EU-weit gültige Richtlinie regelt die Rücknahme und Verwertung von Altgeräten.

Aus der Küchenpraxis

Hier finden Sie eine Auswahl an Rezepten mit den jeweils optimalen Einstellungen. Wir zeigen Ihnen, welche Heizart und welche Temperatur oder Mikrowellenleistungsstufe für Ihr Gericht am besten geeignet sind. Zudem erhalten Sie Informationen über geeignetes Zubehör und die entsprechende Einschubhöhe. Außerdem bekommen Sie Tipps zu Geschirr und Zubereitung.

Hinweise

- Die Angaben in der Tabelle gelten immer für einen leeren und kalten Garraum. Heizen Sie das Gerät nur dann vor, wenn dies in der Tabelle ausdrücklich angegeben ist. Entfernen Sie vor Gebrauch sämtliches im Augenblick nicht benötigte Zubehör aus dem Garraum.
- Legen Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen mit Backpapier aus.
- Die Zeitangaben in der Tabelle stellen lediglich Richtwerte dar. Die tatsächliche Garzeit richtet sich nach der Qualität und Beschaffenheit der Lebensmittel.
- Verwenden Sie das mitgelieferte Zubehör. Zusätzliches Zubehör erhalten Sie im Fachhandel sowie bei unserem Kundendienst.
- Zum Entnehmen des Geschirrs und Zubehörs stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.

Auftauen, Erhitzen und Garen mit der Mikrowelle

In den folgenden Tabellen finden Sie zahlreiche Optionen und Einstellungen für die Mikrowelle.

Die Zeitangaben in der Tabelle stellen lediglich Richtwerte dar. Die tatsächlich erforderliche Garzeit kann je nach verwendetem Geschirr sowie Qualität, Temperatur und Beschaffenheit der Lebensmittel abweichen.

Daher sind in den Tabellen häufig Zeitspannen angegeben. Stellen Sie zunächst die kürzere Zeit ein und verlängern Sie diese falls erforderlich.

Möglicherweise weicht Ihre Gargutmenge von der in der Tabelle angegebenen Menge ab. In einem solchen Fall gilt als Faustregel: doppelte Menge = etwas weniger als die doppelte Garzeit, halbe Menge = halbe Garzeit.

Auftauen

Hinweise

- Legen Sie die tiefgekühlten Lebensmittel in einem offenen Behälter auf den niedrigen Rost.
- Empfindliches Gargut wie Hähnchenkeulen und -flügel oder der Fettrand von Braten können mit Aluminiumfolie (kleine Stücke) abgedeckt werden. Die Folie darf dabei die Garraumwände nicht berühren und kann nach etwa der Hälfte der Auftauzeit entfernt werden.
- Das Lebensmittel beim Auftauen ein- bis zweimal wenden bzw. umrühren. Große Stücke müssen häufiger gewendet werden. Entfernen Sie beim Wenden die während des Auftauens ausgetretene Flüssigkeit.
- Lassen Sie die aufgetauten Lebensmittel im Anschluss noch weitere 10-60 Minuten zum Temperaturausgleich bei Raumtemperatur ruhen. Die Innereien von Geflügel können zu diesem Zeitpunkt entfernt werden.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellenleistungsstufe in Watt, Garzeit in Minuten	Hinweise
Fleisch im Ganzen vom Rind, Kalb oder Schwein (mit oder ohne Knochen)	800 g	300 W, 15 Min. + 100 W, 10-20 Min	Mehrmals wenden
	1 kg	300 W, 20 Min. + 100 W, 15-25 Min.	
	1,5 kg	300 W, 30 Min. + 100 W, 20-30 Min.	
Fleisch in Stücken oder Scheiben vom Rind, Kalb oder Schwein	200 g	300 W, 3 Min. + 100 W, 10-15 Min.	Bereits aufgetaute Teile beim Wenden voneinander trennen
	500 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 15-20 Min.	
	800 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 15-20 Min.	
Gemischtes Hackfleisch	200 g	100 W, 10-15 Min.	Nach Möglichkeit flach einfrieren Mehrmals wenden, aufgetautes Fleisch entnehmen
	500 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
	800 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 15-20 Min.	
Geflügel oder Geflügelteile	600 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 10-15 Min.	Beim Garen wenden.
	1,2 kg	300 W, 15 Min. + 100 W, 25-30 Min.	
Ente	2 kg	300 W, 20 Min. + 100 W, 30-40 Min.	Mehrmals wenden

Auftauen	Gewicht	Mikrowellenleistungsstufe in Watt, Garzeit in Minuten	Hinweise
Fischfilet, Fischsteaks oder -scheiben	400 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 10-15 Min.	Aufgetaute Teile voneinander trennen
Ganzer Fisch	300 g	300 W, 3 Min. + 100 W, 10-15 Min.	–
	600 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen	300 g	300 W, 10-15 Min.	Beim Auftauen vorsichtig umrühren.
	600 g	300 W, 10 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
Obst, z. B. Himbeeren	300 g	300 W, 7-10 Min.	Beim Auftauen vorsichtig umrühren und bereits aufgetaute Teile voneinander trennen
	500 g	300 W, 8 Min. + 100 W, 5-10 Min.	
Butter, antauen	125 g	300 W, 1 Min. + 100 W, 2-4 Min.	Sämtliches Verpackungsmaterial entfernen
	250 g	300 W, 1 Min. + 100 W, 2-4 Min.	
Laib Brot	500 g	300 W, 6 Min. + 100 W, 5-10 Min.	Zwischendurch wenden.
	1 kg	300 W, 12 Min. + 100 W, 15-25 Min.	
Kuchen, trocken, z. B. Rührteig	500 g	100 W, 15-20 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne oder Konditorcreme. Kuchenstücke trennen.
	750 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 10-15 Min.	
Kuchen, feucht, z. B. Obstkuchen, Käsekuchen	500 g	300 W, 5 Min. + 100 W, 10-15 Min.	Nur für Kuchen ohne Glasur, Sahne und Gelatine.
	750 g	300 W, 7 Min. + 100 W, 10-15 Min.	

■ Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen.

Auftauen, Erhitzen oder Garen von tiefgekühlten Gerichten

Hinweise

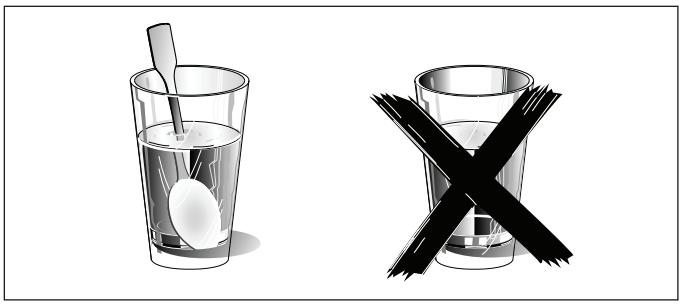
- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen. In mikrowellengeeignetem Geschirr werden sie schneller und gleichmäßiger warm. Die verschiedenen Zutaten des Gerichts erhitzen sich unter Umständen unterschiedlich schnell.
- Flach ausgebreitete Lebensmittel werden schneller heiß als übereinander geschichtete. Verteilen Sie die Speise daher im Geschirr möglichst flach. Unterschiedliche Lebensmittel sollten nicht übereinander geschichtet werden.
- Das Gargut immer abdecken. Sollten Sie über keine geeignete Abdeckung für Ihr Geschirr verfügen, verwenden Sie einen Teller oder spezielle Mikrowellenfolie.
- Das Gericht während des Garens zwei- bis dreimal umrühren oder wenden.
- Zum Temperaturausgleich nach dem Erhitzen weitere 2-5 Minuten ruhen lassen.
- Zum Entnehmen der Teller aus dem Ofen stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.
- Auf diese Weise bewahrt das Lebensmittel seinen Eigengeschmack, und es werden weniger Gewürze benötigt.

Auftauen	Gewicht	Mikrowellenleistungsstufe in Watt, Garzeit in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	300-400 g	700 W, 10-15 Min.	Gericht aus der Verpackung nehmen; beim Erhitzen abdecken
Suppe	400-500 g	700 W, 8-10 Min	Geschirr mit Deckel
Eintopf	500 g	700 W, 10-15 Min.	Geschirr mit Deckel
	1 kg	700 W, 20-25 Min.	
Fleischstücke oder -scheiben in Sauce, z. B. Gulasch	500 g	700 W, 15-20 Min.	Geschirr mit Deckel
	1 kg	700 W, 25-30 Min.	
Fisch, z. B. Filets	400 g	700 W, 10-15 Min.	Abgedeckt
	800 g	700 W, 18-20 Min.	
Beilagen, z. B. Reis, Nudeln	250 g	700 W, 2-5 Min.	Geschirr mit Deckel; Flüssigkeit zugeben
	500 g	700 W, 8-10 Min.	
Gemüse, z. B. Erbsen, Broccoli, Karotten	300 g	700 W, 8-10 Min.	Geschirr mit Deckel; 1 EL Wasser zugeben
	600 g	700 W, 15-20 Min.	
Rahmspinat	500 g	700 W, 11-16 Min.	Ohne Wasserzugabe erhitzen

Erhitzen von Speisen

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

Beim Erhitzen von Flüssigkeiten kann es zu Siedeverzug kommen. Siedeverzug bedeutet, dass eine Flüssigkeit ihren Siedepunkt erreicht, ohne dass dabei Dampfblasen an die Oberfläche steigen. Bereits geringe Erschütterungen sorgen in einem solchen Falle dafür, dass die heiße Flüssigkeit plötzlich heftig überkocht und spritzend aufwallt. Geben Sie beim Erhitzen von Flüssigkeiten stets einen Löffel in das jeweilige Gefäß. Hierdurch wir die Entstehung eines Siedeverzugs vermieden.



Vorsicht!

Metallgegenstände, wie beispielsweise ein Löffel in einem Glas, müssen einen Mindestabstand von 2 cm zu den Wänden und Türinnenseiten des Mikrowellengeräts halten. Ein Funkenschlag könnte das Glas der Türinnenseite in irreparabler Weise beschädigen.

Hinweise

- Fertiggerichte aus der Verpackung nehmen. In mikrowellengeeignetem Geschirr werden sie schneller und gleichmäßiger warm. Die verschiedenen Zutaten des Gerichts erhitzen sich unter Umständen unterschiedlich schnell.
- Das Gargut immer abdecken. Sollten Sie über keine geeignete Abdeckung für Ihr Gefäß verfügen, verwenden Sie einen Teller oder spezielle Mikrowellenfolie.
- Das Gargut während des Erhitzens mehrmals wenden bzw. umrühren. Kontrollieren Sie auch die Temperatur.
- Zum Temperaturausgleich nach dem Erhitzen weitere 2-5 Minuten ruhen lassen.
- Zum Entnehmen der Teller aus dem Ofen stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.
- Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen.

Garen von Lebensmitteln	Gewicht	Mikrowellenleistungsstufe in Watt, Garzeit in Minuten	Hinweise
Menü, Tellergericht, Fertiggericht	350-500 g	700 W, 5-10 Min.	Mahlzeit aus der Verpackung nehmen, beim Erhitzen abdecken
Getränke	150 ml	900 W, 1-2 Min.	**Vorsicht!** Geben Sie einen Löffel in das Glas. Alkoholische Getränke nicht überhitzen. Während des Erhitzens immer wieder kontrollieren.
	300 ml	900 W, 2-3 Min.	
	500 ml	900 W, 3-4 Min.	
Säuglingsnahrung, z. B. Fläschchen	50 ml	300 W, ca. 1 Min.	Das gefüllte Fläschchen ohne Deckel und Sauger auf den Garraumboden stellen. Nach dem Erhitzen gut schütteln oder umrühren. Unbedingt die Temperatur überprüfen!
	100 ml	300 W, 1-2 Min.	
	200 ml	300 W, 2-3 Min.	
Suppe 1 Tasse 175 g	175 g	900 W, 2-3 Min.	– .
2 Tassen	jeweils 175 g	900 W, 4-5 Min.	
4 Tassen	jeweils 175 g	900 W, 5-6 Min.	
Fleischstücke oder -scheiben in Sauce, z. B. Gulasch	500 g	700 W, 10-15 Min.	Sämtliches Verpackungsmaterial entfernen Zwischendurch wenden
Eintopf	400 g	700 W, 5-10 Min.	Geschirr mit Deckel
	800 g	700 W, 10-15 Min.	
Gemüse	150 g	700 W, 2-3 Min.	Ein wenig Flüssigkeit zugeben
	300 g	700 W, 3-5 Min.	

Garen von Lebensmitteln

Hinweise

- Flach ausgebreitete Lebensmittel werden schneller heiß als übereinander geschichtete. Verteilen Sie die Speise daher im Geschirr möglichst flach. Unterschiedliche Lebensmittel sollten nicht übereinander geschichtet werden.
- Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen.
- Gargut in Geschirr mit Deckel zubereiten. Sollten Sie über keine geeignete Abdeckung für Ihr Geschirr verfügen, verwenden Sie einen Teller oder spezielle Mikrowellenfolie.
- Auf diese Weise bewahrt das Lebensmittel seinen Eigengeschmack, und es werden weniger Gewürze benötigt.
- Zum Temperaturausgleich nach dem Garen weitere 2-5 Minuten ruhen lassen.
- Zum Entnehmen der Teller aus dem Ofen stets Topflappen oder Ofenhandschuhe verwenden.

Garen von Lebensmitteln	Gewicht	Mikrowellenleistungsstufe in Watt, Garzeit in Minuten	Hinweise
Ganzes Hähnchen, Frischware, ohne Innereien	1,5 kg	700 W, 30-35 Min.	Nach der Hälfte der Garzeit wenden
Fischfilet, Frischware	400 g	700 W, 5-10 Min.	–
Frisches Gemüse	250 g	700 W, 5-10 Min.	In gleich große Stücke schneiden; pro 100 g 1 bis 2 EL Wasser zugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	700 W, 10-15 Min.	
Kartoffeln	250 g	700 W, 8-10 Min.	In gleich große Stücke schneiden; 1 bis 2 EL Wasser pro 100 g hinzugeben; zwischendurch umrühren
	500 g	700 W, 11-14 Min.	
	750 g	700 W, 15-22 Min.	
Reis	125 g	700 W, 7 -9 Min. + 300 W, 15-20 Min.	Doppelte Menge an Flüssigkeit hinzugeben und tiefes Geschirr mit Deckel verwenden
	250 g	700 W, 10-12 Min. + 300 W, 20-25 Min.	
Süßspeisen, z. B. aus Puddingpulver (Instant)	500 ml	700 W, 7-9 Min.	Zwei- bis dreimal mit einem Schneebesen durchrühren
Obst, Kompott	500 g	700 W, 9-12 Min.	–

Popcorn für die Mikrowelle

Hinweise

- Hitzebeständiges, flaches Glasgeschirr verwenden, z. B. den Deckel einer Auflaufform, einen Glasteller oder eine Glasschale (feuerfest)
- Das Geschirr immer auf den Rost stellen.
- Keine Porzellan- oder stark gewölbte Teller verwenden.
- Die Einstellungen wie in der Tabelle beschrieben vornehmen. Je nach Produkt und Menge muss ggf. die Garzeit angepasst werden.
- Damit das Popcorn nicht anbrennt, die Popcorntüte nach 1 Minute 30 Sekunden entnehmen und gut schütteln. Achtung! Der Beutel ist heiß.

⚠ **Verbrühungsgefahr!**

- Die Popcorntüte vorsichtig öffnen, da heißer Dampf entweichen kann.
- Niemals die höchste Mikrowellenleistungsstufe einstellen.

	Gewicht	Zubehör	Mikrowellenleistungsstufe in Watt, Garzeit in Minuten
Popcorn für die Mikrowelle	1 Tüte, 100 g	Geschirr	700 W, 3-5 Min.

Tipps für das Garen in der Mikrowelle

Sie finden keine Angaben zu der Lebensmittelmenge, die Sie zubereiten möchten.	Verlängern oder verkürzen Sie die Garzeit nach der folgenden Faustregel: doppelte Menge = doppelte Garzeit halbe Menge = halbe Garzeit
Die Speise ist zu trocken.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine kürzere Garzeit oder eine niedrigere Mikrowellenleistungsstufe. Decken Sie das Lebensmittel ab und fügen Sie mehr Flüssigkeit hinzu.
Die Speise ist nach Ablauf der eingestellten Garzeit nicht aufgetaut, nicht heiß bzw. nicht fertig gegart.	Stellen Sie eine längere Garzeit ein. Größere Mengen und hoch geschichtete Gerichte erfordern längere Garzeiten.
Nach Ablauf der eingestellten Zeit ist die Speise am Rand bereits überhitzt, in der Mitte jedoch noch nicht gar.	Während der Garzeit umrühren und beim nächsten Mal eine niedrigere Mikrowellenleistungsstufe in Verbindung mit einer längeren Garzeit wählen.
Nach dem Auftauen ist das Geflügel oder Fleisch an der Außenseite bereits warm, während es in der Mitte noch gefroren ist.	Wählen Sie beim nächsten Mal eine niedrigere Mikrowellenleistungsstufe. Beim Auftauen größerer Menge wiederholt wenden.

Kuchen und Gebäck

Zu den Tabellen

Hinweise

- Die Zeitangaben gelten für einen nicht vorgeheizten Backofen.
- Die Temperatur und die Backzeit hängen von der Teigmenge und -konsistenz ab. Daher sind in den Tabellen Temperaturspannen angegeben. Verwenden Sie zu Beginn die niedrigere Temperatur und wählen Sie nur falls erforderlich beim nächsten Mal eine höhere Einstellung, da eine niedrigere Temperatur zu einer gleichmäßigeren Bräunung des Backguts führt.
- Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt *Tipps zum Backen* im Anschluss an die Tabellen.
- **Die Kuchenform immer in die Mitte des niedrigen Rosts stellen.**
  Mit ** gekennzeichnetes Gargut soll auf den Drehteller gestellt werden.

Backformen

Hinweis: Am besten geeignet sind dunkle Backformen aus Metall.

Backen in Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in Watt	Garzeit in Minuten
Rührkuchen, einfach	Kranz-/Kastenform		170-180	100	40-50
Rührkuchen, fein (z. B. Sandkuchen)*	Kranz-/Kastenform		150-170	–	70-90
Tortenboden aus Rührteig	Obstbodenform		160-180	–	30-40
Obstkuchen fein, Rührteig	Springform/Kranzform		170-180	100	35-45
Biskuitboden, 2 Eier	Obstbodenform		160-170	–	20-25
Biskuittortenboden, 6 Eier	Dunkle Springform		170-180	–	35-45
Mürbteigboden mit Rand	Dunkle Springform		170-190	–	30-40
Obsttarte oder Käsekuchen mit Mürbeteigboden*	Dunkle Springform		170-190	100	35-45
Schweizer Wähe**	Dunkle Springform		190-200	–	45-55
Gugelhupf	Gugelhupfform		170-180		40-50
Pizza, dünner Teig, leichter Belag**	Rundes Pizzablech		220-230	–	15-25
Pikante Kuchen**	Dunkle Springform		200-220	–	50-60
Nusskuchen	Dunkle Springform		170-180	100	35-45
Hefeteig mit trockenem Belag	Rundes Pizzablech		160-180	–	50-60

* Kuchen ca. 20 Min. im Backofen abkühlen lassen.
** Die Form sollte auf den Drehteller gestellt werden.

Backen in Formen	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Hefeteig mit saftigem Belag	Rundes Pizzablech	⊛	170-190	–	55-65
Hefezopf aus 500 g Mehl	Rundes Pizzablech	⊛	170-190	–	35-45
Stollen aus 500 g Mehl	Rundes Pizzablech	⊛	160-180	–	60-70
Strudel, süß	Rundes Pizzablech	⊛	190-210	100	35-45

* Kuchen ca. 20 Min. im Backofen abkühlen lassen.

Kleingebäck	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Plätzchen	Rundes Pizzablech	⊛	150-170	25-35
Makronen	Rundes Pizzablech	⊛	110-130	35-45
Baisers	Rundes Pizzablech	⊛	100	80-100
Muffins	Muffinblech auf Rost	⊛	160-180	35-40
Brandteig	Rundes Pizzablech	⊛	200-220	35-45
Blätterteig	Rundes Pizzablech	⊛	190-200	35-45
Hefekuchen	Rundes Pizzablech	⊛	200-220	25-35

Brot und Brötchen	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Sauerteigbrot aus 1,2 kg Mehl	Rundes Pizzablech	⊛	210-230	50-60
Fladenbrot	Rundes Pizzablech	⊛	220-230	25-35
Brötchen	Rundes Pizzablech	⊛	210-230	25-35
Einback	Rundes Pizzablech	⊛	200-220	15-25

Tipps zum Backen

Sie möchten nach eigenem Rezept backen?	Orientieren Sie sich dazu an dem in den Backtabellen aufgeführten ähnlichen Backwerk.
Backformen aus Silikon, Glas, Kunststoff oder Keramik verwenden.	Die verwendete Backform muss bis 250 °C hitzebeständig sein. In solchen Backformen gebackene Kuchen werden nicht so braun. Beim Zuschalten der Mikrowelle verkürzen sich die Backzeiten gegenüber den Angaben in der Tabelle.
So ermitteln Sie, ob Biskuit/Rührteig durchgebacken ist.	Ca. 10 Minuten vor Ende der im Rezept angegebenen Backzeit mit einem Holzstäbchen in die dickste Stelle des Kuchens stechen. Bleibt dabei kein Teig am Holz kleben, ist der Kuchen fertig.
Der Kuchen fällt zusammen.	Beim nächsten Mal weniger Flüssigkeit verwenden oder die Backofentemperatur um 10 Grad reduzieren und die Backzeit verlängern. Die im Rezept angegebenen Rührzeiten einhalten.
Der Kuchen ist in der Mitte hoch gegangen, am Rand jedoch flach.	Nur den Boden der Springform fetten. Nach dem Backen den Kuchen vorsichtig mit einem Messer lösen.
Der Kuchen ist zu dunkel geworden.	Niedrigere Temperatur wählen und Kuchen etwas länger backen.
Der Kuchen ist zu trocken.	Stechen Sie mit einem Zahnstocher kleine Löcher in den fertigen Kuchen. Anschließend mit Fruchtsaft oder Likör bzw. Schnaps beträufeln. Beim nächsten Mal eine um 10 Grad höhere Temperatur wählen und die Backzeit verkürzen.
Das Brot oder der Kuchen (z. B. Käsekuchen) sieht von außen gut aus, ist innen jedoch nicht durchgebacken (klebrig, noch teigig).	Beim nächsten Mal etwas weniger Flüssigkeit verwenden und etwas länger bei niedrigerer Temperatur backen. Beim Backen von Kuchen mit einem saftigen Belag, backen Sie zunächst den Boden vor, bestreuen ihn daraufhin mit gemahlenen Mandeln oder Semmelbröseln und geben dann erst den Belag darauf. Die Angaben im Rezept und Backzeiten genau befolgen.
Der Kuchen löst sich beim Stürzen nicht aus der Form.	Den Kuchen nach dem Backen noch 5-10 Minuten in der Form auskühlen lassen; so lässt er sich leichter lösen. Sollte er dennoch anhaften, den Kuchen vorsichtig am Rand mit einem Messer lösen. Stürzen Sie Form erneut und bedecken Sie sie mehrmals mit einem nassen, kalten Geschirrtuch. Die Form beim nächsten Mal gut fetten und mit Semmelbrösel ausstreuen.
Sie haben die Backofentemperatur mit einem Fleischthermometer gemessen und dabei eine Abweichung vom Sollwert festgestellt.	Die Backofentemperatur wird vom Hersteller nach einem festgelegten Zeitraum mit einem Prüfrost am Mittelpunkt des Garraums gemessen. Die Temperaturermittlung wird von Geschirr und Zubehör beeinflusst, weshalb bei einer eigenen Messung stets gewisse Abweichungen zu erwarten sind.
Funkenbildung lässt sich zwischen Form und Rost beobachten.	Kontrollieren Sie, ob die Backform außen sauber ist. Stellen Sie die Form im Garraum an einen anderen Platz. Sollte dies zu keinem Erfolg führen, Backvorgang ohne zugeschaltete Mikrowelle fortsetzen. Die Backzeit verlängert sich hierdurch.

Braten und Grillen

Zu den Tabellen

Temperatur und Bratzeit hängen von der Art und Menge des zuzubereitenden Lebensmittels ab. Daher sind in den Tabellen Temperaturspannen angegeben. Verwenden Sie zu Beginn die niedrigere Temperatur und wählen Sie nur falls erforderlich beim nächsten Mal eine höhere Einstellung.

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt *Tipps zum Braten und Grillen*, der sich an die Tabellen anschließt.

Geschirr

Sie können jegliches mikrowellengeeignete, hitzebeständige Geschirr verwenden. Bratgeschirr aus Metall ist nicht für die Mikrowelle geeignet.

Das Geschirr kann sehr heiß werden. Zum Entnehmen aus dem heißen Gerät Ofenhandschuhe verwenden.

Heißes Glasgeschirr beim Entnehmen aus dem Ofen auf ein trockenes Geschirrtuch stellen. Auf einer kalten und/oder nassen Oberfläche könnte das Glas sonst springen.

Tipps zum Braten

Hinweise

- Zum Braten von Fleisch und Geflügel am besten eine Bratenform mit hohem Rand verwenden.
- Vergewissern Sie sich, dass das Geschirr auch in den Garraum passt. Es sollte keinesfalls zu groß sein.
- Fleisch:
  Den Boden des Geschirrs nur zu ca. zwei Dritteln mit Flüssigkeit bedecken. Für Schmorbraten etwas mehr Flüssigkeit hinzugeben. Fleischstücke nach der Hälfte der Garzeit wenden. Ist der Braten fertig, Backofen ausschalten und Braten noch weitere 10 Minuten ruhen lassen. So kann sich der Fleischsaft besser verteilen.
- **Geflügel:**
  Geflügelteile nach □ der Garzeit wenden.

Tipps zum Grillen

Hinweise

- Beim Grillen die Gerätetür immer geschlossen halten und nicht vorheizen.
- Die Dicke des Grillguts sollte möglichst gleichmäßig sein. Steaks sollten mindestens 2-3 cm dick sein. Sie bräunen so gleichmäßiger und bleiben dabei zart und saftig. Steaks erst nach dem Grillen salzen.
- Zum Wenden des Grillguts eine Grillzange verwenden. Wenn Sie nämlich das Fleisch mit einer Gabel anstechen, tritt Fleischsaft aus und es wird trocken.
- Dunkles Fleisch wie Rindfleisch bräunt schneller als helleres Fleisch wie etwa vom Kalb oder Schwein. Helles Fleisch oder Fisch werden beim Grillen oberflächlich nur leicht braun, sind aber innen trotzdem gar und saftig.
- Der Grillheizkörper schaltet sich automatisch aus und ein. Das ist absolut normal. Wie häufig das geschieht, richtet sich dabei nach der eingestellten Grillstufe.

Rindfleisch

Hinweise

- Den Rinderschmorbraten nach □ und □ der Garzeit wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Min. ruhen lassen.
- Filet und Lende jeweils nach der Hälfte der Garzeit wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Min. ruhen lassen.
- Steaks nach □ der Garzeit wenden.

Rindfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Rinderschmorbraten, ca. 1 kg*	Geschirr mit Deckel	⊛	180-200	–	120-143
Rinderfilet, medium, ca. 1 kg*	Geschirr ohne Deckel	⊛	180-200	100	30-40
Lende, medium, ca. 1 kg*	Geschirr ohne Deckel	⊛	210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm dick**	Hoher Rost	—	3	–	jede Seite: 10-15

* Niedriger Rost

** Hoher Rost

Kalb

Hinweis: Kalbsbraten und -haxe nach der Hälfte der Garzeit wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Min. ruhen lassen.

Kalbfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Kalbsbraten, ca. 1 kg*	Geschirr mit Deckel	⊛	180-200	–	110-130
Kalbshaxe, ca. 1,5 kg*	Geschirr mit Deckel	⊛	200-220	–	120-130

* Niedriger Rost

Schweinefleisch

Hinweise

- Mageren Schweinebraten und Braten ohne Schwarte nach der Hälfte der Garzeit wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Min. ruhen lassen.
- Den Braten mit der Schwarte nach oben in das Geschirr einlegen. Schwarte einschneiden. Braten nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 10 Min. ruhen lassen.
- Schweinefilets und Schweinekoteletts nicht wenden. Zum Schluss noch ca. 5 Min. ruhen lassen.
- Schweinenacken nach ⅔ der Garzeit wenden.

Schweinefleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Braten ohne Schwarte (z. B. Nacken), ca. 750 g*	Geschirr mit Deckel		220-230	100	40-50
Braten mit Schwarte (z. B. Schulter) ca. 1,5 kg*	Geschirr ohne Deckel		190-210	–	130-150
Schweinefilet, ca. 500 g*	Geschirr mit Deckel		220-230	100	25-30
Schweinebraten, mager, ca. 1 kg*	Geschirr mit Deckel		210-230	100	60-80
Kassler am Knochen, ca. 1 kg*	Geschirr ohne Deckel		–	300	45-50
Schweinenacken, 2 cm dick**		—	3	–	1. Seite: ca. 15-20 2. Seite: ca. 10-15

* Niedriger Rost

** Hoher Rost

Lammfleisch

Hinweis: Lammkeule nach der Hälfte der Garzeit wenden.

Lammfleisch	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Lammrücken am Knochen, ca. 1 kg*	Geschirr ohne Deckel		210-230	–	40-50
Lammkeule ohne Knochen, medium, ca. 1,5 kg*	Geschirr mit Deckel		190-210	–	90-95

* Niedriger Rost

Sonstiges

Hinweise

- Hackbraten zum Schluss noch ca. 10 Min. ruhen lassen.
- Würstchen nach ◻ der Garzeit wenden.

Sonstiges	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Hackbraten, ca. 1 kg*	Geschirr ohne Deckel		180-200	700 W + 100 W	–
Würstchen zum Grillen, 4 bis 6 Stck. jeweils ca. 150 g**	–	—	3	–	pro Seite: 10-15

* Niedriger Rost
** Hoher Rost

Geflügel

Hinweise

- Ganzes Hähnchen und Hähnchenbrust mit der Brustseite nach unten einlegen. Nach ◻ der Garzeit wenden.
- Poularde mit der Brustseite nach unten einlegen. Nach 30 Min. wenden und Mikrowellenleistung auf 180 Watt einstellen.
- Halbe Hähnchen und Hähnchenteile mit der Hautseite nach oben einlegen. Nicht wenden.
- Enten- und Gänsebrust mit der Hautseite nach oben einlegen. Nicht wenden.
- Gänsekeulen nach der Hälfte der Garzeit wenden. Haut einstechen.
- Putenbrust und -keule mit der Hautseite nach unten einlegen. Nach ◻ der Garzeit wenden.

Geflügel	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Mikrowellenleistung in Watt	Garzeit in Minuten
Hähnchen, ganz, ca. 1,2 kg*	Geschirr mit Deckel		220-230	300	35-45
Poularde, ganz, ca. 1,6 kg*	Geschirr mit Deckel		220-230	300 100	30 20-30
Hähnchen, Hälften, je 500 g*	Geschirr ohne Deckel		180-200	300	30-35
Hähnchenteile, ca. 800 g*	Geschirr ohne Deckel		210-230	300	20-30
Hähnchenbrust mit Haut und Knochen, 2 Stück, ca. 350-450 g*	Geschirr ohne Deckel		190-210	100	30-40

Geflügel	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Mikrowellen-leistung in Watt	Garzeit in Minuten
Entenbrust mit Haut, 2 Stück, jeweils 300-400 g**	Geschirr ohne Deckel	—	3	20-30	100
Gänsebrust, 2 Stück, je 500 g*	Geschirr ohne Deckel		210-230	100	25-30
Gänsekeulen, 4 Stück, ca. 1,5 kg*	Geschirr ohne Deckel		210-230	100	30-40
Putenbrust, ca. 1 kg*	Geschirr mit Deckel		200-220	–	90-100
Putenschlegel, ca. 1,3 kg*	Geschirr mit Deckel		200-220	100	50-60

* Niedriger Rost
** Hoher Rost

Fisch

Hinweise

- Zum Grillen den ganzen Fisch, z. B. eine Forelle, in die Mitte des hohen Rosts legen.
- Den Rost zuvor mit Öl bestreichen.

Fisch	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Garzeit in Minuten
Fischsteaks, z. B. Lachs, 3 cm dick, gegrillt	Hoher Rost	—	3	20-25
Ganzer Fisch, 2-3 Stück, je 300 g, gegrillt	Hoher Rost	—	3	20-30

Tipps zum Braten und Grillen

Die Tabelle enthält keine Angaben zum Gewicht des Bratens.	Für kleinere Braten eine höhere Temperatur und eine kürzere Garzeit wählen. Für größere Braten eine niedrigere Temperatur und eine längere Garzeit wählen.
Wie Sie feststellen, ob Ihr Braten fertig ist.	Verwenden Sie ein Fleischthermometer (erhältlich im Fachhandel) oder führen Sie eine Garprobe mit einem Löffel durch: Drücken Sie mit einem Löffel auf den Braten. Wenn der Braten sich dabei fest anfühlt, ist er fertig. Gibt der Braten nach, braucht er noch etwas länger.
Der Braten sieht gut aus, der Fleischsaft ist jedoch angebrannt.	Verwenden Sie beim nächsten Mal ein kleineres Bratgeschirr oder mehr Flüssigkeit.
Der Braten sieht gut aus, der Fleischsaft wirkt jedoch zu hell und wässrig.	Verwenden Sie beim nächsten Mal ein größeres Bratgeschirr oder weniger Flüssigkeit.
Der Braten ist nicht durchgegart.	Tranchieren Sie den Braten. Bereiten Sie die Sauce im Bratgeschirr zu und legen Sie den in Scheiben geschnittenen Braten in die Sauce. Garen Sie das Fleisch dann in der Mikrowelle zu Ende.

Aufläufe, Gratins, Toasts

Hinweise

- Die in der Tabelle angegebenen Werte gelten für einen kalten Backofen.
- Für Aufläufe, Kartoffelgratins und Lasagne eine 4-5 cm tiefe, mikrowellengeeignete und hitzebeständige Auflaufform verwenden.
- Den Auflauf auf den niedrigen Rost stellen.
- Aufläufe und Gratins noch 5 Minuten im abgeschalteten Backofen nachgaren lassen.
- Mit Käse überbackene Toasts: Brotscheiben vortoasten.

Aufläufe, Gratins, Toasts	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C, Grillstufe	Mikrowellenleis-tung in Watt	Garzeit in Minuten
Auflauf, süß, ca. 1,5 kg*	Geschirr ohne Deckel		140-160	300	25-35
Auflauf, pikant, aus gegarten Zutaten, ca. 1 kg*	Geschirr ohne Deckel		150-160	700	20-25
Lasagne, frisch*	Geschirr ohne Deckel		200-220	300	25-35
Kartoffelgratin aus rohen Zutaten, ca. 1,1 kg*	Geschirr ohne Deckel		180-200	700	25-30
Toasts, 4 Scheiben**		—	3	–	8-10

* Niedriger Rost
** Hoher Rost

Tiefgekühlte Fertiggerichte

Hinweise

- Zubereitungsanleitung auf der Verpackung beachten.
- Die in der Tabelle angegebenen Werte gelten für einen kalten Backofen.
- Lebensmittel direkt auf den Drehteller legen.

Tiefgekühlte Fertiggerichte	Zubehör	Heizart	Temperatur in °C	Mikrowellen-leistung in Watt	Garzeit in Minuten
Pizza mit dünnem Boden*	Drehteller		220-230	–	10-15
Pizza mit dickem Boden	Drehteller	 	– 220-230	700 –	3 13-18
Minipizza*	Drehteller		220-230	–	10-15
Pizzabaguette*	Drehteller	 	– 220-230	700 –	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
Hähnchensticks, -nuggets	Drehteller		200-220	–	15-20
Lasagne, ca. 400 g**	Niedriger Rost		220-230	700	12-17

* Garraum 5 Min. vorheizen.

** Lebensmittel in geeignetem, hitzebeständigem Geschirr zubereiten.

en Table of contents

Important safety information ... **25**
Causes of damage ... 29
Installation ... **29**
Your new appliance ... **31**
Control panel ... 31
Touch keys and display ... 31
Function selector ... 31
Parameter selector ... 31
Cooling fan ... 31
Accessories ... 32
Before using the appliance for the first time ... **32**
Setting the clock ... 32
Heating up the oven ... 32
Cleaning the accessories ... 32
Setting the oven ... **32**
Setting the type of heating and temperature ... 32
Rapid preheating ... 33
The microwave ... **33**
Notes regarding ovenware ... 33
Microwave power settings ... 33
Setting the microwave ... 34
MicroCombi operation ... **34**
Setting Microwave Combi operation ... **34**
Automatic programmes ... **34**
Setting a programme ... **34**
Defrosting programmes ... 35
Setting the time-setting options ... **35**
Setting the timer ... 35
Setting the cooking time ... 36
Setting the clock ... 36
Childproof lock ... **36**
Switching on the childproof lock ... 36
Switching off the childproof lock ... 36
Childproof lock with automatic programmes ... 36
Quick Start ... **36**
Care and cleaning ... **37**
Cleaning agents ... 37
Technical data ... 37
Malfunction table ... 38
Acrylamide in foodstuffs ... **38**
Energy and environment tips ... **39**
Saving energy ... 39
Environmentally-friendly disposal ... 39
Expert Cooking Guide ... **39**
Defrosting, heating up and cooking with the microwave ... 39
Microwave tips ... 42
Cakes and pastries ... 42
Baking tips ... 43
Roasting and grilling ... 44
Tips for roasting and grilling ... 46
Bakes, gratins, toast with toppings ... 46
Convenience products, frozen ... 47

⚠ Important safety information

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual for future use or for subsequent owners.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

The microwave oven is intended for heating food and beverages.Drying of food or clothing and heating of slippers, sponges, warming pads, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

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

This appliance is intended for domestic use only. The appliance must only be used for the preparation of food and drink. The appliance must be supervised during operation. Only use this appliance indoors.

This appliance can be used by children aged from 8years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capacity or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

– staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
– farm houses;
– by clients in hotels, motels and other residential type environments; bed and breakfast type environments.

Risk of fire!

- Combustible items stored in the cooking compartment may catch fire. Never store combustible items in the cooking compartment. Never open the appliance door if there is smoke inside. Switch off the appliance and unplug it from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box.
- When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibilities of ignition.
- If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames

WARNING : Accessible parts may become hot during use.Young children should be kept away.

WARNING : Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the microwave oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

- Do not select a microwave power or time setting that is higher than necessary. Follow the information provided in this instruction manual. Never use the microwave to dry food.
  Never defrost or heat food with a low water content, e.g. bread, at too high a microwave power or for too long.
- Cooking oil may catch fire. Never use the microwave to heat cooking oil on its own.

Risk of explosion!

Liquids and other food may explode when in containers that have been tightly sealed. Never heat liquids or other food in containers that have been tightly sealed.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens

Risk of serious damage to health!

- The surface of the appliance may become damaged if it is not cleaned properly. Microwave energy may escape. Clean the appliance on a regular basis, and remove any food residue immediately. Always keep the cooking compartment, door seal, door and door stop clean; see also section *Care and cleaning*.

WARNING: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

WARNING: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

- Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

- Microwave energy will escape from appliances that do not have any casing. Never remove the casing. For any maintenance or repair work, contact the after-sales service.

Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out and damaged power cables replaced by one of our trained after-sales technicians. If the appliance is defective, unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.

- Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

- A defective appliance may cause electric shock. Never switch on a defective appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Contact the after-sales service.

- The appliance is a high-voltage appliance. Never remove the casing.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Risk of burns!

- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

- Accessories and ovenware become very hot. Always use oven gloves to remove accessories or ovenware from the cooking compartment.

- Alcoholic vapours may catch fire in the hot cooking compartment. Never prepare food containing large quantities of drinks with a high alcohol content. Only use small quantities of drinks with a high alcohol content. Open the appliance door with care.

- Foods with peel or skin may burst or explode during, or even after, heating. Never cook eggs in their shells or reheat hard-boiled eggs. Never cook shellfish or crustaceans. Always prick the yoke when baking or poaching eggs. The skin of foods that have a peel or skin, such as apples, tomatoes, potatoes and sausages, may burst. Before heating, prick the peel or skin.

- The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in oder to avoid burns.

- Heated food gives off heat. The ovenware may become hot. Always use oven gloves to remove ovenware or accessories from the cooking compartment.

WARNING: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.Always observe the instructions on the packaging. Always use oven gloves to remove dishes from the cooking compartment.

Risk of scalding!

- When you open the appliance door, hot steam may escape. Open the appliance door with care. Keep children at a safe distance.

- Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only vibrates a little, the hot liquid may suddenly boil over and spatter. When heating, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.

Risk of injury!

- Scratched glass in the appliance door may develop into a crack. Do not use a glass scraper, or sharp or abrasive cleaning aids or detergents.

- Unsuitable ovenware may crack. Porcelain or ceramic ovenware can have small perforations in the handles or lids. These perforations conceal a cavity below. Any moisture that penetrates this cavity could cause the ovenware to crack. Only use microwave-safe ovenware.

Causes of damage

Caution!

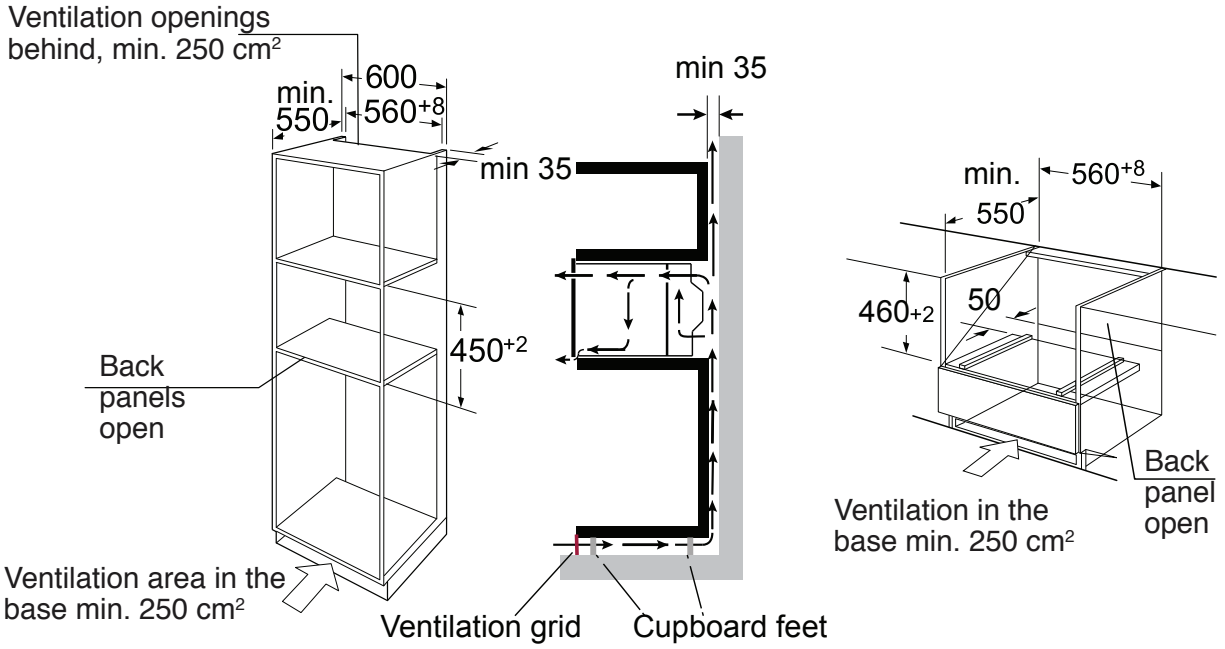
- Creation of sparks: Metal **–**e.g. a spoon in a glass **– m**ust be kept at least 2cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.
- Water in the hot cooking compartment: Never pour water into the hot cooking compartment. This will cause steam. The temperature change can cause damage.
- Moist food: Do not store moist food in the closed cooking compartment for long periods.
  Do not use the appliance to store food. This can lead to corrosion.
- Cooling with the appliance door open: Only leave the cooking compartment to cool with the door closed. Do not trap anything in the appliance door. Even if the door is only slightly ajar, the fronts of adjacent units may be damaged over time.
- Heavily soiled seal: If the seal is very dirty, the appliance door will no longer close properly during operation. The fronts of adjacent units could be damaged. Always keep the seal clean.
- Operating the microwave without food: Operating the appliance without food in the cooking compartment may lead to overloading. Never switch on the appliance unless there is food in the cooking compartment. An exception to this rule is a short crockery test (see the section „Microwave, suitable crockery“).
- Using the appliance door for standing on or placing objects on: Do not stand or place anything on the open appliance door. Do not place ovenware or accessories on the appliance door.
- Transporting the appliance: Do not carry or hold the appliance by the door handle. The door handle cannot support the weight of the appliance and could break.
- Microwave popcorn: Never set the microwave power too high. Use a power setting no higher than 600watts. Always place the popcorn bag on a glass plate. The disc may jump if overloaded.
- Liquid that has boiled over must not be allowed to run through the turntable drive into the interior of the appliance. Monitor the cooking process. Choose a shorter cooking time initially, and increase the cooking time as required.
- The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed since they may explode, even after microwave heating has ended.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

Installation

Fitted units

- This appliance is only intended to be fully fitted in a kitchen.
- This appliance is not designed to be used as a tabletop appliance or inside a cupboard.
- The fitted cabinet must not have a back wall behind the appliance.
- A gap of at least 35 mm must be maintained between the wall and the base or back panel of the unit above.
- The fitted cabinet must have a ventilation opening of 250 cm² on the front. To achieve this, cut back the base panel or fit a ventilation grille.
- Ventilation slots and intakes must not be covered.
- The safe operation of this appliance can only be guaranteed if it has been installed in accordance with these inatallation instructions.
- The fitter is liable for any damage resulting from incorrect installation.
- The units into which the appliance is fitted must be heat-resistant up 90 °C.

Installation dimensions

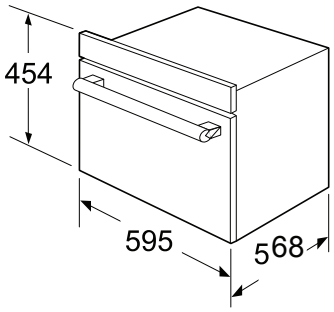


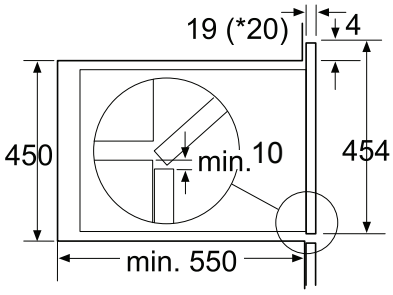
Note: There should be gap above the oven.

Building in

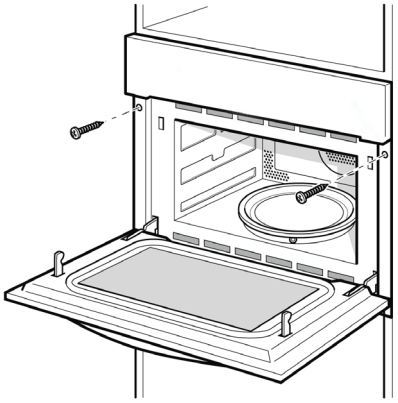
• Do not hold or carry the appliance by the door handle. The door handle cannot hold the weight of the appliance and may break off.

1. Carefully push the microwave into the box, making sure that it is in the centre.
2. Open the door and fasten the microwave with the screws that were supplied.





* 20 mm for metal fascias



- Fully insert the appliance and centre it.
- Do not kink the connecting cable.
- Screw the appliance into place.
- The gap between the worktop and the appliance must not be closed by add tional battens.

Important Information

Electrical connection

The appliance is fitted with a plug and must only be connected to a properly installed earthed socket.

Only a qualified electrician who takes the approriate regulations into account may install the socket or replace the connecting cable. If the plug is no longer accessible following installation, an all-pole isolating switch must be present on the installation side with a contact gap of at least 3 mm. Contact protection must be ensured by the installation.

Fuse protection: see instructions for use-technical data.

Your new appliance

Use this section to familiarise yourself with your new appliance. The control panel and the individual operating controls are explained. You will find information on the cooking compartment and the accessories.

Control panel

Touch keys and display

The touch keys are used to set the various additional functions. On the display, you can read the values that you have set.

Symbol	Function
	Microwave 3D
	Hot air
	Grill with fan
	Grill
	Pizza setting
M	Memory
— +	Parameter adjustment
	Temperature/Weight
A	Auto-programs
	Defrost
	Touch and hold:Childproof Lock Touch briefly:Rapid preheating
	Clock
	Start
	Touch briefly:Stop Touch twice:Cancel

Function and screen display

Use the function keys to set the type of heating.

Function	Use
3D Hot air	For baking sponge cakes in baking tins, flans and cheesecakes as well as cakes, pizza and small baked items on the baking tray.50°C can maintain the taste of food after heat preservation of 1-2 hours.
Grill with fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.
Pizza setting	For frozen convenience products and dishes which require a lot of heat from underneath.
— Grill	Select between the levels high, medium or low. This is ideal if you wish to grill several steaks, sausages, pieces of fish or slices of bread.
+ Microwave+Hot air	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of 3D Hot air
+ Microwave+Grill Fan	Poultry goes brown and crispy. Baked casseroles and grilled dishes work out best using this setting.And use the function to roast meals evenly.
+ Microwave+Pizza	Use this function to roast meals quickly. And at the same time use the function of Pizza setting.
+ Microwave+Grill	Use this function to cook meals quickly and at the same time give the meal a brown crust.
Defrost	2 defrosting programmes 13 cooking programmes
A Auto-programs	The type of heating and cooking time are set by weight.
Microwave	Defrost, reheat and cooking.

Parameter adjustment

Use the adjusting keys to set the parameters.

parameter	function
Auto menu	Select 13 automatic programmes. From P 01 to P 13
Temperature	Select the temperature of cooking(°C). : 50,100,105,110...230 :100,105,110...230 :100,105,110...230 + :50,100,105,110...230 + :100,105,110... 230 + :100,105,110...230
Weight	Set the weight of cooking.
Time	Se the of cooking. ttime
Microwave	Select microwave power.100W,300W 450W,700W and 900W

Cooling fan

Your appliance has a cooling fan. The cooling fan switches on during operation. The hot air escapes above the door.

The cooling fan continues to run for a certain time after operation.

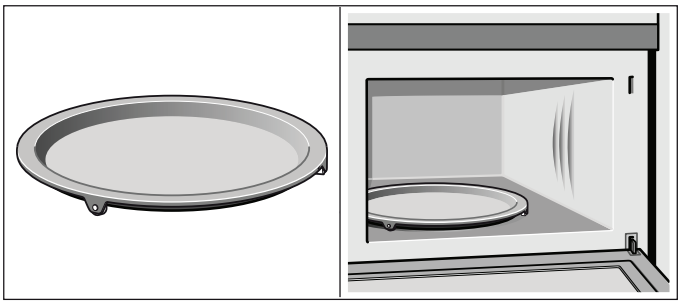
Caution!

Do not cover the ventilation slots. Otherwise, the appliance will overheat.

Notes

- The appliance remains cool during microwave operation. The cooling fan will still switch on. The fan may run on even when microwave operation has ended.
- Condensation may appear on the door window, interior walls and floor. This is normal and does not adversely affect microwave operation. Wipe away the condensation after cooking.

Accessories



Turntable
As a surface for the wire rack.
Food which particularly requires a lot of heat from underneath can be prepared directly on the turntable.

The turntable can turn clockwise or anti-clockwise.
Place the turntable on the drive in the centre of the cooking compartment. Ensure that it is properly fitted.

- Never use the microwave without the turntable.
- The turntable can withstand max. 5kg.
- The turntable must turn when using all types of heating.

Lower wire rack
For the microwave and for baking and roasting in the oven.

Higher wire rack
For grilling, e.g.steaks, sausages and for toasting bread.

As a support for shallow dishes.

Note:
Type and quantity of accessories is suject to actual demand.

Before using the appliance for the first time

Here you will find everything you need to do before using your oven to prepare food for the first time. First read the section on *Safety information*.

Setting the clock

Once the appliance is connected, „00:00“ will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Touch „– +“ key
   between 00:00 and 23:59
2. Touch the key.
   The time is set.

Heating up the oven

To remove the new cooker smell, heat up the oven when it is empty and closed. One hour with Hot air at 230°C is ideal. Ensure that no packaging remnants have been left in the cooking compartment.

1. Touch the key to set hot air function.
2. Touch „– +“ key to set the temperature to 230°C.
3. Touch the key. Touch„– +“ key to set the cooking time to 60 minutes.
4. Touch the key +30sec key. The oven begins to heat up.

Cleaning the accessories

Before you use the accessories for the first time, clean them thoroughly with hot soapy water and a soft dish cloth.

Setting the oven

There are various ways in which you can set your oven. Here we will explain how you can select the desired type of heating and temperature or grill setting. You can also select the oven cooking time for your dish. Please refer to the section on *Setting the time-setting options*.

Setting the type of heating and temperature

Example : Hot air at 200°C for 25 minutes.

1. Touch the key to set hot air function.
2. The default temperature 180 °C will blink.
   Touch „– +“ key to set the temperature to 200 °C.
3. Touch the key. Touch „– +“ key to set the cooking time to 25 minutes.
4. Touch the +30sec key. The oven begins to heat up.

Opening the oven door during operation
Operation is suspended. After closing the door, touch the +30sec key. Operation continues.

Pausing operation

Touch the key to pause operation. Then touch the +30sec key to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the key. Touch „– +“ key to change the cooking time.

Changing the temperature
This can be done at any time.
Touch the °C for the new temperature setting. Touch „– +“ key to set the temperature. Cancelling operation

Touch the key twice to cancel operation.

Rapid Preheating

With rapid preheating, your oven reaches the set temperature particularly quickly.

Rapid Preheating is available for the following types of heating:

- 3D Hot air Grill
- with fan
- + Microwave+Hot air
- + Microwave+Grill Fan
- Pizza setting
- + Microwave+Pizza

To ensure an oven cooking result, only put your food in the cooking compartment when the preheating phase is complete.

1.Setting the type of heating and temperature.

2. Touch the key.

   The symbol lights up in the display.

3. Touch the key.

The oven begins to heat up.

The preheating process is complete

A signal sounds. The symbol in the display blinks. Put your dish in the oven.

Cancelling rapid preheating

During setting the rapid preheating function, touch the can cancel the function.

During rapid preheating, touch the or can cancel the function. Also you can open the door to cancel the function.

Note:
1.The rapid preheating function only works if you have already chosen one of the modes above.During preheating, the microwave function is switched off.
2.Only when you can hear alarm and preheating icon is blinking you can open the door and put food inside.

The microwave

Microwaves are converted to heat in foodstuffs. The microwave can be used solo, i.e. on its own, or in combination with a different type of heating. You will find information about ovenware and how to set the microwave.

Note:
In the Expert Cooking Guide, you will find examples for defrosting, heating and cooking with the microwave oven.

Note:
The step quantities for the adjustment time of the coding switch are as follow:

0-1 min :	1second
1-5 min :	10seconds
5-15 min :	30seconds
15-60 min :	1minute
60 min :	5minutes

Notes regarding ovenware

Suitable ovenware

Suitable dishes are heat-resistant ovenware made of glass, glass ceramic, porcelain, ceramic or heat-resistant plastic. These materials allow microwaves to pass through.

You can also use serving dishes. This saves you having to transfer food from one dish to another. You should only use ovenware with decorative gold or silver trim if the manufacturer guarantees that they are suitable for use in microwaves.

Unsuitable ovenware

Metal ovenware is unsuitable. Metal does not allow microwaves to pass through. Food in covered metal containers will remain cold.

Caution!

Creation of sparks: metal **–** e.g. a spoon in a glass **–** must be kept at least 2cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could destroy the glass on the inside of the door.

Ovenware test

Do not switch on the microwave unless there is food inside. The following ovenware test is the only exception to this rule. Perform the following test if you are unsure whether your ovenware is suitable for use in the microwave:

1.Heat the empty ovenware at maximum power for ½ to 1minute.

2.Check the temperature occasionally during that time.

The ovenware should still be cold or warm to the touch.

The ovenware is unsuitable if it becomes hot or sparks are generated.

Microwave power settings

Use the key to set the desired microwave power.

100W	-Defrosting sensitive/delicate foods -Defrosting irregularly-shaped foods -Softening ice cream -Allowingdough to rise
300 W	-Defrosting -Meltingchocolate and butter
450 W	-cooking rise, soup
700 W	-Reheating -cookingmushrooms, shellfish -cookingdishes containing eggs and cheese
900 W	-Boilingwater, reheating -cooking chicken, fish, vegetables

Notes

- When you touch a key, the selected power lights up.
- The microwave power can be set to 900watts for a maximum of 30 minutes. With all other power settings a maximum cooking time of 1 hour 30minutes is possible.

Setting the microwave

Example: Microwave power setting 300 W, cooking time 17minutes

1. Touch the ≋ microwave key. The default microwave power 900W will appear and the default cooking time will blink.
2. Touch the ≋ key, the default microwave power will blink. Touch „– +“ key to adjust the microwave power to 300W.
3. Touch the ◷ key, the default cooking time will blink. Touch „– +“ key to adjust the cooking time to 17 minutes
4. Touch the ▷ +30sec key.

Operation begins. The cooking time starts counting down in the display.

The cooking time has elapsed

A signal sounds. Microwave operation has finished.

Opening the oven door during operation

Operation is suspended. After closing the door, touch the ▷ +30sec key. Operation continues.

Changing the cooking time

This can be done at any time. Touch the ◷ key. Touch „– +“ key to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time.
Touch the ≋ for the new microwave power setting. Touch „– +“ key to set the microwave power.

Pausing operation

Touch the ⏸ key briefly. The oven is paused. Touch the ▷ +30sec key again to continue operation.

Cancelling operation

Touch the ⏸ key twice to cancel operation.

Notes

- When you touch the ≋ microwave key, the highest microwave power setting always lights up as the suggested setting.
- If you open the appliance door during cooking, the fan may continue to run.

MicroCombi operation

This involves simultaneous operation of the grill and the microwave. Using the microwave makes your dishes ready more quickly, but they are still nicely browned.

You can switch on all microwave power settings.
Exception: 900 watts

Setting Microwave Combi operation

Example: microwave 100 W, 17 minutes and hot air ⊛ 190°C.

1. Touch the ⊛ key to set hot air function.
2. The default temperature 180 °C will blink. Touch „– +“ key to set the temperature to 190°C.
3. Touch the ≋ key to enter ⊛ + ≋ mode. The default microwave power 300W will blink, and then touch „– +“ key key to set the microwave power to 100W.
4. Touch the ◷ key. Touch „– +“ key to set the cooking time to 17 minutes.
5. Touch the ▷ +30sec key.

Appliance operation begins. The cooking time starts counting down.

The cooking time has elapsed
A signal sounds. Combination mode has finished.

Opening the oven door during cooking

Operation is suspended. After closing the door, touch the ▷ +30sec key briefly. The programme will then continue.

Pausing operation

Touch the ⏸ key briefly. The oven is paused. Touch the ▷ +30sec key again to continue operation.

Changing the cooking time

This can be done at any time.Touch the ◷ key. Touch „– +“ key to change the cooking time.

Changing the microwave power setting

This can be done at any time.

Touch the ≋ for the new microwave power setting. Touch „– +“ key to set the microwave power.

Changing the temperature

This can be done at any time.

Touch the °C for the new temperature setting.
Touch „– +“ key to set the temperature.

Cancelling operation

Touch the ⏸ key twice to cancel operation.

Automatic programmes

The automatic programmes enable you to prepare food very easily. You select the programme and enter the weight of your food. The automatic programme makes the optimum setting. You can choose from 13 programmes.

Always place the food in the cold cooking compartment.

Setting a programme

When you have selected a programme, set the oven. The temperature selector must be in the off position.

Example : Programme 3 with a weight of 1 kilogramme.

1. Touch the A key. The first programme number appears in the display.
2. Touch „– +“ key or A key to selct the programme number P03.
3. Touch the ⚖ key
4. Touch „– +“ key to set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the ▷ +30sec key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Auto Menu

Programme no.	Category	Item
P 01**	Vegetables	Fresh vegetables
P 02*	Side dishes	Potatoes-peeled/ cooked
P 03*	Side dishes	Potatoes-roasted
P 04	Poultry/Fish	Chicken pieces
P 05*	Bakery	Cake
P 06*	Bakery	Apple pie
P 07*	Bakery	quiche
P 08**	Reheat	Drink/soup
P 09**	Reheat	Plated meal
P 10**	Reheat	Sauce/stew/dish
P 11*	Convenience	Frozen-Pizza
P 12*	Convenience	Frozen-Oven chips
P 13*	Convenience	Frozen-Lasagna

Notes

- The programmes with a * are preheated.During preheating, the cooking time pauses and the preheating symbol is on. After preheating, you will hear an alarm and the preheating symbol will blink.
- The programmes with ** only use the microwave function.

Programme has ended

A signal sounds. The oven stops heating.

Changing the programme

Once you have started the programme, the programme number and weight cannot be changed.

Cancelling the programme

Touch the ⏸ key twice to cancel operation.

Changing the cooking time

If using automatic programmes, you cannot change the cooking time.

Defrosting programmes

You can use the 2 defrosting programmes to defrost meat, poultry and bread.

1. Touch the *💧 key.
   The first programme number appears in the display.
2. Touch „– +“ or *💧 key to select the programme number.
3. Touch the key.
4. Touch „– +“ keyto set the weight, cooking time will shown.
5. Touch the ▷ +30sec key. The programme starts. You can see the cooking time counting down.

Notes

- **Preparing food**
  Use food that has been frozen at -18°C and stored in portion-sized quantities that are as thin as possible.
  Take the food to be defrosted out of all packaging and weigh it. You need to know the weight to set the programme.
- Liquid will be produced when defrosting meat or poultry. Drain off this liquid when turning meat and poultry and under no circumstances use it for other purposes or allow it to come into contact with other foods.
- **Ovenware**
  Place the food in a microwaveable shallow dish, e.g.a china or glass plate, but do not cover.
- When defrosting chicken and chicken portions (d 01), an audible signal will sound on two occasions to indicate that the food should be turned.
- **Resting time**
  The defrosted food should be left to stand for an additional 10to 30minutes until it reaches an even temperature. Large pieces of meat require a longer standing time than smaller pieces. Flat pieces of meat and items made from minced meat should be separated from each other before leaving to stand. After this time, you can continue to prepare the food, even though thick pieces of meat may still be frozen in the middle.
  The giblets can be removed from poultry at this point.

Programme no.	Defrost	Weight range in kg
d 01*	meat, poultry and fish	0.20 - 1.00
d 02*	bread, cake and fruit	0.10 - 0.50
*During defrosting, place the food on the Lowerwirerack		

Setting the time-setting options

Your oven has various time-setting options. You can use the ◷ key to call up the menu and switch between the individual functions. A time-setting option that has already been set can be changed directly with the „– +“ key.

Setting the timer

You can use the timer as a kitchen timer. It runs independently of the oven. The timer has its own audible signal. In this way, you can tell whether it is the timer or a cooking time which has elapsed.

1. In waiting state.Touch ◷ key to enter kitchen timer.
   „00:00 „ will display.
2. Touch „– +“ „ key to ajust the timer time.
   The maximum time is 5 hours.
3. Touch ▷ +30sec key to start timer.

The timer duration has elapsed

A signal sounds.

Cancelling the timer duration

Touch the ⏸ key to cancel the timer duration.

Setting the cooking time

The cooking time for your meal can be set on the oven. When the cooking time has elapsed, the oven switches itself off automatically. This means that you do not have to interrupt other work to switch off the oven. The cooking time cannot be accidentally exceeded.

The oven starts. The cooking time counts down in the display.

The cooking time has elapsed

An audible signal sounds. The oven stops heating.

Setting the clock

Once the appliance is connected, „00:00“ will blink, buzzer will ring once. Set the clock.

1. Touch „– +“ key
   between 00:00 and 23:59
2. Touch the key.
   The time is set.

Changing the clock

1. Touch and hold the key for 3 seconds in waiting state.
   The actual time disappear and then the time will blink in the display.
2. Touch „– +“ key to set the new time and touch the key to comfirm the setting.

Childproof lock

The oven has a childproof lock to prevent children switching it on accidentally.

The oven will not react to any settings. The timer and clock can also be set when the childproof lock has been switched on.

Switching on the childproof lock

Requirement: No cooking time should be set and the function selector is in the off position.

Touch and hold the key for approx. 3 seconds.

The symbol appears in the display. The childproof lock is activated.

Switching off the childproof lock

Touch and hold the key for approx. 3 seconds.

The symbol on the display goes out. The childproof lock is deactivated.

Childproof lock with other cooking operations

When other cooking programmes have been set, the childproof lock is not operational.

Memory Function

Setting the memory function

1. When finish cooking setting but don‘t touch key, touch M key to enter memory cooking mode. The cooking time and current memory segment will display alternately in the screen. Others retain original setting.
2. Touch M key once again to choose memory N1-N3 procedure. The screen will display N1, N2, N3 alternately. When finish choice, stop pressing.
3. Touch key to start memory cooking. If no need, touch key to cancel and the screen return to display cooking time.
4. If the current memory segment was already memory cooking, the previous memories will be covered when you memory at this segment again.

Using the memory function

1. In waiting state, touch M key, the screen will display the cooking program you have set. The cooking time and memory segment will display alternately. If no memory segment you have set, it will display the current memory sogment.
2. Touch M key again to choose memory N1-N3 procedure. The screen will display N1, N2, N3.
3. Touch key to start memory cooking.

Quick Start

1. In waiting state, touch key to start 30 seconds‘ cooking with 900W microwave power.

During cooking (except Auto Cook and Defrost), each added touch of key can increase 30 seconds cooking time up to the corresponding MAX. cooking time.

Care and cleaning

With careful care and cleaning your microwave oven will retain its looks and remain good order. We will explain here how you should care for and clean your appliance correctly.

⚠ **Risk of electric shock.!**

Penetrating moisture may cause an electric shock. Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners.

⚠ **Risk of burns!**

Never clean the appliance immediately after switching off. Let the appliance cool down.

⚠ **Risk of serious damage to health!**

Microwave energy may escape if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Never use the appliance if the cooking compartment door or the door seal is damaged. Contact the after-sales service.

Notes

- Slight differences in colour on the front of the appliance are caused by the use of different materials, such as glass, plastic and metal.
- Shadows on the door panel which look like streaks, are caused by reflections made by the oven light.
- Unpleasant odours, e.g.after fish has been prepared, can be removed very easily. Add a few drops of lemon juice to a cup of water. Place a spoon into the container as well, to prevent delayed boiling. Heat the water for 1 to 2 minutes at maximum microwave power.

Cleaning agents

To ensure that the different surfaces are not damaged by using the wrong cleaning agent, observe the information in the table. Do not use

- sharp or abrasive cleaning agents,
- metal or glass scrapers to clean the glass in the appliance door.
- metal or glass scrapers to clean the door seal,
- hard scouring pads and sponges,
- cleaning agents with high concentrations of alcohol. Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Allow all surfaces to dry thoroughly before using the appliance again.

Area	Cleaning agents
Appliance front	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Appliance front with stainless steel	Hot soapy water: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. Remove flecks of limescale, grease, starch and albumin (e.g. egg white) immediately. Corrosion can form under such residues. Special stainless steel cleaning agents can be obtained from the after-sales service or from specialist shops. Do not use glass cleaners or metal or glass scrapers for cleaning.
Cooking compartment	Hot soapy water or a vinegar solution: Clean with a dish cloth and dry with a soft cloth. If the oven is very dirty: Do not use oven spray or other aggressive oven cleaners or abrasive materials. Scouring pads, rough sponges and pan cleaners are also unsuitable. These items scratch the surface. Allow the interior surfaces to dry thoroughly.
Recess in cooking compartment	Damp cloth: Ensure that no water seeps through the turntable drive into the appliance interior.
Wire racks	Hot soapy water: Clean using stainless steel cleaning agent or in the dishwasher.
Door panels	Glass cleaner: Clean with a dish cloth. Do not use a glass scraper.
Seal	Hot soapy water: Clean with a dish cloth, do not scour. Do not use a metal or glass scraper for cleaning.

Technical data

Rated Voltage	230 V, 50 Hz
Maximum Power	3350 W
Rated Output Power(Microwave)	900W
Rated Current	15A
Oven Capacity	44L
Turntable Diameter	∅ 360mm
External Dimensions Without handle	595(W)×586(D)×454(H)mm
Net Weight	Approx. 36kg

Malfunction table

Malfunctions often have simple explanations. Please refer to the malfunction table before calling the after-sales service.

If a meal does not turn out exactly as you wanted, refer to the Expert Cooking Guide section, where you will find plenty of cooking tips and tricks.

⚠ **Risk of electric shock!**

Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers.

Malfunction table

Problem	Possible cause	Remedy/information
The appliance does not work.	Faulty circuit breaker.	Look in the fuse box and check that the circuit breaker for the appliance is in working order.
	Plug not plugged in.	Plug in the plug.
	Power cut	Check whether the kitchen light works.
The appliance does not work. 🔒 appears in the display panel.	Childproof lock is active.	Deactivate the childproof lock (see section: Childproof lock).
0:00 is in the display panel.	Power cut	Reset the clock.
The microwave does not switch on.	Door not fully closed.	Check whether food residue or debris is trapped in the door.
It takes longer than before for the food to heat up in the microwave	The selected microwave power level is too low.	Select a higher power level.
	A larger amount than usual has been placed in the appliance.	Double the amount = almost double the cooking time.
	The food was colder than usual.	Stir or turn the food during cooking.
Turntable grates or grinds.	Dirt or debris in the area around the turntable drive.	Clean the rollers under the turntable and the recess in the oven floor thoroughly.
A particular operating mode or power level cannot be set.	The temperature, power level or combined setting is not possible for this operating mode.	Choose permitted settings.
E1 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been activated.	Call the after-sales service.
E4 appears in the display panel.	The thermal safety switch-off function has been	Call the after-sales service.
E11 appears in the display panel.	Moisture in the control panel.	Allow the control panel to dry.
E17 appears in the display panel.	Rapid heating has failed.	Call the after-sales service.

Acrylamide in foodstuffs

Which foods are affected?
Acrylamide is mainly produced in grain and potato products that are heated to high temperatures, suchas potato crisps, chips, toast, bread rolls, bread, fine baked goods (biscuits, gingerbread, cookies).

	Tips for keeping acrylamide to a minimum when preparing food
General	Keep cooking times to a minimum. Cook meals until they are golden brown, but not too dark. Large, thick pieces of food contain less acrylamide.
Baking biscuits Oven chips	Max. 200°C in Top/bottom heating or max. 180°C in 3D hot air or hot air mode. Max. 190°C in Top/bottom heating or max. 170°C in 3D hot air or hot air mode. Egg white and egg yolk reduce the formation of acrylamide. Distribute thinly and evenly over the baking tray. Cook at least 400g at once on a baking tray so that the chips do not dry out.

Energy and environment tips

Here you can find tips on how to save energy when baking and roasting and how to dispose of your appliance properly.

Saving energy

- Only preheat the oven if this is specified in the recipe or in the operating instruction tables.
- Use dark, black lacquered or enamelled baking tins. They absorb the heat particularly well.
- Open the oven door as infrequently as possible while you are cooking, baking or roasting.
- It is best to bake several cakes one after the other. The oven is still warm. This reduces the baking time for the second cake. You can also place two loaf tins next to each other.
- For longer cooking times, you can switch the oven off 10minutes before the end of the cooking time and use the residual heat to finish cooking.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.
This appliance complies with European Directive 2002/ 96/ EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). The directive gives a framework for the collection and recycling of old appliances, which is valid across the EU.

Expert Cooking Guide

Here you will find a selection of recipes and the ideal settings for them. We will show you which type of heating and which temperature or microwave power setting is best for your meal. You can find information about suitable accessories and the height at which they should be inserted. There are also tips about ovenware and preparation methods.

Notes

- The values in the table always apply to food placed into the cooking compartment when it is cold and empty. Only preheat the appliance if the table specifies that you should do so. Before using the appliance, remove all accessories from the cooking compartment that you will not be using.
- Do not line the accessories with greaseproof paper until after they have been preheated.
- The times specified in the tables are only guidelines. They will depend on the quality and composition of the food.
- Use the accessories supplied. Additional accessories may be obtained from specialist retailers or from the after-sales service.
- Always use an oven cloth or oven gloves when taking accessories or ovenware out of the cooking compartment.

Defrosting, heating up and cooking with the microwave

The following tables provide you with numerous options and settings for the microwave.

The times specified in the tables are only guidelines. They may vary according to the ovenware used, the quality, temperature and consistency of the food.

Time ranges are often specified in the tables. Set the shortest time first and then extend the time if necessary.

It may be that you have different quantities from those specified in the tables. A rule of thumb can be applied: Double amount - just under double the cooking time, half amount - half the cooking time.

Defrosting

Notes

- Place the frozen food in an open container on the lower wire rack.
- Delicate parts suchas the legs and wings of chicken or fatty outer layers of roasts can be covered with small pieces of aluminium foil. The foil must not touch the cooking compartment walls. You can remove the foil half way through the defrosting time.
- Turn or stir the food onceortwice during the defrosting time. Large pieces of food should be turned several times. When turning, remove any liquid that has resulted from defrosting.
- Leave defrosted items to stand at room temperature for a further 10to60 minutes so that the temperature can stabilise. The giblets can be removed from poultry at this point.

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Whole pieces of meat (beef, veal or pork - on the bone or boned)	800 g	300 W, 15 mins + 100 W, 10-20 mins	Turn several times
	1 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 15-25 mins	
	1.5 kg	300 W, 30 mins + 100 W, 20-30 mins	
Meat in pieces or slices of beef, veal or pork	200 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts when turning
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 15-20 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Minced meat, mixed	200 g	100 W, 10-15 mins	Freeze food flat if possible Turn several times, remove any defrosted meat
	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
	800 g	300 W, 8 mins + 100 W, 15-20 mins	
Poultry or poultry portions	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 min	Turn during cooking.
	1.2 kg	300 W, 15 mins + 100 W, 25-30 mins	
Duck	2 kg	300 W, 20 mins + 100 W, 30-40 mins	Turn several times

Defrost	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Fish fillet, fish steak or slices	400 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Separate any defrosted parts
Whole fish	300 g	300 W, 3 mins + 100 W, 10-15 mins -	
	600 g	300 W, 8 mins + 100 W, 10-15 mins	
Vegetables, e.g.peas	300 g	300 W, 10-15 mins	Stir carefully during defrosting.
	600 g	300 W, 10 mins + 100 W, 10-15 mins	
Fruit, e.g.raspberries	300 g	300 W, 7–10 mins	Stir carefully during defrosting and
	500 g	300 W, 8 mins + 100 W, 5-10 mins	separate any defrosted parts
Butter, defrosting	125 g	300 W, 1 mins + 100 W, 2-4 mins	Remove all packaging
	250 g	30 W, 1 min + 100 W, 2-4 mins0	
Loaf of bread	500 g	300 W, 6 mins + 100 W, 5-10 mins	Turn during cooking.
	1 kg	300 W, 12 mins + 100 W, 15-25 mins	
Cakes, dry, e.g.sponge cake	500 g	100 W, 15-20 mins	Only for cakes without icing, cream or crème pâtissière, separate the pieces of cake.
	750 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	
Cakes, moist, e.g. fruit flan, cheesecake	500 g	300 W, 5 mins + 100 W, 10-15 mins	Only for cakes without icing, cream or gelatine
	750 g	300 W, 7 mins + 100 W, 10-15 mins	

- Place the food directly on the turntable.

Defrosting, heating up or cooking frozen food

Notes

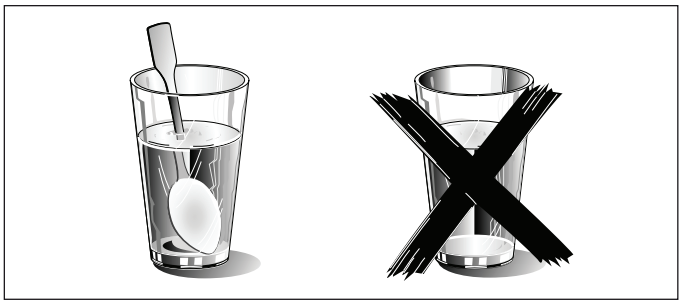
- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food 2or 3times during cooking.
- After heating, allow the food to stand for a further 2to 5minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.

Defrosting, heating up or cooking frozen food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	300-400 g	700 W, 10-15 mins	Take meal out of packaging; cover food to heat
Soup	400-500 g	700 W, 8-10 mins	Ovenware with lid
Stews	500 g	700 W, 10-15 mins	Ovenware with lid
	1 kg	700 W, 20–25 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g.goulash	500 g 1 kg	700 W, 15-20 mins 700 W, 25-30 mins	Ovenware with lid
Fish, e.g.fillet steaks	400 g	700 W, 10-15 mins	Covered
	800 g	700 W, 18-20 mins	
Side dishes, e.g. rice, pasta	250 g	700 W, 2-5 mins	Ovenware with lid; add liquid
	500 g	700 W, 8-10 mins	
Vegetables, e.g. peas, broccoli, carrots	300 g 600 g	700 W, 8-10 mins 700 W, 15-20 mins	Ovenware with lid; add 1tbsp of water
Creamed spinach	450 g	700 W, 11-16 mins	Cook without additional water

Heating food

⚠ **Risk of scalding!**

There is a possibility of delayed boiling when a liquid is heated. This means that the liquid reaches boiling temperature without the usual steam bubbles rising to the surface. Even if the container only moves a little, the hot liquid can suddenly boil over and spatter. When heating liquids, always place a spoon in the container. This will prevent delayed boiling.



Caution!

Metal e.g. a spoon in a glass must be kept at least 2cm from the oven walls and the inside of the door. Sparks could irreparably damage the glass on the inside of the door.

Notes

- Take ready meals out of the packaging. They will heat up more quickly and evenly in microwaveable ovenware. The different components of the meal may not require the same amount of time to heat up.
- Always cover the food. If you do not have a suitable cover for your container, use a plate or special microwave foil.
- Stir or turn the food several times during the heating time. Check the temperature.
- After heating, allow the food to stand for a further 2 to 5minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.
- Place the food directly on the turntable.

Heating food	Weight	Microwave power setting in watts, cooking time in minutes	Notes
Menu, plated meal, ready meal	350-500 g	700 W, 5-10 mins	Take meal out of packaging, cover food to heat
Drinks	150 ml	900 W, 1-2 mins	**Caution!** Place a spoon in the glass. Do not overheat alcoholic drinks. Check during heating
	300 ml	900 W, 2-3 mins	
	500 ml	900 W, 3-4 mins	
Baby food, e.g.baby bottle	50 ml	300 W, approx. 1 min	Place baby bottles on the cooking compartment floor without the teat or lid. Shake or stir well after heating. You must check the temperature
	100 ml	300 W, 1-2 mins	
	200 ml	300 W, 2-3 mins	
Soup 1 cup	175 g	900 W, 2-3 mins	-
2 cups	175 g each	900 W, 4-5 mins	
4 cups	175 g each	900 W, 5-6 mins	
Slices or pieces of meat in sauce, e.g.goulash	500 g	700 W, 10-15 mins	Covered
Stew	400 g	700 W, 5-10 mins	Ovenware with lid
	800 g	700 W, 10-15 mins	
Vegetables	150 g	700 W, 2-3 mins	Add a little liquid
	300 g	700 W, 3-5 mins	

Cooking food

Notes

- Food which lies flat will cook more quickly than food which is piled high. You should therefore distribute the food so that it is as flat as possible in the ovenware. Different foodstuffs should not be placed in layers on top of one another.
- Place the food directly on the turntable.
- Cook the food in ovenware with a lid. If you do not have a suitable lid for your ovenware, use a plate or special microwave foil.
- This will help the food retain its own distinct taste, so it will require less seasoning.
- After cooking, allow the food to stand for a further 2to 5minutes so that it can achieve an even temperature.
- Always use an oven cloth or oven gloves when removing plates from the oven.

Cooking food	Weight	Microwave power in watts, Cooking time in minutes	Notes
Whole chicken, fresh, no giblets	1.5 kg	700 W, 30-35 mins	Turn halfway through the cooking time
Fish fillet, fresh	400 g	700 W, 5-10 mins	-
Fresh vegetables	250 g	700 W, 5-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1to 2tbsp water per 100g; stir during cooking
	500 g	700 W, 10-15 mins	
Potatoes	250 g	700 W, 8-10 mins	Cut into equal-sized pieces; add 1to 2tbsp water per 100g; stir during cooking
	500 g	700 W, 11-14 mins	
	750 g	700 W, 15-22 mins	
Rice	125 g	700 W, 7-9 mins+ 300 W, 15-20 mins	Add double the quantity of liquid and use deep ovenware with a lid
	250 g	700 W, 10-12 mins + 300 W, 20-25 mins	
Sweet foods, e.g.blanc-mange (instant)	500 ml	700 W, 7-9 mins	Stir 2 to 3times with an egg whisk while heating
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 mins	-

Popcorn for the microwave

Notes

- Use heat-resistant, flat glass ovenware, e.g. the lid of an ovenproof dish, a glass plate or a glass tray (Pyrex)
- Always place the ovenware on the wire rack.
- Do not use porcelain or overly curved plates.
- Make the settings as described in the table. You can adjust the timings according to product and amount.
- So that the popcorn doesn‘t burn, briefly take the popcorn bag out of the oven after 1minute and 30seconds and shake it. Take care as the bag will be hot!

⚠ Risk of scalding!

- Open the popcorn bag carefully as hot steam may be released.
- Never set the microwave to full power.

	Weight	Accessories	Microwave power in watts, Cooking time in minutes
Popcorn for the microwave	1 bag, 100g	Ovenware	700 W, 3-5 mins

Microwave tips

You cannot find any information about the settings for the quantity of food you have prepared.	Increase or reduce the cooking times using the following rule of thumb: Double the amount = almost double the cooking time Half the amount = half the cooking time
The food has become too dry.	Next time, set a shorter cooking time or select a lower microwave power setting. Cover the food and add more liquid.
When the time has elapsed, the food is not defrosted, hot or cooked.	Set a longer time. Large quantities and food which is piled high require longer times.
When the time has elapsed, the food is overheated at the edge but not done in the middle.cooked.	Stir it during the cooking time and next time, select a lower microwave power setting and a longer cooking time.
After defrosting, the poultry or meat is defrosted on the outside but not defrosted in the middle.	Next time, select a lower microwave power setting. If you are defrosting a large quantity, turn it several times.

Cakes and pastries

About the tables

Notes

- The times given apply to food placed in a cold oven.
- The temperature and baking time depend on the consistency and amount of the mixture. This is why temperature ranges are given in the tables. Begin with the lower temperature and, if necessary, use a higher setting the next time, since a lower temperature results in more even browning.
- Additional information can be found in the *Baking tips* section following the tables.
- **Always place the cake tin in the centre of the lower wire rack.**
  But the food with ** should be placed in the turntable.

Baking tins

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

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Sponge cake, simple	Ring tin/cake tin		170-180	100	40-50
Sponge cake, delicate(e.g.sandcake)*	Ring tin/cake tin		150-170	-	70-90
Sponge flan base	Flan-base cake tin		160-180	-	30-40
Delicate fruit flan, sponge	Springform/ring tin		170-180	100	35-45
Sponge base, 2eggs	Flan-base cake tin		160-170	-	20-25
Sponge flan, 6eggs	Dark springform cake tin		170-180	-	35-45
Shortcrust pastry base with crust	Dark springform cake tin		170-190	-	30-40
Fruit tart/cheesecake with pastry base*	Dark springform cake tin		170-190	100	35-45
Swiss flan**	Dark springform cake tin		190-200	-	45-55
Ring cake	Ring cake tin		170-180		40-50
Pizza, thin base, light topping**	Round pizza tray		220-230	-	15-25
Savoury cakes**	Dark springform cake tin		200-220	-	50-60
Nut cake	Dark springform cake tin		170-180	100	35-45
Yeast dough with dry topping	Round pizza tray		160-180	-	50-60

* Allow cake to co ol in the oven for approx.20minutes.
** the food should be placed in the turntable

Baking in tins	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Yeast dough with moist topping	Round pizza tray		170-190	-	55-65
Plaited loaf with 500 g flour	Round pizza tray		170-190	-	35-45
Stollen with 500 g flour	Round pizza tray		160-180	-	60-70
Strudel, sweet	Round pizza tray		190-210	100	35-45

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

Small baked items	Accessories	Type of heating	Temperature in°C	Cooking time in minutes
Biscuits	Round pizza tray		150-170	25-35
Macaroons	Round pizza tray		110-130	35-45
Meringue	Round pizza tray		100	80-100
Muffins	Muffin tray on wire rack		160-180	35-40
Choux pastry	Round pizza tray		200-220	35-45
Puff pastry	Round pizza tray		190-200	35-45
Leavened cake	Round pizza tray		200-220	25-35

Bread and bread rolls	Accessories	Type of heating	Temperature in°C	Cooking time in minutes
Sourdough bread with 1.2kg flour	Round pizza tray		210-230	50-60
Flatbread	Round pizza tray		220-230	25-35
Bread rolls	Round pizza tray		210-230	25-35
Rolls made with sweet yeast dough	Round pizza tray		200-220	15-25

Baking tips

You want to bake according to your own recipe.	Use similar items in the baking tables as a guide.
Use baking tins made of silicone, glass, plastic or ceramic materials.	The baking tin must be heat-resistant up to 250°C. Cakes in these baking tins will be less brown. When using the microwave, the cooking time will be shorter than the time shown in the table.
How to establish whether sponge cake is baked through.	Approximately 10minutes before the end of the baking time specified in the recipe, poke the cake with a cocktail stick at its highest point. If the cocktail stick comes out clean, the cake is ready.
The cake collapses.	Use less liquid next time or set the oven temperature 10degrees lower and extend the baking time. Observe the specified mixing times in the recipe.
The cake has risen in the middle but is lower around the edge.	Only grease the base of the springform cake tin. After baking, loosen the cake carefully with a knife.
The cake is too dark.	Select a lower temperature and bake the cake for a little longer.
The cake is too dry.	When it is done, make small holes in the cake using a toothpick. Then drizzle fruit juice or an alcoholic beverage over it. Next time, select a temperature 10degrees higher and reduce the baking time.
The bread or cake (e.g.cheesecake) looks good, but is soggy on the inside (sticky, streaked with water).	Use slightly less fluid next time and bake for slightly longer at a lower temperature. When baking cakes with a moist topping, bake the base first, cover with almonds or bread crumbs and then add the topping. Please follow the recipe and follow the baking times.
The cake cannot be turned out of the dish when it is turned upside down.	After baking, allow the cake to cool for a further 5 to 10minutes, then it will be easier to turn out of the tin. If it still sticks, carefully loosen the cake around the edges using a knife. Turn the cake tin upside down again and cover it several times with a cold, wet cloth. Next time, grease the tin well and sprinkle some bread crumbs into it.
You have measured the temperature of the oven using your own meat thermometer and found there is a discrepancy.	The oven temperature is measured by the manufacturer after a specified period of time using a test rack in the centre of the cooking compartment. Ovenware and accessories affect the temperature measurement, so there will always be some discrepancy when you measure the temperature yourself.
Sparks are generated between the tin and the wire rack.	Check that the tin is clean on the outside. Change the position of the tin in the cooking compartment. If this does not help, continue baking but without the microwave. The baking time will then be longer.

Roasting and grilling

About the tables

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

For more information, see the section entitled *Tips for grilling and roasting* which follows the tables.

Ovenware

You may use any heat**–resistant o**venware which is suitable for use in a microwave. Metal roasting dishes are not suitable for roasting with microwaves.

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

Place hot glass ovenware on a dry kitchen towel after they have been removed from the oven. The glass could crack if placed on a cold or wet surface.

Tips for roasting

Notes

- Use a deep roasting dish for roasting meat and poultry.
- Check that your ovenware fits in the cooking compartment. It should not be too big.
- Meat:
  Cover approx. two thirds of the ovenware base with liquid. Add slightly more liquid for pot roasts. Turn pieces of meat halfway through the cooking time. When the roast is ready, turn off the oven and allow it to rest for an additional 10minutes. This allows better distribution of the meat juices.
- **Poultry:**
  Turn the pieces of meat after Z of the cooking time has elapsed.

Tips for grilling

Notes

- Always keep the oven door closed when grilling and do not preheat.
- As far as possible, the pieces of food you are grilling should be of equal thickness. Steaks should be at least 2 to 3cm thick. This will allow them to brown evenly and remain succulent and juicy. Do not add salt to steaks until they have been grilled.
- Use tongs to turn the pieces of food you are grilling. If you pierce the meat with a fork, the juices will run out and it will become dry.
- Dark meat, e.g. beef, browns more quickly than lighter-coloured meat such as veal or pork. When grilling light-coloured meat or fish, these often only brown slightly on the surface, although they are cooked and juicy on the inside.
- The grill element switches off and on again automatically. This is normal. The grill setting determines how frequently this will happen.

Beef

Notes

- Turn pot-roasted beef after Y and Z of the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further10minutes.
- Turn tenderloins and sirloins halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further10minutes.
- Turn steaks after Z of the cooking time.

Beef	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pot-roasted beef, approx.1kg*	Ovenware with lid	⊛	180-200	-	120-143
Fillet of beef, medium, approx.1kg*	Ovenware without lid	⊛	180-200	100	30-40
Sirloin, medium, approx.1kg*	Ovenware without lid	⊛	210-230	100	30-40
Steak, medium, 3cm thick**	Higher wire rack	—	3	-	each side: 10-15

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Veal

Note: Turn joints and knuckle of veal halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further10minutes.

Veal	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint of veal, approx.1kg*	Ovenware with lid	⊛	180-200	-	110-130
Knuckle of veal, approx.1.5kg*	Ovenware with lid	⊛	200-220	-	120-130

* Lower wire rack

Pork

Notes

- Turn lean joints of pork and rindless joints halfway through the cooking time. Finally, allow to stand for approx. a further10minutes.
- Place the joint in the ovenware rind-side up. Score the rind. Do not turn the joint. Finally, allow to stand for approx. a further10minutes.
- Do not turn pork fillets or pork chops. Finally, allow to stand for approx.a further 5minutes.
- Turn the neck of pork after Z of the cooking time.

Pork	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Joint without rind (e.g.neck), approx.750g*	Ovenware with lid		220-230	100	40-50
Joint with rind (e.g.shoulder) approx.1.5kg*	Ovenware without lid		190-210	-	130-150
Fillet of pork, approx.500g*	Ovenware with lid		220-230	100	25-30
Joint of pork, lean, approx.1kg*	Ovenware with lid		210-230	100	60-80
Smoked pork on the bone, approx.1kg*	Ovenware without lid	-	-	300	45-50
Neck of pork, 2cm thick**		—	3	-	1st side: approx.15-20 2nd side: approx.10-15

* Lower wire rack

** Higher wire rack

Lamb

Note: Turn the leg of lamb halfway through the cooking time.

Lamb	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Saddle of lamb on the bone, approx.1kg*	Ovenware without lid		210-230	-	40-50
Leg of lamb, boned, medium, approx.1.5kg*	Ovenware with lid		190-210	-	90-95

* lower wire rack

Miscellaneous

Notes

- Finally, allow the meat loaf to stand for approx. a further10minutes.
- Turn the sausages after Z of the cooking time.

Miscellaneous	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Meat loaf, approx.1kg*	Ovenware without lid		180-200	700W + 100W	-
4to6 sausages for grilling approx.150g each**	-	—	3	-	each side:10-15

* lower wire rack

**higher wire rack

Poultry

Notes

- Place whole chickens and chicken breasts breast-side down. Turn after Z of the cooking time.
- Place poulard breast-side down. Turn after 30minutes and set the microwave power to 180watts.
- Place half chickens and chicken portions skin-side up. Do not turn.
- Turn the duck and goose breast skin-side up. Do not turn.
- Turn goose thighs halfway through the cooking time. Prick the skin.
- Place turkey breast and thighs skin-side down. Turn after Z of the cooking time.

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Chicken, whole, approx.1.2kg*	Ovenware with lid		220-230	300	35-45
Poulard, whole, approx.1.6kg*	Ovenware with lid		220-230	300 100	30 20-30
Chicken, halves,500g each*	Ovenware without lid		180-200	300	30-35
Chicken portions, approx.800g*	Ovenware without lid		210-230	300	20-30
Chicken breast with skin and bones, 2pieces, approx.350-450g*	Ovenware without lid		190-210	100	30-40

Poultry	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Duck breast with skin, 2pieces, 300-400g each**	Ovenware without lid	—	3		20-30 100
Goose breast, 2pieces, 500g each*	Ovenware without lid		210-230	100	25-30
Goose legs,4 pieces, approx.1.5kg*	Ovenware without lid		210-230	100	30-40
Turkey breast, approx.1kg*	Ovenware with lid		200-220	-	90-100
Turkey drumsticks, approx.1.3kg*	Ovenware with lid		200-220	100	50-60

* lower wire rack
**higher wire rack

Fish

Notes

- For grilling, place the whole fish, e.g.trout, onto the middle of the higher wire rack.
- Grease the wire rack with oil beforehand.

Fish	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Cooking time in minutes
Fish steak, e.g.salmon, 3cm thick, grilled	Higher wire rack	—	3	20-25
Whole fish, 2–3 pieces, 300g each, grilled	Higher wire rack	—	3	20-30

Tips for roasting and grilling

The table does not contain information for the weight of the joint.	For small roasts, select a higher temperature and a shorter cooking time. For larger roasts, select a lower temperature and a longer cooking time.
How to tell when the roast is ready.	Use a meat thermometer (available from specialist shops) or carry out a “spoon test”. Press down on the roast with a spoon. If it feels firm, it is ready. If the spoon can be pressed in, it needs to be cooked for a little longer.
The roast looks good but the juices are burnt.	Next time, use a smaller roasting dish or add more liquid.
The roast looks good but the juices are too clear and watery.	Next time, use a larger roasting dish and add less liquid.
The roast is not well-done enough.	Carve the roast. Prepare the gravy in the roasting dish and place the slices of roast meat in the gravy. Finish cooking the meat using the microwave only.

Bakes, gratins, toast with toppings

Notes

- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- For bakes, potato gratins and lasagne, use a microwaveable, heat-resistant ovenproof dish 4 to 5cm deep.
- Place the bake on the lower wire rack.
- Leave bakes and gratins to cook in the oven for a further 5minutes after switching off.
- Cheese on toast:
  Pre–toast slices of bread.

Bakes, gratins, toasts	Accessories	Type of heating	Temperature in °C, grill setting	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Bake, sweet, approx.1.5kg*	Ovenware without lid		140-160	300	25-35
Savoury bake, made with cooked ingredients, approx.1kg*	Ovenware without lid		150-160	700	20-25
Lasagne, fresh*	Ovenware without lid		200-220	300	25-35
Potato gratin made from raw ingredients, approx.1.1kg*	Ovenware without lid		180-200	700	25-30
Toast with topping, 4slices**		—	3	-	8-10

* lower wire rack
** higher wire rack

Convenience products, frozen

Notes

- Observe the instructions on the packaging.
- The values in the table apply to food placed in a cold oven.
- Do not lay chips, croquettes or potato röstis on top of each other. Turn half way through the cooking time.
- Place the food directly on the turntable.

Convenience products	Accessories	Type of heating	Temperature °C	Microwave power in watts	Cooking time in minutes
Pizza with thin base*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza with deep-pan base	Turntable		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Turntable		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Turntable		- 220-230	700 -	2 13-18
Chips	Turntable		220-230	-	8-13
Croquettes*	Turntable		210-220	-	13-18
Rösti, stuffed potato pockets	Turntable		200-220	-	25-30
Part-cooked rolls or baguette	Lower wire rack		170-180	-	13-18
Fish fingers	Turntable		210-230	-	10-20
Chicken goujons, nuggets	Turntable		200-220	-	15-20
Lasagne, approx. 400 g**	Lower wire rack		220-230	700	12-17

* Preheat the cooking compartment for 5minutes.
** Place the food in suitable, heat-resistant ovenware.

fr Table des matières

Informations de sécurité importantes **48**
Causes de dommages..... 52
Installation..... **52**
Votre nouvel appareil **54**
Panneau de commande 54
Touches tactiles et affichage 54
Sélecteur de fonction..... 54
Sélecteur de paramètres 54
Ventilateur de refroidissement..... 54
Accessoires 55
Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois **55**
Réglage de l'horloge..... 55
Chauffage du four..... 55
Nettoyage des accessoires 55
Réglage du four **55**
Réglage du type de chauffage et de la température 55
Préchauffage rapide 56
Micro-ondes **56**
Remarques relatives à la vaisselle..... 56
Réglage de la puissance du micro-ondes 56
Réglage du micro-ondes 57
Micro-ondes combiné **57**
Réglage du micro-ondes combiné..... **57**
Programmes automatiques **57**
Réglage d'un programme **57**
Programmes de décongélation..... 58
Réglage des options de paramétrage de l'heure..... **58**
Réglage de la minuterie..... 58
Réglage du temps de cuisson 59
Réglage de l'horloge..... 59
Sécurité enfants..... **59**
Activer la sécurité enfants 59
Désactiver la sécurité enfants 59
Sécurité enfants avec les programmes automatiques..... 59
Touche démarrage rapide..... **59**
Entretien et nettoyage..... **60**
Agents de nettoyage..... 60
Données techniques..... 60
Tableau de dépannage..... 61
L'acrylamide dans les denrées alimentaires **61**
Conseils concernant l'énergie et l'environnement..... **62**
Économie d'énergie..... 62
Élimination respectueuse de l'environnement..... 62
Guide de cuisson **62**
Décongélation, chauffage et cuisson au micro-ondes..... 62
Conseils pour le micro-ondes..... 65
Gâteaux et pâtisseries..... 65
Conseils pour la pâtisserie 66
Rôtis et grillades..... 67
Conseils pour les rôtis et grillades..... 67
Gratins, pain grillé avec garniture..... 67
Plats préparés surgelés 70

⚠ Informations de sécurité importantes

Lisez attentivement ce mode d‘emploi. C‘est la condition préalable pour utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conservez ce mode d‘emploi pour une utilisation ultérieure ou pour le propriétaire suivant.

Vérifiez si l‘appareil est endommagé après l‘avoir déballé. Ne branchez pas l‘appareil s‘il a été endommagé lors du transport.

Le four à micro-ondes est uniquement destiné à chauffer des aliments et des boissons. Le séchage d‘aliments ou de vêtements et le chauffage de pantoufles, éponges, coussins chauffants, chiffons humides et similaires peuvent entraîner des risques de blessures, d‘inflammation ou d‘incendie.

Seul un professionnel agréé peut connecter des appareils sans prises. Les dommages causés par une connexion incorrecte ne sont pas couverts par la garantie.

Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique. L‘appareil ne doit être utilisé que pour la préparation d‘aliments et de boissons. L‘appareil doit être surveillé pendant le fonctionnement. Cet appareil doit être utilisé exclusivement à l‘intérieur.
Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus et des personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou un manque d‘expérience et de connaissances si ceux-ci sont sous

surveillance ou ont reçu des instructions concernant l‘utilisation de l‘appareil de manière sécuritaire et comprennent les dangers impliqués. Le nettoyage et l’entretien de l’utilisateur ne doivent pas être effectués par des enfants sans surveillance.

L’appareil n’est pas destiné à fonctionner au moyen d’une minuterie externe ou d’un système de télécommande séparé.

Cet appareil est destiné à être utilisé dans des applications domestiques et similaires telles que :

- coins cuisine du personnel dans les magasins, les bureaux et autres environnements de travail ;
- fermes ;
- par les clients dans des hôtels, motels et autres environnements de type résidentiel ; des environnements de type gîte.

Risque d‘incendie !

- Les objets inflammables entreposés dans le compartiment de cuisson peuvent prendre feu. Ne jamais entreposer d‘objets inflammables dans le compartiment de cuisson. N‘ouvrez jamais la porte de l‘appareil s‘il y a de la fumée à l‘intérieur. Éteignez l‘appareil et débranchez-le du secteur ou éteignez le disjoncteur dans le boîtier de fusibles.

- Lors du chauffage des aliments dans des contenants en plastique ou en papier, surveillez le four en raison des possibilités d‘inflammation.

- Si de la fumée est observée, éteignez ou débranchez l‘appareil et gardez la porte fermée afin d‘étouffer les flammes

AVERTISSEMENT : les pièces accessibles peuvent devenir chaudes pendant l‘utilisation. Les jeunes enfants doivent être tenus à l‘écart.

AVERTISSEMENT : n‘utilisez pas de nettoyants abrasifs agressifs ou de grattoirs métalliques tranchants pour nettoyer la vitre de la porte du four à micro-ondes car ils peuvent rayer la surface, ce qui peut entraîner l‘éclatement du verre.

- Ne jamais sélectionnez une puissance ou une durée de micro-ondes plus élevée que nécessaire. Suivez les informations fournies dans ce mode d‘emploi. N‘utilisez jamais le micro-ondes pour sécher des aliments.
  Ne jamais décongelez ni chauffez des aliments avec une faible teneur en eau, par ex. du pain, à une puissance de micro-ondes ou une durée trop élevée.

- L‘huile de cuisine peut prendre feu. N‘utilisez jamais le micro-ondes pour chauffer l‘huile de cuisson seule.

Risque d‘explosion !

Des liquides et d‘autres aliments peuvent exploser lorsqu‘ils sont hermétiquement fermés dans des récipients ou emballages. Ne chauffez jamais de liquides ni d‘autres aliments dans des récipients ou emballages hermétiquement fermés.

Utilisez uniquement des ustensiles pouvant être utilisés dans des fours à micro-ondes

Risque sérieux pour la santé !

- La surface de l‘appareil peut s‘endommager si elle n‘est pas correctement nettoyée. Le rayonnement de micro-ondes peut s‘échapper. Nettoyez régulièrement l‘appareil et retirez immédiatement tout résidu alimentaire. Gardez toujours le compartiment de cuisson, le joint de la porte, la porte et la butée de la porte propres ; voir aussi la section *Entretien et nettoyage*.

AVERTISSEMENT : si la porte ou les joints de porte sont endommagés, le four ne doit pas être utilisé tant qu‘il n‘a pas été réparé par une personne compétente.

AVERTISSEMENT : il est dangereux pour toute personne autre qu‘une personne compétente d‘effectuer toute opération de service ou de réparation impliquant le retrait de couvercle du boîtier qui empêche le rayonnement de micro-ondes de s‘échapper.

- Le rayonnement de micro-ondes peut s‘échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte sont endommagés. N‘utilisez jamais l‘appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le joint d‘étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.

- Le rayonnement de micro-ondes échappera des appareils sans boîtier. Ne retirez jamais le boîtier. Contactez le service après-vente en cas d‘intervention de maintenance ou de réparation.

Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul l‘un de nos techniciens après-vente formés par nos soins peut effectuer les réparations et remplacer les câbles électriques endommagés. Si l‘appareil est défectueux, débranchez l‘appareil du secteur ou éteignez le disjoncteur dans la boîtier de fusibles. Contactez le service après-vente.

- L‘isolation des câbles sur les appareils électriques peut fondre au contact des pièces chaudes de l‘appareil. Ne mettez jamais les câbles électriques en contact avec des parties chaudes de l‘appareil.

- De l‘humidité qui pénètre dans l‘appareil peut provoquer un choc électrique. N‘utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur.

- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. N‘allumez jamais un appareil défectueux. Débranchez l‘appareil du secteur ou éteignez le disjoncteur dans la boîtier de fusibles. Contactez le service après-vente.

- Les composants internes sont soumis à haute tension. Ne retirez jamais le boîtier.

AVERTISSEMENT : assurez-vous que l‘appareil soit éteint avant de remplacer la lampe afin d‘éviter tout risque de choc électrique.

Risque de brûlures !

- L‘appareil devient chaud au cours de l‘utilisation. Des précautions doivent être prises afin d‘éviter de toucher les éléments chauffants.

- Les accessoires et la vaisselle deviennent très chauds. Utilisez toujours des gants de cuisine afin d‘enlever les accessoires ou les plats du compartiment de cuisson.
- Les vapeurs d‘alcool peuvent s‘enflammer dans le compartiment de cuisson chaud. Ne jamais préparer de plats contenant de grandes quantités de boissons fortement alcoolisées. Utilisez uniquement de petites quantités de boissons fortement alcoolisées. Ouvrez la porte de l‘appareil avec précaution.

- Les aliments avec pelure ou peau peuvent éclater ou exploser pendant ou même après le chauffage. Ne faites jamais cuire des œufs dans leurs coquilles ou réchauffer des œufs durs. Ne faites jamais cuire de mollusques ou crustacés. Piquez toujours le jaune

d'œuf lors de la cuisson ou du pochage des œufs. La peau des aliments qui ont une pelure ou une peau, comme les pommes, les tomates, les pommes de terre et les saucisses, peut éclater. Avant le chauffage, percer la pelure ou la peau.

- Le contenu des biberons et des petits pots pour bébé doit être remué ou secoué et la température vérifiée avant la consommation afin d'éviter toute brûlure.

- Les aliments chauffés dégagent de la

  chaleur. La vaisselle peut devenir chaude. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les plats ou accessoires du compartiment de cuisson.

AVERTISSEMENT : les liquides et autres aliments ne doivent pas être chauffés dans des récipients ou emballages hermétiquement fermés puisqu'ils sont susceptibles d'exploser. Toujours respecter les consignes figurant

sur l'emballage. Utilisez toujours des gants de cuisine pour retirer les plats du compartiment de cuisson.

Risque d'échaudage !

- Lorsque vous ouvrez la porte de l'appareil, de la vapeur chaude peut s'échapper. Ouvrez la porte de l'appareil avec précaution. Éloignez les enfants à une distance sécuritaire.

- Le chauffage de boissons au micro-ondes peut entraîner un retard à l'ébullition, il faut donc prendre des précautions lors de la manipulation du récipient. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que les bulles de vapeur habituelles ne remontent à la surface. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Lors du chauffage, placez donc toujours une cuillère dans le récipient. Cela empêchera le retard à l'ébullition.

Risque de blessure !

- Une rayure dans la vitre de la porte de l'appareil peut se transformer en fissure. N'utilisez pas de grattoir à verre ni de produits nettoyants ni de détergents agressifs ou abrasifs.

- Toute vaisselle inappropriée peut éclater. Les plats en porcelaine ou en céramique peuvent avoir de petites perforations dans les poignées ou les couvercles. Derrière ces perforations se dissimulent des cavités. Toute humidité qui pénètre dans cette cavité pourrait provoquer la fissuration de la vaisselle.
  Utilisez uniquement une vaisselle conçue pour aller au micro-ondes.

Causes de dommages

Mise en garde !

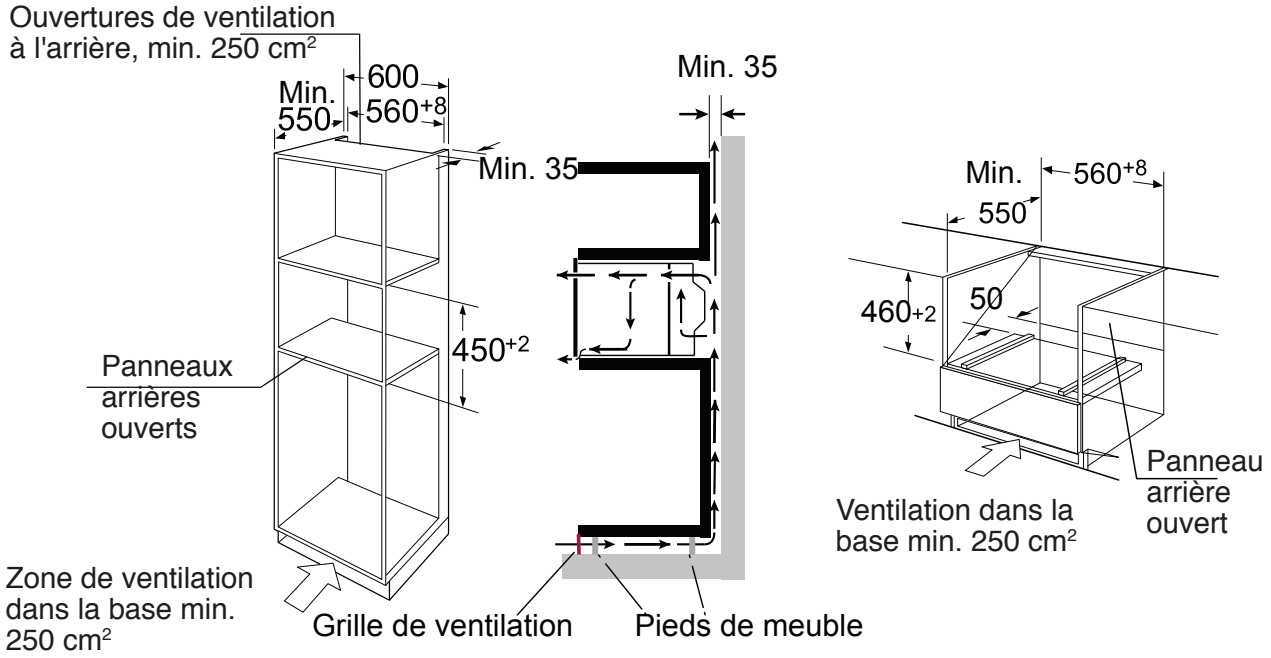
- Formation d'étincelles : le métal, par exemple une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins de 2 cm des parois du four et de la porte. Des étincelles pourraient irrémédiablement endommager la vitre de la porte.
- Eau dans le compartiment de cuisson chaud : ne versez jamais d'eau dans le compartiment de cuisson chaud. Cela produira de la vapeur d'eau. Le changement de température peut causer des dommages.
- Aliments humides : ne conservez pas d'aliments humides dans le compartiment de cuisson fermé pendant une longue durée. N'utilisez pas l'appareil pour stocker des aliments. Cela peut entraîner une corrosion.
- Refroidissement avec la porte de l'appareil ouverte : laissez refroidir le compartiment de cuisson uniquement avec la porte fermée. Ne coincez rien dans la porte de l'appareil. Même si la porte de l'appareil n'est qu'entrouverte, les façades des meubles voisins risquent d'être endommagées au fil du temps.
- Joint de porte très encrassé : si le joint est très encrassé, la porte de l'appareil ne se fermera plus correctement lors du fonctionnement. C'est ainsi que la façade des meubles voisins peut être endommagée. Pour cela, veillez à ce que le joint soit toujours propre.
- Fonctionnement du micro-ondes sans nourriture : l'utilisation de l'appareil sans nourriture dans le compartiment de cuisson peut entraîner une surcharge. N'allumez jamais l'appareil sans aliments dans le compartiment de cuisson. Un test rapide de la vaisselle fait exception à cette règle (voir la section « Micro-ondes, vaisselle appropriée »).
- Mauvaise utilisation de la porte de l'appareil : ne montez pas ou ne placez rien sur la porte ouverte de l'appareil. Ne déposez pas de vaisselle ou d'accessoires sur la porte de l'appareil.
- Transport de l'appareil : ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Cette dernière n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut s'endommager.
- Popcorn au micro-ondes : ne sélectionnez jamais une puissance micro-ondes trop élevée. Réglez la puissance au maximum sur 600 watts. Placez toujours le cornet de popcorn sur une assiette en verre. Le plateau tournant peut éclater en cas de surcharge.
- Du liquide débordé ne doit pas parvenir dans l'intérieur de l'appareil en passant par l'entraînement du plateau tournant. Surveillez le processus de cuisson. Choisissez un temps de cuisson plus court au début et augmentez le temps de cuisson au besoin.
- Le four doit être régulièrement nettoyé et tous les résidus alimentaires enlevés car ils peuvent éclater, même après avoir fini le chauffage au micro-ondes.
- Faute de maintenir le four dans un état propre pourrait entraîner une détérioration de la surface qui pourrait nuire à la vie de l'appareil et entraîner éventuellement une situation dangereuse.

Installation

Informations sur l'installation de l'appareil

- Cet appareil est uniquement destiné à être entièrement encastré dans une cuisine.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé comme appareil de table ou dans un meuble.
- Le placard équipé ne doit pas avoir de paroi arrière derrière l'appareil.
- Un espace d'au moins 35 mm doit être maintenu entre le mur et la base ou le panneau arrière de l'unité supérieure.
- Le placard équipé doit avoir une ouverture de ventilation de 250 cm² sur le devant. Pour ce faire, coupez le panneau de base ou intégrez une grille de ventilation.
- Les fentes et les entrées de ventilation ne doivent pas être couvertes.
- Le fonctionnement sécurisé de cet appareil ne peut être garanti que s'il a été installé conformément à ces instructions d'installation.
- L'installateur est responsable de tout dommage résultant d'une installation incorrecte.
- Les unités dans lesquelles l'appareil est équipé doivent être résistant à la chaleur jusqu'à 90 °C.

Dimensions de l'installation

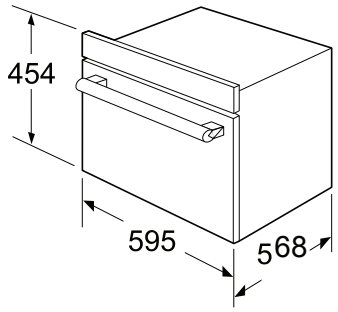


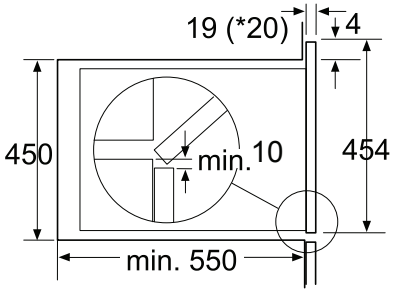
Remarque : il doit y avoir un espace au-dessus du four.

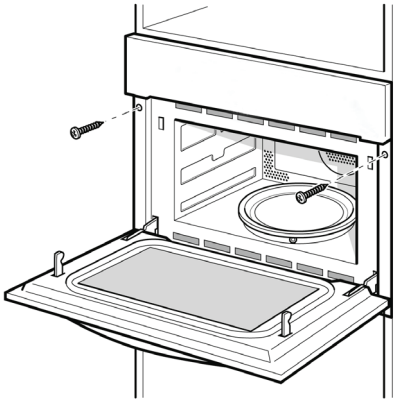
Encastrement

• Ne transportez et ne portez jamais l'appareil par la poignée de la porte. Cette dernière n'est pas conçue pour supporter le poids de l'appareil et peut s'endommager.

1. Poussez soigneusement le micro-ondes dans la niche dans laquelle il doit être installé, en vous assurant qu'il se trouve au centre.
2. Ouvrez la porte et fixez le micro-ondes avec les vis fournies.







* 20 mm pour les revêtements métalliques

- Insérez complètement l'appareil et centrez-le.
- Ne pliez pas le câble de connexion.
- Vissez l'appareil en place.
- L'espace entre le plan de travail et l'appareil ne doit pas être fermé en ajoutant des lattes supplémentaires.

Informations importantes

Connexion électrique

L‘appareil est équipé d‘une fiche et doit uniquement être raccordé à une prise de courant correctement installée et mise à terre.

Seul un électricien qualifié qui prend en compte les règlements appropriés peut installer la prise ou remplacer le câble de connexion. Si la prise n‘est plus accessible après l‘installation, un interrupteur isolant omnipolaire doit être présent sur le côté de l‘installation avec une distance de contact d‘au moins 3 mm. La protection des contacts doit être assurée par l‘installation.
Protection des fusibles : voir les instructions d‘utilisation – les données techniques.

Votre nouvel appareil

Utilisez cette section pour vous familiariser avec votre nouvel appareil.

Dans ce chapitre, nous vous expliquerons le panneau de commande et les commandes de fonctionnement individuelles. De plus, nous vous donnerons des informations sur le compartiment de cuisson et les accessoires.

Panneau de commande

Touches tactiles et affichage

Les touches tactiles sont utilisées pour régler les différentes fonctions supplémentaires.

Vous pouvez lire sur l'affichage les valeurs que vous avez définies.

Symbole	Fonction
	Micro-ondes 3D
	Air chaud
	Gril avec ventilateur
—	Gril
	Réglage pizza
M	Mémoire
— +	Réglage des paramètres
	Température/Poids
A	Programmes automatiques
	Décongeler
	Touchez et maintenez enfoncé : sécurité enfants Touchez brièvement : préchauffage rapide
	Horloge
	Démarrage
	Touchez brièvement : arrêt Touchez deux fois : annulation

Fonction et affichage de l'écran

Utilisez les touches de fonction pour régler le type de chauffage.

Fonction	Utilisation
Air chaud 3D	Pour cuire des génoises et des cakes dans des moules à pâtisserie, des gâteaux aux fruits et des gâteaux au fromage blanc ainsi que des gâteaux, des pizzas et des petites pâtisseries sur la plaque de cuisson.Le goût de la nourriture est conservé pendant 1 à 2 heures lorsque la température de celle-ci est maintenue à 50 °C.
Gril avec ventilateur	La volaille devient dorée et croustillante. Les gratins et les plats grillés fonctionnent mieux en utilisant ce réglage.
Réglage pizza	Pour les plats préparés surgelés qui nécessitent beaucoup de chaleur par le dessous.
— Gril	Sélectionnez entre les niveaux haut, moyen ou faible. C'est idéal si vous souhaitez griller plusieurs steaks, saucisses, morceaux de poisson ou tranches de pain.
+ Micro-ondes + air chaud	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement les plats. Et utilisez en même temps la fonction de l'air chaud 3D
+ Micro-ondes + gril avec ventilateur	La volaille devient dorée et croustillante. Les gratins et les plats grillés fonctionnent mieux en utilisant ce réglage. Utilisez la fonction pour rôtir les plats uniformément.
+ Micro-ondes + Pizza	Utilisez cette fonction pour rôtir rapidement les plats. Ou pour la préparation optimale d'une pizza.
+ Micro-ondes + Gril	Utilisez cette fonction pour cuire rapidement des plats et, en même temps, donner au plat une belle couleur dorée.
Décongeler	2 programmes de décongélation 13 programmes de cuisson
A Programmes automatiques	Le type de chauffage et le temps de cuisson sont déterminés par le poids.
Micro-ondes	Décongeler, réchauffer et cuisiner.

Réglage des paramètres

Utilisez les touches de réglage pour régler les paramètres.

Paramètre	Fonction
Menu automatique	Sélectionnez 13 programmes automatiques. De P 01 à P 13.
Température	Sélectionnez la température de cuisson (°C). : 50, 100, 105, 110 ... 230 : 100, 105, 110 ... 230 : 100, 105, 110 ... 230 + : 50, 100, 105, 110 ... 230 + : 100, 105, 110 .230 + : 100, 105, 110 ... 230
Poids	Réglez le poids de cuisson.
Temps	Réglez le temps de cuisson
Micro-ondes	Sélectionnez la puissance du micro-ondes: 100 W, 300 W 450 W, 700 W et 900 W

Ventilateur de refroidissement

Votre appareil dispose d'un ventilateur de refroidissement. Le ventilateur de refroidissement s'allume pendant le fonctionnement. L'air chaud s'échappe au-dessus de la porte.

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

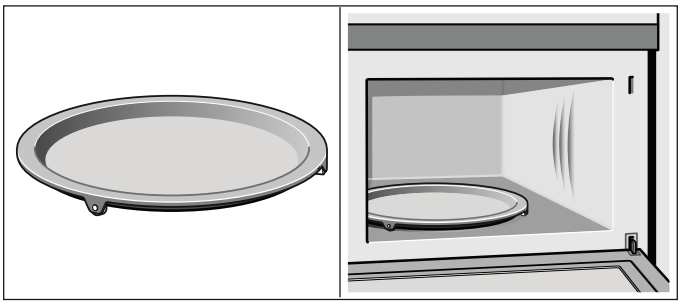
Mise en garde !

Ne couvrez pas les fentes de ventilation. Sinon, l'appareil va surchauffer.

Remarques

- L'appareil reste froid pendant le fonctionnement du micro-ondes. Le ventilateur de refroidissement se met toutefois en marche et peut continuer de fonctionner même si le fonctionnement du micro-ondes est terminé.
- De l'eau de condensation peut apparaître sur la vitre de la porte, les parois intérieurs et le fond de l'appareil. Ceci est normal et n'affecte pas le fonctionnement du micro-ondes. Essuyez l'eau de condensation une fois la cuisson terminée.

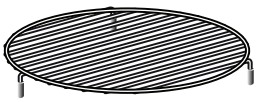
Accessoires



Plateau tournant
En tant que surface support pour les grilles.
Les mets qui nécessitent beaucoup de chaleur par dessous peuvent être préparés directement sur le plateau tournant.

Le plateau tournant peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
Placez le plateau tournant sur l'entraînement au centre du compartiment de cuisson. Assurez-vous qu'il soit correctement placé.

- N'utilisez jamais le micro-ondes sans le plateau tournant.
- Le plateau tournant peut résister à une charge maximale de 5 kg.
- Le plateau doit tourner lors de l'utilisation de tous les types de chauffage.



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

Grille haute
Pour les viandes à griller, par ex. les steaks, les saucisses et pour le pain grillé.

En tant que support pour les plats peu profonds.

Remarque :
le type et la quantité d'accessoires sont soumis à la demande réelle.

Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois

Vous trouverez ici tout ce que vous devez faire avant d'utiliser votre four pour préparer la nourriture pour la première fois.
Lisez tout d'abord la section sur les *Informations de sécurité*.

Réglage de l'horloge

Une fois que l'appareil est connecté, l'heure « 00:00 » clignotera sur l'affichage et l'avertisseur sonnera une fois. Réglez l'horloge.

1. Appuyez sur la touche « – + »
   pour régler l'heure (entre 00:00 et 23:59).
2. Appuyez sur la touche ◷.
   Le temps de cuisson est réglé.

Chauffage du four

Pour éliminer l'odeur du neuf, faites chauffer le compartiment de cuisson à vide avec la porte fermée. Réglage idéal : ⊛ air chaud à 230 °C. Durée : 1 heure.

Assurez-vous qu'aucun résidu d'emballage n'ait été laissé dans le compartiment de cuisson.

1. Appuyez sur la touche ⊛ pour régler la fonction d'air chaud.
2. Appuyez sur la touche « – + » pour régler la température à 230 °C.
3. Appuyez sur la touche ◷. Appuyez sur la touche « – + »
   pour régler le temps de cuisson à 60 minutes.
4. Appuyez sur la touche ▷ +30sec. Le four commence à chauffer.

Nettoyage des accessoires

Avant d'utiliser les accessoires pour la première fois, nettoyez-les soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse et un chiffon doux.

Réglage du four

Il existe différentes façons de régler votre four. Dans ce chapitre, nous allons vous expliquer comment choisir le type de chauffage, la température et le temps de cuisson souhaités. Veuillez vous référer à la section sur le *Réglage des options de paramétrage de l'heure*.

Réglage du type de chauffage et de la température

Exemple : ⊛ air chaud à 200 °C pendant 25 minutes.

1. Appuyez sur la touche ⊛ pour régler la fonction d'air chaud.
2. La température par défaut de 180 °C va clignoter.
   Appuyez sur la touche « – + » pour régler la température à 200 °C.
3. Appuyez sur la touche ◷. Appuyez sur la touche « – + »
   pour régler le temps de cuisson à 25 minutes.
4. Appuyez sur la touche ▷ +30sec. Le four commence à chauffer.

Ouverture de la porte de l'appareil pendant le fonctionnement
L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche ▷ +30sec. L'opération se poursuit.

Pause

Appuyez sur la touche ⏸ pour interrompre l'opération. Appuyez ensuite sur la touche ▷ +30sec pour continuer le fonctionnement.

Changement du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche ◷
Appuyez sur la touche « – + » pour changer le temps de cuisson.

Changement de température
Cela peut être fait à tout moment.
Appuyez sur °C pour le nouveau réglage de la température.
Appuyez sur la touche « – + » pour régler la température.

Annulation de l'opération
Appuyez deux fois sur la touche ⏸ pour annuler l'opération.

Préchauffage rapide

Avec un préchauffage rapide, votre four atteint la température réglée de manière particulièrement rapide.

Le préchauffage rapide est disponible pour les types de chauffage suivants :

- Air chaud 3D
- Gril avec ventilateur
- + Micro-ondes + air chaud
- + Micro-ondes + gril avec ventilateur
- Réglage pizza
- + Micro-ondes + Pizza

Afin de garantir un résultat de cuisson optimal, enfournez votre plat seulement lorsque la phase de préchauffage est terminée.

1. Réglage du type de chauffage et de la température.
2. Appuyez sur la touche .

   Le symbole s'affiche à l'écran.
3. Appuyez sur la touche .

Le four commence à chauffer.

Le processus de préchauffage est terminé

Un signal sonore retentit. Le symbole clignote sur l'affichage. Mettez votre plat dans le four.

Annulation du préchauffage rapide

Vous pouvez annuler la fonction de préchauffage rapide en appuyant sur la touche.

Pendant le préchauffage rapide, appuyer sur ou pour annuler la fonction. Vous pouvez aussi ouvrir la porte pour annuler la fonction.

Remarque :

1. La fonction de préchauffage rapide ne fonctionne que si vous avez déjà choisi l'un des modes mentionnés ci-dessus. Pendant le préchauffage, la fonction micro-ondes est éteinte.
2. Ce n'est que lorsque vous entendez l'alarme sonore et que l'icône de préchauffage clignote que vous pouvez ouvrir la porte et mettre de la nourriture à l'intérieur.

Micro-ondes

Les micro-ondes sont transformées en chaleur en pénétrant dans les aliments. Vous pouvez utiliser les micro-ondes seules ou combinées avec un autre type de chauffage. Dans ce chapitre vous trouverez des informations sur la vaisselle à utiliser et le réglage approprié du micro-ondes.

Remarque :
dans le Guide de cuisson, vous trouverez des exemples de décongélation, de chauffage et de cuisson avec le four à micro-ondes.

Remarque :
Le réglage de l'heure par la touche s'effectue dans les intervalles suivants :

0-1 min :	1 seconde
1-5 min :	10 secondes
5-15 min :	30 secondes
15-60 min :	1 minute
60 min :	5 minutes

Remarques relatives à la vaisselle

Vaisselle adaptée

Sont appropriées des vaisselles résistantes à la chaleur en verre, vitrocéramique, porcelaine, céramique ou plastique résistant à la chaleur. Ces matériaux laissent passer les micro-ondes.

Vous pouvez également utiliser de la vaisselle de service. Cela vous évite de transvaser les aliments. Utiliser de la vaisselle avec des décorations dorées ou argentées uniquement si le fabricant garantit qu'elle est adaptée au micro-ondes.

Vaisselle inadaptée
Les récipients en métal sont inappropriés. Le métal ne laisse pas passer les micro-ondes. Pour cela, les aliments dans des récipients métalliques couverts resteront froids.

Mise en garde !
La formation d'étincelles : le métal **–** par ex. une cuillère dans un verre **–** doit se trouver à une distance d'au moins de 2 cm des parois du four et de la porte.
Des étincelles pourraient endommager la vitre de la porte.

Test de la vaisselle

Ne faites jamais fonctionner le micro-ondes sans aliments dans le compartiment de cuisson. Le test de vaisselle suivant est la seule exception à cette règle. Si vous ne savez pas si votre vaisselle est adaptée pour une utilisation au micro-ondes, effectuez le test suivant :

1. Chauffez la vaisselle à vide à la puissance maximale pendant ½ à 1 minute.
2. Vérifiez la température régulièrement pendant ce temps.

La vaisselle doit rester froide ou tiède.

Si elle est chaude ou si des étincelles se produisent, votre vaisselle n'est pas adaptée pour une utilisation au micro-ondes.

Réglage de la puissance du micro-ondes

Utilisez la touche pour régler la puissance de micro-ondes souhaitée.

100 W	- Décongélation d'aliments sensibles/délicats - Décongélation d'aliments de forme irrégulière - Ramollissement de la glace - Faire lever de la pâte
300 W	- Décongeler - Faire fondre du chocolat et du beurre
450 W	- Cuire du riz, de la soupe
700 W	- Réchauffer - Cuire des champignons, des mollusques - Cuire des plats à base d'œufs et de fromage
900 W	- Faire bouillir, réchauffer de l'eau - Cuire du poulet, du poisson, des légumes

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur une touche, le niveau de puissance sélectionné s'affiche.
- La puissance du micro-ondes peut être réglée sur 900 watts pendant un maximum de 30 minutes. Avec tous les autres réglages de puissance, un temps de cuisson maximum de 90 minutes est possible.

Réglage du micro-ondes

Exemple : réglage de la puissance du micro-ondes 300 W, temps de cuisson 17 minutes

1. Appuyez sur la touche du micro-ondes. La puissance du micro-ondes par défaut 900 W va apparaître et le temps de cuisson par défaut va clignoter.
2. Appuyez sur la touche , la puissance du micro-ondes par défaut va clignoter.

   Appuyez sur la touche « – + » pour régler la puissance du micro-ondes sur 300 W.
3. Appuyez sur la touche , le temps de cuisson par défaut va clignoter. Appuyez sur la touche « – + » pour régler le temps de cuisson à 17 minutes.
4. Appuyez sur la touche +30sec.

L'appareil entre en fonctionnement. Le temps de cuisson commence le décompte à l'écran.

Le temps de cuisson s'est écoulé

Un signal sonore retentit. Le fonctionnement du micro-ondes est terminé.

Ouverture de la porte de l'appareil pendant le fonctionnement

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, appuyez sur la touche +30sec. L'opération se poursuit.

Changement du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « – + » pour changer le temps de cuisson.

Changement du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut être fait à tout moment.
Appuyez sur pour le nouveau réglage de la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche « – + » pour régler la puissance du micro-ondes.

Pause

Appuyez brièvement sur la touche . Le four est en état Pause. Appuyez à nouveau sur la touche +30sec pour poursuivre le fonctionnement.

Annulation de l'opération

Appuyez deux fois sur la touche pour annuler l'opération.

Remarques

- Lorsque vous appuyez sur la touche du micro-ondes , le réglage de puissance du micro-ondes le plus élevé s'allume toujours comme réglage suggéré.
- Si vous ouvrez la porte de l'appareil pendant la cuisson, le ventilateur peut continuer de fonctionner.

Micro-ondes combiné

Cela implique le fonctionnement simultané du gril et du micro-ondes. L'utilisation combinée du micro-ondes et du gril permet à vos plats d'être prêts plus rapidement tout en étant bien dorés.

Vous pouvez combiner toutes les puissances micro-ondes avec un type de chauffage, sauf la puissance 900 watts.

Réglage du micro-ondes combiné

Exemple : micro-ondes 100 W, 17 minutes et air chaud 190 °C.

1. Appuyez sur la touche pour régler la fonction d'air chaud.
2. La température par défaut de 180 °C va clignoter.

   Appuyez sur la touche « – + » pour régler la température à 190 °C.
3. Appuyez sur la touche pour entrer en mode + . La puissance par défaut du micro-ondes 300 W va clignoter. Puis appuyez sur la touche « – + » pour régler la puissance du micro-ondes à 100 W.
4. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « – + » afin de régler le temps de cuisson à 17 minutes.
5. Appuyez sur la touche +30sec.

L'appareil entre en fonctionnement. Le temps de cuisson commence le décompte.

Le temps de cuisson s'est écoulé
Un signal sonore retentit. Le mode combiné est terminé.

Ouverture de la porte de l'appareil pendant la cuisson

L'opération est suspendue. Après avoir fermé la porte, appuyez brièvement sur la touche +30sec. Le programme va ensuite se poursuivre.

Pause

Appuyez brièvement sur la touche . Le four est en état Pause. Appuyez à nouveau sur la touche +30sec pour poursuivre le fonctionnement.

Changement du temps de cuisson

Cela peut être fait à tout moment. Appuyez sur la touche . Appuyez sur la touche « – + » pour changer le temps de cuisson.

Changement du réglage de la puissance du micro-ondes

Cela peut être fait à tout moment.

Appuyez sur pour le nouveau réglage de la puissance du micro-ondes. Appuyez sur la touche « – + » pour régler la puissance du micro-ondes.

Changement de température

Cela peut être fait à tout moment.

Appuyez sur pour le nouveau réglage de la température. Appuyez sur la touche « – + » pour régler la température.

Annulation de l'opération

Appuyez deux fois sur la touche pour annuler l'opération.

Programmes automatiques

Les programmes automatiques vous permettent de préparer la nourriture très facilement. Vous sélectionnez le programme et entrez le poids de votre nourriture. Le programme automatique se charge du réglage optimal. Vous pouvez choisir parmi 13 programmes.

Placez toujours les aliments dans le compartiment de cuisson froid.

Réglage d'un programme

Lorsque vous avez sélectionné un programme, réglez le four. Le sélecteur de température doit être en position d'arrêt.

Exemple : programme 3 avec un poids de 1 kilogramme.

1. Appuyez sur la touche A.
   Le programme numéro 1 (P01) s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur la touche « – + » ou A pour sélectionner le numéro de programme P03.
3. Appuyez sur la touche
4. Appuyez sur la touche « – + » pour régler le poids. Le temps de cuisson va s'afficher.
5. Appuyez sur la touche +30sec. Le programme commence. Vous pouvez voir le décompte du temps de cuisson.

Menu automatique

N° de programme	Catégorie	Aliment
P 01**	Légumes	Légumes frais
P 02*	Garnitures	Pommes de terre pelées/cuites
P 03*	Garnitures	Pommes de terre rôties
P 04	Volaille/Poisson	Morceaux de poulet
P 05*	Pâtisseries	Gâteau
P 06*	Pâtisseries	Tarte aux pommes
P 07*	Pâtisseries	Quiche
P 08**	Réchauffer	Boisson/soupe
P 09**	Réchauffer	Plats cuisinés
P 10**	Réchauffer	Sauce/ragoût/plat
P 11*	Plats préparés	Pizza surgelée
P 12*	Plats préparés	Frites surgelées au four
P 13*	Plats préparés	Lasagnes surgelées

Remarques

- Les programmes avec * sont préchauffés. Lors du préchauffage, le temps de cuisson s'interrompt et le symbole de préchauffage est activé. Après le préchauffage, vous entendrez une alarme sonore et le symbole de préchauffage va clignoter.
- Les programmes avec ** utilisent uniquement la fonction micro-ondes.

Le programme est terminé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer.

Changement du programme

Une fois que vous avez démarré le programme, le numéro du programme et le poids ne peuvent plus être modifiés.

Annulation du programme

Appuyez deux fois sur la touche ⏸ pour annuler l'opération.

Changement du temps de cuisson

Si vous utilisez des programmes automatiques, vous ne pouvez pas modifier le temps de cuisson.

Programmes de décongélation

Vous pouvez utiliser les 2 programmes de décongélation pour décongeler la viande, la volaille et le pain.

1. Appuyez sur la touche *.
   Le programme numéro 1 (P01) s'affiche à l'écran.
2. Appuyez sur « – + » ou * pour sélectionner le numéro de programme.
3. Appuyez sur la touche ⏲.
4. Appuyez sur la touche « – + »pour régler le poids. Le temps de cuisson va s'afficher.
5. Appuyez sur la touche ▷ +30Sec. Le programme commence. Vous pouvez voir le décompte du temps de cuisson.

Remarques

- **Préparation des aliments**
  Utilisez des aliments qui ont été congelés à -18 °C et stockés dans des quantités de taille de portion qui sont aussi minces que possible. Enlevez les aliments à décongeler de tout emballage et pesez-les. Vous devez connaître le poids pour régler le programme.
- Des liquides seront produits lors de la décongélation de la viande ou de la volaille. Égouttez ce liquide lorsque vous tournez la viande et la volaille et, en aucun cas, ne l'utilisez à d'autres fins ou ne le laissez pas entrer en contact avec d'autres aliments.
- **Vaisselle**
  Placez la nourriture dans un plat peu profond pour micro-ondes, par ex. un plat en porcelaine ou en verre, mais ne le couvrez pas.
- Lors de la décongélation de poulet et morceaux de poulet (d 01), un signal sonore retentira à deux reprises pour indiquer que les aliments doivent être tournés.
- **Temps de repos**
  Les aliments décongelés doivent reposer pendant 10 à 30 minutes supplémentaires jusqu'à ce qu'ils atteignent une température uniforme. De grands morceaux de viande nécessitent un temps de repos plus long que les morceaux plus petits. Les morceaux de viande plats et les plats à base de viande hachée doivent être séparés les uns des autres avant de les laisser reposer. Après ce laps de temps, vous pouvez continuer à préparer les aliments, même si des morceaux de viande épais peuvent encore être congelés au milieu. A ce stade, les abats peuvent être retirés de la volaille.

N° de programme	Décongeler	Gamme de poids en kg
d 01*	Viande, volaille et poisson	0,20 - 1,00
d 02*	Pain, gâteau et fruits	0,10 - 0,50

* Pendant la décongélation, placez la nourriture sur la grille basse

Réglage des options de paramétrage de l'heure

Votre four a plusieurs options de paramétrage de l'heure. Vous pouvez utiliser la touche ◷ pour appeler le menu et basculer entre les fonctions individuelles. Une option de paramétrage de l'heure qui a déjà été configurée peut être modifiée directement avec la touche « – + ».

Réglage de la minuterie

Vous pouvez utiliser la minuterie comme minuteur de cuisine. Elle fonctionne indépendamment du four. La minuterie dispose de son propre signal sonore. De cette façon, vous pouvez savoir s'il s'agit de la minuterie ou d'un temps de cuisson écoulé.

1. En mode attente, appuyez sur la touche ◷ pour entrer la minuterie de cuisine. « 00:00 » va s'afficher.
2. Appuyez sur la touche « – + » pour changer le temps de cuisson. Le temps maximum est de 5 heures.
3. Appuyez sur la touche ▷ +30Sec pour démarrer la minuterie.

La durée de la minuterie s'est écoulée

Un signal sonore retentit.

Annulation de la durée de la minuterie

Appuyez sur la touche ⏸ pour annuler la durée de la minuterie.

Réglage du temps de cuisson

Le temps de cuisson de votre plat peut être réglé sur le four. Lorsque le temps de cuisson est écoulé, le four s'éteint automatiquement. Cela signifie que vous ne devez pas interrompre d'autres travaux pour éteindre le four. De plus, le temps de cuisson ne peut pas être dépassé accidentellement.

Le four se met en marche. Le temps de cuisson commence le décompte à l'écran.

Le temps de cuisson s'est écoulé

Un signal sonore retentit. Le four cesse de chauffer.

Réglage de l'horloge

Une fois que l'appareil est connecté, l'heure « 00:00 » clignotera sur l'affichage et l'avertisseur sonnera une fois. Réglez l'horloge.

1. Appuyez sur la touche « – + »
   pour régler l'heure (entre 00:00 et 23:59).
2. Appuyez sur la touche ⏲.
   Le temps de cuisson est réglé.

Changement de l'horloge

1. Appuyez et maintenez enfoncé la touche ⏲ pendant 3 secondes en mode attente.
   Le temps réel disparaît et l'heure va clignoter ensuite à l'écran.
2. Appuyez sur la touche « - + » pour régler la nouvelle heure et appuyez sur la touche ⏲ pour confirmer le réglage.

Sécurité enfants

Le four dispose d'une sécurité enfants afin d'éviter que les enfants ne l'allument accidentellement.

Le four ne réagira à aucun réglage. La minuterie et l'horloge peuvent être réglées lorsque la sécurité enfants est allumé.

Activer la sécurité enfants

Condition : aucun temps de cuisson ne doit être réglé et le sélecteur de fonction est en position d'arrêt.

Appuyez et maintenez la touche ⏲/🔒 pendant env. 3 secondes.

Le symbole 🔒 apparaît à l'écran. La sécurité enfants est activée.

Désactiver la sécurité enfants

Appuyez et maintenez la touche ⏲/🔒 pendant env. 3 secondes.

Le symbole 🔒 disparaît de l'écran. La sécurité enfants est désactivée.

Sécurité enfants dans d'autres programmes automatiques

Si des programmes automatiques ont été sélectionné, le dispositif de sécurité pour enfants n'est pas disponible.

Fonction mémoire

Réglage de la fonction mémoire

1. Après avoir terminé le réglage de la cuisson, n'appuyez pas sur la touche ▷ +30sec., appuyez sur la touche M pour accéder au mode de cuisson en mémoire. Le temps de cuisson et le segment de mémoire actuel s'affichent alternativement à l'écran. D'autres conservent le réglage d'origine.
2. Appuyez une nouvelle fois sur M pour choisir la procédure de mémoire M1-M3.
   L'écran affiche alternativement M1, M2, M3. Lorsque vous avez fait votre choix, arrêtez d'appuyer.
3. Appuyez sur la touche ▷ +30sec pour commencer la cuisson en mémoire. Si, par contre, vous ne le souhaitez pas, appuyez sur la touche ⏸ pour annuler et l'écran revient à l'affichage du temps de cuisson.
4. Si un programme de cuisson a déjà été mémorisé dans le segment de mémoire actuel, le programme précédemment enregistré sera remplacé par la nouvelle mémoire.

Utilisation de la fonction mémoire

1. En mode attente, appuyez sur la touche M. L'écran affichera le programme de cuisson que vous avez défini. Le temps de cuisson et le segment de mémoire s'afficheront alternativement. Si vous n'avez défini aucun segment de mémoire, il affichera le segment de mémoire actuel.
2. Appuyez encore une fois sur M pour choisir la procédure de mémoire M1-M3. L'écran affichera M1, M2, M3.
3. Appuyez sur la touche ▷ +30sec pour commencer la cuisson en mémoire.

Touche démarrage rapide

1. En mode attente, appuyez sur la touche ▷ +30sec pour commencer une cuisson de 30 secondes avec une puissance de micro-ondes de 900 W.

   Pendant la cuisson (sauf cuisson automatique et décongélation), chaque fois que vous appuyez sur la touche ▷ +30sec le temps de cuisson augmente de 30 secondes jusqu'au temps de cuisson correspondant MAX.

Entretien et nettoyage

Avec un soin attentif et un nettoyage minutieux, votre four à micro-ondes conservera son apparence et restera en bon état. Nous vous donnerons ici des conseils pour entretenir et nettoyer votre appareil correctement.

⚠ **Risque de choc électrique !**

De l'humidité qui pénètre dans l'appareil peut provoquer un choc électrique. N'utilisez pas de nettoyeurs haute pression ou de nettoyeurs à vapeur.

⚠ **Risque de brûlures !**

Ne nettoyez jamais l'appareil immédiatement après la mise hors tension. Laissez refroidir l'appareil.

⚠ **Risque sérieux pour la santé !**

Le rayonnement de micro-ondes peut s'échapper si la porte du compartiment de cuisson ou le joint de la porte sont endommagés. N'utilisez jamais l'appareil si la porte du compartiment de cuisson ou le joint d'étanchéité de la porte est endommagé. Contactez le service après-vente.

Remarques

- De légères différences de couleur sur la façade de l'appareil sont dues à l'utilisation de différents matériaux, tels que le verre, le plastique et le métal.
- Des ombres sur la vitre de la porte qui ressemblent à des stries sont causées par des reflets de la lampe

  du four.
- Des odeurs désagréables, par ex. après avoir cuisiné du poisson, peuvent être retirées très facilement. Ajoutez quelques gouttes de jus de citron à une tasse d'eau. Placez une cuillère dans le récipient, afin d'éviter un retard à l'ébullition. Chauffez l'eau pendant 1 à 2 minutes à la puissance micro-ondes maximale.

Agents de nettoyage

Afin de ne pas endommager les différentes surfaces de l'appareil en utilisant des nettoyants inappropriés, observez les informations contenues dans le tableau. N'utilisez pas

- d'agents nettoyants agressifs ou abrasifs
- de grattoirs en métal ou à verre pour nettoyer la vitre de la porte de l'appareil.
- de grattoirs en métal ou à verre pour nettoyer le joint de la porte,
- d'éponges et tampons abrasifs durs,
- d'agents de nettoyage à fortes concentrations d'alcool. Lavez soigneusement les tissu-éponges avant l'utilisation.

Laissez parfaitement sécher toutes les surfaces avant d'utiliser l'appareil à nouveau.

Zone	Agents de nettoyage
Façade de l'appareil	Eau chaude savonneuse : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyants pour vitres ni de grattoirs en métal ou à verre pour le nettoyage.
Façade de l'appareil avec acier inoxydable	Eau chaude savonneuse : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Enlevez immédiatement les dépôts calcaires, de graisse, d'amidon et de blanc d'œuf. De la corrosion peut se former sous ces résidus. Des produits de nettoyage spéciaux pour acier inoxydable peuvent être obtenus auprès du service après-vente ou des magasins spécialisés. N'utilisez pas de nettoyants pour vitres ni de grattoirs en métal ou à verre pour le nettoyage.
Compartiment de cuisson	Eau chaude savonneuse ou solution vinaigrée : nettoyez avec une lavette et séchez avec un chiffon doux. Si le four est très sale : n'utilisez pas de spray pour four ou d'autres produits de nettoyage agressifs pour four ou de matériaux abrasifs. Les tampons à récurer, les éponges rugueuses et les éponges métalliques sont également inadaptés. Ces articles rayent la surface. Laissez bien sécher les surfaces intérieures.
Creux dans le compartiment de cuisson	Chiffon humide : assurez-vous que de l'eau ne s'infiltre pas à travers l'entraînement du plateau tournant à l'intérieur de l'appareil.
Grilles	Eau chaude savonneuse : nettoyez à l'aide d'un agent de nettoyage pour acier inoxydable ou dans le lave-vaisselle.
Vitres de porte	Nettoyant pour vitres : nettoyez avec une lavette. N'utilisez pas de grattoir à verre.
Joint	Eau chaude savonneuse : nettoyer avec une lavette, ne pas récurer. N'utilisez pas de grattoir en métal ou à verre pour le nettoyage.

Données techniques

Tension nominale	230 V, 50 Hz
Puissance maximale	3350 W
Puissance de sortie nominale (micro-ondes)	900 W
Courant nominal	15 A
Capacité du four	44 l
Diamètre du plateau tournant	∅ 360 mm
Dimensions extérieures sans poignée	595 (L) x 586 (P) x 454 (H) mm
Poids net	36 kg env.

Tableau de dépannage

Les dysfonctionnements ont souvent des explications simples. Veuillez vous référer au tableau de dépannage avant d'appeler le service après-vente.

Si le résultat de cuisson d'un plat n'est pas comme vous le souhaitez, reportez-vous à la section Guide de cuisson, où vous trouverez de nombreux conseils et astuces de cuisine.

⚠ **Risque de choc électrique !**

Les réparations inexpertes sont dangereuses. Les réparations ne peuvent être effectuées que par l'un des techniciens après-vente formés par nos soins.

Tableau de dépannage

Problème	Cause possible	Solution/information
L'appareil ne fonctionne pas.	Disjoncteur défectueux.	Regardez dans le boîtier de fusibles et vérifiez que le disjoncteur de l'appareil soit en bon état de fonctionnement.
	Prise non branchée.	Branchez la prise.
	Coupure de courant	Vérifiez si la lumière de la cuisine fonctionne.
L'appareil ne fonctionne pas. 🔒 apparaît dans l'écran d'affichage.	La sécurité enfants est activée.	Désactivez la sécurité enfants (voir la section : sécurité enfants).
L'écran affiche le symbole 0:00.	Coupure de courant	Réglez l'heure actuelle.
Le micro-ondes ne s'allume pas.	La porte n'est pas complètement fermée.	Vérifiez si des résidus alimentaires ou des débris sont piégés dans la porte.
Il faut plus de temps pour chauffer les aliments dans le micro-ondes	Le niveau de puissance du micro-ondes sélectionné est trop faible.	Sélectionnez un niveau de puissance plus élevé.
	Une quantité plus importante que d'habitude a été placée dans l'appareil.	Double de la quantité = presque le double du temps de cuisson.
	La nourriture était plus froide que d'habitude.	Remuez ou tournez la nourriture pendant la cuisson.
Le plateau tournant émet un bruit de grésillement ou de grincement.	Saleté ou débris dans la zone autour de l'entraînement du plateau tournant.	Nettoyez soigneusement les roulettes sous le plateau tournant et le creux dans le compartiment de cuisson.
Un mode de fonctionnement ou un niveau de puissance particulier ne peuvent pas être réglés.	Ce mode de fonctionnement ne permet pas de régler la température, le niveau de puissance ou la fonction combinée.	Sélectionnez des réglages possibles.
E1 apparaît dans l'écran d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
E4 apparaît dans l'écran d'affichage.	La fonction de coupure de sécurité thermique a été activée.	Appelez le service après-vente.
E11 apparaît dans le panneau d'affichage.	Humidité dans le panneau de commande.	Laissez sécher le panneau de commande.
E17 apparaît dans l'écran d'affichage.	Le préchauffage rapide a échoué.	Appelez le service après-vente.

L'acrylamide dans les denrées alimentaires

Quels aliments sont affectés ?
L'acrylamide est principalement produit dans les denrées à base de céréales et de pommes de terre qui sont chauffés à des températures élevées, comme les chips de pommes de terre, les frites, le pain grillé, les petits pains, le pain, les pâtisseries (biscuits, pain d'épices, cookies).

	Conseils pour réduire au minimum l'acrylamide lors de la préparation des aliments
Généralités	Le temps de cuisson doit être réduit au minimum. Faites cuire les plats jusqu'à ce qu'ils soient dorés, sans trop les brunir. Les gros morceaux de nourriture contiennent moins d'acrylamide.
Biscuits Frites au four	200 °C maximum en mode chaleur de voûte/sole ou 180 °C maximum en mode air chaud 3D ou air chaud. 190 °C maximum en mode chaleur de voûte/sole ou 170 °C maximum en mode air chaud 3D ou air chaud. Le blanc et le jaune d'œuf réduisent la formation d'acrylamide. Répartissez de manière mince et uniforme sur la plaque de cuisson. Cuisez au moins 400 g à la fois sur une plaque de cuisson afin que les frites ne se dessèchent pas.

Conseils concernant l'énergie et l'environnement

Vous trouverez ici des conseils sur la façon d'économiser de l'énergie lors de la cuisson et du rôtissage et sur la manière d'éliminer votre appareil correctement.

Économie d'énergie

- Préchauffez le four uniquement si cela est indiqué dans la recette ou dans les tableaux d'instructions de fonctionnement.
- Utilisez des moules de cuisson sombres, laqués noirs ou émaillés. Ils absorbent particulièrement bien la chaleur.
- Ouvrez la porte du four aussi rarement que possible pendant la cuisson ou le rôtissage.
- Il est préférable de faire cuire plusieurs gâteaux l'un après l'autre. Le four est encore chaud. Cela réduit le temps de cuisson pour le deuxième gâteau. Vous pouvez également placer deux moules à cake l'un à côté de l'autre.
- Pour des temps de cuisson plus longs, vous pouvez éteindre le four 10 minutes avant la fin du temps de cuisson et utiliser la chaleur résiduelle pour terminer la cuisson.

Élimination respectueuse de l'environnement

Éliminez les emballages de manière respectueuse de l'environnement.
Cet appareil est conforme à la directive européenne 2012/19/UE sur les déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). La directive définit le cadre pour la collecte et le recyclage des appareils usagés et est valable dans l'ensemble de l'UE.

Guide de cuisson

Vous trouverez ici une sélection de recettes et les réglages idéaux pour celles-ci. Nous allons vous montrer le type de chauffage, la température ou la puissance micro-ondes les plus appropriés pour votre plat. Vous pouvez trouver des informations sur les accessoires appropriés et le niveau auquel ils doivent être enfournés. De plus, nous vous donnons des conseils sur les vaisselles adaptées et les méthodes de préparation.

Remarques

- Les valeurs indiquées dans les tableaux sont toujours valables pour un compartiment de cuisson froid et vide. Préchauffez l'appareil uniquement s'il est indiqué dans les tableaux Avant d'utiliser l'appareil, retirez tous les accessoires dont vous

  n'avez pas besoin du compartiment de cuisson.
- Ne tapissez pas les accessoires avec du papier sulfurisé jusqu'à ce qu'ils aient été préchauffés.
- Les temps spécifiés dans les tableaux ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils dépendront de la qualité et de la composition de la nourriture.
- Utilisez les accessoires fournis. Des accessoires supplémentaires peuvent être obtenus auprès du commerce spécialisé ou du service après-vente.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de four lorsque vous retirez des accessoires ou un plat du compartiment de cuisson.

Décongélation, chauffage et cuisson au micro-ondes

Les tableaux suivants vous offrent de nombreuses options et réglages pour le micro-ondes.

Les temps spécifiés dans les tableaux ne sont donnés qu'à titre indicatif. Ils peuvent varier en fonction de la vaisselle, de la qualité, de la température et de la consistance des aliments.

Les tableaux indiquent souvent des périodes de temps. Programmez d'abord le temps le plus court puis prolongez le temps si nécessaire.

Il se peut que vous ayez des quantités différentes de celles spécifiées dans les tableaux. Une règle empirique peut être appliquée : quantité double – quasiment double durée, moitié de la quantité – moitié du temps de cuisson.

Décongélation

Remarques

- Placez vos aliments surgelés dans un récipient ouvert sur la grille basse.
- Les morceaux délicats tels que les cuisses et les ailes du poulet ou les couches de graisse externes des rôtis peuvent être recouvertes de petits morceaux de feuille d'aluminium. La feuille ne doit pas toucher les parois du compartiment de cuisson. Vous pouvez retirer la feuille à la moitié du temps de décongélation.
- Tournez ou remuez la nourriture 1 à 2 fois pendant le temps de décongélation. Les gros morceaux de nourriture doivent être tournés plusieurs fois. Lorsque vous les tournez, retirez tout liquide résultant de la décongélation.
- Laissez reposer les aliments décongelés à température ambiante pendant encore 10 à 60 minutes afin que la température puisse se stabiliser. A ce stade, les abats peuvent être retirés de la volaille.

Décongélation	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Viande de bœuf, veau ou porc en morceaux entiers – avec ou sans os	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Tournez plusieurs fois
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	
Viande de bœuf, veau ou porc en morceaux ou en tranches	200 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Séparez les pièces décongelées lorsque vous les tournez
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Viande hachée, mixte	200 g	100 W, 10-15 min	Congelez les aliments à plat si possible Tournez plusieurs fois, enlevez toute viande décongelée
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Volaille ou portions de volaille	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Tournez pendant la cuisson.
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min	
Canard	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Tournez plusieurs fois

Décongélation	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Filets, darnes ou tranches de poisson	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Séparez les pièces décongelées
Poisson entier	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min -	
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	
Légumes, par ex. petits pois	300 g	300 W, 10-15 min	Remuez soigneusement pendant la décongélation.
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min	
Fruits, par ex. framboises	300 g	300 W, 7-10 min	Remuez soigneusement pendant la décongélation et séparez les pièces décongelées
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	
Dégeler du beurre	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Retirez tous les emballages
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	
Miche de pain	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Tournez pendant la cuisson
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Gâteaux secs, par ex. cake	500 g	100 W, 15-20 min	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, chantilly ou crème pâtissière. Séparez les morceaux de gâteau.
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
Gâteaux humides, par ex. gâteaux aux fruits, gâteaux au fromage blanc	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Seulement pour les gâteaux sans glaçage, chantilly ou gélatine
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

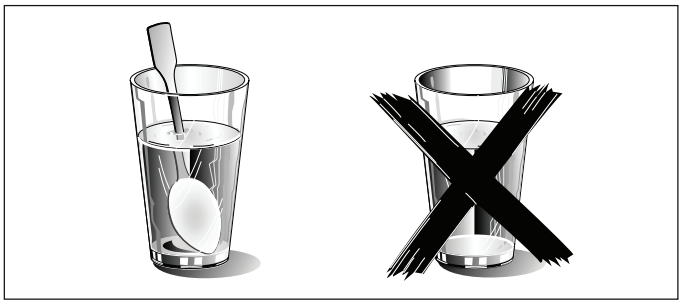
Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments surgelés

Remarques

- Enlevez les plats préparés de l'emballage. Ils se réchaufferont plus rapidement et uniformément dans une vaisselle adaptée au micro-ondes. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Les aliments qui se trouvent à plat vont cuire plus rapidement que les aliments qui sont empilés en hauteur. Vous devez donc distribuer les aliments de manière à ce qu'ils soient aussi plats que possible dans la vaisselle. Les différents aliments ne doivent pas être placés en couches les uns sur les autres.
- Couvrez toujours la nourriture. Si vous ne disposez pas d'un couvercle approprié pour votre vaisselle, utilisez une assiette ou un film micro-ondes.
- Remuez ou tournez 2 ou 3 fois la nourriture pendant la cuisson.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant encore 2 à 5 minutes afin de pouvoir atteindre une température uniforme.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez les plats du four.
- Cela aidera les aliments à conserver leur propre goût prononcé, il faudra donc moins d'assaisonnement.

Décongélation, chauffage ou cuisson des aliments surgelés	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, plat cuisiné, plat préparé	300-400 g	700 W, 10-15 min	Sortez les plats de l'emballage ; couvrez les aliments pour les chauffer
Soupe	400-500 g	700 W, 8-10 min	Vaisselle avec couvercle
Ragoûts	500 g	700 W, 10-15 min	Vaisselle avec couvercle
	1 kg	700 W, 20-25 min	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulache	500 g	700 W, 15-20 min	Vaisselle avec couvercle
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Poisson, par ex. des filets	400 g	700 W, 10-15 min	Couvert
	800 g	700 W, 18-20 min	
Garnitures, par ex. riz, pâtes	250 g	700 W, 2-5 min	Vaisselle avec couvercle ; ajoutez du liquide
	500 g	700 W, 8-5 min	
Légumes, par ex. petits pois, brocolis, carottes	300 g	700 W, 8-10 min	Vaisselle avec couvercle ; ajoutez 1 cuillère à soupe d‘eau
	600 g	700 W, 15-20 min	
Épinards à la crème	450 g	700 W, 11-16 min	Cuisinez sans eau supplémentaire

Chauffage des aliments



Risque d'échaudage !

Un retard à l'ébullition peut se produire lorsque vous chauffez des liquides. Cela signifie que le liquide atteint la température d'ébullition sans que les bulles de vapeur habituelles ne remontent à la surface. À la moindre secousse ou vibration, le liquide chaud peut alors subitement déborder et jaillir. Lors du chauffage de liquides, mettez toujours une cuillère dans le récipient. Cela empêchera le retard à l'ébullition.

Mise en garde !

Le métal, par exemple, une cuillère dans un verre, doit se trouver à une distance d'au moins de 2 cm des parois du four et de la porte. Des étincelles pourraient irrémédiablement endommager la vitre de la porte.

Remarques

- Enlevez les plats préparés de l'emballage. Ils se réchaufferont plus rapidement et uniformément dans une vaisselle adaptée au four à micro-ondes. Les différents ingrédients du plat peuvent se réchauffer plus ou moins vite.
- Couvrez toujours la nourriture. Si vous ne disposez pas d'un couvercle approprié pour votre vaisselle, utilisez une assiette ou un film micro-ondes.
- Remuez ou tournez la nourriture plusieurs fois pendant le temps de chauffage. Vérifiez la température.
- Après le chauffage, laissez reposer les aliments pendant encore 2 à 5 minutes afin de pouvoir atteindre une température uniforme.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez la vaisselle du four.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.

Chauffage des aliments	Poids	Réglage de la puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Menu, plat cuisiné, plat préparé	350-500 g	700 W, 5-10 min	Sortez les plats de l'emballage ; couvrez les aliments pour les chauffer
Boissons	150 ml	900 W, 1-2 min	**Attention !** Mettez une cuillère dans le verre. Ne surchauffez pas les boissons alcoolisées. Contrôlez régulièrement lors du chauffage
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Aliments pour bébé, par ex. biberon	50 ml	300 W, env. 1 min	Placez les biberons sur le fond du compartiment de cuisson sans tétine ni couvercle. Bien agitez ou remuez après le chauffage. Vous devez vérifier la température
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	
Soupe 1 tasse	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 tasses	175 g chacune	900 W, 4-5 min	
4 tasses	175 g chacune	900 W, 5-6 min	
Tranches ou morceaux de viande en sauce, par ex. goulache	500 g	700 W, 10-15 min	Couvert
Ragoût	400 g	700 W, 5-10 min	Vaisselle avec couvercle
	800 g	700 W, 10-15 min	
Légumes	150 g	700 W, 2-3 min	Ajoutez un peu de liquide
	300 g	700 W, 3-5 min	

Cuisson des aliments

Remarques

- Les aliments qui se trouvent à plat vont cuire plus rapidement que les aliments qui sont empilés en hauteur. Vous devez donc distribuer les aliments de manière à ce qu'ils soient aussi plats que possible dans la vaisselle. Les différents aliments ne doivent pas être placés en couches les uns sur les autres.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant.
- Faites cuire les aliments dans un récipient avec couvercle. Si vous ne disposez pas d'un couvercle approprié pour votre vaisselle, utilisez une assiette ou un film micro-ondes.
- Cela aidera les aliments à conserver leur propre goût prononcé, il faudra donc moins d'assaisonnement.
- Après la cuisson, laissez reposer les aliments pendant encore 2 à 5 minutes afin de pouvoir atteindre une température uniforme.
- Utilisez toujours des maniques ou des gants de cuisine lorsque vous retirez la vaisselle du four.

Cuisson des aliments	Poids	Puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes	Remarques
Poulet entier, frais, sans abats	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Tournez au milieu du temps de cuisson
Filet de poisson frais	400 g	700 W, 5-10 min	-
Légumes frais	250 g	700 W, 5-10 min	Coupez en morceaux de taille égale ; ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g ; remuez pendant la cuisson
	500 g	700 W, 10-15 min	
Pommes de terre	250 g	700 W, 8-10 min	Coupez en morceaux de taille égale ; ajoutez 1 à 2 cuillères à soupe d'eau par 100 g ; remuez pendant la cuisson
	500 g	700 W, 11-14 min	
	750 g	700 W, 15-22 min	
Riz	125 g	700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20 min	Ajoutez deux fois le volume de liquide et utilisez une vaisselle profonde avec un couvercle
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	
Entremets, par ex. blanc-manger (instantané)	500 ml	700 W, 7-9 min	Remuez 2 à 3 fois avec un fouet pendant le chauffage
Fruits, compote	500 g	700 W, 9-12 min	-

Popcorn pour le micro-ondes

Remarques

- Utilisez un récipient en verre plat et résistant à la chaleur, par ex. le couvercle d'un plat allant au four, une assiette en verre ou un plateau de verre (Pyrex)
- Placez toujours la vaisselle sur la grille.
- N'utilisez pas d'assiettes en porcelaine ou excessivement bombées.
- Effectuez les réglages comme décrits dans le tableau. Vous pouvez ajuster le temps selon le produit et la quantité.
- Pour que le popcorn ne brûle pas, retirez brièvement le cornet de popcorn du four après 90 secondes et secouez-le. Faites attention car le cornet sera chaud !

⚠ Risque d'échaudage !

- Ouvrez le cornet de popcorn avec précaution, car de la vapeur chaude peut s'échapper.
- Ne réglez jamais le micro-ondes à pleine puissance.

	Poids	Accessoires	Puissance du micro-ondes en watts, temps de cuisson en minutes
Popcorn pour le micro-ondes	1 cornet, 100 g	Plat	700 W, 3-5 min

Conseils pour le micro-ondes

Vous ne pouvez trouver aucune indication de réglage pour la quantité d'aliments préparée.	Augmentez ou réduisez les temps de cuisson en utilisant la règle empirique suivante : double de la quantité = presque le double du temps de cuisson moitié de la quantité = moitié du temps de cuisson
La nourriture est devenue trop sèche.	La prochaine fois, réglez un temps de cuisson plus court ou sélectionnez un réglage de puissance de micro-ondes plus bas. Couvrez les aliments et ajoutez plus de liquide.
Lorsque le temps s'est écoulé, les aliments ne sont pas décongelés, chauds ou cuits.	Réglez un temps plus long. Les grandes quantités et les aliments qui nécessitent plus de temps.
Lorsque le temps s'est écoulé, les aliments sont surchauffés au bord mais ne sont pas cuits au milieu.	Remuez-les pendant le temps de cuisson et la prochaine fois, sélectionnez un réglage de puissance de micro-ondes plus bas et un temps de cuisson plus long.
Après la décongélation, la volaille ou la viande est décongelée à l'extérieur mais pas décongelée au milieu.	La prochaine fois, sélectionnez un réglage de puissance du micro-ondes plus bas. Si vous décongelez une grande quantité, tournez-la plusieurs fois.

Gâteaux et pâtisseries

À propos des tableaux

Remarques

- Les temps donnés sont valables pour un compartiment de cuisson froid.
- La température et le temps de cuisson dépendent de la consistance et de la quantité de la pâte. C'est pourquoi les tableaux indiquent des plages de température. Commencez par la température inférieure et, si nécessaire, utilisez un réglage plus élevé la prochaine fois, car une température inférieure garantit des plats uniformément dorés.
- Des informations supplémentaires peuvent être trouvées dans la section *Conseils pour la pâtisserie* qui suit les tableaux.
- **Placez toujours le moule du gâteau au centre de la grille basse Mais les aliments avec ** doivent être placés dans le plateau tournant.**

Moules

Remarque : il est préférable d'utiliser des moules en métal de couleur foncée.

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Cake, simple	Moule à savarin/à cake		170-180	100	40-50
Cake, fin (par ex. gâteau sablé)*	Moule à savarin/à cake		150-170	-	70-90
Fond de tarte, pâte à cake	Moule à fond de tarte		160-180	-	30-40
Gâteaux aux fruits, pâte à cake	Moule à charnière/à savarin		170-180	100	35-45
Génoise, 2 œufs	Moule à fond de tarte		160-170	-	20-25
Génoise, 6 œufs	Moule à charnière foncé		170-180	-	35-45
Fond de tarte en pâte brisée avec bord	Moule à charnière foncé		170-190	-	30-40
Tarte aux fruits/gâteau au fromage blanc, fond en pâte brisée*	Moule à charnière foncé		170-190	100	35-45
Gâteau suisse**	Moule à charnière foncé		190-200	-	45-55
Kouglof	Moule à kouglof		170-180	40-50	
Pizza à pâte fine, garniture légère**	Plaque ronde à pizza		220-230	-	15-25
Gâteaux salés**	Moule à charnière foncé		200-220	-	50-60
Gâteau aux noix	Moule à charnière foncé		170-180	100	35-45
Pâte levée avec garniture sèche	Plaque ronde à pizza		160-180	-	50-60

* Laisser refroidir le gâteau dans le four pendant environ 20 minutes.
Les aliments avec ** doivent être placés sur le plateau tournant.

Gâteaux cuits dans un moule	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Pâte levée avec garniture humide	Plaque ronde à pizza		170-190	-	55-65
Brioche tressée avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		170-190	-	35-45
Stollen avec 500 g de farine	Plaque ronde à pizza		160-180	-	60-70
Strudel, sucré	Plaque ronde à pizza		190-210	100	35-45

* Laissez refroidir le gâteau dans le four pendant environ 20 minutes.

Petites pâtisseries	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Biscuits	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
Pâtisseries en pâte à choux	Plaque ronde à pizza		200-220	35-45
Pâte feuilletée	Plaque ronde à pizza		190-200	35-45
Gâteau à base de pâte levée	Plaque ronde à pizza		200-220	25-35

Pain et petits pains	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C	Temps de cuisson en minutes
Pain au levain avec 1,2 kg de farine	Plaque ronde à pizza		210-230	50-60
Pain plat	Plaque ronde à pizza		220-230	25-35
Petits pains	Plaque ronde à pizza		210-230	25-35
Petits pains en pâte levée sucrée	Plaque ronde à pizza		200-220	15-25

Conseils pour la pâtisserie

Vous souhaitez utiliser votre propre recette.	Utilisez les recettes similaires dans les tableaux.
Vous souhaitez utiliser des moules en silicone, verre, plastique ou céramique.	Le moule à pâtisserie doit être résistant à la chaleur jusqu'à 250 °C. Les gâteaux dans ces moules de cuisson seront moins dorés. Lorsque vous utilisez le micro-ondes, le temps de cuisson sera plus court que le temps indiqué dans le tableau.
Comment reconnaître si votre cake est bien cuit.	Piquez le gâteau avec un cure-dent en bois au point le plus élevé environ 10 minutes avant la fin du temps de cuisson spécifié dans la recette. Si la pâte n'adhère plus au cure-dent en bois, le gâteau est prêt.
Le gâteau s'effondre.	Utilisez moins de liquide la prochaine fois ou réglez la température du four 10 degrés plus bas et prolongez le temps de cuisson. Observez les temps de mélange spécifiés dans la recette.
Le gâteau s'est levé au milieu mais est plus bas sur les bords.	Graissez uniquement la base du moule à charnière. Après la cuisson, décollez délicatement le gâteau avec un couteau.
Le gâteau est trop cuit.	Sélectionnez une température plus basse et faites cuire le gâteau pendant un peu plus longtemps.
Le gâteau est trop sec.	Dans ce cas, faites de petits trous dans le gâteau à l'aide d'un cure-dent. Arrosez-le de jus de fruits ou de liqueur. La prochaine fois, augmentez la température de 10 degrés et réduisez le temps de cuisson.
Le pain ou le gâteau (par ex. gâteau au fromage blanc) a l'air bien, mais il est pâteux et collant à l'intérieur.	Utilisez un peu moins de liquide la prochaine fois et faites cuire légèrement plus longtemps à une température plus basse. Lors de la cuisson des gâteaux avec une garniture humide, faites d'abord cuire la base, couvrez la pâte avec des amandes en poudre ou de la chapelure, puis ajoutez la garniture. Veuillez suivre la recette et les temps de cuisson.
Le gâteau ne se démoule pas lorsqu'il est renversé.	Après la cuisson, laissez le gâteau refroidir encore 5 à 10 minutes. Il sera ensuite plus facile de le démouler. Si vous ne parvenez toujours pas à le démouler, utilisez un couteau pour décoller les bords avec précaution. Retournez à nouveau le moule à l'envers et couvrez-le plusieurs fois avec un chiffon froid et humide. La prochaine fois, graissez bien le moule et saupoudrez-le de chapelure.
Vous avez mesuré la température du four à l'aide de votre propre thermomètre à viande et avez constaté qu'il y a un décalage.	La température du four est mesurée par le fabricant après une période de temps déterminée à l'aide d'une grille de test au centre du compartiment de cuisson. La vaisselle et les accessoires influent sur la mesure de la température, de sorte qu'il y aura toujours un certain décalage lorsque vous mesurez la température vous-même.
Des étincelles sont générées entre le moule et la grille.	Vérifiez que le moule soit propre à l'extérieur. Changez la position du moule dans le compartiment de cuisson. Si cela ne s'avère pas utile, continuez la cuisson mais sans le micro-ondes. Le temps de cuisson sera alors plus long.

Rôtis et grillades

À propos des tableaux

La température et le temps de rôtissage dépendent du type et de la quantité de nourriture à cuire. C'est pourquoi les tableaux indiquent des plages de température. Commencez par la température la plus basse et, si nécessaire, utilisez un réglage plus élevé la prochaine fois.

Pour plus d'informations, consultez la section intitulée *Conseils pour les rôtis et grillades* qui suit les tableaux.

Vaisselle

Vous pouvez utiliser toute vaisselle **résistante** à la chaleur qui est adaptée à une utilisation au micro-ondes. Les plats de rôtissage métalliques ne conviennent pas pour rôtir au micro-ondes.

La vaisselle peut devenir très chaude. Utilisez des gants de cuisine pour retirer la vaisselle du four.

Placez la vaisselle en verre chaude sur un torchon de cuisine sec. Le verre pourrait se casser s'il est placé sur une surface froide ou humide.

Conseils pour les rôtis

Remarques

- Utilisez un plat à rôtir profond pour le rôtissage de la viande et de la volaille.
- Vérifiez que votre vaisselle s'insère dans le compartiment de cuisson. Elle ne doit pas être trop grande.
- Viande :
  couvrez env. deux tiers de la base de la vaisselle avec du liquide. Ajoutez un peu plus de liquide pour les rôtis braisés. Tournez les morceaux de viande au milieu du temps de cuisson. Lorsque le rôti est prêt, éteignez le four et laissez-le reposer pendant 10 minutes. Cela permet une meilleure répartition du jus de viande.
- **Volaille :**
  tournez les morceaux de viande après que les Z du temps de cuisson se soient écoulés.

Conseils pour les grillades

Remarques

- Grillez toujours avec la porte du four fermée et sans préchauffage.
- Dans la mesure du possible, les morceaux de nourriture que vous grillez doivent avoir une épaisseur égale. Les steaks doivent avoir au moins 2 à 3 cm d'épaisseur. Cela leur permettra de dorer uniformément et de rester succulents et juteux. N'ajoutez pas de sel aux steaks jusqu'à ce qu'ils soient grillés.
- Utilisez une pince pour tourner les morceaux de nourriture que vous grillez. Si vous piquez la viande avec une fourchette, les jus vont s'écouler et elle va devenir sèche.
- La viande rouge, par ex. le bœuf, dore plus rapidement que la viande blanche comme le veau ou le porc. Lorsque vous grillez de la viande blanche ou du poisson, ceux-ci ne sont que légèrement dorés, bien qu'ils soient cuits et juteux à l'intérieur.
- La résistance du gril s'éteint et se rallume automatiquement. C'est normal. Le niveau de réglage du gril détermine la fréquence à laquelle cela se produira.

Bœuf

Remarques

- Tournez le bœuf braisé après Y et Z du temps de cuisson. Laissez enfin reposer encore env. 10 minutes.
- Tournez les filets et les surlonges au milieu du temps de cuisson. Laissez enfin reposer encore env. 10 minutes.
- Tourner les steaks après les Z du temps de cuisson.

Bœuf	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Bœuf braisé, env. 1 kg*	Vaisselle avec couvercle	⊛	180-200	-	120-143
Filet de bœuf, à point, env. 1 kg*	Vaisselle sans couvercle	⊛	180-200	100	30-40
Surlonge, à point, env. 1 kg*	Vaisselle sans couvercle	⊛	210-230	100	30-40
Steak, à point, 3 cm d'épaisseur**	Grille haute	—	3	-	chaque côté : 10-15

* Grille basse

** Grille haute

Veau

Remarque : tournez le rôti et le jarret de veau au milieu du temps de cuisson. Laissez enfin reposer encore env. 10 minutes.

Veau	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Rôti de veau, env. 1 kg*	Vaisselle avec couvercle	⊛	180-200	-	110-130
Jarret de veau, env. 1,5 kg*	Vaisselle avec couvercle	⊛	200-220	-	120-130

* Grille basse **Porc**

Remarques

- Tournez le rôti de porc maigre et le rôti sans couenne au milieu du temps de cuisson. Laissez enfin reposer encore env. 10 minutes.
- Placez le rôti dans la vaisselle, la couenne vers le haut. Puis incisez la couenne. Ne tournez pas le rôti pendant le temps de cuisson. Laissez enfin reposer encore env. 10 minutes.
- Ne tournez pas les filets de porc ou les côtes de porc. Laissez enfin reposer encore env. 5 minutes.
- Tournez le cou de porc après les ☐ du temps de cuisson.

Porc	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Rôti sans couenne (par ex. cou), env. 750 g*	Vaisselle avec couvercle		220-230	100	40-50
Rôti avec couenne (par ex. épaule) env. 1,5 kg*	Vaisselle sans couvercle		190-210	-	130-150
Filet de porc, env. 500 g*	Vaisselle avec couvercle		220-230	100	25-30
Rôti de porc, maigre, env. 1 kg*	Vaisselle avec couvercle		210-230	100	60-80
Côte de porc fumée, env. 1 kg*	Vaisselle sans couvercle	-	-	300	45-50
Cou de porc, 2 cm d'épaisseur**	–	—	3	-	1er côté : env. 15-20 2ème côté : environ 10-15

* Grille basse

** Grille haute

Agneau

Remarque : tournez le gigot d'agneau au milieu du temps de cuisson.

Agneau	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Selle d'agneau avec os, env. 1 kg*	Plat sans couvercle		210-230	-	40-50
Gigot d'agneau, sans os, à point, env. 1,5 kg*	Vaisselle avec couvercle		190-210	-	90-95

* Grille basse

Divers

Remarques

- Laissez reposer le rôti de viande hachée encore env. 10 minutes.
- Tournez les saucisses après les Z du temps de cuisson.

Divers	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Rôti de viande hachée, env. 1 kg*	Vaisselle sans couvercle		180-200	700 W + 100 W	-
Saucisses à griller, 4 à 6 pièces env. 150 g chacune**		—	3	-	chaque côté : 10-15

* Grille basse
** Grille haute

Volaille

Remarques

- Placez les poulets entiers et les blancs de poulet avec le blanc vers le bas. Tournez après les ◻ du temps de cuisson.
- Placez la poularde avec le blanc vers le bas. Tournez après 30 minutes et réglez la puissance du micro-ondes à 180 watts.
- Placez les demi-poulets et les morceaux de poulet avec le côté peau vers le haut. Ne les tournez pas.
- Tournez les magrets de canard et d'oie avec le côté peau vers le haut. Ne les tournez pas.
- Tournez les cuisses d'oie au milieu du temps de cuisson. Piquez la peau.
- Placez les blancs et les cuisses de dinde avec le côté peau vers le bas. Tournez après les ◻ du temps de cuisson.

Volaille	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Poulet entier, env. 1,2 kg*	Vaisselle avec couvercle		220-230	300	35-45
Poularde, entière, env. 1,6 kg*	Vaisselle avec couvercle		220-230	300 100	30 20-30
Poulet, moitiés, 500 g chacun*	Vaisselle sans couvercle		180-200	300	30-35
Morceaux de poulet, env. 800 g*	Vaisselle sans couvercle		210-230	300	20-30
Blanc de poulet avec peau et os, 2 pièces, env. 350-450 g*	Vaisselle sans couvercle		190-210	100	30-40

Volaille	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Magret de canard avec peau, 2 pièces, 300-400 g chacune**	Vaisselle sans couvercle	—	3	100	20-30
Magret d'oie, 2 pièces, 500 g chacune*	Vaisselle sans couvercle		210-230	100	25-30
Cuisse d'oie, 4 pièces, env. 1,5 kg*	Vaisselle sans couvercle		210-230	100	30-40
Blanc de dinde, env. 1 kg*	Vaisselle avec couvercle		200-220	-	90-100
Pilons de dinde, env. 1,3 kg*	Vaisselle avec couvercle		200-220	100	50-60

* Grille basse
** Grille haute

Poisson

Remarques

- Pour griller un poisson entier, par ex. des truites, placez-le au centre de la grille haute.
- Graissez préalablement la grille avec de l'huile.

Poisson	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Temps de cuisson en minutes	
Darne de poisson, par ex. saumon, 3 cm d'épaisseur, grillé		—	Grille haute	3	20-25
Poisson entier, 2-3 poissons de 300 g chacun, grillés	Grille haute	—	3	20-30	

Conseils pour les rôtis et grillades

Le tableau ne contient pas d'informations sur le poids du rôti.	Pour les petits rôtis, sélectionnez une température plus élevée et un temps de cuisson plus court. Pour les rôtis plus grands, sélectionnez une température plus basse et un temps de cuisson plus long.
Comment savoir quand le rôti est prêt.	Utilisez un thermomètre à viande (disponible dans les magasins spécialisés) ou effectuez un « test de cuillère ». Appuyez sur le rôti avec une cuillère. Si la viande est ferme, elle est prête. Si la cuillère s'enfonce, il lui faut encore un peu de temps.
Le rôti semble bien mais le jus est brûlé.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus petit ou ajoutez plus de liquide.
Le rôti semble bien mais les jus sont trop clairs et aqueux.	La prochaine fois, utilisez un plat à rôtir plus grand et ajoutez moins de liquide.
Le rôti n'est pas assez cuit.	Découpez le rôti. Préparez la sauce dans le plat à rôtir et placez les tranches de viande rôtie dans la sauce. Terminez la cuisson de la viande en utilisant uniquement le micro-ondes.

Gratins, pain grillé avec garniture

Remarques

- Les valeurs données dans le tableau sont valables pour un compartiment de cuisson froid.
- Pour les gratins en général, les gratins de pommes de terre et les lasagnes, utilisez un plat adapté au micro-ondes résistant à la chaleur de 4 à 5 cm de profondeur.
- Placez le gratin sur la grille basse.
- Laissez reposer les gratins encore 5 minutes dans le four après l'avoir arrêté.
- Fromage sur pain grillé :
  griller le pain avant de mettre la garniture.

Gratins, pain grillé	Accessoires	Type de chauffage	Température en °C, réglage gril	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Gratin sucré env. 1,5 kg*	Vaisselle sans couvercle		140-160	300	25-35
Gratin salé fait avec des ingrédients cuits, env. 1 kg*	Vaisselle sans couvercle		150-160	700	20-25
Lasagnes fraîches*	Vaisselle sans couvercle		200-220	300	25-35
Gratin de pommes de terre à partir d'ingrédients crus, env. 1,1 kg*	Vaisselle sans couvercle		180-200	700	25-30
Pain grillé avec garniture, 4 tranches**		—	3	-	8-10

* Grille basse
** Grille haute

Plats préparés surgelés

Remarques

- Respectez les consignes figurant sur l'emballage.
- Les valeurs données dans le tableau sont valables pour un compartiment de cuisson froid.
- Ne posez pas de frites, croquettes ou galettes de pommes de terre les unes sur les autres. Tournez-les au milieu du temps de cuisson.
- Placez les aliments directement sur le plateau tournant

Plats préparés	Accessoires	Type de chauffage	Température °C	Puissance du micro-ondes en watts	Temps de cuisson en minutes
Pizza à pâte fine*	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza à pâte épaisse	Plateau tournant		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizzas*	Plateau tournant		220-230	-	10-15
Pizza-baguette*	Plateau tournant		- 220-230	700 -	2 13-18
Frites	Plateau tournant		220-230	-	8-13
Croquettes*	Plateau tournant		210-220	-	13-18
Galettes de pommes de terre, boulettes de pomme de terre farcies	Plateau tournant		200-220	-	25-30
Petits pains ou baguette précuits	Grille basse		170-180	-	13-18
Bâtonnets de poisson	Plateau tournant		210-230	-	10-20
Goujons de poulet, nuggets	Plateau tournant		200-220	-	15-20
Lasagne, env. 400 g**	Grille basse		220-230	700	12-17

* Préchauffez le compartiment de cuisson pendant 5 minutes.

** Placez la nourriture dans une vaisselle appropriée résistante à la chaleur.

NL Inhoudsopgave

Belangrijke veiligheidsinformatie 71
Oorzaken van schade..... 75
Installatie 75
Uw nieuwe apparaat 77
Bedieningspaneel..... 77
Aanraaktoetsen en display 77
Functiekeuzeknop 77
Parameterkeuzeknop 77
Koelventilator..... 77
Accessoires 78
Vóór het eerste gebruik 78
De tijd instellen 78
De oven opwarmen 78
De accessoires reinigen 78
De oven instellen 78
Verwarmingsmethode en temperatuur instellen 78
Versneld voorverwarmen..... 79
De magnetron 79
Opmerkingen over ovenschalen..... 79
Magnetronvermogenstanden..... 79
De magnetron instellen..... 80
Werking van de magnetroncombinatiefunctie..... 80
De magnetroncombinatiefunctie instellen 80
Automatische programma's 80
Een programma instellen..... 80
Ontdooiprogramma's 81
De tijdinstelopties instellen 81
De timer instellen..... 81
De bereidingstijd instellen..... 82
De tijd instellen 82
Kinderslot..... 82
Het kinderslot inschakelen..... 82
Het kinderslot uitschakelen..... 82
Kinderslot met automatische programma's 82
Snelstarttoets..... 82
Onderhoud en reiniging..... 83
Reinigingsmiddelen 83
Technische gegevens..... 83
Storingstabel..... 84
Acrylamide in levensmiddelen 84
Tips voor energieverbruik en milieu..... 85
Energie besparen 85
Milieuvriendelijke afvoer 85
Kookgids 85
Ontdooien, opwarmen en koken met de magnetron 85
Tips voor de magnetron..... 88
Taarten en gebakjes 88
Baktips..... 89
Braden en grillen 90
Tips voor braden en grillen 92
Ovenschotels, gratins, toast met beleg 92
Gemaksproducten, bevroren 93

⚠ Belangrijke veiligheidsinformatie

Lees deze instructies zorgvuldig door. Alleen dan kunt u uw apparaat veilig en op juiste wijze bedienen. Bewaar de handleiding voor later gebruik en voor eventuele volgende eigenaren.

Controleer het apparaat op schade na het uitpakken. Sluit het apparaat niet aan wanneer het beschadigd is tijdens het transport.

De combimagnetron is bedoeld voor het opwarmen van voedsel en drankjes.Het drogen van levensmiddelen of kleding en het opwarmen van slippers, sponzen, warmtekussens, vochtige doeken en soortgelijke materialen kan gevaar voor letsel, ontbranding en vuur opleveren.

Alleen een erkende vakman mag apparaten zonder stekkers aansluiten. Schade veroorzaakt door onjuiste aansluiting valt niet onder de garantie.

Dit apparaat is alleen bedoeld voor huishoudelijk gebruik. Het apparaat mag alleen worden gebruikt voor de bereiding van voedsel en drankjes. Tijdens gebruik moet het apparaat onder toezicht staan. Gebruik dit apparaat uitsluitend binnenshuis.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen van 8 jaar en ouder en personen met verminderde lichamelijke, sensorische of mentale vaardigheden of gebrek aan ervaring en kennis wanneer ze onder toezicht staan of geïnstrueerd

zijn over het veilige gebruik van het apparaat en de gevaren die hieraan verbonden zijn.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.Zonder toezicht mogen kinderen het apparaat niet reinigen of normaal onderhoud uitvoeren.

Het apparaat is niet geschikt voor gebruik met een externe timer of een apart afstandsbedieningssysteem.

Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in huishoudelijke en soortgelijke omgevingen, zoals:

- personeelskeukens in winkels, kantoren en andere werkomgevingen;
- boerderijen;
- accommodaties in hotels, motels en andere verblijfsomgevingen; - bed&breakfast-accommodaties.

Brandgevaar!

- Brandbare voorwerpen die opgeborgen zijn in de binnenruimte kunnen in brand vliegen. Berg nooit brandbare voorwerpen op in de binnenruimte. Open nooit de deur van het apparaat als u rook in het apparaat ziet. Schakel het apparaat uit en verbreek de elektrische aansluiting of schakel de circuitonderbreker in de stoppenkast uit.

- Wanneer etenswaren in kunststof of papieren verpakkingen worden verwarmd, moet u de oven in de gaten houden in verband met mogelijke ontbranding.

- Wanneer u rook ziet, schakelt u het apparaat uit of trekt u de stekker uit het stopcontact en houdt u de deur gesloten om eventuele vlammen te smoren

WAARSCHUWING: Toegankelijke onderdelen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt.

WAARSCHUWING: Gebruik geen scherpe, schurende reinigers of scherpe metalen schrapers om de deurruit van de combimagnetron te reinigen. Deze kunnen het oppervlak beschadigen waardoor het glas kan breken.

- Kies magnetronvermogenstanden of tijdsinstellingen nooit hoger dan noodzakelijk. Raadpleeg de informatie in deze gebruikshandleiding. Gebruik de magnetron nooit om voedsel te drogen. Nooit voedsel met een laag vochtgehalte, zoals brood, ontdooien of verwarmen bij een te hoog magnetronvermogen of een te lange tijdsduur.

- Spijsolie kan in brand vliegen. Gebruik de magnetron nooit om uitsluitend spijsolie te verhitten.

Risico van explosie!

Vloeistoffen en andere levensmiddelen in bakken, verpakkingen enz. kunnen exploderen wanneer ze dicht afgesloten zijn. Warm nooit vloeistoffen of andere levensmiddelen op in bakken, verpakkingen enz. die dicht afgesloten zijn.

Gebruik alleen gebruiksvoorwerpen die geschikt zijn voor gebruik in magnetrons.

Risico van ernstige schade aan de gezondheid!

- Het oppervlak van het apparaat kan beschadigd worden wanneer het niet correct gereinigd wordt. Magnetronstraling kan ontsnappen. Reinig het apparaat regelmatig en verwijder onmiddellijk eventuele voedselresten. Houd de binnenruimte, deurafdichting, deur en de deuraanslag schoon; zie tevens het gedeelte *Onderhoud en reiniging*.

WAARSCHUWING: Wanneer de deur of de deurafdichtingen beschadigd zijn, mag de combimagnetron niet meer worden gebruikt, tot hij gerepareerd wordt door een vakkundige persoon.

WAARSCHUWING: Het is gevaarlijk voor iedereen, uitgezonderd vakkundige personen, om onderhouds- of reparatiewerkzaamheden uit te voeren waarvoor een afdekking moet worden verwijderd die beschermt tegen blootstelling aan magnetronstraling.

- Magnetronstraling kan ontsnappen wanneer de deur van de binnenruimte of de deurafdichting beschadigd is. Gebruik het apparaat nooit wanneer de deur van de binnenruimte of de deurafdichting beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice.

- Bij apparaten die geen behuizing hebben, zal magnetronstraling ontsnappen. Verwijder nooit de behuizing. Voor eventuele onderhouds- of reparatiewerkzaamheden neemt u contact op met de klantenservice.

Risico van elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Het uitvoeren van reparaties en het vervangen van beschadigde netsnoeren mag alleen worden uitgevoerd door getrainde monteurs van de klantenservice. Wanneer het apparaat defect is, trekt u de stekker van het apparaat uit het stopcontact of u schakelt de circuitonderbreker in de stoppenkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

- De kabelisolatie van elektrische apparaten kan smelten wanneer ze in contact komen met hete onderdelen van het apparaat. Nooit kabels van elektrische apparaten in contact laten komen met hete onderdelen van het apparaat.

- Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

- Een defect apparaat kan een elektrische schok veroorzaken. Schakel nooit een defect apparaat in. Trek de stekker van het apparaat uit het stopcontact of schakel de circuitonderbreker in de stoppenkast uit. Neem contact op met de klantenservice.

- Het apparaat werkt met hoogspanning. Verwijder nooit de behuizing.

WAARSCHUWING: Zorg ervoor dat het apparaat uitgeschakeld is voordat u de lamp vervangt om de kans op een elektrische schok te vermijden.

Risico van verbranding!

- Tijdens gebruik kan het apparaat heet worden. Wees voorzichtig om aanraking van de verwarmingselementen in de oven te vermijden.
- Accessoires en ovenschalen kunnen heel heet worden. Gebruik altijd ovenwanten om accessoires of ovenschalen uit de binnenruimte te pakken.
- Alcoholische dampen kunnen in de hete binnenruimte in brand vliegen. Bereid nooit voedsel waarin een grote hoeveelheid drank met een hoog alcoholpercentage is verwerkt. Gebruik uitsluitend kleine hoeveelheden drank met een hoog alcolholpercentage. Open de deur van het apparaat voorzichtig.

- Levensmiddelen met een schil of een vel kunnen tijdens of na verwarming exploderen. Kook nooit eieren in hun schaal of warm hardgekookte eieren

opnieuw op. Kook nooit schelp- of schaaldieren. Prik altijd in de dooier wanneer u eieren bakt of pocheert. Bij etenswaren met een schil of een schaal, zoals appels, tomaten, aardappels en worstjes, kan de schil of het vel barsten. Voor opwarming de schil of huid doorprikken.

- De inhoud van zuigflessen en potjes met babyvoeding moeten worden doorgeroerd of geschud en de temperatuur moet voor gebruik worden gecontroleerd om brandwonden te vermijden.

- Opgewarmd voedsel straalt warmte uit. De ovenschaal kan heet worden. Gebruik altijd ovenwanten om ovenschalen of accessoires uit de binnenruimte te pakken.

WAARSCHUWING: Vloeistoffen en andere etenswaren mogen niet in dicht afgesloten verpakkingen worden verhit, omdat ze kunnen ontploffen.Raadpleeg altijd de instructies op de verpakking. Gebruik altijd ovenwanten om ovenschalen uit de binnenruimte te pakken.

Risico van verbranding!

- Wanneer u de deur van het apparaat opent, kan er hete stoom ontsnappen. Open de deur van het apparaat voorzichtig. Houd kinderen op een veilige afstand.

- Het opwarmen van vloeistoffen in de magnetron kan leiden tot een kookvertraging. Verwijder vloeistoffen in dat geval voorzichtig. Dat houdt in dat de vloeistof de kooktemperatuur bereikt zonder de gebruikelijke luchtbellen die omhoog komen. Zelfs als de container maar een klein beetje trilt, kan de hete vloeistof plotseling overkoken en spatten. Tijdens het opwarmen altijd een lepel in de container plaatsen. Dat voorkomt kookvertraging.

Risico van letsel!

- Bekrast glas in de deur van het apparaat kan barsten. Gebruik geen glasschraper of scherpe of schurende reinigingsmiddelen.

- Ongeschikte ovenschalen kunnen barsten. Ovenschalen van porselein of keramiek kunnen voorzien zijn van kleine openingen in de handgrepen of deksels. Deze openingen verbergen een onderliggende holte. Eventueel vocht dat in deze holte stroomt, kan barsten in de ovenschaal veroorzaken.
  Gebruik alleen ovenschalen die geschikt zijn voor de magnetron.

Oorzaken van schade

Voorzichtig!

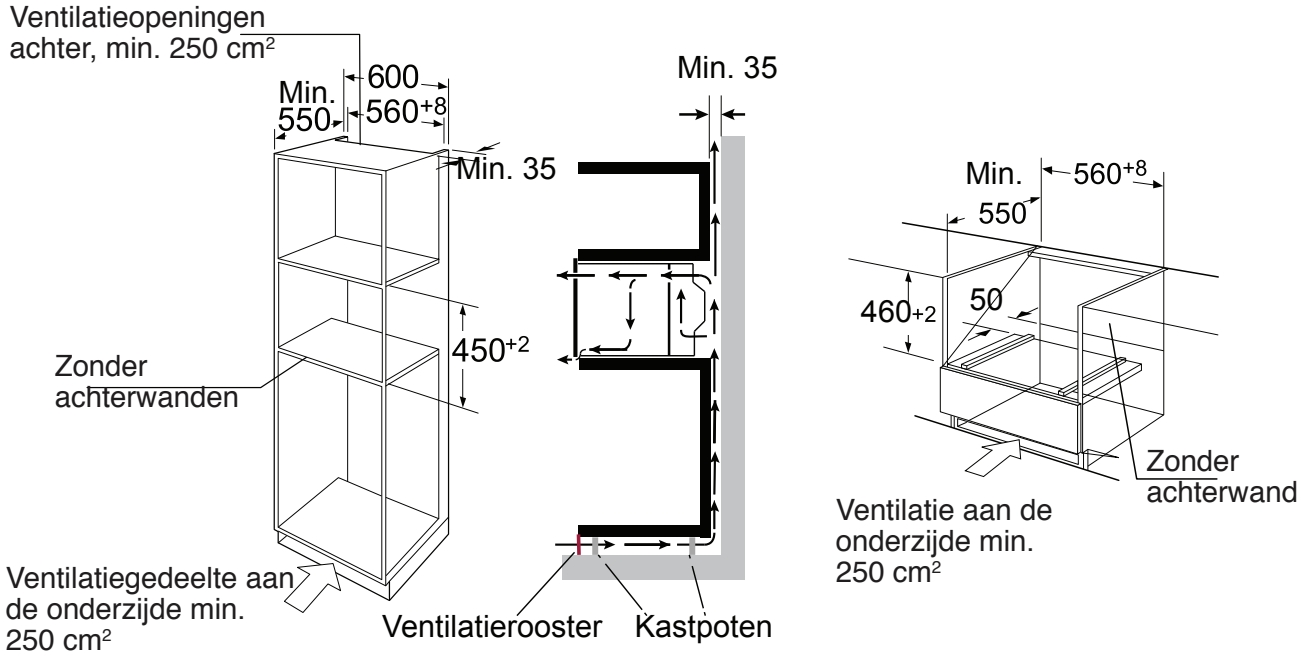
- Vonkvorming: Metaal –bijv. een lepel in een glas – moet minimaal 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen onherstelbare schade aan het glas aan de binnenzijde van de deur veroorzaken.
- Water in de hete binnenruimte: Giet nooit water in de hete binnenruimte. Dat veroorzaakt stoom. De temperatuurverandering kan schade veroorzaken.
- Vochtig voedsel: Berg vochtig voedsel niet gedurende lange perioden op in de gesloten binnenruimte.
  Gebruik het apparaat niet om voedsel op te bergen. Dat kan corrosie veroorzaken.
- Afkoelen met geopende deur: De binnenruimte mag alleen afkoelen met gesloten deur. Plaats geen voorwerpen tussen de deur van het apparaat. Zelfs als de deur maar een fractie openstaat, kunnen de fronten van naastgelegen keukenkasten na verloop van tijd beschadigd raken.
- Zwaar vervuilde afdichting: Wanneer de afdichting heel vuil is, zal de deur van het apparaat niet meer correct sluiten tijdens het gebruik. De fronten van naastgelegen keukenkasten kunnen beschadigd raken. Houd de afdichting altijd schoon.
- De magnetron zonder voedsel gebruiken: Wordt het apparaat zonder voedsel in de binnenruimte gebruikt, kan dat resulteren in overbelasting. Schakel het apparaat nooit in tenzij voedsel aanwezig zijn in de binnenruimte. Een uitzondering op de regel is een korte serviesgoedtest (zie het gedeelte “Magnetron, geschikt serviesgoed”).
- De deur van het apparaat gebruiken om op te staan of om voorwerpen op te plaatsen: Ga niet op de geopende deur van het apparaat staan en plaats er niets op. Plaats geen ovenschalen of accessoires op de deur van het apparaat.
- Het apparaat vervoeren: Het apparaat niet aan de deurgreep vervoeren of vasthouden. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.
- Magnetronpopcorn: Stel het magnetronvermogen nooit te hoog in. Stel het vermogen nooit hoger in dan 600 watt. Plaats de zak met popcorn altijd op een glazen plaat. Bij overbelasting kan het draaiplateau gaan barsten.
- Vloeistof dat overgekookt is, mag niet door de draaiplateau-aandrijving in het binnenste van het apparaat lekken. Controleer het kookproces. Kies in eerste instantie een kortere bereidingstijd en verhoog zo nodig de kooktijd.
- De oven moet regelmatig worden gereinigd en eventuele voedselresten moeten worden verwijderd, omdat ze kunnen ontploffen, ook nadat de verwarming in de magnetron beëindigd is.
- Wanneer de oven niet schoon wordt gehouden, kan dat resulteren in verslechtering van het oppervlak, wat de levensduur van het apparaat negatief kan beïnvloeden en mogelijk een gevaarlijke situatie kan veroorzaken.

Installatie

Informatie over de inbouw van het apparaat

- Dit apparaat is uitsluitend bedoeld voor volledige inbouw in een keuken.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor vrijstaand gebruik op een werkblad of in een kast.
- De inbouwkast mag geen achterwand achter het apparaat hebben.
- Er moet een ruimte van minimaal 35 mm aangehouden worden tussen de wand en de onderzijde van de kast of het achterpaneel van het kastgedeelte erboven.
- De inbouwkast moet een ventilatieopening van 250 cm² aan de voorzijde hebben. Om dat te bereiken, zaagt u het bodempaneel uit of u brengt een ventilatierooster aan.
- Ventilatiesleuven en luchtinlaten mogen niet worden afgedekt.
- De veilige werking van het apparaat kan alleen worden gegarandeerd wanneer het volgens deze installatie-instructies is geïnstalleerd.
- Degene die het apparaat inbouwt, is aansprakelijk voor eventuele schade als gevolg van een verkeerde inbouw.
- De apparaatnis waarin het apparaat wordt ingebouwd, moet warmtebestendig zijn tot 90°C.

Inbouwafmetingen

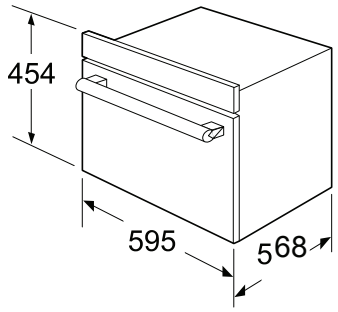


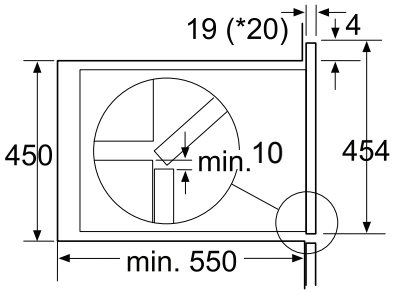
Opmerking: Er moet een open ruimte boven de oven zijn.

Inbouw

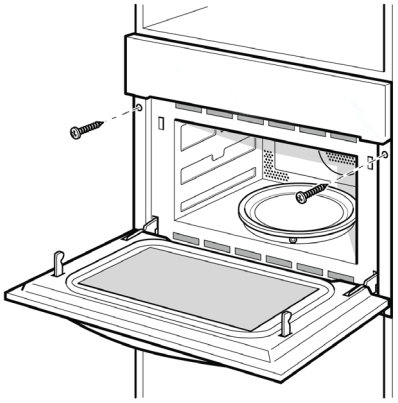
• Het apparaat niet aan de deurgreep vervoeren of vasthouden. De deurgreep kan het gewicht van het apparaat niet dragen en kan afbreken.

1. Duw de combimagnetron voorzichtig in de inbouwnis en zorg ervoor dat hij in het midden staat.
2. Open de deur en zet de combimagnetron vast met de meegeleverde schroeven.





* 20 mm voor metalen panelen



- Schuif het apparaat volledig in de inbouwnis en centreer hem.
- Voorkom dat het netsnoer knikt.
- Schroef het apparaat vast op zijn plek.
- De spleet tussen het werkblad en het apparaat mag niet worden afgesloten met een extra latje.

Belangrijke informatie

Elektrische aansluiting

Het apparaat is voorzien van een stekker en mag uitsluitend worden aangesloten op een correct ingebouwd, geaard stopcontact.

Alleen een gekwalificeerde elektromonteur die de betreffende voorschriften naleeft, mag het stopcontact installeren of het netsnoer vervangen. Wanneer de stekker na inbouw niet meer bereikbaar is, moet er een alpolige hoofdschakelaar worden gebruikt aan de installatiezijde met een contactafstand van minimaal 3 mm. Contactbescherming moet door de installatie worden gegarandeerd.

Zekeringbescherming: zie de gebruiksinstructies - technische gegevens.

Uw nieuwe apparaat

Raadpleeg dit gedeelte om uzelf vertrouwd te maken met uw nieuwe apparaat.

Het bedieningspaneel en de afzonderlijke bedieningselementen worden uitgelegd. Hier vindt u informatie over de binnenruimte en de accessoires.

Bedieningspaneel

Aanraaktoetsen en display

De aanraaktoetsen worden gebruikt voor het instellen van de verschillende aanvullende functies.
Op het display kunt u de waarden aflezen die u hebt ingesteld.

Symbool	Functie
	Magnetron
	3D-hetelucht
	Grill met ventilator
	Grill
	Pizza-instelling
M	Geheugen
— +	Parameters aanpassen
	Temperatuur/gewicht
A	Auto. programma's
	Ontdooien
	Aanraken en vasthouden: kinderslot Even aanraken: snel voorverwarmen
	Klok
	Starten
	Even aanraken: stoppen Tweemaal aanraken: annuleren

Functie en schermdisplay

Gebruik de functietoetsen om de verwarmingsmethode in te stellen.

Functie	Gebruik
3D-hetelucht	Voor het bakken van sponge cake in bakvormen, vruchtentaarten en kwarktaart evenals taarten, pizza's en klein gebak op de bakplaat. Bij warmhouden op 50°C kan de smaak van gerechten ca. 1 tot 2 uur worden behouden.
Grill met ventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Bereide ovenschotels en gegrilde gerechten komen met deze instelling het beste tot hun recht.
Pizza-instelling	Voor bevroren gemaksproducten en -maaltijden waarvoor een grote hoeveelheid warmte van onderaf nodig is.
— Grill	Kies tussen de standen hoog, medium of laag. Dit is ideaal voor het grillen van verschillende steaks, worstjes, vismoten of boterhammen.
+ Magnetron + hete lucht	Gebruik deze functie om maaltijden snel te braden. En gebruik tegelijkertijd de 3D-heteluchtfunctie
+ Magnetron + grillventilator	Gevogelte wordt bruin en knapperig. Bereide ovenschotels en gegrilde gerechten komen met deze instelling het beste tot hun recht.Gebruik deze functie om gerechten gelijkmatig te braden.
+ Magnetron + pizza	Gebruik deze functie om maaltijden snel te bereiden en tegelijkertijd te voorzien van een bruine korst.
+ Magnetron + grill	Gebruik deze functie om maaltijden snel te bereiden en tegelijkertijd te voorzien van een bruine korst.
Ontdooien	2 ontdooiprogramma's 13 kookprogramma's
A Auto. programma's	De verwarmingsmethode en de bereidingstijd worden ingesteld op basis van het gewicht.
Magnetron	Ontdooien, opwarmen en bereiden.

Parameters aanpassen

Gebruik de aanpassingstoetsen om de parameters in te stellen.

Parameters	Functie
Auto. menu	Keuze uit 13 automatische programma's. Van P 01 tot P 13.
Temperatuur	Selecteer de bereidingstemperatuur (°C). : 50, 100, 105, 110 ... 230 : 100, 105, 110 ... 230 : 100, 105, 110 ... 230 + : 50, 100, 105, 110 ... 230 + : 100, 105, 110 .230 + : 100, 105, 110 ... 230
Gewicht	Stel het gewicht van het gerecht in.
Tijd	Stel de bereidingstijd in
Magnetron	Kies het magnetronvermogen: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W en 900 W

Koelventilator

Uw apparaat is uitgerust met een koelventilator. De koelventilator schakelt in tijdens het gebruik. De hete lucht wordt boven de deur afgevoerd.

De koelventilator blijft na gebruik nog een bepaalde tijd ingeschakeld.

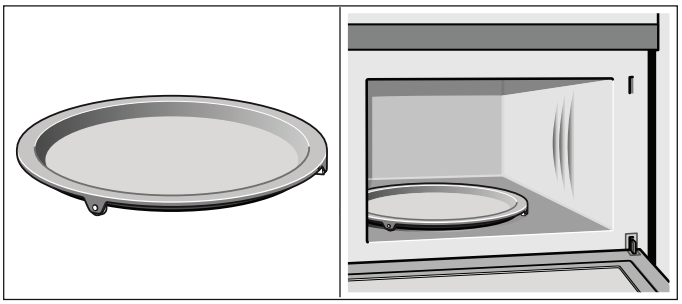
Voorzichtig!

Dek de ventilatiesleuven niet af. Anders kan het apparaat oververhit raken.

Opmerkingen

- Het apparaat blijft koud tijdens het gebruik van de magnetron. De koelventilator schakelt alsnog in. De ventilator kan ook ingeschakeld blijven als de magnetron al uitgeschakeld is.
- Condensvocht kan ontstaan op de deurruit, de binnenwanden en de bodem. Dat is normaal en heeft geen nadelig effect op de werking van de magnetron. Veeg de condensvocht weg na de maaltijdbereiding.

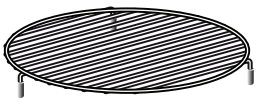
Accessoires



Draaiplateau
Als ondergrond voor het rooster.
Gerechten waarvoor veel warmte van onderaf nodig is, kunnen rechtstreeks op het draaiplateau worden bereid.

Het draaiplateau kan rechtsom of linksom draaien.
Plaats het draaiplateau op de aandrijving in het midden van de binnenruimte. Zorg ervoor dat het correct aangebracht is.

- Gebruik de magnetron nooit zonder het draaiplateau.
- Het draaiplateau kan worden belast met max. 5 kg.
- Het draaiplateau moet bij alle verwarmingsmethoden kunnen draaien.



Laag rooster
Voor de magnetron en voor bakken en braden in de oven.

Hoog rooster
Voor grillen, bijv. steaks, worstjes en voor het roosteren van brood.

Als ondersteuning voor platte borden.

Opmerking:
Type en aantal accessoires is afhankelijk van de actuele vraag.

Vóór het eerste gebruik

Hier vindt u alles wat u moet doen voordat u uw oven de eerste keer kunt gebruiken om maaltijden te bereiden.
Lees eerst het gedeelte *Veiligheidsinformatie*.

De tijd instellen

Zodra het apparaat is aangesloten, gaat “00:00” knipperen en de geluidssignaal klinkt eenmaal. Stel de tijd in.

1. Raak de “– +” toets aan
   om de tijd tussen 00:00 en 23:59 in te stellen
2. Raak de ◷ toets aan.
   De tijd is ingesteld.

De oven opwarmen

Om de geur van een nieuw apparaat te verwijderen, verwarmt u de oven terwijl deze leeg en gesloten is. Een uur met ⊛ hete lucht op 230°C is ideaal.

Zorg ervoor dat er geen verpakkingsresten zijn achtergebleven in de binnenruimte.

1. Raak de ⊛ toets aan om de heteluchtfunctie in te stellen.
2. Raak de “– +” toets aan om de temperatuur in te stellen op 230°C.
3. Raak de ◷ toets aan. Raak de “– +” toets aan om de bereidingstijd in te stellen op 60 minuten.
4. Raak de toets ▷ +30Sec aan. De oven begint op te warmen.

De accessoires reinigen

Voordat u de accessoires de eerste keer kunt gebruiken, moet u ze grondig reinigen met een heet sopje en een zachte vaatdoek.

De oven instellen

Er zijn verschillende manieren waarop u de oven kunt instellen. Hier leggen we uit hoe u de verwarmingsmethode en de temperatuur of de grillstand kunt selecteren. U kunt ook de bereidingstijd van de oven voor uw gerecht selecteren. Raadpleeg het gedeelte *De tijdinstelopties instellen*.

Verwarmingsmethode en temperatuur instellen

Voorbeeld: ⊛ hete lucht op 200°C gedurende 25 minuten.

1. Raak de ⊛ toets aan om de heteluchtfunctie in te stellen.
2. De standaardtemperatuur 180°C knippert.
   Raak de “– +” toets aan om de temperatuur in te stellen op 200°C.
3. Raak de ◷ toets aan. Raak de “– +” toets aan om de bereidingstijd in te stellen op 25 minuten.
4. Raak de ▷ +30Sec toets aan. De oven begint op te warmen.

Open de ovendeur tijdens het gebruik
Werking is onderbroken. Na het sluiten van de deur raakt u de ▷ +30Sec toets aan. Werking wordt voortgezet.

Werking onderbreken

Raak de ⏸ toets aan om de werking te onderbreken. Raak vervolgens de ▷ +30Sec toets aan om de werking voort te zetten.

De bereidingstijd wijzigen
Dit kan op elk willekeurig moment worden gedaan. Raak de ◷ toets aan. Raak de “– +” toets aan om de bereidingstijd te wijzigen.

De temperatuur wijzigen
Dit kan op elk willekeurig moment worden gedaan.
Raak de °C aan voor de nieuwe temperatuurinstelling. Raak de “– +” toets aan om de temperatuur in te stellen. Apparaat uitschakelen

Raak de ⏸ toets twee keer aan om het apparaat uit te schakelen.

Snel voorverwarmen

Met snel voorverwarmen bereikt uw oven de ingestelde temperatuur bijzonder snel.

Snel voorverwarmen is beschikbaar voor de volgende verwarmingsmethoden:

- 3D-hetelucht
- Grill met ventilator
- + Magnetron + hete lucht
- + Magnetron + grillventilator
- Pizza-instelling
- + Magnetron + pizza

Voor een geslaagde bereiding in de oven dient u alleen gerechten in de binnenruimte te plaatsen nadat de voorverwarmingsfase voltooid is.

1. De verwarmingsmethode en de temperatuur instellen.
2. Raak de toets aan.
   Het symbool licht op in het display.
3. Raak de toets aan.

De oven begint op te warmen.

De voorverwarmingsprocedure is voltooid

Er klinkt een geluidssignaal. Het symbool in het display knippert. Plaats uw gerecht in de oven.

Snel voorverwarmen annuleren

Tijdens het instellen van de snel voorverwarmen-functie kan door aanraken van de functie worden geannuleerd.

Tijdens snel voorverwarmen raakt u de of aan om de functie te annuleren. U kunt ook de deur openen om de functie te annuleren.

Opmerking:

1. De snel voorverwarmen-functie werkt alleen wanneer u al een van de bovenstaande standen hebt geselecteerd. Tijdens voorverwarmen is de magnetronfunctie uitgeschakeld.
2. Alleen wanneer u het alarmsignaal hoort en het voorverwarmingspictogram knippert, kunt u de deur openen en voedsel in de binnenruimte plaatsen.

De magnetron

Microgolven worden in etenswaren omgezet in warmte. De magnetron kan solo worden gebruikt, d.w.z. zelfstandig, of in combinatie met een andere verwarmingsmethode. Hier leest u alles over ovenschalen en het instellen van de magnetron.

Opmerking:
In de Kookgids vindt u voorbeelden voor ontdooien, verwarmen en koken met de combimagnetron.

Opmerking:
De tijdinstelling per knopdruk vindt plaats in de volgende stappen:

0-1 min:	1 seconde
1-5 min:	10 seconden
5-15 min:	30 seconden
15-60 min:	1 minuut
60 min:	5 minuten

Opmerkingen over ovenschalen

Geschikte ovenschalen

Geschikte schalen zijn warmtebestendige ovenschalen, gemaakt van glas, glaskeramiek, porselein, keramiek of warmtebestendig kunststof. Deze materialen laten microgolven door.

U kunt ook serveerschalen gebruiken. In dat geval hoeft u de gerechten niet van de ene schaal op de andere plaatsen. U mag alleen ovenschalen met een decoratiemotief van goud of zilver gebruiken wanneer de fabrikant garandeert dat ze geschikt zijn voor gebruik in de magnetron.

Ongeschikte ovenschalen
Metalen ovenschalen zijn ongeschikt. Metaal laat geen microgolven door. Voedsel in afgedekte metalen bakken blijft koud.

Voorzichtig!
Vonkvorming: Metaal –bijv. een lepel in een glas – moet minimaal 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur verwijderd zijn.
Vonken kunnen het glas aan de binnenzijde van de deur beschadigen.

Ovenschalen testen

Schakel de magnetron alleen in wanneer deze voedsel bevat. De volgende test voor ovenschalen is de enige uitzondering op deze regel. Voer de volgende test uit wanneer u twijfelt of uw ovenschaal geschikt is voor gebruik in de magnetron:

1. Verwarm de lege ovenschaal met maximumvermogen gedurende ½ tot 1 minuut.
2. Controleer de temperatuur zo nu en dan tijdens deze tijdsduur.

De ovenschaal moet nog steeds koud genoeg zijn om beet te pakken.

De ovenschaal is ongeschikt, wanneer het heet wordt of er vonken ontstaan.

Magnetronvermogenstanden

Gebruik de knop om het gewenste magnetronvermogen in te stellen.

100 W	- Ontdooien van gevoelige/delicate etenswaren - Ontdooien van onregelmatige gevormde etenswaren - Zacht maken van ijs - Deeg laten rijzen
300 W	- Ontdooien - Chocolade en boter smelten
450 W	- Rijst koken, soep maken
700 W	- Opwarmen - Paddenstoelen, schaaldieren bereiden - Bereiden van gerechten die eieren en kaas bevatten
900 W	- Water koken, opwarmen - Bereiden van kip, vis, groenten

Opmerkingen

- Wanneer u een toets aanraakt, licht het geselecteerde vermogen op.
- Het magnetronvermogen kan gedurende maximaal 30 minuten worden ingesteld op 900 watt. Bij alle andere vermogensstanden is een maximale bereidingstijd van 1 uur en 30 minuten mogelijk.

De magnetron instellen

Voorbeeld: magnetronvermogenstand 300 W, bereidingstijd 17 minuten

1. Raak de ≋ magnetrontoets aan. Het standaard magnetronvermogen 900 W verschijnt en de standaard bereidingstijd knippert.
2. Raak de ≋ toets aan, het standaard magnetronvermogen knippert.
   Raak de "– +" toets aan om het magnetronvermogen te wijzigen in 300 W.
3. Raak de ◷ toets aan, de standaard bereidingstijd knippert. Raak de "– +" toets aan om de bereidingstijd te wijzigen in 17 minuten.
4. Raak de ▷ +30sec toets aan.

Het apparaat begint. In het display begint de bereidingstijd met aftellen.

De bereidingstijd is verstreken

Er klinkt een geluidssignaal. De magnetron is uitgeschakeld.

Open de ovendeur tijdens het gebruik

Werking is onderbroken. Na het sluiten van de deur raakt u de ▷ +30sec toets aan. Werking wordt voortgezet.

De bereidingstijd wijzigen

Dit kan op elk willekeurig moment worden gedaan. Raak de ◷ toets aan. Raak de "– +" toets aan om de bereidingstijd te wijzigen.

De magnetronvermogenstand wijzigen

Dit kan op elk willekeurig moment worden gedaan.
Raak de ≋ aan om de nieuwe magnetronvermogenstand in te stellen.
Raak de "– +" toets aan om het magnetronvermogen in te stellen.

Werking onderbreken

Raak de ⏸ toets even aan. De werking van de oven is tijdelijk onderbroken. Raak de ▷ +30sec toets opnieuw aan om de werking te hervatten.

Apparaat uitschakelen

Raak de ⏸ toets twee keer aan om het apparaat uit te schakelen.

Opmerkingen

- Wanneer u de ≋ magnetrontoets aanraakt, gaat altijd de hoogste magnetronvermogenstand branden als de aanbevolen instelling.
- Wanneer u de deur van het apparaat opent tijdens de bereiding, kan de ventilator blijven draaien.

Werking van de magnetroncombinatiefunctie

Dit omvat het gelijktijdige gebruik van de grill en de magnetron. Door de combinatiefunctie van de magnetron te gebruiken, zijn uw gerechten sneller klaar, maar krijgen ze toch een mooie bruine kleur.

U kunt alle magnetronvermogenstanden inschakelen.
Uitzondering: 900 watt

De combinatiefunctie van de magnetron instellen

Voorbeeld: magnetron 100 W, 17 minuten en hete lucht ⊛ 190°C.

1. Raak de ⊛ toèts aan om de heteluchtfunctie in te stellen.
2. De standaardtemperatuur 180°C knippert.
   Raak de "– +" toets aan om de temperatuur in te stellen op 190°C.
3. Raak de ≋ toets aan om de ⊛ + ≋ stand in te schakelen. Het standaard magnetronvermogen 300 W knippert, raak vervolgens de "– +" toets aan om het magnetronvermogen in te stellen op 100 W.
4. Raak de ◷ toets aan. Raak de "– +" toets aan om de bereidingstijd in te stellen op 17 minuten.
5. Raak de ▷ +30sec toets aan.

Het apparaat begint met de bereiding. De bereidingstijd begint af te tellen.

De bereidingstijd is verstreken
Er klinkt een geluidssignaal. Combinatiestand is beëindigd.

De deur openen tijdens de bereiding

Werking is onderbroken. Na het sluiten van de deur raakt u de ▷ +30sec toets even aan. Het programma wordt vervolgens hervat.

Werking onderbreken

Raak de ⏸ toets even aan. De werking van de oven is tijdelijk onderbroken. Raak de ▷ +30sec toets opnieuw aan om de werking te hervatten.

De bereidingstijd wijzigen

Dit kan op elk gewenst moment worden gedaan. Raak de ◷ toets aan. Raak de "– +" toets aan om de bereidingstijd te wijzigen.

De magnetronvermogenstand wijzigen

Dit kan op elk willekeurig moment worden gedaan.

Raak de ≋ aan om de nieuwe magnetronvermogenstand in te stellen. Raak de "– +" toets aan om het magnetronvermogen in te stellen.

De temperatuur wijzigen

Dit kan op elk willekeurig moment worden gedaan.

Raak de ⊛ aan voor de nieuwe temperatuurinstelling.
Raak de "– +" toets aan om de temperatuur in te stellen.

Apparaat uitschakelen

Raak de ⏸ toets twee keer aan om het apparaat uit te schakelen.

Automatische programma's

Met de automatische programma's kunt u gerechten heel gemakkelijk bereiden. U selecteert het programma en voert het gewicht van uw voedsel in. Het automatische programma zorgt voor de optimale instelling. U hebt keuze uit 13 programma's.

Plaats het voedsel altijd in de koude binnenruimte.

Een programma instellen

Wanneer u een programma hebt geselecteerd, stelt u de oven in. De temperatuurkeuzeknop moet in de uit-stand staan.

Voorbeeld: programma 3 met een gewicht van 1 kilo.

1. Raak de A toets aan.
   Het programmanummer P01 verschijnt in het display.
2. Raak de "– +" toets of de A toets aan om het programmanummer P03 te selecteren.
3. Raak de ⊡ toets aan
4. Raak de "– +" toets aan om het gewicht in te stellen, de bereidingstijd wordt weergegeven.
5. Raak de ▷ +30sec toets aan. Het programma begint. U ziet de bereidingstijd aftellen.

Auto. menu

Programmanr.	Categorie	Item
P 01**	Groenten	Verse groenten
P 02*	Bijgerechten	Aardappels-geschild/ gekookt
P 03*	Bijgerechten	Aardappels-gebakken
P 04	Gevogelte/vis	Kipdelen
P 05*	Gebak	Taart
P 06*	Gebak	Appeltaart
P 07*	Gebak	Quiche
P 08**	Opwarmen	Drank/soep
P 09**	Opwarmen	Maaltijd op een bord
P 10**	Opwarmen	Saus/stoofschotel/ gerecht
P 11*	Gemaksmaaltijd	Bevroren-pizza
P 12*	Gemaksmaaltijd	Bevroren-ovenfrites
P 13*	Gemaksmaaltijd	Bevroren lasagne

Opmerkingen

- De programma's met een * zijn voorverwarmd. Tijdens het voorverwarmen wordt de bereidingstijd onderbroken en brandt het voorverwarmingssymbool. Na het voorverwarmen hoort u een alarm en het voorverwarmingssymbool knippert.
- De programma's met ** maken alleen gebruik van de magnetronfunctie.

Programma is beëindigd

Er klinkt een geluidssignaal. De oven stop met verwarmen.

Het programma wijzigen

Zodra u het programma hebt gestart, kunnen programmanummer en gewicht niet meer worden gewijzigd.

Het programma annuleren

Raak de ⏸ toets twee keer aan om het apparaat uit te schakelen.

De bereidingstijd wijzigen

Wanneer automatische programma's worden gebruikt, kunt u de bereidingstijd niet wijzigen.

Ontdooiprogramma's

U kunt 2 ontdooiprogramma's gebruiken om vlees, gevogelte en brood te ontdooien.

1. Raak de *💧 toets aan.
   Het programmanummer P01 verschijnt in het display.
2. Raak de “– +” of *💧 toets aan om het programmanummer te selecteren.
3. Raak de ⚖ toets aan.
4. Raak de “– +” toets aan om het gewicht in te stellen, de bereidingstijd wordt weergegeven.
5. Raak de ▷ +30sec toets aan. Het programma begint. U ziet de bereidingstijd aftellen.

Opmerkingen

- **Voedsel bereiden**
  Gebruik voedsel dat ingevroren is op -18°C en opgeslagen in hoeveelheden van portieformaat die zo dun mogelijk zijn. Neem het te ontdooien voedsel uit de verpakking en weeg het. U moet het gewicht weten om het programma te kunnen instellen.
- Tijdens het ontdooien van vlees of gevogelte komt vocht vrij. Schenk dit vocht af tijdens het omkeren van vlees of gevogelte. Dit vocht mag absoluut niet voor andere doeleinden worden gebruikt en niet in contact komen met ander voedsel.
- **Ovenschalen**
  Plaats het voedsel in een lage schaal die geschikt is voor magnetrons, bijv. een porseleinen of glazen schaal, maar dek hem niet af.
- Wanneer kip en kipdelen (d 01) worden ontdooid, klinkt er een geluidssignaal op twee momenten, dat aangeeft dat het voedsel moeten worden omgekeerd.
- **Rusttijd**
  Het ontdooide voedsel moet nog eens 10 tot 30 minuten blijven staan tot het een gelijkmatige temperatuur heeft bereikt. Grote stukken vlees hebben een langere rustperiode nodig dan kleinere stukken. Platte stukken vlees en items gemaakt van gehakt moeten voorafgaand aan de rustperiode van elkaar worden gescheiden. Daarna kunt u verder gaan met het bereiden van het voedsel, ook als dikke stukken vlees in het midden nog steeds bevroren zijn.
  Op dit moment kunnen de inwendige organen van gevogelte worden verwijderd.

Programmanr.	Ontdooien	Gewichtsbereik in kg
d 01*	Vlees, gevogelte en vis	0,20 - 1,00
d 02*	Brood, taart en fruit	0,10 - 0,50

*Voor ontdooien het voedsel op het lage rooster plaatsen

De tijdinstelopties instellen

Uw apparaat beschikt over verschillende tijdinstelopties. U kunt de ◷ toets gebruiken om het menu te openen en tussen de verschillende functies te wisselen. Een tijdinsteloptie die al is ingesteld, kan direct worden gewijzigd met de “– +” toets.

De timer instellen

U kunt de timer gebruiken als een kookwekker. Deze werkt onafhankelijk van de oven. De timer heeft een eigen geluidssignaal. Zo weet u of de timer is afgelopen of een bereidingstijd.

1. In de stand-bystand raak de ◷ toets aan om de kookwekker te activeren.
2. “00:00” wordt weergegeven.
   Raak de “– +” „ toets aan om de tijd van de timer te wijzigen.
   De maximale tijdsduur is 5 uur.
3. Raak de ▷ +30sec toets aan om de timer te starten.

De tijdsduur is verstreken

Er klinkt een geluidssignaal.

De tijdsduur annuleren

Raak de ⏸ toets aan om de tijdsduur te annuleren.

De bereidingstijd instellen

De bereidingstijd voor uw maaltijd kan op de combimagnetron worden ingesteld. Wanneer de bereidingstijd verstreken is, schakelt de combimagnetron zichzelf uit. Dat houdt in dat u andere werkzaamheden niet hoeft te onderbreken om de combimagnetron uit te schakelen. De bereidingstijd kan niet onopzettelijk worden overschreden.

De combimagnetron start. In het display telt de bereidingstijd af.

De bereidingstijd is verstreken

Er klinkt een geluidssignaal. De oven stop met verwarmen.

De tijd instellen

Zodra het apparaat is aangesloten, gaat “00:00” knipperen en de geluidssignaal klinkt eenmaal. Stel de tijd in.

1. Raak de “– +” toets aan om een waarde tussen 00:00 en 23:59 in te stellen
2. Raak de toets aan.
   De tijd is ingesteld.

De tijd wijzigen

1. Raak de toets gedurende 3 seconden aan in de stand-bystand.
   De actuele tijd verdwijnt en vervolgens knippert de tijd in het display.
2. Raak de “ · +” toets aan om de nieuwe tijd in te stellen en raak de toets aan om de ingestelde tijd te bevestigen.

Kinderslot

De combimagnetron heeft een kinderslot om te voorkomen dat kinderen het apparaat onopzettelijk inschakelen.

De combimagnetron reageert niet op instellingen. De timer en de klok kunnen ook worden ingesteld wanneer het kinderslot ingeschakeld is.

Het kinderslot inschakelen

Vereiste: Er mag geen bereidingstijd ingesteld zijn en de functiekeuzeknop moet in de uit-stand staan.

Raak de toets gedurende ongeveer 3 seconden aan.

Het symbool verschijnt in het display. Het kinderslot is ingeschakeld.

Het kinderslot uitschakelen

Raak de toets gedurende ongeveer 3 seconden aan.

Het symbool op het display dooft. Het kinderslot is uitgeschakeld.

Kinderslot bij andere automatische programma's

Zijn andere automatische programma's ingesteld, werkt het kinderslot niet.

Geheugenfunctie

De geheugenfunctie instellen

1. Wanneer u het instellen van de bereiding hebt voltooid, drukt u niet op de toets, maar op de toets M om de geheugenfunctie te openen. De bereidingstijd en de huidige geheugenplaats worden afwisselend weergegeven in het display. De instellingen in de andere geheugenplaatsen blijven behouden.
2. Raak de M toets nogmaals aan om de geheugenmodus M1-M3 te kiezen.
   Op het display worden M1, M2, M3 afwisselend weergegeven.
   Wanneer u uw keuze hebt gemaakt, stopt u met aantikken.
3. Raak de toets aan om een opgeslagen bereidingswijze te selecteren. Is een opgeslagen bereidingswijze niet gewenst, raak dan de toets aan om deze functie te annuleren en terug te keren naar de bereidingstijd in het display.
4. Wanneer op de huidige geheugenplaats al een bereidingswijze was opgeslagen, zal die bereidingswijze worden overschreven met de nieuwe bereidingswijze.

De geheugenfunctie gebruiken

1. In de stand-bystand raakt u de M toets aan, het display toont het bereidingsprogramma dat u hebt ingesteld. De bereidingstijd en de geheugenplaats worden afwisselend weergegeven. Als u geen geheugenplaats hebt ingevoerd, wordt de huidige geheugenplaats weergegeven.
2. Raak de M toets opnieuw aan om de opslagprocedure voor M1-M3 te kiezen. Op het display worden M1, M2, M3 weergegeven.
3. Raak de toets aan om een opgeslagen bereidingswijze te selecteren.

Snelstarttoets

1. In de stand-bystand raakt u de toets aan om de 30 seconden bereiding met 900 W magnetronvermogen te starten.

Tijdens de bereiding (uitgezonderd automatische bereiding en ontdooien) wordt de bereidingstijd met elke aanraking van de toets verhoogd met 30 seconden tot de bijbehorende maximale bereidingstijd.

Onderhoud en reiniging

Door uw combimagnetron zorgvuldig te onderhouden en te reinigen, blijven de onberispelijke uitstraling en de technische toestand behouden. Wij leggen u hier uit hoe u uw apparaat correct moet onderhouden en reinigen.

⚠ **Risico van elektrische schok!**

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken. Gebruik geen hogedrukreinigers of stoomreinigers.

⚠ **Risico van verbranding!**

Het apparaat nooit meteen na uitschakeling reinigen. Laat het apparaat afkoelen.

⚠ **Risico van ernstige schade aan de gezondheid!**

Magnetronstraling kan ontsnappen wanneer de deur van de binnenruimte of de deurafdichting beschadigd is. Gebruik het apparaat nooit wanneer de deur van de binnenruimte of de deurafdichting beschadigd is. Neem contact op met de klantenservice.

Opmerkingen

- Geringe kleurverschillen aan de voorzijde van het apparaat worden veroorzaakt door verschillende materialen, zoals glas, kunststof en metaal.
- Schaduwvorming op het deurpaneel die lijkt op strepen, wordt veroorzaakt door weerspiegelingen van de verlichting van de combimagnetron.
- Onaangename geurtjes, zoals na het bereiden van vis, kunnen eenvoudig worden verwijderd. Voeg aan een kommetje water enkele druppels citroensap toe. Plaats tevens een lepel in het bakje om kookvertraging te voorkomen. Verhit het water gedurende 1 or 2 minuten met maximum magnetronvermogen.

Reinigingsmiddelen

Om ervoor te zorgen dat verschillende oppervlakken niet beschadigd worden door het verkeerde reinigingsmiddel, dient u de informatie in de tabel te raadplegen. Niet gebruiken

- scherpe of schurende reinigingsmiddelen,
- metalen of glasschrapers om de deurruit van het apparaat te reinigen.
- metalen of glasschrapers om de deurafdichting te reinigen,
- harde schuurpads en -sponzen,
- reinigingsmiddelen met een hoog alcoholgehalte. Spoel nieuwe sponsdoekjes grondig uit voor gebruik.

Laat alle oppervlakken grondig drogen voordat u het apparaat opnieuw gebruikt.

Gedeelte	Reinigingsmiddelen
Apparaatvoorzijde	Heet sopje: reinigen met een vaatdoek en afdrogen met een zachte doek. Gebruik geen glasreinigers of metalen of glasschrapers om te reinigen.
Apparaatvoorzijde met roestvast staal	Heet sopje: reinigen met een vaatdoek en afdrogen met een zachte doek. Verwijder kalk-, vet-, zetmeel- en albuminevlekken (bijv. eiwit) onmiddellijk. Onder dergelijke resten kan corrosie ontstaan. Bij onze klantenservice of in gespecialiseerde winkels kunt u speciale reinigingsmiddelen voor roestvrij staal aanschaffen. Gebruik geen glasreinigers of metalen of glasschrapers om te reinigen.
Binnenruimte	Heet sopje of een oplossing met azijn: reinigen met een vaatdoek en afdrogen met een zachte doek. Wanneer de combimagnetron heel vuil is: gebruik geen ovenspray of andere agressieve ovenreinigers of schurende materialen. Schuurpads, ruw sponzen en pannensponsjes zijn ook ongeschikt. Deze items veroorzaken krassen in het oppervlak. Laat de binnenoppervlakken grondig drogen.
Uitsparing in de binnenruimte	Vochtige doek: zorg ervoor dat er geen water door de aandrijving van het draaiplateau in het interieur van het apparaat lekt.
Rooster	Heet sopje: reinigen met behulp van een reinigingsmiddel voor roestvrij staal of in de vaatwasmachine.
Deurpanelen	Glasreiniger: reinigen met een vaatdoek. Geen glasschraper gebruiken.
Afdichting	Heet sopje: reinigen met een vaatdoek, niet schuren. Gebruik geen metalen of glasschrapers om te reinigen.

Technische gegevens

Aansluitingspanning	230 V, 50 Hz
Maximumvermogen	3350 W
Nominaal uitgangsvermogen (magnetron)	900 W
Nominale stroomsterkte	15 A
Inhoud combimagnetron	44 l
Diameter draaiplateau	∅ 360 mm
Buitenafmetingen zonder handgreep	595 (B) x 586 (D) x 454 (H) mm
Nettogewicht	Ca. 36 kg

Storingstabel

Voor storingen bestaan vaak simpele verklaringen. Raadpleeg de storingstabel voordat u de klantenservice belt.

Wanneer een gerecht niet volgens verwachting is, raadpleegt u het gedeelte Kookgids, waar u heel veel kooktips en trucs vindt.

⚠ **Risico van elektrische schok!**

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen alleen worden uitgevoerd door getrainde monteurs van de klantenservice.

Storingstabel

Probleem	Mogelijke oorzaak	Remedie/informatie
Het apparaat werkt niet.	Defecte zekeringautomaat.	Kijk in de stoppenkast en controleer of de zekeringautomaat voor het apparaat correct functioneert.
	Stekker uit het stopcontact	Steek de stekker in het stopcontact.
	Stroomonderbreking	Controleer of het licht in de keuken brandt.
Het apparaat werkt niet. 🔒 verschijnt in het display.	Kinderslot ingeschakeld.	Schakel het kinderslot uit (zie het gedeelte: kinderslot).
0:00 wordt in het display weergegeven.	Stroomonderbreking	Stel de tijd opnieuw in.
De magnetron schakelt niet in.	Deur niet volledig gesloten.	Controleer of voedsel- of vuilresten klem zitten tussen de deur.
Het duurt langer dan de vorige keer voordat het voedsel in de magnetron opgewarmd is	Het geselecteerde magnetronvermogen is te laag	Kies een hogere vermogensstand.
	Er is meer in het apparaat geplaatst dan normaal.	Dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele bereidingstijd.
	Het voedsel is kouder dan normaal.	Roer of keer het voedsel om tijdens het koken.
Draaiplateau knarst of knerpt.	Vuil of resten in het gedeelte rondom de draaiplateau-aandrijving.	Reinig de wieltjes onder het draaiplateau en de uitsparing in de bodem van de combimagnetron grondig.
Een bepaalde functiestand of vermogensstand kan niet worden ingesteld.	De temperatuur, de vermogensstand of de gecombineerde instelling is niet mogelijk voor deze functiestand.	Kies de toegestane instellingen.
E1 verschijnt in het display.	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de klantenservice.
E4 verschijnt in het display.	Thermische veiligheidsuitschakeling is geactiveerd.	Neem contact op met de klantenservice.
E11 verschijnt in het display.	Vocht in het bedieningspaneel.	Laat het bedieningspaneel drogen.
E17 verschijnt in het display.	Snel voorverwarmen is niet gelukt.	Neem contact op met de klantenservice.

Acrylamide in levensmiddelen

Om welke levensmiddelen gaat het?
Acrylamide ontstaat voornamelijk in graan- en aardappelproducten die met hoge temperaturen worden verhit, zoals aardappelchips, frites, toast, broodjes, brood, banketbakkerswaren (biscuits, peperkoek, koekjes).

	Tips voor een acrylamidearme bereiding van gerechten
Algemeen	Houd de bereidingstijden tot een minimum. Bereid maaltijden tot ze goudbruin, maar niet te donker zijn. Grote, dikke stukken voedsel bevatten minder acrylamide.
Biscuits bakken Ovenfrites	Max. 200°C in boven-/onderwarmte of max. 180°C in 3D-hetelucht- of heteluchtstand. Max. 190°C in boven-/onderwarmte of max. 170°C in 3D-hetelucht- of heteluchtstand. Eiwit en eigeel verminderen de vorming van acrylamide. Gelijkmatig en in één laag over de bakplaat verdelen. Bereid porties van minimaal 400 g op een bakplaat, zodat de frites niet uitdrogen.

Tips voor energieverbruik en milieu

Hier vindt u tips om energie te besparen tijdens het bakken en braden en hoe u uw apparaat op correcte wijze afvoert.

Energie besparen

- Verwarm de combimagnetron alleen voor wanneer dit aangegeven wordt in het recept of in de tabellen met bedieningsinstructies.
- Gebruik donkere, zwart gelakte of geëmailleerde bakvormen. Die absorberen de hitte bijzonder goed.
- Open de ovendeur zo weinig mogelijk tijdens het koken, bakken of braden.
- Het beste kun u verschillende taarten meteen na elkaar bakken. De oven is dan nog steeds warm. Dat verlaagt de baktijd voor de tweede taart. U kunt ook twee cakevormen naast elkaar plaatsen.
- Voor langere bereidingstijden kunt u de oven 10 minuten voor het einde van de bereidingstijd uitschakelen en de restwarmte gebruiken om de bereiding te voltooien.

Milieuvriendelijke afvoer

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke wijze af. Dit apparaat voldoet aan de Europese Richtlijn 2012/19/EU voor afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA). De richtlijn vormt het raamwerk voor het inzamelen en recyclen van oude apparaten, en is geldig voor de gehele EU.

Kookgids

Hier vindt u een keur aan recepten en de ideale instellingen ervoor. We laten u zien welke verwarmingsmethode en welke temperatuur of welk magnetronvermogenstand het beste is voor uw gerecht. U vindt hier informatie over geschikte accessoires en de hoogte waarop ze moeten worden geplaatst. Dit gedeelte bevat tevens tips over ovenschalen en bereidingsmethoden.

Opmerkingen

- De waarden in de tabel gelden altijd voor voedsel dat geplaatst wordt in de koude en lege binnenruimte. Verwarm het apparaat alleen voor wanneer dat in de tabel staat aangegeven. Voordat u het apparaat gebruikt, verwijdert u alle accessoires uit de binnenruimte die u niet nodig hebt.
- Breng pas bakpapier aan op de accessoires nadat ze zijn voorverwarmd.
- De tijden die in de tabellen staan aangegeven, zijn slechts richtlijnen. Ze zijn afhankelijk van de kwaliteit en samenstelling van het voedsel.
- Gebruik de meegeleverde accessoires. Aanvullende accessoires kunnen in gespecialiseerde winkels of bij de klantenservice worden aangeschaft.
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u accessoires of ovenschalen uit de binnenruimte verwijdert.

Ontdooien, opwarmen en koken met de magnetron

In de volgende tabellen vindt u de verschillende opties en instellingen voor de magnetron.

De tijden die in de tabellen staan aangegeven, zijn slechts richtlijnen. Ze zijn afhankelijk van de gebruikte ovenschaal, de kwaliteit, temperatuur en consistentie van de etenswaren.

In de tabellen staan vaak tijdsbereiken aangegeven. Stel eerst de kortste tijdsduur in en verleng daarna zo nodig de tijd.

Het kan zijn dat de door u gebruikte hoeveelheden afwijken van de hoeveelheden die in de tabellen staan vermeld. Als vuistregel geldt: dubbele hoeveelheid – iets minder dan de dubbele bereidingstijd, halve hoeveelheid – de halve bereidingstijd.

Ontdooien

Opmerkingen

- Plaats het bevroren voedsel in een open bak op het lage rooster.
- Delicate delen, zoals de poten en vleugels van kip of de vetranden van braadstukken kunnen worden afgedekt met kleine stukken aluminiumfolie. De folie mag de wanden van de binnenruimte niet raken. Halverwege de ontdooitijd kunt u de folie verwijderen.
- Keer of roer het voedsel een- of tweemaal tijdens de ontdooiperiode. Grote stukken voedsel moeten meerdere malen worden gekeerd. Tijdens het keren eventueel vocht verwijderen die tijdens het ontdooien is ontstaan.
- Laat de ontdooide producten nog eens 10 tot 60 minuten rusten op kamertemperatuur, zodat de temperatuur zich kan stabiliseren. Op dit moment kunnen de inwendige organen van gevogelte worden verwijderd.

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogenstand in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Vlees, heel, van rund, kalf of varken (met bot of ontbeend)	800 g	300 W, 15 min. + 100 W, 10-20 min.	Meerdere malen keren
	1 kg	300 W, 20 min. + 100 W, 15-25 min.	
	1,5 kg	300 W, 30 min. + 100 W, 20-30 min.	
Vlees in stukken of plakken, van rund, kalf of varken	200 g	300 W, 3 min. + 100 W, 10-15 min.	Eventuele ontdooide delen scheiden tijdens het keren
	500 g	300 W, 5 min. + 100 W, 15-20 min.	
	800 g	300 W, 8 min. + 100 W, 15-20 min.	
Gehakt, half-om-half	200 g	100 W, 10-15 min.	Vries voedsel zo plat mogelijk in Keer meerdere malen en verwijder eventueel ontdooid vlees
	500 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	
	800 g	300 W, 8 min. + 100 W, 15-20 min.	
Gevogelte of gevogeltedelen	600 g	300 W, 8 min. + 100 W, 10-15 min.	Tussendoor keren.
	1,2 kg	300 W, 15 min. + 100 W, 25-30 min.	
Eend	2 kg	300 W, 20 min. + 100 W, 30-40 min.	Meerdere malen keren

Ontdooien	Gewicht	Magnetronvermogenstand in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Visfilet, vismoot of -plakken	400 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	Scheid ontdooide delen
Hele vis	300 g	300 W, 3 min. + 100 W, 10-15 min. -	
	600 g	300 W, 8 min. + 100 W, 10-15 min.	
Groentes, bijv. erwten	300 g	300 W, 10-15 min.	Voorzichtig omroeren tijdens het
	600 g	300 W, 10 min. + 100 W, 10-15 min.	ontdooien.
Fruit, bijv. frambozen	300 g	300 W, 7-10 min.	Voorzichtig omroeren tijdens het ontdooien
	500 g	300 W, 8 min. + 100 W, 5-10 min,	en eventuele ontdooide delen scheiden
Boter, ontdooien	125 g	300 W, 1 min. + 100 W, 2-4 min.	Verwijder alle verpakking
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min.	
Heel brood	500 g	300 W, 6 min. + 100 W, 5-10 min.	Keren tijdens het ontdooien.
	1 kg	300 W, 12 min. + 100 W, 15-25 min.	
Taarten, droog, bijv. sponge cake	500 g	100 W, 15-20 min.	Alleen voor taarten zonder glazuur, slagroom of bakkersroom, scheid de stukken taart.
	750 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	
Taarten, vochtig, bijv. vruchten-taart, kwarktaart	500 g	300 W, 5 min. + 100 W, 10-15 min.	Alleen voor taarten zonder glazuur, slagroom of gelatine
	750 g	300 W, 7 min. + 100 W, 10-15 min.	

■ Plaats het voedsel rechtstreeks op het draaiplateau.

Bevroren voedsel ontdooien, opwarmen of bereiden

Opmerkingen

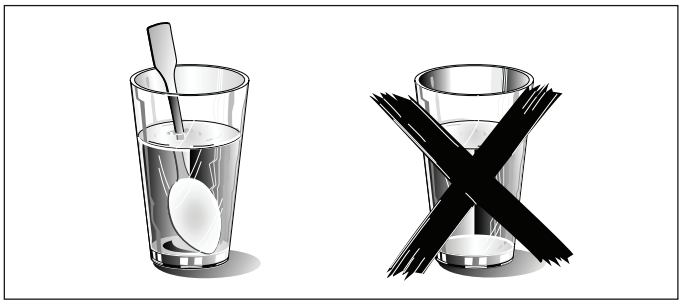
- Neem kant-en-klaar-maaltijden uit de verpakking. Die warmen sneller en gelijkmatiger op in ovenschalen die geschikt zijn voor de magnetron. Voor de verschillende ingrediënten van de maaltijd is wellicht niet dezelfde tijdsduur nodig om op te warmen.
- Voedsel dat vlak ligt, is sneller klaar dan voedsel dat hoog opgestapeld liggen. U moet voedsel daarom zo plat mogelijk in de ovenschaal plaatsen. Verschillende etenswaren moeten daarom niet in lagen op elkaar worden geplaatst.
- Dek het voedsel altijd af. Als u geen geschikte deksel hebt voor uw ovenschaal, gebruikt u een bord of speciale magnetronfolie.
- Roer of keer het voedsel 2 of 3 keer om tijdens de bereiding.
- Na het opwarmen laat u het voedsel nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u borden uit de combimagnetron pakt.
- Daardoor behoudt het voedsel zijn eigen specifieke smaak, waardoor minder kruiden nodig zijn.

Bevroren voedsel ontdooien, opwarmen of bereiden	Gewicht	Magnetronvermogenstand in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Menu, maaltijd op een bord, kant-en-klaar-maaltijd	300-400 g	700 W, 10-15 min.	Neem de maaltijd uit de verpakking; dek het voedsel af om te verwarmen
Soep	400-500 g	700 W, 8-10 min.	Ovenschaal met deksel
Stoofschotels	500 g	700 W, 10-15 min.	Ovenschaal met deksel
	1 kg	700 W, 20-25 min.	
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	700 W, 15-20 min.	Ovenschaal met deksel
	1 kg	700 W, 25-30 min.	
Vis, bijv. vismoten	400 g	700 W, 10-15 min.	Afgedekt
	800 g	700 W, 18-20 min.	
Bijgerechten, bijv. rijst, pasta	250 g	700 W, 2-5 min.	Ovenschaal met deksel; voeg vloeistof toe
	500 g	700 W, 8-10 min.	
Groenten, bijv. erwten, broccoli, toe worteltjes	300 g	700 W, 8-10 min.	Ovenschaal met deksel; voeg 1 eetlepel water
	600 g	700 W, 15-20 min.	
Spinazie à la crème	450 g	700 W, 11-16 min.	Bereiden zonder extra water

Voedsel verwarmen

Risico van verbranding!

Er bestaat een risico van kookvertraging wanneer een vloeistof wordt opgewarmd. Dat houdt in dat de vloeistof de kooktemperatuur bereikt zonder de gebruikelijke luchtbellen die omhoog komen. Zelfs als de container maar een klein beetje beweegt, kan de hete vloeistof plotseling overkoken en spatten. Tijdens het verwarmen van vloeistoffen altijd een lepel in de container plaatsen. Dat voorkomt kookvertraging.



Voorzichtig!

Metaal –bijv. een lepel in een glas – moet minimaal 2 cm van de ovenwanden en de binnenzijde van de deur verwijderd zijn. Vonken kunnen onherstelbare schade aan het glas aan de binnenzijde van de deur veroorzaken.

Opmerkingen

- Neem kant-en-klaar-maaltijden uit de verpakking. Die warmen sneller en gelijkmatiger op in ovenschalen die geschikt zijn voor de magnetron. Voor de verschillende ingrediënten van de maaltijd is wellicht niet dezelfde tijdsduur nodig om op te warmen.
- Dek het voedsel altijd af. Als u geen geschikte deksel hebt voor uw bak/schaal, gebruikt u een bord of speciale magnetronfolie.
- Roer of keer het eten verschillende malen om tijdens de verwarmingstijd. Controleer de temperatuur.
- Na het opwarmen laat u het voedsel nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u borden uit de combimagnetron pakt.
- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.

Voedsel verwarmen	Gewicht	Magnetronvermogenstand in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Menu, maaltijd op een bord, kant-en-klaar-maaltijd	350-500 g	700 W, 5-10 min.	Neem de maaltijd uit de verpakking; dek het voedsel af om te verwarmen
Dranken	150 ml	900 W, 1-2 min.	**Voorzichtig!** Plaats een lepel in het glas. Voorkom oververhitting van alcoholische dranken. Controleer tijdens het verwarmen
	300 ml	900 W, 2-3 min.	
	500 ml	900 W, 3-4 min.	
Babyvoeding, bijv. zuigflesje	50 ml	300 W, ca. 1 min.	Plaats zuigflesjes op de bodem van de binnenruimte zonder speen of deksel. Schud of roer goed na het verwarmen. U moet de temperatuur controleren
	100 ml	300 W, 1-2 min.	
	200 ml	300 W, 2-3 min.	
Soep 1 kom	175 g	900 W, 2-3 min.	-
2 kommen	175 g elk	900 W, 4-5 min.	
4 kommen	175 g elk	900 W, 5-6 min.	
Plakken of stukken vlees in saus, bijv. goulash	500 g	700 W, 10-15 min.	Afgedekt
Stoofschotels	400 g	700 W, 5-10 min.	Ovenschaal met deksel
	800 g	700 W, 10-15 min.	
Groenten	150 g	700 W, 2-3 min.	Klein beetje vloeistof toevoegen
	300 g	700 W, 3-5 min.	

Eten bereiden

Opmerkingen

- Voedsel dat vlak ligt, is sneller klaar dan voedsel dat hoog opgestapeld liggen. U moet voedsel daarom zo plat mogelijk in de ovenschaal plaatsen. Verschillende etenswaren moeten daarom niet in lagen op elkaar worden geplaatst.
- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.
- Bereid het eten in de ovenschaal met een deksel. Als u geen geschikte deksel hebt voor uw ovenschaal, gebruikt u een bord of speciale magnetronfolie.
- Daardoor behoudt het voedsel zijn eigen specifieke smaak, waardoor minder kruiden nodig zijn.
- Na het bereiden laat u het voedsel nog 2 tot 5 minuten rusten, zodat de temperatuur zich gelijkmatig kan verdelen.
- Gebruik altijd pannenlappen of ovenwanten wanneer u borden uit de combimagnetron pakt.

Voedsel bereiden	Gewicht	Magnetronvermogen in watt, bereidingstijd in minuten	Opmerkingen
Hele kip, vers, geen organen	1,5 kg	700 W, 30-35 min.	Halverwege de bereidingstijd omkeren
Visfilet, vers	400 g	700 W, 5-10 min.	-
Verse groenten	250 g	700 W, 5-10 min.	In gelijke delen snijden; voeg 1 tot 2 eetlepels water per 100 g toe; omroeren tijdens de bereiding
	500 g	700 W, 10-15 min.	
Aardappels	250 g	700 W, 8-10 min.	In gelijke delen snijden; voeg 1 tot 2 eetlepels water per 100 g toe; omroeren tijdens de bereiding
	500 g	700 W, 11-14 min.	
	750 g	700 W, 15-22 min.	
Rijst	125 g	700 W, 7-9 min. + 300 W, 15-20 min.	Voeg de dubbele hoeveelheid vloeistof toe en gebruik een diepe ovenschaal met een deksel
	250 g	700 W, 10-12 min. + 300 W, 20-25 min.	
Zoete gerechten, bijv. blanc-manger (instant)	500 ml	700 W, 7-9 min.	Roer tijdens het verwarmen 2 tot 3 keer om met een garde
Fruit, compote	500 g	700 W, 9-12 min.	-

Magnetron-popcorn

Opmerkingen

- Gebruik warmtebestendig, vlak glazen ovengerei, bijv. de deksel van een vuurvaste schaal, een glazen bord of een glazen schaal (pyrex)
- Plaats de ovenschaal altijd op het rooster.
- Gebruik geen porseleinen of sterk gewelfde borden.
- Voer de instellingen in die in de tabel staan aangegeven. U kunt de tijdsduren instellen op product en hoeveelheid.
- Om te voorkomen dat de popcorn verbrandt, neemt u de zak popcorn na 1 minuut en 30 seconden uit de combimagnetron en schudt die. Let op, de zak is heet!

⚠ Risico van verbranding!

- Open de zak popcorn voorzichtig, omdat er hete stoom kan ontsnappen.
- Zet de magnetron nooit op vol vermogen.

	Gewicht	Accessoires	Magnetronvermogen in watt, bereidingstijd in minuten
Magnetronpopcorn	1 zak, 100 g	Ovenschaal	700 W, 3-5 min.

Tips voor de magnetron

U kunt helemaal geen informatie vinden over de instellingen voor de hoeveelheid voedsel die u wilt bereiden.	Verhoog of verlaag de bereidingstijden volgens deze vuistregel: dubbele hoeveelheid = bijna de dubbele bereidingstijd halve hoeveelheid = de halve bereidingstijd
Het voedsel is te droog.	Stel de volgende keer een kortere bereidingstijd in of selecteer een lagere magnetronvermogenstand. Dek het voedsel af en voeg meer vloeistof toe.
Wanneer de tijd is verstreken, is het voedsel niet ontdooid, warm of gekookt.	Stel een langere tijd in. Grote hoeveelheden en voedsel dat hoog is opgestapeld heeft meer tijd nodig.
Wanneer de tijd verstreken is en het voedsel aan de rand oververhit is, maar in het midden niet gaar is gekookt.	Tijdens de bereidingstijd omroeren en de volgende keer een lagere magnetronvermogenstand selecteren en een langere bereidingstijd.
Na het ontdooien is het gevogelte of het vlees aan de buitenkant ontdooid, maar in het midden nog bevroren.	De volgende keer een lagere magnetronvermogenstand selecteren. Wanneer u een grote hoeveelheid ontdooit, keert u het verschillende malen om.

Taarten en gebakjes

Over de tabellen

Opmerkingen

- De vermelde tijden gelden voor voedsel dat in een koude oven wordt geplaatst.
- De temperatuur en de baktijden zijn afhankelijk van de consistentie en de hoeveelheid van het deeg. Daarom staan er in de tabellen temperatuurbereiken vermeld. Begin met een lagere temperatuur en gebruik de volgende keer zo nodig een hogere instelling, omdat een lagere temperatuur een meer gelijkmatige bruining oplevert.
- Aanvullende informatie vindt u in het gedeelte *Baktips* na de tabellen.
- **Plaats de cakevorm altijd in het midden van het lage rooster. Maar het voedsel met ** moet op het draaiplateau worden geplaatst.**

Bakvormen

Opmerking: U kunt het beste donker gekleurde, metalen bakvormen gebruiken.

Bakken in bakvormen	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Cake, eenvoudig	Kransvorm/cakevorm		170-180	100	40-50
Cake, fijn (bijv. roerdeeg)*	Kransvorm/cakevorm		150-170	-	70-90
Taartbodem, roerdeeg	Bakvorm voor vruchtentaarten		160-180	-	30-40
Vruchtentaart fijn, roerdeeg	Springvorm/kransvorm		170-180	100	35-45
Biscuitbodem, 2 eieren	Bakvorm voor vruchtentaarten		160-170	-	20-25
Biscuitbodem, 6 eieren	Donkere springvorm		170-180	-	35-45
Zanddeegbodem met rand	Donkere springvorm		170-190	-	30-40
Vruchtentaart/kwarktaart met zandtaartdeeg*	Donkere springvorm		170-190	100	35-45
Zwitserse vruchtentaart**	Donkere springvorm		190-200	-	45-55
Tulband	Tulbandvorm		170-180	40-50	
Pizza, dunne bodem, lichte topping**	Ronde pizzaplaat		220-230	-	15-25
Hartig gebak**	Donkere springvorm		200-220	-	50-60
Notentaart	Donkere springvorm		170-180	100	35-45
Gistdeeg met droge bedekking	Ronde pizzaplaat		160-180	-	50-60

* Laat de taart ongeveer 20 minuten afkoelen in de oven.

** Het voedsel moet op het draaiplateau worden geplaatst

Bakken in bakvormen	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetronver-mogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Gistdeeg met vochtige bedekking	Ronde pizzaplaat	⊛	170-190	-	55-65
Vlechtbrood met 500 g bloem	Ronde pizzaplaat	⊛	170-190	-	35-45
Kerststollen met 500 g bloem	Ronde pizzaplaat	⊛	160-180	-	60-70
Strudel, zoet	Ronde pizzaplaat	⊛	190-210	100	35-45

* Laat de taart ongeveer 20 minuten in de oven afkoelen.

Klein gebak	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten
Biscuits	Ronde pizzaplaat	⊛	150-170	25-35
Bitterkoekjes	Ronde pizzaplaat	⊛	110-130	35-45
Meringue	Ronde pizzaplaat	⊛	100	80-100
Muffins	Muffinplaat op rooster	⊛	160-180	35-40
Soezendeeggebak	Ronde pizzaplaat	⊛	200-220	35-45
Bladerdeeggebak	Ronde pizzaplaat	⊛	190-200	35-45
Gistdeeggebak	Ronde pizzaplaat	⊛	200-220	25-35

Brood en broodjes	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C	Bereidingstijd in minuten
Zuurdesembrood met 1,2 kg bloem	Ronde pizzaplaat	⊛	210-230	50-60
Plat brood	Ronde pizzaplaat	⊛	220-230	25-35
Broodjes	Ronde pizzaplaat	⊛	210-230	25-35
Broodjes van zoet gistdeeg	Ronde pizzaplaat	⊛	200-220	15-25

Baktips

U wilt volgens uw eigen recept bakken.	Gebruik soortgelijke items uit de baktabellen als een richtlijn.
Gebruik bakvormen van silicone, glas, kunststof of keramische materialen.	De bakvorm moet warmtebestendig zijn tot 250°C. Taarten in deze bakvormen zijn minder bruin. Wanneer de magnetron wordt gebruikt, is de bereidingstijd korter dan de tijd in de tabel.
Hoe kunt u controleren of roerdeeg volledig gebakken is.	Ongeveer 10 minuten voor het einde van de baktijd die in het recept staat vermeld, steekt u op het hoogste punt met een houten cocktailprikker in de taart. Wanneer de cocktailprikker er schoon uitkomt, is de taart klaar.
De taart stort in.	Gebruik de volgende keer minder vloeistof of stel de oventemperatuur 10 graden lager in en verleng de baktijd. Volg de specifieke mengtijden in het recept.
De taart is gerezen in het midden, maar is lager rond de randen.	Vet alleen de bodem van de springvorm in. Maak de taart na het bakken voorzichtig los met een mes.
De taart is te donker.	Kies een lagere temperatuur en bak de taart iets langer.
De taart is te droog.	Wanneer de taart klaar is, kleine gaten in de taart boren met een tandenstoker. Vervolgens vruchtensap of een alcoholische drankje erover gieten. De volgende keer de temperatuur 10 graden hoger en de baktijd korter instellen.
Het brood of de taart (bijv. kwarktaart) ziet er goed uit, maar is klef aan de binnenkant (plakkerig, doortrokken met water).	Gebruik de volgende keer iets minder vloeistof en bak iets langer op een lagere temperatuur. Wanneer taarten met een vochtige bedekking worden gebakken, eerst de bodem bakken, afdekken met gemalen amandelen of paneermeel en dan de bedekking toevoegen. Volg het recept en volg de baktijden.
De taart komt niet los uit de vorm wanneer hij wordt omgekeerd.	Na het bakken de taart nog eens 5 tot 10 minuten laten afkoelen, hij laat dan gemakkelijker los uit de bakvorm. Wanneer de taart nog steeds vastzit, voorzichtig langs de randen lossnijden met een mes. Keer de taart weer ondersteboven en dek de taartvorm verschillende malen af met een koude, natte doek. De volgende keer de vorm goed invetten en wat paneermeel in de vorm strooien.
U hebt de temperatuur van de oven gemeten met uw eigen vleesthermometer en hebt een verschil aangetroffen.	De oventemperatuur wordt door de fabrikant gemeten na een opgegeven tijdsduur met behulp van een testrooster in het midden van de binnenruimte. Ovenschalen en accessoires zijn van invloed op de temperatuurmeting, waardoor er altijd een bepaald verschil is wanneer u zelf de temperatuur meet.
Er ontstaan vonken tussen de vorm en het rooster.	Controleer of de vorm schoon is aan de buitenzijde. Verander de plaats van de vorm in de binnenruimte. Als dat niet werkt, bakt u verder zonder ondersteuning van de magnetron. De baktijd wordt dan langer.

Braden en grillen

Over de tabellen

De temperatuur en de braadtijd zijn afhankelijk van het type en de hoeveelheid voedsel die worden bereid. Daarom staan er in de tabellen temperatuurbereiken vermeld. Begin met een lagere temperatuur en gebruik de volgende keer zo nodig een hogere instelling.

Voor meer informatie raadpleegt u het gedeelte *Tips voor grillen en braden* dat na de tabellen komt.

Ovenschalen

U kunt alle warmte**bestendige** ovenschalen gebruiken, dat geschikt is voor gebruik in de magnetron. Metalen braadsleden zijn niet geschikt voor braden met microgolven.

Ovenschalen kunnen zeer heet worden. Gebruik ovenwanten om de ovenschaal uit de oven te nemen.

Plaats hete glazen ovenschalen op een droge theedoek nadat het uit de oven is genomen. Het glas kan breken als het op een koude of natte ondergrond wordt geplaatst.

Tips voor braden

Opmerkingen

- Gebruik een diep braadgerei voor het braden van vlees en gevogelte.
- Controleer of uw ovenschaal in de binnenruimte past. Het mag niet te groot zijn.
- Vlees:
  Bedek ongeveer tweederde van de bodem van de ovenschaal met vloeistof. Voeg iets meer vloeistof toe voor stoofvlees. Keer de stukken vlees halverwege de bereidingstijd. Wanneer het stoofvlees klaar is, schakelt u de oven uit en laat u het gerecht nog eens 10 minuten staan. Daardoor worden vleessappen beter verdeeld.
- **Gevogelte:**
  Keer de stukken vlees om, nadat □ van de bereidingstijd is verstreken.

Tips voor grillen

Opmerkingen

- Houd de oven altijd gesloten tijdens het grillen en verwarm de oven niet voor.
- Voor zover mogelijk moeten u stukken voedsel met een gelijke dikte grillen. Steaks moeten minimaal 2 tot 3 cm dik zijn. Dan kunnen ze gelijkmatig bruin worden en blijven ze mals en sappig. Bestrooi de steaks pas met zout nadat ze gegrild zijn.
- Gebruik een vleestang om de stukken vlees die u grilt, om te keren. Als u met een vork in het vlees prikt, lopen de vleessappen eruit en zal het vlees droog worden.
- Donker vlees, bijv. rundvlees, bruint sneller dan lichter vlees, zoals kalfs- of varkensvlees. Wanneer licht vlees of lichte vis wordt gegrild, worden ze aan de buitenkant enkel lichtbruin, hoewel ze doorbakken en sappig van binnen zijn.
- Het grillelement schakelt automatisch in en uit. Dat is normaal. Hoe vaak dit gebeurt, is afhankelijk van de ingestelde grillstand.

Rundvlees

Opmerkingen

- Keer gestoofd rundvlees na □ en □ van de bereidingstijd om. Laat het ten slotte nog ca. 10 minuten rusten.
- Keer runderfilet en sirloin steak halverwege de bereidingstijd om. Laat het ten slotte nog ca. 10 minuten rusten.
- Keer steaks na □ van de bereidingstijd om.

Rundvlees	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Gestoofd rundvlees, ca. 1 kg*	Ovenschaal met deksel	⊛	180-200	-	120-143
Runderfilet, medium, ca. 1 kg*	Ovenschaal zonder deksel	⊛	180-200	100	30-40
Sirloin steak, medium, ca. 1 kg*	Ovenschaal zonder deksel	⊛	210-230	100	30-40
Steak, medium, 3 cm dik**	Hoog rooster	—	3	-	Elke zijde: 10-15

* Laag rooster

** Hoog rooster

Kalfsvlees

Opmerking: Keer gebraden kalfsvlees en kalfsschenkel halverwege de bereidingstijd om. Laat het ten slotte nog ca. 10 minuten rusten.

Kalfsvlees	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetronver-mogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Gebraden kalfsvlees, ca. 1 kg*		⊛	Ovenschaal met deksel	180-200	110-130
Kalfsschenkel, ca. 1,5 kg*	Ovenschaal met deksel	⊛	200-220	-	120-130

* Laag rooster

Varkensvlees

Opmerkingen

- Keer mager braadstukken en zwoerdloze braadstukken halverwege de bereidingstijd om. Laat het ten slotte nog ca. 10 minuten rusten.
- Plaats het braadstuk in de ovenschaal met de zwoerdzijde omhoog. Snij de zwoerd in. Keer het braadstuk niet om. Laat het ten slotte nog ca. 10 minuten rusten.
- Keer varkenfilets of karbonaadjes niet om. Laat het ten slotte nog ca. 5 minuten rusten.
- Keer het halsstuk na Z van de bereidingstijd om.

Varkensvlees	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Braadstuk zonder zwoerd (bijv. halsstuk), ca. 750 g*	Ovenschaal met deksel		220-230	100	40-50
Braadstuk met zwoerd (bijv. schouder) ca. 1,5 kg*	Ovenschaal zonder deksel		190-210	-	130-150
Varkensfilet, ca. 500 g*	Ovenschaal met deksel		220-230	100	25-30
Gebraden varkensvlees, mager, ca. 1 kg*	Ovenschaal met deksel		210-230	100	60-80
Casselerrib met been, ca. 1 kg*	Ovenschaal zonder deksel	-	-	300	45-50
Halsstuk, 2 cm dik**		—	3	-	1e zijde: ca. 15-20 2e zijde: ca. 10-15

* Laag rooster

** Hoog rooster

Lamsvlees

Opmerking: Keer de lamsbout halverwege de bereidingstijd om.

Lamsvlees	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Lamszadel met been, ca. 1 kg*	Ovenschaal zonder deksel		210-230	-	40-50
Lamsbout zonder been, medium, ca. 1,5 kg*	Ovenschaal met deksel		190-210	-	90-95

* Laag rooster

Diverse

Opmerkingen

- Laat het gebraden gehakt ten slotte nog ca. 10 minuten rusten.
- Keer de worstjes na ◻ van de bereidingstijd om.

Diverse	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermo-gen in watt	Bereidingstijd in minuten
Gebraden gehakt, ca. 1 kg*	Ovenschaal zonder deksel		180-200	700 W + - 100 W	
4 tot 6 worstjes om te grillen- ca. 150 g elk**		—	3	-	elke zijde: 10-15

* Laag rooster
** Hoog rooster

Gevogelte

Opmerkingen

- Plaats de hele kippen en kippenborsten met de borstzijde omlaag. Keer na ◻ van de bereidingstijd om.
- Plaats de poularde met de borstzijde omlaag. Keer na 30 minuten om en stel het magnetronvermogen in op 180 watt.
- Plaats de halve kippen en kipdelen met de huid omhoog. Niet omkeren.
- Keer de eenden- en ganzenborst met de huid omhoog. Niet omkeren.
- Keer de ganzenbouten halverwege de bereidingstijd om. Prik de huid in.
- Plaats de kalkoenborst en -dijen met de huid omlaag. Keer na Z van de bereidingstijd om.

Gevogelte	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Kip, heel, ca. 1,2 kg*	Ovenschaal met deksel		220-230	300	35-45
Poularde, heel, ca. 1,6 kg*	Ovenschaal met deksel		220-230	300 100	30 20-30
Kip, halve, 500 g elk*	Ovenschaal zonder deksel		180-200	300	30-35
Kipdelen, ca. 800 g*	Ovenschaal zonder deksel		210-230	300	20-30
Kippenborst met huid en botten, 2 stuks, ca. 350-450 g*	Ovenschaal zonder deksel		190-210	100	30-40

Gevogelte	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Eendenborst met huid, 2 stuks, 300-400 g elk**	Ovenschaal zonder deksel	—	3		20-30 100
Ganzenborst, 2 stuks, 500 g elk*	Ovenschaal zonder deksel		210-230	100	25-30
Ganzenbouten, 4 stuks, ca. 1,5 kg*	Ovenschaal zonder deksel		210-230	100	30-40
Kalkoenborst, ca. 1 kg*	Ovenschaal met deksel		200-220	-	90-100
Kalkoenbouten, ca. 1,3 kg*	Ovenschaal met deksel		200-220	100	50-60

* Laag rooster
** Hoog rooster

Vis

Opmerkingen

- Om te grillen, plaatst u de hele vis, bijv. forel, in het midden van het hoge rooster.
- Vet het rooster vooraf in met olie.

Vis	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Bereidingstijd in minuten
Vismoot, bijv. zalm, 3 cm dik, gegrild	Hoog rooster	—	3	20-25
Hele vis, 2-3 stuks, 300 g elk, gegrild	Hoog rooster	—	3	20-30

Tips voor braden en grillen

De tabel bevat geen informatie over het gewicht van het braadstuk.	Voor kleinere braadstukken selecteert u een hogere temperatuur en een kortere bereidingstijd. Voor grotere braadstukken selecteert u een lagere temperatuur en een langere bereidingstijd.
Hoe weet u of een braadstuk klaar is.	Gebruik een vleesthermometer (verkrijgbaar in gespecialiseerde winkels) of doe een “lepeltest”. Druk met een lepel op het braadstuk. Als het stevig aanvoelt, is het klaar. Als de lepel kan worden ingedrukt, moet het vlees nog iets langer braden.
Het braadstuk ziet er goed uit, maar de vleessappen zijn verbrand.	De volgende keer een kleiner braadgerei gebruiken of meer vloeistof toevoegen.
Het braadstuk ziet er goed uit, maar de vleessappen zijn te helder en waterig.	De volgende keer een groter braadgerei gebruiken en minder vloeistof toevoegen.
Het braadstuk is niet goed gaar.	Snij het braadstuk. Bereid de jus in het braadgerei en plaats de plakken vlees in de jus. Voltooi de bereiding van het vlees met alleen de magnetron.

Ovenschotels, gratins, toast met beleg

Opmerkingen

- De waarden in de tabel zijn van toepassing voor voedsel dat in een koude oven is geplaatst.
- Voor ovenschotels, aardappelgratins en lasagne gebruikt u een warmtebestendige, vuurvaste schaal van 4 tot 5 cm diep.
- Plaats de ovenschotel op het lage rooster.
- Laat ovenschotels en gratins na uitschakeling nog 5 minuten extra in de oven garen.
- Kaas op toast:
  roosterde boterhammen vooraf.

Ovenschotels, gratins, toasts	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur in °C, grillstand	Magnetronvermogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Ovenschotel, zoet, ca. 1,5 kg*	Ovenschaal zonder deksel		140-160	300	25-35
Hartige ovenschotel, gemaakt met gegaarde ingrediënten, ca. 1 kg*	Ovenschaal zonder deksel		150-160	700	20-25
Lasagne, vers*	Ovenschaal zonder deksel		200-220	300	25-35
Aardappelgratin gemaakt van rauwe ingrediënten, ongeveer 1,1 kg*	Ovenschaal zonder deksel		180-200	700	25-30
Toast met beleg, 4 sneetjes**		—	3	-	8-10

* Laag rooster
** Hoog rooster

Gemaksproducten, bevroren

Opmerkingen

- Lees de instructies op de verpakking.
- De waarden in de tabel zijn van toepassing voor voedsel dat in een koude oven is geplaatst.
- Plaats frites, aardappelkroketjes of aardappelrösti niet op elkaar. Halverwege de bereidingstijd omkeren.
- Plaats het voedsel direct op het draaiplateau.

Gemaksproducten	Accessoires	Verwarmings-methode	Temperatuur °C	Magnetronver-mogen in watt	Bereidingstijd in minuten
Pizza met dunne bodem*	Draaiplateau		220-230	-	10-15
Pizza met dikke bodem	Draaiplateau		- 220-230	700 -	3 13-18
Minipizza*	Draaiplateau		220-230	-	10-15
Pizzabaguette*	Draaiplateau		- 220-230	700 -	2 13-18
Frites	Draaiplateau		220-230	-	8-13
Aardappelkroketjes*	Draaiplateau		210-220	-	13-18
Rösti, gevulde aardappelflappen	Draaiplateau		200-220	-	25-30
Voorgebakken broodjes of baguette	Laag rooster		170-180	-	13-18
Vissticks	Draaiplateau		210-230	-	10-20
Kipsticks, nuggets	Draaiplateau		200-220	-	15-20
Lasagne, ca. 400 g**	Laag rooster		220-230	700	12-17

* Verwarm de binnenruimte gedurende 5 minuten voor.

** Plaats het voedsel in geschikte, warmtebestendige ovenschalen.

it Indice

Importanti informazioni di sicurezza 94
Cause di eventuali danni all'elettrodomestico 98
Installazione 98
Il vostro nuovo elettrodomestico 100
Pannello di controllo 100
Tasti a sfioramento e display 100
Selettore delle funzioni 100
Selettore dei parametri 100
Ventola di raffreddamento 100
Accessori 101
Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta .. 101
Impostazione dell'orologio 101
Riscaldamento del forno 101
Pulizia degli accessori 101
Impostazione del forno 101
Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura .. 101
Preriscaldamento rapido 102
Il microonde 102
Note relative alle pirofile da forno 102
Impostazioni della potenza del microonde 102
Impostazione del microonde 103
Funzionamento combinato 103
Impostazione del funzionamento combinato 103
Programmi automatici 103
Impostazione di un programma 103
Programmi di scongelamento 104
Opzioni di impostazione del tempo 104
Impostazione del timer 104
Impostazione del tempo di cottura 105
Impostazione dell'orologio 105
Blocco per bambini 105
Attivazione del blocco per bambini 105
Disattivazione del blocco per bambini 105
Blocco per bambini con i programmi automatici 105
Tasto di avvio rapido del microonde 105
Manutenzione e pulizia 106
Detergenti 106
Dati tecnici 106
Tabella dei malfunzionamenti 107
Presenza di acrilamide negli alimenti 107
Consigli di risparmio energetico e di protezione dell'ambiente 108
Risparmio energetico 108
Smaltimento nel rispetto dell'ambiente 108
Ricettario e impostazioni dell'elettrodomestico 108
Scongelamento, riscaldamento e cottura con il microonde 108
Consigli di utilizzo del microonde 111
Torte e pasticcini 111
Consigli di cottura degli impasti 112
Cottura di arrosti e grigliatura 113
Consigli di cottura di arrosti e grigliatura 113
Alimenti cotti al forno e gratinati, toast con guarnizione 113
Cibi pronti e surgelati 116

⚠ Importanti informazioni di sicurezza

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo in questo modo si potrà utilizzare l'elettrodomestico correttamente e in sicurezza. Conservare il manuale di istruzioni per futura consultazione o per consegnarlo ai futuri proprietari dell'elettrodomestico.

Verificare che l'elettrodomestico non presenti danni dopo averlo tolto dall'imballaggio. Non collegare l'elettrodomestico se è stato danneggiato durante il trasporto.

Il forno a microonde è inteso per il riscaldamento di cibi e bevande. L'essiccazione di cibi o l'asciugatura di indumenti, e il riscaldamento di pantofole, spugne, termofori, strofinacci bagnati, ecc. possono provocare il rischio di lesioni, combustioni o incendi.

Solo un professionista abilitato può collegare gli elettrodomestici senza spina. La garanzia non copre i danni provocati da un collegamento scorretto.

L'elettrodomestico è inteso esclusivamente per l'uso domestico. Utilizzare l'elettrodomestico esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. L'elettrodomestico deve essere sorvegliato durante il funzionamento. Utilizzare l'elettrodomestico esclusivamente in interni.

L'elettrodomestico può essere utilizzato dai bambini di età superiore agli 8 anni e dalle persone con capacità fisiche, sensoriali o psichiche limitate oppure prive di esperienza e/o conoscenze,

a meno che non vengano sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o istruite su come utilizzare l’apparecchio in sicurezza e comprendano i relativi rischi. Non far giocare i bambini con l'apparecchio.Non far effettuare la pulizia e la manutenzione a cura dell'utente dai bambini senza che siano sorvegliati.

Gli elettrodomestici non sono intesi per funzionare mediante un timer esterno o un sistema di controllo remoto separato.

L'elettrodomestico è inteso per essere utilizzato in ambienti domestici e in applicazioni simili, quali:

– zone di cottura di negozi, uffici e altri ambienti di lavoro;
– fattorie;
– zone di cottura per gli ospiti in hotel, motel ed altre strutture residenziali;

Rischio di incendio!

- Gli oggetti combustibili conservati nel vano di cottura possono incendiarsi. Non conservare mai oggetti combustibili nel vano di cottura. Non aprire mai lo sportello dell'elettrodomestico se c'è del fumo all'interno. Spegnere l'elettrodomestico e scollegarlo dall'alimentazione elettrica, oppure disattivare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili.

- Se si riscaldano i cibi all'interno di contenitori in plastica o in carta, sorvegliare il forno in quanto possono verificarsi combustioni.

- Se si osserva la presenza di fumo, spegnere o scollegare l'elettrodomestico e tenere lo sportello chiuso, in modo da soffocare le eventuali fiamme

AVVERTENZA: le parti accessibili possono diventare bollenti durante l'uso. Tenere lontano dalla portata dei bambini.

AVVERTENZA: non utilizzare detergenti abrasivi e aggressivi o raschietti affilati in metallo per pulire il vetro dello sportello del forno a microonde, in quanto questi possono graffiare la superficie, con la conseguente rottura.

- Non selezionare un'impostazione della potenza del microonde o del tempo maggiore di quanto necessario. Seguire le informazioni contenute nel presente manuale di istruzioni. Non usare mai il microonde per essiccare il cibo.
  Non scongelare né riscaldare mai cibi dal basso contenuto di acqua, ad es. il pane, con una potenza o un tempo eccessivi.

- La cottura dell'olio può provocare incendi. Non utilizzare mai il microonde per riscaldare l'olio da cucina da solo.

Rischio di esplosione!

I liquidi o altri tipi di cibo possono esplodere se immessi in contenitori o confezioni ben sigillati. Non riscaldare mai i liquidi o altri tipi di cibo immessi in contenitori e confezioni ben sigillatie.

Utilizzare solamente utensili adatti per l'uso nei forni a microonde

Rischio di gravi danni alla salute!

- La superficie dell'elettrodomestico può danneggiarsi se non è pulita correttamente. Le radiazioni a microonde può fuoriuscire. Pulire regolarmente l'elettrodomestico, e rimuovere immediatamente i residui di cibo.
  Tenere sempre puliti il vano di cottura, la guarnizione dello sportello, lo sportello e la battuta dello stesso; vedi anche il paragrafo *Manutenzione e pulizia*.

AVVERTENZA: se lo sportello o le relative guarnizioni sono danneggiati, non far funzionare il forno finché non è stato riparato da una persona competente.

AVVERTENZA: è pericoloso far effettuare i lavori di assistenza o di riparazione che comportino la rimozione della carcassa che protegge l'apparecchio dall'esposizione alle radiazioni a microonde da parte di persone non competenti.

- Le radiazioni a microonde possono fuoriuscire se lo sportello del vano di cottura o la relativa guarnizione sono danneggiati. Non utilizzare mai l'elettrodomestico se lo sportello del vano di cottura o la relativa guarnizione sono danneggiati. Contattare il servizio clienti.

- Le radiazioni a microonde fuoriescono dagli elettrodomestici senza carcassa. Non rimuovere mai la carcassa dell'elettrodomestico. Per i lavori di assistenza o di riparazione contattare il servizio clienti.

Rischio di scossa elettrica!

- Riparazioni eseguite in modo improprio sono pericolose. Le riparazioni possono essere effettuate, e i cavi elettrici danneggiati sostituiti, solamente da uno dei tecnici qualificati del nostro servizio clienti. Se l'elettrodomestico è difettoso, scollegarlo dall'alimentazione elettrica, oppure disattivare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio clienti.

- L'isolamento del cavo degli elettrodomestici può fondersi se viene a contatto con le parti bollenti dell'elettrodomestico stesso. Non portare mai a contatto i cavi dell'elettrodomestico con le parti bollenti dello stesso.

- La penetrazione di umidità può provocare scosse elettriche. Non utilizzare pulitori ad alta pressione o pulitori a vapore.

- Un elettrodomestico difettoso può provocare scosse elettriche. Non accendere mai un elettrodomestico difettoso. Scollegarlo dall'alimentazione elettrica, oppure disattivare l'interruttore automatico nella scatola dei fusibili. Contattare il servizio clienti.

- L'elettrodomestico è un apparecchio ad alta tensione. Non rimuovere mai la carcassa dell'elettrodomestico.

AVVERTENZA: sincerarsi che l'elettrodomestico sia spento prima di effettuare la sostituzione della lampadina per evitare la possibilità di una scossa elettrica.

Rischio di ustioni!

- Durante l'uso, l'elettrodomestico diventa molto caldo. Evitare di toccare gli elementi riscaldanti all'interno del forno.
- Gli accessori e le pirofile da forno diventano molto caldi. Utilizzare sempre guanti da forno per prelevare gli accessori o le pirofile dal vano di cottura.
- I vapori alcolici possono incendiarsi nel vano di cottura bollente. Non preparare mai cibi contenenti un'elevata quantità di alcolico. Utilizzare solamente una ridotta quantità di alcolico. Aprire con cautela lo sportello dell'elettrodomestico.

- I cibi dotati di buccia o di pelle possono scoppiare o esplodere durante o anche dopo il riscaldamento. Non cuocere mai le uova con il guscio, né riscaldare nuovamente le uova sode. Non cuocere mai molluschi o crostacei. Se si vogliono cuocere o far bollire le uova, bucarne sempre il tuorlo. La pelle dei cibi dotati di buccia o di pelle, come le mele, i pomodori, le patate e le salsicce, può

scoppiare. Prima di riscaldarli, bucare la buccia o la pelle.

- Mescolare o agitare il contenuto di biberon e di vasetti di alimenti per bambini, e controllarne la temperatura prima del consumo, in modo da evitare ustioni.

- Il cibo riscaldato emette calore. Le pirofile da forno possono diventare molto calde. Utilizzare sempre guanti da forno per prelevare le pirofile o gli accessori dal vano di cottura.

AVVERTENZA: non riscaldare i liquidi e gli altri cibi immessi in contenitori e confezioni sigillati, in quanto questi possono esplodere. Osservare sempre le istruzioni riportate sull'imballaggio. Utilizzare sempre guanti da forno per prelevare le pirofile dal vano di cottura.

Rischio di scottature!

- Se si apre lo sportello dell'elettrodomestico, il vapore bollente può fuoriuscire. Aprire con cautela lo sportello dell'elettrodomestico. Tenere i bambini ad una distanza di sicurezza.

- Il riscaldamento a microonde delle bevande può provocare un'ebollizione eruttiva ritardata; per questo motivo maneggiare il contenitore con cautela. Ciò significa che il liquido raggiunge la temperatura di ebollizione senza formare le consuete bolle di vapore che salgono in superficie. Anche se il contenitore vibra solo leggermente, il liquido bollente può traboccare improvvisamente e schizzare tutt'intorno. Durante il riscaldamento, inserire sempre un cucchiaio nel contenitore. Ciò eviterà l'ebollizione ritardata del liquido.

Rischio di lesioni!

- Se il vetro dello sportello dell'elettrodomestico è graffiato, può verificarsi una rottura. Non utilizzare un raschietto per il vetro, oppure accessori di pulizia affilati o abrasivi o detergenti abrasivi.

- Le pirofile da forno non idonee possono rompersi. Le impugnature o i coperchi delle pirofile da forno in porcellana o in ceramica possono presentare piccole perforazioni. Dette perforazioni nascondono una cavità sottostante. L'umidità eventualmente penetrata all'interno di questa cavità può provocare la rottura delle pirofile da forno. Utilizzare solamente pirofile specifiche per l'utilizzo nel forno a microonde.

Cause di eventuali danni all'elettrodomestico

Avvertimento!

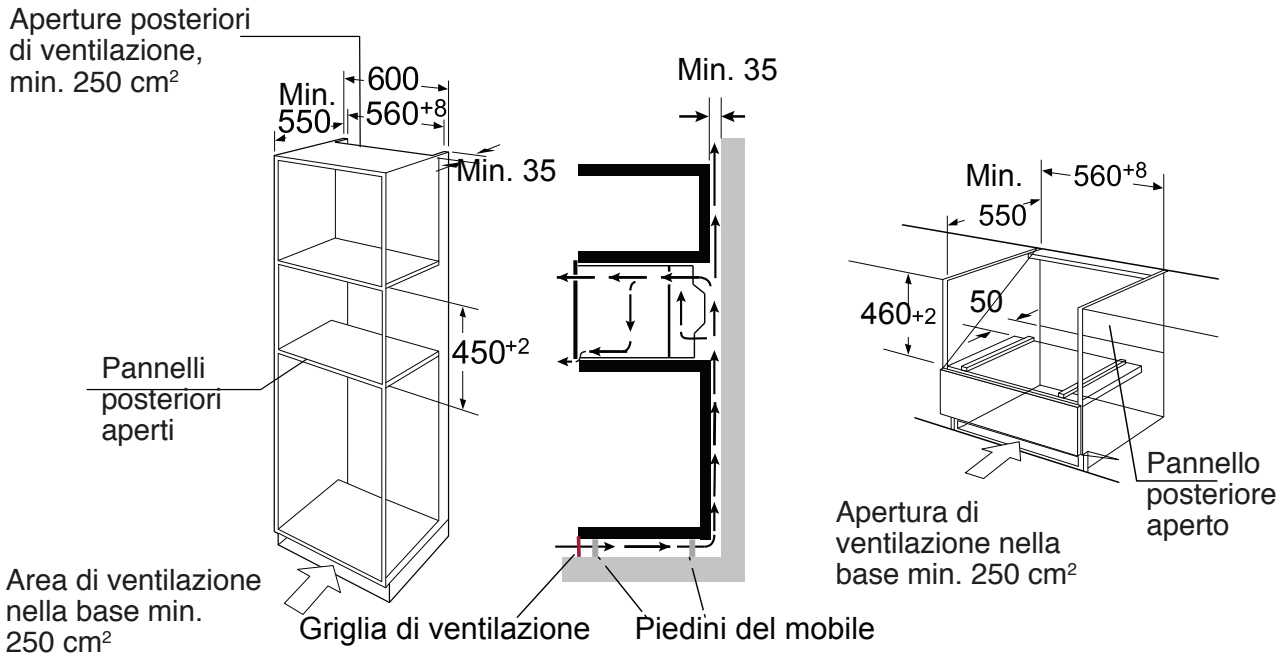
- Formazione di scintille: tenere gli oggetti metallici, –ad esempio un cucchiaio in un bicchiere – ad una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno dello sportello. Le scintille possono danneggiare irreparabilmente il vetro del lato interno dello sportello.
- Presenza di acqua nel vano di cottura caldo: non versare mai acqua nel vano di cottura caldo. Ciò provoca la formazione di vapore. La variazione di temperatura può provocare danni.
- Cibi umidi: non conservare a lungo cibi umidi nel vano di cottura chiuso.
  Non utilizzare l'elettrodomestico per conservare i cibi. Ciò può provocare corrosioni.
- Raffreddamento con lo sportello dell'elettrodomestico aperto: lasciare raffreddare il vano di cottura solamente con lo sportello chiuso. Non intrappolare oggetti nello sportello dell'elettrodomestico. Anche se lo sportello è solo leggermente socchiuso, la parte frontale delle unità adiacenti può danneggiarsi nel corso del tempo.
- Guarnizione molto sporca: se la guarnizione è molto sporca, lo sportello dell'elettrodomestico non potrà più chiudersi correttamente durante il funzionamento. La parte frontale delle unità adiacenti può danneggiarsi. Tenere la guarnizione sempre pulita.
- Funzionamento del microonde senza cibo: il funzionamento dell'elettrodomestico senza cibo all'interno del vano di cottura può provocare un sovraccarico. Accendere l'apparecchio solo se è stato posto del cibo all'interno del vano di cottura. Un'eccezione a questa regola è data dall'effettuazione di un breve test di idoneità delle pirofile (vedi paragrafo "Pirofile idonee per il microonde").
- Utilizzo dello sportello dell'elettrodomestico per appoggiarvi o collocarvi oggetti: non appoggiare o collocare oggetti sullo sportello aperto dell'elettrodomestico. Non collocare le pirofile da forno o gli accessori sullo sportello dell'elettrodomestico.
- Trasporto dell'elettrodomestico: non tenere né trasportare l'apparecchio tenendolo dall'impugnatura dello sportello. Questa non è in grado di sostenere il peso dell'elettrodomestico, e potrebbe rompersi.
- Preparazione dei popcorn con il microonde: non impostare mai una potenza troppo elevata. Impostare la potenza in modo che non sia maggiore di 600 W. Disporre sempre il sacchetto di popcorn su di un piatto in vetro. Se si sovraccarica, il piatto può incrinarsi.
- Non far correre il liquido eventualmente fuoriuscito all'interno dell'elettrodomestico attraverso l'azionamento del piatto rotante. Monitorare il processo di cottura. Scegliere inizialmente un tempo di cottura più breve, per aumentarlo poi se necessario.
- Pulire il forno regolarmente rimuovendo i depositi di cibo, in quanto questi possono esplodere, anche dopo il termine della fase di riscaldamento del microonde.
- Se non si mantiene pulito il forno, la superficie può deteriorarsi pregiudicando così la durata dell'elettrodomestico e provocando di conseguenza situazioni pericolose.

Installazione

Informazioni sull‘installazione dell'elettrodomestico

- Il presente elettrodomestico è inteso esclusivamente per essere installato a incasso nella cucina.
- Il presente elettrodomestico non è stato progettato per essere utilizzato su di un tavolo o all'interno di un mobile.
- Il mobile previsto per l'incasso non deve possedere una parete posteriore dietro l'elettrodomestico.
- Mantenere uno spazio minimo di 35 mm tra la parete e la base o il pannello posteriore dell'unità soprastante.
- Il mobile previsto per l'incasso deve possedere un'apertura di ventilazione di 250 cm² sul lato frontale. Per ottenere ciò, tagliare il pannello della base, o montare una griglia di ventilazione.
- Non coprire le fessure e le prese di ventilazione.
- Il funzionamento sicuro del presente elettrodomestico può essere garantito solamente se è stato installato in conformità alle presenti istruzioni di installazione.
- L'installatore è responsabile dei danni risultanti da un’installazione scorretta.
- Le unità in cui l'elettrodomestico viene installato devono essere resistenti al calore fino a 90 °C.

Dimensioni di installazione

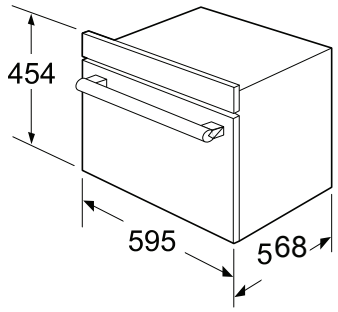


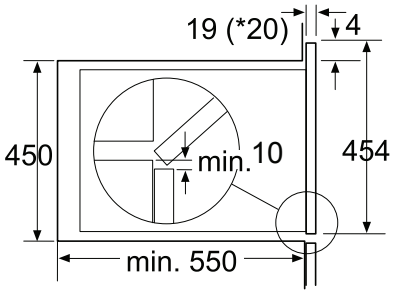
Nota: predisporre uno spazio al di sopra del forno.

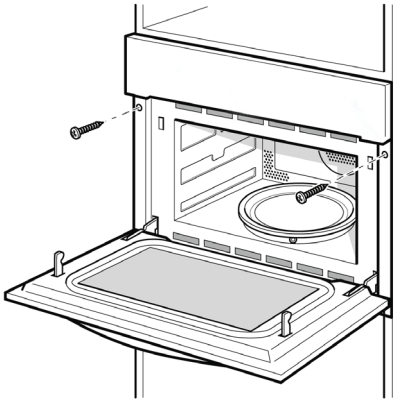
Incasso

• Non trasportare né tenere l'apparecchio tenendolo dall'impugnatura dello sportello. Questa non è in grado di sopportare il peso dell'elettrodomestico, e potrebbe rompersi.

1. Inserire con cautela il microonde nel vano, sincerandosi che sia posizionato al centro.
2. Aprire lo sportello e fissare il microonde con le viti in dotazione.







* 20 mm per le nicchie in metallo

- Inserire completamente l'elettrodomestico e centrarlo.
- Non piegare il cavo di collegamento.
- Avvitare l'elettrodomestico in posizione.
- Non chiudere lo spazio tra il piano di lavoro e l'elettrodomestico con ulteriori listelli.

Informazione importante

Collegamento elettrico

L’elettrodomestico è dotato di una spina e deve essere collegato solamente ad una presa opportunamente collegata a terra.

L'installazione della presa o la sostituzione del cavo di collegamento possono essere effettuate solamente da un elettricista qualificato che tenga conto delle norme pertinenti durante il lavoro.

Se la spina non è più accessibile al termine dell'installazione, sul lato dell'installazione deve essere presente un sezionatore su tutti i poli con uno spazio minimo tra i contatti di 3 mm.

Garantire la protezione dei contatti mediante l'installazione.

Per la protezione mediante fusibile: vedi Istruzioni per l'uso/dati tecnici.

Il vostro nuovo elettrodomestico

Utilizzate questo paragrafo per familiarizzare con il vostro nuovo elettrodomestico.
In questo paragrafo vengono illustrati il pannello di controllo e i singoli comandi di funzionamento. Troverete inoltre informazioni sul vano di cottura e sugli accessori.

Pannello di controllo

Pulsanti a sfioramento e display

I pulsanti a sfioramento vengono utilizzati per impostare le diverse funzioni supplementari.

Sul display è possibile leggere i valori impostati.

Simbolo	Funzione
	Microonde
	Aria calda 3D
	Grill con ventola
	Grill
	Pizza
M	Memory
— +	Regolazione dei parametri
	Temperatura/peso
A	Programmi automatici
	Scongelamento
	Sfioramento lungo: blocco per bambini Sfioramento breve: preriscaldamento rapido
	Orologio
	Start
	Sfioramento breve: stop Sfioramento due volte: annulla

Funzione e visualizzazione sul display

Utilizzare i pulsanti di funzione per impostare il tipo di riscaldamento.

Funzione	Utilizzo
Aria calda 3D	Per cuocere torte di pan di Spagna nelle tortiere, torte di frutta e cheesecake, come pure torte, pizze e alimenti al forno di piccole dimensioni sulla piastra del forno. Una temperatura di 50 °C è in grado di mantenere il gusto del cibo dopo una conservazione del calore di 1-2 ore.
Grill con ventola	Il pollame si rosola uniformemente e diventa croccante. Gli sformati e i piatti grigliati riescono al meglio utilizzando questa impostazione.
Pizza	Funzione indicata per cibi pronti e piatti surgelati che necessitano di una notevole quantità di calore proveniente dal basso.
— Grill	Selezionare il livello desiderato (alto, medio o basso). Questa funzione è ideale se si desidera grigliare diverse bistecche, salsicce, pesce o fette di pane.
+ Microonde + Aria calda	Utilizzare questa funzione per arrostire rapidamente i cibi. Si può utilizzare questa funzione contemporaneamente con la funzione Aria calda 3D
+ Microonde + Grill con ventola	Il pollame si rosola uniformemente e diventa croccante. Gli sformati e i piatti grigliati riescono al meglio utilizzando questa impostazione. Utilizzare questa funzione anche per arrostire uniformemente i cibi.
+ Microonde + Pizza	Utilizzare questa funzione per arrostire rapidamente i cibi. Si può utilizzare questa funzione per preparare un'ottima pizza.
+ Microonde + Grill	Utilizzare questa funzione per cucinare rapidamente i cibi e per donare loro una bella crosticina dorata.
Scongelamento	2 programmi di scongelamento 13 programmi di cottura
A Programmi automatici	Il tipo di riscaldamento e il tempo di cottura vengono impostati a seconda del peso.
Microonde	Scongelamento, riscaldamento e cottura.

Regolazione dei parametri

Utilizzare i pulsanti di regolazione per impostare i parametri.

Parametro	Funzione
Menu automatico	Selezione di 13 programmi automatici. Da P 01 a P 13.
Temperatura	Selezione della temperatura di cottura (°C). : 50, 100, 105, 110 ... 230 : 100, 105, 110 ... 230 : 100, 105, 110 ... 230 + : 50, 100, 105, 110 ... 230 + : 100, 105, 110 ...230 + : 100, 105, 110 ... 230
Peso	Impostazione del peso del cibo da cuocere.
Tempo	Impostazione del tempo di cottura.
Microonde	Selezione della potenza del microonde: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W e 900 W.

Ventola di raffreddamento

L'elettrodomestico è dotato di una ventola di raffreddamento. La ventola di raffreddamento si attiva durante il funzionamento. L'aria calda fuoriesce da sopra lo sportello.

La ventola di raffreddamento continua a funzionare per un certo periodo di tempo anche dopo lo spegnimento dell'elettrodomestico.

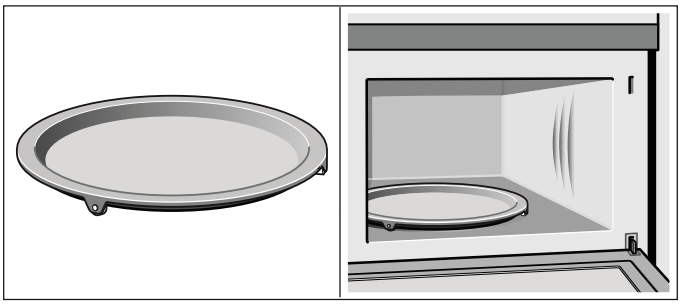
Avvertimento!

Non coprire le fessure di ventilazione. In caso contrario l'elettrodomestico si surriscalderà.

Note

- Durante il funzionamento, l'elettrodomestico rimane freddo. La ventola di raffreddamento si attiverà comunque. La ventola può continuare a funzionare anche al termine del funzionamento del microonde.
- Sulla finestra dello sportello, sulle pareti interne e sul fondo può comparire della condensa. Ciò è normale e non pregiudica il funzionamento del microonde. Togliere la condensa al termine della cottura.

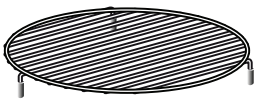
Accessori



Piatto rotante
Serve come base per la griglia.
I cibi che richiedono una notevole quantità di calore proveniente dal basso possono essere preparati direttamente sul piatto rotante.

Il piatto rotante può ruotare in senso orario o antiorario.
Disporre il piatto rotante sull'azionamento, al centro del vano di cottura.
Sincerarsi che sia opportunamente montato.

- Non utilizzare mai il microonde senza piatto rotante.
- Il piatto rotante è in grado di sopportare un peso massimo di 5 kg.
- Il piatto rotante deve ruotare con tutti i tipi di funzione.



Griglia bassa
Per il microonde e per la cottura e la cottura di arrosti in forno.

Griglia alta
Per grigliare, ad es. bistecche, salsicce e per tostare il pane.

Serve come supporto per le stoviglie piane.

Nota:
il tipo e la quantità di accessori sono soggetti alla richiesta.

Prima di utilizzare l'elettrodomestico per la prima volta

Il presente paragrafo illustra tutte le operazioni preliminari da effettuarsi prima di utilizzare il forno per la prima volta.
Leggere dapprima il paragrafo relativo alle *Informazioni di sicurezza*.

Impostazione dell'orologio

Una volta collegato l'elettrodomestico, “00:00” lampeggia, e il cicalino emette un segnale acustico una volta. Impostare l'orologio.

1. Sfiorare il pulsante “– +” per selezionare un'ora compresa tra le 00:00 e le 23:59
2. Sfiorare il pulsante ◷.
   L'ora è impostata.

Riscaldamento del forno

Per eliminare l'odore tipico del forno quando è nuovo, riscaldarlo a vuoto e con lo sportello chiuso. Si consiglia di lasciarlo riscaldare per un'ora con l'impostazione ⊛ Aria calda a 230 °C.
Sincerarsi che nel vano di cottura non vi siano residui di imballaggi.

1. Sfiorare il pulsante ⊛ per impostare la funzione Aria calda.
2. Sfiorare il pulsante “– +” per impostare la temperatura a 230 °C.
3. Sfiorare il pulsante ◷. Sfiorare il pulsante “– +” per impostare il tempo di cottura a 60 minuti.
4. Sfiorare il pulsante ▷ +30sec. Il forno comincia a scaldarsi.

Pulizia degli accessori

Prima di utilizzare gli accessori per la prima volta, pulirli a fondo con acqua saponata calda e uno strofinaccio morbido.

Impostazione del forno

Il forno può essere impostato in diversi modi. Il presente paragrafo spiega come selezionare il tipo desiderato di riscaldamento e di temperatura, o come impostare il grill. È anche possibile selezionare il tempo di cottura del forno per il piatto in questione. Fare riferimento al paragrafo relativo al *Opzioni di impostazione del tempo*.

Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura

Esempio: ⊛ Aria calda a 200 °C per 25 minuti.

1. Sfiorare il pulsante ⊛ per impostare la funzione Aria calda.
2. La temperatura predefinita di 180 °C lampeggia.
   Sfiorare il pulsante “– +” per impostare la temperatura a 200 °C.
3. Sfiorare il pulsante ◷. Sfiorare il pulsante “– +” per impostare il tempo di cottura a 25 minuti.
4. Sfiorare il pulsante ▷ +30sec. Il forno comincia a scaldarsi.

Apertura dello sportello del forno durante il funzionamento
Il funzionamento si interrompe. Dopo aver chiuso lo sportello, sfiorare il pulsante ▷ +30sec. Il forno riprende a funzionare.

Pausa di funzionamento

Sfiorare il pulsante ⏸ per mettere il funzionamento in pausa.
Dopodiché sfiorare il pulsante ▷ +30sec per proseguire il funzionamento.

Modifica del tempo di cottura

Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento.
Sfiorare il pulsante ◷. Sfiorare il pulsante “– +” per modificare il tempo di cottura.

Modifica della temperatura
Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento.

Sfiorare °C per impostare un'altra temperatura. Sfiorare il pulsante “– +” per impostare la temperatura. Annullamento del funzionamento

Sfiorare due volte il pulsante ⏸ per annullare il funzionamento.

Preriscaldamento rapido

Con il Preriscaldamento rapido, il forno raggiunge la temperatura impostata in maniera particolarmente rapida.

Il Preriscaldamento rapido è disponibile per i seguenti tipi di riscaldamento:

- Aria calda 3D
- Grill con ventola
- + Microonde + Aria calda
- + Microonde + Grill con ventola
- Pizza
- + Microonde + Pizza

Per garantire risultati di cottura soddisfacenti, introdurre il cibo nel vano di cottura solamente al termine della fase di preriscaldamento.

1. Impostazione del tipo di riscaldamento e della temperatura.
2. Sfiorare il pulsante .
   Il simbolo si accende sul display.
3. Sfiorare il pulsante .

Il forno comincia a scaldarsi.

Il processo di preriscaldamento è stato completato

L'elettrodomestico emette un segnale acustico. Il simbolo lampeggia sul display. Inserire il piatto nel forno.

Annullamento del Preriscaldamento rapido

Durante l'impostazione della funzione di Preriscaldamento rapido, questa può essere annullata sfiorando .

Durante il Preriscaldamento rapido, la funzione può essere annullata sfiorando o . Per annullare la funzione è anche possibile aprire lo sportello.

Nota:
1. La funzione Preriscaldamento rapido è attiva solamente se è già stata selezionata una delle modalità sopracitate. Durante il preriscaldamento, la funzione microonde è disattivata.
2. Aprire lo sportello e introdurre il cibo solamente quando risuona il segnale acustico e l'icona del preriscaldamento lampeggia.

Il microonde

Le microonde sono convertite in calore nei cibi. Il microonde può essere utilizzato da solo, oppure in combinazione con un altro tipo di riscaldamento. Il presente paragrafo fornisce informazioni sulle pirofile da forno e su come impostare il microonde.

Nota:
nel paragrafo Ricettario e impostazioni dell'elettrodomestico, sono riportati esempi per scongelare, riscaldare e cuocere con il forno a microonde.

Nota:
l'impostazione del tempo per ciascun tasto viene effettuata con i seguenti step:

0-1 min:	1 secondo
1-5 min:	10 secondi
5-15 min:	30 secondi
15-60 min:	1 minuto
60 min:	5 minuti

Note relative alle pirofile da forno

Pirofile da forno idonee

Le pirofile idonee sono resistenti al calore e prodotte in vetro, vetroceramica, porcellana, ceramica o plastica resistente al calore. Questi materiali consentono il passaggio delle microonde.

È anche possibile utilizzare piatti da portata. In questo modo non è più necessario trasferire il cibo da un piatto all'altro. Utilizzare le pirofile da forno con decorazioni in oro e in argento solamente se il produttore garantisce che queste siano idonee per l'uso nei forni a microonde.

Pirofile da forno non idonee

Le pirofile da forno in metallo non sono idonee. Il metallo infatti non consente il passaggio delle microonde. Il cibo all'interno dei contenitori in metallo chiusi rimarrà freddo.

Avvertimento!

Formazione di scintille: tenere gli oggetti metallici, –ad esempio un cucchiaio in un bicchiere – ad una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno dello sportello.
Le scintille possono distruggere il vetro del lato interno dello sportello.

Verifica delle pirofile da forno

Non accendere il microonde finché il cibo non si trova al suo interno. La verifica delle pirofile da forno illustrata qui di seguito è l'unica eccezione a questa regola. Effettuare la seguente verifica se non si è sicuri che le pirofile da forno utilizzate siano idonee per l'uso nel microonde:

1. Riscaldare la pirofila vuota alla massima potenza per **30 secondi**-1 minuto.
2. Controllare la temperatura di tanto in tanto durante questo periodo di tempo.

La stoviglia dovrà rimanere fredda o calda al tocco.

Essa non è idonea all'uso nel microonde se si scalda o se genera scintille.

Impostazioni della potenza del microonde

Utilizzare il pulsante per impostare la potenza desiderata del microonde.

100 W	- Scongelamento di cibi sensibili/delicati - Scongelamento di cibi di forma irregolare - Ammorbidimento del gelato - Lievitazione
300 W	- Scongelamento - Scioglimento del cioccolato e del burro
450 W	- Cottura di riso e zuppe
700 W	- Riscaldamento - Cottura di funghi, crostacei - Cottura di cibi contenenti uova e formaggio
900 W	- Ebollizione dell'acqua, riscaldamento - Cottura di pollo, pesce, verdure

Note

- Sfiorando un pulsante, la potenza corrispondente si illumina.
- La potenza del microonde può essere impostata a 900 W per un massimo di 30 minuti. Con tutti gli altri livelli di potenza, è possibile impostare un tempo di cottura massimo di 1 ora e 30 minuti.

Impostazione del microonde

Esempio: impostazione della potenza del microonde 300 W, tempo di cottura 17 minuti

1. Sfiorare il pulsante del microonde. Compare la potenza predefinita del microonde (900 W), e il tempo di cottura predefinito lampeggia.
2. Sfiorare il pulsante : la potenza predefinita del microonde lampeggia.
   Sfiorare il pulsante “– +” per regolare la potenza del microonde a 300 W.
3. Sfiorare il pulsante : il tempo di cottura predefinito lampeggia.
   Sfiorare il pulsante “– +” per regolare il tempo di cottura a 17 minuti.
4. Sfiorare il pulsante +30sec..

Inizia il funzionamento. Sul display viene visualizzato il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Il tempo di cottura è terminato

L'elettrodomestico emette un segnale acustico. Il funzionamento del microonde è terminato.

Apertura dello sportello del forno durante il funzionamento
Il funzionamento si interrompe. Dopo aver chiuso lo sportello, sfiorare il pulsante +30sec.. Il forno riprende a funzionare.

Modifica del tempo di cottura

Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. Sfiorare il pulsante . Sfiorare il pulsante “– +” per modificare il tempo di cottura.

Modifica dell'impostazione della potenza del microonde

Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. Sfiorare per impostare un'altra potenza del microonde. Sfiorare il pulsante “– +” per impostare la potenza del microonde.

Pausa di funzionamento
Sfiorare brevemente il pulsante . Il forno è in pausa. Sfiorare nuovamente il pulsante +30sec. per proseguire il funzionamento.

Annullamento del funzionamento

Sfiorare due volte il pulsante per annullare il funzionamento.

Note

- Quando si sfiora il pulsante del microonde , come impostazione suggerita si accende sempre la massima impostazione di potenza.
- Se si apre lo sportello dell'elettrodomestico durante la cottura, è possibile che la ventola continui a funzionare.

Funzionamento combinato

Questa funzione corrisponde al funzionamento simultaneo del grill e del microonde. L'utilizzo della funzione combinata con il microonde consente di preparare i piatti più rapidamente, mentre il grill dona loro una bella rosolatura.

Per questa funzione è possibile impostare tutti i livelli di potenza del microonde. Eccezione: 900 W

Impostazione del funzionamento combinato

Esempio: microonde 100 W, 17 minuti e Aria calda 190 °C.

1. Sfiorare il pulsante per impostare la funzione Aria calda.
2. La temperatura predefinita di 180 °C lampeggia.
   Sfiorare il pulsante “– +” per impostare la temperatura a 190 °C.
3. Sfiorare il pulsante per impostare la modalità + . La potenza predefinita del microonde di 300 W lampeggia, dopodiché sfiorare il pulsante “– +” per impostare la potenza del microonde a 100 W.
4. Sfiorare il pulsante . Sfiorare il pulsante “– +” per impostare il tempo di cottura a 17 minuti.
5. Sfiorare il pulsante +30sec..

L'elettrodomestico inizia a funzionare. Il conto alla rovescia del tempo di cottura inizia.

Il tempo di cottura è terminato
L'elettrodomestico emette un segnale acustico. Il funzionamento combinato è terminato.

Apertura dello sportello del forno durante la cottura

Il funzionamento si interrompe. Dopo aver chiuso lo sportello, sfiorare brevemente il pulsante +30sec.. Il programma prosegue.

Pausa di funzionamento

Sfiorare brevemente il pulsante . Il forno è in pausa. Sfiorare nuovamente il pulsante +30sec per proseguire il funzionamento.

Modifica del tempo di cottura

Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento. Sfiorare il pulsante . Sfiorare il pulsante “– +” per modificare il tempo di cottura.

Modifica dell'impostazione della potenza del microonde

Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento.

Sfiorare per impostare un'altra potenza del microonde. Sfiorare il pulsante “– +” per impostare la potenza del microonde.

Modifica della temperatura

Questa operazione può essere effettuata in qualsiasi momento.

Sfiorare per impostare un'altra temperatura.
Sfiorare il pulsante “– +” per impostare la temperatura.

Annullamento del funzionamento

Sfiorare due volte il pulsante per annullare il funzionamento.

Programmi automatici

I programmi automatici consentono di preparare molto facilmente i cibi. È sufficiente selezionare il programma e immettere il peso del cibo. Il programma automatico seleziona le impostazioni ottimali. È possibile scegliere tra 13 programmi.

Inserire sempre il cibo nel vano di cottura freddo.

Impostazione di un programma

Una volta selezionato un programma, impostare il forno. Il selettore di temperatura deve trovarsi in posizione off.

Esempio: programma 3, peso pari a 1 chilo.

1. Sfiorare il pulsante A.
   Sul display compare il programma n. 1 (P01).
2. Sfiorare il pulsante “– +” o il pulsante A per selezionare il programma numero P03.
3. Sfiorare il pulsante
4. Sfiorare il pulsante “– +” per impostare il peso, compare il tempo di cottura.
5. Sfiorare il pulsante +30sec.. Il programma si avvia. Compare il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Menu automatico

N. programma	Categoria	Alimento
P 01**	Verdure	Verdure fresche
P 02*	Contorni	Patate-sbucciate/cotte
P 03*	Contorni	Patate-arrosto
P 04	Pollame/pesce	Pollo in parti
P 05*	Prodotti da forno	Torte
P 06*	Prodotti da forno	Torta di mele
P 07*	Prodotti da forno	Quiche
P 08**	Riscaldamento	Bevande/zuppe
P 09**	Riscaldamento	Cibi pronti
P 10**	Riscaldamento	Piatti in salsa/stufati
P 11*	Cibi pronti	Pizza surgelata
P 12*	Cibi pronti	Patatine fritte surgelate
P 13*	Cibi pronti	Lasagne surgelate

Note

- I programmi contrassegnati con * prevedono il preriscaldamento. Durante il preriscaldamento, il tempo di cottura è in pausa e il simbolo del preriscaldamento si accende. Al termine del preriscaldamento, l'elettrodomestico emette un segnale acustico e il simbolo del preriscaldamento lampeggia.

I programmi contrassegnati con ** utilizzano solamente la funzione microonde.

Il programma è terminato

L'elettrodomestico emette un segnale acustico. Il forno interrompe il riscaldamento.

Modifica del programma

Una volta avviato il programma, non è possibile modificare il numero di programma e il peso.

Annullamento del programma

Sfiorare due volte il pulsante ⏸ per annullare il funzionamento.

Modifica del tempo di cottura

Se si utilizzano i programmi automatici, non è possibile modificare il tempo di cottura.

Programmi di scongelamento

È possibile utilizzare i 2 programmi di scongelamento per scongelare la carne, il pollame e il pane.

1. Sfiorare il pulsante *.
   Sul display compare il programma n. 1 (P01).
2. Sfiorare il pulsante “– +” o il pulsante * per selezionare il numero di programma.
3. Sfiorare il pulsante .
4. Sfiorare il pulsante “– +”per impostare il peso, compare il tempo di cottura.
5. Sfiorare il pulsante +30sec. Il programma si avvia. Viene mostrato il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Note

- **Preparazione dei cibi**
  Utilizzare cibi surgelati a -18 °C e conservati in porzioni il più possibile sottili.
  Prelevare il cibo da scongelare dalla confezione e pesarlo.
  È importante conoscere il peso del cibo per poter impostare il programma.
- Lo scongelamento di carne o di pollame provocherà la produzione di liquido. Eliminare questo liquido al momento di girare la carne e il pollame, e non usarlo in alcun caso per altri scopi, né farlo venire a contatto con altri cibi.
- **Pirofile da forno**
  Disporre il cibo in una stoviglia piana adatta per il microonde, ad es. un piatto in porcellana o in vetro, senza coprirlo.
- Se si scongela il pollo e il pollo in parti (d 01), verrà emesso un segnale acustico in due momenti distinti per segnalare la necessità di girare il cibo.
- **Tempo di riposo**
  Lasciar riposare il cibo scongelato per altri 10-30 minuti finché non raggiunge una temperatura uniforme. Pezzi di carne di grandi dimensioni richiedono un tempo di riposo più lungo rispetto ai pezzi di piccole dimensioni. Separare le une dalle altre le fette di carne e gli alimenti a base di carne tritata prima di farli riposare. Al termine di questo tempo, è possibile continuare a preparare il cibo anche se i pezzi di carne più spessi possono essere ancora congelati al centro. A questo punto è possibile eviscerare il pollame.

N. programma	Scongelamento	Intervallo di peso in kg
d 01*	Carne, pollame e pesce	0,20 - 1,00
d 02*	Pane, torte e frutta	0,10 - 0,50
*Durante lo scongelamento, disporre il cibo sulla griglia bassa		

Opzioni di impostazione del tempo

Il forno possiede diverse opzioni di impostazione del tempo. È possibile utilizzare il pulsante per richiamare il menu e passare tra le singole funzioni. Un'opzione di impostazione del tempo già selezionata può essere modificata direttamente con il pulsante “– +”.

Impostazione del timer

È possibile utilizzare il timer come un timer da cucina. Esso infatti funziona indipendentemente dal forno. Il timer ha un proprio segnale acustico. In questo modo è possibile riconoscere se il segnale acustico proviene dal timer o è quello che segnala il termine del tempo di cottura.

1 In modalità standby sfiorare il pulsante per accedere al timer della cucina.
  Compare “00:00”.
2. Sfiorare il pulsante “– +” per regolare il tempo del timer.
  Il tempo massimo è pari a 5 ore.
3. Sfiorare il pulsante +30sec. per avviare il timer.

Il tempo impostato sul timer è terminato

L'elettrodomestico emette un segnale acustico.

Annullamento del tempo impostato sul timer

Sfiorare il pulsante ⏸ per annullare il tempo impostato sul timer.

Impostazione del tempo di cottura

Il tempo di cottura per il cibo da cuocere può essere impostato sul forno. Quando il tempo di cottura è terminato, il forno si spegne automaticamente. Ciò significa che non è necessario interrompere altre attività per spegnere il forno. Il tempo di cottura non può così essere superato inavvertitamente.

Il forno si avvia. Su display compare il conto alla rovescia del tempo di cottura.

Il tempo di cottura è terminato

L'elettrodomestico emette un segnale acustico. Il forno interrompe il riscaldamento.

Impostazione dell'orologio

Una volta collegato l'elettrodomestico, “00:00” lampeggia, e il cicalino emette un segnale acustico una volta. Impostare l'orologio.

1. Sfiorare il pulsante “– +” per selezionare un'ora compresa tra le 00:00 e le 23:59
2. Sfiorare il pulsante ◷.
   L'ora è impostata.

Modifica dell'orologio

1. Sfiorare il pulsante ◷ per 3 secondi in standby.
   L'ora corrente non viene più visualizzata e l'indicazione dell'ora lampeggia.
2. Sfiorare il pulsante “– +” per impostare la nuova ora e sfiorare il pulsante ◷ per confermare l'impostazione.

Blocco per bambini

Il forno possiede un blocco per bambini per evitare che i bambini lo accendano inavvertitamente.

Se il blocco è attivo, il forno non reagisce ad alcuna impostazione.
Il timer e l'orologio possono comunque essere impostati anche se il blocco per bambini è stato attivato.

Attivazione del blocco per bambini

Requisiti: non è stato impostato un tempo di cottura e il selettore della funzione si trova in posizione off.

Sfiorare il pulsante ⏲/🔒 per circa 3 secondi.

Sul display compare il simbolo 🔒. Il blocco per bambini è attivato.

Disattivazione del blocco per bambini

Sfiorare il pulsante ⏲/🔒 per circa 3 secondi.

Il simbolo 🔒 sul display scompare. Il blocco per bambini è disattivato.

Blocco per bambini per gli altri programmi automatici

Se sono stati impostati i programmi automatici, il blocco per bambini non è in funzione.

Funzione Memory

Impostazione della funzione Memory

1. Al termine della modalità di cottura impostata, ma senza sfiorare il pulsante ▷ +30sec, sfiorare il pulsante M per accedere alla modalità di cottura Memory. Sul display compaiono alternativamente il tempo di cottura e il segmento corrente di memoria. I valori selezionati negli altri segmenti di memoria rimangono invariati.
2. Sfiorare ancora una volta il pulsante M per selezionare la procedura di memoria N1-N3.
   Sul display compaiono alternativamente M1, M2, M3. Al termine della selezione, non sfiorare più il pulsante.
3. Sfiorare il pulsante ▷ +30sec per avviare la cottura Memory. Se non si desidera ciò, sfiorare il pulsante ⏸ per annullare la funzione e il display tornerà a visualizzare il tempo di cottura.
4. Se il segmento di memoria corrente era già stato impostato come cottura Memory, le impostazioni salvate in precedenza saranno sovrascritte da quelle attuai.

Utilizzo della funzione Memory

1. In standby, sfiorare il pulsante M, sul display compare il programma di cottura impostato. Sul display compaiono alternativamente il tempo di cottura e il segmento di memoria. Se non sono stati impostati segmenti di memoria, sul display compare il segmento di memoria corrente.
2. Sfiorare nuovamente il pulsante M per selezionare la procedura di memoria M1-M3. Sul display compaiono M1, M2, M3.
3. Sfiorare il pulsante ▷ +30sec per avviare la cottura Memory.

Tasto di avvio rapido del microonde

1. In standby, sfiorare il pulsante ▷ +30sec per avviare la cottura della durata di 30 secondi con una potenza del microonde pari a 900 W.

   Durante la cottura (eccetto che nei programmi automatici e di scongelamento), ad ogni ulteriore sfioramento del pulsante ▷ +30sec il tempo di cottura aumenta di 30 secondi fino al corrispondente tempo massimo di cottura.

Manutenzione e pulizia

Effettuando una manutenzione e una pulizia accurate, il forno a microonde manterrà a lungo il proprio aspetto e la propria funzionalità. Il presente paragrafo illustra come effettuare correttamente la manutenzione e la pulizia dell'elettrodomestico.

⚠ **Rischio di scossa elettrica!**

La penetrazione di umidità può provocare scosse elettriche. Non utilizzare pulitori ad alta pressione o pulitori a vapore.

⚠ **Rischio di ustioni!**

Non pulire mai l'elettrodomestico subito dopo averlo spento. Farlo prima raffreddare.

⚠ **Rischio di gravi danni alla salute!**

Le radiazioni a microonde può fuoriuscire se lo sportello del vano di cottura o la relativa guarnizione sono danneggiati. Non utilizzare mai l'elettrodomestico se lo sportello del vano di cottura o la relativa guarnizione sono danneggiati. Contattare il servizio clienti.

Note

- Leggere differenze di colore sulla parte frontale dell'elettrodomestico sono causate dall'utilizzo di materiali diversi, quali vetro, plastica e metallo.
- Eventuali ombreggiature sul pannello dello sportello che sembrano striature sono causate dal riflesso della luce del forno.
- Eventuali odori sgradevoli, ad esempio dopo la preparazione di piatti a base di pesce, possono essere rimossi molto facilmente. Versare alcune gocce di succo di limone in una tazza piena d'acqua. Inserire un cucchiaio nel contenitore per evitare l'ebollizione ritardata. Riscaldare l'acqua per 1-2 minuti alla massima potenza del microonde.

Detergenti

Per garantire che le diverse superfici non vengano danneggiate utilizzando un detergente non idoneo, rispettare le informazioni riportate in tabella. Non utilizzare

- strumenti di pulizia affilati o detergenti abrasivi,
- raschietti in metallo per i piani di cottura per pulire il vetro dello sportello dell'elettrodomestico.
- raschietti in metallo per i piani di cottura per pulire la guarnizione dello sportello,
- pagliette o spugne abrasive,
- detergenti con un'elevata concentrazione di alcol. Lavare accuratamente gli strofinacci in spugna prima dell'uso.

Far asciugare completamente tutte le superfici prima di riutilizzare l'elettrodomestico.

Zona	Detergenti
Parte frontale	Acqua saponata calda: pulire con uno strofinaccio e asciugare con uno strofinaccio morbido. Non utilizzare detergenti per il vetro o raschietti in metallo per i piani di cottura per la pulizia.
Parte frontale dell'elettrodomestico con acciaio inox	Acqua saponata calda: pulire con uno strofinaccio e asciugare con uno strofinaccio morbido. Rimuovere immediatamente le macchie di calcare, grasso, amido e albumina. Sotto questi residui la superficie può corrodersi. Detergenti specifici per l'acciaio inox sono disponibili presso il servizio clienti o nei negozi specializzati. Non utilizzare detergenti per il vetro o raschietti in metallo per i piani di cottura per la pulizia.
Vano di cottura	Acqua saponata calda o una soluzione a base di aceto: pulire con uno strofinaccio e asciugare con uno strofinaccio morbido. Se il forno è molto sporco: non utilizzare spray per forni o altri detergenti aggressivi per forno o materiali abrasivi. Pagliette abrasive, spugne ruvide e detergenti per padelle sono altrettanto inidonei. Tutti questi prodotti infatti graffiano la superficie. Far asciugare completamente le superfici interne.
Rientranza del vano di cottura	Strofinaccio umido: sincerarsi che l'acqua non sgoccioli all'interno dell'elettrodomestico o attraverso l'azionamento del piatto rotante.
Griglie	Acqua saponata calda: pulire utilizzando detergenti per l'acciaio inox, oppure in lavastoviglie.
Pannelli dello sportello	Detergente per vetro: pulire con uno strofinaccio. Non utilizzare un raschietto per il vetro.
Guarnizione	Acqua saponata calda: pulire con uno strofinaccio, non sfregare. Non utilizzare raschietti in metallo per i piani di cottura per la pulizia.

Dati tecnici

Tensione nominale	230 V, 50 Hz
Potenza massima	3350 W
Potenza di uscita nominale (microonde)	900 W
Corrente nominale	15 A
Capacità del forno	44 l
Diametro del piatto rotante	∅ 360 mm
Dimensioni esterne senza impugnatura	595 (L) x 586 (P) x 454 (H) mm
Peso netto	36 kg circa

Tabella dei malfunzionamenti

Spesso i malfunzionamenti dipendono da motivi semplici. Consultare la tabella dei malfunzionamenti prima di chiamare il servizio clienti.

Se una pietanza non riesce come desiderato, consultare il paragrafo Ricettario e impostazioni dell'elettrodomestico, che contiene numerosi consigli e suggerimenti per la cottura.

Rischio di scossa elettrica!

Riparazioni eseguite in modo improprio sono pericolose. Le riparazioni possono essere effettuate solamente da uno degli ingegneri qualificati del servizio clienti.

Tabella dei malfunzionamenti

Problema	Possibile causa	Rimedio/informazioni
L'elettrodomestico non funziona.	Interruttore automatico difettoso.	Verificare nella scatola dei fusibili che l'interruttore automatico dell'elettrodomestico sia funzionante.
	Spina non inserita.	Inserire la spina.
	Interruzione della corrente	Verificare che il lampadario della cucina sia funzionante.
L'elettrodomestico non funziona. Sul pannello del display compare 🔒	Il blocco per bambini è attivo.	Disattivare il blocco per bambini (vedi paragrafo: blocco per bambini).
0:00 compare sul pannello del display.	Interruzione della corrente	Resettare l'orologio.
Il microonde non si accende.	Sportello non completamente chiuso.	Verificare che non siano stati rimasti intrappolati residui di cibo o detriti nello sportello.
Nel microonde è necessario un tempo maggiore del solito per riscaldare il cibo	Il livello di potenza selezionato per il microonde è troppo basso.	Selezionare un livello di potenza maggiore.
	Nell'elettrodomestico è stata inserita una quantità di cibo maggiore del solito.	Doppia quantità di cibo = quasi il doppio del tempo di cottura.
	Il cibo è più freddo del solito.	Mescolare o girare il cibo durante la cottura.
Il piatto rotante cigola o gratta.	Presenza di sporcizia o di detriti nella zona attorno all'azionamento del piatto rotante.	Pulire a fondo le rotelle al di sotto del piatto rotante nella rientranza del vano di cottura.
Se non è possibile impostare una particolare modalità operativa o un determinato livello di potenza.	La temperatura, il livello di potenza o l'impostazione combinata non sono possibili per questa modalità operativa.	Selezionare le impostazioni consentite.
E1 compare sul pannello del display. scattata.	La funzione di spegnimento di sicurezza per prevenire il surriscaldamento è scattata.	Contattare il servizio clienti.
E4 compare sul pannello del display.	La funzione di spegnimento di sicurezza per prevenire il surriscaldamento è	Contattare il servizio clienti.
E11 compare sul pannello del display.	Umidità nel pannello di controllo.	Far asciugare il pannello di controllo.
E17 compare sul pannello del display.	Mancato funzionamento del preriscaldamento rapido.	Contattare il servizio clienti.

Presenza di acrilamide negli alimenti

Quali cibi sono coinvolti?
L'acrilamide è presente per lo più nei prodotti a base di grano e patate riscaldati ad elevate temperature, quali patatine, patatine a bastoncino, toast, panini, pane, pasticceria fine (biscotti, pan di zenzero, dolci).

	Consigli per mantenere al minimo il contenuto di acrilamide nella preparazione dei cibi
In generale	Ridurre al minimo il tempo di cottura. Cuocere i cibi finché non sono dorati ma non troppo. Cibi spessi e di grandi dimensioni contengono una minore quantità di acrilamide.
Cottura di biscotti Patatine a bastoncino cotte al forno	Max. 200 °C con riscaldamento superiore/inferiore o max. 180 °C in modalità Aria calda 3D o Aria calda. Max. 190 °C con riscaldamento superiore/inferiore o max. 170 °C in modalità Aria calda 3D o Aria calda. Il tuorlo e l'albume riducono la formazione di acrilamide. Distribuire il cibo sulla placca del forno uniformemente e in strato sottile. Cuocere almeno 400 g in una sola volta sulla placca del forno in modo che le patatine a bastoncino non si secchino.

Consigli di risparmio energetico e di protezione dell'ambiente

Il presente paragrafo contiene alcuni consigli su come risparmiare energia durante la cottura dei diversi cibi, e su come smaltire correttamente l'elettrodomestico.

Risparmio energetico

- Preriscaldare il forno solo se ciò è chiaramente indicato nella ricetta o nelle tabelle delle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare tortiere scure, verniciate di colore nero o smaltate. Queste infatti assorbono il calore particolarmente bene.
- Aprire lo sportello del forno il meno possibile durante la cottura.
- Si ottengono migliori risultati cuocendo diverse torte una dopo l'altra. Il forno infatti è ancora caldo. Ciò riduce il tempo di cottura della seconda torta. È anche possibile disporre due stampi rettangolari, una accanto all'altra.
- Per tempi di cottura prolungati, è possibile spegnere il forno 10 minuti prima del termine del tempo di cottura ed utilizzare il calore residuo per terminare la cottura.

Smaltimento nel rispetto dell'ambiente

Smaltire l'imballaggio nel rispetto dell'ambiente.
Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Europea 2012/19/EU sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (RAEE). La direttiva, valida per tutta l'UE, fornisce un sistema di riferimento per la raccolta e il riciclaggio dei vecchi apparecchi.

Ricettario e impostazioni dell'elettrodomestico

Il presente paragrafo contiene una selezione di ricette e le relative impostazioni ideali del forno. Sono quindi indicati i tipi di riscaldamento e le temperature o impostazioni della potenza a microonde ideali a seconda del piatto preparato. Sono inoltre contenute informazioni sugli accessori adatti e sull'altezza a cui devono essere disposti. Vengono infine forniti consigli sulle pirofile da forno e sui metodi di preparazione.

Note

- Il valori indicati in tabella si riferiscono sempre ai cibi disposti sempre nel vano di cottura freddo e vuoto. Preriscaldare l'elettrodomestico solo se la tabella indica espressamente di farlo. Prima di utilizzare l'elettrodomestico, rimuovere tutti gli accessori dal vano di cottura che non si intende utilizzare.
- Non rivestire gli accessori con carta da forno finché non sono stati preriscaldati.
- I tempi indicati nelle tabelle sono puramente indicativi. Essi dipendono infatti dalla qualità e dalla composizione dei cibi.
- Utilizzare gli accessori forniti in dotazione. Ulteriori accessori possono essere acquistati presso negozi specializzati o presso il servizio clienti.
- Utilizzare sempre un apposito strofinaccio o guanti da forno per prelevare gli accessori o le pirofile da forno dal vano di cottura.

Scongelamento, riscaldamento e cottura con il microonde

Le tabelle che seguono forniscono numerose opzioni e impostazioni per il microonde.

I tempi indicati nelle tabelle sono puramente indicativi. Essi possono variare a seconda delle pirofile da forno utilizzate, della qualità, della temperatura e della consistenza del cibo.

Le tabelle contengono spesso intervalli di tempo. Impostare dapprima il tempo più breve, per poi aumentarlo se necessario.

Anche le quantità di cibo effettivamente da cuocere possono differire da quelle indicate nelle tabelle. Vale la seguente regola empirica: quantità doppia: poco meno del doppio del tempo di cottura, metà quantità: metà tempo di cottura.

Scongelamento

Note

- Disporre il cibo congelato in un contenitore aperto sulla griglia bassa.
- Le parti delicate, quali le cosce e le ali di pollo, oppure la parte esterna dell'arrosto, più grassa, può essere ricoperta con piccoli pezzi di foglio di alluminio. Il foglio non deve toccare le pareti del vano di cottura. È possibile rimuovere il foglio di alluminio a metà del tempo di scongelamento.
- Girare o mescolare il cibo una o due volte durante il tempo di scongelamento. Girare più volte i cibi di grandi dimensioni. Girando il cibo, rimuovere il liquido che si è formato durante lo scongelamento.
- Lasciar riposare gli alimenti scongelati a temperatura ambiente per altri 10-60 minuti in modo che la loro temperatura possa stabilizzarsi. A questo punto è possibile eviscerare il pollame.

Scongelamento	Peso	Impostazione della potenza del microonde in W, Tempo di cottura in minuti	Note
Pezzi interi di carne (manzo, vitello o maiale – con l'osso o disossati)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Girare più volte
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	
Carne di manzo, vitello o maiale in pezzi o fette	200 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Girando il cibo separare le parti scongelate
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Carne tritata, mista	200 g	100 W, 10-15 min	Se possibile congelare l'alimento in piano
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Girare più volte, rimuovere la carne scongelata
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Pollame intero o in porzioni	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Girare durante la cottura.
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min	
Anatra	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Girare più volte

Scongelamento	Peso	Impostazione della potenza del microonde in W, Tempo di cottura in minuti	Note
Filetti di pesce, tranci o fette di pesce	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Separare le parti scongelate
Pesce intero	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min -	
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	
Verdure, ad es. piselli	300 g	300 W, 10-15 min	Mescolare con cura durante lo scongelamento.
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min	
Frutta, ad es. lamponi	300 g	300 W, 7-10 min	Mescolare con cura durante lo scongelamento e separare le parti scongelate
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	
Burro, scongelamento	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Rimuovere l'intera confezione
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	
Pagnotta	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Girare durante la cottura.
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Torte, secche, ad es. pan di Spagna	500 g	100 W, 15-20 min	Solo per torte senza glassa, creme o crema pasticcera: separare le fette di torta.
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
Torte, fresche, ad es. torte di frutta, cheesecake	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Solo per torte senza glassa, creme o gelatina
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

- Disporre il cibo direttamente sul piatto rotante.

Scongelamento, riscaldamento o cottura di cibi surgelati

Note

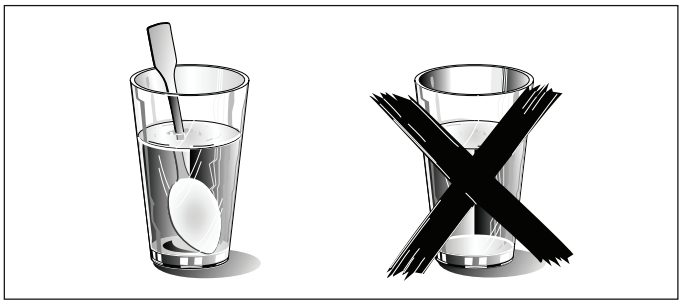
- Prelevare i cibi pronti dalla confezione. In questo modo si riscalderanno più rapidamente e uniformemente nelle pirofile da forno idonee per il microonde. I diversi ingredienti del piatto possono richiedere tempi differenti per riscaldarsi.
- I cibi adagiati sul piatto si cuoceranno più rapidamente di quelli ammonticchiati. Si consiglia quindi di distribuire il cibo il più in piano possibile nelle pirofile. Non disporre tipi diversi di cibo a strati uno sull'altro.
- Coprire sempre il cibo. Se non si dispone di un coperchio idoneo, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta per il microonde.
- Mescolare o girare il cibo 2 o 3 volte durante la cottura.
- Dopo il riscaldamento far riposare il cibo per altri 2-5 minuti in modo da ottenere una temperatura uniforme.
- Utilizzare sempre un apposito strofinaccio o guanti da forno per togliere il piatto dal forno.
- Ciò contribuirà a far sì che il cibo mantenga il proprio gusto, e che necessiti di una minore quantità di condimento.

Scongelamento, riscaldamento o cottura di cibi surgelati	Peso	Impostazione della potenza del microonde in W, Tempo di cottura in minuti	Note
Menu, cibi pronti	300-400 g	700 W, 10-15 min	Togliere il cibo dalla confezione, coprirlo per riscaldarlo
Zuppe	400-500 g	700 W, 8-10 min	Pirofila con coperchio
Stufati	500 g	700 W, 10-15 min	Pirofila con coperchio
	1 kg	700 W, 20-25 min	
Carne in salsa a fette o in pezzi, ad es. goulash	500 g	700 W, 15-20 min	Pirofila con coperchio
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Pesce, ad es. filetti	400 g	700 W, 10-15 min	Coperto
	800 g	700 W, 18-20 min	
Contorni, ad es. riso, pasta	250 g	700 W, 2-5 min	Pirofila con coperchio; aggiungere liquido
	500 g	700 W, 8-10 min	
Verdure, ad es. piselli, broccoli, carote	300 g	700 W, 8-10 min	Pirofila con coperchio; aggiungere 1 cucchiaio di acqua
	600 g	700 W, 15-20 min	
Purè di spinaci	450 g	700 W, 11-16 min	Cuocere senza aggiungere acqua

Riscaldamento dei cibi

⚠ **Rischio di scottature!**

Riscaldando i liquidi vi è il rischio di un'ebollizione ritardata. Ciò significa che il liquido raggiunge la temperatura di ebollizione senza formare le consuete bolle di vapore che salgono in superficie. Anche se il contenitore si muove solo leggermente, il liquido bollente può traboccare improvvisamente e schizzare tutt'intorno. Durante il riscaldamento dei liquidi, inserire sempre un cucchiaio nel contenitore. Ciò eviterà l'ebollizione ritardata del liquido.



Avvertimento!

Tenere gli oggetti metallici, ad esempio un cucchiaio in un bicchiere, ad una distanza minima di 2 cm dalle pareti del forno e dal lato interno dello sportello. Le scintille possono danneggiare irreparabilmente il vetro del lato interno dello sportello.

Note

- Prelevare i cibi pronti dalla confezione. In questo modo si riscalderanno più rapidamente e uniformemente nelle pirofile da forno idonee per il microonde. I diversi ingredienti del piatto possono richiedere tempi differenti per riscaldarsi.
- Coprire sempre il cibo. Se non si dispone di un coperchio idoneo per il contenitore, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta per il microonde.
- Mescolare o girare il cibo più volte durante il tempo di riscaldamento. Controllare la temperatura.
- Dopo il riscaldamento far riposare il cibo per altri 2-5 minuti in modo da ottenere una temperatura uniforme.
- Utilizzare sempre un apposito strofinaccio o guanti da forno per togliere il piatto dal forno.
- Disporre il cibo direttamente sul piatto rotante.

Riscaldamento dei cibi	Peso	Impostazione della potenza del microonde in W, Tempo di cottura in minuti	Note
Menu, cibi pronti	350-500 g	700 W, 5-10 min	Togliere il cibo dalla confezione, coprirlo per riscaldarlo
Bevande	150 ml	900 W, 1-2 min	**Attenzione!** Introdurre un cucchiaio nel bicchiere. Non surriscaldare le bevande alcoliche. Controllarle durante il riscaldamento
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Alimenti per bambini, ad es. biberon	50 ml	300 W, 1 min circa	Inserire il biberon sul fondo del vano di cottura senza coperchio o tettarella. Agitare o mescolare bene dopo il riscaldamento. Controllare la temperatura.
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	
Zuppe 1 tazza	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 tazze	175 g	cad. 900 W, 4-5 min	
4 tazze	175 g	cad. 900 W, 5-6 min	
Carne in salsa a fette o in pezzi, ad es. goulash	500 g	700 W, 10-15 min	Coperto
Stufati	400 g	700 W, 5-10 min	Pirofila con coperchio
	800 g	700 W, 10-15 min	
Verdure	150 g	700 W, 2-3 min	Aggiungere un po' di liquido
	300 g	700 W, 3-5 min	

Cottura dei cibi

Note

- I cibi adagiati sul piatto si cuoceranno più rapidamente di quelli ammonticchiati. Si consiglia quindi di distribuire il cibo il più in piano possibile nelle pirofile. Non disporre tipi diversi di cibo a strati uno sull'altro.
- Disporre il cibo direttamente sul piatto rotante.
- Cuocere i cibi in pirofile da forno con coperchio. Se non si dispone di un coperchio idoneo, utilizzare un piatto o una speciale pellicola adatta per il microonde.
- Ciò contribuirà a far sì che il cibo mantenga il proprio gusto, e che necessiti di una minore quantità di condimento.
- Dopo la cottura far riposare il cibo per altri 2-5 minuti in modo da ottenere una temperatura uniforme.
- Utilizzare sempre un apposito strofinaccio o guanti da forno per togliere il piatto dal forno.

Cottura dei cibi	Peso	Potenza del microonde in W Tempo di cottura in minuti	Note
Pollo intero, fresco, eviscerato	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Girare a metà del tempo di cottura
Filetto di pesce, fresco	400 g	700 W, 5-10 min	-
Verdure fresche	250 g	700 W, 5-10 min	Tagliare in pezzi di uguali dimensioni; aggiungere 1-2 cucchiai di acqua ogni 100 g; mescolare durante la cottura
	500 g	700 W, 10-15 min	
Patate	250 g	700 W, 8-10 min	Tagliare in pezzi di uguali dimensioni; aggiungere 1-2 cucchiai di acqua ogni 100 g; mescolare durante la cottura
	500 g	700 W, 11-14 min	
	750 g	700 W, 15-22 min	
Riso	125 g	700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20 min	Aggiungere il doppio della quantità di liquido ed usare pirofile da forno profonde con coperchio
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	
Dolci, ad es. biancomangiare (istantaneo)	500 ml	700 W, 7-9 min	Mescolare 2-3 volte con una frusta durante il riscaldamento
Composta di frutta	500 g	700 W, 9-12 min	-

Popcorn per microonde

Note

- Utilizzare pirofile da forno resistenti al calore e di vetro piano, ad es. il coperchio di un piatto adatto all'uso in forno, un piatto o un vassoio in vetro (Pyrex)
- Disporre sempre la pirofila sulla griglia.
- Non utilizzare piatti in porcellana o pirofile troppo curve.
- Effettuare le impostazioni come descritto in tabella. Sarà possibile poi regolare il tempo a seconda del prodotto e della quantità.
- Per non far bruciare i popcorn, estrarre brevemente il sacchetto dal forno dopo 1 minuto e 30 secondi, e agitarlo. Attenzione, il sacchetto può essere molto caldo!

⚠ Rischio di scottature!

- Aprire con cautela il sacchetto dei popcorn in quanto da esso può fuoriuscire vapore bollente.
- Non impostare mai il microonde alla piena potenza.

	Peso	Accessori	Potenza del microonde in W Tempo di cottura in minuti
Popcorn per microonde	1 sacchetto, 100 g	Pirofila	700 W, 3-5 min

Consigli di utilizzo del microonde

Non si possono dare informazioni precise sulle impostazioni relative alla quantità di cibo preparata.	Aumentare o ridurre il tempo di cottura usando la seguente regola empirica: Doppia quantità di cibo = quasi il doppio del tempo di cottura Metà quantità di cibo = metà del tempo di cottura
Il cibo è diventato troppo asciutto.	La volta successiva selezionare un tempo di cottura più breve o impostare una potenza del microonde più bassa. Coprire il cibo ed aggiungere una maggiore quantità di liquido.
Al termine del tempo impostato, il cibo non è scongelato, né caldo o cotto.	Impostare un tempo più lungo. Grandi quantità di cibo o il cibo ammonticchiato richiedono un tempo maggiore.
Al termine del tempo impostato, il cibo si è surriscaldato ai bordi ma non è cotto al centro.	Mescolare il cibo durante la cottura, e la volta successiva selezionare una potenza del microonde più bassa ed un tempo di cottura maggiore.
Dopo lo scongelamento, il pollame o la carne sono scongelati all'esterno ma ancora congelati al centro.	La volta successiva selezionare una potenza del microonde più bassa. Se si scongela una grande quantità di cibo, girarlo più volte.

Torte e pasticcini

Informazioni sulle tabelle

Note

- I tempi indicati si riferiscono al cibo introdotto nel forno freddo.
- La temperatura e il tempo di cottura dipendono dalla consistenza e dalla quantità della miscela. Questo è il motivo per cui la tabella contiene intervalli di temperatura. Iniziare con la temperatura minore, e, se necessario, la volta successiva utilizzare un'impostazione maggiore, in quanto con una temperatura minore si ottiene una doratura più uniforme.
- Maggiori informazioni sono riportate nel paragrafo *Consigli di cottura degli impasti*, che segue le tabelle.
- **Disporre sempre la tortiera al centro della griglia bassa. Disporre il cibo contrassegnato con ** sul piatto rotante.**

Tortiere

Nota: si consiglia di utilizzare tortiere in metallo di colore scuro.

Cottura nelle tortiere	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Pan di Spagna, semplice	Tortiera per ciambelle/tortiera		170-180	100	40-50
Pan di Spagna, delicata (ad es. torta sabbiosa)*	Tortiera per ciambelle/tortiera		150-170	-	70-90
Base di pan di Spagna per torte di frutta	Tortiera per crostate di frutta		160-180	-	30-40
Torte di frutta delicate, pan di Spagna	Tortiera a cerniera/tortiera per ciambelle		170-180	100	35-45
Base di pan di Spagna, 2 uova	Tortiera per crostate di frutta		160-170	-	20-25
Base di pan di Spagna, 6 uova	Tortiera a cerniera di colore scuro		160-170	-	35-45
Base di pasta frolla con bordo	Tortiera a cerniera di colore scuro		170-190	-	30-40
Crostata di frutta/cheesecake con base di pasta frolla*	Tortiera a cerniera di colore scuro		170-190	100	35-45
Torta svizzera**	Tortiera a cerniera di colore scuro		190-200	-	45-55
Ciambella	Tortiera per ciambelle		170-180		40-50
Pizza, impasto sottile, condimento leggero**	Teglia rotonda per pizze		220-230	-	15-25
Torta salata**	Tortiera a cerniera di colore scuro		200-220	-	50-60
Torta di noci	Tortiera a cerniera di colore scuro		170-180	100	35-45
Pasta lievitata con condimento secco	Teglia rotonda per pizze		160-180	-	50-60

* Far raffreddare la torta in forno per circa 20 minuti.

** Disporre il cibo sul piatto rotante

Cottura nelle tortiere	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Pasta lievitata con guarnizione umida	Teglia rotonda per pizze		170-190	-	55-65
Treccia di pane dolce con 500 g di farina	Teglia rotonda per pizze		170-190	-	35-45
Dolce natalizio con frutta candita con 500 g di farina	Teglia rotonda per pizze		160-180	-	60-70
Strudel dolce	Teglia rotonda per pizze		190-210	100	35-45

* Far raffreddare la torta in forno per circa 20 minuti.

Pasticcini	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Biscotti	Teglia rotonda per pizze		150-170	25-35
Amaretti	Teglia rotonda per pizze		110-130	35-45
Meringa	Teglia rotonda per pizze		100	80-100
Muffin	Stampo per muffin sulla griglia		160-180	35-40
Pâte à choux	Teglia rotonda per pizze		200-220	35-45
Pasta sfoglia	Teglia rotonda per pizze		190-200	35-45
Torte lievitate	Teglia rotonda per pizze		200-220	25-35

Pane e panini	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C	Tempo di cottura in minuti
Pane con lievito naturale con 1,2 kg di farina	Teglia rotonda per pizze		210-230	50-60
Schiacciata	Teglia rotonda per pizze		220-230	25-35
Panini	Teglia rotonda per pizze		210-230	25-35
Panini lievitati dolci	Teglia rotonda per pizze		200-220	15-25

Consigli di cottura degli impasti

Si vuole cuocere in forno secondo la propria ricetta.	Utilizzare ingredienti simili a quelli riportati nelle tabelle come guida.
Utilizzare tortiere in silicone, vetro, plastica o ceramica.	La tortiera deve essere resistente al calore fino a 250 °C. Le torte cotte in queste tortiere saranno meno dorate. Utilizzando il microonde, il tempo di cottura sarà più breve rispetto a quello indicato in tabella.
Come determinare se il pan di Spagna è completamente cotto.	10 minuti circa prima del termine del tempo di cottura indicato nella ricetta, inserire uno stuzzicadenti nel punto più alto della torta. Se lo stuzzicadenti esce dalla torta pulito e asciutto, la torta è pronta.
La torta sprofonda.	La volta successiva utilizzare meno liquido, oppure impostare la temperatura del forno in modo che sia inferiore di 10 gradi, aumentando contemporaneamente il tempo di cottura. Rispettare i tempi di miscelazione indicati nella ricetta.
La torta è cresciuta al centro ma è più bassa ai bordi.	Ungere solamente la base della tortiera a cerniera. Al termine della cottura, estrarre con cautela la torta con un coltello.
La torta è troppo scura.	Selezionare una temperatura più bassa e un tempo di cottura leggermente più lungo.
La torta è troppo asciutta.	Quand'è cotta, praticare piccoli fori nella torta con uno stuzzicadenti. Spruzzare poi sopra la torta succo di frutta o una bevanda alcolica. La volta successiva, selezionare la temperatura del forno in modo che sia superiore di 10 gradi, riducendo contemporaneamente il tempo di cottura.
Il pane o la torta (ad es. cheesecake) hanno un bell'aspetto, ma non sono cotti all'interno (appiccicosi, con striature umide).	La volta successiva utilizzare una quantità leggermente minore di liquido e cuocere ad una temperatura più bassa per un tempo leggermente più lungo. Quando si preparano le torte con una guarnizione umida, cuocere dapprima la base, coprire con mandorle tritate o pangrattato, dopodiché aggiungere la guarnizione. Seguire la ricetta e i relativi tempi di cottura.
È impossibile togliere la torta dal piatto capovolgendolo.	Al termine della cottura, far raffreddare la torta per altri 5-10 minuti, in questo modo sarà più facile rovesciare la tortiera. Se la torta continua ad essere appiccicosa, staccarla con cautela dalla tortiera utilizzando un coltello. Rovesciare nuovamente la tortiera e coprirla più volte con uno strofinaccio freddo e umido. La volta successiva ungere bene la tortiera distribuendo del pangrattato sul fondo e sui lati.
È stata misurata la temperatura del forno utilizzando un termometro per carni, ed è stata constatata una discrepanza.	La temperatura del forno viene misurata dal produttore dopo un determinato periodo di tempo utilizzando un apposito rack per prove inserito al centro del vano di cottura. Le pirofile da forno e gli accessori influiscono sulla misurazione della temperatura, per cui ci sarà sempre una certa discrepanza se si misura da sé la temperatura.
Si formano scintille tra la tortiera e la griglia.	Controllare che la tortiera sia pulita sulla parte esterna. Modificare la posizione della tortiera nel vano di cottura. Se ciò non sortisce alcun effetto, continuare la cottura ma senza il microonde. Il tempo di cottura sarà quindi più lungo.

Cottura di arrosti e grigliatura

Informazioni sulle tabelle

La temperatura ed il tempo di cottura dipendono dal tipo e dalla quantità di cibo che si intende cuocere. Questo è il motivo per cui la tabella contiene intervalli di temperatura. Iniziare con la temperatura minore, e, se necessario, la volta successiva utilizzare l'impostazione maggiore.

Per maggiori informazioni consultare il paragrafo dal titolo *Consigli di cottura di arrosti e grigliatura* che segue le tabelle.

Pirofile da forno

Si possono utilizzare tutte le pirofile resistenti **al calore** idonee per l'uso nel microonde. Le teglie in metallo non sono idonee per la cottura di arrosti con il microonde.

Le pirofile da forno possono diventare molto calde. Utilizzare guanti da forno per estrarre la pirofila dal forno.

Dopo averla estratta dal forno, collocare la pirofila in vetro bollente su di un asciugamano da cucina asciutto. Se collocato su di una superficie fredda o bagnata, il vetro può rompersi.

Consigli di cottura degli arrosti

Note

- Utilizzare una teglia profonda per cuocere la carne e il pollame.
- Sincerarsi che la pirofila utilizzata abbia le dimensioni adatte per entrare nel vano di cottura. Questa non dovrà infatti essere troppo grande.
- Carne:
  riempire il fondo della pirofila con acqua per circa due terzi. Per il brasato aggiungere una quantità di acqua leggermente maggiore. Girare i pezzi di carne a metà del tempo di cottura. Quando l'arrosto è pronto, spegnere il forno e far riposare la pietanza per altri 10 minuti. In questo modo i succhi della carne si distribuiranno meglio.
- **Pollame:**
  girare la carne trascorsi ◻ del tempo di cottura.

Consigli per la grigliatura

Note

- Tenere sempre lo sportello del forno chiuso durante la grigliatura, senza effettuare il preriscaldamento.
- I pezzi di carne da grigliare dovranno essere per quanto possibile dello stesso spessore. Le bistecche dovranno avere uno spessore minimo di 2-3 cm. In questo modo si doreranno in maniera uniforme e rimarranno succose e gustose. Non aggiungere sale fino alla fine della grigliatura.
- Utilizzare le pinze per girare i pezzi di cibo. Se si buca la carne con una forchetta, i succhi fuoriusciranno rendendo la carne asciutta.
- La carne rossa, ad esempio quella di manzo, si scurisce più rapidamente di quella di colore leggermente più chiaro come quella di vitello o maiale. Se si griglia la carne di colore chiaro o il pesce, spesso questi si dorano solo leggermente in superficie, anche se sono cotti e succosi all'interno.
- Il grill si spegne e si riaccende automaticamente. Ciò è normale. Le impostazioni del grill determinano la frequenza di accensione e di spegnimento.

Manzo

Note

- Girare l'arrosto di manzo trascorsi ◻ e ◻ del tempo di cottura. Al termine lasciar riposare per altri 10 minuti.
- Girare il filetto di manzo e la lombata a metà del tempo di cottura. Al termine lasciar riposare per altri 10 minuti.
- Girare le bistecche trascorsi Z del tempo di cottura.

Manzo	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazioni del grill	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Arrosto di manzo, 1 kg circa*	Pirofila con coperchio	⊛	180-200	-	120-143
Filetto di manzo, cottura media, 1 kg circa*	Pirofila senza coperchio	⊛	180-200	100	30-40
Lombata, cottura media, 1 kg circa*	Pirofila senza coperchio	⊛	210-230	100	30-40
Bistecca, non troppo cotta, spessore 3 cm**		—	Griglia alta	3	- ciascun lato: 10-15

* Griglia bassa

** Griglia alta

Vitello

Nota: girare l'arrosto e lo stinco di vitello a metà del tempo di cottura. Al termine lasciar riposare per altri 10 minuti.

Vitello	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Arrosto di vitello, 1 kg circa*	Pirofila con coperchio	⊛	180-200	-	110-130
Stinco di vitello, 1,5 kg circa*	Pirofila con coperchio	⊛	200-220	-	120-130

* Griglia bassa

Maiale

Note

- Girare gli arrosti di maiale magri e arrosti senza cotenna a metà del tempo di cottura. Al termine lasciar riposare per altri 10 minuti.
- Disporre l'arrosto nella pirofila con la cotenna rivolta verso l'alto. Tagliare la cotenna. Non girare l'arrosto. Al termine lasciar riposare per altri 10 minuti.
- Non girare il filetto o le braciole di maiale. Al termine lasciar riposare per altri 5 minuti.
- Girare il collo di maiale trascorsi Z del tempo di cottura.

Maiale	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazioni del grill	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Arrosti senza cotenna (ad es. collo) circa 750 g*	Pirofila con coperchio		220-230	100	40-50
Arrosti con cotenna (ad es. spalla) circa 1,5 kg*	Pirofila senza coperchio		190-210	-	130-150
Filetto di maiale, circa 500 g*	Pirofila con coperchio		220-230	100	25-30
Arrosto di maiale, magro circa 1 kg*	Pirofila con coperchio		210-230	100	60-80
Maiale affumicato con l'osso, circa 1 kg*	Pirofila senza coperchio	-	-	300	45-50
Collo di maiale, spessore 2 cm**		—	3	-	1° lato: circa 15-20 2° lato: circa 10-15

* Griglia bassa

** Griglia alta

Agnello

Nota: girare il cosciotto di agnello a metà del tempo di cottura.

Agnello	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Sella d'agnello con l'osso, circa 1 kg*	Pirofila senza coperchio		210-230	-	40-50
Cosciotto di agnello, disossato, cottura media, circa 1,5 kg*	Pirofila con coperchio		190-210	-	90-95

* Griglia bassa

Varie

Note

- Al termine della cottura, lasciar riposare il polpettone per altri 10 minuti circa.
- Girare le salsicce trascorsi Z del tempo di cottura.

Varie	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazioni del grill	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Polpettone, circa 1 kg*	Pirofila senza coperchio		180-200	700 W + 100 W	-
4-6 salsicce alla griglia circa 150 g cad.**	-	—	3	-	ciascun lato: 10-15

* Griglia bassa
** Griglia alta

Pollame

Note

- Disporre nella pirofila il pollo intero o il petto di pollo rivolti con il petto verso il basso. Girarli trascorsiZ del tempo di cottura.
- Disporre la pollastra rivolta con il petto verso il basso. Girare dopo 30 minuti e impostare la potenza del microonde a 180 W.
- Disporre il mezzo pollo e il pollo in parti con la pelle rivolta verso l'alto. Non girarli.
- Girare il petto d'anatra e d'oca con la pelle rivolta verso l'alto. Non girarli.
- Girare le cosce d'oca a metà del tempo di cottura. Bucare la pelle.
- Disporre il petto e le cosce di tacchino con la pelle rivolta verso il basso. Girarli trascorsi □ del tempo di cottura.

Pollame	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazioni del grill	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Pollo, intero, circa 1,2 kg*	Pirofila con coperchio		220-230	300	35-45
Pollastra, intera, circa 1,6 kg*	Pirofila con coperchio		220-230	300 100	30 20-30
Pollo, mezzo, 500 g ciascuno*	Pirofila senza coperchio		180-200	300	30-35
Pollo in parti, circa 800 g*	Pirofila senza coperchio		210-230	300	20-30
Petto di pollo con pelle e ossa, 2 pezzi, circa 350-450 g*	Pirofila senza coperchio		190-210	100	30-40

Pollame	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazioni del grill	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Petto d'anatra con pelle, 2 pezzi, 300-400 g ciascuno**	Pirofila senza coperchio	—	3		20-30 100
Petto d'oca, 2 pezzi, 500 g ciascuno*	Pirofila senza coperchio		210-230	100	25-30
Cosce d'oca, 4 pezzi, circa 1,5 kg*	Pirofila senza coperchio		210-230	100	30-40
Petto di tacchino, circa 1 kg*	Pirofila con coperchio		200-220	-	90-100
Fusi di tacchino, circa 1,3 kg*	Pirofila con coperchio		200-220	100	50-60

* Griglia bassa
** Griglia alta

Pesce

Note

- Per grigliare il pesce, disporre il pesce intero, ad es. la trota, al centro della griglia alta.
- Ungere preventivamente la griglia con olio.

Pesce	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Tempo di cottura in minuti
Tranci di pesce, ad es. salmone, spessore 3 cm, grigliati	Griglia alta	—	3	20-25
Pesce intero, 2-3 pezzi, 300 g ciascuno, grigliato	Griglia alta	—	3	20-30

Consigli di cottura di arrosti e grigliatura

La tabella non contiene informazioni sul peso dell'arrosto scelto.	Per arrosti di piccole dimensioni, selezionare una temperatura maggiore e un tempo di cottura minore. Per arrosti più grandi, selezionare una temperatura minore e un tempo di cottura maggiore.
Come capire che l'arrosto è pronto.	Utilizzare un termometro per la carne (disponibile nei negozi specializzati), oppure effettuare la “prova del cucchiaio”. Premere l'arrosto con un cucchiaio. Se è sodo, è pronto. Se la carne sotto al cucchiaio cede, l'arrosto deve cuocere ancora un po'.
L'arrosto ha un bell'aspetto ma i succhi sono bruciati.	La volta successiva utilizzare una teglia più piccola o aggiungere più liquido.
L'arrosto ha un bell'aspetto ma i succhi sono troppo chiari e acquosi.	La volta successiva utilizzare una teglia più grande o aggiungere meno liquido.
L'arrosto non è abbastanza cotto.	Tagliare a fette l'arrosto. Preparare la salsa nella teglia e disporvi le fette di arrosto. Terminare la cottura utilizzando solamente il microonde.

Sformati e gratin, toast con guarnizione

Note

- I valori indicati in tabella si riferiscono al cibo introdotto nel forno freddo.
- Per sformati, gratin di patate e lasagne, utilizzare una teglia profonda 4-5 cm adatta per il forno a microonde e resistente al calore.
- Disporre lo sformato sulla griglia bassa.
- Lasciar cuocere lo sformato o il gratin per altri 5 minuti dopo aver spento il forno.
- Formaggio sui toast:
  pre-tostare le fette di pane.

Sformati e gratin, toast	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura in °C, impostazioni del grill	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Sformato, dolce, circa 1,5 kg.*	Pirofila senza coperchio		140-160	300	25-35
Sformato, salato, preparato con ingredienti cotti, circa 1 kg*	Pirofila senza coperchio		150-160	700	20-25
Lasagne, fresche*	Pirofila senza coperchio		200-220	300	25-35
Gratin di patate, preparate con ingredienti crudi, circa 1,1 kg*	Pirofila senza coperchio		180-200	700	25-30
Toast con guarnizione, 4 fette**		—	3	-	8-10

* Griglia bassa
** Griglia alta

Cibi pronti e surgelati

Note

- Rispettare le istruzioni riportate sulla confezione.
- I valori indicati in tabella si riferiscono al cibo introdotto nel forno freddo.
- Non disporre patatine a bastoncino, crocchette o rösti uno sopra l'altro. Girare a metà del tempo di cottura.
- Disporre il cibo direttamente sul piatto rotante.

Cibi pronti	Accessori	Tipo di riscaldamento	Temperatura °C	Potenza del microonde in W	Tempo di cottura in minuti
Pizza con impasto sottile*	Piatto rotante		220-230	-	10-15
Pizza con impasto spesso	Piatto rotante		- 220-230	700 -	3 13-18
Minipizza*	Piatto rotante		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Piatto rotante		- 220-230	700 -	2 13-18
Patatine a bastoncino	Piatto rotante		220-230	-	8-13
Crocchette*	Piatto rotante		210-220	-	13-18
Rösti, ravioli di patate	Piatto rotante		200-220	-	25-30
Panini o baguette semilavorati	Griglia bassa		170-180	-	13-18
Bastoncini di pesce	Piatto rotante		210-230	-	10-20
Bastoncini o pepite di pollo impanati	Piatto rotante		200-220	-	15-20
Lasagne, circa 400 g**	Griglia bassa		220-230	700	12-17

* Preriscaldare il vano di cottura per 5 minuti.

** Disporre il cibo in pirofile idonee e resistenti al calore.

SV Innehållsförteckning

Viktig säkerhetsinformation ... 117
Detta kan skada produkten ... 121
Installation ... 121
Din nya produkt ... 123
Manöverpanel ... 123
Touchreglage och display ... 123
Funktionsväljare ... 123
Inställning av parametrar ... 123
Kylfläkt ... 123
Tillbehör ... 124
Innan du använder produkten för första gången ... 124
Ställa in klockan ... 124
Värma upp ugnen ... 124
Rengöra tillbehören ... 124
Ställa in ugnen ... 124
Ställa in uppvärmningstyp och temperatur ... 124
Snabb förvärmning ... 125
Mikrovågsugnen ... 125
Viktigt om tillagningskärl ... 125
Mikrovågsugnens effektsteg ... 125
Ställa in mikrovågsugnen ... 126
MicroCombi-funktion ... 126
Ställa in MicroCombi-funktionen ... 126
Automatiska program ... 126
Ställa in ett program ... 126
Upptiningsprogram ... 127
Ställa in timeralternativen ... 127
Ställa in timern ... 127
Ställa in tillagningstiden ... 128
Ställa in klockan ... 128
Barnsäkerhetslås ... 128
Aktivera barnsäkerhetslåset ... 128
Avaktivera barnsäkerhetslåset ... 128
Barnsäkerhetslås med automatiska program ... 128
Snabbstart ... 128
Skötsel och rengöring ... 129
Rengöringsmedel ... 129
Tekniska data ... 129
Tabell för felavhjälpning ... 130
Akrylamid i livsmedel ... 130
Tips om energi och miljö ... 131
Spara energi ... 131
Miljövänlig avfallshantering ... 131
Tips och råd vid matlagningen ... 131
Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsfunktionen 131
Tips om mikrovågsfunktionen ... 134
Kakor och bakverk ... 134
Baktips ... 135
Stekning och grillning ... 136
Stek- och grilltips ... 138
Överbakade rätter, gratänger, toast med pålägg ... 138
Färdigrätter, frysta ... 139

⚠ Viktig säkerhetsinformation

Läs dessa instruktioner noggrant. Det är förutsättningen för att du ska kunna använda denna produkt på ett säkert och korrekt sätt. Behåll bruksanvisningen för framtida bruk eller för nästa ägare.

Packa upp produkten och förvissa dig om att den inte är skadad. Anslut inte produkten om den har skadats vid transporten.

Mikrovågsugnen är avsedd för att värma upp mat och drycker. Använd den inte för att torka livsmedel eller kläder, eller för att värma upp tofflor, tvättsvampar, värmedynor, fuktiga textilier eller liknande. Det kan leda till skador, antändning eller brand.

Endast en behörig fackman får ansluta produkter utan stickkontakter. Skador som orsakas av felaktig anslutning täcks inte av garantin.

Denna produkt är endast avsedd för användning i hemmet. Produkten får endast användas för tillredning av mat och dryck. Håll alltid uppsikt över produkten när den är i bruk. Denna produkt får endast användas inomhus.
Denna produkt kan användas av barn från 8 år och av personer med

begränsad fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller med bristande erfarenhet och kunskap, under förutsättning att de får tillsyn eller handleds så att de kan använda produkten på ett säkert sätt och förstår vilka faror som är förknippade med användningen. Barn ska inte leka med produkten. Rengöring och underhåll ska inte utföras av barn utan uppsikt.

Denna produkt ska inte manövreras med hjälp av en extern timer eller ett separat fjärrkontrollssystem.

Denna produkt är avsedd att användas i ett personhushåll eller liknande miljöer såsom:

– personalkök i butiker, kontor eller på andra arbetsplatser;
– bondgårdar;
– pentryn och kök för gäster på hotell, motell och andra typer av bostadsmiljöer; bed- and breakfast-anläggningar.

Brandrisk!

- Brännbara artiklar som förvaras i tillagningsutrymmet kan börja brinna. Förvara aldrig brännbara artiklar i tillagningsutrymmet. Öppna aldrig luckan om produkten är fylld av rök. Stäng av produkten och koppla bort den från elnätet eller ta ut säkringen ur proppskåpet.

- När du värmer upp mat i behållare av plast eller papper ska du hålla uppsikt över dem så att de inte antänds.

- Om rök bildas ska du stänga av produkten eller dra ut stickkontakten och låta luckan vara stängd för att kväva eventuella flammor.

VARNING: Åtkomliga delar kan bli heta under användningen. Håll små barn på avstånd.

VARNING: Använd inte skarpa, slipa rengöringsmedel eller vassa metallskrapor för att rengöra mikrovågsugnens glaslucka eftersom de kan repa ytan, vilket i sin tur kan leda till att glaset spricker.

- Använd inte en högre mikrovågseffekt eller en längre tillagningstid än nödvändigt. Följ informationen i denna bruksanvisning. Använd aldrig mikrovågsugnen för att torka livsmedel.
  Tina aldrig upp och värm inte heller livsmedel med ett lågt innehåll av vatten, t.ex. bröd, på hög mikrovågseffekt, och värm dem inte för länge.

- Matolja kan börja brinna. Du får aldrig använda mikrovågsugnen för att värma upp enbart matolja.

Explosionsrisk!

Vätskor eller andra livsmedel kan explodera om de ligger i förseglade förpackningar eller behållare. Värm aldrig upp vätskor eller andra livsmedel i förseglade förpackningar eller behållare.

Använd bara redskap som lämpar sig för mikrovågsugnsanvändning

Risk för allvarliga skador på hälsan!

- Produktens yta kan skadas om den inte rengörs ordentligt.

Mikrovågsstrålning kan leta sig ur ugnen. Rengör produkten regelbundet, och avlägsna alltid eventuella matrester. Se alltid till att tillagningsutrymmet, luckans tätning, själva luckan och dess stängningsanordning är rena, se även avsnittet *Skötsel och rengöring*.

VARNING: Om luckan eller lucktätningen skadas får du inte använda ugnen innan den har reparerats av en kvalificerad person.

VARNING: Det innebär en risk att låta någon som inte är kvalificerad utföra service eller reparationer som involverar avlägsnande av ett hölje som skyddar mot exponering för mikrovågsstrålning.

- Mikrovågsstrålning kan leta sig ur ugnen om luckan till tillagningsutrymmet eller lucktätningen har skadats. Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan till tillagningsutrymmet eller lucktätningen har skadats. Kontakta serviceavdelningen.
- Mikrovågsstrålning kan leta sig ur apparater som inte har något hölje. Avlägsna aldrig höljet. Kontakta alltid serviceavdelningen för underhåll eller reparation.

Risk för elektriska stötar!

- Felaktigt utförda reparationer är farliga. Reparationer får endast utföras och skadade elsladdar bytas ut av en utbildad servicetekniker. Om produkten är defekt kopplar du bort den från elnätet eller tar ut säkringen ur proppskåpet. Kontakta serviceavdelningen.
- Isoleringen på sladdar som hör till elektriska produkter kan smälta om de kommer i kontakt med delar av produkten som är heta. Se till att elsladdarna aldrig vidrör heta delar på produkten.
- Vätska som tränger in kan orsaka elstötar. Använd inte högtryckstvättar eller ångtvättsutrustning.
- En defekt produkt kan orsaka elstötar. Slå aldrig på en defekt elektrisk apparat. Koppla bort den från elnätet eller ta ut säkringen ur proppskåpet. Kontakta serviceavdelningen.
- Detta är en högspänningsprodukt. Avlägsna aldrig höljet.

VARNING: Försäkra dig om att apparaten är avstängd innan du byter lampan så att du undviker risken för elstötar.

Risk för brännskador!

- Produkten blir het när den används. Var försiktig så att du undviker att vidröra värmeelementen inuti ugnen.
- Tillbehör och tillagningskärl blir mycket heta. Använd alltid grytvantar när du ska ta ut tillbehör eller tillagningskärl från tillagningsutrymmet.
- Alkoholångor kan börja brinna i det heta tillagningsutrymmet. Tillaga aldrig mat som innehåller stora mängder drycker med ett högt alkoholinnehåll. Använd endast små mängder drycker med ett högt alkoholinnehåll. Var försiktig när du öppnar luckan till ugnen.

- Livsmedel med skal eller skinn kan explodera under eller till och med efter uppvärmningen. Koka aldrig ägg med skal, och återuppvärm inte hårdkokta ägg. Koka aldrig skaldjur eller kräftdjur. Stick alltid hål på äggulans membran när du ska ugnsbaka eller pochera ägg. Skal och skinn på livsmedel som äpplen, tomater, potatis och korv kan spricka. Innan du värmer upp dem ska du sticka hål på skalet eller skinnet.

- När du värmer nappflaskor och behållare med barnmat ska du röra om eller skaka behållarna och kontrollera temperaturen före servering för att undvika brännskador.

- Uppvärmd mat avger värme. Tillagningskärlen kan bli upphettade. Använd alltid grytvantar när du ska ta ut tillbehör eller tillagningskärl från tillagningsutrymmet.

VARNING: Vätskor och andra livsmedel får inte värmas upp i förseglade förpackningar eller behållare eftersom de kan explodera. Följ alltid anvisningarna på förpackningen. Använd alltid grytvantar när du ska ta ut rätter från tillagningsutrymmet.

Risk för skållning!

- När du öppnar luckan till ugnen kan het ånga sippra ut. Var försiktig när du öppnar luckan till ugnen. Se till attbarn befinner sig på ett säkert avstånd.

- Uppvärmning i mikrovågsugn av drycker kan resultera i att de kokar över på ett explosionsartat sätt när du har tagit ut dem. Var därför försiktig när du hanterar behållaren. Vid denna typ av försenad kokning når vätskan sin koktemperatur utan att du ser de typiska luftbubblorna stiga upp till ytan. Även om behållaren bara vibrerar lite kan het vätska plötsligt koka över och stänka. Ställ alltid en sked i behållaren vid uppvärmningen. Detta förhindrar försenad kokning.

Risk för skador!

- Om glaset i ugnsluckan är repat kan sprickor bildas. Använd inte en glasskrapa eller skarp, slipande rengöringsutrustning eller rengöringsmedel.

- Olämpliga tillagningskärl kan spricka. Tillagningskärl av porslin eller keramik kan ha små perforeringar i handtagen eller på locken. Dessa perforeringar kan dölja håligheter under ytan. Fukt som tränger in i dessa håligheter kan orsaka sprickor på kärlen. Använd bara mikrovågssäkra tillagningskärl.

Detta kan skada produkten

Var försiktig!

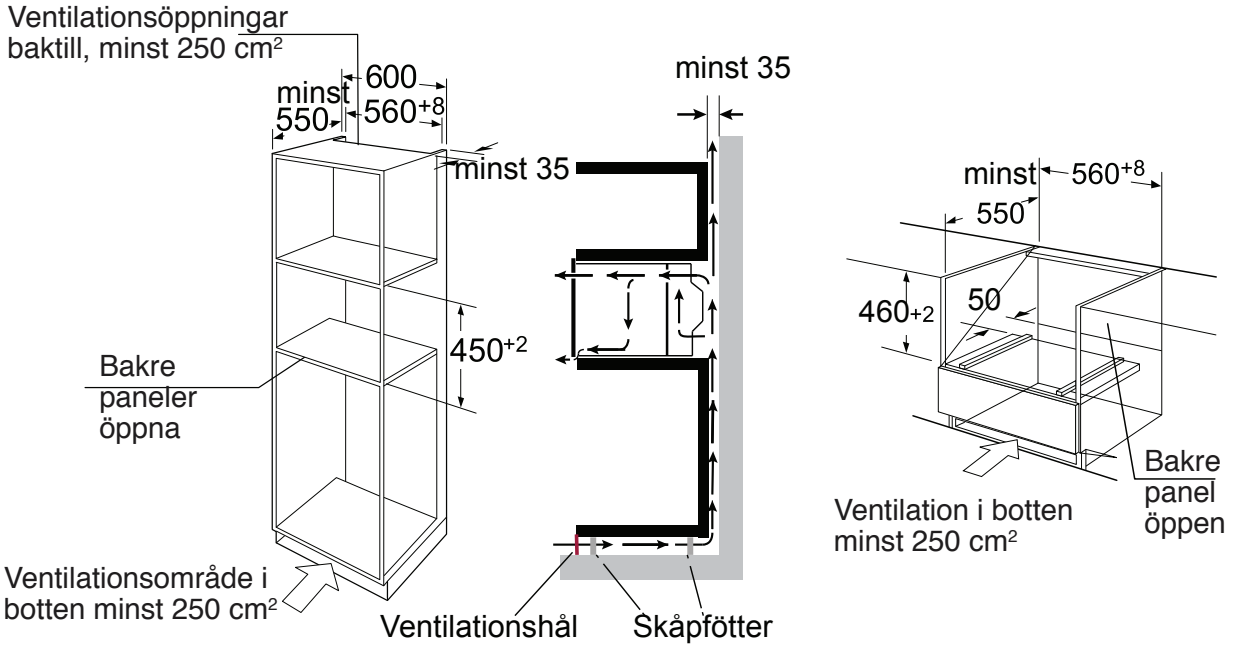
- Gnistbildning: Metall, **–** t.ex. en sked i ett glas, **– m**åste placeras minst 2 cm från ugnens innerväggar och från luckans insida. Gnistor kan skada glaset på luckans insida så att det inte går att reparera.
- Vatten i det heta tillagningsutrymmet Häll aldrig vatten i det heta tillagningsutrymmet. Detta leder till att ånga bildas. Temperaturförändringen kan orsaka skador.
- Fuktiga livsmedel: Förvara inte fuktiga livsmedel i det stängda tillagningsutrymmet under en längre tid.
  Använd inte produkten som förvaringsplats för livsmedel. Det kan orsaka korrosion.
- Avsvalning med ugnsluckan öppen: Låt alltid luckan vara stängd när tillagningsutrymmet ska svalna. Se till att inget har fastnat i luckan. Även om luckan står lite på glänt kan fronterna på intilliggande utrustning skadas med tiden.
- Kraftigt nedsmutsad tätning: Om tätningen är mycket smutsig kommer ugnens lucka inte att stängas ordentligt när ugnen är i drift. Fronterna på intilliggande utrustning kan skadas. Se alltid till att tätningen är ren.
- Låta mikrovågsugnen vara igång utan mat eller dryck: Att låta mikrovågsugnen vara igång utan livsmedel i tillagningsutrymmet kan leda till överbelastning. Slå aldrig på ugnen om tillagningsutrymmet är tomt. Ett undantag från denna regel är ett snabbtest av tillagningsgods (se avsnittet ”Lämpliga kärl för mikrovågsugn”).
- Stå på eller placera föremål på luckan: Stå inte på ugnens lucka och placera inte något föremål på luckan när den är öppen. Placera inte tillagningskärl eller tillbehör på luckan.
- Transportera produkten: Använd inte luckans handtag för att bära eller hålla i produkten. Luckhandtaget håller inte för produktens vikt, och därför kan det gå sönder.
- Mikrovågspopcorn: Välj aldrig en mikrovågseffekt som är för hög. Använd inte ett effektsteg som är högre än 600 watt. Placera alltid popcornspåsen på en glastallrik. Den roterande bottenplattans glas kan gå sönder om plattan överbelastas.
- Vätska som har kokat över får inte tränga in i apparatens inre via den roterande bottenplattans drivenhet. Övervaka tillagningen. Börja med en kortare tillagningstid och öka vid behov.
- Ugnen ska rengöras regelbundet, och matrester måste avlägsnas eftersom de annars kan explodera, även efter att mikrovågstillagningen har avslutats.
- Om du inte håller ugnen ren kan det leda till att ytornas skick försämras, vilket i sin tur kan förkorta produktens livslängd och eventuellt även resultera i riskfyllda situationer.

Installation

Information om inbyggnad av produkten

- Denna produkt är endast avsedd för inbyggnad i kök.
- Denna produkt är inte avsedd för fristående användning på en köksbänk eller liknande, och den får inte heller stå separat inuti ett köksskåp.
- Vid inbyggnad i skåp får det inte finnas skåpvägg bakom produkten.
- Det måste finnas ett utrymme på minst 35 mm mellan väggen och botten eller den bakre panelen på den ovanliggande enheten.
- Det inbyggda skåpet måste han en ventilationsöppning på 250 cm² framtill. Detta kan lösas genom att man kapar av bottenpanelen eller monterar ett ventilationsgaller.
- Ventilationsspringor och luftintag får inte täckas över.
- Denna produkt kan endast användas på ett garanterat säkert sätt om den har installerats i enlighet med dessa installationsanvisningar.
- Installatören ansvarar för alla skador som kan uppstå på grund av felaktig installation.
- De enheter som produkten ska monteras in i måste vara värmebeständiga upp till 90 °C.

Installationsmått

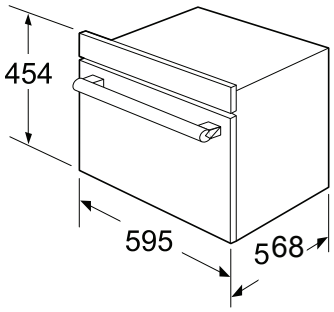


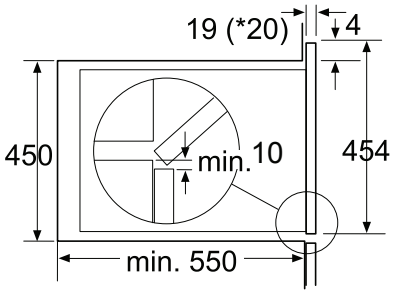
Observera: Det ska finnas ett utrymme ovanför ugnen.

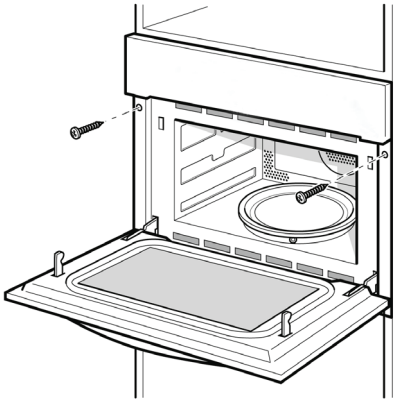
Inbyggnad

• Håll inte och bär inte ugnen i luckans handtag. Luckhandtaget håller inte för produktens vikt, och därför kan det gå sönder.

1. Skjut försiktigt in mikrovågsugnen i utrymmet och se till att du placerar den centrerat.
2. Öppna luckan och montera fast mikrovågsugnen med de medföljande skruvarna.







* 20 mm för metallbeklädnader

- Skjut in produkten på plats och centrera den.
- Se till att anslutningssladden inte blir klämd.
- Skruva produkten på plats.
- Utrymmet mellan arbetsbänken och produkten får inte stängas av med ytterligare lister.

Viktig information

Elektrisk anslutning

En stickkontakt är monterad till denna produkt, och kontakten får endast anslutas till ett korrekt installerat jordat uttag.

Uttaget får endast installeras eller bytas ut av en behörig elektriker som följer aktuella regelverk.

Om stickkontakten inte längre går att nå efter installationen ska en allpolig frånskiljare finnas på installationsplatsen, med ett kontaktavstånd på minst 3 mm. Kontaktskydd måste säkerställas vid installationen.

Säkringsskydd: se bruksanvisning – tekniska data.

Din nya produkt

Läs detta avsnitt för att bekanta dig med din nya produkt.
Här följer en beskrivning av manöverpanelen och de enskilda reglagen. Här finns information om tillagningsutrymmet och de olika tillbehören.

Manöverpanel

Touchreglage och display

Touchreglagen används för att ställa in ugnens olika funktioner.
På displayen ser du vilka inställningar du har gjort.

Symbol	Funktion
	Mikrovåg 3D
	varmluft
	Grill med fläkt
	Grill
	Pizza
M	Minne
— +	Inställning av parametrar
	Temperatur/vikt
A	Automatiska program
	Upptining
	Nudda vid och håll nedtryckt: barnsäkerhetslås Nudda vid snabbt: snabb föruppvärmning
	Klocka
	Start
	Nudda vid snabbt: stopp Nudda vid två gånger: avbryt

Funktion och skärmdisplay

Använd funktionsreglagen för att ställa in uppvärmningstyp.

Funktion	Användning
3D varmluft	För gräddning av sockerkakor i bakformar, fruktkakor och cheesecakes samt kakor, pizza och små bakverk på bakplåt. 50 °C kan bevara smaken på maten efter varmhållning under 1–2 timmar.
Grill med fläkt	Fågel blir brun och krispig. Denna inställning ger bäst resultat för gratänger och grillrätter.
Pizza	För frysta färdigrätter och rätter som behöver mycket värme underifrån.
Grill	Välj mellan inställningarna hög, medelhög och låg. Idealisk för att grilla flera biffar, korvar, bitar av fisk eller brödskivor.
+ Mikrovåg + varmluft	Använd denna funktion för att snabbsteka rätter och samtidigt använda funktionen 3D varmluft.
+ Mikrovåg + grill med fläkt	Fågel blir brun och krispig. Denna inställning ger bäst resultat för gratänger och grillade rätter. Funktionen kan användas för jämn stekning av rätter.
+ Mikrovåg + pizza	Använd denna funktion för att snabbt steka upp rätter och tillaga pizza på ett optimalt sätt.
+ Mikrovåg + grill	Använd denna funktion för att snabbkoka rätter och samtidigt ge dem en brungräddad yta.
Upptining	2 upptiningsprogram 13 tillagningsprogram
A Automatiska program	Uppvärmningstyp och tillagningstid ställs in utifrån vikt.
Mikrovågsfunktion	Upptining, återuppvärmning och tillagning.

Inställning av parametrar

Använd inställningsreglagen för att ställa in parametrarna.

parameter	Funktion
Automeny	Välj 13 automatiska program från P 01 till P 1.
Temperatur	Välj tillagningstemperatur (°C). : 50, 100, 105, 110... 230 :100, 105, 110... 230 :100, 105, 110... 230 + :50, 100, 105, 110... 230 + :100, 105, 110... 230 + :100, 105, 110... 230
Vikt	Ställ in vikten på det som ska tillagas.
Tid	Ställ in tillagningstiden.
Mikrovågsfunktion	Välj mikrovågseffekt: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W och 900 W.

Kylfläkt

Din ugn är utrustad med en kylfläkt. Kylfläkten går igång när ugnen används. Den heta luften försvinner ut över luckan.

Kylfläkten är igång viss tid efter att ugnen har slutat arbeta.

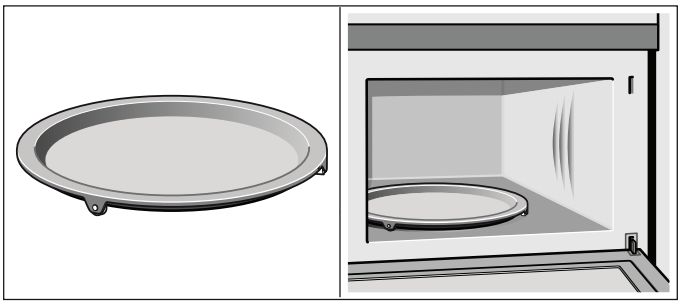
Var försiktig!

Täck inte över ventilationsspringorna. Ugnen kommer då att bli överhettad.

Observera

- Enheten förblir sval medan mikrovågsfunktionen är igång. Kylfläkten kommer fortfarande att aktiveras. Fläkten kan även fortsätta att arbeta när mikrovågsfunktionen har stängts av.
- Kondens kan bildas på luckfönstret, innerväggarna och botten. Detta är normalt, och det påverkar inte mikrovågsdriften negativt. Torka bort kondensen efter tillagningen.

Tillbehör



Roterande bottenplatta
Grillgallret kan placeras på bottenplattan.
Mat som behöver mycket värme underifrån kan tillagas direkt på bottenplattan.

Bottenplattan kan rotera både medurs och moturs.
Placera bottenplattan på drivenheten i mitten av tillagningsutrymmet. Se till att den sitter ordentligt på plats.

- Använd aldrig mikrovågsugnen utan bottenplattan.
- Bottenplattan håller för maximalt 5 kg.
- Bottenplattan måste rotera vid alla typer av uppvärmning.

Lågt grillgaller
För mikrovågstillagning och för bakning och stekning i ugnen.

Högt grillgaller
För grillning, t.ex. av biffar och korvar, och för att rosta bröd.

Som stöd för tillagningskärl med låga kanter.

Observera:
Typen av och antalet tillbehör är avhängigt av efterfrågan.

Innan du använder produkter för första gången

Här finner du all information du behöver när du ska använda din ugn för tillagning första gången.
Börja med att läsa avsnittet *Säkerhetsinformation*.

Ställa in klockan

När du har anslutit ugnen kommer ”00:00” att blinka och ljudsignalen hörs en gång. Ställ in klockan.

1. Nudda vid ”– +”-reglaget mellan 00:00 och 23:59.
2. Nudda vid ◷-reglaget. Tiden har ställts in.

Värma upp ugnen

För att bli av med lukten som kan finnas i en ny ugn värmer du upp den när den är tom och luckan är stängd. En timme med inställningen ⊛ varmluft vid 230 °C är idealisk.

Se till att det inte finns något förpackningsmaterial kvar i tillagningsutrymmet.

1. Nudda vid ⊛-reglaget för att ställa in varmluftsfunktionen.
2. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ställa in temperaturen på 230 °C.
3. Nudda vid ◷-reglaget. Nudda vid”– +”-reglagetför att ställa in tillagningstiden på 60 minuter.
4. Nudda vid ▷+30sec.-reglaget. Ugnen börjar värmas upp.

Rengöra tillbehören

Innan du använder tillbehören för första gången ska du rengöra dem noggrant med varmt vatten med lite diskmedel i och en mjuk disktrasa.

Ställa in ugnen

Du kan ställa in din ugn på flera olika sätt. Här förklarar vi hur du väljer önskad typ av uppvärmning samt temperatur eller grillfunktion. Du kan också välja att ställa in ugnens tillagningstid för din rätt. Läs avsnittet *Ställa in timeralternativen*.

Ställa in uppvärmningstyp och temperatur

Exempel: ⊛ Varmluft vid 200 °C under 25 minuter.

1. Nudda vid ⊛-reglaget för att ställa in varmluftsfunktionen.
2. Standardtemperaturen 180 °C blinkar. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ställa in temperaturen på 200 °C.
3. Nudda vid ◷-reglaget. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ställa in tillagningstiden på 25 minuter.
4. Nudda vid ▷+30sec.-reglaget. Ugnen börjar värmas upp.

Öppna ugnsluckan under tillagningen

Tillagningen avbryts. När du har stängt luckan nuddar du vid ▷+30sec.-reglaget. Tillagningen återupptas.

Pausa tillagningen

Nudda vid ⏸-reglaget för att avbryta tillagningen. Nudda sedan vid ▷+30sec.-reglaget för att återuppta tillagningen.

Ställa in tillagningstiden

Detta kan göras när som helst. Nudda vid ◷-reglaget. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ändra tillagningstiden.

Ändra temperatur
Detta kan göras när som helst.

Nudda vid °C för den nya temperaturinställningen. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ställa in temperaturen. Avbryta tillagningen

Nudda vid ⏸-reglaget två gånger för att avbryta tillagningen.

Snabb förvärmning

Med funktionen snabb förvärmning kommer ugnen extra snabbt upp i inställd temperatur.

Snabb förvärmning kan användas för följande typer av uppvärmning:

- 3D varmluft
- Grill med fläkt
- + Mikrovåg + varmluft
- + Mikrovåg + grill med fläkt
- Pizza
- + Mikrovåg + pizza

För att rätten ska bli jämnt tillagad ska du bara sätta in det du ska laga i tillagningsutrymmet när förvärmningsfasen har avslutats.

1. Ställ in uppvärmningstyp och temperatur.
2. Nudda vid -reglaget.
   Symbolen tänds i displayen.
3. Nudda vid -reglaget.

Ugnen börjar värmas upp.

Förvärmningen är avslutad

En ljudsignal hörs. Symbolen blinkar i displayen. Sätt in rätten i ugnen.

Avbryta snabb förvärmning

När funktionen snabb förvärmning är igång nuddar du vid för att avbryta funktionen.

Under snabb förvärmning nuddar du vid eller för att avbryta funktionen. Du kan även öppna luckan för att avbryta funktionen.

Observera:

1. Funktionen snabb förvärmning fungerar bara om du redan har valt en av inställningarna ovan. Under förvärmningen är mikrovågsfunktionen avstängd.
2. Du kan bara öppna luckan och ställa in det du ska tillaga när du hör ljudsignalen och förvärmningsikonen blinkar.

Mikrovågsugnen

Mikrovågor omvandlas till värme i livsmedel. Mikrovågsfunktionen kan användas för sig, det vill säga som enda uppvärmningskälla, eller i kombination med en annan typ av uppvärmning.
Mer information om tillagningskärl och hur du ställer in mikrovågsfunktionen finner du nedan.

Observera:
I vår guide ”Tips och råd vid matlagningen” finns exempel på upptining, uppvärmning och tillagning i mikrovågsugnen.

Observera:
Stegomfången för kodomkopplarens justeringstider är följande:

0–1 min:	1 sekund
1–5 min:	10 sekunder
5–15 min:	30 sekunder
15–60 min:	1 minut
60 min:	5 minuter

Viktigt om tillagningskärl

Lämpliga tillagningskärl

Använd värmebeständiga tillagningskärl av glas, glaskeramik, porslin, keramik eller värmebeständig plast. Genom dessa material kan mikrovågorna passera.

Du kan även använda serveringsfat. Då behöver du inte lägga upp maten i en annan form inför serveringen. Använd bara tillagningskärl med dekorativ guld- eller silverdekor om tillverkaren garanterar att de är lämpliga för användning i mikrovågsugnar.

Olämpliga tillagningskärl
Tillagningskärl av metall är inte lämpliga för användning i mikrovågsugnar. Mikrovågorna kan inte passera genom metall. Livsmedel i täckta metallbehållare kommer inte att värmas upp.

Var försiktig!
Gnistbildning: metall **–** t.ex. en sked i ett glas **–** måste placeras minst 2 cm från ugnens innerväggar och från luckans insida. Gnistor kan förstöra glaset på luckans insida.

Test av tillagningskärl

Sätt inte igång mikrovågsugnen om den är tom. Det enda undantaget är när du ska testa tillagningskärl enligt metoden nedan. Gör detta test om du är osäker på om dina tillagningskärl lämpar sig för användning i mikrovågsugnen:

1. Värm upp det tomma tillagningskärlet på maximal effekt under ½ till 1 minut.
2. Kontrollera temperaturen då och då under testet.

Tillagningskärlet ska fortfarande kännas kallt eller varmt.

Tillagningskärlet är inte lämpligt för mikrovågsanvändning om det blir hett eller om gnistor bildas.

Mikrovågsugnens effektsteg

Använd detta reglage för att ställa in önskad mikrovågseffekt.

100 W	- Tina känsliga/ömtåliga livsmedel - Tina livsmedel med oregelbunden form - Mjuka upp glass - Låta deg jäsa
300 W	- Tina upp mat - Smälta choklad och smör
450 W	- Koka ris, soppa
700 W	- Återuppvärmning - Tillaga champinjoner, skaldjur - Tillaga rätter som innehåller ägg och ost
900 W	- Koka upp vatten, återuppvärmning - Tillaga kyckling, fisk, grönsaker

Observera

- När du nuddar vid ett reglage tänds den valda effektlampan.
- Mikrovågseffekten kan ställas in på 900 watt för maximalt 30 minuter. För övriga effektsteg är den maximala tillagningstiden 1 timme och 30 minuter.

Ställa in mikrovågsugnen

Exempel: Mikrovågseffekt 300 W, tillagningstid 17 minuter

1. Nudda vid ≋-mikrovågsreglaget. Standardinställningen för mikrovågseffekt, 900 W, visas och standardtiden för tillagning blinkar.
2. Nudda vid ≋-reglaget och standardinställningen för mikrovågseffekt blinkar.
   Nudda vid ”– +”-reglaget för att ändra mikrovågseffekten till 300 W.
3. Nudda vid ◷-reglaget. Standardtiden för tillagning blinkar. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ändra tillagningstiden till 17 minuter.
4. Nudda vid ▷ +30sec -reglaget.

Tillagningen börjar. Tillagningstiden börjar räknas ned i displayen.

Tillagningstiden har räknats ned

En ljudsignal hörs. Mikrovågsfunktionen stängs av.

Öppna ugnsluckan under tillagningen

Tillagningen avbryts. När du har stängt luckan nuddar du vid ▷ +30sec -reglaget. Tillagningen återupptas.

Ställa in tillagningstiden

Detta kan göras när som helst. Nudda vid ◷-reglaget. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ändra tillagningstiden.

Ändra mikrovågsfunktionens effektsteg

Detta kan göras när som helst.
Nudda vid ≋ för att ändra till önskat effektsteg. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ställa in mikrovågseffekten.

Pausa tillagningen

Nudda snabbt vid ⏸-reglaget. Mikrovågsugnen pausas.
Nudda vid ▷ +30sec-reglaget en gång till för att fortsätta tillagningen.

Avbryta tillagningen

Nudda vid ⏸-reglaget två gånger för att avbryta tillagningen.

Observera

- När du nuddar vid ≋ mikrovågsreglaget tänds alltid lampan för den högsta mikrovågseffekten som rekommenderad inställning.
- Om du öppnar luckan när tillagningen pågår kan det hända att fläkten fortsätter arbeta.

MicroCombi-funktion

Denna funktion innebär att grill- och mikrovågsfunktionen är igång samtidigt. Med kombinationen av mikrovågs- och grillfunktionerna blir dina rätter klara snabbare samtidigt som grillfunktionen ger dem en fin brun yta.

Du kan använda funktionen med samtliga mikrovågseffektsteg. Undantag: 900 watt

Ställa in MicroCombi-funktionen

Exempel: mikrovågseffekt 100 W, 17 minuter och varmluft ⊛ 190 °C.

1. Nudda vid ⊛-reglaget för att ställa in varmluftsfunktionen.
2. Standardtemperaturen 180 °C blinkar.
   Nudda vid ”– +“-reglaget för att ställa in temperaturen på 190 °C.
3. Nudda vid ≋-reglaget för att komma till ⊛ +≋-läget. Standardläget för mikrovågseffekten, 300 W, blinkar. Nudda sedan vid ”– +”-reglaget för att ställa in mikrovågseffekten på 100 W.
4. Nudda vid ◷-reglaget. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ställa in tillagningstiden på 17 minuter.
5. Nudda vid ▷ +30sec-reglaget.

Ugnen börjar arbeta. Tillagningstiden börjar räknas ned.

Tillagningstiden har räknats ned
En ljudsignal hörs. Kombinationsläget har avslutats.

Öppna ugnsluckan under tillagningen

Tillagningen avbryts. När du har stängt luckan nuddar du snabbt på ▷ +30sec -reglaget. Programmet kommer att återupptas.

Pausa tillagningen

Nudda snabbt vid ⏸-reglaget. Mikrovågsugnen pausas. Nudda vid ▷ +30sec-reglaget en gång till för att fortsätta tillagningen.

Ställa in tillagningstiden

Detta kan göras när som helst. Nudda vid ◷-reglaget. Nudda vid ”– +“-reglaget för att ändra tillagningstiden.

Ändra mikrovågsfunktionens effektsteg

Detta kan göras när som helst.

Nudda vid ≋ för att ändra till önskat effektsteg. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ställa in mikrovågseffekt.

Ändra temperatur

Detta kan göras när som helst.

Nudda vid °C för den nya temperaturinställningen.
Nudda vid ”– +”-reglaget för att ställa in temperaturen.

Avbryta tillagningen

Nudda vid ⏸-reglaget två gånger för att avbryta tillagningen.

Automatiska program

Med de automatiska programmen är det mycket enkelt att tillreda maten. Du väljer program och anger vikten på det som du ska tillaga. Det automatiska programmet väljer sedan de optimala inställningarna. Du kan välja mellan 13 program.

Tillagningsutrymmet ska alltid vara kallt när du ställer in maten.

Ställa in ett program

När du har valt ett program ställer du in ugnen.
Temperaturväljaren ska vara i av-läge.

Exempel: Program 3 med vikten 1 kg.

1. Nudda vid A-reglaget.
   Program nr 1 (P01) visas i displayen.
2. Nudda vid ”– +”-reglaget eller A-reglaget för att välja programnummer P03.
3. Nudda vid ⚖-reglaget.
4. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ställa in vikten. Tillagningstiden visas.
5. Nudda vid ▷ +30sec-reglaget. Programmet startar. Du kan se tillagningstiden räknas ned.

Automeny

Programnr.	Kategori	Typ av livsmedel
P 01**	Grönsaker	Färska grönsaker
P 02*	Tillbehör	Potatis, skalade/ kokade
P 03*	Tillbehör	Potatis, stekta
P 04	Fågel/fisk	Kycklingbitar
P 05*	Bakverk	Kakor
P 06*	Bakverk	Äppelpaj
P 07*	Bakverk	Quiche
P 08**	Uppvärmning	Drycker/soppa
P 09**	Uppvärmning	Rätt som serveras på tallrik
P 10**	Uppvärmning	Sås/gryta/rätt
P 11*	Färdigrätt	Fryst pizza
P 12*	Färdigrätt	Frysta Pommes frites i ugn
P 13*	Färdigrätt	Fryst lasagne

Observera

- Program med en * använder förvärmning. Under förvärmningen pausas tillagningen och förvärmningssymbolen visas. Efter förvärmningen hör du en ljudsignal och förvärmningssymbolen blinkar.
- Program med ** använder endast mikrovågsfunktionen.

Programmet har avslutats

En ljudsignal hörs. Ugnen värms inte längre upp.

Byta program

När programmet har startat kan programnumret och vikten inte längre ändras.

Avbryta programmet

Nudda vid ⏸-reglaget två gånger för att avbryta tillagningen.

Ställa in tillagningstiden

Om du använder ett automatiskt program kan du inte ändra tillagningstiden.

Upptiningsprogram

Du kan använda de två upptiningsprogrammen för att tina upp kött, fågel och bröd.

1. Nudda vid *-reglaget.
   Program nr 1 (P01) visas i displayen.
2. Nudda vid ”– +”- eller *-reglaget för att välja programnummer.
3. Nudda vid -reglaget.
4. Nudda vid ”– +”-reglagetför att ställa in vikten. Tillagningstiden visas.
5. Nudda vid +30sec -reglaget. Programmet startar. Du kan se tillagningstiden räknas ned.

Observera

- **Tillreda mat**
  Använd mat som har varit nedfryst vid -18 °C i enportionsstorlek, i så tunna portioner som möjligt.
  Avlägsna förpackningen från maten som ska tinas och väg den.
  Du måste kunna ange vikten för att ställa in programmet.
- När du tinar kött eller fågel utsöndras vätska. Låt vätskan rinna av när du vänder på köttet eller fågeln. Använd under inga omständigheter vätskan för annan tillagning, och låt den inte komma i kontakt med andra livsmedel.
- **Tillagningskärl**
  Placera maten på en mikrovågssäker platt tallrik, t.ex. av porslin eller glas. Täck inte över den.
- När du tinar kyckling och kycklingdelar (d 01) hörs en ljudsignal två gånger när det är dags att vända på maten.
- **Vilotid**
  Låt upptinad mat stå och eftertina i ytterligare 10 till 30 minuter så att den får en jämn temperatur. Stora köttbitar behöver stå längre än små bitar. Platta köttbitar och produkter av köttfärs ska separeras från varandra innan de får stå och eftertina.
  Du kan sedan fortsätta tillreda maten även om tjocka bitar fortfarande kan vara frysta i mitten.
  Inkråm kan tas ur fågel vid denna tidpunkt.

Programnr.	Upptining	Viktintervall i kg
d 01*	Kött, fågel och fisk	0,20–1,00
d 02*	Bröd, kakor och frukt	0,10–0,50

*Under upptiningen placerar du maten på det låga grillgallret.

Ställa in timeralternativen

Din ugn har olika timeralternativ. Du kan använda -reglaget för att komma till menyn och byta mellan de olika funktionerna. Ett timeralternativ som redan har ställts in kan ändras direkt med ”– +”-reglaget.

Ställa in timern

Du kan använda timern som en äggklocka. Då fungerar den separat från ugnen. Timern har en egen ljudsignal. Därför vet du om det är timern eller en tillagningstid som har räknats ned.
I vänteläge.

1. Nudda vid -reglaget för att använda som äggklocka.
   ”00:00” visas.
2. Nudda vid ”– +”-reglaget för att ändra timerinställningen.
   Maximal timertid är 5 timmar.
3. Nudda vid +30sec-reglaget för att starta timern.

Timern har räknat ned tiden

En ljudsignal hörs.

Avbryta timernedräkningen

Nudda vid ⏸-reglaget för att avbryta timernedräkningen.

Ställa in tillagningstiden

Du kan ställa in tillagningstiden för din rätt på ugnen. När tillagningstiden har räknats ned stänger ugnen automatiskt av sig. Det betyder att du inte behöver avbryta det du håller på med för att stänga av ugnen. Tillagningstiden kan inte överskridas av misstag.

Ugnen slås på. Tillagningstiden räknas ned i displayen.

Tillagningstiden har räknats ned

En ljudsignal hörs. Ugnen värms inte längre upp.

Ställa in klockan

När du har anslutit ugnen kommer ”00:00” att blinka och ljudsignalen hörs en gång. Ställ in klockan.

1. Nudda vid ”– +”-reglaget mellan 00:00 och 23:59.
2. Nudda vid -reglaget. Tiden har ställts in.

Ställa om klockan

1. Nudda vid -reglaget och håll det nedtryckt i 3 sekunder i vänteläget. Den aktuella tidsangivelsen släcks, och tiden blinkar sedan i displayen.
2. Nudda vid ” +” -reglaget för att ställa in den nya tiden och nudda vid -reglaget för att bekräfta inställningen.

Barnsäkerhetslås

Ugnen har ett barnsäkerhetslås för att förhindra att barn sätter på den av misstag.

Med barnsäkerhetslåset aktiverat reagerar inte ugnen på några inställningsförsök. Timern och klockan kan även ställas in när barnsäkerhetslåset är aktiverat.

Aktivera barnsäkerhetslåset

Krav: Ingen tillagningstid ska vara inställd och funktionsväljaren ska vara i av-läge.

Nudda vid -reglaget och håll det nedtryckt i cirka 3 sekunder. Symbolen visas i displayen. Barnsäkerhetslåset är aktiverat.

Stänga av barnsäkerhetslåset

Nudda vid -reglaget och håll det nedtryckt i cirka 3 sekunder. Symbolen släcks på displayen. Barnsäkerhetslåset är avaktiverat.

Barnsäkerhetslåset med andra tillagningsfunktioner

Om du har valt ett automatiskt tillagningsprogram kan barnsäkerhetslåset inte aktiveras.

Minnesfunktion

Ställa in minnesfunktionen

1. Ställ in tillagningen, men nudda inte vid -reglaget. Nudda istället vid M-reglaget för att komma till minnesfunktionen för tillagning. Tillagningstiden och det aktuella minnessegmentet visas omväxlande på skärmen. De värden som har valts under de övriga minnessegmenten ändras inte.
2. Nudda vid M-reglaget en gång till för att välja minnesförloppet M1–M3. Skärmen visar omväxlande M1 M2, M3. När du har gjort ditt val tar du bort fingret från reglaget.
3. Nudda vid -reglaget för att starta tillagningen med minnesfunktionen. Om du inte behöver detta nuddar du vid -reglaget för att avbryta. Skärmen återgår då till att visa tillagningstiden.
4. Om du redan har sparat ett tillagningsprogram i det aktuella minnessegmentet kommer detta program att skrivas över när du sparar ett nytt program i segmentet.

Använda minnesfunktionen

1. I vänteläget nuddar du vid M-reglaget. På skärmen visas det tillagningsprogram som du har ställt in. Tillagningstiden och minnessegmentet visas omväxlande på skärmen. Om du inte har ställt in något minnessegment kommer det aktuella minnessegmentet att visas.
2. Nudda vid M-reglaget igen för att välja minnesförloppet M1–M3. Skärmen visar M1 M2, M3.
3. Nudda vid -reglaget för att starta tillagningen med minnesfunktionen.

Snabbstart

1. I vänteläget nuddar du vid -reglaget för att starta 30 sekunders tillagning med en mikrovågseffekt på 900 W.

Under tillagningen (förutom automatisk tillagning och upptining) kommer tillagningstiden varje gång du nuddar vid -reglaget att förlängas med 30 sekunder, upp till aktuell maximal tillagningstid.

Skötsel och rengöring

Om du sköter och rengör din mikrovågsugn på rätt sätt kommer den att fortsätta att se fräsch ut och fungera väl. Nedan följer en beskrivning av hur du bör sköta och rengöra produkten.

⚠ **Risk för elektriska stötar!**

Vätska som tränger in kan orsaka elstötar. Använd inte högtryckstvättar eller ångtvättsutrustning.

⚠ **Risk för brännskador!**

Rengör aldrig produkten precis efter att du har stängt av den. Låt den svalna först.

⚠ **Risk för allvarliga skador på hälsan!**

Mikrovågsstrålning kan leta sig ur ugnen om luckan till tillagningsutrymmet eller lucktätningen har skadats. Använd aldrig mikrovågsugnen om luckan till tillagningsutrymmet eller lucktätningen har skadats. Kontakta serviceavdelningen.

Observera

- Lättare färgvariationer på produktens framsida orsakas av att olika material används, t.ex. glas, plast och metall.
- Skuggor på luckpanelen som ser ut som ränder orsakas av ljusreflektioner från ugnslampan.
- Obehaglig lukt, t.ex. efter tillagning av fisk, är mycket lätt att avlägsna. Häll några droppar citronjuice i en kopp med vatten. Placera en sked i koppen för att förhindra försenad kokning. Värm vattnet i 1 till 2 minuter på maximal mikrovågseffekt.

Rengöringsmedel

Följ anvisningarna i tabellen för att försäkra dig om att de olika ytorna inte skadas av att du använder fel sorts rengöringsmedel för ugnen. Använd inte

- skarpa eller slipande rengöringsprodukter,
- metall- eller glasskrapor för att rengöra glaset i ugnsluckan.
- metall- eller glasskrapor för att rengöra lucktätningen,
- hårda skurkuddar ytor eller kökssvampar med grova ytor,
- rengöringsmedel med hög alkoholhalt. Tvätta nya svampar och trasor ordentligt före användning.

Låt alla ytor torka ordentligt innan du använder produkten igen.

Område	Rengöringsprodukter
Produktens framsida	Hett vatten med diskmedel: Rengör med en disktrasa och torka med en mjuk trasa. Använd inte glasrengöringsmedel eller metall- eller glasskrapor för rengöring.
Produktens framsida med rostfritt stål	Hett vatten med diskmedel: Rengör med en disktrasa och torka med en mjuk trasa. Avlägsna omedelbart fläckar med kalk, fett, stärkelse och äggvita. Korrosion kan bildas under denna typ av beläggningar. Speciella rengöringsmedel för rostfritt stål kan köpas via vår serviceavdelning eller i specialbutiker. Använd inte glasrengöringsmedel eller metall- eller glasskrapor för rengöring.
Tillagningsutrymmet	Hett vatten med diskmedel i eller en lösning med vinäger: Rengör med en disktrasa och torka med en mjuk trasa. Om ugnen är mycket smutsig: Använd inte ugnsspray eller andra aggressiva ugnsrengöringsmedel eller slipande material. Skurkuddar, kökssvampar med grova ytor och stålull är också olämpliga. Dessa produkter repar ytan. Låt ytorna på ugnens insida torka ordentligt.
Svårtillgängliga delar av tillagningsutrymmet	Fuktig trasa: Se till att vatten inte tränger in i ugnens inre genom den roterande bottenplattans drivenhet.
Grillgaller	Hett vatten med diskmedel: Rengör med rengöringsmedel för rostfritt stål eller diska i diskmaskinen.
Luckpaneler	Glasrengöringsmedel: Rengör med en disktrasa. Använd inte en glasskrapa.
Tätning	Hett vatten med diskmedel: Rengör med en disktrasa, skura inte. Använd inte en metall- eller glasskrapa vid rengöringen.

Tekniska data

Märkspänning	230 V, 50 Hz
Maxeffekt	3350 W
Märkuteffekt (mikrovågsfunktion)	900 W
Märkström	15 A
Tillagningsutrymme	44 l
Diameter, roterande bottenplatta	∅ 360 mm
Yttermått utan handtag	595 (B) x 586 (D) x 454 (H) mm
Nettovikt	cirka 36 kg

Tabell för felavhjälpning

Felfunktioner har ofta orsaker som är enkla att åtgärda. Vi ber dig att kontrollera felsökningstabellen innan du kontaktar serviceavdelningen.

Om tillagningen inte ger exakt det resultat som du önskar bör du konsultera guiden ”Tips och råd vid matlagningen” som innehåller många goda råd och tips.

⚠ **Risk för elektriska stötar!**

Felaktigt utförda reparationer är farliga. Reparationer får endast utföras av en utbildad servicetekniker.

Tabell för felavhjälpning

Problem	Möjlig orsak	Felavhjälpning/information
Produkten fungerar inte.	Strömbrytaren är trasig.	Kontrollera i proppskåpet att strömbrytaren fungerar.
	Kontakten sitter inte i.	Sätt i kontakten.
	Strömavbrott	Kontrollera om köksbelysningen fungerar.
Produkten fungerar inte. 🔒 visas i displayen.	Barnsäkerhetslåset är aktiverat.	Avaktivera barnsäkerhetslåset (se avsnittet ”Barnsäkerhetslås”).
0:00 visas i displayen.	Strömavbrott	Återställ klockan.
Mikrovågsugnen startar inte.	Luckan är inte ordentligt stängd.	Kontrollera om det sitter matrester eller smuts i luckan.
Det tar längre tid än vanligt att värma maten i mikrovågsugnen.	Den valda mikrovågseffekten är för låg.	Välj ett högre effektsteg.
	Ugnen innehåller större mängder mat än vanligt.	Dubbel mängd = nästan dubbel så lång tillagningstid.
	Maten är kallare än normalt. tillagningen.	Rör om i eller vänd på maten under
Den roterande bottenplattan skrapar eller gnisslar.	Det kan finnas smuts eller skräp runt bottenplattans drivenhet.	Rengör lagerringen under bottenplattan och fördjupningen i ugnsbotten ordentligt.
Det går inte att ställa in en viss funktion eller ett visst effektläge.	Temperaturen, effektläget eller en kombinationsinställning är inte möjlig för den aktuella funktionen.	Välj inställningar som är möjliga med den aktuella funktionen.
E1 visas i displayen.	Avstängningsfunktionen för värmesäkerhet har aktiverats.	Kontakta serviceavdelningen.
E4 visas i displayen.	Avstängningsfunktionen för värmesäkerhet har aktiverats.	Kontakta serviceavdelningen.
E11 visas i displayen.	Fukt i manöverpanelen.	Låt manöverpanelen torka.
E17 visas i displayen.	Snabbuppvärmning fungerar inte.	Kontakta serviceavdelningen.

Akrylamid i livsmedel

Vilka livsmedel berörs?
Akrylamid produceras framför allt i spannmåls- och potatisprodukter som värms upp till höga temperaturer, t.ex. potatischips, pommes frites, rostat bröd, frallor, bröd, olika typer av bakverk (kex, pepparkakor, kakor).

	Tips för att minimera akrylamidhalten vid tillredning av mat
Allmänt	Håll tillagningstiden så kort som möjligt. Tillaga rätter så att de blir gyllenbruna men inte för mörka. Stora, tjocka matbitar innehåller mindre mängder akrylamid.
Baka kex Pommes frites i ugn	Max. 200 °C med över- och undervärme eller max. 180 °C i 3D-varmluftsläge eller varmluftsläge. Max. 190 °C med över- och undervärme eller max. 170 °C i 3D-varmluftsläge eller varmluftsläge. Äggvita och äggula förhindrar att akrylamid bildas. Pensla på tunt och jämt över bakplåten. Tillaga minst 400 g på en gång på en bakplåt, det förhindrar att pommes frites blir torra.

Tips om energi och miljö

Här finner du tips om hur du sparar energi vid ugnsbakning och -stekning, och hur du bortskaffar produkten på korrekt sätt.

Spara energi

- Förvärm bara ugnen om det anges i receptet eller i bruksanvisningens tabeller att den ska förvärmas.
- Använd mörka, svartlackerade eller emaljerade bakformar. De absorberar värmen särskilt effektivt.
- Öppna ugnsluckan så lite som möjligt under tillagning, bakning eller stekning.
- Baka om möjligt många kakor efter varandra. Då drar du nytta av att ugnen fortfarande är varm. Detta reducerar baktiden för nästa kaka. Du kan också ställa två brödformar bredvid varandra.
- Om du tillagar mat med längre tillagningstider kan du stänga av ugnen 10 minuter innan tiden går ut och använda restvärmen för att avsluta tillagningen.

Miljövänlig avfallshantering

Förpackningsmaterial ska bortskaffas på ett miljövänligt sätt.
Denna produkt uppfyller Europaparlamentets och Rådets direktiv 2012/19/EU om avfall som utgörs av eller innehåller elektriska eller elektroniska produkter (WEEE). Direktivet utgör ramen för bortskaffning och återvinning av gamla produkter, och den gäller inom hela EU.

Tips och råd vid matlagningen

Här finner du en samling recept med de optimala inställningarna. Vi beskriver vilken typ av uppvärmning och temperatur eller mikrovågseffekt som lämpar sig bäst för enskilda rätter. Här finns även information om lämpliga tillbehör och på vilken höjd de ska placeras i ugnen. Vi ger dig även tips om tillagningskärl och tillagningsmetoder.

Observera

- Angivelserna i tabellen gäller alltid mat som placeras i tillagningsutrymmet när detta är kallt och tomt. Förvärm bara ugnen om det specifikt anges i tabellen att du ska göra detta. Innan du använder produkten ska du ta ut alla tillbehör som du inte ska använda från tillagningsutrymmet.
- Lägg inte bakplåtspapper på tillbehören förrän förvärmningen är avslutad.
- Tidsangivelserna i tabellen är ungefärliga. De är avhängiga av matens kvalitet och hur rätterna är komponerade.
- Använd de medföljande tillbehören. Ytterligare tillbehör kan köpas i specialbutiker eller från serviceavdelningen.
- Använd alltid grytlappar eller grytvantar när du tar ut tillbehör eller tillagningskärl från tillagningsutrymmet.

Upptining, uppvärmning och tillagning med mikrovågsugnen

Följande tabeller innehåller många olika alternativ och inställningar för mikrovågsugnen.

Tidsangivelserna i tabellen är ungefärliga. De kan variera beroende på vilka tillagningskärl som används samt kvaliteten, temperaturen och konsistensen på maten.

Tidsintervallerna anges ofta i tabellerna. Börja med att ställa in den kortaste tiden och förläng sedan tillagningen om det behövs.

Du kanske lagar andra mängder än de som anges i tabellen.
Du kan ha följande som tumregel: dubbel mängd innebär strax under dubbel angiven tillagningstid, halv mängd innebär halva tillagningstiden.

Upptining

Observera

- Placera den frysta maten i en öppen behållare på det låga grillgallret.
- Känsliga delar som kycklingklubbor och -vingar eller det feta ytterskiktet på en stek kan täckas med små bitar aluminiumfolie. Folien får aldrig komma i kontakt med tillagningsutrymmets väggar. Du kan ta bort folien efter halva upptiningstiden.
- Vänd på maten eller rör om i behållaren under upptiningen. Större matbitar bör vändas flera gånger. När du vänder på matbitar ska du avlägsna vätska som utsöndrats under upptiningen.
- Låt tinad mat stå i rumstemperatur under ytterligare10 till 60 minuter så att temperaturen jämnas ut. Inkråm kan tas ur fågel vid denna tidpunkt.

Upptining	Vikt	Mikrovågseffekt i watt, tillagningstid i minuter	Observera
Hela bitar av kött (biff, kalv eller fläskkött, med ben eller utan)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10–20 min	Vänd flera gånger
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15–25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20–30 min	
Kött i bitar eller skivor, biff, kalv eller fläskkött	200 g	300 W, 3 min + 100 W, 10–15 min	Separera tinade delar från varandra när du vänder på maten
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15–20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15–20 min	
Blandfärs möjligt	200 g	100 W, 10–15 min	Frys in mat i så platt form som
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10–15 min	Vänd flera gånger, ta ut köttbitar som har tinat
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15–20 min	
Fågel eller portioner av fågel	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10–15 min	Vänd under tillagning.
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25–30 min	
Anka	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30–40 min	Vänd flera gånger

Upptining	Vikt	Mikrovågseffekt i watt, tillagningstid i minuter	Observera
Fiskfilé, fiskbitar eller skivor	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10–15 min	Separera tinade bitar
Hel fisk	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10–15 min	–
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10–15 min	
Grönsaker, t.ex. ärtor	300 g	300 W, 10–15 min	Rör om försiktigt under upptiningen.
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10–15 min	
Frukt, t.ex. hallon	300 g	300 W, 7–10 min	Rör om försiktigt under upptining och
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5–10 min	Separera tinade delar
Smör, upptining	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2–4 min	Avlägsna allt förpackningsmaterial
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2–4 min	
Brödlimpa	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5–10 min	Vänd under tillagningen.
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15–25 min	
Kakor utan fyllning, t.ex. sockerkaka	500 g	100 W, 15–20 min	Endast för kakor utan glasyr, grädde eller crème pâtissière. Separera bitarna från varandra.
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10–15 min	
Kakor med fyllning, t.ex. fruktkaka, cheesecake	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10–15 min	Endast för kakor utan glasyr, grädde eller gelatin
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10–15 min	

- Placera maten direkt på den roterande bottenplattan.

Tina, värma upp eller tillaga fryst mat

Observera

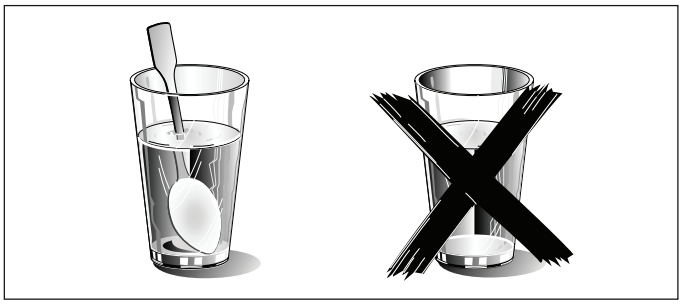
- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i mikrovågssäkra tillagningskärl. Rättens olika delar kanske inte behöver värmas upp lika länge.
- Mat som ligger plant tillagas snabbare än mat som staplats i en hög. Fördela därför maten jämnt, så att den ligger så plant som möjligt i tillagningskärlet. Olika livsmedel ska inte placeras i skikt ovanpå varandra.
- Täck alltid det som ska tillagas. Om du inte har ett passande lock kan du använda en tallrik eller specialfolie för mikrovågsugn.
- Rör om i eller vänd maten två eller tre gången under tillagningen.
- Efter uppvärmningen låter du maten stå i ytterligare 2 till 5 minuter så att den får en jämn temperatur.
- Använd alltid en grytlapp eller grytvantar när du tar ut tallrikar från ugnen.
- Det bidrar till att maten behåller sin distinkta smak, och därmed behöver du inte krydda den så mycket.

Tina, värma upp eller tillaga fryst mat	Vikt	Mikrovågseffekt i watt, tillagningstid i minuter	Observera
Meny, rätt på tallrik, färdigrätt	300–400 g	700 W, 10–15 min	Ta ut maten ur förpackningen, täck den när den ska värmas upp
Soppa	400–500 g	700 W, 8–10 min	Tillagningskärl med lock
Grytor	500 g	700 W, 10–15 min	Tillagningskärl med lock
	1 kg	700 W, 20–25 min	
Skivor eller bitar av kött i sås, t.ex. gulasch	500 g 1 kg	700 W, 15–20 min 700 W, 25–30 min	Tillagningskärl med lock
Fisk, t.ex. filéer	400 g	700 W, 10–15 min	Täckta
	800 g	700 W, 18–20 min	
Tillbehör, t.ex. ris, pasta	250 g	700 W, 2–5 min	Tillagningskärl med lock, tillsätt vätska
	500 g	700 W, 8–10 min	
Grönsaker, t.ex. ärtor, broccoli, morötter	300 g 600 g	700 W, 8–10 min 700 W, 15–20 min	Tillagningskärl med lock, tillsätt 1 msk vatten
Stuvad spenat	450 g	700 W, 11–16 min	Tillaga utan tillsatt vatten

Uppvärmning av livsmedel

Risk för skållning!

Det finns en risk för försenad kokning när en vätska värms upp. Vid denna typ av försenad kokning når vätskan sin koktemperatur utan att du ser de typiska luftbubblorna stiga upp till ytan. Även om behållaren bara rör sig lite kan den heta vätskan plötsligt koka över och stänka. Ställ alltid en sked i behållaren när du värmer vätskor. Detta förhindrar försenad kokning.



Var försiktig!

Metall, – t.ex. en sked i ett glas, – måste placeras minst 2 cm från ugnens innerväggar och från luckans insida. Gnistor kan skada glaset på luckans insida så att det inte går att reparera.

Observera

- Ta ut färdigrätter ur förpackningen. De värms upp snabbare och jämnare i mikrovågssäkra tillagningskärl. Rättens olika delar kanske inte behöver värmas upp lika länge.
- Täck alltid det som ska tillagas. Om du inte har ett passande lock kan du använda en tallrik eller specialfolie för mikrovågsugn.
- Rör om i eller vänd maten flera gånger under uppvärmningen. Kontrollera temperaturen.
- Efter uppvärmningen låter du maten stå i ytterligare 2 till 5 minuter så att den får en jämn temperatur.
- Använd alltid en grytlapp eller grytvantar när du tar ut tallrikar från ugnen.
- Placera maten direkt på den roterande bottenplattan.

Uppvärmning av livsmedel	Vikt	Mikrovågseffekt i watt, tillagningstid i minuter	Observera
Meny, rätt på tallrik, färdigrätt	350–500 g	700 W, 5–10 min	Ta ut maten ur förpackningen, täck den när den ska värmas upp
Drycker	150 ml	900 W, 1–2 min	**Varning!** Placera en sked i ett glas. Undvik överdriven upphettning av alkoholhaltiga drycker. Kontrollera uppvärmningen
	300 ml	900 W, 2–3 min	
	500 ml	900 W, 3–4 min	
Barnmat, t.ex. nappflaskor	50 ml	300 W, cirka 1 min	Placera nappflaskor på botten av tillagningsutrymmet, utan lock eller napp. Skaka eller rör om ordentligt efter uppvärmningen. Du måste kontrollera temperaturen före servering.
	100 ml	300 W, 1–2 min	
	200 ml	300 W, 2–3 min	
Soppa 1 kopp	175 g	900 W, 2–3 min	–
2 koppar	175 g per kopp	900 W, 4–5 min	
4 koppar	175 g per kopp	900 W, 5–6 min	
Skivor eller bitar av kött i sås, t.ex. gulasch	500 g	700 W, 10–15 min	Täckt
Gryta	400 g	700 W, 5–10 min	Tillagningskärl med lock
	800 g	700 W, 10–15 min	
Grönsaker	150 g	700 W, 2–3 min	Tillsätt lite vätska
	300 g	700 W, 3–5 min	

Tillagning

Observera

- Mat som ligger plant tillagas snabbare än mat som staplats i en hög. Fördela därför maten jämnt, så att den ligger så plant som möjligt i tillagningskärlet. Olika livsmedel ska inte placeras i lager ovanpå varandra.
- Placera maten direkt på den roterande bottenplattan.
- Tillaga maten i ett tillagningskärl med lock. Om du inte har ett passande lock kan du använda en tallrik eller specialfolie för mikrovågsugn.
- Det bidrar till att maten behåller sin distinkta smak, och därmed behöver du inte krydda den så mycket.
- Efter tillagningen bör du låta maten stå i ytterligare 2 till 5 minuter så att den får en jämn temperatur.
- Använd alltid en grytlapp eller grytvantar när du tar ut tallrikar från ugnen.

Tillagning	Vikt	Mikrovågseffekt i watt, tillagningstid i minuter	Observera
Hel, färsk kyckling utan inkråm	1,5 kg	700 W, 30–35 min	Vänd på kycklingen efter halva tillagningstiden
Färska fiskfiléer	400 g	700 W, 5–10 min	–
Färska grönsaker	250 g	700 W, 5–10 min	Skär upp i lika stora delar, tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g, rör om under tillagningen
	500 g	700 W, 10–15 min	
Potatis	250 g	700 W, 8–10 min	Skär upp i lika stora delar, tillsätt 1 till 2 msk vatten per 100 g, rör om under tillagningen
	500 g	700 W, 11–14 min 750	
	g	700 W, 15–22 min	
Ris	125 g	700 W, 7–9 min + 300 W, 15–20 min	Tillsätt dubbla mängden vätska och använd ett djupt tillagningskärl med lock
	250 g	700 W, 10–12 min + 300 W, 20–25 min	
Söta rätter, t.ex. pudding (av snabbmix)	500 ml	700 W, 7–9 min	Rör om 2 till 3 gånger med en äggvisp under uppvärmningen
Frukt, kompott	500 g	700 W, 9–12 mins	–

Popcorn för mikrovågsugn

Observera

- Använd värmebeständiga, grunda glaskärl, t.ex. locket till en ugnssäker form, en glastallrik eller glasform (av eldfast glas)
- Placera alltid tillagningskärlet på ett grillgallret.
- Använd inte porslin eller tallrikar med alltför svängda former.
- Använd de inställningar som anges i tabellen. Du kan justera tiden utifrån vilken produkt och mängd som tillagas.
- För att popcornen inte ska brännas vid tar du ut påsen ur ugnen efter 1 minut och 30 sekunder och skakar den. Var försiktig – påsen är het!

⚠ Risk för skållning!

- Öppna popcornpåsen försiktigt eftersom het ånga kan sippra ut.
- Ställ aldrig in mikrovågsugnen på högsta effekt.

	Vikt	Tillbehör	Mikrovågseffekt i watt, tillagningstid i minuter
Popcorn för mikrovågsugn	1 påse, 100 g	Tillagningskärl	700 W, 3–5 min

Tips om mikrovågsfunktionen

Du kan inte hitta information om vilka inställningar du ska använda för den mängd mat som du ska tillreda.	Öka eller minska tillagningstiderna enligt följande tumregel: Dubbel mängd = nästan dubbel så lång tillagningstid Halva mängden = halva tillagningstiden
Maten har blivit för torr.	Ställ in en kortare tillagningstid nästa gång eller välj en lägre mikrovågseffekt. Täck maten du tillagar och tillsätt mer vätska.
När tiden har gått ut har maten inte tinats upp, värmts upp eller tillagats.	Öka tiden. Större mängder mat och mat som lagts i högar kräver längre tid.
När tiden har gått ut är maten för het vid kanterna men inte färdiglagadi mitten.	Rör om under tillagningen och välj en lägre mikrovågseffekt samt längre tillagningstid nästa gång.
Efter upptining har kyckling eller kött tinats på utsidan men inte i mitten.	Välj en lägre mikrovågseffekt nästa gång. Vänd på maten flera gånger om du tinar större mängder.

Kakor och bakverk

Om tabellerna

Observera

- Angivna tider gäller mat som placeras i en kall ugn.
- Temperaturen och baktiden beror på konsistensen och mängden deg. Därför anges temperaturintervaller i tabellerna. Börja med den lägre temperaturen och välj ett högre effektsteg nästa gång om det behövs – en lägre temperatur ger en jämnare brun yta.
- Mer information finns i avsnittet *Baktips* efter tabellerna.
- **Placera alltid kakformen i mitten på det låga grillgallret. Men mat med ** ska placeras på den roterande bottenplattan.**

Bakformar

Observera: Välj helst bakformar av mörk metall.

Baka i formar	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur °C	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Sockerkaka, enkel	Ringform/kakform		170–180	100	40–50
Sockerkaka, ömtålig (t.ex. sandkaka)*	ringform/kakform		150–170	–	70–90
Tårtbottnar av smet	Pajform		160–180	–	30–40
Fin fruktkaka, sockerkaka	Springform/ringform		170–180	100	35–45
Sockerkaksbotten, 2 ägg	Pajform		160–170	–	20–25
Sockerkaksbotten, 6 ägg	Mörk springform		170–180	–	35–45
Mördegsbotten med hård rand	Mörk springform		170–190	–	30–40
Fruktpaj/cheesecake med mördegsbotten*	Mörk springform		170–190	100	35–45
Schweizisk ostpaj**	Mörk springform		190–200	–	45–55
Kaka i ringform	Ringform		170–180		40–50
Pizza, tunn botten, tunt topplager**	Rund pizzaplåt		220–230	–	15–25
Matpajer**	Mörk springform		200–220	–	50–60
Nötkaka	Mörk springform		170–180	100	35–45
Jästdeg med torrt topplager	Rund pizzaplåt		160–180	–	50–60

* Låt kakan svalna i ugnen i cirka 20 minuter.

** Placera maten på den roterande bottenplattan

Baka i formar	Tillbehör	Uppvärm-ningstyp	Temperatur °C	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Jästdeg med fuktigt topplager	Rund pizzaplåt	⊛	170–190	–	55–65
Flätat bröd med 500 g mjöl	Rund pizzaplåt	⊛	170–190	–	35–45
Tysk julkaka med 500 g mjöl	Rund pizzaplåt	⊛	160–180	–	60–70
Söt strudel	Rund pizzaplåt	⊛	190–210	100	35–45

* Låt kakan svalna i ugnen cirka 20 minuter.

Små bakverk	Tillbehör	Uppvärm-ningstyp	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Kex	Rund pizzaplåt	⊛	150–170	25–35
Makroner	Rund pizzaplåt	⊛	110–130	35–45
Maränger	Rund pizzaplåt	⊛	110	80–100
Muffins	Muffinsplåt på grillgaller	⊛	160–180	35–40
Petix choux	Rund pizzaplåt	⊛	200–220	35–45
Bakverk av smördeg	Rund pizzaplåt	⊛	190–200	35–45
Brioche	Rund pizzaplåt	⊛	200–220	25–35

Bröd och frallor	Tillbehör	Uppvärm-ningstyp	Temperatur i °C	Tillagningstid i minuter
Surdegsbröd med 1,2 kg mjöl	Rund pizzaplåt	⊛	210–230	50–60
Tunnbröd	Rund pizzaplåt	⊛	220–230	25–35
Frallor	Rund pizzaplåt	⊛	210–230	25–35
Frallor med söt jästdeg	Rund pizzaplåt	⊛	200–220	15–25

Baktips

Du kan baka med dina egna recept.	Följ anvisningarna i guiden för liknande bakverk.
Använd bakformar av silikon, glas, plast eller keramiska material.	Bakformen måste tåla värme upp till 250 °C. Kakor i denna typ av formar blir mindre bruna. När du använder mikrovågsugnen blir tillagningstiden kortare än vad som anges i tabellen.
Hur vet man om en sockerkaka är genombakad?	När det återstår cirka 10 minuter av den gräddningstid som anges i receptet kan du testa om kakan är klar med hjälp av en provsticka. Stick in den där kakan är tjockast. Kakan är färdiggräddad om stickan inte är kladdig när du drar ut den.
Kakan sjunker ihop.	Använd mindre mängd vätska nästa gång eller grädda på 10 grader lägre temperatur och förläng gräddningstiden. Följ anvisningarna för knådningstid i receptet.
Kakan har jäst upp i mitten men är lägre runt kanterna.	Smörj bara botten i springformen. Lossa försiktigt kakan med hjälp av en kniv när den är färdiggräddad.
Kakan är för mörk.	Välj en lägre temperatur och grädda längre.
Kakan är för torr.	Gör små hål i den med en tandpetare när den är färdiggräddad. Droppa över fruktjuice eller en alkoholhaltig dryck. Grädda vid en 10 grader högre temperatur nästa gång och ta ut den tidigare.
Brödet eller kakan (t.ex. en cheesecake) ser fin ut, men den är kletig i mitten (kladdig med strimmor av vatten).	Använd lite mindre vätska nästa gång, och grädda något längre vid en lägre temperatur. När du ska grädda kakor med ett fuktigt topplager gräddar du botten först, täcker den med mald mandel eller ströbröd och tillsätter sedan topplagret. Följ receptet och gräddningstiderna.
Kakan lossnar inte från formen om man vänder den upp och ner.	Låt kakan svalna i ytterligare 5 till 10 minuter efter gräddningen. Då blir det enklare att lossa den från formen. Om den fortfarande sitter fast lossar du den försiktigt runt kanterna med en kniv. Vänd kakformen upp och ner igen, och täck den flera gånger med en kall, våt trasa. Smörj formen ordentligt nästa gång och bröa den med lite ströbröd.
Du har mätt ugnstemperaturen med din egen köttermometer, och resultatet skiljer sig från angiven temperatur.	Ugnstemperaturen mäts av tillverkaren efter en angiven tid med hjälp av ett testgaller i mitten av tillagningsutrymmet. Tillagningskärl och tillbehör påverkar temperaturmätningen, och därför kommer du alltid att få ett något avvikande resultat när du mäter själv.
Gnistor bildas mellan formen och grillgallret.	Se till att formarna är rena på utsidan. Justera formens placering i tillagningsutrymmet. Om detta inte hjälper fortsätter du att grädda men utan mikrovågseffekt. Gräddningstiden förlängs då.

Stekning och grillning

Om tabellerna

Temperaturen och stektiden beror på vilken typ av mat och vilka mängder som tillagas. Därför anges temperaturintervaller i tabellerna. Börja med den lägre temperaturen och välj ett högre effektsteg nästa gång om det behövs.

Mer information finns i avsnittet *Grill- och stektips* efter tabellerna.

Tillagningskärl

Du kan använda alla värme**–tåliga**tillagningskärl som lämpar sig för användning i mikrovågsugn. Stekkärl av metall är inte lämpliga för mikrovågsstekning.

Tillagningskärlen kan bli mycket heta. Använd grytvantar när du ska ta ut tillagningskärl ur ugnen.

Placera heta tillagningskärl av glas på en torr kökshandduk när du har tagit ut dem ur ugnen. Glaset kan spricka om du ställer dem på en kall eller blöt yta.

Stektips

Observera

- Använd ett djupt stekkärl när du ska steka kött eller fågel.
- Försäkra dig om ett kärlet passar i tillagningsutrymmet. Det får inte vara för stort.
- Kött:
  Täck cirka två tredjedelar av tillagningskärlets botten med vätska. Tillsätt lite mer vätska om du lagar en grytstek. Vänd köttbitarna när halva tillagningstiden har gått. När steken är klar stänger du av ugnen och låter den stå kvar i ytterligare 10 minuter. Då fördelas köttsaften bättre.
- **Fågel:**
  Vänd köttbitarna efter Z av tillagningstiden.

Grilltips

Observera

- Håll alltid ugnsluckan stängd när du grillar, och förvärm inte ugnen.
- Bitarna som du grillar bör vara ungefär lika tjocka, så långt det är möjligt. Biffar bör vara minst 2 till 3 cm tjocka. Då får de en jämnt brynt yta, behåller sin rika smak och sin saftiga konsistens. Salta inte på biffar innan du grillar dem.
- Använd en tång för att vända på bitarna som du grillar. Om du sticker en gaffel i köttet rinner köttsaften ut och grillbiten blir torr.
- Mörkt kött, t.ex. nötkött, bryner snabbare än ljusare kött som kalv eller fläskkött. När du grillar ljust kött eller fisk får maten oftast bara en lätt brynt yta även om maten är tillagad och saftig på insidan.
- Grillfunktionen slås på och av automatiskt. Detta är normalt. Det är grillinställningen som avgör hur ofta detta sker.

Nötkött

Observera

- Nötkött som steks i gryta bör vändas efter Y och Z av tillagningstiden. När tillagningen är avslutad bör du låta köttet stå i ytterligare 10 minuter.
- Vänd på filéer och ryggbiffar när halva tillagningstiden har gått. När tillagningen är avslutad bör du låta köttet stå i ytterligare 10 minuter.
- Vänd på biffar efter Z av tillagningstiden.

Nötkött	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C, grillinställning	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Nötkött i gryta, cirka 1 kg*	Tillagningskärl med lock	⊛	180–200	–	120–143
Filé av biff, medelhög, cirka 1 kg*	Tillagningskärl utan lock	⊛	180–200	100	30–40
Ryggbiff, medelhög, cirka 1 kg*	Tillagningskärl utan lock	⊛	210–230	100	30–40
Biff, medelhög, 3 cm tjock**	Högt grillgaller	—	3	–	varje sida: 10–15

* Lågt grillgaller

** Högt grillgaller

Kalv

Observera: Vänd styckade bitar av kalvkött och kalvlägg när halva tillagningstiden har gått. När tillagningen är avslutad bör du låta köttet stå i ytterligare 10 minuter.

Kalv	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur °C	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Styckad bit av kalv, cirka 1 kg*	Tillagningskärl med lock	⊛	180–200	–	110–130
Kalvlägg, cirka 1,5 kg*	Tillagningskärl med lock	⊛	200–220	–	120–130

* Lågt grillgaller

Fläskkött

Observera

- Vänd på magra styckade bitar av fläskkött och styckade bitar utan svål när halva tillagningstiden har gått. När tillagningen är avslutad bör du låta köttet stå i ytterligare 10 minuter.
- Placera den styckade biten med svålsidan upp i tillagningskärlet. Snitta svålen. Vänd inte på den styckade biten. När tillagningen är avslutad bör du låta köttet stå i ytterligare 10 minuter.
- Vänd inte på fläskfiléer eller fläskkotletter. När tillagningen är avslutad bör du låta köttet stå i ytterligare 5 minuter.
- Vänd på grishalsen efter Z av tillagningstiden.

Fläskkött	Tillagningstid Uppvärmningstyp		Temperatur i °C, grillinställning	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Styckad bit utan svål (t.ex. hals), cirka 750 g*	Tillagningskärl med lock		220–230	100	40–50
Styckad bit med svål (t.ex. fläskbog) cirka 1,5 kg*	Tillagningskärl utan lock		190–210	–	130–150
Fläskfilé, cirka 500 g*	Tillagningskärl med lock		220–230	100	25–30
Styckad bit av fläskkött, mager, cirka 1 kg*	Tillagningskärl med lock		210–230	100	60–80
Rökt fläskkött med ben, cirka 1 kg*	Tillagningskärl utan lock	–	–	300	45–50
Grishals, 2 cm tjock**		—	3	–	1:a sidan: cirka 15–20 2:a sidan: cirka 10–15

* Lågt grillgaller
** Högt grillgaller

Lamm

Observera: Vänd lammsadeln när halva tillagningstiden har gått.

Lamm	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur °C	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Lammsadel med ben, cirka 1 kg*	Tillagningskärl utan lock		210–230	–	40–50
Urbenad lammsadel, medelhög, cirka 1,5 kg*	Tillagningskärl med lock		190–210	–	90–95

* Lågt grillgaller

Övrigt

Observera

- Låt köttfärslimpan stå i ytterligare 10 minuter när tillagningen är avslutad.
- Vänd på korvarna efter ◻ av tillagningstiden.

Övrigt	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C, grillinställning	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Köttfärslimpa, cirka 1 kg*	Tillagningskärl utan lock		180–200	700 W + 100 W	–
4 till 6 korvar för grillning cirka 150 g per st.**	–	—	3	–	varje sida: 10–15

* Lågt grillgaller
** Högt grillgaller

Fågel

Observera

- Placera hela kycklingar och kycklingbröst med bröstsidan ned. Vänd efter ◻ av tillagningstiden.
- Placera unghöns med bröstsidan ned. Vänd efter 30 minuter och ställ in mikrovågsugnen på 180 watt.
- Placera halva kycklingar och kycklingbitar med skinnsidan upp. Vänd inte på dem.
- Vänd på ank- och gåsbröst så att skinnsidan ligger upp. Vänd inte på dem.
- Vänd på gåslår när halva tillagningstiden har gått. Stick hål på skinnet.
- Placera kalkonbröst och lår med skinnsidan ned. Vänd efter Z av tillagningstiden.

Fågel	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C, grillinställning	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Kyckling, hel, cirka 1,2 kg*	Tillagningskärl med lock		220–230	300	35–45
Unghöna, hel, cirka 1,6 kg*	Tillagningskärl med lock		220–230	300 100	30 20–30
Halva kycklingar, 500 g per st.*	Tillagningskärl utan lock		180–200	300	30–35
Kycklingportioner, cirka 800 g*	Tillagningskärl utan lock		210–230	300	20–30
Kycklingbröst med skinn och ben, 2 st., cirka 350–450 g*	Tillagningskärl utan lock		190–210	100	30–40

Fågel	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C, grillinställning	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Ankbröst med skinn, 2 st., 300–400 g per st.**	Tillagningskärl utan lock	—	3	20–30	100
Gåsbröst, 2 st., 500 g per st.*	Tillagningskärl utan lock	210–230	100	25–30	
Gåsklubbor, 4 st., cirka 1,5 kg*	Tillagningskärl utan lock	210–230	100	30–40	
Kalkonbröst, cirka 1 kg*	Tillagningskärl med lock		200–220	–	90–100
Kalkonklubbor, cirka 1,3 kg*	Tillagningskärl med lock		200–220	100	50–60

* Lågt grillgaller
** Högt grillgaller

Fisk

Observera

- När du ska grilla fisk placerar du hela fiskar, t.ex. laxöring, i mitten på det höga grillgallret.
- Smörj grillgallret med olja innan du grillar.

Fisk	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur °C	Tillagningstid i minuter
Fiskbit, t.ex. lax, 3 cm tjock, grillad	Högt grillgaller	—	3	20–25
Hel fisk, 2–3 st., 300 g per st., grillad	Högt grillgaller	—	3	20–30

Stek- och grilltips

Tabellen innehåller inte information om den styckade bitens vikt.	För mindre stekar väljer du en högre temperatur och kortare tillagningstid. För större stekar väljer du en lägre temperatur och längre tillagningstid.
Hur vet man när steken är klar?	Använd en köttermometer (finns i specialbutiker) eller gör ”skedtestet”. Pressa en sked mot steken. Om steken känns fast är den färdiglagad. Om du kan trycka in skeden behöver den tillagas en liten stund till.
Steken ser vällagad ut men köttsaften är bränd.	Använd ett mindre stekkärl nästa gång, eller tillsätt mer vätska.
Steken ser vällagad ut men köttsaften är för genomskinlig och vattnig.	Använd ett större stekkärl nästa gång och tillsätt en mindre mängd vätska.
Steken är inte helt genomstekt.	Skär upp steken. Tillred såsen i stekkärlet, och lägg tillbaka köttskivorna i såsen. Avsluta tillagningen endast med mikovågsfunktionen.

Överbakade rätter, gratänger, toast med pålägg

Observera

- Angivelserna i tabellen gäller mat som placeras i en kall ugn.
- För överbakade rätter, potatisgratänger och lasagne använder du en mikrovågssäker, värmebeständig ugnsfast form som är 4 till 5 cm djup.
- Placera den överbakade rätten på det låga grillgallret.
- Låt överbakade rätter och gratänger tillagas i ytterligare 5 minuter efter att du har stängt av ugnen.
- Toast med ost:
  För**–r**osta brödskivor.

Överbakade rätter, gratänger, toast	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur i °C, grillinställning	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Överbakad, söt rätt, cirka 1,5 kg*	Tillagningskärl utan lock		140–160	300	25–35
Överbakad, salt rätt med tillagade ingredienser, cirka 1 kg*	Tillagningskärl utan lock		150–160	700	20–25
Färska lasagne*	Tillagningskärl utan lock		200–220	300	25–35
Potatisgratäng av råa råvaror, cirka 1 kg*	Tillagningskärl utan lock		180–200	700	25–30
Toast med pålägg, 4 skivor**		—	3	–	8–10

* Lågt grillgaller
** Högt grillgaller

Färdigrätter, frysta

Observera

- Följ instruktionerna på förpackningen.
- Angivelserna i tabellen gäller mat som placeras i en kall ugn.
- Placera inte pommes frites, kroketter eller rösti ovanpå varandra. Vänd på bitarna när halva tillagningstiden har gått.
- Placera maten direkt på den roterande bottenplattan.

Färdigrätter	Tillbehör	Uppvärmningstyp	Temperatur °C	Mikrovågseffekt i watt	Tillagningstid i minuter
Pizza med tunn botten*	Roterande bottenplatta		220–230	–	10–15
Pizza med tjock botten –	Roterande bottenplatta			700	3
			220–230	–	13–18
Minipizza*	Roterande bottenplatta		220–230	–	10–15
Pizzabaguette*	Roterande bottenplatta		–	700	2
			220–230	–	13–18
Pommes frites	Roterande bottenplatta		220–230	–	8–13
Kroketter*	Roterande bottenplatta		210–220	–	13–18
Rösti, potatisknyten	Roterande bottenplatta		200–220	–	25–30
Förbakade frallor eller baguette	Lågt grillgaller		170–180	–	13–18
Fiskpinnar	Roterande bottenplatta		210–230	–	10–20
Kycklingsticks, nuggets 200–220	Roterande bottenplatta		–	15–20	
Lasagne, cirka 400 g**	Lågt grillgaller		220–230	700	12–17

* Förvärm tillagningsutrymmet i 5 minuter.
** Placera maten i lämpliga, värmebeständiga tillagningskärl.

es Índice

Información importante relacionada con la seguridad..... 140
Causas de daños..... 144
Instalación..... 144
Su nuevo electrodoméstico..... 146
Panel de control..... 146
Teclas táctiles y pantalla..... 146
Selector de funciones..... 146
Ajuste de parámetros 146
Ventilador..... 146
Accesorios..... 147
Antes de usar el electrodoméstico por primera vez 147
Programar el reloj 147
Calentar el horno..... 147
Limpiar los accesorios..... 147
Programar el horno 147
Programar el tipo de calentamiento y la temperatura..... 147
Precalentamiento rápido..... 148
El microondas..... 148
Advertencias sobre la vajilla..... 148
Ajuste de la potencia del microondas..... 148
Programar el microondas 149
Funcionamiento combinado 149
Programar la función combinada del microondas..... 149
Programas automáticos..... 149
Programar un programa 149
Programas para descongelar 150
Programar las opciones del ajuste de tiempo 150
Programar el temporizador..... 150
Programar el tiempo de cocción..... 151
Programar el reloj 151
Seguro para niños 151
Activar el seguro para niños 151
Desactivar el seguro para niños 151
El seguro para niños con los programas automáticos..... 151
Tecla de inicio rápido 151
Cuidados y limpieza..... 152
Productos de limpieza 152
Información técnica 152
Tabla de averías 153
Acrilamida en los alimentos 153
Consejos sobre energía y medio ambiente 154
Ahorrar energía 154
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.. 154
Guía práctica para cocinar 154
Descongelar, calentar y cocinar con el microondas 154
Consejos para usar el microondas..... 157
Pasteles y repostería..... 157
Consejos para hornear..... 158
Asar y asar al grill 159
Consejos para asar y asar al grill 161
Gratinados, tostadas con coberturas..... 161
Productos precocinados, congelados..... 162

⚠ Información importante relacionada con la seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Solo así podrá usar el electrodoméstico de forma segura y correcta. Guarde el manual de instrucciones para consultarlo posteriormente o para usuarios futuros.

Después de desembalar el aparato compruebe que no está dañado. No lo conecte si ha sufrido daños durante el transporte.

El horno microondas está previsto para calentar alimentos y bebidas. Su uso para secar comida o ropa, o para calentar zapatillas, esponjas, cojines con semillas, paños humedecidos u objetos parecidos puede provocar riesgo de lesiones, ignición o incendio.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos autorizados. La garantía no cubre los daños provocados por una conexión incorrecta.

Este aparato esté previsto únicamente para el uso doméstico. El aparato solo debe usarse para preparar alimentos y bebidas. Se debe vigilar el aparato durante el funcionamiento. Usarlo solo en espacios cerrados.

Este electrodoméstico puede ser usado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o que carezcan de experiencia y conocimiento, siempre que estén supervisadas o se les haya instruido acerca del uso seguro del electrodoméstico y conozcan los riesgos que implica. Los niños no deben jugar con el electrodoméstico.La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser hechos por niños sin supervisión.

Los electrodomésticos no están previstos para su uso con un temporizador externo o con un sistema de control remoto independiente.

Este electrodoméstico está previsto para su uso en el hogar y en instalaciones parecidas como:

– zonas para la cocina reservadas para el personal en tiendas, oficinas y otros entornos de trabajo
– casas rurales;
– clientes en hoteles, moteles y otros entornos residenciales;
– alojamientos tipo «bed and breakfast».

¡Peligro de incendio!

- Los elementos combustibles almacenados en el interior del compartimento de cocción pueden incendiarse. No guarde nunca objetos combustibles en el compartimento de cocción. Nunca abra el electrodoméstico si hay humo dentro. Apague y desenchufe el aparato de la red, o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles.
- Cuando caliente comida en recipientes de plástico o de papel, vigile el horno porque pueden prender fuego.
- Si hay humo en el interior, apague o desconecte el aparato y deje la puerta cerrada para sofocar las llamas

ADVERTENCIA: las partes accesibles se calientan durante el uso. Mantenga alejados a los niños.

ADVERTENCIA: no use productos de limpieza corrosivos y abrasivos ni rasquetas metálicas afiladas para limpiar el cristal de la puerta del horno microondas, porque podría rayar la superficie y romper el cristal.

- No programe el microondas a una potencia o a un tiempo superiores a lo necesario. Siga la información proporcionada en este manual de instrucciones. No use el microondas para secar los alimentos.
  No descongele ni caliente alimentos con un bajo contenido en agua, p. ej. el pan, a una potencia demasiado elevada o durante mucho tiempo.
- El aceite de mesa se puede inflamar. No use el microondas para calentar el aceite de mesa.

¡Peligro de explosión!

Los recipientes y envases con líquidos y otros alimentos pueden estallar si están herméticamente cerrados. Nunca caliente líquidos ni alimentos en recipientes y envases cerrados herméticamente.
Utilice solo utensilios aptos para su uso en el microondas.

¡Peligro de daños importantes para la salud!

- La superficie del aparato se puede dañar si no se limpia correctamente. Puede producirse una fuga de radiación de microondas. Limpie el aparato con regularidad, y elimine inmediatamente los restos de comida. Mantenga siempre limpios el compartimento de cocción, el sello de la puerta, la puerta y el tope de la puerta; consulte también la sección *Cuidados y limpieza.*

ADVERTENCIA: si la puerta o el sello de la puerta están dañados, no utilice el horno hasta que un técnico haya hecho la reparación.

ADVERTENCIA: las tareas de mantenimiento o reparación que impliquen desmontar la cubierta que protege frente a la exposición a la radiación de microondas deben ser realizadas únicamente por una persona competente.

- Si la puerta del compartimento de cocción o el sello de la puerta están rotos se puede producir una fuga de radiación de microondas. No use el aparato si la puerta del compartimento de cocción o el sello de la puerta están rotos Póngase en contacto con el servicio de postventa.

- Si los aparatos no tienen carcasa, la radiación de microondas sale al exterior. Nunca desmonte la carcasa. Póngase en contacto con el servicio de postventa para las tareas de mantenimiento o reparación.

¡Peligro de descarga eléctrica!

- Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones y las sustituciones de los cables de conexión defectuosos deben ser efectuadas solo por nuestros técnicos del servicio de postventa. Si el aparato está averiado, apáguelo y desenchúfelo de la red, o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de postventa.

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes del horno. Nunca ponga en contacto los cables con los componentes calientes del aparato.

- La penetración de humedad puede provocar una descarga eléctrica. No use limpiadores de alta presión ni de vapor.

- Un aparato averiado puede provocar una descarga eléctrica. No encienda nunca un aparato averiado. Apague el aparato y desenchúfelo de la red, o desconecte el disyuntor de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de postventa.

- El aparato funciona con alta tensión. Nunca desmonte la carcasa.

ADVERTENCIA: antes de cambiar la bombilla compruebe que el aparato está desconectado para evitar la posibilidad de una descarga eléctrica.

¡Peligro de quemaduras!

- El aparato se calienta durante el uso. Tenga cuidado de no tocar los elementos calefactores en el interior del horno.
- Los accesorios y la vajilla se calientan mucho. Utilice siempre manoplas de horno para sacar los accesorios y la vajilla del compartimento de cocción.

- Los vapores de alcohol pueden inflamarse cuando el compartimento de cocción está caliente. Nunca prepare alimentos que contengan grandes cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Use solo pequeñas cantidades de bebidas alcohólicas de alta graduación. Abra la puerta del horno con cuidado.

- Los alimentos con cáscara o piel pueden reventar durante el calentamiento e incluso después. No cueza los huevos con la cáscara ni recaliente los huevos duros. No cueza moluscos ni crustáceos. Cuando vaya a escalfar o a hacer huevos al plato pinche siempre la yema. La piel y la cáscara de los alimentos, como p. ej. las manzanas, los tomates, las patatas y las salchichas, pueden reventar. Antes de calentar estos alimentos pinche la cáscara o la piel.

- Remueva o agite el contenido de los biberones y de los tarros de comida para bebé, y compruebe su temperatura antes de dárselos al bebé para evitar quemaduras.

- Las comidas calentadas emiten calor. Por eso, la vajilla se calienta. Utilice siempre manoplas de horno para sacar la vajilla y los accesorios del compartimento de cocción.

ADVERTENCIA: los líquidos y los alimentos no se deben calentar en recipientes y envases sellados porque pueden explotar.Siga siempre las instrucciones en el envase. Use siempre manoplas de horno para sacar la vajilla del compartimento de cocción.

¡Peligro de escaldaduras!

- Al abrir la puerta del aparato puede salir vapor caliente. Abra la puerta del horno con cuidado. Mantenga a los niños a una distancia de seguridad.

- El calentamiento de bebidas en el microondas puede provocar una ebullición retardada, por tanto, tenga cuidado cuando manipule el recipiente. Esto significa que el líquido alcanza la temperatura de ebullición sin que suban las típicas burbujas a la superficie. Aunque el contenedor solo vibre levemente, el líquido caliente puede romper a hervir súbitamente y salpicar. Cuando caliente líquidos ponga siempre una cuchara en el recipiente. De este modo evitará una ebullición retardada.

¡Riesgo de lesiones!

- Si el cristal de la puerta del aparato está arañado se puede romper. No use rasquetas para cristal ni utensilios afilados o detergentes de limpieza corrosivos o abrasivos.

- La vajilla no apta para el microondas se puede romper. Los recipientes de porcelana o de cerámica pueden tener pequeños orificios en las asas o las tapas. Estos orificios ocultan huecos debajo. Si penetra humedad en estas cavidades, los recipientes se pueden romper.
  Utilice solo recipientes aptos para su uso en el microondas.

Causas de daños

¡Atención!

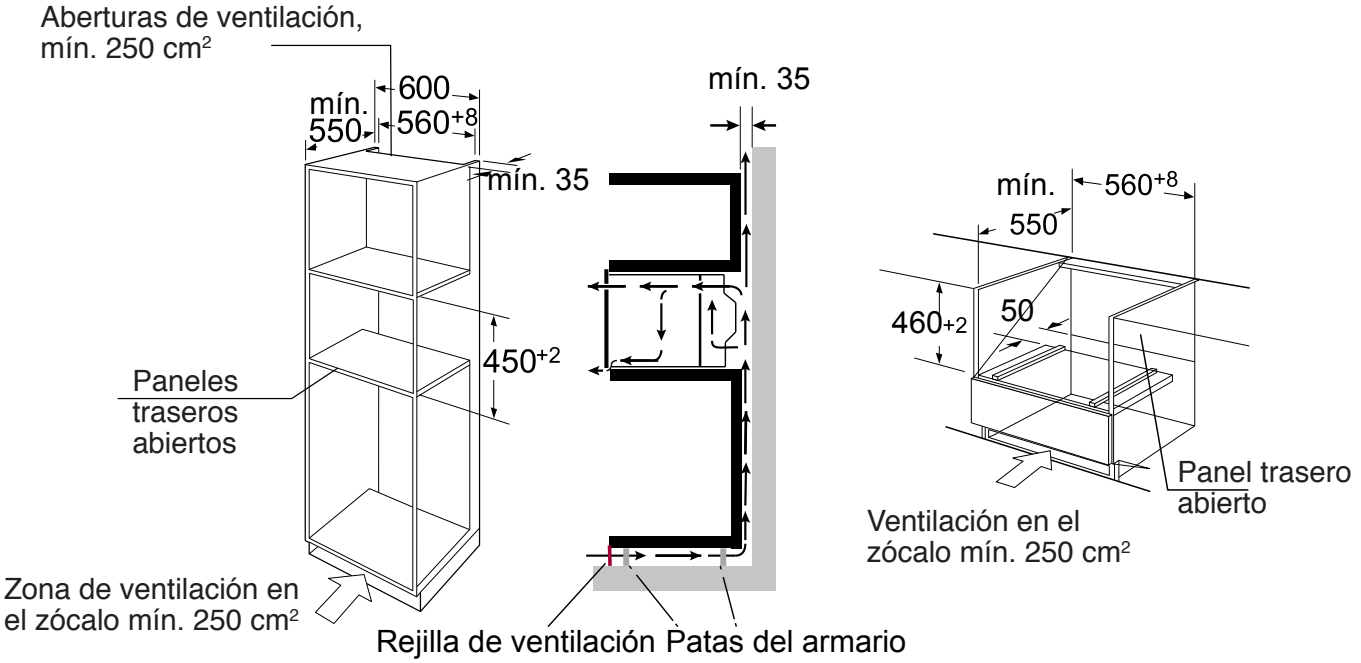
- Formación de chispas: el metal –p. ej. una cuchara en un vaso– se debe mantener como mínimo a 2 cm de las paredes del horno y de la cara interior de la puerta. Las chispas pueden dañar de manera irreparable el cristal interior de la puerta.
- Agua en el compartimento de cocción caliente: no ponga nunca agua en el compartimento de cocción caliente. Esto causa la formación de vapor. El cambio de temperatura puede provocar daños.
- Alimentos húmedos: no guarde alimentos húmedos en el compartimento de cocción cerrado durante periodos prolongados de tiempo.
  No utilice el aparato para guardar comida. Puede provocar corrosión.
- Enfriar con la puerta del aparato abierta: deje que el compartimento de cocción se enfríe siempre con la puerta cerrada. No coloque nada en la puerta del aparato. Aun cuando la puerta esté solo ligeramente abierta, los frentes de los muebles adyacentes se pueden dañar con el tiempo.
- Sello muy sucio: si el sello está muy sucio, la puerta del aparato no se cerrará correctamente durante el funcionamiento. Los frentes de los muebles adyacentes se pueden dañar. Mantenga el sello siempre limpio.
- Funcionamiento del microondas sin alimentos: la puesta en marcha del aparato sin alimentos en el compartimento de cocción puede provocar sobrecarga.
  Nunca encienda el aparato si no hay comida en su interior. Como única excepción se permite una breve prueba de la vajilla (consulte la sección «Vajilla apta para el microondas»).
- Uso de la puerta del aparato para ponerse de pie o colocar objetos sobre ella: no se ponga de pie sobre la puerta abierta del aparato ni coloque nada en ella. No coloque vajilla ni accesorios sobre la puerta del aparato.
- Transportar el aparato: no transporte ni sostenga el aparato por el asa de la puerta. El asa no puede soportar el peso del aparato y se puede romper.
- Palomitas para el microondas: no programe el microondas a una potencia demasiado alta. Ajuste una potencia máxima de 600 W. Coloque siempre la bolsa de las palomitas sobre el plato de cristal. El plato puede estallar si está sobrecargado.
- El líquido que se ha derramado en la cocción no debe penetrar en el interior del aparato a través del accionamiento del plato giratorio. Supervise la cocción. Seleccione al principio un tiempo de cocción más breve y aumente el tiempo según necesite.
- El horno se debe limpiar con regularidad. Elimine los restos de comida porque pueden estallar, incluso una vez finalizado el calentamiento.
- Si no se mantiene limpio el horno, su superficie se puede deteriorar. Esto podría afectar a la vida útil del aparato y provocar una situación peligrosa.

Instalación

Información para empotrar el aparato

- Este aparato está previsto exclusivamente para su montaje empotrado en la cocina.
- Este aparato no está diseñado para su uso como aparato de sobremesa ni dentro de un armario.
- El armario donde se integra el aparato no debe tener panel posterior.
- Se debe mantener un espacio de como mínimo 35 mm entre la pared y la base o el panel trasero del armario que se encuentra encima.
- El armario donde se empotra el aparato debe tener una abertura de ventilación de 250 cm2 en la parte frontal. Para ello, recorte el zócalo o coloque una rejilla de ventilación.
- No cubrir las ranuras de ventilación ni de aspiración.
- La seguridad del uso del aparato solo se puede garantizar si se ha instalado siguiendo las instrucciones para la instalación.
- El instalador es responsable de los daños resultantes de una instalación incorrecta.
- Los armarios en los que se integre el aparato deben ser capaces de resistir una temperatura de hasta 90 °C.

Dimensiones para la instalación

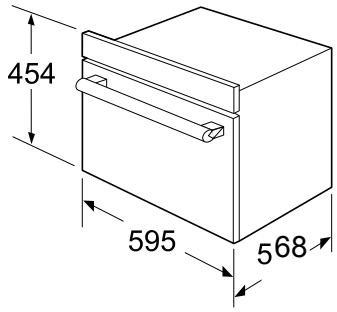


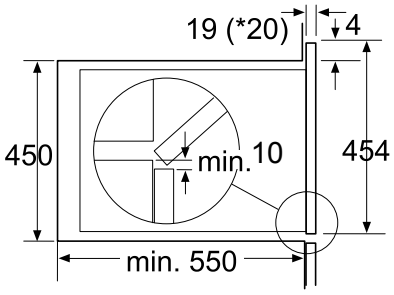
Nota: debe quedar un hueco por encima del horno.

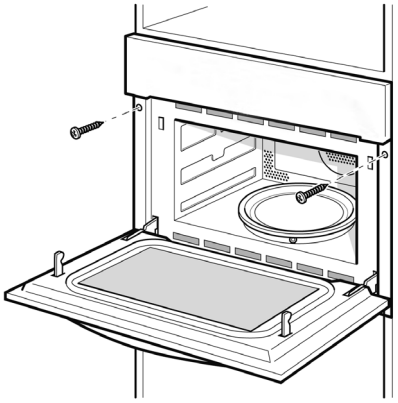
Cómo empotrar el aparato

- No sostenga ni transporte el aparato por el asa de la puerta. El asa no puede soportar el peso del aparato y se puede romper.

1. Empuje con cuidado el microondas en el hueco asegurándose de que quede centrado.
2. Abra la puerta y fije el microondas con los tornillos incluidos.







* 20 mm en el caso de carcasas de metal

- Introduzca el aparato por completo y céntrelo.
- No doble el cable de conexión.
- Atornille el aparato en su sitio.
- El espacio entre la encimera y el aparato no debe obstruirse con listones suplementarios.

Información importante

Conexión eléctrica

El aparato tiene un enchufe que debe conectarse solo a una toma de corriente puesta correctamente a tierra.

La instalación de la toma de corriente y la sustitución del cable de conexión deben ser hechas solamente por un electricista cualificado que tenga en cuenta la normativa pertinente. Si después de la instalación no es posible acceder al enchufe, la instalación eléctrica debe tener un interruptor de aislamiento omnipolar con una distancia entre contactos de al menos 3 mm. En la instalación se debe asegurar la protección del contacto.
Protección de los fusibles: consulte la información técnica en las instrucciones de uso.

Su aparato nuevo

Lea esta sección para familiarizarse con su nuevo electrodoméstico.

En ella se explican el panel de mandos y cada uno de los controles de funcionamiento. También encontrará información relativa al compartimento de cocción y a los accesorios.

Panel de control

Teclas táctiles y pantalla

Las teclas táctiles se usan para programar funciones adicionales. En la pantalla puede leer los valores configurados.

Símbolo	Función
	Microondas
	Aire caliente 3D
	Parrilla con ventilador
	Parrilla
	Función pizza
M	Memoria
— +	Ajuste de parámetros
	Temperatura / peso
A	Programas automáticos
	Descongelar
	Pulse y mantenga apretado: seguro para niños Pulse brevemente: precalentamiento rápido
	Reloj
	Inicio
	Tocar brevemente: parar Tocar dos veces: cancelar

Función y pantalla de visualización

Use las teclas de función para configurar el tipo de calentamiento.

Función	Uso
Aire caliente 3D	Para hornear bizcochos esponjosos en moldes, tartas de frutas y tartas de queso, además de pasteles, pizza y repostería pequeña en la bandeja del horno. A 50 °C puede conservar el sabor de la comida después de mantener el calor durante 1-2 horas.
Parrilla con ventilador	El ave queda dorada y crujiente. Las cacerolas al horno y platos a la parrilla quedan mejor utilizando este ajuste.
Función pizza	Para productos precocinados congelados y platos que necesitan mucho calor en la parte inferior.
Parrilla	Seleccione entre los niveles fuerte, medio o bajo. Es ideal para asar a la parrilla varios bistecs, salchichas, filetes de pescado o rebanadas de pan.
+ Microondas + aire caliente	Use esta función para asar comidas rápidamente. Y utilice al mismo tiempo la función Aire caliente 3D.
+ Microondas + ventilador de la parrilla	El ave queda dorada y crujiente. Las cacerolas al horno y platos a la parrilla quedan mejor utilizando este ajuste. Y use esta función para asar comidas de forma uniforme.
+ Microondas + pizza	Use esta función para asar comidas rápidamente. O para preparar una pizza.
+ Microondas + parrilla	Use esta función para cocinar comidas con rapidez y, al mismo tiempo, darles una corteza dorada.
Descongelar	2 programas para descongelar 13 programas para cocinar
A Programas automáticos	El tipo de calentamiento y el tiempo de cocción se programan según el peso.
Microondas	Descongelar, recalentar y cocinar.

Ajuste de parámetros

Use las teclas de ajuste para configurar los parámetros.

Parámetro Menú prog.	Función
automáticos	Seleccionar 13 programas automáticos. Desde P 01 a P 13.
Temperatura	Seleccionar la temperatura de cocción (°C). : 50, 100, 105, 110 ... 230 : 100, 105, 110 ... 230 : 100, 105, 110 ... 230 + : 50, 100, 105, 110 ... 230 + : 100, 105, 110 .230 + : 100, 105, 110 ... 230
Peso	Ajustar el peso de los alimentos a cocinar.
Tiempo	Ajustar el tiempo de cocción.
Microondas	Seleccionar la potencia del microondas: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W y 900 W

Ventilador

Su aparato tiene un ventilador que se enciende durante el funcionamiento. El aire caliente escapa por encima de la puerta.

El ventilador sigue funcionando durante un tiempo después del funcionamiento.

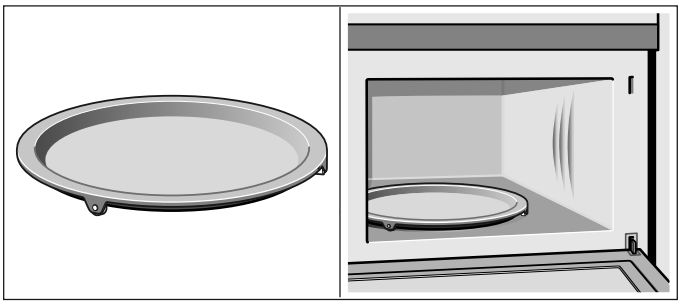
¡Atención!

No cubra las ranuras de ventilación. De lo contrario el aparato se sobrecalentará.

Notas

- El aparato permanece frío durante el funcionamiento del microondas. El ventilador seguirá encendido. El ventilador sigue funcionando aunque se haya dejado de usar el microondas.
- Puede aparecer agua condensada en la ventana de la puerta, las paredes interiores y la base. Esto es normal y no afecta al funcionamiento del microondas. Elimine con un trapo el agua condensada después de cocinar.

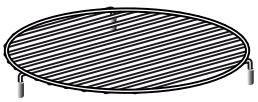
Accesorios



Plato giratorio
Como superficie para la parrilla.
Los alimentos que necesiten una gran cantidad de calor en la parte inferior pueden prepararse directamente sobre el plato giratorio.

El plato giratorio puede girar hacia la izquierda y hacia la derecha. Coloque el plato giratorio sobre el accionamiento en el centro del compartimento de cocción. Compruebe que está bien montado.

- Nunca use el microondas sin el plato giratorio.
- El plato giratorio puede soportar como máximo 5 kg.
- El plato giratorio debe girar en todos los tipos de calentamiento.



Parrilla inferior
Para el microondas y para hornear y asar en el horno.

Parrilla superior
Para asar a la parrilla, p. ej., bistecs, salchichas y para tostar el pan.

Como superficie de apoyo para los platos poco profundos.

Nota:
el tipo y la cantidad de los accesorios dependen de las necesidades reales.

Antes de usar el aparato por primera vez

En esta sección encontrará la información que necesita antes de usar el horno para preparar los alimentos por primera vez. Lea primero la sección *Información relacionada con la seguridad*.

Programar el reloj

Después de conectar el horno parpadea «00:00» y la señal acústica suena una vez. Ajuste la hora.

1. Pulse la tecla «– +»
   para ajustar la hora entre 00:00 y 23:59
2. Pulse la tecla ⏲.
   El tiempo se ha configurado.

Calentar el horno

Para eliminar el olor a nuevo, caliente el horno vacío y cerrado. Lo ideal es calentarlo durante una hora con aire caliente a 230 °C. Compruebe que no hay restos de embalaje en el compartimento de cocción.

1. Pulse la tecla para configurar la función de aire caliente.
2. Pulse la tecla «– +»para configurar la temperatura a 230 °C.
3. Pulse la tecla ⏲. Pulse la tecla «– +»para programar un tiempo de cocción de 60 minutos.
4. Pulse la tecla +30sec. El horno empieza a calentarse.

Limpiar los accesorios

Antes de usar los accesorios por primera vez límpielos a fondo con agua jabonosa caliente y un paño suave.

Programar el horno

Hay diferentes formas de programar el horno. Aquí le explicamos cómo seleccionar el tipo de calentamiento y la temperatura deseados, y la configuración de la parrilla. También puede seleccionar el tiempo de cocción de su plato en el horno. Para ello, consulte la sección *Programar las opciones del ajuste de tiempo*.

Programar el tipo de calentamiento y la temperatura

Ejemplo: aire caliente a 200 °C durante 25 minutos.

1. Pulse la tecla para configurar la función de aire caliente.
2. La temperatura por defecto de 180 °C comienza a parpadear.
   Pulse la tecla «– +» para configurar la temperatura a 200 °C.
3. Pulse la tecla ⏲. Pulse la tecla «– +» para programar un tiempo de cocción de 25 minutos.
4. Pulse la tecla +30sec. El horno empieza a calentarse.

Apertura de la puerta del horno durante el funcionamiento
El funcionamiento se interrumpe. Después de cerrar la puerta pulse la tecla +30sec. El horno continúa funcionando.

Detener el funcionamiento
Pulse la tecla ⏸ para detener el funcionamiento. Después pulse la tecla +30sec para reanudar el funcionamiento.

Modificar el tiempo de cocción
Esto se puede hacer en todo momento. Pulse la tecla ⏲. Pulse la tecla «– +» para cambiar el tiempo de cocción.

Modificar la temperatura
Esto se puede hacer en todo momento.
Pulse °C para el nuevo ajuste de la temperatura. Pulse la tecla «– +» para configurar la temperatura. Cancelar el funcionamiento

Pulse la tecla ⏸ para cancelar el funcionamiento.

Precalentamiento rápido

Con el precalentamiento rápido el horno alcanza la temperatura programada con gran rapidez.

El precalentamiento rápido está disponible para los siguientes tipos de calentamiento:

- Aire caliente 3D
- Parrilla con ventilador
- + Microondas + aire caliente
- + Microondas + ventilador de la parrilla
- Función pizza
- + Microondas + pizza

Para conseguir un buen resultado del horneado, introduzca los alimentos en el compartimento de cocción solo cuando haya finalizado la fase de precalentamiento.

1. Programar el tipo de calentamiento y la temperatura.
2. Pulse la tecla .

   El símbolo se ilumina en la pantalla.
3. Pulse la tecla .

   El horno empieza a calentarse.

El precalentamiento ha finalizado

Suena una señal. El símbolo parpadea en la pantalla. Ponga el plato en el horno.

Cancelar el precalentamiento rápido

Durante la programación de la función de precalentamiento rápido, pulse para cancelar la función.

Durante el precalentamiento rápido, pulse o para cancelar la función. También puede cancelar la función abriendo la puerta.

Nota:
1. La función de precalentamiento rápido solo funciona si ha seleccionado previamente uno de los modos anteriores.Durante el precalentamiento, la función del microondas está apagada.
2. Abra la puerta e introduzca la comida solo cuando oiga la señal acústica y el icono de precalentamiento parpadee.

El microondas

Las microondas se transforman en calor en los alimentos. El microondas se puede usar solo, o en combinación con diferentes tipos de calentamiento. En esta sección encontrará la información relativa a la vajilla y a la configuración del microondas.

Nota:
en la Guía práctica para cocinar encontrará ejemplos para descongelar, calentar y cocinar con el horno microondas.

Nota:
el ajuste del tiempo con la tecla se realiza en los pasos siguientes:

0-1 min:	1 segundo
1-5 min:	10 segundos
5-15 min:	30 segundos
15-60 min:	1 minuto
60 min:	5 minutos

Advertencias sobre la vajilla

Vajilla adecuada

La vajilla es adecuada si es resistente al calor y está fabricada de cristal, vitrocerámica, porcelana, cerámica o plástico resistente al calor. Estos materiales permiten el paso de las microondas.

También puede usar bandejas. De este modo evitará tener que pasar la comida de un plato a otro. Use la vajilla decorada con oro o con plata si el fabricante garantiza su aptitud para el microondas.

Vajilla no adecuada

La vajilla de metal no es apta para el microondas. El metal no permite el paso de las microondas. Los alimentos guardados en recipientes metálicos con tapa no se calentarán.

¡Atención!

Generación de chispas: el metal –p. ej. una cuchara en un vaso – se debe mantener como mínimo a 2 cm de las paredes del horno y de la cara interior de la puerta.
Las chispas pueden romper el cristal interior de la puerta.

Prueba de la vajilla

No encienda el microondas si no ha metido comida dentro de él. La siguiente prueba de la vajilla es la única excepción a esta regla. Realice la prueba siguiente si no está seguro de la idoneidad de su vajilla para el microondas:

1. Caliente el recipiente vacío a la máxima potencia de medio a 1 minuto.
2. Compruebe de vez en cuando la temperatura durante este tiempo.

La vajilla aún debe estar frío o templado al tacto.

El recipiente no es apto para el microondas si está muy caliente o se han generado chispas.

Ajuste de la potencia del microondas

Utilice la tecla para ajustar la potencia del microondas deseada.

100 W	- Descongelar alimentos sensibles/delicados - Descongelar alimentos de forma irregular - Ablandar helado - Dejar subir la masa
300 W	- Descongelar - Fundir chocolate y mantequilla
450 W	- Cocinar arroz, sopa
700 W	- Recalentar - Cocinar setas, moluscos - Cocinar platos que contienen huevo y queso
900 W	- Hervir agua, recalentar - Asar pollo, pescado, verdura

Notas

- Cuando pulsa una tecla se enciende la potencia seleccionada.
- La potencia del microondas se puede ajustar a 900 vatios durante un máximo de 30 minutos. Con las demás potencias se puede configurar un tiempo de cocción máximo de 1 hora y 30 minutos.

Programar el microondas

Ejemplo: potencia ajustada 300 W, tiempo de cocción 17 minutos

1. Pulse la tecla del microondas ≋. Se muestra la potencia del microondas configurada por defecto, 900 W, y parpadea el tiempo de cocción por defecto
2. Pulse la tecla ≋, la potencia del microondas por defecto parpadea. Pulse la tecla «– +» para configurar la potencia del microondas a 300 W.
3. Pulse la tecla ◷, el tiempo de cocción por defecto parpadea. Pulse la tecla «– +» para ajustar el tiempo de cocción a 17 minutos.
4. Pulse la tecla ▷ +30sec. Comienza a funcionar. En la pantalla comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción.

El tiempo de cocción ha terminado

Suena una señal. El funcionamiento del microondas ha finalizado.

Apertura de la puerta del horno durante el funcionamiento

El funcionamiento se interrumpe. Después de cerrar la puerta pulse la tecla ▷ +30sec. El horno continúa funcionando.

Modificar el tiempo de cocción

Esto se puede hacer en todo momento. Pulse la tecla ◷. Pulse la tecla «– +» para cambiar el tiempo de cocción.

Cambiar la configuración de la potencia del microondas

Esto se puede hacer en todo momento.
Pulse ≋ para el nuevo ajuste de la potencia del microondas. Pulse la tecla «– +»para configurar la potencia del microondas.

Detener el funcionamiento

Pulse brevemente la tecla ⏸. El horno se detiene. Pulse la tecla ▷ +30sec para reanudar el funcionamiento.

Cancelar el funcionamiento

Pulse la tecla ⏸ para cancelar el funcionamiento.

Notas

- Cuando pulsa la tecla del microondas ≋ se ilumina siempre la máxima potencia como configuración recomendada.
- Si abre la puerta del aparato durante la cocción, el ventilador sigue funcionando.

Funcionamiento combinado

Aquí, la parrilla y el microondas funcionan al mismo tiempo. Cuando se activan las microondas, sus platos se preparan más rápidamente y, además, consiguen un agradable dorado.

Puede activar todos los niveles de potencia del microondas. Excepción: 900 W

Programar el funcionamiento combinado

Ejemplo: microondas 100 W, 17 minutos y aire caliente a 190 °C

1. Pulse la tecla ⊛ para configurar la función de aire caliente.
2. La temperatura por defecto de 180 °C comienza a parpadear. Pulse la tecla «– +» para configurar la temperatura a 190 °C.
3. Pulse la tecla ≋ para ajustar el modo ⊛ + ≋. La potencia por defecto del microondas de 300 W parpadea, pulse entonces la tecla «– +» para ajustar la potencia a 100 W.
4. Pulse la tecla ◷. Pulse la tecla«– +» para programar un tiempo de cocción de 17 minutos.
5. Pulse la tecla ▷ +30sec.

El horno empieza a funcionar. Comienza la cuenta atrás del tiempo de cocción.

El tiempo de cocción ha terminado
Suena una señal. Ha finalizado el modo combinado.

Apertura de la puerta del horno durante la cocción
El funcionamiento se interrumpe. Después de cerrar la puerta pulse brevemente la tecla ▷ +30sec. El programa continúa.

Detener el funcionamiento

Pulse brevemente la tecla ⏸. El horno se detiene. Pulse la tecla ▷ +30sec para reanudar el funcionamiento.

Modificar el tiempo de cocción

Esto se puede hacer en todo momento. Pulse la tecla ◷. Pulse la tecla «– +» para cambiar el tiempo de cocción.

Cambiar la configuración de la potencia del microondas

Esto se puede hacer en todo momento.
Pulse ≋ para el nuevo ajuste de la potencia del microondas. Pulse la tecla «– +» para configurar la potencia del microondas.

Modificar la temperatura

Esto se puede hacer en todo momento.
Pulse °C para el nuevo ajuste de la temperatura.
Pulse la tecla «– +» para configurar la temperatura.

Cancelar el funcionamiento

Pulse la tecla ⏸ para cancelar el funcionamiento.

Programas automáticos

Los programas automáticos le permiten preparar los platos muy fácilmente. Seleccione el programa e indique el peso de los alimentos. El programa automático se encarga de ajustar la configuración óptima. Puede elegir entre 13 programas.

Coloque siempre la comida en el compartimento de cocción frío.

Programar un programa

Configure el horno después de seleccionar un programa. El selector de la temperatura debe estar en la posición apagada.

Ejemplo: programa 3 con un peso de 1 kg.

1. Pulse la tecla A.
   En la pantalla aparece el número del primer programa.
2. Pulse la tecla «– +» o la tecla A para seleccionar el número de programa P03.
3. Pulse la tecla ⚖.
4. Pulse la tecla «– +» para ajustar el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Pulse la tecla ▷ +30sec. El programa se inicia. Puede ver la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Menú prog. automáticos

N.º de programa	Categoría	Alimento
P 01**	Verdura	Verdura fresca
P 02*	Guarniciones	Patatas peladas/ hervidas
P 03*	Guarniciones	Patatas asadas
P 04	Ave/pescado	Piezas de pollo
P 05*	Repostería	Pasteles
P 06*	Repostería	Pastel de manzana
P 07*	Repostería	Quiche
P 08**	Recalentar	Bebidas/sopa
P 09**	Recalentar	Plato combinado
P 10**	Recalentar	Salsa/guiso/plato
P 11*	Productos preco-cinados	Pizza congelada
P 12*	Productos preco-cinados	Patatas fritas para horno congeladas
P 13*	Productos preco-cinados	Lasaña congelada

Notas

- Los programas con * deben ser precalentados. Durante el precalentamiento, el tiempo de cocción se detiene y aparece el símbolo de precalentamiento. Después del precalentamiento el horno emite una señal acústica y el símbolo de precalentamiento comienza a parpadear.
- Los programas con ** solo permiten la función de microondas.

El programa ha finalizado

Suena una señal. El horno deja de calentar.

Cambio del programa

Una vez iniciado el programa no es posible cambiar ni el número de programa ni el peso.

Cancelar el programa

Pulse la tecla ⏸ para cancelar el funcionamiento.

Modificar el tiempo de cocción

Si usa los programas automáticos no puede modificar el tiempo de cocción.

Programas para descongelar

Los 2 programas de descongelación permiten descongelar carne, aves y pan.

1. Pulse la tecla *.
   En la pantalla aparece el número del primer programa.
2. Pulse la tecla «– +» o * para seleccionar el número de programa.
3. Pulse la tecla .
4. Pulse la tecla «– +» para ajustar el peso, se mostrará el tiempo de cocción.
5. Pulse la tecla +30sec. El programa se inicia. Puede ver la cuenta atrás del tiempo de cocción.

Notas

- **Preparar los alimentos**
  Utilice alimentos congelados a -18 °C y guardados en porciones lo más finas posible.
  Saque la comida a descongelar del envase y pésela.
  Necesita saber el peso para seleccionar el programa.
- Cuando se descongela carne o ave se produce líquido. Elimine este líquido cuando dé la vuelta a la carne, y no lo utilice en ningún caso para otros fines ni deje que entre en contacto con otros alimentos.
- **Recipientes**
  Coloque los alimentos en una fuente llana apto para el microondas, p. ej., una bandeja de cristal o de porcelana, sin taparla.
- Cuando descongele pollo y pollo en porciones (d 01), el horno emitirá una señal audible dos veces para avisar de que hay que dar la vuelta a la comida.
- **Tiempo de reposo**
  Los alimentos descongelados deben reposar entre 10 y 30 minutos más hasta que alcancen una temperatura uniforme. Las piezas grandes de carne deben reposar durante más tiempo que las pequeñas Las piezas planas y la carne picada deberían separarse antes de dejarlas reposar. Una vez transcurrido este tiempo puede continuar con la preparación de la comida, también en el caso de que las piezas gruesas sigan estando congeladas en el centro.
  En este momento puede extraer las vísceras de las aves.

N.º de programa	Descongelar	Intervalo de peso en kg
d 01*	Carne, aves y pescado	0,20 - 1,00
d 02*	Pan, pasteles y fruta	0,10 - 0,50
*Para descongelar coloque los alimentos en la parrilla inferior		

Programar las opciones del ajuste de tiempo

El horno tiene diferentes opciones para el ajuste de tiempo. Puede usar la tecla ◷ para abrir el menú y cambiar entre las diferentes funciones. Para cambiar una función de tiempo ya ajustada use la tecla «– +».

Programar el temporizador

Usted puede usar el temporizador como reloj avisador de cocina. Su funcionamiento es independiente del horno. El temporizador tiene su propia señal acústica. De este modo usted puede distinguir si el tiempo que ha pasado es el del temporizador o el de cocción.

1. En estado de espera, pulse la tecla ◷ para programar el temporizador de la cocina. Aparece «00:00».
2. Pulse la tecla «– +» para cambiar el tiempo del temporizador. El tiempo máximo son 5 horas.
3. Pulse la tecla +30sec para iniciar el temporizador.

Tiempo del temporizador transcurrido

Suena una señal.

Cancelar el tiempo del temporizador

Pulse la tecla ⏸ para cancelar el tiempo del temporizador.

Programar el tiempo de cocción

El tiempo de cocción de los alimentos se puede configurar en el horno. Cuando el tiempo de cocción ha terminado, el horno se apaga automáticamente por sí mismo. Esto significa que usted no tiene que interrumpir las tareas que esté haciendo para apagar el horno. No es posible exceder accidentalmente el tiempo de cocción.

El horno se inicia. En la pantalla comienza la cuenta atrás del tiempo.

El tiempo de cocción ha terminado

Suena una señal. El horno deja de calentar.

Programar el reloj

Después de conectar el horno parpadea «00:00» y la señal acústica suena una vez. Ajuste la hora.

1. Pulse la tecla «– +» para ajustar la hora entre 00:00 y 23:59
2. Pulse la tecla ◷.
   El tiempo se ha configurado.

Modificar el reloj

1. Pulse y mantenga apretada la tecla ◷ durante 3 segundos en el estado de espera.
   La hora actual desaparece y en la pantalla parpadea la hora.
2. Pulse la tecla «– +» para ajustar el tiempo nuevo y pulse la tecla ◷ para confirmar la configuración.

Seguro para niños

El horno tiene un seguro para niños para evitar que los niños lo enciendan accidentalmente.

El horno no reacciona a ningún ajuste. El temporizador y el reloj también se pueden configurar cuando el seguro para niños está activado.

Activar el seguro para niños

Requisito: no debe haber configurado ningún tiempo de cocción y el selector de las funciones está en la posición apagada.

Pulse y mantenga apretada la tecla durante aprox. 3 segundos.

El símbolo aparece en la pantalla. El seguro para niños está activado.

Desactivar el seguro para niños

Pulse y mantenga apretada la tecla durante aprox. 3 segundos.

Desaparece el símbolo de la pantalla. El seguro para niños está desactivado.

Seguro para niños en otros programas automáticos

Cuando hay configurados programas de cocción, el seguro para niños no está habilitado.

Función de memoria

Configuración de la función de memoria

1. Cuando haya finalizado la configuración de la cocción, en lugar de pulsar la tecla +30sec pulse M para activar el modo de la memoria. El tiempo de la cocción y el segmento actual de la memoria aparecen de manera alternante en la pantalla. Los valores seleccionados en los demás segmentos de la memoria se conservan.
2. Pulse nuevamente una vez la tecla M para seleccionar el procedimiento de memoria M1-M3.
   En la pantalla se visualiza de manera alternante M1, M2, M3.
   Cuando haya seleccionado la opción, suelte la tecla.
3. Pulse la tecla +30sec para iniciar la cocción con memoria. Si ya no la quiere, pulse la tecla ⏸ para cancelarla. La pantalla vuelve a mostrar el tiempo de cocción.
4. Si en el segmento de memoria actual ya había guardado un programa de cocción, se sobrescribirá cuando se vuelva a almacenar en este segmento.

Uso de la función de memoria

1. En el estado de espera, pulse la tecla M. En la pantalla aparece el programa de cocción que ha configurado. El tiempo de la cocción y el segmento de la memoria aparecen de manera alternante. Si no ha configurado ningún segmento de la memoria, se visualizará el segmento actual de la memoria.
2. Pulse nuevamente la tecla M para seleccionar el procedimiento de memoria M1-M3. En la pantalla se visualiza M1, M2, M3.
3. Pulse la tecla +30sec para iniciar la cocción con memoria.

Tecla de inicio rápido

1. En el estado de espera, pulse la tecla +30sec para iniciar la cocción durante 30 segundos con una potencia del microondas de 900 W.

Durante la cocción (excepto en los programas de cocción automática y de descongelar), cada vez que pulsa la tecla +30sec se añaden 30 segundos de tiempo de cocción hasta el correspondiente tiempo de cocción MÁX.

Cuidados y limpieza

El microondas conservará su aspecto y su buen funcionamiento si lo mantiene y lo limpia con cuidado. Aquí le explicamos como realizar correctamente las tareas de los cuidados y limpieza del aparato.

⚠ **¡Peligro de descarga eléctrica!**

La penetración de humedad puede provocar una descarga eléctrica. No use limpiadores de alta presión ni de vapor.

⚠ **¡Peligro de quemaduras!**

Nunca limpie el aparato inmediatamente después de apagarlo. Deje que se enfríe.

⚠ **¡Peligro de daños importantes para la salud!**

Si la puerta del compartimento de cocción o el sello de la puerta están rotos se puede producir una radiación de microondas. No use el aparato si la puerta del compartimento de cocción o el sello de la puerta están rotos Póngase en contacto con el servicio de postventa.

Notas

- En el frente del aparato puede haber ligeras diferencias en el color debido al uso de materiales diferentes, como el cristal, el plástico y el metal.
- Las sombras en el panel de la puerta que parecen rayas son reflejos producidos por la luz del horno.
- Los olores desagradables, p. ej. después de cocinar pescado, se pueden eliminar muy fácilmente. Añada unas cuantas gotas de zumo de limón a una taza con agua. Coloque una cuchara en el recipiente para evitar la ebullición retardada. Caliente el agua en el microondas a la máxima potencia entre 1 y 2 minutos.

Productos de limpieza

Para no dañar las diferentes superficies por el uso de productos de limpieza inapropiados, siga la información proporcionada en la tabla. No utilice

- productos de limpieza abrasivos o corrosivos,
- rasquetas metálicas para cristal, para limpiar el cristal de la puerta del aparato.
- rasquetas metálicas para cristal para limpiar el sello de la puerta,
- estropajos abrasivos o esponjas duras,
- productos de limpieza con una concentración alta de alcohol. Lave bien las bayetas antes de usarlas.

Deje que las superficies se sequen por completo antes de usar de nuevo el aparato.

Área	Productos de limpieza
Frente del aparato	Agua caliente jabonosa: limpie con un paño humedecido y seque con un paño suave. No utilice limpiacristales ni rasquetas metálicas para cristal para la limpieza.
Frente del aparato con acero inoxidable	Agua caliente jabonosa: limpie con un paño humedecido y seque con un paño suave. Elimine inmediatamente las manchas de cal, grasa, maicena y clara de huevo. Debajo de estos restos puede formarse corrosión. Puede solicitar los productos de limpieza especiales para acero inoxidable al servicio de postventa o en comercios especializados. No utilice limpiacristales ni rasquetas metálicas para cristal para la limpieza.
Compartimento de cocción	Agua caliente jabonosa o solución con vinagre: limpie con un paño humedecido y seque con un paño suave. Si el horno está muy sucio: no use espray ni limpiadores agresivos para hornos, ni materiales abrasivos. Tampoco se recomienda usar estropajos abrasivos, esponjas rugosas ni lana de acero. Estos productos pueden arañar la superficie. Deje que las superficies interiores se sequen por completo.
Hueco en el compartimento de cocción	Paño humedecido: compruebe que el agua no penetra a través del accionamiento del plato giratorio en el interior del aparato.
Parrillas	Agua caliente jabonosa: limpie con un limpiador para acero inoxidable o en el lavavajillas
Paneles de la puerta	Limpiacristales: limpie con un trapo de cocina. No use rasquetas para cristal.
Sello	Agua caliente jabonosa: limpie con un trapo de cocina, no frote. No utilice rasquetas metálicas para cristal para la limpieza.

Información técnica

Suministro de corriente eléctrica	230 V, 50 Hz
Potencia máxima	3350 W
Potencia nominal de salida (microondas)	900 W
Corriente nominal	15 A
Capacidad del horno	44 l
Diámetro del plato giratorio	∅ 360 mm
Dimensiones exteriores sin asa	595 (A) x 586 (P) x 454 (H) mm
Peso neto	Aprox. 36 kg

Tabla de averías

A menudo las averías tienen una explicación sencilla. Consulte la tabla de averías antes de ponerse en contacto con el servicio de postventa.

Si no le sale una comida como esperaba consulte los consejos y los trucos para cocinar en la sección Guía práctica para cocinar.

¡Peligro de descarga eléctrica!

Las reparaciones incorrectas son peligrosas. Las reparaciones deben ser efectuadas solo por los técnicos del servicio de post-venta cualificados.

Tabla de averías

Problema	Posible causa	Solución/información
El aparato no funciona.	El disyuntor está defectuoso.	Compruebe en la caja de fusibles que el disyuntor del aparato funciona correctamente
	No se ha conectado el enchufe.	Conectar el enchufe.
	Corte en el suministro eléctrico	Compruebe si funciona la luz de la cocina.
El aparato no funciona. 🔒 aparece en la pantalla.	El seguro para niños está activado.	Desactive el seguro para niños (consulte la sec-ción: Seguro para niños).
0:00 aparece en la pantalla.	Corte en el suministro eléctrico	Programe de nuevo el reloj.
El microondas no se enciende.	La puerta no está cerrada por completo.	Compruebe si en la puerta hay atascados restos de comida o suciedad.
La comida tarda más en calentarse en el microondas.	El nivel de potencia seleccionado en el microondas es demasiado bajo.	Seleccione un nivel más alto de potencia.
	Se ha introducido más cantidad de lo habitual en el aparato.	Doble cantidad = casi el doble de tiempo.
	La comida estaba más fría de lo habitual.	Remueva o dé la vuelta a la comida durante la cocción.
El plato giratorio chirría o roza.	Suciedad o restos en la zona alrededor del acci-onamiento del plato giratorio.	Limpie a fondo las ruedas que hay debajo del plato giratorio y el hueco en la base del horno.
No es posible programar un modo de funcionamiento o un nivel de potencia en concreto.	Para este modo de funcionamiento no es posib-le programar la temperatura, el nivel de potencia o la combinación.	Seleccione los ajustes permitidos.
E1 aparece en la pantalla.	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Póngase en contacto con el servicio de postventa.
E4 aparece en la pantalla.	Se ha activado la desconexión de seguridad térmica.	Póngase en contacto con el servicio de postventa.
E11 aparece en la pantalla.	Humedad en el panel de control.	Deje que el panel de control se seque.
E17 aparece en la pantalla.	El precalentamiento rápido ha fallado.	Póngase en contacto con el servicio de postventa

Acrilamida en los alimentos

¿Qué alimentos están afectados?
La acrilamida se produce especialmente en los productos de cereales o de patata que se calientan a altas temperaturas, como las patatas fritas de bolsa, las tostadas, los panecillos, el pan y los productos de panadería fina (galletas, pan de jengibre, pastas).

	Consejos para reducir al mínimo la acrilamida en la preparación de los alimentos
General	Mantenga el tiempo de cocción al mínimo. Cocine los alimentos hasta que estén dorados, pero no demasiado oscuros. Los alimentos en trozos grandes y gruesos contienen menos acrilamida.
Horneado de galletas Patatas fritas al horno	Máx. 200 °C con calor superior/inferior, o máx. 180 °C con aire caliente 3D o modo de aire caliente. Máx. 190 °C con calor superior/inferior, o máx. 170 °C con aire caliente 3D o modo de aire caliente. La clara y la yema del huevo reducen la formación de acrilamida. Reparta las patatas en la bandeja formando una capa fina y uniforme. Hornee como mínimo 400 g en la bandeja del horno para evitar que las patatas se sequen.

Consejos sobre energía y medio ambiente

Aquí encontrará consejos para ahorrar energía mientras hornea y asa, y sobre cómo eliminar correctamente el aparato.

Ahorrar energía

- Precaliente el horno solo si está especificado en la receta o en las tablas de las instrucciones de uso.
- Utilice moldes para hornear oscuros, lacados o esmaltados en negro, porque absorben especialmente bien el calor.
- Abra la puerta del horno lo menos posible durante la cocción, el horneado o el asado.
- Es mejor hornear varios pasteles uno detrás de otro. El horno aún está caliente. Esto reduce el tiempo de horneado para el segundo pastel. También puede colocar dos moldes rectangulares uno al lado del otro.
- En los tiempos de cocción prolongados puede apagar el horno 10 minutos antes de terminar el tiempo y usar el calor residual para acabar.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente

Elimine el embalaje de manera respetuosa con el medio ambiente.
Este electrodoméstico cumple con la Directiva europea 2012/19/UE sobre residuos de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE). La directiva proporciona el marco para la recogida y el reciclaje de aparatos antiguos y es válida en toda la UE.

Guía práctica para cocinar

Aquí encontrará una selección de recetas y los ajustes óptimos para ellas. Le indicaremos el tipo de calentamiento y la temperatura o la potencia del microondas más adecuadas para preparar los alimentos. Encontrará información sobre los accesorios apropiados y la altura a la que debe colocarlos. También incluimos consejos sobre la vajilla y los métodos de preparación.

Notas

- Los valores de la tabla son válidos para los alimentos colocados en el compartimento de cocción frío y vacío. Precaliente el aparato solo si en la tabla se especifica que hay que hacerlo. Antes de usar el electrodoméstico saque todos los accesorios del compartimento de cocción que no vaya a usar.
- No forre los accesorios con papel sulfurizado hasta que estén precalentados.
- Los tiempos especificados en las tablas son solo orientativos. Dependerán de la calidad y de la composición de los alimentos.
- Use los accesorios suministrados. Adquiera los accesorios adicionales en los comercios especializados o en el servicio de postventa.
- Utilice siempre agarradores o manoplas de horno para sacar los accesorios o los recipientes del compartimento de cocción.

Descongelar, calentar y cocinar con el microondas

Las tablas a continuación le proporcionan varias opciones y ajustes para el microondas.

Los tiempos especificados en las tablas son solo orientativos. Pueden variar según los recipientes usados, la calidad, la temperatura y la consistencia de los alimentos.

En las tablas se indican casi siempre intervalos de tiempo. Ajuste primero el tiempo más breve y vaya aumentándolo según se necesite.

Es posible que las cantidades no coincidan con las especificadas en las tablas. La regla es: doble cantidad: un poco menos del doble de tiempo de cocción, media cantidad: mitad de tiempo.

Descongelar

Notas

- Coloque la comida congelada en un recipiente abierto sobre la parrilla inferior.
- Si lo desea puede cubrir con pequeños trozos de papel de aluminio las partes delicadas, como los muslos y las alitas de pollo, o las cortezas exteriores de la carne a asar. El papel no debe rozar las paredes del compartimento interior. Puede retirar el papel cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de descongelación.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos una o dos veces durante el tiempo de la descongelación. Los trozos grandes de comida se deben dar la vuelta varias veces. Cuando les dé la vuelta, elimine el líquido que se ha producido durante la descongelación.
- Deje que los alimentos descongelados reposen a temperatura ambiente otros 10 a 60 minutos para que la temperatura se pueda estabilizar. En este momento puede extraer las vísceras de las aves.

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Piezas enteras de carne (carne de vaca, ternera o cerdo: con el hueso o deshuesada)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Dar la vuelta varias veces
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	
Carne de vaca, ternero o cerdo en trozos o en lonchas	200 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Separar las partes desconge-ladas al dar la vuelta
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Carne picada, mezcla congele la carne picada plana	200 g	100 W, 10-15 min	Siempre que sea posible Dar la vuelta varias veces, retirar la carne descongelada
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Ave o porciones de ave	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Dar la vuelta durante la cocción
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min	
Pato	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Dar la vuelta varias veces

Descongelar	Peso	Potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Filete de pescado, en trozos o en lonchas	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Separe las partes descongeladas
Pescado entero	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	-
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	
Verduras, p. ej., guisantes	300 g	300 W, 10-15 min	Remueva con cuidado durante la descongelación
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min	
Fruta, p. ej., frambuesas	300 g	300 W, 7-10 min	Remueva con cuidado durante la descongelación y
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	separe las partes descongeladas
Mantequilla, descongelar	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Quite todo el envase
	250 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	
Hogaza de pan	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Dar la vuelta durante la cocción
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Pasteles secos, p. ej., bizcocho	500 g	100 W, 15-20 min	Solo para pasteles sin glaseado, nata o crema, separe las porciones del pastel
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
Pasteles jugosos, p. ej., pasteles de fruta o tartas de queso	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Solo para pasteles sin glaseado, nata o gelatina
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

- Coloque los alimentos directamente sobre el plato giratorio.

Descongelar, calentar y cocinar comida congelada

Notas

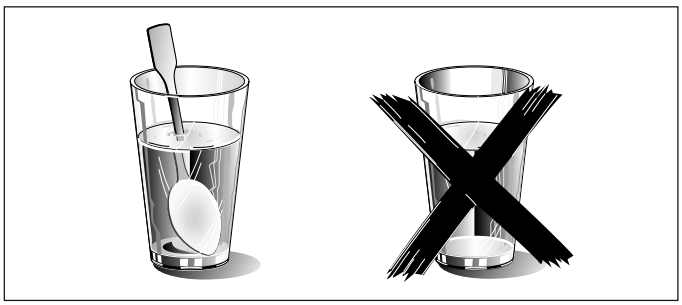
- Saque las comidas preparadas de su envase. Se calentarán de forma más rápida y uniforme en vajilla apta para el microondas. Es posible que cada componente de la comida necesite un tiempo de calentamiento distinto.
- Los alimentos planos se cocinan con mayor rapidez que los alimentos amontonados. Por eso le recomendamos distribuir los alimentos para que estén lo más planos posible en el recipiente. No coloque los diferentes alimentos en capas unos sobre otros.
- Tape siempre la comida. Si no tiene una tapa adecuada para cubrir al comida, use un plato o un film apto para el microondas.
- Remueva o dé la vuelta a la comida 2 o 3 veces durante la cocción.
- Después de calentar la comida deje que repose de 2 a 5 minutos más para que alcance una temperatura uniforme.
- Utilice siempre agarradores o manoplas de horno para sacar los platos del horno.
- Esto ayuda a que los alimentos conserven su sabor característico y se necesite menos condimento.

Descongelar, calentar y cocinar comida congelada	Peso	Potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, plato combinado, comida lista	300-400 g	700 W, 10-15 min	Saque la comida del envase; cúbrala para calentarla
Sopa	400-500 g	700 W, 8-10 min	Recipiente con tapa
Guisos	500 g	700 W, 10-15 min	Recipiente con tapa
	1 kg	700 W, 20-25 min	
Carne loncheada o troceada con salsa, p. ej. estofado	500 g 1 kg	700 W, 15-20 min 700 W, 25-30 min	Recipiente con tapa
Pescado, p. ej. filetes	400 g	700 W, 10-15 min	Tapado
	800 g	700 W, 18-20 min	
Guarniciones, p. ej. arroz, pasta	250 g	700 W, 2-5 min	Recipiente con tapa; añada líquido
	500 g	700 W, 8-10 min	
Verdura, p. ej. guisantes, brécol,	300 g	700 W, 8-10 min	Recipiente con tapa; añada una cucharada de agua
zanahorias	600 g	700 W, 15-20 min	
Espinacas a la crema	450 g	700 W, 11-16 min	Cocine sin añadir agua

Calentar alimentos

⚠ **¡Peligro de escaldaduras!**

Cuando se calienta un líquido se puede producir una ebullición retardada. Esto significa que el líquido alcanza la temperatura de ebullición sin que suban las típicas burbujas a la superficie. Aunque el contenedor solo se mueva levemente, el líquido caliente puede romper a hervir súbitamente y salpicar. Cuando caliente líquidos ponga siempre una cuchara en el recipiente. De este modo evitará una ebullición retardada.



¡Atención!

El metal –p. ej. una cuchara en un vaso– se debe mantener como mínimo a 2 cm de las paredes del horno y de la cara interior de la puerta. Las chispas pueden dañar de manera irreparable el cristal interior de la puerta.

Notas

- Saque las comidas preparadas de su envase. Se calentarán de forma más rápida y uniforme en vajilla apta para el microondas. Es posible que cada componente de la comida necesite un tiempo de calentamiento distinto.
- Tape siempre la comida. Si no tiene una tapa adecuada para cubrir el recipiente, use un plato o un film apto para el microondas.
- Remueva o dé la vuelta a los alimentos varias veces durante el calentamiento. Compruebe la temperatura.
- Después de calentar la comida deje que repose de 2 a 5 minutos más para que alcance una temperatura uniforme.
- Utilice siempre agarradores o manoplas de horno para sacar los platos del horno.
- Coloque la comida directamente sobre el plato giratorio.

Calentar alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Menú, plato combinado, comida lista	350-500 g	700 W, 5-10 min	Saque la comida del envase; tápela para calentarla
Bebidas	150 ml	900 W, 1-2 min	¡Atención! Coloque una cuchara en el vaso. No sobrecaliente las bebidas alcohólicas. Comprobar durante el calentamiento.
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Comida para bebés, p. ej., biberón	50 ml	300 W, aprox. 1 min	Coloque el biberón sobre la base del compartimento de cocción sin la tetina o la tapa. Agite o remueva bien después de calentarlo. Es imprescindible que compruebe la temperatura.
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	
Sopa			
1 taza	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 tazas	175 g cada una	900 W, 4-5 min	
4 tazas	175 g cada una	900 W, 5-6 min	
Carne loncheada o troceada en salsa, p. ej. estofado	500 g	700 W, 10-15 min	Retire todo el material de embalaje Entre vuelta y vuelta
Guiso	400 g	700 W, 5-10 min	Recipiente con tapa
	800 g	700 W, 10-15 min	
Verdura	150 g	700 W, 2-3 min	Añada un poco de líquido
	300 g	700 W, 3-5 min	

Cocinar alimentos

Notas

- Los alimentos planos se cocinan con mayor rapidez que los alimentos amontonados. Por eso le recomendamos distribuir los alimentos para que estén lo más planos posible en el recipiente. No coloque los diferentes alimentos en capas unos sobre otros.
- Coloque la comida directamente sobre el plato giratorio.
- Cocine los alimentos en un recipiente apto para el horno y con tapa. Si no tiene una tapa adecuada para cubrir al comida, use un plato o un film apto para el microondas.
- Esto ayuda a que los alimentos conserven su sabor característico y se necesite menos condimento.
- Después de cocinar la comida deje que repose de 2 a 5 minutos más para que alcance una temperatura uniforme.
- Utilice siempre agarradores o manoplas de horno para sacar los platos del horno.

Cocinar alimentos	Peso	Potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos	Notas
Pollo entero, fresco, sin vísceras	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Dé la vuelta al pollo a la mitad del tiempo de cocción
Filete de pescado, fresco	400 g	700 W, 5-10 min	-
Verdura fresca	250 g	700 W, 5-10 min	Corte en trozos iguales, añada 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remueva durante la preparación
	500 g	700 W, 10-15 min	
Patatas	250 g	700 W, 8-10 min	Corte en trozos iguales, añada 1 o 2 cucharadas de agua por cada 100 g y remueva durante la preparación
	500 g	700 W, 11-14 min 750	
	g	700 W, 15-22 min	
Arroz	125 g	700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20 min	Añada doble cantidad de líquido y use un recipiente alto apto para el horno con tapa
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	
Dulces, p. ej., manjar blanco (instantáneo)	500 ml	700 W, 7-9 min	Remueva 2 o 3 veces con unas varillas batidoras durante el calentamiento
Fruta, compota	500 g	700 W, 9-12 min	-

Palomitas para el microondas

Notas

- Utilice recipientes planos de cristal resistentes al calor, p. ej., una tapa de vajilla apta para el microondas, un plato de cristal o una bandeja de cristal (Pyrex)
- Coloque el recipiente siempre sobre la parrilla.
- No use porcelana o platos muy hondos.
- Programe como se describe en la tabla. Ajuste los tiempos según el producto y la cantidad.
- Para que las palomitas no se quemen, saque la bolsa brevemente del horno después de 1 minuto y 30 segundos y agítela. ¡Tenga cuidado porque la bolsa está caliente!

⚠ **¡Peligro de escaldaduras!**

- Abra la bolsa de palomitas con cuidado porque puede salir vapor caliente.
- No ajuste el microondas a la máxima potencia.

	Peso	Accesorios	Potencia del microondas en vatios, tiempo de cocción en minutos
Palomitas para el microondas	1 bolsa, 100 g	Vajilla	700 W, 3-5 min

Consejos para usar el microondas

No encuentra ninguna indicación para la cantidad de alimento que ha preparado.	Aumente o reduzca los tiempos de cocción según la siguiente regla: doble cantidad = casi el doble de tiempo media cantidad = mitad de tiempo
La comida se ha quedado muy seca.	La próxima vez ajuste un tiempo de cocción más breve o seleccione una potencia del microondas más baja. Tape la comida y añada más líquido.
Una vez transcurrido el tiempo, la comida no está descongelada, caliente o cocinada.	Programe más tiempo. Las cantidades grandes y los alimentos amontonados necesitan más tiempo.
Una vez transcurrido el tiempo, la comida está sobrecalentada en los bordes pero aún cruda en el centro.	Remueva durante la cocción y, la próxima vez, seleccione una potencia inferior y más tiempo de cocción.
Después de descongelar, el ave o la carne está descongelada por fuera pero congelada en el interior.	La próxima vez seleccione una potencia inferior. Si está descongelado una gran cantidad de comida, dele la vuelta varias veces.

Pasteles y repostería

Sobre las tablas

Notas

- Los tiempos son aplicables para los alimentos introducidos en el horno frío.
- La temperatura y el tiempo de horneado dependen de la consistencia y de la cantidad de masa. Por este motivo en las tablas se indican intervalos de tiempo. Comience con la temperatura más baja y, si fuera necesario, ajuste una temperatura superior la próxima vez. Con una temperatura más baja se consigue un dorado más uniforme.
- Encontrará información adicional en la sección *Consejos para hornear* después de las tablas.
- **Coloque siempre el molde en el centro de la parrilla inferior. Excepto los alimentos con **, que se deben colocar en el plato giratorio.**

Moldes para hornear

Nota: es mejor usar moldes para hornear metálicos de color oscuro.

Hornear en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Bizcocho, sencillo	Molde de corona/molde rectangular		170-180	100	40-50
Bizcocho, fino (p. ej. coca)*	Molde de corona/molde rectangular		150-170	-	70-90
Base de masa de bizcocho	Molde para tarta de fruta		160-180	-	30-40
Pastel de fruta fino, masa de bizcocho	Molde desarmable/de corona		170-180	100	35-45
Base de bizcocho esponjoso, 2 huevos	Molde para tarta de fruta		160-170	-	20-25
Base de bizcocho esponjoso, 6 huevos	Molde desarmable oscuro		170-180	-	35-45
Base de pastaflora con borde	Molde desarmable oscuro		170-190	-	30-40
Tarta de frutas o queso con base de pastaflora*	Molde desarmable oscuro		170-190	100	35-45
Tarta Wähe**	Molde desarmable oscuro		190-200	-	45-55
Gugelhupf	Molde para Gugelhupf		170-180		40-50
Pizza, base fina, capa ligera**	Bandeja redonda para pizza		220-230	-	15-25
Pasteles salados**	Molde desarmable oscuro		200-220	-	50-60
Pastel de nueces	Molde desarmable oscuro		170-180	100	35-45
Masa de levadura con capa seca	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	50-60

* Deje enfriar el pastel en el horno durante aprox. 20 minutos

** Los moldes se deben colocar en el plato giratorio

Hornear en moldes	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Masa de levadura con cobertura jugosa	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	55-65
Trenza de levadura con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		170-190	-	35-45
Christstollen con 500 g de harina	Bandeja redonda para pizza		160-180	-	60-70
Strudel de manzana, dulce	Bandeja redonda para pizza		190-210	100	35-45

* Deje enfriar el pastel en el horno durante aprox. 20 minutos.

Repostería pequeña	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Galletas	Bandeja redonda para pizza		150-170	25-35
Macarrón	Bandeja redonda para pizza		110-130	35-45
Merengue	Bandeja redonda para pizza		100	80-100
Magdalenas	Molde de magdalenas en la parrilla		160-180	35-40
Pasta choux	Bandeja redonda para pizza		200-220	35-45
Pasta de hojaldre	Bandeja redonda para pizza		190-200	35-45
Pastel de masa de levadura	Bandeja redonda para pizza		200-220	25-35

Pan y panecillos	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C	Tiempo de cocción en minutos
Pan de masa fermentada con 1,2 kg de harina	Bandeja redonda para pizza		210-230	50-60
Pan árabe	Bandeja redonda para pizza		220-230	25-35
Panecillos	Bandeja redonda para pizza		210-230	25-35
Panecillos de masa de levadura dulce	Bandeja redonda para pizza		200-220	15-25

Consejos para hornear

Quiere hornear según su propia receta.	Use como guía la información de las tablas para hornear.
Use moldes de silicona, vidrio, plástico o cerámica.	El molde debe ser resistente a temperaturas de hasta 250 °C. Los pasteles horneados en ellos están menos dorados. Cuando use el microondas, el tiempo de cocción debe ser inferior al indicado en la tabla.
Cómo saber si el bizcocho esponjoso está listo.	Aproximadamente 10 minutos antes de que finalice el tiempo de cocción especificado en la receta, pinche en la parte más alta del pastel con un palillo. Si el palillo sale limpio el pastel está listo.
El pastel se desmorona.	Use menos líquido la próxima vez o disminuya la temperatura en 10 grados y prolongue el tiempo de horneado. Respete los tiempos de mezcla de la receta.
El pastel ha subido en el centro pero los bordes no.	Engrase solamente la base del molde desarmable. Después del horneado, despegue el pastel con cuidado usando un cuchillo.
El pastel está demasiado tostado.	Seleccione una temperatura más baja y hornee el pastel un poco más.
El pastel está demasiado seco.	Haga pequeños orificios con un palillo en el pastel terminado. Vierta zumo o una bebida alcohólica sobre él. La próxima vez aumente la temperatura 10 grados y reduzca el tiempo de horneado.
El pan o el pastel (p. ej. tarta de queso) tienen un buen aspecto pero por dentro están pastosos.	La próxima vez use menos líquido y hornee durante un poco más de tiempo a menos temperatura. Cuando cocine pasteles con capa jugosa, hornee primeramente la base, esparza después sobre ella las almendras molidas o el pan rallado y, por último, añada la guarnición. Siga la receta y los tiempos de horneado.
El pastel no se desprende cuando se vuelca el molde.	Después del horneado deje que el pastel se enfríe entre 5 y 10 minutos más, de esta forma le resultará más fácil desprenderlo. Si aún sigue pegado, suéltelo con cuidado pasando un cuchillo alrededor de los bordes. Vuelque el pastel y cúbralo varias veces con un paño frío humedecido. La próxima vez engrase bien el molde y esparza el pan rallado en él.
Después de medir la temperatura del horno con su termómetro de carne ha comprobado que hay diferencia en la temperatura.	Después de un intervalo de tiempo definido, el fabricante mide la temperatura del horno con una parrilla de prueba en el centro de la cavidad de cocción. La vajilla y los accesorios influyen sobre la medición de la temperatura, por eso siempre habrá ligeras diferencias respecto a las mediciones que usted haga.
Entre el molde y la parrilla se generan chispas.	Compruebe que el molde está limpio por fuera. Cambie la posición del molde en el compartimento de cocción. Si esto no ayuda, continúe con el horneado pero sin el microondas. El tiempo de horneado será mayor.

Asar y asar al grill

Sobre las tablas

La temperatura y el tiempo de asado depende del tipo y de la cantidad de comida a preparar. Por este motivo en las tablas se indican intervalos de tiempo. Comience con la temperatura más baja y, si fuera necesario, ajuste una temperatura superior la próxima vez.

Encontrará más información en la sección *Consejos para asar y asar al grill,* después de las tablas.

Vajilla

Puede usar vajilla resistente al calor apta para el microondas. Las cazuelas metálicas para asar no son aptas para el microondas.

La vajilla se puede calentar mucho. Use manoplas de horno para sacar los recipientes del horno.

Después de sacar los recipientes de cristal calientes del horno colóquelos sobre un paño de cocina seco. El vidrio podría romperse si se coloca sobre una superficie fría o húmeda.

Consejos para asar

Notas

- Use una cazuela profunda para asar carne y aves.
- Compruebe que los recipientes caben en el compartimento de cocción. No deben ser demasiado grandes.
- Carne:
  cubra aprox. dos tercios de la base del recipiente con líquido. Añada un poco más de líquido para preparar estofados. Dé la vuelta a los trozos de carne a la mitad del tiempo de cocción. Cuando la carne esté lista, apague el horno y deje que la comida repose durante 10 minutos más. De esta forma los jugos de la carne se distribuyen mejor.
- **Aves:**
  dé la vuelta a los trozos de carne cuando hayan transcurrido 2/3 del tiempo de cocción.

Consejos para asar al grill

Notas

- Para asar no precaliente el horno y mantenga su puerta siempre cerrada.
- Siempre que sea posible, las piezas de comida a asar deben tener el mismo grosor. Los bistecs deben tener un grosor entre 2 y 3 cm como mínimo. De este modo se dorarán de manera uniforme y se conservarán suculentos y jugosos. No añada sal a los bistecs hasta que se hayan asado.
- Utilice unas pinzas de cocina para dar la vuelta a los alimentos que esté asando. Si pincha la carne con un tenedor, se salen los jugos y la carne se seca.
- La carne oscura, p. ej. de vaca, se dora con más rapidez que la carne más blanca, como la de ternera o cerdo. Cuando se asan trozos de carne blanca o pescado, suelen presentar un color ligeramente dorado en la superficie, pero por dentro están hechos y jugosos.
- La resistencia del grill se va encendiendo y apagando de forma automática. Este es el funcionamiento normal. El ajuste del grill determina la frecuencia con la que esto sucede.

Carne de vacuno

Notas

- Dé la vuelta al estofado de vacuno cuando hayan transcurrido 1/3 y 2/3 del tiempo de cocción. Para terminar, deje que repose durante unos 10 minutos más.
- Dé la vuelta a los solomillos y a los filetes de lomo a la mitad del tiempo de cocción. Para terminar, deje que repose durante unos 10 minutos más.
- Dé la vuelta a los bistecs cuando hayan transcurrido 2/3 del tiempo de cocción.

Carne de vacuno	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Estofado de vacuno, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa	⊛	180-200	-	120-143
Filete de vacuno, medio hecho, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa	⊛	180-200	100	30-40
Filete de lomo, medio hecho, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa	⊛	210-230	100	30-40
Bistec, medio hecho, 3 cm de grosor**	Parrilla superior	—	3	-	Cada lado: 10-15

* Parrilla inferior

** Parrilla superior

Ternera

Nota: dé la vuelta al asado o al codillo de ternera a la mitad del tiempo de cocción. Para terminar, deje que repose durante unos 10 minutos más.

Ternera	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Asado de ternera, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa	⊛	180-200	-	110-130
Codillo de ternera, aprox. 1,5 kg*	Recipiente con tapa	⊛	200-220	-	120-130

* Parrilla inferior

Cerdo

Notas

- Dé la vuelta al asado magro de cerdo y al asado sin corteza a la mitad del tiempo de cocción. Para terminar, deje que repose durante unos 10 minutos más.
- Coloque el asado en el recipiente con la corteza hacia arriba. Corte la corteza. No dé la vuelta al asado. Para terminar, deje que repose durante unos 10 minutos más.
- No dé la vuelta ni a los filetes ni a las chuletas de cerdo. Para terminar, deje que repose durante unos 5 minutos más.
- Dé la vuelta al cuello de cerdo cuando hayan transcurrido 2/3 del tiempo de cocción.

Cerdo	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Asado sin corteza (p. ej. cuello), aprox. 750 g*	Recipiente con tapa		220-230	100	40-50
Asado con corteza (p. ej. paletilla) aprox. 1,5 kg*	Recipiente sin tapa		190-210	-	130-150
Filete de cerdo, aprox. 500 g*	Recipiente con tapa		220-230	100	25-30
Asado de cerdo, magro, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		210-230	100	60-80
Chuletas de Sajonia, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa	-	-	300	45-50
Cuello de cerdo, 2 cm de grosor**		—	3	-	1er lado: aprox. 15-20 2º lado: aprox. 10-15

* Parrilla inferior

** Parrilla superior

Cordero

Nota: dé la vuelta a la pierna de cordero a la mitad del tiempo de cocción.

Cordero	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Lomo de cordero con hueso, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		210-230	-	40-50
Pierna de cordero, deshuesada, medio hecha, aprox. 1,5 kg*	Recipiente con tapa		190-210	-	90-95

* Parrilla inferior

Otros

Notas

- Para terminar, deje reposar el asado de carne picada durante unos 10 minutos más.
- Dé la vuelta a las salchichas cuando hayan transcurrido 2/3 del tiempo de cocción.

Otros	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Asado de carne picada, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	700 W + 100 W	-
4 a 6 salchichas para asar aprox. 150 g cada una**	-	—	3	-	cada lado: 10-15

* Parrilla inferior
** Parrilla superior

Ave

Notas

- Coloque los pollos enteros y las pechugas de pollo con la parte de la pechuga hacia abajo.
- Dé la vuelta cuando hayan transcurrido 2/3 del tiempo de cocción.
- Coloque la pularda con la pechuga hacia abajo. Dele la vuelta después de 30 minutos y ajuste la potencia del microondas a 180 vatios.
- Coloque las mitades de pollo y el pollo troceado con la parte de la piel hacia arriba. No les dé la vuelta.
- Dé la vuelta al pato y a la pechuga de ganso con la piel hacia arriba. No les dé la vuelta.
- Dé la vuelta a los muslos de ganso a la mitad del tiempo de cocción. Pinche la piel.
- Coloque la pechuga de pavo y los muslos con la piel hacia abajo.
- Dé la vuelta cuando hayan transcurrido 2/3 del tiempo de cocción.

Ave	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pollo, entero, aprox. 1,2 kg*	Recipiente con tapa		220-230	300	35-45
Pularda, entera, aprox. 1,6 kg*	Recipiente con tapa		220-230	300 100	30 20-30
Pollo, mitades, 500 g cada una*	Recipiente sin tapa		180-200	300	30-35
Pollo troceado, aprox. 800 g cada una*	Recipiente sin tapa		210-230	300	20-30
Pechuga de pollo con piel y huesos, 2 piezas, aprox. 350-450 g*	Recipiente sin tapa		190-210	100	30-40

Ave	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pechuga de pato con piel, 2 piezas, 300-400 g cada una**	Recipiente sin tapa	—	3		20-30 100
Pechuga de ganso, 2 piezas, 500 g cada una*	Recipiente sin tapa		210-230	100	25-30
Muslos de ganso, 4 piezas, aprox. 1,5 kg*	Recipiente sin tapa		210-230	100	30-40
Pechuga de pavo, aprox. 1 kg*	Recipiente con tapa		200-220	-	90-100
Contramuslos de pavo, aprox. 1,3 kg*	Recipiente con tapa		200-220	100	50-60

* Parrilla inferior
** Parrilla superior

Pescado

Notas

- Para asar al grill, coloque el pescado entero, p. ej. trucha, en el centro de la parrilla superior.
- Engrase antes la parrilla con aceite.

Pescado	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Tiempo de cocción en minutos
Filete de pescado, p. ej. salmón, 3 cm de grosor, asado al grill	Parrilla superior	—	3	20-25
Pescado entero, 2-3 piezas, 300 g cada una, asado al grill	Parrilla superior	—	3	20-30

Consejos para asar y asar al grill

La tabla no incluye información sobre el peso del asado.	Para los asados pequeños seleccione una temperatura más alta y un tiempo de cocción más breve. Para los asados más grandes seleccione una temperatura más baja y un tiempo de cocción más largo.
Cómo saber cuándo el asado está listo.	Utilice un termómetro de carne (disponible en comercios especializados) o haga la «prueba de la cuchara». Presione el asado con una cuchara. Si la carne está firme, está hecha. Si la cuchara se hunde, la carne se debe cocinar un poco más.
El asado tiene buen aspecto pero los jugos se han quemado.	La próxima vez use una cazuela más pequeña y añada más líquido.
El asado tiene buen aspecto pero los jugos son demasiado claros y están aguados.	La próxima vez use una cazuela más grande y añada menos líquido.
El asado no está lo suficientemente hecho.	Lonchee el asado. Prepare la salsa en la cazuela y coloque las lonchas de carne en la cazuela. Termine la cocción de la carne usando solo el microondas.

Gratinados, tostadas con coberturas

Notas

- Los valores de la tabla son aplicables para los alimentos introducidos en el horno frío.
- Para los gratinados, las patatas al gratín y la lasaña use unacazuela resistente al calor y apta para el microondas de 4 a 5 cm de alto.
- Coloque siempre el gratinado sobre la parrilla inferior.
- Deje que los gratinados se cocinen durante 5 minutos más después de apagar el horno.
- Queso sobre las tostadas: tueste previamente las rebanadas de pan.

Gratinados, tostadas	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura en °C, nivel del grill	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Gratinado, dulce, aprox. 1,5 kg*	Recipiente sin tapa		140-160	300	25-35
Gratinado salado, preparado con ingredientes cocinados, aprox. 1 kg*	Recipiente sin tapa		150-160	700	20-25
Lasaña, fresca*	Recipiente sin tapa		200-220	300	25-35
Patatas al gratín con ingredientes crudos, aprox. 1,1 kg*	Recipiente sin tapa		180-200	700	25-30
Tostada con cobertura, 4 rebanadas**		—	3	-	8-10

* Parrilla inferior
** Parrilla superior

Productos precocinados, congelados

Notas

- Tenga en cuenta las instrucciones en el envase.
- Los valores de la tabla son aplicables para los alimentos introducidos en el horno frío.
- No coloque las patatas fritas, las croquetas o los rösti unas sobre otras. Deles la vuelta a la mitad del tiempo de cocción.
- Coloque la comida directamente sobre el plato giratorio.

Productos precocinados	Accesorios	Tipo de calentamiento	Temperatura °C	Potencia del microondas en vatios	Tiempo de cocción en minutos
Pizza con base fina*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizza con base gruesa	Plato giratorio		- 220-230	700 -	3 13-18
Minipizza*	Plato giratorio		220-230	-	10-15
Pizzabaguette*	Plato giratorio		- 220-230	700 -	2 13-18
Patatas fritas	Plato giratorio		220-230	-	8-13
Croquetas*	Plato giratorio		210-220	-	13-18
Rösti, masa de patata rellena	Plato giratorio		200-220	-	25-30
Panecillos o baguette prehorneados	Parrilla inferior		170-180	-	13-18
Varitas de pescado	Plato giratorio		210-230	-	10-20
Varitas de pollo, nuggets	Plato giratorio		200-220	-	15-20
Lasaña, aprox. 400 g**	Parrilla inferior		220-230	700	12-17

* Precaliente el compartimento de cocción durante 5 minutos.
** Coloque los alimentos en un recipiente resistente al calor.

hr Sadržaj

Važne sigurnosne informacije ... **163**
Uzroci oštećenja ... 167
Instalacija ... **167**
Vaš novi uređaj ... **169**
Upravljačka ploča ... 169
Dodirne tipke i zaslon ... 169
Izbornik funkcije ... 169
Namještanje parametara ... 169
Ventilator ... 169
Pribor ... 170
Prije nego što ćete uređaj koristiti prvi put ... **170**
Podešavanje sata ... 170
Zagrijavanje pećnice ... 170
Čišćenje pribora ... 170
Podešavanje pećnice ... **170**
Podešavanje vrste grijanja i temperature ... 170
Brzo podgrijavanje ... 171
Mikrovalna ... **171**
Bilješke o posuđu prikladnom za pećnicu ... 171
Postavke mikrovalne snage ... 171
Podešavanje mikrovalne ... 172
„MicroCombi“ rad ... **172**
Postavke „Microwave Combi“ rada ... **172**
Automatski programi ... **172**
Podešavanje programa ... **172**
Programi za odmrzavanje ... 173
Namještanje opcija za podešavanje vremena ... **173**
Postavke mjerača vremena ... 173
Namještanje vremena pripreme hrane ... 174
Podešavanje sata ... 174
Sigurnosna zaštita za djecu ... **174**
Uključivanje sigurnosne zaštite za djecu ... 174
Isključivanje sigurnosne zaštite za djecu ... 174
Sigurnosna zaštita za djecu sautomatskim programima ... 174
Brzo pokretanje ... **174**
Njega i čišćenje ... **175**
Sredstva za čišćenje ... 175
Tehnički podaci ... 175
Tablica s kvarovima ... 176
Akrilamid u prehrambenim proizvodima ... **176**
Savjeti o energiji i okolišu ... **177**
Štednja energije ... 177
Ekološki prihvatljivo odlaganje ... 177
Priručnik „Izkuhinjske prakse“ ... **177**
Odmrzavanje, podgrijavanje i kuhanje s mikrovalnom ... 177
Savjeti o mikrovalnoj pećnici ... 180
Kolači i pite ... 180
Savjeti za pečenje ... 181
Prženje i pečenje na roštilju ... 182
Savjeti za prženje i pečenje na roštilju ... 184
Miješana jela zapečena sa sirom, gratinirana jela, tost s preljevom ... 184
Gotovi proizvodi, zamrznuti ... 185

⚠ Važne sigurnosne informacije

Pažljivo pročitajte ova uputstva. Tek onda ćete svojim uređajem moći upravljati sigurno i ispravno. Zadržite uputstva za buduću uporabu ili za kasnije vlasnike.

Nakon što ga raspakirate, provjerite je li aparat oštećen. Ne priključujte uređaj ako se oštetio tijekom isporuke.

Mikrovalna pećnica namijenjena je za zagrijavanje jela i pića. Sušenje hrane ili odjeće te zagrijavanje papuča, spužvi, grijaćih jastučića, vlažnih krpa i sličnog može dovesti do opasnosti od ozljeda, zapaljenja ili požara.

Samo ovlašteni stručnjak smije priključiti uređaje bez utikača. Oštećenja izazvana neispravnim spojevima nisu pokrivena jamstvom.

Ovaj je uređaj namijenjen isključivo za kućnu uporabu. Uređaj se smije koristiti isključivo za pripremu jela i pića. Uređaj se tijekom rukovanja mora nalaziti pod nadzorom. Ovaj uređaj koristite samo u zatvorenim prostorima.

Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od osam i više godina i osobe smanjenih fizičkih, osjetilnih ili mentalnih sposobnosti ili s nedostatkom iskustva i znanja ako su pod nadzorom ili ih se podučilo o sigurnom načinu uporabe uređaja te ako razumiju opasnosti koje su u to uključene. Djeca se ne smiju igrati uređajem. Čišćenje i održavanje ne smiju obavljati djeca bez nadzora.

Uređaj nije namijenjen za korištenje putem vanjskog uređaja za podešavanje vremena (timera) ili odvojenog sustava s daljinskim upravljanjem.

Ovaj uređaj namijenjen je za uporabu u kućanstvu i za slične namjene kao što su:

– kuhinje osoblja u trgovinama, uredima i drugim radnim okruženjima;
– kuće u seoskim gospodarstvima;
– korištenje od strane gostiju u hotelima, motelima i ostalim stambenim prostorima; korištenje u prostorima koji nude noćenje s doručkom.

Opasnost od požara!

- Zapaljivi predmeti pohranjeni u pretincu za kuhanje mogu se zapaliti. Zapaljive predmete nikada nemojte pohranjivati u pretincu za kuhanje. Nikada ne otvarajte vrata uređaja ako unutra ima dima. Isključite uređaj i iskopčajte ga iz izvora napajanja ili isključite strujni prekidač u kutiji za osigurače.
- Prilikom zagrijavanja hrane u plastičnim ili papirnatim posudama, držite mikrovalnu pećnicu na oku zbog mogućnosti zapaljenja i požara.
- Ako primijetite dim, isključite uređaj ili isključite kabel za napajanje i ostavite vrata zatvorena kako biste ugušili plamen.

UPOZORENJE: Dostupni dijelovi mogu postati vrući tijekom korištenja. Malu djecu treba držati podalje od pećnice.

UPOZORENJE: Ne koristite jaka abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne predmete za čišćenje stakla na vratima mikrovalne pećnice jer mogu izgrepsti površinu te time izazvati rasipanje stakla.

- Ne birajte razinu snage mikrovalova ili postavke vremena koji su viši nego što je nužno. Slijedite informacije koje se nalaze u ovim Uputstvima za uporabu. Nikada ne koristite mikrovalnu pećnicu kako biste osušili hranu. Nikada ne odmrzavajte niti ne zagrijavajte hranu s niskim udjelom vode, npr. kruh, na previsokoj razini snage mikrovalova ili vremenski predugo.
- Ulje za kuhanje može se zapaliti. Nikada nemojte koristiti mikrovalnu pećnicu za zagrijavanje samog ulja za kuhanje.

Opasnost od eksplozije!

Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u čvrsto zatvorenim spremnicima jer može doći do eksplozije. Nikada ne zagrijavajte tekućine ili drugu hranu u čvrsto

zatvorenim spremnicima.

Koristite isključivo pribor prikladan za korištenje u mikrovalnim pećnicama

Opasnost od teških oštećenja zdravlja!

- Površina uređaja može se oštetiti ako nije dobro očišćena. Mikrovalna energija može izaći. Redovito čistite uređaj i odmah uklonite sve ostatke hrane. Uvijek držite čistima odjeljak za kuhanje, brtvu vrata, vrata i zaustavnik vrata; pogledajte i odjeljak *Njega i čišćenje*.

UPOZORENJE: Ako su vrata ili brtve vrata oštećeni, mikrovalnom se pećnicom ne smije koristiti dok ovlaštena osoba ne ukloni kvar.

UPOZORENJE: Za sve osobe, osim ovlaštenih, opasno je izvoditi bilo kakve servisne usluge ili popravke koji obuhvaćaju uklanjanje poklopca koji pruža zaštitu od izlaganja mikrovalnoj energiji.

- Mikrovalna energija može se osloboditi ako su vrata odjeljka za kuhanje ili brtva vrata oštećeni. Ako su vrata odjeljka za kuhanje ili brtva vrata oštećeni, nikada se nemojte služiti uređajem. Stupite u kontakt sa servisom za usluge održavanja.

- Mikrovalna energija oslobodit će se iz uređaja koji nemaju kućište. Nikada ne uklanjajte kućište. Za sve radove na održavanju i uklanjanju kvarova stupite u kontakt sa servisom za usluge održavanja.

Opasnost od električnog šoka!

- Neispravni popravci su opasni. Samo naši obučeni servisni inženjeri smiju obavljati popravke i zamjenjivati oštećene kablove za napajanje. Ako je uređaj u kvaru, iskopčajte ga iz izvora napajanja ili isključite strujni prekidač u kutiji za osigurače. Stupite u kontakt sa servisom za usluge održavanja.

- Kabelska izolacija na električnim uređajima može se rastopiti kada se dotaknu vrući dijelovi uređaja. Nikada nemojte dovoditi kablove električnih uređaja u kontakt s vrućim dijelovima uređaja.

- Prodor vlage može dovesti do električnog šoka. Nemojte koristiti visokotlačne ili parne uređaje za čišćenje.

- Uređaj koji je u kvaru može uzrokovati električni šok. Nikada ne uključujte uređaj koji je u kvaru. Iskopčajte uređaj iz izvora napajanja ili isključite strujni prekidač u kutiji za osigurače. Stupite u kontakt sa servisom za usluge održavanja.

- Ovaj uređaj je visokonaponski uređaj. Nikada ne uklanjajte kućište.

UPOZORENJE: Provjerite je li uređaj isključen prije nego ćete zamijeniti žarulju kako biste izbjegli mogućnost električnog šoka.

Opasnost od opeklina!

- Za vrijeme uporabe uređaj postaje vruć. Treba voditi računa o tome da se ne dodiruju vrući elementi unutar pećnice.

- Pribor i posuđe za korištenje u pećnici mogu postati vrlo vrući. Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili pribor ili posuđe iz odjeljka za kuhanje.

- Alkoholne pare mogu se zapaliti ako se nalaze u vrućem odjeljku za kuhanje. Nikada ne pripremajte hranu koja sadrži velike količine pića s visokim udjelom alkohola. Koristite samo male količine pića s visokim udjelom alkohola. Vrata uređaja otvarajte pažljivo.

- Hrana s koricom ili kožicom može se rasprsnuti ili eksplodirati tijekom ili čak i poslije zagrijavanja. Nikada ne kuhajte jaja u ljusci niti ne zagrijavajte tvrdo kuhana jaja. Nikada ne kuhajte školjke ili rakove. Uvijek probušite žumanjak kad pečete ili poširate jaja. Koža namirnica koje imaju koricu ili kožicu, kao što su jabuke, rajčice, krumpiri i kobasice, može se rasprsnuti. Prije zagrijavanja probodite koricu ili kožicu.

- Sadržaj bočica za hranjenje i staklenki s dječjom hranom mora se promiješati ili protresti, a temperatura provjeriti prije konzumacije kako bi se izbjegle opekline.
- Zagrijana hrana oslobađa toplinu. Posuđe može postati vruće. Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili jelo iz odjeljka za kuhanje.

UPOZORENJE: Tekućine i druga hrana ne smiju se zagrijavati u nepropusno zatvorenim posudama i ambalaži jer postoji mogućnost eksplozije. Uvijek se pridržavajte uputstava navedenih na ambalaži. Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili jelo iz odjeljka za kuhanje.

Opasnost od oparivanja!

- Kada otvorite vrata uređaja može se osloboditi vruća para. Vrata uređaja otvarajte pažljivo. Djecu držite na sigurnoj udaljenosti.

- Mikrovalno zagrijavanje pića može rezultirati odgođenim eruptivnim ključanjem, stoga treba pripaziti prilikom rukovanja spremnikom. To znači da tekućina dosegne temperaturu vrenja bez uobičajenih mjehurića pare koji se dižu na površinu. Čak i ako spremnik samo malo vibrira, vruća tekućina može iznenada iskipjeti i početi prskati. Prilikom zagrijavanja uvijek stavite žlicu u spremnik. To će spriječiti odgođeno ključanje.

Opasnost od ozljede!

- Izgrebano staklo u vratima uređaja može se pretvoriti u napuklinu. Ne upotrebljavajte strugalicu za staklo niti oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje ili deterdžente.
- Neprikladno posuđe može napuknuti. Porculansko ili keramičko posuđe može imati male perforacije na ručkama ili poklopcima. Ispod ovih perforacija skrivena je šupljina. Vlaga koja prodre u tu šupljinu mogla bi izazvati puknuće posuđa. Koristite samo posuđe prikladno za korištenje u mikrovalnim pećnicama.

Uzroci oštećenja

Oprez!

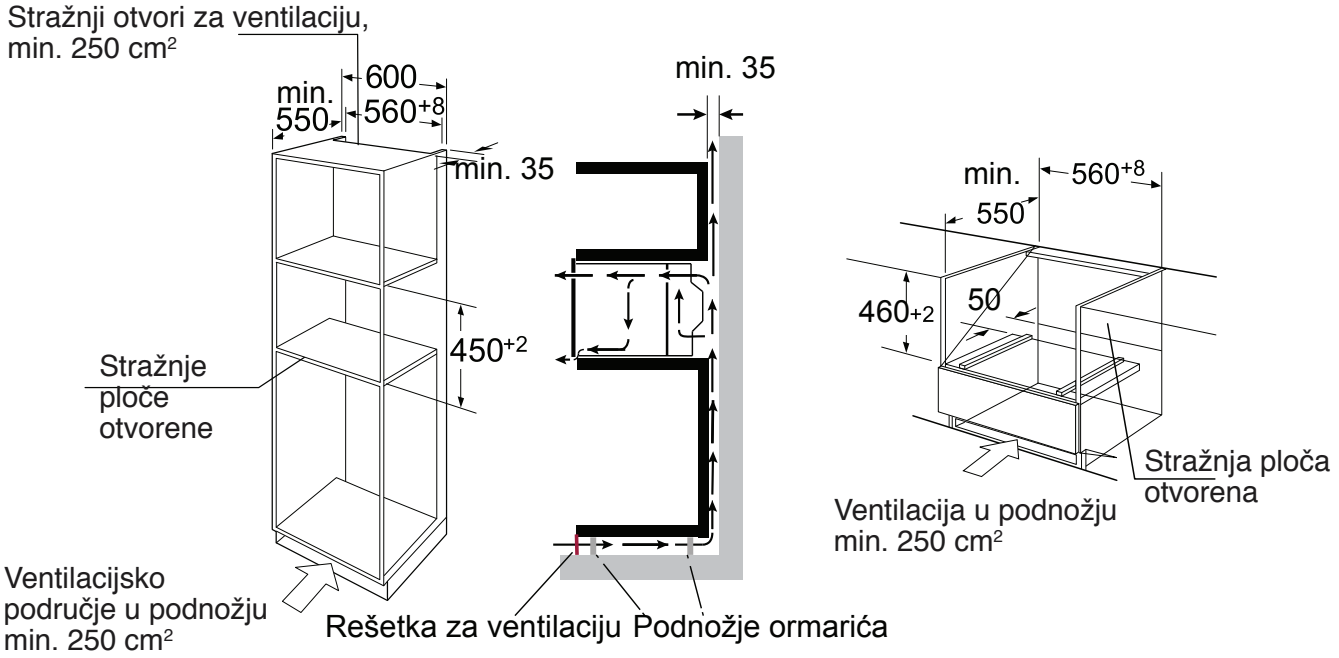
- Stvaranje iskri: Metal **–** npr. žlica u čaši **– m**ora se nalaziti barem 2 cm od zidova pećnice i unutrašnjosti vrata. Iskre mogu nepovratno oštetiti staklo s unutrašnje strane vrata.
- Voda u vrućem odjeljku za kuhanje: Nikada ne ulijevajte vodu u vrući odjeljak za kuhanje. To će izazvati nastajanje pare. Promjena u temperaturi može dovesti do oštećenja.
- Vlažna hrana: Nemojte na dulje vrijeme skladištiti vlažnu hranu u zatvorenom odjeljku za kuhanje.
  Ne služite se uređajem za skladištenje hrane. To može prouzročiti nastanak hrđe.
- Hlađenje s otvorenim vratima uređaja: Odjeljak za kuhanje ostavite da se hladi isključivo sa zatvorenim vratima. Ne zaglavljujte ništa u vratima uređaja. Čak i ako su vrata samo malo zaglavljena, prednji dijelovi susjednih odjeljaka mogu se oštetiti tijekom vremena.
- Jako uprljana brtva: Ako je brtva jako prljava, vrata uređaja više se neće ispravno zatvoriti tijekom rada. Prednji dijelovi susjednih odjeljaka mogli bi se oštetiti. Brtvu uvijek držite čistom.
- Rukovanje mikrovalnom pećnicom bez hrane: Rukovanje uređajem bez hrane u odjeljku za kuhanje može dovesti do preopterećenja. Nikada ne uključujte uređaj ako u odjeljku za kuhanje nema hrane. Iznimka za ovo pravilo je kratak test kojemu se podvrgava posuđe (vidi odjeljak „Mikrovalna, prikladno posuđe“).
- Korištenje vrata uređaja za stajanje ili da bi se na njih postavljali predmeti: Nemojte stajati na vratima uređaja i ne stavljajte ništa na otvorena vrata uređaja. Ne stavljajte posuđe ili pribor na vrata uređaja.
- Transport uređaja: Nemojte nositi ili pridržavati uređaj držeći ga za ručke vrata. Ručka vrata ne može izdržati težinu uređaja i mogla bi se slomiti.
- Kokice iz mikrovalne: Snagu mikrovalova nikada ne postavljajte previsoko. Ne koristite postavke snage više od 600 W. Vrećicu s kokicama uvijek položite na stakleni tanjur. Staklo okretnog tanjura u slučaju preopterećenja može prsnuti.
- Tekućini koja se prelila prilikom ključanja ne smijete dopustiti da curi kroz pogonsku jedinicu okretnog tanjura u unutrašnjost uređaja. Nadgledajte proces pripreme hrane. Isprva odaberite kraće vrijeme pripreme te ga produžite koliko bude potrebno.
- Pećnicu treba redovito čistiti, a sve ostatke hrane ukloniti jer mogu eksplodirati, čak i kada je mikrovalno zagrijavanje prestalo.
- Neodržavanje pećnice u čistom stanju može dovesti do propadanja površine što pak može negativno utjecati na životni vijek uređaja i moguće rezultirati opasnom situacijom.

Instalacija

Ugradbene jedinice

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za postavljanje u kuhinji.
- Ovaj uređaj potrebno je prethodno čvrsto ugraditi jer nije zamišljen kao samostojeći uređaj na površini stola ili unutar kuhinjskog ormarića.
- Iza uređaja ne smije se nalaziti stražnji zid ugradbenog ormarića.
- Mora postojati razmak od minimalno 35 mm između zida i podnožja ili stražnje oplate jedinice.
- Ugradbeni ormarić mora imati ventilacijski otvor od 250 cm^2 s prednje strane. Kako biste to postigli, izrežite oplatu podnožja ili pričvrstite ventilacijsku rešetku.
- Ventilacijski otvori i ulazi ne smiju biti prekriveni.
- Siguran rad ovog uređaja jamči isključivo instalacija u skladu s ovim uputstvima za instalaciju.
- Instalater je odgovoran za bilo kakvu štetu nastalu uslijed pogrešne instalacije.
- Jedinice u koje se ugrađuje uređaj moraju biti otporne na vrućinu do 90 °C.

Dimenzije za instalaciju

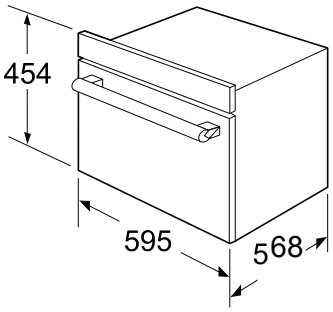


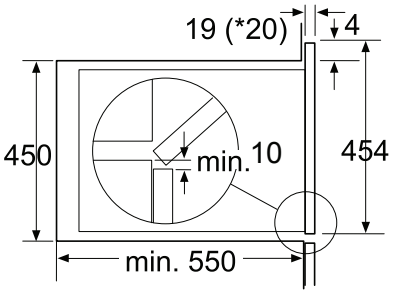
Napomena: Iznad pećnice mora postojati razmak.

Ugradnja

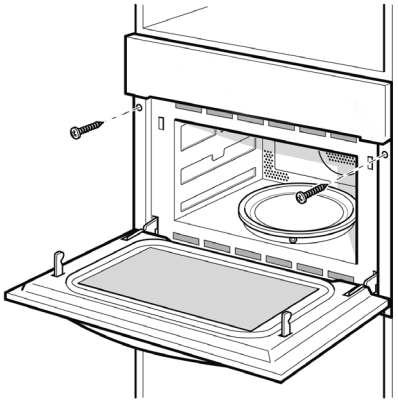
• Nemojte držati ili nositi uređaj držeći ga za ručke vrata. Ručka vrata ne može izdržati težinu uređaja i mogla bi se slomiti.

1. Pažljivo gurnite mikrovalnu u kućište, pazeći da se nalazi u njegovu središtu.
2. Otvorite vrata i učvrstite mikrovalnu vijcima koji su s njom isporučeni.





* 20 mm za metalne opšave



- Umetnite uređaj u potpunosti i centrirajte ga.
- Nemojte presavijati priključni kabel.
- Vijcima pričvrstite uređaj na njegovo mjesto.
- Razmak između radne plohe i uređaja ne smije biti zatvoren dodatnim letvicama.

Važne informacije

Električni priključak

Aparat je opremljen utikačem i mora biti priključen isključivo na pravilno instaliranu uzemljenu utičnicu.

Samo kvalificirani električar koji poštuje odgovarajuće propise može ugraditi utičnicu ili zamijeniti spojni kabel. Ako utikač nakon ugradnje više nije dostupan, na instalacijskoj strani mora biti prisutna izolacijska sklopka za sve polove s razmakom kontakta od najmanje 3 mm. Instalacija mora osigurati zaštitu kontakata.

Zaštita osigurača: vidi uputstva za uporabu – tehnički podaci.

Vaš novi uređaj

U ovom se poglavlju možete upoznati sa svojim novim uređajem. Ovdje se nalaze objašnjenja upravljačke ploče i pojedinačnih upravljačkih tipki. Pronaći ćete informacije o odjeljku za kuhanje i priboru.

Upravljačka ploča

Dodirne tipke i zaslon

Dodirne tipke služe za namještanje raznih dodatnih funkcija. Na zaslonu možete pročitati postavljene vrijednosti.

Simbol	Funkcija
	Mikrovalna
	3D vrući zrak
	Roštilj s ventilatorom
—	Roštilj
	Postavke za pizzu
M	Memorija
— +	Namještanje parametara
	Temperatura/težina
A	Automatski programi
	Odmrzavanje
	Dotaknite i držite: sigurnosna zaštita za djecu Kratko dotaknite: brzo podgrijavanje
	Sat
	Start
	Kratko dotaknite: stop Dotaknite dvaput: odustani

Funkcija i prikaz zaslona

Koristite funkcijske tipke kako biste postavili vrstu grijanja.

Funkcija	Uporaba
3D vrući zrak	Za pečenje biskvita u limovima za pečenje, pečenje otvorenih pita i pita od sira te torti, pizza i malih peciva u pladnju za pečenje. 50 °C može zadržati okus hrane nakon očuvanja topline 1-2 sata.
Roštilj s ventilatorom	Perad će dobiti boju i postati hrskava. Pečeni složenci i pržena jela najbolje ispadaju koristeći ovu postavku.
Postavke za pizzu	Za zamrznute gotove proizvode i jela koja zahtijevaju veliku količinu topline odozdo.
— Roštilj	Odaberite između razina visoka, srednja ili niska. To je idealno ako želite ispeći nekoliko odrezaka, kobasica, komada ribe ili komada kruha.
+ Mikrovalovi + vrući zrak	Koristite ovu funkciju kako biste brzo ispekli hranu. A u isto vrijeme koristite funkciju 3D vrući zrak
+ Mikrovalovi + roštilj s ventilatorom	Perad će dobiti boju i postati hrskava. Pečeni složenci i pečena jela najbolje ispadaju kada koristite ovu postavku. Također, koristite ovu postavku kako biste jela ispekli ravnomjerno.
+ Mikrovalna + pizza	Koristite ovu funkciju kako biste brzo ispekli hranu. Istovremeno koristite funkciju postavke za pizzu.
+ Mikrovalna + roštilj	Koristite ovu funkciju za brzo kuhanje jela i istovremeno stvaranje smeđe hrskave korice na jelu.
Odmrzavanje	2 programa za odmrzavanje 13 programa
A Automatski programi	Vrsta grijanja i vrijeme kuhanja postavljeni su po težini.
Mikrovalna	Odmrzavanje, podgrijavanje i kuhanje.

Namještanje parametara

Za postavljanje parametara koristite tipke za podešavanje.

Parametar Automatski	Funkcija
izbornik	Odaberite 13 automatskih programa. Od P01 do P13. 3
Temperatura	Odaberite temperaturu kuhanja (°C). : 50,100,105,110...230 : 100, 105, 110...230 : 100, 105, 110...230 + : 50, 100, 105, 110...230 + : 100, 105, 110..230 + : 100, 105, 110...230
Težina	Postavite težinu obroka koji pripremate.
Vrijeme	Postavite vrijeme pripreme jela
Mikrovalna	Odaberite snagu mikrovalova: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W i 900 W

Ventilator

Vaš uređaj ima ventilator. Ventilator se uključuje tijekom rada. Vrući zrak izlazi iznad vrata.

Ventilator nastavlja s radom određeno vrijeme nakon aktivnosti.

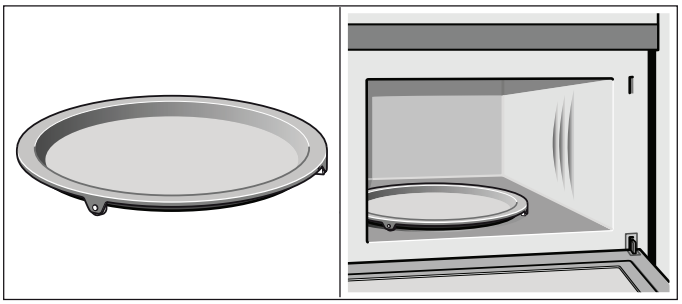
Oprez!

Nemojte prekrivati otvore za ventilaciju. Uređaj će se u suprotnom pregrijati.

Napomene

- Uređaj ostaje hladan tijekom aktivnosti zagrijavanja. Ventilator će se svejedno uključiti. Ventilator može raditi čak i kada mikrovalna aktivnost završi.
- Može doći do kondenzacije na prozoru vrata, unutarnjim zidovima i podu. To je uobičajeno i ne utječe nepovoljno na rad mikrovalova. Prebrišite paru nakon kuhanja.

Pribor



Okretni tanjur
Kao površina za žičanu policu.
Hranu koja zahtijeva veliku količinu topline odozdo može se pripremiti direktno na okretnom tanjuru.

Okretni tanjur može kuhati u smjeru kazaljke na satu i suprotno od smjera kazaljke na satu.
Postavite okretni tanjur na pogonsku jedinicu u središtu odjeljka za kuhanje. Provjerite je li ispravno namješten.

- Nikada ne koristite mikrovalnu pećnicu bez okretnog tanjura.
- Okretni tanjur može podnijeti maks. 5 kg.
- Okretni tanjur mora se okretati pri korištenju svih vrsta grijanja.

Donja žičana polica
Za mikrovalnu te za pečenje i prženje u pećnici.

Gornja žičana polica
Za pečenje, npr. odrezaka, kobasica i za tostiranje kruha.

Kao potpora za plitke posude.

Napomena:
Vrsta i količina pribora ovisi o stvarnoj potražnji.

Prije nego što ćete uređaj koristiti prvi put

Ovdje ćete pronaći sve što morate učiniti prije nego što se prvi put poslužite svojom pećnicom za pripremu hrane.
Prvo pročitajte odjeljak o *Sigurnosnim informacijama*..

Podešavanje sata

Kad je uređaj jednom spojen, „00:00“ će treptati, a zvučni će se signal jednom oglasiti. Podesite sat.

1. Dotaknite „– +“ tipku između 00:00 i 23:59
2. Dotaknite tipku ⏲.
   Vrijeme je podešeno.

Zagrijavanje pećnice

Kako biste uklonili miris novog štednjaka, zagrijte pećnicu dok je prazna i zatvorena. Sat vremena na vrućem zraku na 230 °C je idealno. Provjerite nalaze li se u odjeljku za kuhanje ostaci ambalaže.

1. Dotaknite tipku kako biste namjestili funkciju vrućeg zraka.
2. Dotaknite „– +“ tipku kako biste namjestili temperaturu na 230 °C.
3. Dotaknite tipku ⏲. Dotaknite„– +“ tipku kako biste namjestili vrijeme kuhanja na 60 minuta.
4. Dotaknite tipku +30sec. Pećnica se počinje zagrijavati.

Čišćenje dodataka

Prije nego što ćete po prvi put koristiti dodatke, detaljno ih očistite vrućom sapunastom vodom i mekanom krpom za suđe.

Podešavanje pećnice

Postoje različiti načini na koje možete namjestiti svoju pećnicu. Ovdje ćemo objasniti kako možete odabrati željenu vrstu grijanja i temperaturu ili postavke za roštilj. Možete odabrati i vrijeme kuhanja vašeg jela u pećnici. Molimo, pogledajte odjeljak *Postavke opcija za podešavanje vremena*.

Podešavanje vrste grijanja i temperature

Primjer: Vrući zrak 25 minuta na 200 °C.

1. Dotaknite tipku kako biste namjestili funkciju vrućeg zraka.
2. Zadana temperatura od 180 °C će treptati.
   Dotaknite „– +“ tipku kako biste namjestili temperaturu na 200 °C.
3. Dotaknite tipku ⏲. Dotaknite „– +“ tipku kako biste namjestili vrijeme kuhanja na 25 minuta.
4. Dotaknite tipku +30sec. Pećnica se počinje zagrijavati.

Otvaranje vrata pećnice tijekom rada
Postupak je obustavljen. Nakon što zatvorite vrata, dotaknite tipku +30sec. Postupak se nastavlja.

Postupak je privremeno obustavljen

Dotaknite tipku ⏸ kako biste privremeno obustavili postupak.
Potom dotaknite tipku +30sec kako biste nastavili s postupkom.

Promjena vremena kuhanja

Ovo je moguće učiniti u bilo kojem trenutku. Dotaknite tipku ⏲.
Dotaknite „– +“ tipku kako biste promijenili vrijeme kuhanja.

Promjena temperature
Ovo je moguće učiniti u bilo kojem trenutku.
Dotaknite za novu postavku temperature. Dotaknite „- +“ tipku kako biste namjestili temperaturu. Poništavanje postupka

Dotaknite tipku ⏸ dvaput kako biste poništili postupak.

Brzo podgrijavanje

Brzim podgrijavanjem vaša će pećnica namještenu temperaturu doseći vrlo brzo.

Brzo podgrijavanje je dostupno za sljedeće vrste grijanja:

- 3D vrući zrak roštilj
- s ventilatorom
- + Mikrovalovi + vrući zrak
- + Mikrovalna+roštilj s ventilatorom
- Postavke za pizzu
- + Mikrovalna + pizza

Kako biste se osigurali rezultat pripreme hrane u pećnici, hranu stavite u odjeljak za kuhanje tek kada faza podgrijavanja završi.

1. Podešavanje vrste grijanja i temperature.
2. Dotaknite tipku .

   Simbol će zasvijetliti na zaslonu.
3. Dotaknite tipku .

Pećnica se počinje zagrijavati.

Proces podgrijavanja je dovršen

Oglasit će se zvukovni signal. Simbol na zaslonu trepće. Stavite obrok u pećnicu.

Poništavanje funkcije brzog podgrijavanja

Tijekom postavljanja funkcije brzog podgrijavanja, dodirivanje tipke može poništiti funkciju.

Tijekom brzog podgrijavanja, dodirivanje tipke ili može poništiti funkciju. Osim toga, možete i otvoriti vrata kako biste poništili funkciju.

Napomena:

1. Brzo podgrijavanje funkcionira samo ako ste već odabrali jedan od gore navedenih načina. Tijekom podgrijavanja, mikrovalna funkcija je isključena.
2. Možete otvoriti vrata i staviti hranu u pećnicu tek onda kada začujete alarm, a ikona za podgrijavanje počne treptati.

Mikrovalna

Mikrovalovi se u prehrambenim proizvodima pretvaraju u toplinu. Mikrovalnu je moguće koristiti samostalno, odn. samu ili u kombinaciji s drugom vrstom grijanja. Pronaći ćete informacije o posuđu i o načinu postavljanja mikrovalne.

Napomena:
U priručniku „Iz kuhinjske prakse“ pronaći ćete primjere za odmrzavanje, zagrijavanje i kuhanje u mikrovalnoj pećnici.

Napomena:
Količine u koracima za namještanje vremena kodne sklopke iznose:

0-1 min:	1 sekunda
1-5 min:	10 sekundi
5-15 min:	30 sekundi
15-60 min:	1 minuta
60 min:	5 minuta

Bilješke o posuđu prikladnom za pećnicu

Prikladno posuđe

Prikladno posuđe je otporno na vrućinu i izrađeno od stakla, staklokeramike, porculana, keramičke plastike ili plastike otporne na vrućinu. Ovi materijali omogućuju mikrovalovima da prodru kroz njih.

Možete koristiti i posuđe za posluživanje hrane. To vam štedi vrijeme potrebno da prebacite hranu iz jedne posude u drugu. Posuđe za korištenje u pećnici koje ima zlatne ili srebrne ukrase možete koristiti samo ako vam proizvođač jamči da je prikladno za korištenje u mikrovalnoj pećnici.

Neprikladno posuđe
Posuđe od metala nije prikladno. Metal ne omogućuje mikrovalovima da prodru kroz njega. Hrana koja se nalazi u pokrivenim metalnim spremnicima ostat će hladna.

Oprez!
Iskrenje: metal **–** npr. žlica u čaši **– m** ora se nalaziti barem 2 cm od zidova pećnice i unutrašnjosti vrata.
Iskre mogu oštetiti staklo s unutrašnje strane vrata.

Test posuđa prikladnog za pećnicu

Nemojte uključivati mikrovalnu ako se u njoj ne nalazi hrana. Sljedeći test posuđa jedina je iznimka za ovo pravilo. Provedite sljedeći test ako niste sigurni je li vaše posuđe prikladno za korištenje u mikrovalnoj:

1. Zagrijte praznu posudu na maksimalnoj snazi **pola** do 1 minute.
2. Tijekom testa povremeno provjerite temperaturu.

Posuđe bi još uvijek na dodir trebalo biti hladno ili toplo.

Posuđe nije prikladno ako postane vruće ili počne iskriti.

Postavke mikrovalne snage

Poslužite se tipkom kako biste postavili željenu mikrovalnu snagu.

100 W	- Odmrzavanje osjetljive / delikatne hrane - Odmrzavanje hrane neuobičajenog oblika - Omekšavanje sladoleda - Dizanje tijesta
300 W	- Odmrzavanje - Otapanje čokolade i maslaca
450 W	- Kuhanje riže, juhe
700 W	- Podgrijavanje - Priprema gljiva, školjaka - Priprema hrane koja sadrži jaja i sir
900 W	- zakuhavanje vode, podgrijavanje - Priprema piletine, ribe, povrća

Napomene

- Kada dodirnete tipku, zasvijetlit će odabrana snaga.
- Mikrovalnu snagu moguće je podesiti do 900 W na maksimalno vrijeme od 30 minuta. Sa svim drugim postavkama snage moguće je maksimalno vrijeme kuhanja od 1 sata i 30 minuta.

Podešavanje mikrovalne

Primjer: Postavke mikrovalne snage 300 W, vrijeme kuhanja 17 minuta

1. Dotaknite mikrovalnu tipku ≋. Zadana mikrovalna snaga od 900 W će se pojaviti, a zadano vrijeme pripreme hrane će treptati.
2. Dotaknite tipku ≋, zadana mikrovalna snaga će treptati. Dotaknite „– +“ tipku kako biste postavili mikrovalnu snagu na 300 W.
3. Dotaknite tipku ◷, zadano vrijeme kuhanja će treptati. Dotaknite „– +“ tipku kako biste postavili vrijeme kuhanja na 17 minuta
4. Dotaknite tipku ▷ +30sec.

Aktivnost je započeta. Na zaslonu počinje odbrojavanje vremena kuhanja.

Vrijeme pripreme hrane je isteklo

Oglasit će se zvukovni signal. Aktivnost mikrovalne pećnice je završena.

Otvaranje vrata pećnice tijekom rada

Postupak je obustavljen. Nakon što zatvorite vrata, dotaknite tipku ▷ +30sec. Postupak se nastavlja.

Promjena vremena kuhanja

Ovo je moguće učiniti u bilo kojem trenutku. Dotaknite tipku ◷. Dotaknite „– +“ tipku kako biste promijenili vrijeme kuhanja.

Mijenjanje postavki mikrovalne snage

Ovo je moguće učiniti u bilo kojem trenutku.
Dotaknite tipku ≋ za postavljanje nove mikrovalne snage.
Dotaknite „– +“ tipku kako biste postavili mikrovalnu snagu.

Postupak je privremeno obustavljen

Nakratko dotaknite tipku ⏸.
Rad pećnice privremeno je obustavljen. Dotaknite tipku ▷ +30sec ponovno kako biste nastavili s radom.

Poništavanje postupka

Dotaknite tipku ⏸ dvaput kako biste poništili postupak.

Napomene

- Kada dotaknete mikrovalnu tipku ≋, predložena postavka mikrovalne snage uvijek će biti ona najviša, i za nju će se upaliti svjetlosni signal.
- Ako tijekom pripreme hrane otvorite vrata uređaja, ventilator će možda nastaviti s radom.

Način rada „MicroCombi“

Ovaj način rada uključuje istovremenu aktivnost roštilja i mikrovalne. Uporabom mikrovalne vaša će hrana biti brže pripremljena, a ipak, zahvaljujući funkciji „MicroCombi“, dobiti i lijepu smeđu boju.

Možete uključiti sve postavke mikrovalne snage.
Iznimka: 900 W

Postavke aktivnosti „Microwave Combi“

Primjer: Mikrovalna 100 W, 17 minuta i vrući zrak 190 °C.

1. Dotaknite tipku kako biste namjestili funkciju vrućeg zraka.
2. Zadana temperatura od 180 °C će treptati. Dotaknite „– +“ tipku kako biste postavili temperaturu na 190 °C.
3. Dotaknite tipku ≋ kako biste pokrenuli + ≋ način rada. Zadana mikrovalna snaga od 300 W će treptati; potom dotaknite „– +“ tipku kako biste mikrovalnu snagu namjestili na 100 W.
4. Dotaknite tipku ◷. Dotaknite „– +“ tipku kako biste namjestili vrijeme kuhanja na 17 minuta.
5. Dotaknite tipku ▷ +30sec.

Uređaj započinje s radom. Započinje odbrojavanje vremena za pripremu.

Vrijeme pripreme hrane je isteklo
Oglasit će se zvukovni signal. Kombinirani način rada je završen.

Otvaranje vrata pećnice tijekom pripreme hrane

Postupak je obustavljen. Nakon što zatvorite vrata, nakratko dotaknite tipku ▷ +30sec. Program će potom nastaviti s radom.

Postupak je privremeno obustavljen

Nakratko dotaknite tipku ⏸. Rad pećnice privremeno je obustavljen. Dotaknite tipku ▷ +30sec ponovno kako biste nastavili s radom.

Promjena vremena kuhanja

Ovo je moguće učiniti u bilo kojem trenutku. Dotaknite tipku ◷. Dotaknite „– +“ tipku kako biste promijenili vrijeme kuhanja.

Mijenjanje postavki mikrovalne snage

Ovo je moguće učiniti u bilo kojem trenutku.

Dotaknite tipku ≋ za postavljanje nove mikrovalne snage. Dotaknite „– +“ tipku kako biste namjestili mikrovalnu snagu.

Promjena temperature

Ovo je moguće učiniti u bilo kojem trenutku.

Dotaknite °C za novu postavku temperature.
Dotaknite „– +“ tipku da biste postavili temperaturu.

Poništavanje postupka

Dotaknite tipku ⏸ dvaput kako biste poništili postupak.

Automatski programi

Automatski programi omogućuju vam vrlo jednostavnu pripremu hrane. Odaberete program i unesete težinu svoje hrane. Automatski program odabire optimalnu postavku. Možete odabrati između 13 programa.

Hranu uvijek stavite u hladni odjeljak za kuhanje.

Podešavanje programa

Nakon što ste odabrali program, namjestite postavke pećnice. Izbornik temperature mora se nalaziti u isključenom položaju.

Primjer: Program 3 s težinom od 1 kilograma.

1. Dotaknite tipku A.
   Prvi broj programa pojavit će se na zaslonu.
2. Dotaknite „– +“ tipku ili tipku A kako biste odabrali program broj P03.
3. Dotaknite tipku ⚖
4. Dotaknite „– +“ tipku kako biste postavili težinu, vrijeme pripreme će se prikazati.
5. Dotaknite tipku ▷ +30sec. Program započinje s radom. Možete vidjeti kako se odbrojava vrijeme potrebno za pripremu.

Automatski izbornik

Br. programa	Kategorija	Predmet
P 01**	Povrće	Svježe povrće
P 02*	Prilozi	Krumpiri - oguljeni/ kuhani
P 03*	Prilozi	Krumpiri - pečeni
P 04	Piletina/riba	Komadi piletine
P 05*	Pekarnica	Kolač
P 06*	Pekarnica	Pita od jabuka
P 07*	Pekarnica	Quiche
P 08**	Podgrijte	Piće/juha
P 09**	Podgrijte	Jelo koje dolazi pripremljeno na tanjuru
P 10**	Podgrijte	Umak/gulaš/obrok
P 11*	Gotovi proizvodi	Zamrznuta pizza
P 12*	Gotovi proizvodi	Zamrznuti prženi krumpirići
P 13*	Gotovi proizvodi	Zamrznute lazanje

Napomene

- Programi s oznakom * su za prethodno zagrijavanje. Tijekom prethodnog zagrijavanja, vrijeme pripreme privremeno se obustavlja, a simbol prethodnog zagrijavanja uključuje. Nakon prethodnog zagrijavanja začut ćete alarm, a simbol za prethodno zagrijavanje će treptati.
- Programi s oznakom ** koriste samo funkciju mikrovalova.

Program je završio s radom

Oglasit će se zvukovni signal. Pećnica prestaje zagrijavati.

Promjena programa

Kada jednom pokrenete program, broj programa i težinu više nije moguće promijeniti.

Poništavanje programa

Dotaknite tipku ⏸ dvaput kako biste poništili postupak.

Promjena vremena kuhanja

Ako koristite automatske programe, ne možete promijeniti vrijeme pripreme.

Programi za odmrzavanje

Možete koristiti 2 programa za odmrzavanje kako biste odmrznuli meso, perad i kruh.

1. Dotaknite tipku *.
   Prvi broj programa pojavit će se na zaslonu.
2. Dotaknite „– +“ ili tipku * kako biste odabrali broj programa.
3. Dotaknite tipku .
4. Dotaknite „– +“ tipku kako biste postavili težinu, vrijeme pripreme će se prikazati.
5. Dotaknite tipku +30Sec. Program započinje s radom. Možete vidjeti kako se odbrojava vrijeme potrebno za pripremu.

Napomene

- **Priprema hrane**
  Koristite hranu koja je zamrznuta na -18 °C i pohranjena u količinama veličine jednog obroka koje su tanke koliko je to god moguće.
  Izvadite hranu koju planirate odmrznuti iz ambalaže i izvažite je. Morate znati težinu kako biste namjestili program.
- Pri odmrzavanju mesa ili peradi doći će do stvaranja tekućine. Isušite ovu tekućinu prilikom okretanja mesa i peradi te je ni pod kojim uvjetima nemojte koristiti u druge svrhe ili joj dopustiti da dođe u kontakt s drugim namirnicama.
- **Posuđe prikladno za pećnicu**
  Stavite hranu u plitku posudu prikladnu za mikrovalnu, npr. u porculanski ili stakleni tanjur, ali je ne pokrivajte.
- Kada odmrzavate piletinu ili porcije piletine (d 01), zvukovni signal oglasit će se u dva navrata kako bi dao do znanja da hranu treba okrenuti.
- **Vrijeme mirovanja**
  Odmrznutu hranu treba pustiti da odstoji dodatnih 10 do 30 minuta sve dok ne dosegne ravnomjernu temperaturu. Veliki komadi mesa zahtijevaju dulje vrijeme stajanja od manjih dijelova. Plosnate komade mesa i komade miješanog mesa treba odvojiti jedne od drugih prije nego što ih se ostavi da odstoje. Nakon toga možete nastaviti pripremati hranu, iako debeli komadi mesa još uvijek mogu biti zamrznuti u sredini. Iznutrice se u ovom trenutku mogu ukloniti iz peradi.

Br. programa	Odmrzavanje	Raspon težine u kg
d 01*	meso, piletina i riba	0,20 - 1,00
d 02*	Kruh, kolač i voće	0,10 - 0,50

*Tijekom odmrzavanja, postavite hranu na donju žičanu policu

Namještanje opcija za podešavanje vremena

Vaša pećnica ima različite opcije postavki vremena. Možete koristiti tipku kako biste dozvali izbornik i odabirali između zasebnih funkcija. Opcija postavke vremena koja je već podešena može se promijeniti izravno tipkom „– +“.

Postavke mjerača vremena

Mjerač vremena možete koristiti kao kuhinjski mjerač vremena. On radi neovisno o pećnici. Mjerač vremena ima svoj vlastiti zvučni signal. Na taj način možete znati je li isteklo vrijeme namješteno mjeračem vremena ili je isteklo vrijeme pripreme.

1. U stanju čekanja: Dotaknite tipku za unos kuhinjskog mjerača vremena.
   Prikazat će se „00:00“.
2. Dotaknite „– +“ „ tipku kako biste podesili vrijeme mjerača vremena. Maksimalno vrijeme iznosi 5 sati.
3. Dotaknite tipku +30Sec kako biste pokrenuli mjerač vremena.

Trajanje mjerača vremena je isteklo

Oglasit će se zvukovni signal.

Poništavanje trajanja mjerača vremena

Dotaknite tipku ⏸ da biste poništili trajanje mjerača vremena.

Postavke vremena pripreme hrane

Vrijeme pripreme vašeg obroka može se namjestiti na pećnici. Kada vrijeme pripreme istekne, pećnica se automatski isključuje. To znači da ne morate prekidati neki drugi posao kako biste isključili pećnicu. Vrijeme pripreme nije moguće slučajno prekoračiti.

Pećnica započinje s radom. Vrijeme pripreme se odbrojava na zaslonu.

Vrijeme pripreme hrane je isteklo

Oglašava se zvukovni signal. Pećnica prestaje zagrijavati.

Podešavanje sata

Kad je uređaj jednom spojen, „00:00“ će treptati, a zvučni će se signal jednom oglasiti. Podesite sat.

1. Dotaknite „- +“ tipku

   između 00:00 i 23:59
2. Dotaknite tipku ◷.
   Vrijeme je podešeno.

Promjena sata

1. Dotaknite i držite tipku ◷ 3 sekunde u stanju čekanja.

   Trenutno će vrijeme nestati, a potom će vrijeme početi treptati na zaslonu.
2. Dotaknite „– +“ tipku da biste postavili novo vrijeme i dotaknite tipku ◷ da biste potvrdili postavke.

Sigurnosna zaštita za djecu

Pećnica ima sigurnosnu zaštitu za djecu kako bi se onemogućilo da se pećnicu slučajno uključi.

Pećnica neće reagirati ni na kakve postavke. Mjerač vremena i sat također je moguće namjestiti kada je sigurnosna zaštita za djecu uključena.

Uključivanje sigurnosne zaštite za djecu

Uvjet: Vrijeme pripreme ne smije biti namješteno, a izbornik funkcija mora se nalaziti u položaju isključenosti.

Dotaknite i držite tipku 🔒 otprilike 3 sekunde.

Simbol 🔒 pojavit će se na zaslonu. Sigurnosna zaštita za djecu je aktivirana.

Isključivanje sigurnosne zaštite za djecu

Dotaknite i držite tipku 🔒 otprilike 3 sekunde.

Simbol 🔒 na zaslonu se isključuje. Sigurnosna zaštita za djecu je deaktivirana.

Sigurnosna zaštita za djecu s ostalim postupcima kuhanja

Kada su ostali programi za kuhanje postavljeni, sigurnosna zaštita za djecu nije u funkciji.

Memorijska funkcija

Postavke memorijske funkcije

1. Kada postavke kuhanja privedete kraju, nemojte dotaknuti tipku ▷ +30Sec, dotaknite tipku M kako biste ušli u način rada memorijskog kuhanja. Vrijeme pripreme i trenutni memorijski segment prikazat će se naizmjenično na ekranu. Ostali zadržavaju izvorne postavke.
2. Još jednom dotaknite tipku M kako biste odabrali memorijski postupak M1-M3.
   Ekran će naizmjenično prikazivati M1, M2, M3. Kada postupak odabira privedete kraju, nemojte više pritiskati tipku.
3. Dotaknite tipku ▷ +30Sec kako biste započeli s memoriranom pripremom hrane. Ako se ipak predomislite, dotaknite tipku ⏸ kako biste poništili odabir, a ekran će se vratiti prikazivanju vremena pripreme hrane.
4. Ako je trenutni memorijski segment već bio memorijsko kuhanje, prethodne memorije bit će zaklonjene kada ponovno memorirate ovaj segment.

Korištenje memorijske funkcije

1. U stanju čekanja, dotaknite tipku M, ekran će prikazati program za kuhanje koji ste postavili. Vrijeme pripreme i memorijski segment prikazivat će se naizmjenično. Ako niste namjestili nijedan memorijski segment, prikazat će se trenutačni memorijski segment.
2. Ponovno dotaknite tipku M kako biste odabrali memorijski postupak M1-M3. Ekran će prikazati M1, M2, M3.
3. Dotaknite tipku ▷ +30Sec kako biste započeli s memoriranom pripremom hrane.

Brzo pokretanje

1. U stanju čekanja, dotaknite tipku ▷ +30Sec kako biste započeli s 30 sekundi kuhanja s 900 W mikrovalne snage.

   Tijekom kuhanja (osim automatske pripreme hrane i odmrzavanja), svaki sljedeći dodir tipke ▷ +30Sec može produljiti vrijeme pripreme za 30 sekundi, sve do odgovarajućeg maksimalnog vremena pripreme.

Njega i čišćenje

Pažljivom njegom i čišćenjem vaša mikrovalna pećnica zadržat će svoj izgled i ostati u radnom stanju. Ovdje ćemo vam objasniti na koji biste način trebali njegovati i redovito čistiti svoj uređaj.

⚠ **Opasnost od električnog šoka!**

Prodor vlage može dovesti do električnog šoka. Nemojte koristiti visokotlačne ili parne uređaje za čišćenje.

⚠ **Opasnost od opeklina!**

Nikada nemojte čistiti uređaj odmah nakon što ga isključite. Neka se uređaj ohladi.

⚠ **Opasnost od teških oštećenja zdravlja!**

Mikrovalna energija može izaći ako su vrata odjeljka za kuhanje ili brtva vrata oštećeni. Ako su vrata odjeljka za kuhanje ili brtva vrata oštećeni, nikada se nemojte služiti uređajem. Stupite u kontakt sa servisom za usluge održavanja.

Napomene

- Male razlike u boji na prednjoj strani uređaja uzrokovane su uporabom različitih materijala kao što su staklo, plastika i metal.
- Sjene na ispunama za vrata koje izgledaju poput pruga uzrokovane su odsjajem svjetla u pećnici.
- Neugodne mirise npr. nakon pripreme ribe, moguće je ukloniti vrlo lako. Dodajte nekoliko kapi limunova soka u šalicu vode. U spremik stavite i žlicu kako biste spriječili odgođeno ključanje. Zagrijavajte vodu 1-2 minute na maksimalnoj mikrovalnoj snazi.

Sredstva za čišćenje

Kako biste bili sigurni da različite površine nisu oštećene korištenjem krivog sredstva za čišćenje, slijedite informacije navedene u tablici. Nemojte koristiti

- oštra ili abrazivna sredstva za čišćenje,
- strugalice metala ili stakla da biste očistili staklo na vratima uređaja.
- strugalice metala ili stakla da biste očistili brtvu vrata,
- grube spužvice za ribanje i spužve,
- sredstva za čišćenje s visokom koncentracijom alkohola. Detaljno operite nove spužvaste krpe prije korištenja.

Neka se sve površine detaljno osuše prije nego što opet budete koristili uređaj.

Područje	Sredstva za čišćenje
Prednji dio uređaja	Vruća voda sa sapunom: Očistite kuhinjskom krpom i osušite mekom krpom. Nemojte za čišćenje koristiti sredstva za čišćenje stakla ili strugalice za metal ili staklo.
Prednji dio uređaja od nehrđajućeg čelika	Vruća voda sa sapunom: Očistite kuhinjskom krpom i osušite mekom krpom. Odmah uklonite mrlje od kamenca, masti, škroba i albumina (npr. bjelanjka). Ispod takvih ostataka hrane može nastati hrđa. Posebna sredstva za čišćenje nehrđajućeg čelika moguće je nabaviti od servisa za usluge održavanja ili u specijaliziranim trgovinama. Nemojte za čišćenje koristiti sredstva za čišćenje stakla ili strugalice za metal ili staklo.
Odjeljak za kuhanje	Vruća voda sa sapunom ili otopina octa: Očistite kuhinjskom krpom i osušite mekom krpom. Ako je pećnica jako prljava: Nemojte koristiti sprej za pećnicu ili druga agresivna sredstva za čišćenje pećnice ili abrazivne materijale. Neprikladne su i spužvice za ribanje, grube spužve i sredstva za čišćenje tava. Ti predmeti oštećuju površinu. Omogućite unutrašnjim površinama da se posve osuše.
Ulegnuće u odjeljku za kuhanje	Vlažna krpa: Pobrinite se da voda ne curi kroz pogonsku jedinicu okretnog tanjura u unutrašnjost uređaja.
Žičana polica	Vruća voda sa sapunom: Očistite pomoću sredstva za čišćenje za nehrđajući čelik ili u perilici posuđa.
Ispune za vrata	Sredstvo za čišćenje stakla: Očistite krpom za posuđe. Nemojte koristiti strugalicu za staklo.
Brtva	Vruća voda sa sapunom: Očistite krpom za posuđe, nemojte strugati. Za čišćenje nemojte koristiti strugalicu za metal ili staklo.

Tehnički podaci

Nazivni napon	230 V 50 Hz
Maksimalna snaga	3350 W
Nazivna izlazna snaga (mikrovalna)	900 W
Nazivna struja	15 A
Kapacitet pećnice	44 l
Promjer okretnog tanjura	∅ 360 mm
Vanjske dimenzije bez ručke	595(W) x586(D) x454(H) mm
Neto težina	Otpr. 36 kg

Tablica s kvarovima

Za kvarove često postoje jednostavna objašnjenja. Molimo, pogledajte tablicu s kvarovima prije nego što nazovite servis za usluge održavanja.

Ako obrok ne ispadne točno onako kako ste priželjkivali, pogledajte odjeljak „Iz kuhinjske prakse“ gdje ćete pronaći mnogo savjeta i trikova za pripremu hrane.

⚠ **Opasnost od električnog šoka!**

Neispravni popravci su opasni. Popravke smiju obavljati samo naši obučeni servisni inženjeri.

Tablica s kvarovima

Problem	Mogući uzrok	Pomoć/informacije
Uređaj ne radi.	Neispravan prekidač.	Pogledajte u kutiju s osiguračima i provjerite je li prekidač za napajanje uređaja u radnom stanju.
	Utikač nije ukopčan	Ukopčajte utikač.
	Nestanak struje	Provjerite radi li kuhinjsko svjetlo.
Uređaj ne radi. 🔒 se prikazuje na zaslonu.	Sigurnosna zaštita za djecu je aktivna.	Deaktivirajte sigurnosnu zaštitu za djecu (vidi odjeljak: „Sigurnosna zaštita za djecu“).
0:00 je prikazan na zaslonu.	Nestanak struje	Ponovno namjestite sat.
Mikrovalna pećnica se ne može uključiti.	Vrata nisu u potpunosti zatvorena.	Provjerite jesu li ostaci hrane ili naslage zapeli u vratima.
Potrebno je duže nego obično da se hrana zagrije u mikrovalnoj	Odabrana snaga mikrovalne je preniska.	Odaberite višu razinu snage.
	U uređaj je stavljena veća količina hrane nego obično.	Udvostručena količina = gotovo dvostruko duže vrijeme kuhanja.
	Hrana je bila hladnija nego inače.	Promiješajte ili okrenite hranu tijekom kuhanja.
Okretni tanjur škripi ili struže.	Prljavština ili naslage u području oko pogonske jedinice okretnog tanjura.	Detaljno očistite valjke ispod okretnog tanjura i ulegnuće na dnu pećnice.
Nije moguće postaviti određeni način rada ili razinu snage.	Temperatura, razina snage ili kombinirana postavka nije moguća za ovaj način rada.	Odaberite dopuštene postavke.
E 1 je prikazan na zaslonu.	Uključena je funkcija isključivanja toplinske sigurnosti.	Nazovite servis za usluge održavanja.
E4 je prikazan na zaslonu.	Uključena je funkcija isključivanja toplinske sigurnosti.	Nazovite servis za usluge održavanja.
E 11 je prikazan na zaslonu.	Vlaga na upravljačkoj ploči.	Neka se upravljačka ploča osuši.
E 17 je prikazan na zaslonu.	Brzo zagrijavanje nije uspjelo.	Nazovite servis za usluge održavanja.

Akrilamid u prehrambenim proizvodima

U kojoj je hrani moguće pronaći akrilamid?
Akrilamid se prvenstveno stvara u proizvodima od žitarica i krumpira koji su zagrijani na visokim temperaturama, kao što su čips, prženi krumpirići, tost, peciva, kruh, visokokvalitetni pekarski proizvodi (keksi, medenjaci s đumbirom, čajni kolačići).

	Savjeti za održavanje akrilamida na minimumu tijekom pripremanja hrane
Općenito	Vrijeme pripreme hrane svedite na minimum. Hranu pripremajte dok ne dobije zlatnosmeđu, ali ne pretamnu boju. Veliki, debeli komadi hrane sadrže manje akrilamida.
Pečenje keksi Pečeni krumpirići	Maks. 200 °C pri grijanju odozgo/odozdo ili maks. 180 °C pri 3D vrućem zraku ili načinu pripreme vrućim zrakom. Maks. 190 °C pri grijanju odozgo/odozdo ili maks. 170 °C pri 3D vrućem zraku ili načinu pripreme vrućim zrakom. Bjelanjak i žumanjak jajeta smanjuju stvaranje akrilamida. Raspodijelite tanko i ravnomjerno preko pladnja za pečenje. Pripremajte barem 400 g odjednom na pladnju za pečenje kako se krumpirići ne bi isušili.

Savjeti o energiji i okolišu

Ovdje možete pronaći savjete o uštedi energije pri pečenju i prženju te savjete o ispravnom zbrinjavanju vašeg uređaja.

Štednja energije

- Podgrijte pećnicu samo ako je to izričito navedeno u receptu ili u tablicama uputstva za uporabu.
- Koristite tamne, crno lakirane ili emajlirane limove za pečenje. Oni osobito dobro apsorbiraju toplinu.
- Kada kuhate, pečete ili pržite, vrata pećnice otvarajte što je moguće rjeđe.
- Najbolje je ispeći nekoliko kolača jedan za drugim. Pećnica je još uvijek topla. Ovo skraćuje vrijeme pečenja sljedećeg kolača. Možete i postaviti dva kalupa za štruce jedan pored drugoga.
- U slučaju dužeg vremena pripreme hrane, pećnicu možete isključiti 10 minuta prije kraja vremena pripreme hrane te iskoristiti preostalu energiju kako biste dovršili pripremu obroka.

Ekološki prihvatljivo odlaganje

Odložite ambalažu na ekološki prihvatljiv način. Ovaj je uređaj u skladu s europskom Direktivom 2012/19/EU o otpadnoj električnoj i elektroničkoj opremi (OEEO). Direktiva daje okvir za sakupljanje i recikliranje starih aparata, koji vrijedi diljem EU-a.

Priručnik „Iz kuhinjske prakse“

Ovdje ćete pronaći odabrane recepte i idealne postavke za njih. Pokazat ćemo vam koja je vrsta grijanja i koja temperatura ili postavka mikrovalne snage najbolja za vaš obrok. Možete pronaći informacije o prikladnom priboru i visini na koju ih se treba umetnuti. Osim toga, tu su i savjeti o posuđu prikladnom za korištenje u pećnici te o metodama pripreme hrane.

Napomene

- Vrijednosti u tablici uvijek se odnose na hranu stavljenu u odjeljak za kuhanje dok je još hladan i prazan. Prethodno zagrijte uređaj samo ako je navedeno u tablici. Prije korištenja uređaja, iz odjeljka za kuhanje uklonite sav pribor koji nećete koristiti.
- Ne postavljajte papir što ne propušta mast na pribor dok pribor niste prethodno zagrijali.
- Vremena navedena u tablicama samo su smjernice. Vrijeme će ovisiti o kvaliteti i sastavu hrane.
- Koristite pribor koji je isporučen s uređajem. Dodatni pribor može se nabaviti od specijaliziranih trgovaca na malo ili od servisa za usluge održavanja.
- Pri vađenju pribora ili posuđa za pećnicu iz odjeljka za kuhanje, uvijek koristite krpe za štednjak ili rukavice za štednjak.

Odmrzavanje, podgrijavanje i priprema hrane s mikrovalnom

Sljedeće tablice nude vam velik broj opcija i postavki za mikrovalnu pećnicu.

Vremena navedena u tablicama samo su smjernice. Vrijeme se može razlikovati ovisno o posuđu za korištenje u pećnicama kojim se služite, kvaliteti, temperaturi i sastavu hrane.

Vremenski se raspon često navodi u tablicama. Prvo postavite najkraće vrijeme, a potom ga produžite ako bude potrebno.

Može se dogoditi da pripremate različite količine od onih navedenih u tablicama. Može se primijeniti zlatno pravilo: Dvostruka količina - tek nešto kraće vrijeme pripreme od dvostruko dužeg; polovica količine - pola navedenog vremena pripreme.

Odmrzavanje

Napomene

- Zamrznutu hranu stavite u otvoreni spremnik na donju žičanu policu.
- Delikatne dijelove poput pilećih nožica i krilaca ili masnih vanjskih dijelova pečenke možete pokriti malim dijelovima aluminijske folije. Folija ne smije dodirivati zidove odjeljka za kuhanje. Foliju možete ukloniti nakon što je prošlo pola od predviđenog vremena odmrzavanja.
- Hranu tijekom odmrzavanja okrenite ili promiješajte jednom ili dvaput. Velike komade hrane treba okrenuti nekoliko puta. Tijekom okretanja uklonite tekućinu koja se pojavila zbog odmrzavanja.
- Odmrznutu hranu ostavite da stoji na sobnoj temperaturi još 10 do 60 minuta kako bi se temperatura mogla stabilizirati. Iznutrice se u ovom trenutku mogu ukloniti iz peradi.

Odmrzavanje	Težina Postavke	mikrovalne snage u vatima, vrijeme pripreme u minutama	Napomene
Cijeli komadi mesa (govedina, teletina ili svinjetina - na kosti ili bez kostiju)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Okrenite nekoliko puta
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	
Meso u komadima ili komadi govedine, junetine ili svinjetine	200 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Prilikom okretanja odvojite sve odmrznute dijelove
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Mljeveno meso, miješano hranu tako da bude plosnata	200 g	100 W, 10-15 min	Ako je moguće, zamrznite
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Okrenite nekoliko puta, uklonite odmrznuto meso ako ga ima
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Perad ili dijelovi peradi	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Okrenite tijekom pripreme.
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min	
Patka	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Okrenite nekoliko puta

Odmrzavanje	Težina	Postavke mikrovalne snage u vatima, vrijeme pripreme u minutama	Napomene
Riblji filet, riblji odrezak ili dijelovi ribe	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Odvojite sve odmrznute dijelove
Čitava riba	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	-
	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	
Povrće, npr. grašak	300 g	300 W, 10-15 min	Pažljivo miješajte tijekom odmrzavanja.
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min	
Voće, npr. maline	300 g	300 W, 7–10 min	Pažljivo miješajte tijekom odmrzavanja i odvojite sve odmrznute dijelove
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	
Maslac, odmrzavanje	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Uklonite svu ambalažu
	250 g	30 W, 1 min + 100 W, 2-4 min0	
Hljeb kruha	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Okrenite tijekom pripreme.
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Kolači, suhi, npr. biskvit	500 g	100 W 15-20 min	Samo za kolače bez glazure, kreme ili crème pâtissière (slastičarske kreme), odvojite komade kolača.
	750 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
Kolači, vlažni, npr. voćna pita, pita od slatkog sira	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Samo za kolače bez glazure, kreme ili želatine
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

- Stavite hranu direktno na okretni tanjur.

Odmrzavanje, zagrijavanje ili kuhanje zamrznute hrane

Napomene

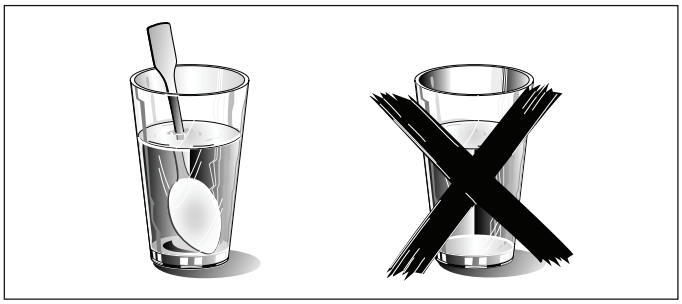
- Izvadite prethodno pripremljene obroke iz ambalaže. Oni će se u mikrovalnoj pećnici zagrijati brže i ravnomjernije. Različiti dijelovi obroka možda neće trebati istu količinu vremena za zagrijavanje.
- Hrana koja je položena vodoravno bit će pripremljena brže od hrane koja je naslagana u visinu. Stoga biste hranu trebali raspodijeliti tako da u posuđu za pećnicu bude položena što je više moguće vodoravno. Različite prehrambene proizvode ne treba slagati u slojevima jedne na druge.
- Uvijek pokrijte hranu. Ako nemate prikladan poklopac za svoje posuđe, poslužite se tanjurom ili posebnom mikrovalnom folijom.
- Promiješajte ili okrenite hranu 2 ili 3 puta tijekom pripreme.
- Nakon zagrijavanja dopustite hrani da odstoji još 2 do 5 minuta kako bi dosegla podjednaku temperaturu.
- Kod vađenja tanjura iz pećnice uvijek koristite krpu ili rukavice za pećnicu.
- To će hrani omogućiti da zadrži svoj vlastiti specifičan okus pa će biti potrebno dodavati manje začina.

Odmrzavanje, zagrijavanje ili kuhanje zamrznute hrane	Težina	Postavke mikrovalne snage u vatima, vrijeme kuhanja u minutama	Napomene
Meni, jelo koje dolazi pripremljeno na tanjuru, gotovo jelo	300-400 g	700 W, 10-15 min	Izvadite obrok iz ambalaže; pokrijte jelo kakobiste ga zagrijali
Juha	400-500 g	700 W, 8-10 min	Posuđe prikladno za pećnicu, s poklopcem
Gulaši	500 g	700 W, 10-15 min	Posuđe prikladno za pećnicu, s poklopcem
	1 kg	700 W, 20–25 min	
Kriške ili komadići mesa u umaku, npr. gulaš	500 g	700 W, 15-20 min	Posuđe prikladno za pećnicu, s poklopcem
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Riba, npr. riblji odresci	400 g	700 W, 10-15 min	Pokriveno
	800 g	700 W, 18-20 min	
Prilozi, npr. riža, tjestenina	250 g	700 W, 2-5 min	Posuđe prikladno za pećnicu, s poklopcem; dodajte tekućinu
	500 g	700 W, 8-10 min	
Povrće, npr. grašak, brokula, mrkve	300 g	700 W, 8-10 min	Posuđe prikladno za pećnicu, s poklopcem; dodajte 1 jušnu žlicu vode
	600 g	700 W, 15-20 min	
Kremasti špinat	500 g	700 W, 11-16 min	Kuhajte bez dodavanja vode

Zagrijavanje hrane

⚠ **Opasnost od oparivanja!**

Postoji mogućnost odgođenog ključanja kad je tekućina zagrijana. To znači da tekućina dosegne temperaturu vrenja bez uobičajenih mjehurića pare koji se dižu na površinu. Čak i ako se spremnik samo malo pomiče, vruća tekućina može iznenada iskipjeti i početi prskati. Prilikom zagrijavanja tekućina uvijek stavite žlicu u spremnik. To će spriječiti odgođeno ključanje.



Oprez!

Metal npr. žlica u čaši mora se nalaziti barem 2 cm od zidova pećnice i unutrašnjosti vrata. Iskre mogu nepovratno oštetiti staklo s unutrašnje strane vrata.

Napomene

- Izvadite prethodno pripremljene obroke iz ambalaže. Oni će se u mikrovalnoj pećnici zagrijati brže i ravnomjernije. Različiti dijelovi obroka možda neće trebati istu količinu vremena za zagrijavanje.
- Uvijek pokrijte hranu. Ako nemate prikladan poklopac za svoj spremnik, poslužite se tanjurom ili posebnom mikrovalnom folijom.
- Hranu tijekom zagrijavanja promiješajte ili okrenite nekoliko puta. Provjerite temperaturu.
- Nakon zagrijavanja dopustite hrani da odstoji još 2 do 5 minuta kako bi dosegla podjednaku temperaturu.
- Kod vađenja tanjura iz pećnice uvijek koristite krpu ili rukavice za pećnicu.
- Hranu stavite direktno na okretni tanjur.

Zagrijavanje hrane	Težina	Postavke mikrovalne snage u vatima, vrijeme kuhanja u minutama	Napomene
Meni, jelo koje dolazi pripremljeno na tanjuru, gotovo jelo	350-500 g	700 W, 5-10 min	Izvadite obrok iz ambalaže; pokrijte jelo kako biste ga zagrijali
Pića	150 ml	900 W, 1-2 min Oprez!	Stavite žlicu u čašu. Ne pregrijavajte alkoholna pića. Provjerite tijekom zagrijavanja
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Hrana za dojenčad, npr. bočica za bebe	50 ml	300 W, otpr. 1 min	Bočice za bebe stavite na dno odjeljka za kuhanje bez dude ili poklopca. Dobro protresite ili promiješajte nakon zagrijavanja. Morate provjeriti temperaturu
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	
Juha 1 zdjelica	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 zdjelice	175 g	svaka 900 W, 4-5 min	
4 šalice	175 g	svaka 900 W, 5-6 min	
Kriške ili komadići mesa u umaku, npr. gulaš	500 g	700 W, 10-15 min	Pokriveno
Gulaš	400 g	700 W, 5-10 min	Posuđe prikladno za pećnicu, s poklopcem
	800 g	700 W, 10-15 min	
Povrće	150 g	700 W, 2-3 min	Dodajte malo tekućine
	300 g	700 W, 3-5 min	

Priprema hrane

Napomene

- Hrana koja je položena vodoravno bit će pripremljena brže od hrane koja je naslagana u visinu. Stoga biste hranu trebali raspodijeliti tako da u posuđu za pećnicu bude položena što je više moguće vodoravno. Različite prehrambene proizvode ne treba slagati u slojevima jedne na druge.
- Hranu stavite direktno na okretni tanjur.
- Hranu pripremajte u posuđu prikladnom za pećnicu, s poklopcem. Ako nemate prikladan poklopac za svoje posuđe za korištenje u pećnici, poslužite se tanjurom ili posebnom mikrovalnom folijom.
- To će hrani omogućiti da zadrži svoj vlastiti specifičan okus pa će biti potrebno dodavati manje začina.
- Nakon pripreme dopustite hrani da odstoji još 2 do 5 minuta kako bi dosegla podjednaku temperaturu.
- Kod vađenja tanjura iz pećnice uvijek koristite krpu ili rukavice za pećnicu.

Priprema hrane	Težina	Mikrovalna snaga u vatima, vrijeme kuhanja u minutama	Napomene
Cijelo pile, svježe, bez iznutrica	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Okrenite na polovici vremena predviđenog za pripremu
Riblji filet, svjež	400 g	700 W, 5-10 min	-
Svježe povrće	250 g	700 W, 5-10 min	Izrežite na komadiće jednakih veličina; dodajte 1-2 jušne žlice vode na 100 g; miješajte tijekom pripreme
	500 g	700 W, 10-15 min	
Krumpiri	250 g	700 W, 8-10 min	Izrežite na komadiće jednakih veličina; dodajte 1-2 jušne žlice vode na 100 g; miješajte tijekom pripreme
	500 g	700 W, 11-14 min 750	
	g	700 W, 15-22 min	
Riža	125 g	700 W, 7-9 min + 300 W, 15-20 min	Dodajte dvostruku količinu tekućine i koristite duboko posuđe prikladno za pećnicu, s poklopcem
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	
Slatka jela, npr. desertni žele od mlijeka (instant)	500 ml	700 W, 7-9 min	Promiješajte 2 do 3 puta mlatilicom za jaja tijekom podgrijavanja
Voće, kompot	500 g	700 W, 9-12 min	-

Kokice za mikrovalnu

Napomene

- Koristite vatrostalno posuđe za pećnicu od ravnog stakla, npr. poklopac posude prikladne za pećnicu, stakleni tanjur ili stakleni pladanj (Pyrex)
- Posuđe prikladno za pećnicu uvijek stavite na žičanu policu.
- Nemojte koristiti porculan ili previše zaobljene tanjure.
- Namjestite postavke onako kako je opisano u tablici. Vrijeme pripreme možete podesiti u skladu s proizvodom i količinom.
- Kako kokice ne bi izgorjele, vrećicu s kokicama nakratko izvadite iz pećnice nakon 1 minute i 30 sekundi i protresite je. Budite oprezni, vrećica će biti vruća!

⚠ **Opasnost od oparivanja!**

- Pažljivo otvorite vrećicu s kokicama jer se može osloboditi vruća para.
- Nikada ne postavljajte mikrovalnu na maksimalnu snagu.

	Težina	Pribor	Mikrovalna snaga u vatima, vrijeme pripreme u minutama
Kokice za mikrovalnu	1 vrećica, 100 g	Posuđe prikladno za pećnicu	700 W, 3-5 min

Savjeti za mikrovalnu pećnicu

Ne možete pronaći informacije o postavkama za kolličinu hrane koju ste pripremili.	Produžite ili skratite vrijeme kuhanja koristeći sljedeće zlatno pravilo: Udvostručena količina = gotovo dvostruko duže vrijeme kuhanja Udvostručena količina = gotovo dvostruko duže vrijeme kuhanja
Hrana je postala presuha.	Sljedeći put postavite kraće vrijeme kuhanja ili odaberite nižu postavku mikrovalne snage. Pokrijte hranu i dodajte još tekućine.
Kada je vrijeme isteklo, hrana nije odmrznuta, vruća ili pripremljena.	Postavite duže vrijeme. Velika količina hrane te naslagana hrana zahtijevaju dulje vrijeme pripreme.
Kada je vrijeme isteklo, hrana je pregrijana na rubovima, ali nije gotova usredini.	Miješajte je tijekom vremena pripreme, a sljedeći put postavite nižu postavku mikrovalne snage i dulje vrijeme pripreme.
Nakon odmrzavanja, perad ili meso odmrznuto je izvana, ali ne i u sredini.	Sljedeći put postavite nižu postavku mikrovalne snage. Ako odmrzavate veće količine hrane, preokrenite ih nekoliko puta.

Kolači i pite

O tablicama

Napomene

- Navedena vremena odnose se na hranu stavljenu u hladnu pećnicu.
- Temperatura i vrijeme pečenja ovise o konzistenciji i količini smjese. To je razlog zašto su rasponi temperature navedeni u tablicama. Započnite s pripremom na nižoj temperaturi pa, ako bude potrebno, sljedeći put podesite višu temperaturu jer niža temperatura rezultira jednakomjernije zapečenim jelom.
- Dodatne informacije možete pronaći u odjeljku *„Savjeti za pečenje“* koje slijedi nakon tablica.
- **Kalup za pečenje kolača uvijek stavite u središte donje žičane police.**
  No, hrana s oznakom ** treba biti postavljena na okretni tanjur.

Kalupi za pečenje

Napomena: Najbolje je koristiti metalne limove za pečenje tamnih boja.

Pečenje u kalupima za pečenje	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Biskvit, jednostavan	Prstenasti limeni kalup/lim za kolače		170-180	100	40-50
Biskvit, delikatan (npr. pješčani kolač)*	Prstenasti limeni kalup/lim za kolače		150-170	-	70-90
Biskvitno dno za otvorenu pitu	Kalup za otvorene pite s prhkim dnom		160-180	-	30-40
Delikatna voćna otvorena pita, biskvitno dno	Kalup za kolače s odvojivim dnom / prstenasti limeni kalup		170-180	100	35-45
Biskvitno dno, 2 jaja	Kalup za otvorene pite s prhkim dnom		160-170	-	20-25
Biskvitna voćna otvorena pita, 6 jaja	Tamni kalup za kolače s odvojivim dnom		170-180	-	35-45
Dno od prhkog tijesta s hrskavom koricom	Tamni kalup za kolače s odvojivim dnom		170-190	-	30-40
Voćna pita/pita od slatkog sira s prhkim dnom*	Tamni kalup za kolače s odvojivim dnom		100	170-190	35-45
Švicarska pita**	Tamni kalup za kolače s odvojivim dnom		190-200	-	45-55
Prstenasti kolač	Prstenasti limeni kalup za kolače		170-180		40-50
Pizza, tanko tijesto, lagani nadjev**	Okrugli pladanj za pizzu		220-230	-	15-25
Slani kolači**	Tamni kalup za kolače s odvojivim dnom		200-220	-	50-60
Torta od oraha	Tamni kalup za kolače s odvojivim dnom		170-180	100	35-45
Dizano tijesto sa suhim preljevom	Okrugli pladanj za pizzu		160-180	-	50-60

* Dopustite kolaču da se ohladi u pećnici otprilike 20 minuta.
** Hrana treba biti postavljena na okretni tanjur

Pečenje u kalupima za pečenje	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Dizano tijesto s mokrim preljevom	Okrugli pladanj za pizzu		170-190	-	55-65
Pletenica s 500 g brašna	Okrugli pladanj za pizzu		170-190	-	35-45
Stollen (njemački božićni kolač) s 500 g brašna	Okrugli pladanj za pizzu		160-180	-	60-70
Štrudla, slatka	Okrugli pladanj za pizzu		190-210	100	35-45

* Dopustite kolaču da se ohladi u pećnici otprilike 20 minuta.

Mala peciva	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pripreme u minutama
Keksi	Okrugli pladanj za pizzu		150-170	25-35
Makroni	Okrugli pladanj za pizzu		110-130	35-45
Slastica od tučenog bjelanjka i šećera	Okrugli pladanj za pizzu		100	80-100
Muffini	Pladanj za muffine na žičanoj polici		160-180	35-40
Tijesto za princes krafne	Okrugli pladanj za pizzu		200-220	35-45
Lisnato tijesto	Okrugli pladanj za pizzu		190-200	35-45
Dizani kolač	Okrugli pladanj za pizzu		200-220	25-35

Kruh i peciva	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C	Vrijeme pripreme u minutama
Kruh od kiselog tijesta s 1,2 kg brašna	Okrugli pladanj za pizzu		210-230	50-60
Pogača	Okrugli pladanj za pizzu		220-230	25-35
Peciva	Okrugli pladanj za pizzu		210-230	25-35
Klipići od slatkog dizanog tijesta	Okrugli pladanj za pizzu		200-220	15-25

Savjeti za pečenje

Želite ispeći kolače prema vlastitom receptu.	Neka vam kao vodič posluže slični proizvodi u tablicama za pečenje.
Koristite kalupe za pečenje od silikona, stakla, plastike ili keramičkih materijala.	Kalup za pečenje mora biti otporan na toplinu do 250 °C. Kolači ispečeni u tim kalupima za pečenje bit će bljeđe boje. Prilikom korištenja mikrovalne, vrijeme pripreme hrane bit će kraće od vremena prikazanog u tablici.
Kako ustanoviti je li biskvit pečen.	Otprilike 10 minuta prije kraja vremena pripreme navedenog u receptu, probijte kolač štapićem za koktele na njegovu najvišem vrhu. Ako štapić za koktele ostane čist, kolač je spreman.
Kolač je „pao“.	Sljedeći put koristite manje tekućine ili namjestite temperaturu pećnice na 10 stupnjeva niže i produžite vrijeme pečenja. Pridržavajte se vremena miješanja navedenih u receptu.
Kolač se dignuo u sredini, ali je niži oko rubova.	Podmažite samo dno kalupa za kolače s odvojivim rubom. Nakon pečenja, pažljivo nožem odvojite kolač.
Kolač je pretaman.	Odaberite nižu temperaturu, a kolač pecite nešto dulje.
Kolač je presuh.	Kada bude pečen, čačkalicom napravite male rupe u kolaču. Potom preko poprskajte voćni sok ili alkoholno piće. Sljedeći put odaberite 10 stupnjeva višu temperaturu i skratite vrijeme pečenja.
Kruh ili kolač (npr. pita od slatkog sira) izgleda dobro, ali je iznutra gnjecav (ljepljiv, prošaran vodom).	Sljedeći put koristite malo manje tekućine i pecite kolač malo dulje na nižoj temperaturi. Kada pečete kolače s vlažnim preljevom, prvo ispecite temelj, pokrijte ga s bademima ili krušnim mrvicama, a potom dodajte preljev. Molimo, pridržavajte se recepta i vremena potrebnog za pečenje.
Kolač nije moguće obrnuti iz posude kad je okrenut naopako.	Nakon pečenja ostavite kolač da se ohladi još 5-10 minuta: potom će ga biti lakše obrnuti iz lima. Ako se još uvijek lijepi za lim, pažljivo ga nožem odvojite od lima oko rubova. Lim za pečenje kolača ponovno okrenite naopako i pokrijte ga nekoliko puta hladnom, mokrom krpom. Sljedeći put dobro nauljite lim i posipajte ga s nešto krušnih mrvica.
Izmjerili ste temperaturu pećnice pomoću vlastitog termometra za meso i otkrili da su temperature proturječne.	Temperaturu pećnice proizvođač mjeri nakon određenog vremena, koristeći testni zubac u središtu odjeljka za kuhanje. Posuđe prikladno za pećnicu i pribor utječu na mjerenje temperature pa će, kada temperaturu mjerite sami, uvijek dolaziti do odstupanja.
Između lima i žičane police dolazi do iskrenja.	Provjerite je li lim izvana čist. Promijenite položaj lima u odjeljku za kuhanje. Ako to ne pomogne, nastavite ga peći, ali bez mikrovalne. Vrijeme pečenja bit će duže.

Pečenje na ulju i pečenje na roštilju

O tablicama

Temperatura i vrijeme potrebno za prženje ovise o vrsti i količini hrane koja se priprema. To je razlog zašto su rasponi temperature navedeni u tablicama. Započnite s pripremom na nižoj temperaturi pa, ako bude potrebno, sljedeći put namjestite na višu temperaturu.

Za više informacija pogledajte odjeljak *„Savjeti za prženje i pečenje na roštilju“* koji slijedi nakon tablica.

Posuđe prikladno za pećnicu

Možete koristiti svako vatro**stalno** posuđe prikladno za korištenje u mikrovalnoj. Metalno posuđe za pečenje nije prikladno za pečenje mikrovalovima.

Posuđe može postati vrlo vruće. Poslužite se rukavicama za pećnicu kako biste posuđe izvadili iz pećnice.

Vruće stakleno posuđe prikladno za pećnicu nakon vađenja iz pećnice položite na suh kuhinjski ubrus. Ako ga se postavi na hladnu ili mokru površinu, staklo bi moglo puknuti.

Savjeti za pečenje u ulju

Napomene

- Za pečenje mesa i peradi koristite duboko posuđe za pečenje.
- Provjerite stane li vaše posuđe za pripremu hrane u pećnici u odjeljak za kuhanje. Posuđe ne bi smjelo biti preveliko.
- Meso:
  Prekrijte otprilike dvije trećine posuđa za pripremu hrane u pećnici tekućinom. Za goveđu pečenku dodajte malo više tekućine. Komade mesa okrenite na polovici vremena predviđenog za pripremu. Kada je pečenka spremna, isključite pećnicu i pustite je da odstoji još 10 minuta. To omogućuje bolju raspodjelu mesnih sokova.
- **Perad:**
  Komade mesa preokrenite nakon što je isteklo ☐ vremena za pripremu hrane.

Savjeti za prženje na roštilju

Napomene

- Vrata pećice tijekom pečenja uvijek držite zatvorenima i ne pregrijavajte pećnicu.
- Koliko je god moguće, komadi hrane koje pečete trebali bi biti jednake debljine. Debljina odrezaka trebala bi iznositi barem 2 do 3 cm. To će im omogućiti da se jednakomjerno ispeku te ostanu sočni i puni soka. Ne stavljajte sol na odreske dok ih ne ispečete.
- Hvataljkama za roštilj okrećite komade hrane koju pečete. Ako meso probušite viljuškom, sokovi će isteći, a meso postati suho.
- Tamno meso, npr. govedina, brže dobije boju od svjetlijeg mesa poput teletine ili svinjetine. Kada na roštilju pečete meso svijetle boje ili ribu, oni često dobiju tek nešto boje na površini, iako su pripremljeni i sočni iznutra.
- Dio za pečenje na roštilju automatski se uključuje i isključuje. To je normalna pojava. Postavke pečenja na roštilju određuju koliko će često do ovoga dolaziti.

Govedina

Napomene

- Goveđu pečenku preokrenite nakon ☐ i ☐ vremena predviđenog za pripremu. Na kraju ostavite da odstoji otprilike još 10 minuta.
- Pisanice i but okrenite na polovici vremena predviđenog za pripremu. Na kraju ostavite da odstoji otprilike još 10 minuta.
- Odreske okrenite nakon ☐ vremena predviđenog za pripremu.

Govedina	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, postavke prženja na roštilju	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Goveđa pečenka, približno 1 kg	Posuđe s poklopcem	⊛	180-200	-	120-143
Goveđi filet, srednje pečen, približno 1 kg	Posuđe bez poklopca	⊛	180-200	100	30-40
But, srednje pečen, približno 1 kg	Posuđe bez poklopca	⊛	210-230	100	30-40
Odrezak, srednje pečen, 3 cm debeo**	Gornja žičana polica	—	3	-	svaka strana: 10-15

* Donja žičana polica

* Gornja žičana polica

Teletina

Napomena: Okrenite teleći but i koljenicu na polovici vremena predviđenog za pripremu. Na kraju ostavite da odstoji otprilike još 10 minuta.

Teletina	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Teleći but, otpr. 1 kg*	Posuđe za pećnicu s poklopcem	⊛	180-200	-	110-130
Teleća koljenica, otpr. 1,5 kg*	Posuđe s poklopcem	⊛	200-220	-	120-130

* Donja žičana polica **Svinjetina**

Napomene

- Krto svinjeće pečenje i pečenja bez korice okrenite na polovici vremena predviđenog za pripremu. Na kraju ostavite da odstoji otprilike još 10 minuta.
- Pečenje stavite u posuđe prikladno za pećnicu, stranu pečenja na kojem je korica okrenite prema gore. Zasijecite koricu. Nemojte okretati pečenje. Na kraju ostavite da odstoji otprilike još 10 minuta.
- Nemojte okretati svinjeće odreske ili svinjeće kotlete. Na kraju ostavite da odstoji otprilike još 5 minuta.
- Svinjsku vratinu okrenite nakon ☐ vremena predviđenog za pripremu.

Svinjetina	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, postavke prženja na roštilju	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Pečenje bez korice (npr. vrata), otp. 750 g*	Posuđe s poklopcem		220-230	100	40-50
Pečenje s koricom (npr. lopatica) otpr. 1,5 kg*	Posuđe bez poklopca		190-210	-	130-150
Svinjski filet, otpr. 500 g*	Posuđe s poklopcem		220-230	100	25-30
Svinjeći but, krto meso, otpr. 1 kg*	Posuđe s poklopcem		210-230	100	60-80
Dimljena svinjetina s kostima, otpr. 1 kg*	Posuđe bez poklopca	-	-	300	45-50
Svinjska vratina, 2 cm debela**		—	3	-	1. strana: otpr. 15-20 2. strana: otpr. 10-15

* Donja žičana polica

* Gornja žičana polica

Janjetina

Napomena: Okrenite janjeći but na polovici vremena predviđenog za pripremu.

Janjetina	Dodaci	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Janjeći hrbat, s kostima, otpr. 1 kg*	Posuđe bez poklopca		210-230	-	40-50
Janjeći but, otkošten, srednje pečen, otpr. 1,5 kg*	Posuđe s poklopcem		190-210	-	90-95

* Donja žičana polica

Razno

Napomene

- Na kraju ostavite mesnu štrucu da odstoji još otprilike 10 minuta.
- Kobasice okrenite nakon ◻ vremena predviđenog za pripremu.

Razno	Dodaci	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, postavke prženja na roštilju	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Mesna štruca, otpr. 1 kg*	Posuđe bez poklopca		180-200	700 W + 100 W	-
4 do 6 kobasica za roštilj otpr. 150 g svaka*	-	—	3	-	svaka strana: 10-15

* Donja žičana polica
** Gornja žičana polica

Perad

Napomene

- Cijelo pile ili pileća prsa okrenite tako da strana na kojoj su prsa leži prema dolje. Okrenite nakon ◻ vremena predviđenog za pripremu.
- Tovljenu kokoš okrenite tako da strana na kojoj su prsa leži prema dolje. Okrenite nakon 30 minuta, a mikrovalnu snagu podesite na 180 vata.
- Polovice pileta ili porcije piletine okrenite tako da strana na kojoj je koža gleda prema gore. Ne preokrećite.
- Pačja ili guščja prsa okrenite tako da strana na kojoj je koža gleda prema gore. Ne preokrećite.
- Guščje zabatke okrenite na polovici vremena predviđenog za pripremu. Probušite kožu.
- Pureća prsa i zabatke okrenite tako da strana na kojoj je koža gleda prema dolje. Okrenite nakon ◻ vremena predviđenog za pripremu.

Perad	Dodaci	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, postavke prženja na roštilju	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Pile, cijelo, otpr. 1,2 kg*	Posuđe s poklopcem		220-230	300	35-45
Tovljena kokoš, cijela, otpr. 1,6 kg*	Posuđe za pećnicu, s poklopcem		220-230	300 100	30 20-30
Pile, polovica, 500 g svaka*	Posuđe bez poklopca		180-200	300	30-35
Porcije piletine, otpr. 800 g*	Posuđe bez poklopca		210-230	300	20-30
Pileća prsa s kožom i kostima, 2 komada, otpr. 350-450 g*	Posuđe bez poklopca		190-210	100	30-40

Perad	Dodaci	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, postavke prženja na roštilju	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Pačja prsa s koricom, 2 komada, 300-400 g svaka**	Posuđe bez poklopca	—	3	20-30	100
Guščja prsa, 2 komada, 500 g svaka*	Posuđe bez poklopca		210-230	100	25-30
Guščji batci, otpr. 800 g*	Posuđe za pećnicu, bez poklopca		210-230	100	30-40
Pureća prsa, otpr. 1 kg*	Posuđe s poklopcem		200-220	-	90-100
Pureći batci, otpr. 1,3 kg*	Posuđe za pećnicu, s poklopcem		200-220	100	50-60

* Donja žičana polica
** Gornja žičana polica

Riba

Napomene

- Ako želite na roštilju ispeći cijelu ribu, npr. pastrvu, stavite je na sredinu gornje žičane police.
- Prethodno nauljite žičanu policu.

Riba	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Vrijeme pripreme u minutama
Riblji odrezak, npr. losos, 3 cm debeo, pečen na roštilju	Gornja žičana polica	—	3	20-25
Cijela riba, 2–3 komada, 300 g svaki, pečena na roštilju	Gornja žičana polica	—	3	20-30

Savjeti za prženje i pečenje na roštilju

Tablica ne sadrži informacije o težini pečenke.	Za male pečenke odaberite višu temperaturu i kraće vrijeme pripreme. Za veće pečenke odaberite nižu temperaturu i dulje vrijeme pripreme.
Kako prepoznati da je pečenka gotova.	Upotrijebite termometar za meso (moguće nabaviti u specijaliziranim trgovinama) ili provedite „test žlicom“. Pritisnite pečenku žlicom. Ako je na dodir čvrsta, spremna je. Ako je žlicu moguće utisnuti, pečenku je potrebno pripremati još malo dulje.
Pečenka izgleda dobro, ali su sokovi zagorjeli.	Sljedeći put uzmite manju posudu za prženje ili dodajte više tekućine.
Pečenka izgleda dobro, ali su sokovi prebistri i vodenasti.	Sljedeći put uzmite veću posudu za pečenje i dodajte manje tekućine.
Pečenka nije dovoljno jako pečena.	Razrežite pečenku. Umak od pečenja pripremite u posudi za prženje, a kriške pečenja stavite u umak. Završite s pripremom mesa koristeći samo mikrovalnu.

Jela zapečena sa sirom, gratinirana jela, tost s preljevom

Napomene

- Vrijednosti u tablici odnose se na hranu stavljenu u hladnu pećnicu.
- Za jela zapečena sa sirom, gratinirana jela s krumpirom i lazanje koristite posuđe otporno na toplinu i prikladno za mikrovalnu, duboko 4-5 cm.
- Jela zapečena sa sirom stavite na donju žičanu policu.
- Ostavite jela zapečena sa sirom i gratinirana jela u pećnici još 5 minuta nakon što je isključite.
- Sir na tostu:
  Prethodnotostirajte kriške kruha.

Jela zapečena sa sirom, gratinirana jela, tost	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura u °C, postavke prženja na roštilju	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Jelo zapečeno sa sirom, slatko, otpr. 1,5 kg*	Posuđe bez poklopca		140-160	300	25-35
Slano jelo zapečeno sa sirom, pripremljeno od kuhanih sastojaka, otpr. 1 kg*	Posuđe bez poklopca		150-160	700	20-25
Svježe lazanje*	Posuđe bez poklopca		200-220	300	25-35
Gratinirano jelo s krumpirom, pripremljeno od sirovih sastojaka, otpr. 1,1 kg*	Posuđe bez poklopca		180-200	700	25-30
Tost s preljevom, 4 kriške**		—	3	-	8-10

* Donja žičana polica
** Gornja žičana polica

Gotovi proizvodi, zamrznuti

Napomene

- Pridržavajte se uputa na pakovanju.
- Vrijednosti u tablici odnose se na hranu stavljenu u hladnu pećnicu.
- Ne stavljajte pržene krumpiriće, krokete ili palačinke od naribanog prženog krrumpira u slojevima jedne na druge. Okrenite na polovici vremena predviđenog za pripremu.
- Hranu stavite direktno na okretni tanjur.

Gotovi proizvodi	Pribor	Vrsta grijanja	Temperatura °C	Mikrovalna snaga u vatima	Vrijeme pripreme u minutama
Pizza s tankim tijestom*	Okretni tanjur		220-230	-	10-15
Pizza s debelim tijestom	Okretni tanjur		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pizza*	Okretni tanjur		220-230	-	10-15
Pizza baguette*	Okretni tanjur		- 220-230	700 -	2 13-18
Prženi krumpirići	Okretni tanjur		220-230	-	8-13
Kroketi*	Okretni tanjur		210-220	-	13-18
Palačinke od naribanog prženog krumpira, punjeni jastučići od krumpira	Okretni tanjur		200-220	-	25-30
Djelomično pripremljena peciva ili baguette	Donja žičana polica		170--180	-	13-18
Riblji štapići	Okretni tanjur		210-230	-	10-20
Pileći prutići, medaljoni	Okretni tanjur		200-220	-	15-20
Lazanje, otpr. 400 g**	Donja žičana polica		220-230	700	12-17

* Odjeljak za kuhanje prethodno zagrijavajte 5 minuta.

** Hranu stavite u vatrostalno posuđe prikladno za pećnicu.

si

Kazalo

Pomembne varnostne informacije ... 186
Vzroki okvar ... 190
Namestitev ... 190
Vaša nova naprava ... 192
Upravljalna plošča ... 192
Tipke na dotik in prikazovalnik ... 192
Izbirno stikalo za funkcije ... 192
Nastavitev parametrov ... 192
Hladilni ventilator ... 192
Dodatki ... 193
Pred prvo uporabo naprave ... 193
Nastavitev ure ... 193
Segrevanje pečice ... 193
Čiščenje dodatkov ... 193
Nastavitev pečice ... 193
Nastavitev vrste segrevanja in temperature ... 193
Hitro predgretje ... 194
Mikrovalovna pečica ... 194
Opombe glede posode za pečico ... 194
Nastavitve moči mikrovalovne pečice ... 194
Nastavitev mikrovalovne pečice ... 195
Kombinirana funkcija mikrovalovne pečice ... 195
Nastavitev kombinirane funkcije mikrovalovne pečice ... 195
Samodejni programi ... 195
Nastavitev programa ... 195
Programi za odtajanje ... 196
Nastavitev možnosti časovne nastavitve ... 196
Nastavitev časovnika ... 196
Nastavitev časa kuhanja ... 197
Nastavitev ure ... 197
Otroško varovalo ... 197
Vklop otroškega varovala ... 197
Izklop otroškega varovala ... 197
Otroško varovalo s samodejnimi programi ... 197
Tipka za hitri vklop ... 197
Nega in čiščenje ... 198
Čistilna sredstva ... 198
Tehnični podatki ... 198
Tabela za odpravljanje napak ... 199
Akrilamid v živilih ... 199
Napotki glede energije in okolja ... 200
Varčevanje z energijo ... 200
Okolju prijazno odlaganje med odpadke ... 200
Iz kuharske prakse ... 200
Odtajanje, segrevanje in kuhanje z mikrovalovno pečico ... 200
Napotki za mikrovalovno pečico ... 203
Torte in pecivo ... 203
Napotki za peko ... 204
Pečenje in praženje ... 205
Napotki za pečenje in praženje ... 207
Narastki, gratiniranje, toast z nadevi ... 207
Pripravljene jedi, zamrznjeni ... 208

⚠ Pomembne varnostne informacije

Pozorno preberite ta navodila. Šele nato boste znali pravilno in varno uporabljati svojo napravo. Navodila za uporabo shranite za morebitno uporabo v prihodnosti ali za naslednje lastnike.

Ko napravo odstranite iz embalaže, preverite, da ni poškodovana. Ne priključite naprave, če se je med transportom poškodovala.

Mikrovalovna pečica je predvidena za segrevanje hrane in napitkov. Sušenje hrane ali oblačil ter segrevanje copat, gob, grelnih blazinic, vlažnih krp in podobnega lahko vodi do poškodb, zanetenja ali požara.

Napravo brez vtiča lahko priključi samo licenčni strokovnjak. Poškodbe, nastale zaradi napačne povezave, niso vključene v garancijo.

Naprava je predvidena samo za domačo uporabo. Napravo je dovoljeno uporabljati samo za pripravo hrane in napitkov. Napravo je treba med delovanjem nadzirati. Napravo uporabljajte samo v notranjih prostorih.
To napravo lahko uporabljajo otroci, starejši od 8 let, in osebe z zmanjšanimi fizičnimi, senzornimi ali psihičnimi sposobnostmi ali pomanjkanjem izkušenj in znanja,

če so pod nadzorom odgovorne osebe oziroma so bili poučeni o pravilni uporabi naprave ter povezanimi nevarnostmi z njeno uporabo. Otroci se z napravo ne smejo igrati. Otroci brez nadzora naprave ne smejo čistiti in vzdrževati.

Naprava ni predvidena za uporabo z zunanjim časovnikom ali ločenim sistemom za daljinsko upravljanje.

Ta naprava je predvidena za uporabo v gospodinjstvu in v podobne namene:

– kuhinje za osebje v trgovinah, pisarnah ali drugem delovnem okolju;
– kmetije;
– za goste v hotelih, motelih in drugih bivalnih okoljih; – v okoljih, kjer nudijo nočitev z zajtrkom.

Nevarnost požara!

- Gorljivi predmeti, spravljeni v napravi, se lahko zanetijo. Nikoli ne hranite gorljivih predmetov v napravi. Nikoli ne odpirajte vrat naprave, če je v njej dim. Izklopite napravo in jo izključite iz električnega omrežja ali izključite prekinjač v omarici z varovalkami.

- Pri segrevanju hrane v plastičnih ali papirnatih vsebnikih opazujte pečico, ker obstaja možnost vžiga.

- Če opazite dim, izključite ali izklopite napravo in pustite vrata zaprta, da zadušite plamen.

OPOZORILO: dostopni deli se med uporabo segrejejo. Majhnim otrokom ne dovolite v bližino.

OPOZORILO: steklenih vrat mikrovalovne pečice ne čistite z grobimi čistili ali ostrimi kovinskimi strgalniki, ker lahko popraskajo površino, zaradi česar lahko steklo poči.

- Ne izberite nastavitve moči mikrovalovne pečice ali časa, ki je višja od potrebne. Sledite informacijam v teh navodilih za uporabo. Mikrovalovne pečice nikoli ne uporabljajte za sušenje hrane. Hrane z nizko vsebnostjo vode, kot je npr. kruh, nikoli ne odtajajte ali pogrevajte s preveliko močjo mikrovalovne pečice ali predolgo časa.

- Jedilno olje se lahko zaneti. Nikoli ne uporabljajte mikrovalovne pečice za segrevanje jedilnega olja samega.

Nevarnost eksplozije!

Tekočine in druga hrana lahko eksplodirajo, če so v vsebnikih oz. embalažah, ki so premočno zatesnjene. Nikoli ne segrevajte tekočine ali hrane v vsebnikih oz. embalažah, ki so premočno zatesnjene.

Uporabljajte samo posodo, primerno za uporabo v mikrovalovnih pečicah.

Nevarnost resnih zdravstvenih težav!

- Površina naprave se lahko poškoduje, če je ne čistite pravilno. Pride lahko do uhajanja energije mikrovalovne pečice. Napravo redno čistite in takoj odstranite morebitne ostanke hrane. Prostor za kuhanje , vratno tesnilo, vrata in vratno omejevalo vedno vzdržujte čiste; glejte tudi poglavje *Nega in čiščenje*.

OPOZORILO: če so vrata ali vratna tesnila poškodovana, pečice ni dovoljeno uporabljati, dokler je ne popravi usposobljena oseba.

OPOZORILO: nevarno je, če servisna dela ali popravila, pri katerih je treba odstraniti pokrov, ki ščiti pred izpostavljenostjo mikrovalovnemu sevanju, izvaja kdor koli drug razen usposobljena oseba.

- Mikrovalovno sevanje lahko uhaja, če so vrata prostora za kuhanje ali vratno tesnilo poškodovano. Naprave nikoli ne uporabljajte, če ima poškodovana vrata prostora za kuhanje ali vratno tesnilo. Stopite v stik s servisno službo.

- Mikrovalovno sevanje bo uhajalo iz naprav, ki nimajo ohišja. Nikoli ne odstranite ohišja. Za morebitna vzdrževalna dela ali popravila stopite v stik s servisno službo.

Nevarnost električnega udara!

- Nepravilna popravila so nevarna. Popravila lahko izvaja samo usposobljen serviser, ki je tudi edini, ki vam lahko zamenja poškodovan električni kabel. Če je naprava pokvarjena, izvlecite vtič iz električne vtičnice ali izključite prekinjač v omarici z varovalkami. Stopite v stik s servisno službo.

- Izolacija kabla na električnih napravah se lahko stopi ob stiku z vročimi deli naprave. Vedno pazite, da se električni kabli naprav ne dotaknejo vročih delov naprave.

- Vdor vlage lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

- Pokvarjena naprava lahko povzroči električni udar. Nikoli ne vklapljajte pokvarjene naprave. V tem primeru izvlecite vtič iz električne vtičnice ali izključite prekinjač v omarici z varovalkami. Stopite v stik s servisno službo.

- Pri napravi gre za visokonapetostno napravo. Nikoli ne odstranite ohišja.

OPOZORILO: zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate sijalko, da preprečite možnost električnega udara.

Nevarnost opeklin!

- Med uporabo se naprava močno segreje. Paziti je treba, da se ne dotaknete grelnih elementov v pečici.
- Dodatki in posoda v pečici so zelo vroči. Pri odstranjevanju dodatkov ali posode iz prostora za kuhanje vedno uporabljajte rokavice za pečico.
- Alkoholni hlapi se lahko zanetijo v vročem prostoru za kuhanje. Nikoli ne pripravljajte jedi, ki vsebuje veliko količino alkohola. Uporabljajte samo majhne količine alkohola. Vrata naprave odpirajte previdno.

- Jedi z lupino ali kožico lahko počijo ali eksplodirajo med ali celo po segrevanju. Nikoli ne kuhajte jajc v lupini ali pogrevajte trdo kuhanih jajc. Nikoli ne kuhajte školjk ali rakov. Vedno prebodite rumenjak pri pečenju ali poširanju jajc. Kožica jedi, ki imajo lupino ali kožico, kot so jabolka, paradižnik, krompir in klobase, lahko poči. Pred segrevanjem prebodite lupino ali kožico.

- Vsebino stekleničk za hranjenje in kozarčkov s hrano za dojenčke je treba premešati ali stresti ter pred hranjenjem preveriti temperaturo, da preprečite opekline.

- Segreta hrana oddaja toploto. Posoda za pečico se lahko zelo segreje. Pri odstranjevanju posode ali dodatkov iz prostora za kuhanje vedno uporabljajte rokavice za pečico.

OPOZORILO: tekočine in druge hrane ne segrevati v zaprtih vsebnikih oz. embalažah, ker lahko eksplodira. Vedno upoštevajte navodila na embalaži.
Pri odstranjevanju jedi iz prostora za kuhanje vedno uporabljajte rokavice za pečico.

Nevarnost oparin!

- Pri odpiranju vrat naprave lahko uhaja vroča para. Vrata naprave odpirajte previdno. Otroci naj bodo na varni razdalji.

- Pri segrevanju napitkov v mikrovalovni pečici lahko pride do zapoznelega vretja, zato je treba biti pri ravnanju z vsebnikom previden. To pomeni, da tekočina doseže vrelišče brez običajnega pojava mehurčkov, ki se dvigajo na površino. Če vsebnik že samo malo stresete, lahko vroča tekočina naenkrat zavre in se začne prelivati. Pri segrevanju vedno položite žlico v vsebnik. Tako preprečite zapoznelo vretje.

Nevarnost poškodb!

- Popraskano steklo na vratih naprave lahko poči. Ne uporabljajte strgalnikov za steklo ali ostrih in abrazivnih čistilnih pripomočkov ali detergentov.

- Neustrezna posoda za pečico lahko poči. Porcelanasta ali keramična posoda ima lahko v ročajih ali pokrovih majhne luknje. Pod temi je votlinica. Vlaga, ki pride v te votlinice, lahko vodi do razpočenja posode. Uporabljajte samo posodo, varno za uporabo z mikrovalovno pečico.

Vzroki poškodb

Svarila!

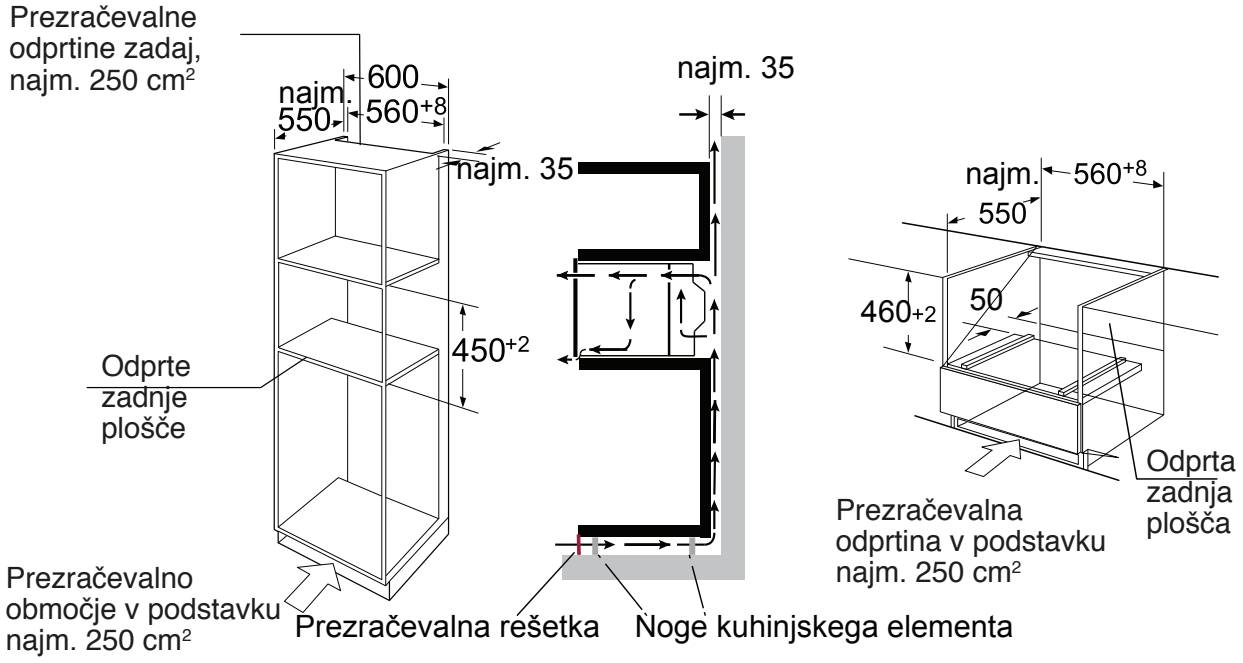
- Ustvarjanje isker: kovine – npr. žlice v kozarcu – ni dovoljeno približati na manj kot 2 cm stenam mikrovalovne pečice in notranjosti vrat. Iskre lahko povzročijo nepopravljive poškodbe na notranjosti stekla vrat.
- Voda v vročem prostoru za kuhanje: nikoli ne nalivajte vode v vroč prostor za kuhanje. To povzroči nastanek pare. Sprememba temperature lahko povzroči poškodbe.
- Vlažna hrana: ne hraniti vlažne hrane dlje časa v zaprtem prostoru za kuhanje.
  Naprave ne uporabljati za shranjevanje hrane. To lahko vodi do nastanka korozije.
- Hlajenje z odprtimi vrati naprave: prostor za kuhanje se naj ohlaja pri zaprtih vratih. Vrat naprave ne zatikajte, da se ne morejo zapreti. Četudi so vrata le malo priprta, se lahko s časom sosednje pohištvo poškoduje.
- Močno umazano tesnilo: če je tesnilo zelo umazano, se vrata naprave med delovanjem več ne bodo pravilno zaprla. Fronte sosednjih enot se lahko tako poškodujejo. Tesnilo vedno ohranjajte čisto.
- Upravljanje mikrovalovne pečice brez hrane: upravljanje mikrovalovne pečice brez hrane v prostoru za kuhanje lahko vodi do preobremenitve. Naprave nikoli ne vklopite, razen če je v prostoru za kuhanje hrana. Izjema pri tem pravilu je kratek preizkus posode (glejte poglavje »Posoda, primerna za mikrovalovno pečico«).
- Stanje na vratih naprave ali odlaganje predmetov nanje: ne stati na odprtih vratih naprave ali nanje odlagati predmetov. Na vrata naprave ne odlagati posode ali dodatkov.
- Transport naprave: naprave ne prenašajte ali držite za vratni ročaj. Vratni ročaj ne more zdržati teže naprave in se lahko zlomi.
- Pokovka za mikrovalovno pečico: Nikoli ne nastavite moči mikrovalovne pečice previsoko. Uporabite največ 60 W moči. Vrečko s pokovko vedno položite na stekleno ploščo. Če je steklo krožnika preobremenjeno, lahko poči.
- Tekočina, ki je prevrela, ne sme steči v pogon vrtljivega krožnika in v notranjost naprave. Spremljajte postopek kuhanja. Na začetku izberite krajši čas kuhanja in ga nato po potrebi podaljšajte.
- Pečico je treba čistiti redno in odstraniti morebitne ostanke jedi, saj lahko ti eksplodirajo tudi po koncu delovanja mikrovalovne pečice.
- Če mikrovalovne pečice ne vzdržujete čiste, lahko pride do poškodbe površine, kar lahko negativno vpliva na življenjsko dobo naprave in vodi do nevarne situacije.

Namestitev

Vgrajene enote

- Ta naprava je predvidena samo za popolno vgradnjo v kuhinjo.
- Ta naprava ni predvidena za uporabo na delovni površini ali v omari.
- Element, v katerega je vgrajena naprava, ne sme imeti hrbtne stene.
- Med steno in podstavkom ali zadnjo ploščo zgornje enote mora biti najmanj 35 mm prostora.
- Vgradni element mora imeti na sprednji strani prezračevalno odprtino, veliko 250 cm². V ta namen izrežite odprtino v osnovno ploščo ali montirajte prezračevalno rešetko.
- Prezračevalnih rež in dovodnih odprtin ni dovoljeno prekriti.
- Varno delovanje naprave je mogoče zagotoviti samo, če je nameščena v skladu s temi navodili za namestitev.
- Monter je odgovoren za morebitno škodo, nastalo zaradi napačne namestitve.
- Enote, v katere namestite napravo, morajo biti odporne proti vročini do 90 °C.

Montažne dimenzije

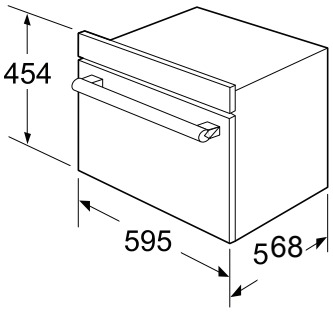


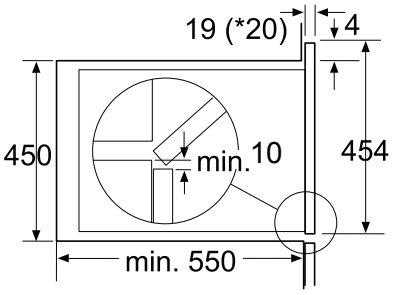
Opomba: nad pečico mora biti prostor.

Vgradnja pečice

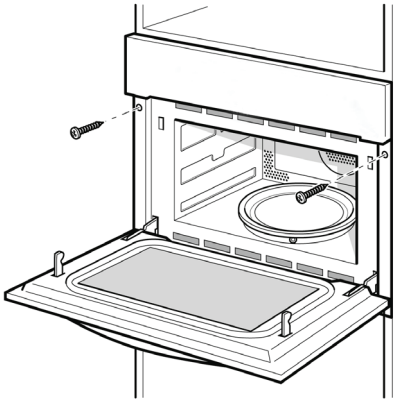
• Naprave ne držite ali prenašajte za vratni ročaj. Vratni ročaj ne more zdržati teže naprave in se lahko zlomi.

1. Previdno potisnite mikrovalovno pečico v predviden vgradni prostor tako, da bo na sredini.
2. Odprite vrata in pritrdite mikrovalovno pečico s priloženimi vijaki.





* 20 mm za kovinska ohišja



- Napravo vgradite v celoti in na sredino.
- Ne prepogibajte priključnega kabla.
- Napravo privijačite na mesto.
- Vrzeli med delovno površino in napravo ni dovoljeno zapreti z dodatnimi letvami.

Pomembne informacije

Električni priključek

Naprava ima vtič in jo lahko priključite samo na ustrezno nameščeno ozemljeno vtičnico.

Vtičnico lahko inštalira oz. električni kabel zamenja samo kvalificiran električar ob upoštevanju ustreznih predpisov. Če po namestitvi vtič ni več dostopen, je treba na mestu inštalacije namestiti tokokrog s prekinjačem z najmanj 3-milimetrsko kontaktno vrzeljo. Z inštalacijo je treba zagotoviti kontaktno zaščito.
Zaščita z varovalko: glejte navodila za uporabo / tehnični podatki.

Vaša nova naprava

Preberite to poglavje, da se seznanite z vašo novo napravo. V njem so razloženi nadzorna plošča in posamezni upravljalni elementi. Vsebuje tudi informacije o prostoru za kuhanje in dodatkih.

Nadzorna plošča

Tipke na dotik in prikazovalnik

Tipke na dotik se uporabljajo za nastavitev različnih dodatnih funkcij. Na zaslonu lahko odčitate vrednosti, ki ste jih nastavili.

Simbol	Funkcija
	Mikrovalovna pečica 3D
	vroči zrak
	Žar z ventilatorjem
	Žar
	Nastavitev za pico
M	Pomnilnik
— +	Nastavitev parametrov
	Temperatura/teža
A	Samodejni programi
	Odtajanje
	Pritisnite in zadržite: otroško varovalo Kratek dotik: hitro predgretje
	Ura
	Vklop programa
	Kratek dotik: zaustavitev Dvojni dotik: preklic

Funkcija in prikaz na zaslonu

S funkcijskimi tipkami nastavite vrsto segrevanja.

Funkcija	Uporaba
3D vroči zrak	Za peko biskvitnega peciva v modelih za peko, sadnih kolačev in sirovih tort ter tort, pic in majhnih pekovskih izdelkov v pladnjih za peko. 50 °C lahko ohrani okus hrane po vzdrževanju toplote 1-2 uri.
Žar z ventilatorjem	Perutnina postane rjava in hrustljava. Ta nastavitev je najboljša za pripravo narastkov in jedi na žaru.
Nastavitev za pico	Za zamrznjene jedi in izdelke, ki potrebujejo veliko vročine s spodnje strani.
Žar	Izberete lahko visoko, srednje ali nizko raven. To je idealno, če želite na žaru speči več steakov, klobas, kosov ribe ali rezin kruha.
+ Mikrovalovna pečica + vroči zrak	Ta funkcija se uporablja za hitro pečenje jedi. Istočasno uporabite tudi funkcijo za 3D vroči zrak.
+ Mikrovalovna pečica + ventilator za žar	Perutnina postane rjava in hrustljava. Ta nastavitev je najboljša za pripravo narastkov in jedi na žaru. Funkcija je primerna tudi za enakomerno pečenje jedi.
+ Mikrovalovna pečica + pica	Ta funkcija se uporablja za hitro pečenje jedi ali za optimalno pripravo pice.
+ Mikrovalovna pečica + žar	Ta funkcija se uporablja za hitro pripravo jedi, hkrati pa skorjico lepo rjavo zapeče.
Odtajanje	2 programa za odtajanje 13 programov za kuhanje
A Samodejni programi	Moč segrevanja in čas kuhanja se nastavita glede na težo.
Mikrovalovna pečica	Odtajanje, pogrevanje in kuhanje.

Nastavitev parametrov

Parametre nastavite z nastavitvenimi tipkami.

Parameter	Funkcija
Samod. meni	Izberite 13 samodejnih programov. Od P 01 do P 13.
Temperatura	Izberite temperaturo kuhanja (°C). : 50,100,105,110...230 : 100,105,110...230 : 100,105,110...230 + : 50,100,105,110...230 + : 100,105,110... 230 + : 100,105,110...230
Teža	Nastavite težo kuhanja.
Čas	Nastavite čas kuhanja.
Mikrovalovna pečica	Izberite moč mikrovalovne pečice: 100 W, 300 W, 450 W, 700 W in 900 W

Hladilni ventilator

Vaša naprava ima hladilni ventilator. Hladilni ventilator se vključi med delovanjem. Vroč zrak uhaja nad vrati.

Hladilni ventilator deluje še nekaj časa po koncu delovanja pečice.

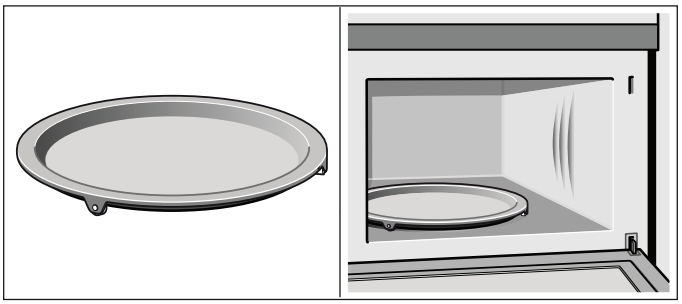
Svarila!

Ne prekrivati prezračevalnih odprtin. Naprava se lahko sicer pregreje.

Opombe

- Med mikrovalovnim delovanjem naprava ostane hladna. Hladilni ventilator se bo vseeno vključil. Ventilator lahko deluje tudi po tem, ko se mikrovalovna pečica izključi.
- Na oknu vrat, notranjih stenah in dnu se lahko pojavi kondenzat. To je povsem običajen pojav in ni znak napake v delovanju. Po kuhanju obrišite kondenzat.

Dodatki



Vrtljivi krožnik
Kot površina za rešetko.
Hrana, ki za pripravo potrebuje posebej veliko vročine s spodnje strani, se lahko pripravi neposredno na vrtljivem krožniku.

Vrtljivi krožnik se lahko vrti v desno ali levo.
Položite vrtljivi krožnik na pogon na sredini prostora za kuhanje. Zagotovite, da je pravilno nameščen.

- Mikrovalovne pečice nikoli ne uporabljajte brez vrtljivega krožnika.
- Nosilnost vrtljivega krožnika je najv. 5 kg.
- Vrtljivi krožnik je treba uporabiti pri vseh nastavitvah moči.

Spodnja rešetka
Za mikrovalovno pečico in peko in pečenje v pečici.

Zgornja rešetka
Za pripravo jedi na žaru npr. steakov, klobas in opečenega kruha.

Kot podpora plitkim posodam.

Opomba:
Vrsta in količina dodatkov je odvisna od dejanskega povpraševanja.

Pred prvo uporabo naprave

Tukaj boste našli vse, kar je treba narediti, pred prvo pripravo hrane v vaši pečici.
Najprej preberite poglavje *Varnostne informacije*.

Nastavitev ure

Ko napravo priključite, bo na zaslonu utripalo »00:00« in enkrat bo slišati brenčalo. Nastavite uro.

1. Dotaknite se tipke »– +« .
   med 00:00 in 23:59.
2. Dotaknite se tipke ◷ .
   Čas je nastavljen.

Segrevanje pečice

Da odstranite vonj po novi napravi, segrejte prazno in zaprto pečico. Idealno je, če jo segrevate eno uro z ⊛vročim zrakom pri 230 °C.

Preverite, da v notranjosti prostora za kuhanje ni ostankov embalaže.

1. Dotaknite se tipke ⊛, da nastavite funkcijo vročega zraka.
2. Dotaknite se tipke »– +« , da nastavite temperaturo na 230 °C.
3. Dotaknite se tipke◷. Dotaknite se tipke»– +«, da nastavite čas kuhanja na 60 minut.
4. Dotaknite se tipke ▷ +30sec . Pečica bo začela segrevati.

Čiščenje dodatkov

Pred prvo uporabo dodatkov le-te temeljito očistite z vročo milnico in mehko krpo za posodo.

Nastavitev pečice

Pečico lahko nastavite na več načinov. V nadaljevanju je razloženo, kako lahko izberete želeno vrsto segrevanja, temperaturo ali nastavitev žara. Prav tako lahko za svojo jed izberete čas kuhanja. Glejte poglavje *Nastavitev možnosti za časovno nastavitev*.

Nastavitev vrste segrevanja in temperature

Primer: ⊛ Vroči zrak pri 200 °C za 25 minut.

1. Dotaknite se tipke ⊛, da nastavite funkcijo vročega zraka.
2. Utripala bo privzeta temperatura 180 °C.
   Dotaknite se tipke »– +«, da nastavite temperaturo na 200 °C.
3. Dotaknite se tipke◷. Dotaknite se tipke »– +«, da nastavite čas kuhanja na 25 minut.
4. Dotaknite se tipke▷ +30sec. Pečica bo začela segrevati.

Odpiranje vrat pečice med delovanjem
Delovanje se prekine. Ko vrata zaprete, pritisnite tipko ▷ +30sec.
Delovanje se nadaljuje.

Začasna prekinitev delovanja

Dotaknite se tipke ⏸, da začasno prekinete delovanje. Nato se dotaknite tipke ▷ +30sec , da nadaljujete z uporabo.

Spreminjanje časa kuhanja

To lahko naredite kadarkoli. Dotaknite se tipke◷. Dotaknite se tipke »– +« , da spremenite čas kuhanja.

Sprememba temperature
To lahko naredite kadarkoli.

Dotaknite se tipke °C za novo nastavitev temperature. Dotaknite se tipke »– +« , da nastavite temperaturo. Preklic delovanja

Dvakrat se dotaknite tipke ⏸, da prekličete delovanje.

Hitro predgretje

Pri hitrem predgretju pečica še posebej hitro doseže nastavljeno temperaturo.

Funkcija za hitro predgretje je na voljo pri naslednjih vrstah segrevanja:

- 3D vroči zrak
- z ventilatorjem
- + Mikrovalovna pečica + vroči zrak
- + Mikrovalovna pečica + ventilator za žar
- Nastavitev za pico
- + Mikrovalovna pečica + pica

Za zagotovitev optimalnega rezultata kuhanja, hrano položite v prostor za kuhanje šele, ko se faza predgretja zaključi.

1. Nastavitev vrste segrevanja in temperature.
2. Dotaknite se tipke .
   Na zaslonu zasveti simbol .
3. Dotaknite se tipke .

Pečica bo začela segrevati.

Postopek predgretja je končan

Oglasi se signal. Na zaslonu utripa simbol . Dajte hrano v pečico.

Preklic hitrega predgretja

Med nastavitvijo funkcije za hitro predgretje lahko z dotikom tipke prekličete funkcijo.

Med hitrim predgretjem se dotaknite tipke ali , da prekličete funkcijo. Funkcijo lahko prekličete tudi tako, da odprete vrata.

Opomba:

1. Funkcija za hitro predgretje deluje samo, če ste že izbrali enega od zgornjih načinov. Med predgretjem je funkcija mikrovalovne pečice izključena.
2. Šele, ko zaslišite zvočni alarm in na zaslonu začne utripati ikona za predgretje, lahko odprete vrata in v pečico položite hrano.

Mikrovalovna pečica

Mikrovalovi se pretvorijo v živilih spremenijo v toploto. Mikrovalove je mogoče uporabljati same ali pa v kombinaciji z različnimi vrstami segrevanja. V navodilih boste našli informacije o posodi, primerni za mikrovalovno pečico, in kako nastaviti slednjo.

Opomba:
V poglavju Iz kuharske prakse boste našli primere za odtajanje, segrevanje in kuhanje z mikrovalovno pečico.

Opomba:
Čas je mogoče nastavljati s pritiskom tipke v naslednjih korakih:

0-1 min:	1 sekunda
1-5 min:	10 sekund
5-15 min:	30 sekund
15-60 min:	1 minuta
60 min:	5 minut

Opombe glede posode za pečico

Primerna posoda za mikrovalovno pečico

Primerna posoda je odporna proti toploti, izdelana iz stekla, steklene keramike, porcelana, keramike ali plastike, odporne proti toploti. Ti materiali omogočajo prehod mikrovalov.

Uporabljate lahko tudi servirno posodo. Tako vam ni treba prelagati hrane iz ene posode v drugo. Posodo z okrasno zlato ali srebrno obrobo lahko uporabljate samo, če proizvajalec posode jamči, da je primerna za uporabo v mikrovalovnih pečicah.

Neprimerna posoda za mikrovalovno pečico
Kovinska posoda ni primerna. Kovina namreč onemogoča prehod mikrovalov. Hrana v pokriti kovinski posodi bo ostala hladna.

Svarila!
Iskrenje: kovine – npr. žlice v kozarcu – ni dovoljeno približati na manj kot 2 cm stenam mikrovalovne pečice in notranjosti vrat. Iskre lahko uničijo steklo na notranjosti vrat.

Preizkus posode za mikrovalovno pečico

Ne vklapljajte mikrovalovne pečice, če v njej ni hrane. Naslednji preizkus primernosti posode za uporabo v mikrovalovni pečici je edina izjema pri tem pravilu. Naslednji preizkus opravite, če niste prepričani, ali je vaša posoda primerna za uporabo v mikrovalovni pečici:

1. Prazno posodo segrevajte pri največji moči za ½ do 1 minuto.
2. Med tem časom občasno preverite temperaturo posode.

Ta bi morala biti na dotik hladna ali topla.

Če se posoda močno segreje ali oddaja iskre, to pomeni, da ni primerna za uporabo v mikrovalovni pečici.

Nastavitve moči mikrovalovne pečice

S tipko nastavite želeno moč mikrovalovne pečice.

100 W	- Odtajanje občutljivih/delikatnih jedi - Odtajanje jedi nepravilne oblike - Mehčanje sladoleda - Vzhajanje testa
300 W	- Odtajanje - Taljenje čokolade in masla
450 W	- Kuhanje riža, juhe
700 W	- Pogrevanje - Kuhanje gob, školjk - Kuhanje jedi, ki vsebujejo jajca in sir
900 W	- Vrenje vode, pogrevanje - Kuhanje piščanca, rib, zelenjave

Opombe

- Ob dotiku tipke zasveti izbrana moč.
- Moč mikrovalovne pečice lahko nastavite na 900 W za največ 30 minut. Pri vseh ostalih nastavitvah moči je najdaljši čas kuhanja 1 ura in 30 minut.

Nastavitev mikrovalovne pečice

Primer: Nastavitev moči 300 W, čas kuhanja 17 minut

1. Dotaknite se tipke za mikrovalove ≋. Prikazala se bo privzeta moč mikrovalov 900 W in utripal bo privzeti čas kuhanja.
2. Dotaknite se tipke ≋. Utripati bo začela privzeta moč mikrovalov. Dotaknite se tipke »– +«, da prilagodite moč mikrovalov na 300 W.
3. Dotaknite se tipke ◷. Utripati bo začel privzeti čas kuhanja. S tipko »– +« prilagodite čas kuhanja na 17 minut.
4. Dotaknite se tipke ▷ +30sec.

Pečica bo začela delovati. Na zaslonu bo prikazano odštevanje časa kuhanja.

Čas kuhanja je potekel

Oglasi se signal. Delovanje mikrovalovne pečice je končano.

Odpiranje vrat pečice med delovanjem

Delovanje se prekine. Ko vrata zaprete, pritisnite tipko ▷ +30sec. Delovanje se nadaljuje.

Spreminjanje časa kuhanja

To lahko naredite kadarkoli. Dotaknite se tipke ◷. Dotaknite se tipke »– +« , da spremenite čas kuhanja.

Spreminjanje nastavitve moči mikrovalovne pečice

To lahko naredite kadarkoli.
Dotaknite se tipke ≋, da nastavite novo vrsto moči. Dotaknite se tipke »– +«, da nastavite moč mikrovalovne pečice.

Začasna prekinitev delovanja

Na kratko se dotaknite tipke ⏸. Pečica se zaustavi. Ponovno se dotaknite tipke ▷ +30sec, da nadaljujete z delovanjem pečice.

Preklic delovanja

Dvakrat se dotaknite tipke ⏸, da prekličete delovanje.

Opombe

- Ko se dotaknete tipke za mikrovalove ≋, bo kot priporočena nastavitev vedno zasvetila največja nastavitev moči.
- Če odprete vrata naprave med kuhanjem, bo ventilator deloval še naprej.

Kombinirana funkcija mikrovalovne pečice

Pri tej funkciji istočasno delujeta funkciji žara in mikrovalov. Mikrovalovi pospešijo pripravo hrane, funkcija žara pa poskrbi, da je jed kljub temu lepo rjavo zapečena.

Vključite lahko vse nastavitve moči mikrovalov.
Izjema: 900 W

Nastavitev kombinirane funkcije mikrovalovne pečice

Primer: mikrovalovi 100 W, 17 minut in vroči zrak 190 °C.

1. Dotaknite se tipke, da nastavite funkcijo vročega zraka.
2. Utripala bo privzeta temperatura 180 °C. Dotaknite se tipke »– +«, da nastavite temperaturo na 190 °C.
3. Dotaknite se tipke ≋, da preklopite v način + ≋. Utripati bo začela privzeta moč mikrovalovne pečice 300 W, nakar se dotaknite tipke »– +«, da nastavite moč na 100 W.
4. Dotaknite se tipke ◷. Dotaknite se tipke»– +«, da nastavite čas kuhanja na 17 minut.
5. Dotaknite se tipke ▷ +30sec.

Naprava začne delovati. Čas kuhanja se začne odštevati.

Čas kuhanja je potekel
Oglasi se signal. Kombiniran način se zaključi.

Odpiranje vrat pečice med delovanjem

Delovanje se prekine. Ko vrata zaprete, na kratko pritisnite tipko ▷ +30sec. Program se bo nato nadaljeval.

Začasna prekinitev delovanja

Na kratko se dotaknite tipke ⏸. Pečica se zaustavi. Ponovno se dotaknite tipke ▷ +30sec, da nadaljujete z delovanjem pečice.

Spreminjanje časa kuhanja

To lahko naredite kadarkoli.Dotaknite se tipke ◷. Dotaknite se tipke »– +«, da spremenite čas kuhanja.

Spreminjanje nastavitve moči mikrovalovne pečice

To lahko naredite kadarkoli.

Dotaknite se tipke ≋, da nastavite novo vrsto moči. Dotaknite se tipke »– +«, da nastavite moč mikrovalovne pečice.

Sprememba temperature

To lahko naredite kadarkoli.

Dotaknite se tipke za novo nastavitev temperature.
Dotaknite se tipke »– +«, da nastavite temperaturo.

Preklic delovanja

Dvakrat se dotaknite tipke ⏸, da prekličete delovanje.

Samodejni programi

Samodejni programi vam omogočajo enostavnejšo pripravo hrane. Pri tem enostavno izberete program in vnesete težo svoje hrane. Samodejni program nastavi optimalno nastavitev. Izbirate lahko med 13 programi.

Hrano vedno dajte v hladen prostor za kuhanje.

Nastavitev programa

Ko ste izbrali program, nastavite pečico. Izbirno stikalo za temperaturo mora biti izključeno (OFF).

Primer: Program 3 s težo 1 kg.

1. Dotaknite se tipke A.
   Na zaslonu se prikaže program št. 1.
2. Dotaknite se tipke »– +« ali tipke A, da izberete številko programa P03.
3. Dotaknite se tipke.
4. Dotaknite se tipke »– +«, da nastavite težo; prikazal se bo čas kuhanja.
5. Dotaknite se tipke ▷ +30sec. Program se bo začel. Na zaslonu se bo odšteval čas kuhanja.

Samodejni meni

Št. programa	Kategorija	Hrana
P 01**	Zelenjava	Sveža zelenjava
P 02*	Priloge	Krompir – olupljen/ kuhan
P 03*	Priloge	Krompir – pečen
P 04	Perutnina/ribe	Kosi piščanca
P 05*	Pekovski izdelki	Torta
P 06*	Pekovski izdelki	Jabolčna pita
P 07*	Pekovski izdelki	Narastek
P 08**	Pogrevanje	Napitki/juhe
P 09**	Pogrevanje	Obrok na krožniku
P 10**	Pogrevanje	Omaka/enolončnica/ obrok na krožniku
P 11*	Pripravljene jedi	Zamrznjena pica
P 12*	Pripravljene jedi	Zamrznjen krompir za pripravo v pečici
P 13*	Pripravljene jedi	Zamrznjena lazanja

Opombe

- Programi z * so s predgretjem. Med predgretjem se čas kuhanja zaustavi in sveti simbol za predgretje. Po predgretju boste zaslišali alarm in simbol za predgretje bo utripal.
  Programi z ** uporabljajo samo funkcijo mikrovalov.
- **Program se je zaključil**
  Oglasi se signal. Pečica preneha ogrevati.

Sprememba programa

Ko enkrat zaženete program, številke programa in teže ni več mogoče spremeniti.

Preklic programa

Dvakrat se dotaknite tipke ⏸, da prekličete delovanje.

Spreminjanje časa kuhanja

Pri uporabi samodejnih programov časa kuhanja ni mogoče spremeniti.

Programi za odtajanje

Z 2 programoma za odtajanje lahko odtalite meso, perutnino in kruh.

1. Dotaknite se tipke *.
   Na zaslonu se prikaže program št. 1.
2. Dotaknite se tipke »– +« ali *, da izberete številko programa.
3. Dotaknite se tipke.
4. Dotaknite se tipke »– +«, da nastavite težo; prikazal se bo čas kuhanja.
5. Dotaknite se tipke +30sec. Program se bo začel. Na zaslonu se bo odšteval čas kuhanja.

Opombe

- **Priprava hrane**
  Uporabite hrano, ki je bila zamrznjena pri -18 °C in spravljena v pripravljenih količinskih porcijah, ki naj bodo čim bolj tanke. Hrano, ki jo želite odtaliti, vzemite iz embalaže in jo stehtajte. Za nastavitev programa morate poznati težo.
- Pri odtajanju mesa ali perutnine se bo naredila tekočina. Ko obrnete meso in perutnino, odtočite to tekočino in je nikakor ne uporabljajte za druge namene ali dovolite, da pride v stik z drugo hrano.
- **Posoda za mikrovalovno pečico**
  Hrano položite v plitko posodo, primerno za mikrovalovno pečico, kot je npr. porcelanasti ali stekleni krožnik, vendar je ne pokrijte.
- Pri odtajanju piščanca in kosov piščanca (d 01) boste dva krat zaslišali zvočni signal, ki vas opozori, da je treba hrano obrniti.
- **Čas počivanja hrane**
  Odtaljeno hrano je treba pustiti počivati dodatnih 10 do 30 minut, dokler ne doseže enakomerne temperature. Veliki kosi mesa morajo počivati dlje časa od manjših. Ploske kose mesa ali izdelke iz mletega mesa je treba ločiti enega od drugega, preden jih pustite počivati. Po tem času nadaljujte s pripravo jedi, čeprav bodo debeli kosi mesa na sredini še morda zamrznjeni.
  Sedaj lahko iz perutnine odstranite drobovje.

Št. programa	Odtajanje	Teža v kg
d 01*	Meso, perutnina in ribe	0,20 - 1,00
d 02*	Kruh, torta in sadje	0,10 - 0,50

*Med odtajanjem hrano položite na spodnjo rešetko.

Nastavitev možnosti časovne nastavitve

Vaša pečica ima različne možnosti časovne nastavitve. S tipko 🕒 lahko prikličete meni in preklapljate med posameznimi funkcijami. Že nastavljeno možnost časovne nastavitve lahko neposredno spremenite s tipko »– +«.

Nastavitev časovnika

Časovnik lahko uporabljate kot kuhinjski časovnik. Deluje namreč neodvisno od pečice. Časovnik ima svoj zvočni signal. Na ta način veste, ali je potekel časovnik ali čas kuhanja.
V stanju čakanja. Dotaknite se tipke 🕒, da preklopite na kuhinjski časovnik.

1. Prikaže se »00:00«.
2. Dotaknite se tipke »– +«, da spremenite čas časovnika. Najdaljši čas je 5 ur.
3. Dotaknite se tipke +30sec., da zaženete časovnik.

Trajanje časovnika je poteklo

Oglasi se signal.

Preklic časovnika

Dotaknite se tipke ⏸, da prekličete časovnik.

Nastavitev časa kuhanja

Čas kuhanja vaše jedi lahko nastavite na pečici. Ko čas kuhanja poteče, se pečica samodejno izključi. To pomeni, da vam ni treba prekiniti dela, ki ga trenutno počnete, da bi izključili pečico. Čas kuhanja se ne more nehote prekoračiti.

Pečica se vključi. Na zaslonu bo prikazano odštevanje časa kuhanja.

Čas kuhanja je potekel

Oglasi se zvočni signal. Pečica preneha ogrevati.

Nastavitev ure

Ko napravo priključite, bo na zaslonu utripalo »00:00« in enkrat bo slišati brenčalo. Nastavite uro.

1. Dotaknite se tipke »– +«.
   med 00:00 in 23:59.
2. Dotaknite se tipke ◷.
   Čas je nastavljen.

Spreminjanje ure

1. Pritisnite in za 3 sekunde zadržite tipko ◷ v stanju čakanja.
   Dejanski čas bo izginil in na zaslonu bo utripala ura.
2. Dotaknite se tipke »– +«, da nastavite novi čas, ki ga potrdite s tipko ◷.

Otroško varovalo

Pečica ima otroško varovalo, ki preprečuje, da bi otroci nehote vključili pečico.

V tem primeru se pečica ne bo odzivala na nobene nastavitve. Ko je vključeno otroško varovalo, je mogoče nastaviti tudi časovnik in uro.

Vklop otroškega varovala

Pogoji: Čas kuhanja ni nastavljen in izbirno stikalo za funkcijo je izključeno.

Dotaknite se in za pribl. 3 sekunde zadržite tipko ⏲/🔒.

Na zaslonu se prikaže simbol 🔒. Otroško varovalo je vključeno.

Izklop otroškega varovala

Dotaknite se in za pribl. 3 sekunde zadržite tipko ⏲/🔒.

Simbol 🔒 na zaslonu ugasne. Otroško varovalo je izključeno.

Otroško varovalo z drugimi funkcijami kuhanja

Če ste nastavili druge programe kuhanja, otroško varovalo ne bo delovalo.

Funkcija pomnilnika

Nastavitev funkcije pomnilnika

1. Ko zaključite z nastavitvijo kuhanja, se ne dotaknite tipke ▷ +30sec , ampak pritisnite tipko M, da vstopite v način shranjenih programov kuhanja pomnilnika. Na zaslonu bosta izmenično prikazana čas kuhanja in trenutni segment pomnilnika. Ostale funkcije ohranijo svojo prvotno nastavitev.
2. Enkrat pritisnite tipko M, da izberete postopek pomnilnika M1-M3. Na zaslonu bo izmenično prikazano M1, M2, M3. Ko izberete možnost, prenehajte pritiskati.
3. Dotaknite se tipke ▷ +30sec, da začnete s kuhanjem s shranjenim programom. Če ne želite, se dotaknite tipke ⏸, da prekličete
4. funkcijo in na zaslonu se bo prikazal čas kuhanja.
   Če je bil trenutni segment kuhanja že shranjen segment, se bodo prejšnji shranjeni segmenti prepisali, ko boste znova shranili ta segment.

Uporaba funkcije pomnilnika

1. V stanju čakanja se dotaknite tipke M in na zaslonu se bo prikazal program kuhanja, ki ste ga nastavili. Izmenično bosta prikazana čas kuhanja in segment pomnilnika. Če niste nastavili segmenta pomnilnika, se bo prikazal trenutni segment pomnilnika.
2. Ponovno pritisnite tipko M, da izberete način pomnilnika M1-M3. Na zaslonu bo prikazano M1, M2, M3.
3. Dotaknite se tipke ▷ +30sec, da začnete s kuhanjem s shranjenim programom.

Hitri začetek

1. V stanju čakanja se dotaknite tipke ▷ +30sec, da vključite 30-sekundno kuhanje z močjo 900 W.

Med kuhanjem (razen pri samodejnem kuhanju in odtajanju) lahko z vsakim dodatnim pritiskom tipke ▷ +30sec podaljšate čas kuhanja za 30 sekund do ustreznega najdaljšega časa kuhanja.

Nega in čiščenje

S previdno nego in čiščenjem bo vaša mikrovalovna pečica dolgo časa ohranila svoj videl in brezhibnost. V nadaljevanju je razloženo, kako pravilno negovati in čistiti vašo napravo.

⚠ **Nevarnost električnega udara!**

Vdor vlage lahko povzroči električni udar. Ne uporabljajte visokotlačnih ali parnih čistilnikov.

⚠ **Nevarnost opeklin!**

Naprave nikoli ne čistite takoj po tem, ko jo izključite. Počakajte, da se ohladi.

⚠ **Nevarnost resnih zdravstvenih težav!**

Mikrovalovno sevanje lahko uhaja, če so vrata prostora za kuhanje ali vratno tesnilo poškodovano. Naprave nikoli ne uporabljajte, če ima poškodovana vrata prostora za kuhanje ali vratno tesnilo. Stopite v stik s servisno službo.

Opombe

- Zaradi različnih materialov, kot so steklo, plastika in kovina, se lahko na sprednji strani naprave pojavijo manjša odstopanja v barvi.
- Sence na vratnem panelu, ki so videti kot madeži, nastanejo zaradi odsevov luči v pečici.
- Neprijetne vonjave, npr. po pripravi rib, lahko zelo enostavno odpravite. V skodelico vode dodajte nekaj kapljic limoninega soka. V skodelico dajte tudi žlico, da preprečite zapoznelo vrenje. Vodo segrevajte 1 do 2 minuti pri največji moči mikrovalovne pečice.

Čistilna sredstva

Da zagotovite, da se različne površine ne poškodujejo zaradi uporabe napačnega čistilnega sredstva, upoštevajte informacije v tabeli. Ne uporabljajte

- ostrih ali abrazivnih čistilnih sredstev;
- strgal za kovino ali steklo za čiščenje stekla na vratih naprave;
- strgal za kovino ali steklo za čiščenje vratnega tesnila;
- čistila za lonce in trdih čistilnih gobic;
- čistil z visoko koncentracijo alkohola. Nove čistilne gobice pred uporabo temeljito operite.

Pred ponovno uporabo naprave počakajte, da se vse njene površine posušijo.

Območje	Čistilna sredstva
Sprednja stran naprave	Vroča milnica: Očistite s krpo za posodo in osušite z mehko krpo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil za steklo ali strgal za kovino ali steklo.
Sprednja stran naprave z nerjavečim jeklom	Vroča milnica: Očistite s krpo za posodo in osušite z mehko krpo. Takoj odstranite madeže vodnega kamna, masti, škroba in beljaka. Pod tovrstnimi ostanki se lahko naredi korozija. Pri službi za stranke ali v specialističnih trgovinah lahko kupite posebna čistila za nerjaveče jeklo. Za čiščenje ne uporabljajte čistil za steklo ali strgal za kovino ali steklo.
Prostor za kuhanje	Vroča milnica ali raztopina kisa: Očistite s krpo za posodo in osušite z mehko krpo. Če je pečica zelo umazana: ne uporabljati razpršil za pečico ali drugih agresivnih čistil za pečico ali abrazivnih materialov. Čistilne gobice, trde čistilne gobice ali čistila za ponve prav tako niso primerni. Lahko namreč popraskajo površino. Počakajte, da se notranje površine temeljito osušijo.
Vdolbina v prostoru za kuhanje	Vlažna krpa: Zagotovite, da voda ne kaplja skozi pogon vrtljivega krožnika v notranjost naprave.
Rešetki	Vroča milnica: Čistite s čistilom za nerjaveče jeklo ali v pomivalnem stroju.
Vratno steklo	Čistilo za steklo: Čistite s krpo za posodo. Ne uporabljati strgal za steklo.
Tesnilo	Vroča milnica: Čistite s krpo za posodo; ne s čistilno gobico. Za čiščenje ne uporabljajte strgal za kovino.

Tehnični podatki

Nazivna napetost	230 V, 50 Hz
Največja moč	3350 W
Nazivna izhodna moč (mikrovalovi)	900 W
Nazivni tok	15 A
Prostornina notranjosti pečice	44 l
Premer vrtljivega krožnika	∅ 360 mm
Zunanje dimenzije brez ročaja	595 (Š) x 586 (G) x 454 (V) mm
Neto teža	pribl. 36 kg

Tabela napak

Napake imajo pogosto enostavne razlage. Preden pokličete servisno službo, si oglejte tabelo napak.

Če se kakšna jed ne pripravi tako, kot ste želeli, glejte poglavje Iz kuharske prakse, kjer boste našli številno namigov in nasvetov za kuhanje.

⚠ **Nevarnost električnega udara!**

Nepravilna popravila so nevarna. Popravila lahko izvaja samo usposobljen serviser.

Tabela napak

Težava	Možni vzrok	Ukrep/informacije
Naprava ne deluje.	Okvarjen prekinjač.	Poglejte v omarico z varovalkami in preverite, ali prekinjač naprave pravilno deluje.
	Vtič ni priključen.	Priključite vtič.
	Izpad električnega toka.	Preverite, ali luči v kuhinji delujejo.
Naprava ne deluje. 🔒 se prikaže na zaslonu.	Aktivno je otroško varovalo.	Izključite otroško varovalo (glejte poglavje: Otroško varovalo).
Na zaslonu je prikazan 0:00.	Izpad električnega toka	Ponastavite uro.
Mikrovalovna pečica se ne vključi.	Vrata niso povsem zaprta.	Preverite, ali so se v vrata zataknili ostanki hrane ali umazanija.
Segrevanje hrane v mikrovalovni pečici traja dlje kot običajno.	Izbrana raven moči mikrovalovne pečice je prenizka.	Izberite višjo raven moči.
	V napravo ste dali večjo količino živila kot običajno.	Dvojna količina = skoraj dvojni čas kuhanja
	Hrana je bila hladnejša kot običajno.	Med kuhanjem hrano premešajte ali obrnite.
Vrtljivi krožnik oddaja zvoke drsanja.	Na območju okrog vrtljivega krožnika je umazanija ali ostanki hrane.	Temeljito očistite kolesca pod vrtljivim krožnikom in vdolbino na dnu pečice.
Določenega načina delovanja ali ravni moči ni mogoče nastaviti.	Pri tem načinu delovanja nastavitev temperature, ravni moči ali kombinirana nastavitev ni mogoča.	Izberite dovoljene nastavitve.
E1 se prikaže na zaslonu.	Aktivirala se je toplotna varnostna izklopna funkcija.	Pokličite servisno službo.
E4 se prikaže na zaslonu.	Aktivirala se je toplotna varnostna izklopna funkcija.	Pokličite servisno službo.
E11 se prikaže na zaslonu.	Vlaga na nadzorni plošči.	Počakajte, da se nadzorna plošča posuši.
E17 se prikaže na zaslonu.	Hitro segrevanje ne deluje.	Pokličite servisno službo.

Akrilamid v živilih

Katera živila so prizadeta?
Akrilamid se v glavnem proizvaja v zrnatih in krompirjevih proizvodih, ki se segrejejo na visoke temperature, npr. pražen krompirček, čips, opečen kruh, žemljice, kruh, drobno pekovsko pecivo (piškoti, medenjaki).

	Napotki za ohranjanje akrilamida na minimumu pri pripravi hrane
Splošno	Čas kuhanja naj bom čim krajši. Jedi kuhajte, dokler ne postane zlato rjava, vendar ne pretemna. Veliki, debeli kosi jedi vsebujejo manj akrilamida.
Pečenje piškotov Pražen krompirček za pripravo v pečici	Najv. 200 °C s segrevanjem zgoraj/spodaj ali najv. 180 °C v načinu 3D vročega zraka ali vročega zraka. Najv. 190 °C s segrevanjem zgoraj/spodaj ali najv. 170 °C v načinu 3D vročega zraka ali vročega zraka. Rumenjak in beljak zmanjšata nastanek akrilamida. Enakomerno in tanko ju razmažite po pladnju za peko. Pecite najmanj 400 g naenkrat na pladnju za peko, tako da se krompirček ne izsuši.

Napotki glede energije in okolja

Tukaj lahko najdete napotke za varčevanje energije pri peki in pečenju ter pravilo odlaganje naprave med odpadke.

Varčevanje z energijo

- Pečico predogrevajte samo, če je tako navedeno v receptu ali navodilih za uporabo.
- Uporabljajte temne, črno lakirane ali emajliranega pekače. Ti namreč še posebej dobro absorbirajo vročino.
- Vrat pečice med pečenjem, kuhanjem ali peko po nepotrebnem ne odpirajte.
- Najbolje je, da pečete več tort eno za drugo. Tako je pečica še vedno topla. To skrajša čas pečenja druge torte. Prav tako lahko dva štirikotna dolga pekača vstavite enega poleg drugega.
- Pri daljših časih kuhanja lahko pečico 10 minut pred koncem časa kuhanja izključite in za dokončanje jedi uporabite preostalo toploto.

Okolju prijazno odlaganje med odpadke

Embalažo odstranite na okolju prikazen način. Naprava je v skladu z evropsko Direktivo 2012/19/EU za odpadno električno in elektronsko opremo (OEEO). Direktiva predstavlja okvir za zbiranje in recikliranje rabljenih naprav in velja v vsej EU.

Iz kuharske prakse

Tukaj boste našli izbor receptov in idealne nastavitve zanje. Pokazali vam bomo, katera vrsta segrevanja in temperatura oz. nastavitev moči mikrovalov je najboljša za vašo jed. Poleg tega vodnik vsebuje informacije o ustreznih dodatkih in višinah, na katere jih morate vstaviti. Prav tako lahko preberete tudi napotke o ustrezni posodi in načinih priprave.

Opombe

- Vrednosti v tabeli vedno veljajo za hrano, položeno v prostor za kuhanje, ko je ta hladen in prazen. Napravo predgrejte samo, če je tako specificirano v tabeli. Pred uporabo naprave iz prostora za kuhanje odstranite vse dodatke, ki jih ne boste potrebovali.
- Dodatkov ne oblagati s peki papirjem, dokler jih ne segrejete.
- Časi v tabelah so samo smernice. Odvisni so namreč od količine in sestave hrane.
- Uporabljajte priložene dodatke. Dodatne dodatke lahko kupite v specializiranih trgovinah ali pri službi za stranke.
- Pri jemanju dodatkov ali posode iz pečice vedno uporabljajte prijemalke ali rokavice za pečico.

Odtajanje, segrevanje in kuhanje z mikrovalovno pečico

V naslednji tabeli so številne možnosti in nastavitve za mikrovalovno pečico.

Časi v tabelah so samo smernice. Lahko se razlikujejo glede na uporabljeno posodo, kakovost, temperaturo in sestavo hrane.

Časovni razponi so pogosto specificirani v tabelah. Najprej nastavite najkrajši čas in ga nato po potrebi podaljšajte.

Možno je namreč, da uporabljate drugačne količine od navedenih v tabelah. Količino lahko določite »na oko«: dvojna količina - malce krajše od dvakratnega časa kuhanja, polovična količina - polovični čas kuhanja.

Odtajanje

Opombe

- Položite zamrznjeno hrano v odprt vsebnik in na spodnjo rešetko.
- Delikatne kose, kot so piščančja stegna in krilca ali mastni zunanji sloji pečenk, lahko prekrijete z majhnimi kosi aluminijaste folije. Folija se ne sme dotikati sten prostora za kuhanje. Odstranite jo lahko na polovici časa odtajanja.
- Hrano med odtajanjem enkrat ali dvakrat premešajte ali obrnite. Večje kose hrane je treba obrniti več krat. Pri obračanju odstranite morebitno tekočino, nastalo pri odtajanju.
- Odtaljeno hrano pustite počivati na sobni temperaturi še 10 do 60 minut, da se lahko temperatura stabilizira. Sedaj lahko iz perutnine odstranite drobovje.

Odtajanje	Teža	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W, čas kuhanja v minutah	Opombe
Celi kosi mesa (govedina, teletina ali svinjina – na kosti ali brez)	800 g	300 W, 15 min + 100 W, 10-20 min	Več krat obrnite
	1 kg	300 W, 20 min + 100 W, 15-25 min	
	1,5 kg	300 W, 30 min + 100 W, 20-30 min	
Meso v kosih ali rezinah – govedina, teletina ali svinjina	200 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	Med obračanjem ločite morebitne odtaljene kose
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 15-20 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Mleto meso, mešano tako, da bo ploska.	200 g	100 W, 10-15 min	Hrano po možnosti zamrznite Več krat obrnite, odstranite odtaljene kose mesa.
	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	
	800 g	300 W, 8 min + 100 W, 15-20 min	
Perutnina ali kosi perutnine	600 g	300 W, 8 min + 100 W, 10-15 min	Obračajte med kuhanjem
	1,2 kg	300 W, 15 min + 100 W, 25-30 min	
Raca	2 kg	300 W, 20 min + 100 W, 30-40 min	Več krat obrnite

Odtajanje	Teža	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W, čas kuhanja v minutah	Opombe
Ribji file, ribji steak ali rezine	400 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Ločite morebitne odtaljene kose
Cela riba	300 g	300 W, 3 min + 100 W, 10-15 min	-
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 8-15 min	
Zelenjava, npr. grah	300 g	300 W, 10-15 min	Previdno mešajte med odtajanjem
	600 g	300 W, 10 min + 100 W, 10-15 min	
Sadje npr. maline	300 g	300 W, 7–10 min	Previdno mešajte med odtajanjem in
	500 g	300 W, 8 min + 100 W, 5-10 min	ločite morebitne odtaljene kose
Maslo, odtajanje	125 g	300 W, 1 min + 100 W, 2-4 min	Odstranite vso embalažo
	250 g	30 W, 1 min + 100 W, 2-4 min 0	
Hlebec kruha	500 g	300 W, 6 min + 100 W, 5-10 min	Obrnite med kuhanjem
	1 kg	300 W, 12 min + 100 W, 15-25 min	
Torte, suhe, npr. umešano testo	500 g	100 W, 15-20 min	Samo za torte brez prelivov, smetano ali slaščičarske kreme, ločite kose torte
	750 g	300 W, 10 min + 100 W, 5-15 min	
Torte, vlažne npr. sadni kolači, skutine torte	500 g	300 W, 5 min + 100 W, 10-15 min	Samo za torte brez preliva, slaščičarske kreme ali želatine.
	750 g	300 W, 7 min + 100 W, 10-15 min	

- Hrano položite neposredno na vrtljivi krožnik.

Odtajanje, pogrevanje ali kuhanje zamrznjene hrane

Opombe

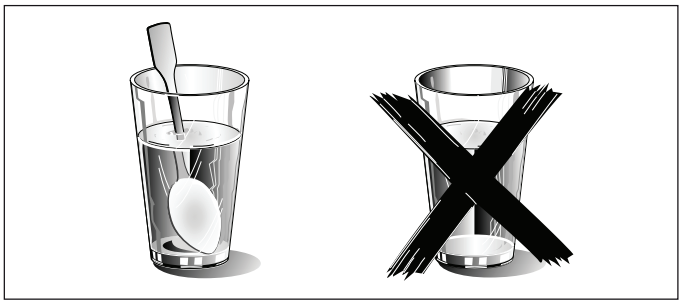
- Pripravljene jedi odstranite iz embalaže. V posodi za mikrovalovno pečico se bodo segreje hitreje in enakomerneje. Različne sestavine obroka morda ne potrebujejo enake količine časa za segrevanje.
- Plosko ležeča hrana se bo skuhala hitreje od visoko nakopičene hrane. Zato hrano razporedite tak, da bo čim bolj plosko v posodi. Različnih vrst živil ne položiti eno na drugo.
- Hrano vedno prekrijte. Če nimate ustreznega pokrova za vašo posodo za mikrovalovno pečico, uporabite krožnik ali posebno folijo za mikrovalovno pečico.
- Hrano med kuhanjem 2- ali 3-krat premešajte ali obrnite.
- Po segrevanju pustite hrano mirovati nadaljnji 2 do 5 minut, da doseže enakomerno temperaturo.
- Pri jemanju krožnikov iz pečice vedno uporabite prijemalke ali rokavice za pečico.
- Tako bo hrana ohranila svoj značilni okus in je ne bo treba dodatno začiniti.

Odtajanje, pogrevanje ali kuhanje zamrznjene hrane	Teža	Nastavitev moči v W, čas kuhanja v minutah	Opombe
Meni, obrok na krožniku, pripravljene jedi	300-400 g	700 W, 10-15 min	Hrano vzemite iz embalaže; hrano pri segrevanju prekrijte
Juha	400-500 g	700 W, 8-10 min	Posoda za mikrovalovno pečico s pokrovom
Enolončnice	500 g	700 W, 10-15 min	Posoda za mikrovalovno pečico s pokrovom
	1 kg	700 W, 20–25 min	
Rezine ali kosi mesa v omaki, npr. golaž	500 g	700 W, 15-20 min	Posoda za mikrovalovno pečico s pokrovom
	1 kg	700 W, 25-30 min	
Riba, npr. ribji steaki	400 g	700 W, 10-15 min	Pokrito
	800 g	700 W, 18-20 min	
Priloga, npr. riž, testenine dodajte tekočino	250 g	700 W, 2-5 min	Posoda za mikrovalovno pečico s pokrovom;
	500 g	700 W, 8-10 min	
Zelenjava, npr. grah, brokoli, dodajte eno žlico vode korenje	300 g	700 W, 8-10 min	Posoda za mikrovalovno pečico s pokrovom;
	600 g	700 W, 15-20 min	
Kremna špinača	450 g	700 W, 11-16 min	Kuhajte brez dodatne vode

Segrevanje hrane

⚠ **Nevarnost oparin!**

Pri segrevanju tekočine obstaja možnost zapoznelega vrenja. To pomeni, da tekočina doseže vrelišče brez običajnega pojava mehurčkov, ki se dvigajo na površino. Če se vsebnik že čisto malo premakne, lahko vroča tekočina naenkrat zavre in se začne prelivati. Pri segrevanju tekočin vedno položite žlico v vsebnik. Tako preprečite zapoznelo vretje.



Svarila!

Kovine –npr. žlice v kozarcu – ni dovoljeno približati na manj kot 2 cm stenam mikrovalovne pečice in notranjosti vrat. Iskre lahko povzročijo nepopravljive poškodbe na notranjosti stekla vrat.

Opombe

- Pripravljene jedi odstranite iz embalaže. V posodi za mikrovalovno pečico se bodo segreje hitreje in enakomerneje. Različne sestavine obroka morda ne potrebujejo enake količine časa za segrevanje.
- Hrano vedno prekrijte. Če nimate ustreznega pokrova za vašo posodo, uporabite krožnik ali posebno folijo za mikrovalovno pečico.
- Hrano med kuhanjem večkrat premešajte ali obrnite. Preverite temperaturo.
- Po segrevanju pustite hrano mirovati nadaljnji 2 do 5 minut, da doseže enakomerno temperaturo.
- Pri jemanju krožnikov iz pečice vedno uporabite prijemalke ali rokavice za pečico.
- Hrano položite neposredno na vrtljivi krožnik.

Segrevanje hrane	Teža	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W, čas kuhanja v minutah	Opombe
Meni, obrok na krožniku, pripravljen obrok	350-500 g	700 W, 5-10 min	Hrano vzemite iz embalaže; hrano pri segrevanju prekrijte
Napitki	150 ml	900 W, 1-2 min	**Pozor!** V kozarec dajte žlico. Ne pregrevajte alkoholnih pijač. Med segrevanjem kontrolirajte.
	300 ml	900 W, 2-3 min	
	500 ml	900 W, 3-4 min	
Hrana za dojenčke, npr. steklenička	50 ml	300 W, pribl. 1 min	Stekleničke za dojenčke položite na dno prostora za kuhanje brez cuclja ali pokrova. Po segrevanju dobro pretresite ali zmešajte. Preveriti morate temperaturo.
	100 ml	300 W, 1-2 min	
	200 ml	300 W, 2-3 min	
Juha 1 skodelica	175 g	900 W, 2-3 min	-
2 skodelici	175 g vsaka 900 W, 4-5 min		
4 skodelice	175 g vsaka 900 W, 5-6 min		
Rezine ali kosi mesa v omaki, npr. golaž	500 g	700 W, 10-15 min	Pokrito
Enolončnica	400 g	700 W, 5-10 min	Posoda za mikrovalovno pečico s pokrovom
	800 g	700 W, 10-15 min	
Zelenjava	150 g	700 W, 2-3 min	Dodajte nekaj tekočine
	300 g	700 W, 3-5 min	

Kuhanje hrane

Opombe

- Plosko ležeča hrana se bo skuhala hitreje od visoko nakopičene hrane. Zato hrano razporedite tak, da bo čim bolj plosko v posodi. Različnih vrst živil ne položiti eno na drugo.
- Hrano položite neposredno na vrtljivi krožnik.
- Hrano kuhajte v posodi za mikrovalovno pečico s pokrovom. Če nimate ustrezne pokrovke za vašo posodo za mikrovalovno pečico, uporabite krožnik ali posebno folijo za mikrovalovno pečico.
- Tako bo hrana ohranila svoj značilni okus in je ne bo treba dodatno začiniti.
- Po kuhanju pustite hrano mirovati nadaljnji 2 do 5 minut, da doseže enakomerno temperaturo.
- Pri jemanju krožnikov iz pečice vedno uporabite prijemalke ali rokavice za pečico.

Kuhanje hrane	Teža	Nastavitev moči v W, čas kuhanja v minutah	Opombe
Cel piščanec, sveži, brez drobovja	1,5 kg	700 W, 30-35 min	Na polovici časa kuhanja obrnite
Ribji file, sveži	400 g	700 W, 5-10 min	-
Sveža zelenjava	250 g	700 W, 5-10 min	Narezano na enako velike kose; dodajte 1 do 2 žlici vode na 100 g; med kuhanjem premešajte
	500 g	700 W, 10-15 min	
Krompir	250 g	700 W, 8-10 min	Narezano na enako velike kose; dodajte 1 do 2 žlici vode na 100 g; med kuhanjem premešajte
	500 g	700 W, 11-14 min	
	750 g	700 W, 15-22 min	
Riž	125 g	700 W, 7-9 min+ 300 W, 15-20 min	Dodajte dvojno količino vode in uporabite globoko posodo s pokrovom
	250 g	700 W, 10-12 min + 300 W, 20-25 min	
Sladka hrana npr. iz praška za puding (instant)	500 ml	700 W, 7-9 min	Med segrevanjem premešajte 2- do 3-krat z metlico za stepanje jajc
Sadje, kompot	500 g	700 W, 9-12 min	-

Pokovka za mikrovalovno pečico

Opombe

- Uporabite plosko stekleno posodo, odporno proti vročini, kot so npr. pokrov posode za mikrovalovno pečico, stekleni krožnik ali stekleni pladenj (ognjevaren).
- Posodo vedno položite na rešetko.
- Ne uporabljajte porcelanastih ali prekomerno valovitih krožnikov.
- Uporabite nastavitve iz tabele. Čas lahko prilagodite izdelku in količini.
- Da se pokovka ne prismodi, po 1 minuti in 30 sekundah na kratko vzemite vrečko s pokovko iz pečice in jo stresite. Pazite, saj bo vrečka vroča!

⚠ Nevarnost oparin!

- Previdno odprite vrečko s pokovko, saj bo iz nje uhajala para.
- Mikrovalovne pečice nikoli ne nastavite na največjo moč.

	Teža	Dodatki	Nastavitev moči v W, čas kuhanja v minutah
Pokovka za mikrovalovno pečico	1 vrečka, 100 g	Posoda za mikrovalovno pečico	700 W, 3-5 min

Napotki za mikrovalovno pečico

Ne najdete nobenih informacij o nastavitvah za količino hrane, ki ste jo pripravili.	Podaljšajte ali skrajšajte čase kuhanja z naslednjim pravilom za določanje količine »na oko«: Dvojna količina = skoraj dvojni čas kuhanja Polovična količina = polovični čas kuhanja
Hrana je postala presuha.	Naslednjič nastavite krajši čas kuhanja ali izberite nižjo moč. Hrano pokrijte in dodajte več tekočine.
Ko čas poteče, hrana ni odtaljena, vroča ali skuhana.	Nastavite daljši čas. Večje količine hrane, nakopičene na kup, potrebujejo dlje časa.
Ko čas poteče, je hrana na robu pregreta, vendar na sredini ni pripravljena.	Med kuhanjem hrano premešajte in naslednjič izberite nižjo moč in daljši čas kuhanja.
Po odtajanju je perutnina ali meso zunaj odtaljeno, na sredini pa ne.	Naslednjič nastavite nižjo moč. Če odtajate večjo količino hrane, jo več krat obrnite.

Torte in pecivo

O tabelah

Opombe

- Časi v tabelah veljajo za hrano, položeno v hladno pečico.
- Temperatura in čas pečenja so odvisni od sestave in količine mešanice. Zaradi tega so v tabelah navedeni časovni razponi. Začnite z nižjo temperaturo in po potrebi naslednjič uporabite višjo nastavitev, saj nižja temperatura pomeni bolj enakomerno porjavelo zapečeno hrano.
- Dodatne informacije lahko najdete v poglavju *Napotki za peko* v naslednjih tabelah.
- **Pekač za torto vedno postavite na sredino spodnje rešetke. Hrano z ** je treba položiti na vrtljivi krožnik.**

Modeli za peko

Opomba: najbolje je, če uporabite temne kovinske modele za peko.

Peka v modelih	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Biskvitno pecivo, enostavno	Model za šarkelj/tortni model		170-180	100	40-50
Biskvitna torta, model za kolač/tortni model delikatna (npr. peščena torta)*			150-170	-	70-90
Oblata iz umešanega testa	Model za sadno torto		160-180	-	30-40
Delikatni sadni kolač, biskvit	Tortni model/model za šarkelj		170-180	100	35-45
Biskvitno testo, 2 jajci	Model za sadno torto		160-170	-	20-25
Biskvitni sadni kolač, 6 jajc	Temni tortni model		170-180	-	35-45
Krhko testo za kolač z robom	Temni tortni model		170-190	-	30-40
Sadna pita/sirova torta s krhkim testom*	Temni tortni model		170-190	100	35-45
Švicarski obložen kolač**	Temni tortni model		190-200	-	45-55
Šarkelj	Model za šarkelj		170-180		40-50
Pica, tanko testo, lahki nadev**	Okrogel pladenj za pico		220-230	-	15-25
Slani kolači**	Temni tortni model		200-220	-	50-60
Torte z oreščki	Temni tortni model		170-180	100	35-45
Kvašeno testo s suhim nadevom	Okrogel pladenj za pico		160-180	-	50-60

* Torto pustite v pečici pribl. 20 minut, da se ohladi

** Hrano je treba položiti na vrtljivi krožnik

Peka v modelih	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Kvašeno testo z vlažnim nadevom	Okrogel pladenj za pico		170-190	-	55-65
Pletenka s 500 g moke	Okrogel pladenj za pico		170-190	-	35-45
Božični kolač s 500 g moke	Okrogel pladenj za pico		160-180	-	60-70
Zavitek, sladki	Okrogel pladenj za pico		190-210	100	35-45

* Torto pustite v pečici pribl. 20 minut, da se ohladi

Majhni pekovski izdelki	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura v °C	Čas kuhanja v minutah
Piškoti	Okrogel pladenj za pico		150-170	25-35
Makroni	Okrogel pladenj za pico		110-130	35-45
Španski vetrc	Okrogel pladenj za pico		100	80-100
Mafini	Pladenj za mafine na rešetki		160-180	35-40
Princeske	Okrogel pladenj za pico		200-220	35-45
Listnato testo	Okrogel pladenj za pico		190-200	35-45
Kvašeno testo	Okrogel pladenj za pico		200-220	25-35

Kruh in žemlje	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura v °C	Čas kuhanja v minutah
Kruh iz kislega testa z 1,2 kg moke	Okrogel pladenj za pico		210-230	50-60
Nekvašen kruh	Okrogel pladenj za pico		220-230	25-35
Žemlje	Okrogel pladenj za pico		210-230	25-35
Mlečni kruh	Okrogel pladenj za pico		200-220	15-25

Napotki za peko

Radi bi pekli po svojem receptu.	Uporabljajte podobne sestavine, pri čemer si pomagajte s tabelami za peko.
Uporabljajte tortne modele iz silikona, stekla, plastičnih ali keramičnih materialov.	Pekač mora biti odporen na vročino do 250 °C. Torte v teh pekačih bodo manj rjave. Pri uporabi mikrovalovne pečice, bo čas priprave krajši od časa, prikazanega v tabeli.
Kako ugotoviti, ali je torta skozi pečena.	Pribl. 10 minut pred koncem časa pečenja, specificiranega v receptu, zapičite nabodalo v najvišjo točko torte. Če je nabodalo čisto, ko ga izvlečete, je torta pripravljena.
Torta se sesede.	Naslednjič uporabite manj tekočine in temperaturo pečice nastavite na 10 stopinj manj in podaljšajte čas pečenja. Upoštevajte specificirane čase mešanja v receptu.
Torta se je na sredini dvignila, vendar je na robu nižja.	Namažite samo dno tortnega modela. Po peki torto previdno ločite od modela z nožem.
Torta je pretemna.	Izberite nižjo temperaturo in torto pecite dlje časa.
Torta je presuha.	Ko se torta speče, z zobotrebcem vanjo naredite majhne luknje. Nato preko nje poškropite sadni sok ali alkoholno pijačo. Naslednjič izberite 10 stopinj višjo temperaturo in skrajšajte čas pečenja.
Kruh ali torta (npr. skutina torta) je videti dobro, vendar je znotraj pocasta (lepljiva, vlažna).	Naslednjič uporabite malce manj tekočine in pecite dlje časa pri nižji temperaturi. Pri peki tort z vlažnim nadevom najprej specite dno torte, ga prekrijte z mletimi mandlji ali krušnimi drobtinami in nato dodajte nadev. Sledite receptu in časom peke.
Torte ni mogoče obrniti iz modela, ko le-tega obrnete naokrog.	Po peki počakajte 5 do 10 minut, da se torta ohladi. Tako jo boste lažje obrnili iz modela. Če je še vedno sprijeta, jo z nožem po robovih previdno odstranite od modela. Torto znova obrnite naokrog in jo več krat prekrijte s hladno, mokro krpo. Naslednjič dobro namažite pekač in ga potrosite s krušnimi drobtinami.
Temperaturo pečice ste izmerili z lastnim termometrom za meso in opazili odstopanja.	Temperaturo pečice proizvajalec izmeri po določenem času s testno rešetko na sredini prostora za kuhanje. Posoda za pečico in dodatki vplivajo na merjenje temperature, zato bodo vedno odstopanja, ko boste temperaturo merili sami.
Med pekačem in rešetko se tvorijo iskre.	Preverite, ali je zunanjost pekača čista. Spremenite položaj pekača v pečici. Če to ne pomaga, nadaljujte s pečenjem vendar brez mikrovalov. Čas pečenja bo v tem primeru daljši.

Pečenje in priprava na žaru

O tabelah

Temperatura in čas pečenja sta odvisna od vrste in količine hrane, ki jo pripravljate. Zaradi tega so v tabelah navedeni časovni razponi. Začnite z nižjo temperaturo in po potrebi naslednjič uporabite višjo nastavitev.

Za več informacij glejte poglavje *Napotki za pečenje in pripravo na žaru*, ki sledi tabelam.

Posoda za pečico

Uporabljate lahko katerokoli posodo, odporno proti vročini, primerno za uporabo v mikrovalovni pečici. Kovinska posoda ni primerna za praženje jedi v mikrovalovni pečici.

Posoda se lahko zelo segreje. Pri jemanju posode iz pečice uporabljajte rokavice za pečico.

Ko vročo stekleno posodo vzamete iz pečico, jo položite na suho kuhinjsko krpo. Če vroče steklo položite na hladno ali mokro površino, lahko poči.

Napotki za pečenje mesa

Opombe

- Uporabite globoko posodo za pečenje mesa in perutnine.
- Preverite, ali se vaša posoda za pečenje prilega v pečico. Ne sme biti prevelika.
- Meso:
  Približno dve tretjini dna posode prekrijte s tekočino. Pri dušenju mesa dodajte malce več tekočine. Po polovici časa pečenja meso obrnite. Ko je meso pripravljeno, izključite pečico in meso pustite počivati še pribl. 10 minut. Tako se sokovi mesa enakomerneje razporedijo.
- **Perutnina:**
  Po poteku Z časa kuhanja meso obrnite.

Napotki za peko z žarom

Opombe

- Pri peki z žarom morajo biti vrata pečice vedno zaprta in ne uporabljajte funkcije predgretja.
- Kosi mesa, ki jih boste pekli s funkcijo žara, naj bodo čim bolj enake debeline. Steaki morajo biti debeli najmanj 2 do 3 cm. Tako se bodo enakomerno rjavo zapekli in ostali sočni. Steakov ne solite, dokler se ne spečejo do konca.
- Meso na žaru obračajte s prijemalkami za žar. Če boste meso prebodli z vilico, bodo sokovi iztekli in meso se bo izsušilo.
- Temno meso, kot je npr. govedina, potemni hitreje kot svetlejše vrste mesa, kot je teletina ali svinjina. Pri peki svetlega mesa na žaru ali rib le-to le rahlo porjavi na površini, čeprav je že povsem pečeno in znotraj sočno.
- Element žara se samodejno izklopi in znova vklopi. To je povsem normalno. Pogostost tega je odvisna od nastavitve žara.

Govedina

Opombe

- Dušeno govedino obrnite po Y in Z časa kuhanja. Na koncu jo pustite počivati še pribl. 10 minut.
- File in gornji del govejega stegna obrnite na polovici časa kuhanja. Na koncu jo pustite počivati še pribl. 10 minut.
- Steake obrnite po Z časa kuhanja.

Govedina	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura v °C, nastavitev žara	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Dušena govedina, pribl. 1 kg*	Posoda s pokrovom	⊛	180-200	-	120-143
Goveji file, srednje, pribl. 1 kg*	Posoda brez pokrova	⊛	180-200	100	30-40
Gornji del govejega stegna, srednje, pribl. 1 kg*	Posoda brez pokrova	⊛	210-230	100	30-40
Steak, srednje, 3 cm debel**	Zgornja rešetka	—	3	-	vsaka stran: 10-15

* Spodnja rešetka

** Zgornja rešetka

Teletina

Opomba: Telečje stegno in kračo obrnite po polovici časa kuhanja. Na koncu jo pustite počivati še pribl. 10 minut.

Teletina	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Telečje stegno, pribl. 1 kg*	Posoda s pokrovom	⊛	180-200	-	110-130
Telečja krača, pribl. 1,5 kg*	Posoda s pokrovom	⊛	200-220	-	120-130

* Spodnja rešetka

Svinjina

Opombe

- Pusta svinjska stegna in stegna brez kože obrnite po polovici časa kuhanja. Na koncu jo pustite počivati še pribl. 10 minut.
- Stegno položite v posodo tako, da bo koža zgoraj. V kožo naredite zareze. Stegna ne obračajte. Na koncu jo pustite počivati še pribl. 10 minut.
- Svinjskih filejev ali svinjskih kotletov ne obračajte. Na koncu pustite počivati še pribl. 5 minut.
- Svinjski vrat obrnite po ◻ časa kuhanja.

Svinjina	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura v °C, nastavitev žara	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Stegno brez kože (npr. vrat), pribl. 750 g*	Posoda s pokrovom		220-230	100	40-50
Stegno s kožo (npr. rame) pribl. 1,5 kg*	Posoda brez pokrova		190-210	-	130-150
Svinjski file, pribl. 500 g*	Posoda s pokrovom		220-230	100	25-30
Svinjsko stegno, pusto, pribl. 1 kg*	Posoda s pokrovom		210-230	100	60-80
Dimljena svinjina na kosti, pribl. 1 kg*	Posoda brez pokrova	-	-	300	45-50
Svinjski vrat, debel 2 cm**		—	3	-	1. stran: pribl.15-20 2. stran: pribl.10-15

* Spodnja rešetka

** Zgornja rešetka

Jagnjetina

Opomba: Jagnječe stegno obrnite na polovici časa pečenja.

Jagnjetina	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Jagnječa pohrbtina na kosti, pribl.1 kg*	Posoda brez pokrova		210-230	-	40-50
Jagnječe stegno, s kostjo, srednje, pribl. 1,5 kg*	Posoda s pokrovom		190-210	-	90-95

* Spodnja rešetka

Razno

Opombe

- Po koncu pečenja mesni sir pustite počivati pribl. 10 minut.
- Klobase obrnite po ☐ časa kuhanja.

Razno	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura v °C, nastavitev žara	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Mesni sir, pribl. 1 kg*	Posoda brez pokrova		180-200	700 W + 100 W	-
4 do 6 klobas za žar pribl. 150 g vsaka**	-	—	3	-	vsaka stran: 10-15

* Spodnja rešetka
** Zgornja rešetka

Perutnina

Opombe

- Celega piščanca ali piščančje prsi obrnite s prsmi navzdol. Obrnite po ☐ časa pečenja.
- Mlado kokoš vstavite s prsmi obrnjenimi navzdol. Po 30 minutah obrnite in moč mikrovalovne pečice nastavite na 180 W.
- Polovico piščanca in kose piščanca obrnite s kožo navzgor. Ne obračajte.
- Račje in gosje prsi obrnite s kožo navzgor. Ne obračajte.
- Gosja stegna obrnite na polovici časa kuhanja. Prebodite kožo.
- Puranje prsi in stegna obrnite s kožo navzdol. Obrnite po Z časa pečenja.

Perutnina	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura v °C, nastavitev žara	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Piščanec, cel, pribl. 1,2 kg*	Posoda s pokrovom		220-230	300	35-45
Mlada kokoš, cela, pribl. 1,6 kg*	Posoda s pokrovom		220-230	300 100	30 20-30
Piščanec, polovici, 500 g vsaka*	Posoda brez pokrova		180-200	300	30-35
Kosi piščanca, pribl. 800 g*	Posoda brez pokrova		210-230	300	20-30
Piščančje prsi s kožo in kostmi, 2 kosa, pribl. 350-450 g*	Posoda brez pokrova		190-210	100	30-40

Perutnina	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura v °C, nastavitev žara	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Račje prsi s kožo, 2 kosa, 300-400 g vsako**	Posoda brez pokrova	—	3		20-30 100
Gosje prsi, 2 kosa, 500 g vsako*	Posoda brez pokrova		210-230	100	25-30
Gosje noge, 4 kosi, pribl. 1,5 kg*	Posoda brez pokrova		210-230	100	30-40
Puranje prsi, pribl. 1 kg*	Posoda s pokrovom		200-220	-	90-100
Puranja bedra, pribl. 1,3 kg*	Posoda s pokrovom		200-220	100	50-60

* Spodnja rešetka
** Zgornja rešetka

Riba

Opombe

- Za peko na žaru položite celo ribo, npr. postrv, na sredino zgornje rešetke.
- Rešetko pred tem namažite z oljem.

Riba	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Čas kuhanja v minutah
Ribji steak, npr. losos, debel 3 cm, pečen na žaru	Zgornja rešetka	—	3	20-25
Cela riba, 2–3 kosi, 300 g vsaka, pečena na žaru	Zgornja rešetka	—	3	20-30

Napotki za pečenje in pripravo na žaru

Tabela ne vsebuje informacije za težo stegna.	Za majhne kose mesa izberite višjo temperaturo in krajši čas pečenja. Za večje kose mesa izberite nižjo temperaturo in daljši čas pečenja.
Kako vemo, kdaj je meso pečeno	Uporabite termometer za meso (na voljo v specializiranih trgovinah) ali opravite »test z žlico«. Z žlico pritisnite na meso. Če se vam zdi čvrsto, potem je pečeno. Če je mogoče žlico pritisniti v meso, je potrebno še peči.
Meso je videti lepo pečeno, vendar so sokovi prismojeni.	Naslednjič uporabite manjšo posodo ali dodajte več tekočine.
Meso je videti lepo pečeno, vendar so sokovi preveč redki in vodeni.	Naslednjič uporabite večjo posodo ali dodajte manj tekočine.
Meso ni dovolj zapečeno.	Razrežite meso. Omako pripravite v posodi za pečenje in nato kose mesa položite vanjo. Pečenje zaključite samo z uporabo mikrovalov.

Narastki, gratiniranje, toast z nadevi

Opombe

- Vrednosti v tabeli veljajo za hrano, položeno v hladno pečico.
- Za narastke, gratiniran krompir in lazanjo uporabite posodo, odporno proti toploti, primerno za mikrovalovno pečico in globoko 4 do 5 cm.
- Položite narastek na spodnjo rešetko.
- Narastke in gratinirano jed po koncu pečenja pustite v pečici še 5 minut.
- Sir na toastu:
  Rezine kruha vnaprej popecite.

Pecivo, narastek, toasti	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura v °C, nastavitev žara	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Narastek, sladek, pribl. 1,5 kg*	Posoda brez pokrova		140-160	300	25-35
Slani narastki, izdelani s kuhanimi sestavinami, pribl. 1 kg*	Posoda brez pokrova		150-160	700	20-25
Lazanja, sveža*	Posoda brez pokrova		200-220	300	25-35
Krompirjev narastek iz surovih sestavin, pribl.1,1 kg*	Posoda brez pokrova		180-200	700	25-30
Toast z nadevom, 4 rezine**		—	3	-	8-10

* Spodnja rešetka
** Zgornja rešetka

Pripravljene jedi, zamrznjeni

Opombe

- Upoštevajte navodila na embalaži.
- Vrednosti v tabeli veljajo za hrano, položeno v hladno pečico.
- Praženega krompirčka, kroketov ali krompirjevih krhljev ne dajajte enega na drugega. Po polovici časa obrnite.
- Hrano položite neposredno na vrtljivi krožnik.

Pripravljene jedi	Dodatki	Vrsta segrevanja	Temperatura °C	Nastavitve moči mikrovalovne pečice v W	Čas kuhanja v minutah
Pica s tankim testom*	Vrtljivi krožnik		220-230	-	10-15
Pica z debelim testom	Vrtljivi krožnik		- 220-230	700 -	3 13-18
Mini pica*	Vrtljivi krožnik		220-230	-	10-15
Pica bageta*	Vrtljivi krožnik		- 220-230	700 -	2 13-18
Pražen krompirček	Vrtljivi krožnik		220-230	-	8-13
Kroketi*	Vrtljivi krožnik		210-220	-	13-18
Pečen krompir, nadevan krompirjev žepek	Vrtljivi krožnik		200-220	-	25-30
Delni pečene žemlje ali bageta	Spodnja rešetka		170-180	-	13-18
Ribje palčke	Vrtljivi krožnik		210-230	-	10-20
Piščančji trakci in nageci	Vrtljivi krožnik		200-220	-	15-20
Lazanja, pribl. 400 g**	Spodnja rešetka		220-230	700	12-17

* Predogrejte pečico 5 minut.

** Hrano položite v ustrezno ognjevarno posodo za mikrovalovno pečico.

Service

www.blaupunkt-einbaugeraete.com

00 800 32 289 000

Deutschland
service.DE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Österreich
service.AT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Niederlande
service.NL@blaupunkt-einbaugeraete.com

Belgien
service.BE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweden
service.SE@blaupunkt-einbaugeraete.com

Frankreich
service.FR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Luxemburg
service.LU@blaupunkt-einbaugeraete.com

Schweiz
service.CH@blaupunkt-einbaugeraete.com

Italien
service.IT@blaupunkt-einbaugeraete.com

Spanien
service.ES@blaupunkt-einbaugeraete.com

Kroatien
service.HR@blaupunkt-einbaugeraete.com

Slowenien
service.SI@blaupunkt-einbaugeraete.com

Großbritannien
service.GB@blaupunkt-einbaugeraete.com