

ATAG

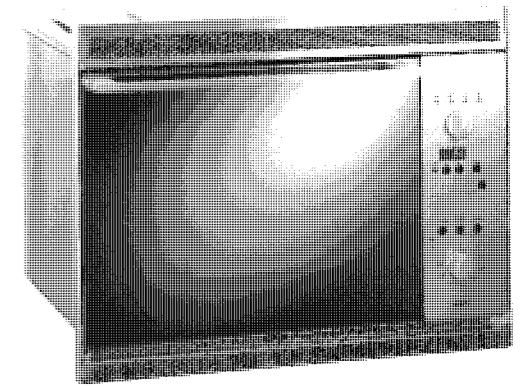
4619 694 33521

postbus 1033 • 6920 BA Duiven • Nederland

Printed in Italy 2/0602



gebruiksaanwijzing
combitron
mode d'emploi
four à micro-ondes
Bedienungsanleitung
Mikrowellenherd
instruction for use
microwave oven



MC4011G
MC4053G
MC4070G
MC4011H
MC5011M

ATAG

TECHNICAL SPECIFICATIONS

This product is manufactured to comply with the radio interference requirements of the council directive 87/308/EEC.

Data for test heating performance in accordance with IEC 705

The International Electrotechnical Commission, SC 59H, has developed a standard for comparative testing of heating performance of different microwave ovens. We recommend the following for this oven:

Type number	MC40.G - MC40.H - MC50.M
Supply voltage	220-230 V/50Hz
Power consumption	3600 W
Fuse	16 Amp
Microwave power (acc.to IEC 705, 1000g water)	
Jet power	850 W
Power level 12	850 W
Power level 10	625 W
Power level 8	500 W
Power level 6	420 W
Power level 4	360 W
Power level 3	275 W
Power level *	225 W
Timer	Electronic 120 min. continuously up to 9h 59 min.
Manual time	In steps by:
Time setting for cooking	5 sec up to 30 sec 10 sec in interval 30-60 sec 15 sec in interval 1-3 min 30 sec in interval 3-6 min 1 min in interval 6-99 min
Probe temperature range	35-95°
Grill	2000 W, Quick start infragrill
Forced Air	1700 W, Two speed fan
Dimensions:	H x W x D
Outer dimensions:	460 x 592 x 550
Oven compartment	240 x 360 x 370
Weight:	36 Kg

GEBRUIKSAANWIJZING

PAG. 1

MODE D'EMPLOI

PAGE 30

GEBRAUCHSANWEISUNG

SEITE 60

INSTRUCTION FOR USE

PAGE 90

TEST	APPROX. TIME	POWER LEVEL	CONTAINER
A	10 min	Full	Pyrex 3.226
B	6 min	Full	Pyrex 3.827.80
C	17 min	Full	Pyrex 3.838.80
Defrosting, minced meat	12 min	Autodefrost	Pyrex 3.838.80 defrost on the defrosting grid

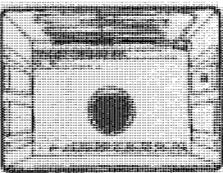
MAINTENANCE AND OVEN CARE

Before cleaning or maintaining the appliance switch it off or unplug it. Cleaning is the only maintenance normally required. It must be carried out with the microwave oven disconnected. Use a mild detergent, water and a soft cloth to clean the interior surfaces, the front and rear of the door and the door opening. When cooking food with a high moisture content, condensation may appear on the inner door glass or on the cavity walls. This will normally disappear after a short time when the process is finished. If present at the end of the cooking process, wipe with a cloth. Do not use chemicals or abrasive compounds to clean any part of the microwave oven. At regular intervals, especially if spillages have occurred, wipe clean the base of the oven. Do not allow grease or food particles to build up around the door nor in the ceiling, around the grill element.

Important

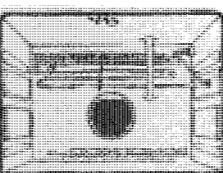
The door seals and the door seal areas must be regularly inspected for damage. If these areas are damaged the appliance should not be operated until it has been repaired by a service technician trained by the manufacturer.

Ensure that the Grill element is in the upfolded position and locked with the hook before you use the Grill functions.



For easy cleaning:

1. Press the grill element against the ceiling.

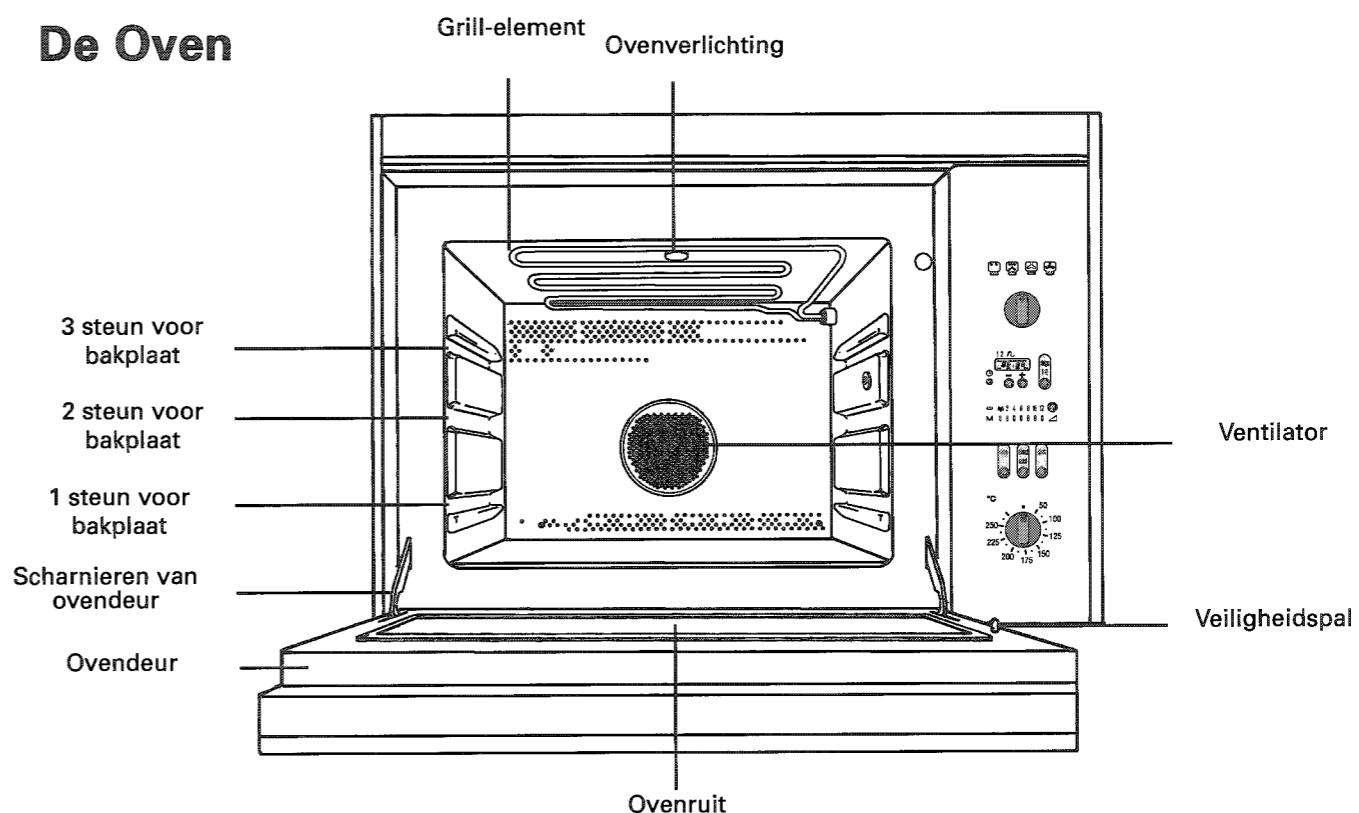


2. Push the hook to the side and fold the grill element down.

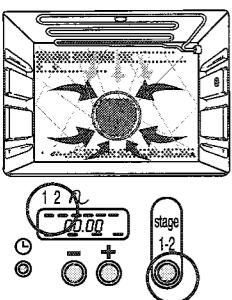
Warning

Service only to be carried out by a trained service technician. It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Do not remove any cover.

De Oven



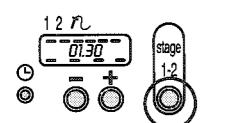
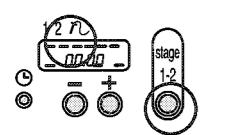
STAGE COOKING IN COMBINATION



The stage cooking function enables you to use your oven in two steps and cook from frozen to a ready meal without setting the oven between each stage or delaying the start by setting only time in the first stage.

Operation of stage cooking

1. Press the stage button, the first stage indicator flickers indicating that the stage is ready to be programmed.
2. Select one of the previous described microwave only function. e.g.
 1. Time only.
 2. Cooking by time and power.
 3. Automatic defrost.
3. Press the stage button again, the first stage indicator is illuminated indicating that it is programmed. The second stage indicator flickers indicating that it is ready to be programmed.
4. Select one of the previous described functions. e.g.
 1. Grill/Turbogrill.
 2. Grill/Turbogrill combined with microwaves.
 3. Forced Air.
 4. Forced Air combined with microwaves.
5. Press the stage button again, the two stage indicators are now illuminated, indicating that the two stages have been programmed.
 - The display is now showing the information stored in the first stage.
6. Press the start button
 - The cavity lamp switches on
 - The fan switches on
 - The oven operates



Stage cooking is always executed from left to right, e.g. stage 1 and then Stage 2. When the first stage is finished an acoustic signal is heard and the stage indicator is switched off and the oven immediately starts the next stage.

To check/alter the stage before cooking:

1. Press the stage button.
2. The information in stage one is now moved to the display.
3. Check/alter the information in stage one.
4. Press again to re-install the stage.
5. Check/alter the information in stage two.
6. Press again to re-install in the stage.

You may use the first stage to delay the start of the cooking process. Simply enter only the time in the first stage and your cooking process in the second stage.

Cooking interruption See page 109.

Bedieningspaneel

Controlelamp



Display

Toets voor instellen van klok
Toets voor instellen van tijd
Controlelamp magnetron

* 3 4 6 8 10 12
M 0 0 0 0 0 0

Toets voor het koken in fasen
Toets voor instellen energieniveau
Symbol voor energieniveau

Controlelampen energieniveau of voedselklassen

Starttoets
Direct starttoets

Stoptoets
Controlelamp temperatuur

°C
50
100
250
225
200
125
75

Temperatuur aanduiding
Knop voor instellen van oventemperatuur

Multifunctieknop

Symbol turbogrill
Symbol Grill
Symbol heteluchtcirculatie 1 (maximale snelheid)

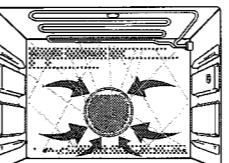
Symbol heteluchtcirculatie 2 (halve snelheid)

Multifunctie knop

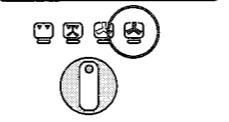
FORCED AIR COMBINED WITH MICROWAVES AND THE PROBE

INHOUD

INSTALLATIE	PAG. 3
VOOR U BEGINT	PAG. 4
OVENTOEBEHOREN	PAG. 6
KOKGEREI	PAG. 7
KLOK	PAG. 8
MAGNETRON	PAG. 9
<i> Microgolven - wat zijn dat?</i>	
<i> Koken, opwarmen en ontdooien met microgolven</i>	
<i> Algemene richtlijnen</i>	
<i> Koken en verwarmen met de magnetronfunctie</i>	
<i> Koken door het instellen van tijd en energievermogen (magnetrongebruik)</i>	
<i> Direct</i>	
<i> Bereiding met de thermometer</i>	
<i> Aanbevolen Kerntemperatuur</i>	
<i> Hoe moet u de insteekthermometer gebruiken?</i>	
<i> Bereiden in fasen</i>	
HANDBEDIENING KOKONDERBREKING WARMHOUDEN	
VOORVERWARMEN	PAG. 20
GRILL/TURBOGRILL	PAG. 21
GRILL/TURBOGRILL IN COMBINATIE MET MAGNETRON	PAG. 22
HETELUCHTCIRCULATIE	PAG. 23
HETELUCHTCIRCULATIE MET GEBRUIK VAN	
INSTEEKTHERMOMETER	PAG. 24
HETELUCHTCIRCULATIE IN COMBINATIE MET MAGNETRON	PAG. 25
HETELUCHTCIRCULATIE GECOMBINEERD MET MAGNETRON	
EN INSTEEKTHERMOMETER	PAG. 26
FASE KOKEN BIJ GECOMBINEERDE FUNCTIES	PAG. 27
ONDERHOUD VAN DE OVEN	PAG. 28
TECHNISCHE GEGEVENS	PAG. 29

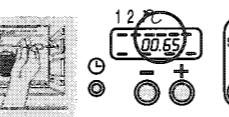


This function enables you to reduce the cooking time up to 50% for such foods as roasts, poultry and big fishes.



Operation of Forced Air combined with Microwaves and the probe

1. Select the Forced Air 1 position by turning the selector knob.



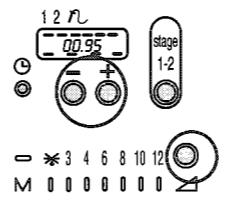
2. Insert the probe in the socket in the cavity.

The display now displays degrees centigrade.

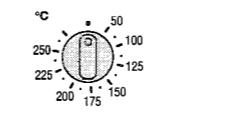
- The temperature indicator flickers
- The temperature is automatically set to 65°C.



3. Insert the probe in the food.

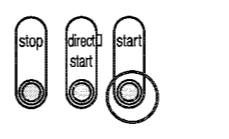


4. Close the door.

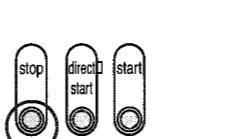


5. Press the time button until the required finishing temperature is indicated on the two right numbers.

Temperature range 35-95°C



6. Press the power level button to set required power level.



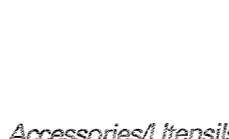
7. Turn the temperature knob to select the required temperature.



8. Press the start button. The cooking process begins.



9. When the food reaches the finish temperature an acoustic signal will sound 3 times and the oven automatically switches off. The temperature probe will now display the current food temperature until you press the stop button.

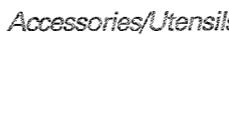


10. Press the stop button.

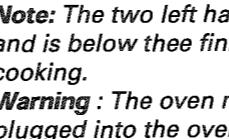
Cooking interruption See page 109.

Cooking tips

Set the microwave power on a low to medium power level when cooking meat to preserve the juiceness of the food.

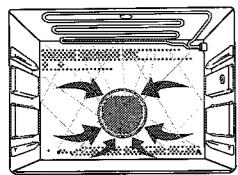


Accessories/Utensils Make sure that all Accessories and utensils you use with this function are ovenproof, heat resistant and lets the microwaves through.



Note: The two left hand numbers indicate the actual temperature of the food, if it is above 35°C and is below the finishing temperature. Both temperature and power can be changed during cooking.

Warning : The oven must not be operated with the temperature probe in the cavity if it is not plugged into the oven. If you do operate the oven without complying with the above you will damage the probe.

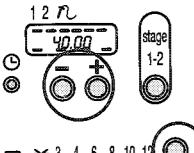


Use this function for fruit cakes, bread and gratins, which normally needs a long cooking time.

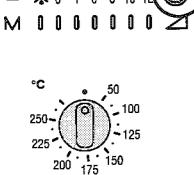


Operation of Forced Air

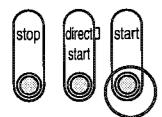
1. Select the Forced Air 1 position by turning the selector knob.



2. Press the time button until the required cook time is indicated.



3. Press the power level button to set the required power level.



4. Turn the temperature knob to select the required temperature.

5. Press the start button
 - The temperature indicator lamp is switched on. It will be switched off when the set temperature is reached.
 - The cavity lamp switches on.
 - The fan switches on.
 - The microwaves switches on.

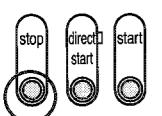
6. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the Forced Air and microwaves switches off.
 - The temperature indicator lamp is switched off.
 - The cavity light continues
 - The fan continues

7. Press the stop button
 - The cavity light switches off
 - The fan switches off

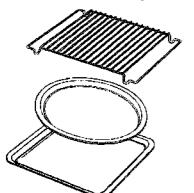
Cooking interruption See page 109.

Cooking tips

- Gratin made with combi cooking need less liquid compared with Forced Air cooking only.
- Reduce the amount of liquid with about 1/3:rd when using this function .
- Use the same temperature setting as on your conventional oven.



Accessories/Utensils



Aluminium microwave blocking pan for combination cooking

When cooking very fat meat and poultry the fat is heated to very high temperatures by the microwaves. This may cause splash and smoke which soils the oven compartment. This aluminium pan is placed on the glass dripping pan under the wire shelf under the bird/meat, and collects the dripping fat. The aluminium prevents the microwaves heating the fat and therefore eliminates splashing.

Note: To ensure that maximum power level is not used for more than one hour the oven automatically limits the microwave power level to power level 5, if you set the time to more than one hour. Both time and power are possible to change during cooking.

Voor u de oven aansluit

- Lees de gebruiksaanwijzing en de aanwijzingen op het garantiebewijs van de oven nauwkeurig door voor u het het apparaat gaat gebruiken.
- Bewaar de gebruiksaanwijzing en het garantiebewijs op een vaste plaats.
- Controleer of de oven niet beschadigd is. Overtuig u ervan dat de ovendeur goed sluit en aan de binnenkant niet beschadigd is.
- In geval van beschadiging van de deurafdichtingen mag het apparaat niet worden gebruikt voordat het is gerepareerd door een bevoegd technicus; U kunt uw magnetron alleen inschakelen als de deur goed gesloten is.
- Plaats de oven niet dichtbij een TV-toestel, radio of antenne omdat dan storing kan optreden.
- Verwijder alle kartonnen beschermdelen uit de oven.
- Verwijder de glazen lekbak en het pakket met oventoebehoren uit de oven.
- Verwijder de beschermlaag van de bakplaten.
- Zet de oven niet te dicht bij andere warmtebronnen; De koellucht die de oven instroomt, mag niet warmer zijn dan 35°C. De oven kan worden gebruikt bij een omgevingstemperatuur van 5°C tot +35°C.
- De schakelaar of het stopcontact van het geïnstalleerde apparaat moet altijd toegankelijk zijn.

Elektrische aansluiting

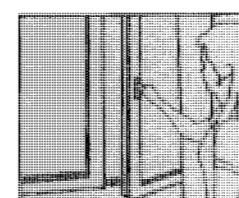
Waarschuwing: Zet uw magnetron nooit aan als er niets in de ovenruimte staat. Hiermee kunt u uw magnetron beschadigen

Controleer of de netspanning die op het typeplaatje staat vermeld, overeenkomt met de netspanning bij u thuis. Het typeplaatje vindt u op de achterkant.

"Waarschuwing: uw apparaat moet worden aangesloten op een goed geaard stopcontact".

Het aarden van dit apparaat is wettelijk verplicht. De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld voor persoonlijk letsel of schade aan voorwerpen als het apparaat niet is geaard.

Voor u begint



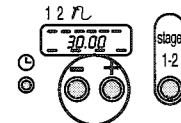
Om uw magnetron-oven te beschermen tijdens transport en opslag zijn de verwarmingselementen bedekt met een beschermende laag. Om deze laag te verwijderen moet de magnetron-oven tot de maximale temperatuur (250°C) verwarmd worden en gedurende 30 minuten voor elk element functioneren. Deze werkwijze kan dampen veroorzaken als de beschermende laag wegsmelt. Werkwijze bij het voor de eerste keer verwarmen van de oven:

- Heteluchtcirculatie element
- Grill element

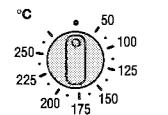
Heteluchtcirculatie element



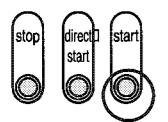
- Zet de multifunctieknop op de heteluchtpositie 1 (maximale snelheid)
 - De controlelamp van de heteluchtcirculatie brandt.



- Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd. De linkertoets is voor omlaag, de rechteroets voor omhoog.

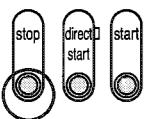


- Stel de temperatuurknop in op 250°C.



- Druk de starttoets in
 - de oven werkt
 - de ovenlamp gaat aan
 - de ventilator start
 - de controlelamp van de temperatuur brandt.

Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.

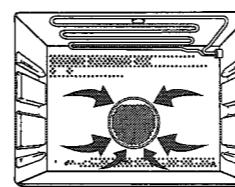


- Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie stopt.
 - de controlelamp van de heteluchtcirculatie blijft branden
 - de ventilator blijft werken
 - de ovenlamp blijft branden

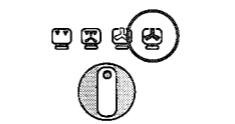
- Druk op de stoptoets
 - de ovenlamp gaat uit
 - de ventilator stopt
 - de controlelamp van de heteluchtcirculatie blijft branden

- Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

- Ga door met het grill element

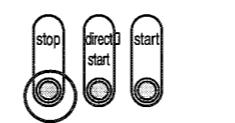
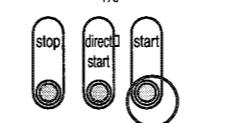
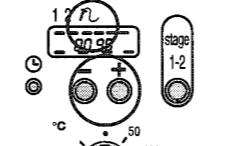
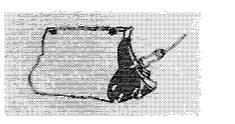


Use this function to obtain a correct centre temperature, eg. when cooking roastbeef, pork roast or poultry.



Operation of Forced air combined with the probe

- Select the Forced Air 1 position by turning the selector knob.
- Insert the probe firmly in the socket in the cavity.
 - The display now displays degrees centigrade.
 - The temperature indicator flickers
 - The temperature is automatically set to 65°C.
- Insert the probe in the food.
- Close the door.
- Press the time button until the required finishing temperature is indicated on the two right numbers. Temperature range 35-95°C.
- Turn the temperature knob to select the required temperature.
- Press the start button. The cooking process begins.
- When the food reaches the finish temperature an acoustic signal sounds and the forced air switches off. The temperature probe will now display the current food temperature until you press the stop button.
 - The temperature indicator lamp switches off.
 - The cavity light continues.
 - The fan continues.
- Press the stop button
 - The cavity light switches off
 - The fan switches off

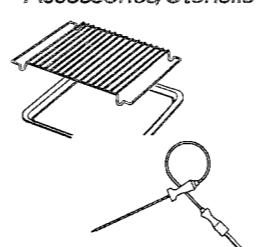


Cooking interruption See page 109.

Cooking tips

Consult your cookbook for details.

Accessories/Utensils



Wire shelf

Use it as a support for dishes or as a cooking surface. Shall be placed in the centre between the rear of the cavity and the door.

Glass drip tray

Shall be firmly placed towards the rear of the cavity.

May be used as: • A baking tray. • A drip tray.

Probe

Ensure that the tip of the probe is placed in the centre of the food (see chapter 5 "temperature cooking").

Note: The two left hand numbers indicate the actual temperature of the food, if it is above 35°C and is below the finishing temperature. The temperature can be changed during cooking.

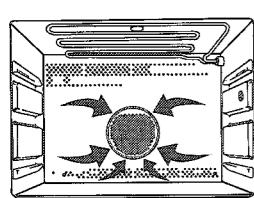
Warning

The oven must not be operated with the temperature probe in the cavity if it is not plugged into the oven and inserted in the food. If you do operate the oven without complying with the above you will damage the probe.

Opmerking: Het geluidssignaal na afloop van de ingestelde tijd of het ingestelde programma zal zich na elke minuut herhalen totdat u de deur opent of de starttoets indrukt.

For cooking times under 15 minutes preheat the oven.

Forced Air 1 (full speed)



Use this function to obtain a nice brown and crispy surface on roasts. Use it for baking, Pies and cakes.

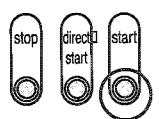
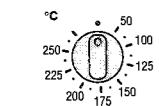
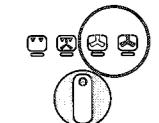
Forced Air 2 (half speed)



Use this function to obtain a less brown surface and a more juicy centre on roasts. Use it for biscuits, rolls and pizzas. Use it when baking with 2 trays at the same time.

Operation of Forced Air

1. Select the Forced Air 1 position by turning the selector knob.
1. Select the Forced Air 2 position by turning the selector knob.



2. Press the time button until the required cook time is indicated.

3. Turn the temperature knob to select the required temperature.

4. Press the start button
 - The temperature indicator lamp switched on.
It will be switched off when the set temperature is reached.
 - The cavity lamp switches on
 - The fan switches on
 - The oven operates

5. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the Forced Air switches off.
 - The cavity light continues
 - The fan continues

6. Press the stop button
 - The cavity light switches off
 - The fan switches off

Manual time and Cooking interruption See page 109.

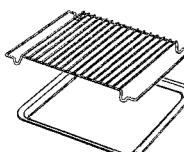
Cooking tips

When baking with two baking trays at the same time use the 1:st and 3:rd runner. e.g. when baking small biscuits, meringues and rolls.

- When baking with one baking tray use the 2:nd runner.
- Consult your cookbook for more details.

When using this function the temperature shall be lower (app. 25°C) than on your conventional oven.

Accessories/Utensils



Wire shelf

Use it as a support for dishes or as a cooking surface.

Glass drip tray

Should be firmly placed towards the rear of the cavity.

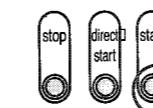
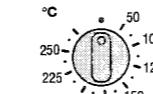
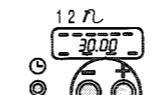
May be used as: a baking tray or a drip tray.

Baking tray

For normal oven use as in your traditional oven.

Should be firmly placed towards the rear of the cavity.

Grill element



1. Zet de multifunctieknop op de grill positie
 - De controlelamp van de grill brandt.

2. Stel de oven in op 30 minuten met de toetsen voor instellen van tijd. De linkertoets is voor omlaag, de rechertoets voor omhoog.

3. Stel de temperatuurknop in op 250°C.

4. Druk de starttoets in

- de oven werkt
- de ovenlamp gaat aan
- de controlelamp van de temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.

5. Wanneer de ingestelde tijd verstreken is hoort u een geluidssignaal en de grill stopt.

- de controlelamp van de grill blijft branden
- de ventilator blijft werken
- de ovenlamp blijft branden

6. Druk op de stoptoets

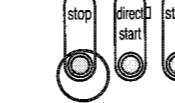
- de ovenlamp gaat uit
- de ventilator stopt
- de controlelamp van de grill blijft branden

7. Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

De beschermlaag van de verwarmingselementen is nu verwijderd en de oven is nu gereed voor gebruik.

Wees voorzichtig: de oven is nu erg heet.

8. Open de deur en laat de oven afkoelen. Wij raden u aan om ondertussen deze gebruiksaanwijzing door te lezen voor u het apparaat gaat gebruiken.



Waarschuwing:

Evenals een gewone oven wordt ook dit apparaat heet gedurende het gebruik van heteluchtcirculatie, grill turbogrill of deze functies gecombineerd met magnetron. Kinderen dan ook altijd uit de buurt van de hete oven houden!

OVENTOEBEHOREN EN KOKGEREI



Bakplaat

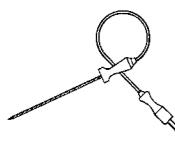
De bakplaat gebruiken voor het bakken van koekjes, bladerdeeggebak, pizza's, broodjes enz. Deze worden direct op de bakplaat gelegd. Gebruik de bakplaat voor voedselbereiding met heteluchtcirculatie, grill of turbogrill. De bakplaat niet gebruiken als u een van de boven vermelde functies combineert met de magnetron functie of als u alleen de magnetron functie gebruikt.



Glazen lekbak

Mag altijd gebruikt worden.

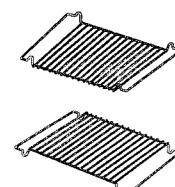
De glazen lekbak dient om sappen op te vangen en daardoor het ontstaan van vlekken te voorkomen. U kunt de glazen lekbak in een vaatwasser reinigen.



Thermometer

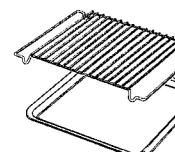
Gebruik alleen de thermometer geschikt voor deze magnetron;

U kunt de thermometer gebruiken voor koken en opwarmen. De thermometer meet de temperatuur van het voedsel en laat deze temperatuur zien op het display. De thermometer is ontwikkeld voor gebruik met magnetron, met heteluchtcirculatie alleen met magnetron in combinatie met heteluchtcirculatie. Het is niet mogelijk om de thermometer met de grill/turbogrill te gebruiken. Maak de thermometer niet schoon in water, maar altijd d.m.v. een vochtige doek of wit keukenpapier.



Ovenrooster

Bij gebruik van het ovenrooster kan de hete lucht vrij circuleren. Schuif het ovenrooster niet tegen de achterwand om vonkvorming te vermijden. Het kan worden gebruikt bij de hete lucht functie, de grill, de turbogrill en wanneer u een van deze functies combineert met de magnetron. Gebruikt u alleen de magnetronfunctie dan kunt u het rooster niet gebruiken.



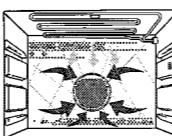
Ovenrooster met glazen lekbak

Als voedsel op het ovenrooster wordt gelegd kan de lekbak direct onder het rooster worden geplaatst.



Ontdooirooster

Slechts gebruiken als u alleen de magnetron gebruikt. Plaats het ontdooirooster in de glazen lekbak en leg daarop het te ontdooien voedsel in zijn eigen vocht komt te liggen.

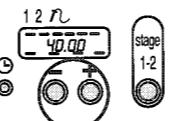


Use this function to prepare chicken halves, thicker parts of meat such as roasts, whole chicken, whole fish or gratins. The cooking time of these foods can be reduced up to 50% when using this function.

Operation of Grill/Turbogrill combined with microwaves



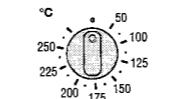
1. Select the Grill position by turning the selector knob.
1. Select the Turbogrill position by turning the selector knob.



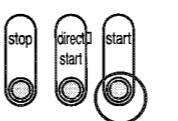
2. Press the time button until the required cook time is indicated.



3. Press the power level button to set the required power



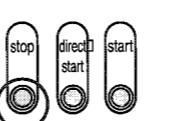
4. Turn the temperature knob to select the required temperature.



5. Press the start button
 - The temperature indicator lamp is switched on. It will be switched off when the set temperature is reached.
 - The cavity lamp switches on
 - The microwave indicator lamp switches on
 - The fan switches on
 - The oven operates



6. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the grill/Turbogrill and microwaves switches off.
 - The cavity light continues
 - The fan continues



7. Press the stop button
 - The cavity light switches off
 - The fan switches off

Cooking interruption See page 109.

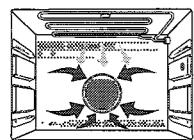
Cooking tips

- When cooking pre-cooked food from frozen in combination, the microwave power should be limited to the lower settings to ensure equal use of combined cooking functions.
- Pierce foods enclosed in skin such as fish or poultry etc.
- It's not necessary to preheat the grill when cooking in combination.
- Consult your cookbook for more details.

Accessories/Utensils

Make sure that all Accessories and utensils you use with this function are ovenproof, heat resistant and lets the microwaves through.

Note: To ensure that maximum power level is not used for more than one hour the oven automatically limits the microwave power level to power level 5, if you set the time to more than one hour. Both time and power can be changed during cooking.



Grill

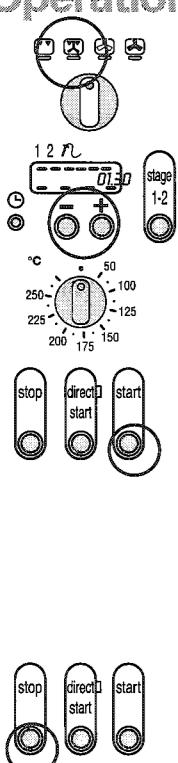
The grill element which is placed in the ceiling of the oven compartment, will quickly give a nice brown surface to the food. It is recommended that you preheat the grill for a few minutes before use.

Use this function to prepare your snacks, hamburgers, sausages, steaks and cutlets. The grill is best used on foods which has an even flat surface.

Turbogrill

The heat comes from the grill element which is combined with a fan to distribute the heat evenly. This function is ideal to brown a crisp foods on the outside, cooking the centre without burning the surface. Use this function to prepare chicken breasts, sausages, kebabs and fish. The turbogrill is best used on foods which has a rounded or uneven shape.

Operation of Grill/Turbogrill



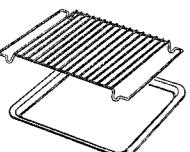
- Select the Grill or Turbogrill position by turning the selector knob.
- Press the time button until the required cook time is indicated.
- Turn the temperature knob to select the required temperature.
- Press the start button
 - The temperature indicator lamp is switched on. It will be switched off when the set temperature is reached.
 - The cavity lamp switches on
 - The fan switches on
 - The oven operates
- When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds and the grill element switches off.
 - The cavity light continues
 - The fan continues
 - The indicator lamp continues
- Press the stop button
 - The cavity light switches off
 - The fan switches off

Manual time and Cooking interruption See page 109.

Cooking tips

- Do not leave the oven door open for long periods when Grill/Turbogrill is in operation as the temperature will drop.
- For best results re-position food and turn over half way through cooking.
- Consult your cookbook for more details.

Accessories/Utensils



Wire shelf

Use it to grill food directly on the shelf. Use it as a support for pans.

Glass drip tray

Place it closely under the wire shelf, if you grill directly on the shelf, to collect dripping juices.

Note: Both time and temperature can be changed during cooking.

Er zijn een groot aantal accessoires te koop. Overtuig u alvorens u iets aanschaft, of dit ook geschikt is voor de magnetron.

Traditionele functies

Wanneer u heteluchtcirculatie, grill of turbogrill gebruikt zorg er dan voor dat het kookgerei hitte- en ovenbestendig is.

Magnetron functie

Wanneer u de magnetronfunctie gebruikt zorg dan het kookgerei de microgolven doorlaat (zie schema).

Combinatie functie

Gebruikt u de magnetronfunctie in combinatie met heteluchtcirculatie, grill of turbogrill, dan moet het kookgerei hitte- en ovenbestendig zijn en de microgolven doorlaten.

Welk kookgerei is geschikt voor uw oven?

Materiaal	Heteluchtcirculatie of Grill	Magnetron	Combinatie-functies
Glas (algemeen)	nee	ja (1)	nee
Glas (ovenvast)	ja	ja	ja
Glaskeramiek en keramiek (ovenvast)	ja	ja (1)	ja (1)
Aardewerk	ja	ja	ja
Porselein (ovenvast)	ja	ja	ja
Plastic	nee	ja	nee
Bakjes van aluminiumfolie/ aluminiumfolie	ja	ja (2)	ja
Metalen bakvormen	ja	nee	ja (3)
Metaal (pannen etc..)	ja	nee	nee
Papier/karton	nee	ja	nee
Stro en hout	nee	ja	nee

- Zonder metalen delen of randen.
- Aluminiumfolie mag in beperkte mate gebruikt worden voor het afschermen van dunne voedselgedeelten om te voorkomen dat deze delen te gaar worden. Het opwarmen van voedsel in een bakje van aluminiumfolie duurt gewoonlijk twee keer zo lang dan het opwarmen in een bakje van plastic, glas, porselein of karton. Ook de bereidingstijd kan grote verschillen te zien geven. Het gebruik van aluminium bakjes wordt niet aangeraden.
- Metalen bakvormen kunnen gebruikt worden bij de combinatiestanden, maar als ze diep zijn zal de werking van de microgolven sterk afnemen omdat het metaal het voedsel afschermt tegen de microgolven. Het gebruik van metalen bakvormen wordt niet aangeraden.

Gebruik van accessoires	magnetron	magnetron + (turbo) grill	magnetron + hetelucht-circulatie	grill	turbogrill	hetelucht-circulatie
bakplaat				x	x	x
lekbak	x	x	x	x	x	x
ovenrooster		x	x	x	x	x
ovenrooster + lekbak	x	x	x	x	x	x
thermometer	x		x			x

Keukengerei dat gebruikt kan worden in de magnetron

Als algemene regel geldt dat metalen schalen niet mogen worden gebruikt in een magnetron, maar als de volgende regels worden aangehouden is het mogelijk aluminium wegwerpschalen te gebruiken voor het opwarmen en ontdooien in magnetrons; over het algemeen duurt het echter langer en zal het eindresultaat niet zo goed zijn als wanneer hetzelfde voedsel in een plastic of papieren schaal gedaan was:

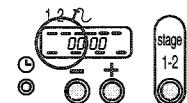
- haal altijd het deksel eraf, anders kan de magnetron beschadigd worden
- er mogen uitsluitend nieuwe, onbeschadigde schalen van aluminiumfolie worden gebruikt
- schalen van aluminiumfolie met een hoogte van meer dan 5 cm mogen niet worden gebruikt
- de schaal moet minstens voor de helft gevuld zijn
- er moet minstens 1 cm ruimte zijn tussen de aluminium schaal en de wanden van de magnetron en ook tussen 2 aluminium schalen. Dit om vonkvorming te vermijden.
- Veelvuldig gebruik van schalen van aluminiumfolie zullen de levensduur van de magnetron verkorten
- Voor het opwarmen van voedsel in schalen van aluminium is gewoonlijk tot tweemaal zoveel tijd nodig als bij het opwarmen in plastic, glazen, porseleinen of papieren schalen.

De tijd waarin het voedsel klaar zal zijn, zal sterk variëren

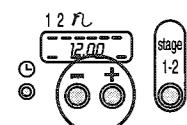
Tijdsduiding op het display indien gewenst

Als het apparaat aan het net wordt geplugged of na een netstoring, is de display leeg.
Het is mogelijk, indien gewenst, een klokfunctie op de display te programmeren.
Als deze functie niet is geprogrammeerd, blijft de display leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.

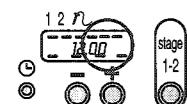
Het instellen van de klok



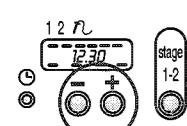
- Druk de toets voor instellen van de klok in.
Nu knipperen alleen de twee cijfers links van de dubbele punt nog. Dit zijn de cijfers voor de uren.



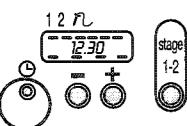
- Stel het juiste uur in met de toets voor het instellen van de tijd en. De klok is een 24 uur klok. De rechertoets is voor omhoog en de linkertoets voor omlaag.



- Als u de juiste tijd voor de uren hebt ingesteld, moet u de toets voor het instellen van de klok opnieuw indrukken. Nu beginnen de twee cijfers rechts van de dubbele punt voor de minuten te knipperen.



- Stel de minuten in met de toetsen voor het instellen van de tijden.



- Druk, nadat u de minuten hebt ingesteld, opnieuw de toets voor instellen van de klok in en de klok begint te lopen.

Opmerking: Als u de juiste tijd wilt weten terwijl uw magnetron werkt, drukt u dan even de toets voor het instellen van de klok in. De juiste tijd blijft dan ongeveer 3 seconden zichtbaar.
Als de klok is ingesteld en u wilt alsnog een leeg display: Druk de toets voor het instellen van de klok in van de klok eenmaal in. De cijfers links van de dubbele punt knipperen. Druk daarna de stoptoets in; de display blijft leeg totdat de kooktijd wordt ingesteld.

Manual time

It is possible to operate the oven simply by pressing the start button, when using the Grill/Turbogrill and forced air. This enables you to use these functions just as you would use your ordinary oven. When using the manual time function the microwaves is always disconnected.



When the Manual time function is used, the display displays the time counting up during 3 seconds and then switches to display the word "Cont" to verify that the oven now runs continuously. If you forget to press the stop button the oven will automatically switch off after 9 hours and 59 minutes.

To check how long the oven has been working:
Simply press the right time button and the time will be displayed for 3 seconds. If you need more than 3 seconds simply keep the button pressed and the elapsed time will be displayed until you release the button.

Cooking interruption

The door can be opened during operation to check, stir or turn the food if necessary. When the door has been opened the display flickers to indicate that the cooking/reheating has been interrupted. If you open the door please consider the following:

If you want to continue cooking

Close the door and press the start button again. Note: If you are using the direct function you must press the direct button.

If you do not want to continue cooking

Remove the food and turn all knobs to zero close the door and press the stop button.

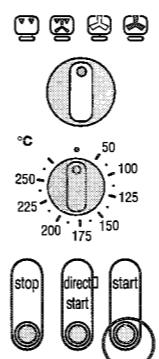
After cooking

Always set the multifunction knob to zero after you have cooked with the traditional functions.

Keep warm

This oven have the ability to keep your food warm also after reheating. This function is automatically used by the oven when you use the direct function. When the time has elapsed and "hold" is displayed the oven uses the lowest power of microwaves during 20 minutes to keep the food warm. When the 20 minutes have elapsed the microwaves is switched off.

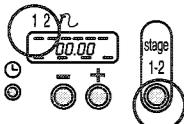
Preheating



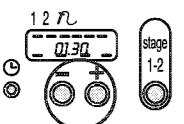
Sometimes it is necessary to preheat the oven to obtain the very best result. Preheating is always done with the oven empty, therefore it is important that the microwave function is off. Using microwaves with the oven empty may cause damage to the appliance. We suggest you always use the MANUAL TIME function when preheating your oven since this function always disconnects the microwave function.

- Select the desired position by turning the selector Knob.
- Turn the temperature knob to select the required temperature.
- Press the start button when you do not set the time with the time buttons the oven will automatically switch to the manual time function.
 - The temperature indicator lamp is switched on. It will be switched off when the oven is ready to use.

Stage cooking



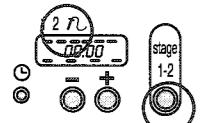
1. Press the stage button, the first indicator lamp flickers indicating that the first stage is ready to be programmed.



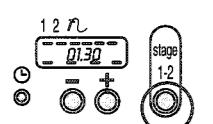
2. Press the time button to set the required cook time.



3. Press the power button to set the required power.

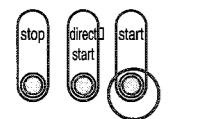


4. Press the stage button again, the first stage indicator is illuminated indicating that it is programmed. The second stage lamp flickers indicating that it is ready to be programmed. Repeat steps 2-3 to programme the second stage.



5. Press the stage button again, the two stage indicators are now illuminated, indicating that the two stages have been programmed.

- The display is now showing the information stored in the first stage.



6. Press the start button
 - The cavity lamp switches on
 - The fan switches on
 - The oven operates

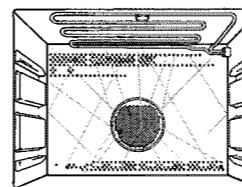
Stage cooking is always executed from left to right. e.g. stage 1 and then Stage 2. When the first stage is finished an acoustic signal is heard, the stage indicator is switched off and the oven immediately starts the next stage.

To check/alter the stage before cooking:

1. Press the stage button.
2. The information in stage one is now moved to the display.
3. Check/alter the information in stage one.
4. Press again to re-install the stage.
5. Check/alter the information in stage two.
6. Press again to re-install in the stage.

Cooking interruption See page 109.

Microgolven - wat zijn dat?



Microgolven zijn elektromagnetische golven van een bepaalde frequentie en geheel verwant aan radio en T.V. golven. Hun energie bezit de eigenschap om voedselmoleculen in een versnelde beweging te brengen waardoor vrijingswarmte ontstaat. Water en vet absorberen microgolven het beste. In alle voeding komt water of vet voor en is dus geschikt voor verwarming in de magnetron. Materiaal zoals papier, glas porselein plastic en ook lucht worden niet door de microgolven verwarmd. Metaal kaast de microgolven terug.

Belangrijk om te weten

- Geen hele eieren, met of zonder schaal, koken of opwarmen.
- Niet frituren omdat u de temperatuur van de olie niet kunt regelen.
- Geen vloeistoffen in luchtdichte verpakking verwarmen. Door het verwarmen neemt de druk toe en bij het openen van de verpakking kan de vloeistof alle kanten op spatten.
- Geen textiel, papier of ander brandbaar materiaal in uw magnetron drogen.
- Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals bijvoorbeeld water) kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u dampbelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookpuntvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens heftig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunststof lepeltje in het kopje of de beker zetten.
- Een magnetron heeft een korte bereidingstijd. Als u te lang verhit, droogt het voedsel uit. Overschrijdt daarom de aanbevolen bereidingstijden niet. Raadpleeg altijd uw magnetronkookboek. Zeker als u aan het voedsel alcohol hebt toegevoegd.
- Indien iets in de ovenruimte vlam zou vatten, houd de ovendeur dan dicht, schakel de magnetron onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Om het gevaar van brand in de ovenruimte tot een minimum te beperken, dient u het volgende in acht te nemen:
 - Laat het voedsel niet te gaar worden. Als u alcohol wilt toevoegen, doe dat dan altijd na het koken.
 - Blijf bij uw magnetron vooral als u papier, plastic of ander brandbaar materiaal bij het koken gebruikt.
 - Verwijder (metaal) sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u deze in de ovenruimte legt.
 - Overtuig u ervan dat uw schalen en schotels geschikt zijn voor in de magnetron.

Koken, opwarmen en ontdooien met microgolven

In een magnetron worden de in het voedsel aanwezige watermoleculen rechtstreeks door microgolven in een versnelde beweging gebracht. Dit veroorzaakt wrijving waardoor warmte ontstaat. De microgolven dringen in het voedsel door en verwarmen niet alleen aan de oppervlakte. Verwarmen en koken met behulp van microgolven gaat daarom zeer snel en is energiebesparend. Wel wordt de schaal of schotel warm door de warmte-overdracht van het hete voedsel.

Doordat met weinig vet en water wordt bereid, aanhangend water is vaak voldoende, blijven de smaak en de voedingswaarde van het voedsel beter bewaard. Raadpleeg wel altijd uw magnetronkookboek voordat u met het bereiden van een of andere schotel begint. Kookt u volgens recept, bij voorbeeld forel, houdt dan het recept in uw kookboek aan.

Koken

Bij het koken op gas of electra moet het ene gerecht op een hogere temperatuur worden bereid dan het andere. Hoge temperaturen gebruikt men om iets snel aan de kook te brengen lagere temperaturen om een gerecht te laten sudderen. Dezelfde techniek wordt gebruikt in de magnetron d.m.v. de regelbare energie. De magnetron energie wordt uitgedrukt in vermogens of wattage. Hoe hoger het vermogen, hoe sneller men kan koken. Om langzaam te koken wordt het vermogen teruggebracht. De regelbare energie geeft u de mogelijkheid om net als bij koken op gas of electra de snelheid van de bereiding aan te passen.

Koken kunt u op twee manieren namelijk:

- u stelt zelf de tijd en het energieniveau (de stand) in
- u gebruikt de insteekthermometer.

Ontdooien

Bevroren voedsel kan snel en gemakkelijk worden ontdooid met microgolven. De energietoevoer schakelt in en uit, waardoor er telkens een rusttijd ontstaat. Gedurende deze rusttijd wordt de ontstane warmte naar de kern van het voedsel geleid waardoor er een gelijkmatig ontdooid resultaat ontstaat.

U stelt zelf de tijd en de stand in

Ontdooien door zelf de tijd en het energievermogen (de stand) in te stellen, u moet erom denken dat u voor het ontdooien het beste een laag tot gemiddeld energieniveau kunt instellen.

Wanneer u een te hoge stand kiest, kan het voedsel plaatselijk te gaar worden terwijl andere plaatsen nog bevroren kunnen zijn.

Opwarmen

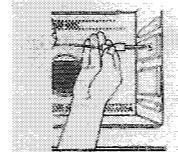
De magnetronfunctie is uitermate geschikt voor het opwarmen van voedsel. Het gaat sneller dan op gas of electra en de voedingswaarden en smaak blijven uitstekend bewaard. Het voedsel kan direct op een bord worden verwarmd (zie hoofdstuk 3 kookgerei). Draaien, keren en roeren tijdens het opwarmen verbeterd het eindresultaat. Het verdient aanbeveling het gerecht na het opwarmen nog even buiten de magnetron te laten staan, zodat de warmte zich gelijkmatig kan verdelen. Raadpleeg uw kookboek voor de globale opwarmtijden.

Direct: De direct functie geeft u de mogelijkheid extra snel op te warmen. Het wordt aanbevolen bij het opwarmen van vochtrijke gerechten. Gerechten die veel eiwitten bevatten (b.v. kaas eieren) kunt u beter op stand 8 of 10 opwarmen.

U stelt zelf de tijd en het energievermogen (de stand) in: U stelt zelf de juiste tijd en de stand in om het voedsel op de door u gewenste temperatuur te brengen.

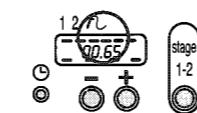
U gebruikt de insteekthermometer: Met de insteekthermometer krijgt u een zeer nauwkeurige eindtemperatuur en deze methode wordt ook veel gebruikt voor het opwarmen van babyvoedsel of net geklopt deeg. Iedere temperatuur tussen 35 en 95°C kunt u instellen.

To use the temperature probe



Ensure the selector knob is in the unselect position

1. Insert the probe firmly in the socket in the cavity.

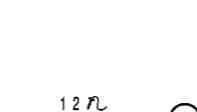


The display now displays degrees centigrade.

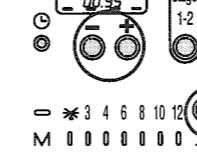
- The probe temperature indicator lamp flickers, indicating that the temperature of the food is lower than 35°C.
- The temperature is automatically set to 65°C.



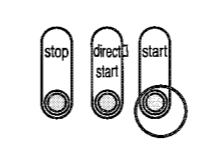
2. Insert the probe in the food.



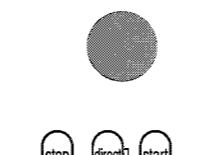
3. Close the door.



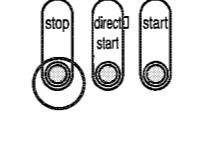
4. Press the time button until the required finishing temperature is indicated on the two right numbers. Temperature range 35-95°C.



5. Press the power level button if you require a power other than the full power.



6. Press the start button. The cooking process begins.



7. When the food reaches the finish temperature an acoustic signal will sound 3 times and the microwaves automatically switches off. The temperature probe will now display the set food temperature until you press the stop button.



8. Press the stop button

Cooking interruption See page 109.

Note: The two left hand numbers indicate the actual temperature of the food, if it is above 35°C and is below the finishing temperature. Both temperature and power are possible to change during cooking. If the food have been left standing in the oven for a little while the temperature may have decreased. Then simply press the power level button first, then the start button and your food will again be heated to the temperature you previously set.

Warning: The oven must not be operated with the temperature probe in the cavity if it is not plugged into the oven. If you do operate the oven without complying with the above you may damage the probe.

Temperature cooking

- The temperature probe should normally be inserted so that the tip of the probe is positioned in the thickest part of the food as this is the part that takes the longest time to heat.
- The tip of the probe must not touch any bones which the food may contain. Also, avoid placing the probe in fatty areas of the food as these areas heat up more quickly by microwaves giving misleading end temperatures.
- The temperature probe should, if possible, be positioned so that the tip does not touch the walls or the bottom of the cooking vessel.
- The temperature which is set must be higher than the current temperature of the food.
- It is not possible to use the temperature probe when making sweets, jam and marmalade, or dishes which need to be cooked or simmered for a long period. This is because the highest temperature which can be set is 95°C.
- Never immerse the temperature probe in water when cleaning. Simply wipe clean with a damp cloth or kitchen roll after use.

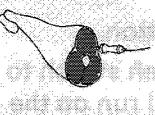
Chicken

When the temperature probe is used to cook or heat chicken the tip should be positioned in the flashiest part of the chicken, i.e. on the inside of the thigh just behind the leg. It must not touch any bones.



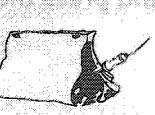
Lamb

When cooking a lamb joint/leg of lamb, insert the tip of the temperature probe into the thickest part so that it does not touch the bone.



Pork

When cooking pork, eg. pork shoulder, gammon, silverside, etc, the temperature probe should be inserted into the 'end' of the joint rather than through the layer of fat on the surface. Avoid placing the tip of the probe in fatty areas of the pork.



Fish

The temperature probe can be used when cooking whole fish, large fish such as pike or salmon. Position the tip of the probe in the thickest part, not too close to the backbone.



Recommended temperatures when using microwaves only:

Fish	58°C (full power)
Beef	
<i>Rare</i>	56°C (half power)
<i>Medium</i>	64°C (half power)
<i>Well done</i>	72°C (half power)

Chicken	78°C (full power)
Lamb	76°C (half power)
Pork	78°C (half power)

Algemene richtlijnen

Omdat het koken met een magnetron verschilt van het koken op gas of electra, dient u zich bij gebruik van magnetron altijd aan de volgende richtlijnen te houden:

Hoe kiest u de juiste stand?

Om efficiënt te kunnen koken, kunt u het vermogen van de magnetronfunctie regelen met de volgende standen:

- | | |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Direct: | snel opwarmen. Te gebruiken voor bijvoorbeeld heldere soepen thee, koffie of ander voedsel dat veel water bevat. Wanneer een gerecht veel eiwitten bevat kunt u beter een lagere vermogensstand kiezen |
| Stand 12 | betekent vol vermogen. |
| Stand 10 | gebruikt u voor het koken en verwarmen van groenten, vis, vlees enz.. In het magnetronkookboek staat aangegeven of u het volle vermogen of een hoge stand moet gebruiken. |
| Stand 8 | betekent 3/4 van het volle vermogen. Stel deze stand in als u aan het koken veel zorg moet besteden, bij voorbeeld bij het bereiden van sauzen met veel eiwitten, een kaas- en eierschotel of een stoofschotel. In deze stand kunt u ook opwarmen. |
| Stand 4-6 | betekent half vermogen en wordt bij voorbeeld gebruikt voor stoven en het opwarmen van gebak. |
| Stand 3 | snel ontdoosten voor ongevoelige gerechten. Verder koken van kleine porties. |
| Stand * | is de ontdooststand en wordt veelal ook gebruikt voor rauwe ingrediënten. |

Indien het voedsel niet gaar is

Controleer dan of:

- u wel de juiste stand hebt gekozen
- de juiste tijd hebt ingesteld- de in de recepten vermelde tijden zijn globale tijden. Deze zijn afhankelijk van begintemperatuur gewicht en vastheid van het voedsel enz.
- of u juiste schaal of schotel hebt gekozen.

Indien het voedsel te gaar is, dat wil zeggen uitgedroogd of aangebrand

Moet u voordat u opnieuw gaat koken, nagaan of:

- u een te hoge stand hebt gekozen
- de ingestelde tijd te lang was- de in de recepten vermelde tijden zijn globale tijden. Deze zijn afhankelijk van begintemperatuur, gewicht en vastheid van het voedsel enz.

Attentiepunten bij het ontdoosten

- De vorm van het voedsel en de hoeveelheid bepalen de ontdooitijd. Platte stukken ontdoosten sneller dan een dik blok.
- Haal platte delen van elkaar zodra dit mogelijk is. Dit verkort de ontdooitijd.
- Bedek voedseldelen met aluminiumfolie als deze warm beginnen te worden.
- Bij ontdoosten stopt u wanneer het midden van het voedsel nog bevroren is. Laat het daarna ca 15 minuten rusten.

Koken en verwarmen met de magnetronfunctie

De hoeveelheid voedsel

Hoe meer voedsel u bereidt hoe langer de bereidingstijd. Als vuistregel kunt u aanhouden dat als u twee keer zo veel voedsel neemt, de bereidingstijd ook twee keer zo lang is. Als het twee minuten kost om 1 aardappel te garen, dan moet u ongeveer rekenen op vier minuten voor het garen van 2 aardappels.

Temperatuur van het voedsel

Hoe lager de temperatuur van het voedsel dat u in uw magnetron doet, hoe langer de bereidingstijd. Voedsel dat op kamertemperatuur is, wordt sneller opgewarmd dan voedsel dat rechtstreeks uit de diepvriezer komt.

Samenstelling van het voedsel

Voedsel dat veel vet en suiker bevat, wordt sneller opgewarmd dan voedsel waarin veel water voorkomt. Bij het koken loopt de temperatuur van vet en suiker ook hoger op dan die van water. Hoe vaster de samenstelling van het voedsel, hoe langer de bereidingstijd. "Zeer vast" voedsel, zoals vlees, vergt een langere bereidingstijd dan lichter en luchtig voedsel zoals een cake enz.

Grootte en vorm

Kleinere stukken voedsel zullen eerder gaar zijn dan grote stukken. Gelijkmatig gevormde stukken zijn eerder gaar dan onregelmatig gevormde stukken. Bij onregelmatige gevormde delen zijn de dunne delen eerder gaar dan de dikke delen. Plaats daarom de vleugels en de poten van bijv. een kippebout in het midden van de schaal.

Roeren en omdraaien van voedsel

Roeren en omdraaien zijn technieken die zowel bij gewoon als magnetronkoken worden gebruikt om de hitte gelijkmatig en snel te verdelen. Ook wordt hiermee voorkomen dat de buitenranden van het voedsel te snel gaar zijn. Omdraaien van voedsel is vooral belangrijk bij grote, compacte voedselsoorten.

Een deksel op schaal of schotel is handig om:

- Het spatten tegen te gaan.
- De bereidingstijd te verkorten.
- Het vocht in het voedsel vast te houden.

Elke deksel die de microgolven doorlaat, kunt u hiervoor gebruiken. Zie ook het hoofdstuk "Welk keukengerei is geschikt voor uw magnetron".

Druk verminderen in voedsel

Sommige voedselsoorten hebben een vel of schil. Deze moeten met een vork of met cocktailprikkers doorgeprikt worden om de druk in het voedsel te verlagen. Dit om openbarsten te voorkomen als er stoom ontstaat in het voedsel.

Dit is bijvoorbeeld het geval bijworsten, kiplever, eidooier, aardappelen en sommige vruchten. Deze methode moet u ook toepassen, als voedsel door de fabrikant vacuum verpakt is.

Nagaartijd

Bij magnetronkoken gaat het bereidingsproces nog door nadat de magnetron is uitgeschakeld. Er wordt dan niet meer met microgolven gekookt, maar door geleiding van de resthitte naar het binneste van het voedsel.

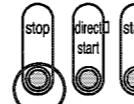
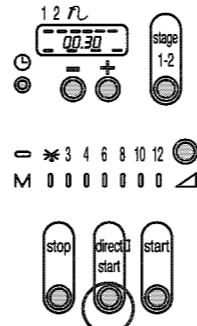
De duur van de nagaarperiode hangt af van de hoeveelheid en dichtheid van het voedsel. Soms is de tijd die u nodig heeft om het voedsel te serveren voldoende, een andere keer kan de rusttijd 10 minuten bedragen. Gedurende die tijd kan de temperatuur met 8°C toenemen en is het bereidingsproces compleet.

Direct

This function enables you to reheat food quickly and to keep it warm. Ensure the selector knob is in the unselect position.

Automatic time and power setting plus start and keep warm

1. Place the food to be reheated in the oven and close the door.
2. Simply press the direct button. The time is automatically set to 30 seconds and full power. The time can be increased in 30 sec steps up to 5 min simply by repeatedly pressing the direct button.

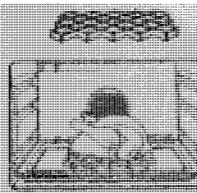


Example:

You quickly need to reheat a portion of soup. Ca: 2 decilitres.

1. Place the plate of soup in the oven and close the door.
2. Press the direct button 3 times.
 - The time indicated is 1:30 min
 - The oven automatically starts on full power without pressing the start button.
3. When the time has elapsed an acoustic signal sounds 3 times and the oven switch to the keep warm function displaying hold on the display. Now the oven will run on the lowest power continuously to keep your soup warm until you remove it and press the stop button.
4. Press the stop button
 - The fan switches off
 - The cavity light switches off
 - The microwave indicator lamp switches off
 - The oven stops

Defrosting

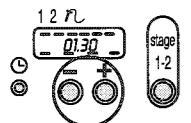


Note: The time and power can not be changed once you have pressed the direct button. To cancel the direct function you must press the stop button.

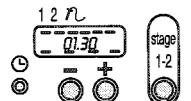
To ensure the best defrosting result, always use the special defrosting grid supplied with the oven. Food in packages suitable for MW-oven can be defrosted directly on the bottom. (eg. vegetables, fishfillets and berries etc.). For food which may lose some of their moisture during defrosting (eg. chicken and roasts etc.), place the glass drip pan on the bottom of the cavity and the defrostgrid with the food in the glass pan.

Cooking by time and power

Ensure the selector knob is in the unselect position



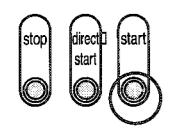
1. Place food to be cooked in the oven and close the door.
2. Press the time button until the required cook time is indicated.



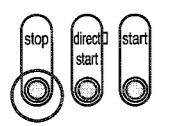
3. Press the power level button to set the required power level.
 - The microwave indicator lamp switches on



4. Press the start button.
 - The cavity lamp switches on
 - The fan switches on
 - The oven operates



5. When the cooking time has elapsed an acoustic signal sounds
 - The microwaves switches off
 - The fan continues
 - The cavity light continues
 - The microwave indicator lamp switches off

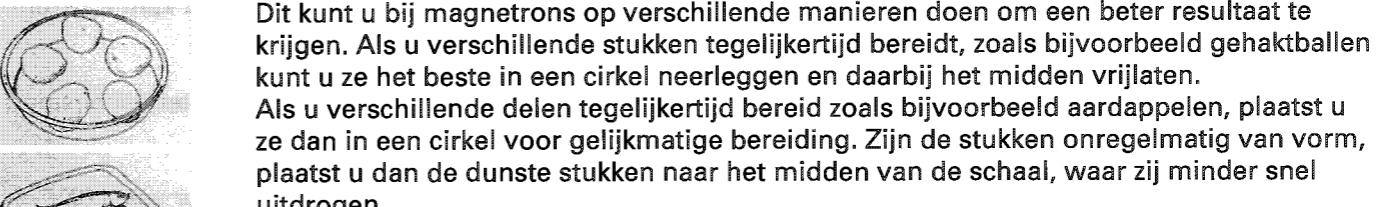


6. Press the stop button
 - The cavity light switches off
 - The fan switches off

Cooking interruption See page 109.

Rangschikken van voedsel

Dit kunt u bij magnetrons op verschillende manieren doen om een beter resultaat te krijgen. Als u verschillende stukken tegelijkertijd bereidt, zoals bijvoorbeeld gehaktballen kunt u ze het beste in een cirkel neerleggen en daarbij het midden vrijlaten.



Als u verschillende delen tegelijkertijd bereidt zoals bijvoorbeeld aardappelen, plaatst u ze dan in een cirkel voor gelijkmataige bereiding. Zijn de stukken onregelmatig van vorm, plaatst u dan de dunste stukken naar het midden van de schaal, waar zij minder snel uitdrogen.

Onregelmatig gevormd voedsel zoals vis moet met de dunne delen naar het midden van de schaal gelegd worden.

Als u een bord voedsel samenstelt, plaats dan de dikkere, compacte stukken aan de buitenzijde van het bord en de dunne in het midden voor het beste resultaat. Leg dunne plakken vlees boven of schuin op elkaar. Dikke plakken worden naast elkaar gelegd.



- Wanneer u saus of soep opwarmt, vul de sauskom de soepterrine of de beker dan maximaal tot 2/3.



• Als u een hele vis opwarmt, maak dan een paar insnijdingen in de huid zodat de vis niet openscheurt. Scherm de staart en de kop met een heel klein stukje aluminiumfolie af zodat deze gedeelten niet te gaar worden.

• Tijdens het koken of verwarmen van een vloeistof (zoals bijvoorbeeld water) kan het gebeuren dat de vloeistof kookt zonder dat u dampbelletjes ziet. Dit verschijnsel noemen we kookpuntvertraging. Wanneer u de beker of het kopje uit uw magnetron haalt, kan de inhoud opeens heilig gaan koken en uit het kopje spatten met het risico dat u zich brandt. Om te voorkomen dat u brandwonden oploopt, kunt u het beste tijdens het kookproces een kunststof lepeltje in het kopje of de beker zetten.

• Een magnetron heeft een korte bereidingstijd. Als u te lang verhit, droogt het voedsel uit. Overschrijdt daarom de aanbevolen bereidingstijden niet.

• Raadpleeg uw magnetronkookboek. Zeker als u aan het voedsel alcohol hebt toegevoegd.

• Indien iets in de ovenruimte vlam zou vatten, houd de ovendeur dan dicht, schakel de magnetron onmiddellijk uit en haal de stekker uit het stopcontact. Om het gevaar van brand in de ovenruimte tot een minimum te beperken, dient u het volgende in acht te nemen:

• Laat het voedsel niet te gaar worden. Als u alcohol wilt toevoegen, doe dat dan altijd na het koken.

• Blijf bij uw magnetron, vooral als u papier, plastic of ander brandbaar materiaal bij het koken gebruikt.

• Verwijder (metalen) sluitstrips van papieren of plastic zakken voordat u deze in de ovenruimte legt.

• Overtuig u ervan dat uw schalen en schotels geschikt zijn voor in de magnetron.

• Wanneer u babyvoedsel verwarmt roer het voedsel dan goed om, zodat de warmte goed over het voedsel verdeeld wordt.

Welk keukengerei is geschikt voor uw magnetron?

Schalen en schotels van (ovenvast) glas en glaskeramiek zijn ideaal. Heel geschikt is ook aardewerk, porselein en nagenoeg alle glaswerk. Kristal en fijn glaswerk kunt u beter niet gebruiken, omdat dit kan springen.

Plastic en papier kunnen ook worden gebruikt vooropgesteld dat dit materiaal bestand is tegen de temperatuur van het hete voedsel.

Gebruik bij het koken alleen plastic dat bestand is tegen een temperatuur van 120°C. Sommige plastics, zoals bij voorbeeld melamine, worden door de microgolven verwarmt en kunnen dan vervormen. Om zeker te weten of u een bepaald bakje of schoteltje gerust kunt gebruiken, zet u dit leeg in uw magnetron met een glas water ernaast. Het glas water is nodig omdat u geen leeg bakje schotels enz. in uw magnetron mag zetten.

Zet uw magnetron 1 minuut lang op het hoogste energieniveau (in de hoogste stand). Een geschikt bakje of doosje voelt dan lauw aan.

Een metalen pan, zoals bij voorbeeld een saus- of braadpan mag u niet in uw magnetron gebruiken. Dit geldt ook voor een schaal of schotel met bij voorbeeld een gouden of zilveren sierraad of een ander decoratie waarin metaal voorkomt.

Kleine stukjes aluminiumfolie mag u in beperkte mate gebruiken voor het afschermen van dunne gedeelten zoals bijvoorbeeld de vleugeltjes of pootjes van een haantje, of de staart van een vis. Deze gedeelten worden dan niet zo snel gaar.



Glazen lekbak

De glazen lekbak vangt sappen op, zodat de ovenruimte minder snel vuil wordt. U kunt het ook als kookgerei gebruiken. Voor verdere informatie raadpleeg hoofdstuk 3 kookgerei of uw kookboek.



Accessories and utensils for use with the microwave function only

Make sure the **utensils** you use in your microwave oven are suitable for microwave cooking.

Utensils and cooking containers used in a microwave oven should be of a material that does not act as barrier to microwave energy. Generally this means that you should cook in either paper, plastic, glass or ceramic.

Metal pans reflect microwave energy and inhibit cooking and should not be used. In addition to material the shape of the container should also be considered.

Round oval shapes give the most even cooking.

Square or rectangular containers may over-cook foods in the corners because more energy is absorbed there.

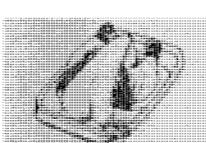
Shallow containers give more even cooking results.

Utensils made of china and ceramic are excellent to use in your microwave oven. Most types of glass are also very good. Lead crystal glass can crack and should therefore, not be used.

Plastics and paper can also be used, provided they can withstand the temperature of the heated food.

For cooking only use plastics, which will withstand a temperature of over 120°C, e.g. polypropene and polyamide. Some plastic materials, e.g. melamine, will be heated by the microwaves, and be damaged.

To find out if a certain container is suitable, the following simple test can be made: Place the empty container and a glass of water inside the microwave oven. The water is needed because the oven must not be operated empty or with empty containers. Let the oven work on full power for one minute. A suitable container will only be lukewarm.



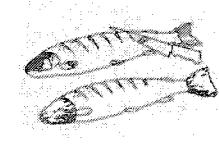
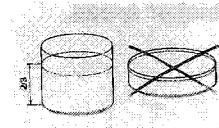
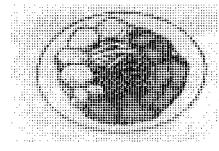
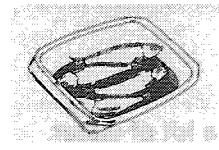
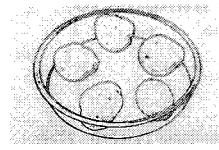
Metal containers, e.g. saucepans or frying pans should not be used in microwave ovens. Nor should plates or vessels with decorations be used since metal e.g. gold, might be part of the decoration and such decorations will be damaged.

Small pieces of aluminium foil can be used, but only to shield the areas that would over-cook (e.g. for covering chicken wings, leg tips and fish tails) but the foil must not touch the side of the oven as damage may occur.



Glass drip tray

The glass drip tray collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior or the oven. It may also be used as a cooking utensil. Further information about utensils for microwave ovens can be found in your cookbook for microwave ovens.



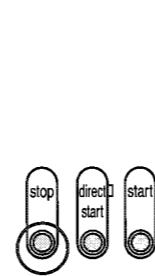
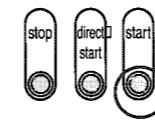
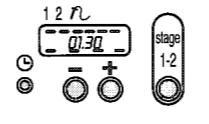
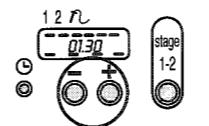
Arranging food

This is done in several ways in microwave cooking to give more even cooking results. If you are cooking several items of the same food such as jacket potatoes, place them in a ring pattern for uniform cooking. When cooking foods of uneven shapes or thickness, place the smaller or thinner area of the food towards the centre of the dish where it will be heated last.

- Unevenly foods such as fish should be arranged in the oven with the tails to the centre. If you are saving a meal in the refrigerator or 'plating' a meal for reheating, arrange the thicker, denser foods to the outside of the plate and the thinner or less dense foods in the middle.
- Place thin slices of meat on top of each other or interlace them. Thicker slices such as meat loaf and sausages have to be placed close to each other.
- Gravy or sauce should be reheated in a separate container. Choose a tall narrow container rather than a low and wide container. When reheating gravy, sauce or soup, do not fill the container more than 2/3.
- When you cook or reheat whole fish, score the skin. - This prevents cracking. Shield the tail and head with small pieces of foil to prevent over-cooking but ensure the foil does not touch the sides of the oven.

Koken door het instellen van tijd en energievermogen (magnetrongebruik)

Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.



1. Plaats het voedsel in de oven en sluit de deur.

2. Druk op de toets voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.

3. Druk op de toets voor het instellen van het gewenste energieniveau.
• De controlelamp voor magnetron brandt.

4. Druk op de starttoets.

- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- De oven schakelt in.

5. Wanneer de ingestelde kooktijd is verstreken hoort u een geluidssignaal.

- De oven schakelt uit.
- De indicatielamp voor magnetron gaat uit.
- De ventilator blijft doorlopen.
- De ovenlamp blijft branden.

6. Druk op de stoptoets

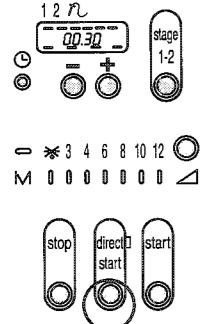
- De ovenlamp gaat uit.
- De ventilator stopt.

Voor het onderbreken van het kookproces: Zie Pag. 20.

Opmerking: Tijdens het bereidingsproces kunt u tijd en energieniveau wijzigen.

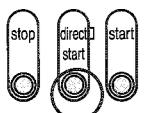
Direct

Deze functie geeft u de mogelijkheid om voedsel zeer snel te verhitten. Wanneer u de direct functie gebruikt houdt de oven het gerecht gedurende 20 minuten automatisch warm (zie ook hoofdstuk 20).



Draai aan de multifunctieknop totdat alle controlelampen uit zijn.

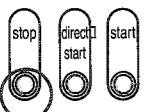
1. Open de deur van uw oven, zet de schaal of schotel in de ovenruimte en doe de deur dicht.
2. Druk de directstarttoets in. De tijd wordt automatisch ingesteld op 30 seconden en het hoogste vermogen. U kunt de tijdsduur met stappen van 30 seconden verlengen door herhaaldelijk de directstarttoets in te drukken.
Met een max van 5 min.



Voorbeeld:

U wilt snel een bord soep verwarmen (ongeveer 2 deciliter).

1. Zet het bord soep in de oven en sluit de deur.
2. Druk 3 keer op de directstarttoets
 - de tijd op het display is 1 minuut en 30 seconden.
 - de oven start automatisch op het hoogste vermogen.
3. Wanneer de tijd is verstreken hoort u 3 keer een geluidssignaal en de oven schakelt automatisch over naar de warmhoudfunctie. De oven houdt de soep warm totdat u het bord uit de oven neemt of op de stoptoets drukt.
 - op het display verschijnt "hold"
 - de controlelamp voor magnetron gaat uit
4. Druk op de stoptoets
 - de ventilator stopt
 - de ovenlamp gaat uit
 - de oven schakelt uit



Opmerking: Het vermogen kan niet worden veranderd wanneer de directstarttoets is ingedrukt.
Druk op de stoptoets om de directfunctie uit te schakelen.

The amount of food

The more food you want to prepare the longer it takes. A rule of thumb is that double amount of food requires almost double the time. If one potato takes four minutes to cook, approximately seven minutes are required to cook two potatoes.

Starting temperature of food

The lower the temperature of the food which is being put into the microwave oven, the longer time it takes. Food at room temperature will be reheated more quickly than food at refrigerator temperature.

Composition of the food

Food with a lot of fat or sugar will be heated faster than food containing a lot of water. Fat and sugar will also reach higher temperature than water in the cooking process. The more dense the food, the longer it takes to heat. "Very dense" food like meat takes longer time to reheat than lighter, more porous food like sponge cakes.

Size and shape

Smaller pieces of food will cook more quickly than larger pieces and uniform pieces of food cook more evenly than irregularly shaped foods. With unevenly shaped foods, the thinner parts will cook faster than the thicker areas. Place the thinner chicken wings and legs to the centre of the dish.

Stirring, turning of foods

Stirring and turning of foods are techniques used in conventional as well as in microwave cooking to distribute the heat quickly to the centre of the dish and avoids over-cooking at the outer edges of the food. Turning is especially important for large, dense foods.

Covering food helps:

- To reduce spattering
- To shorten cooking times
- To retain food moisture

All coverings, which will allow microwaves to pass through are suitable - See "Which utensils can be used in the oven".

Releasing pressure in foods

Several foods are tightly covered by a skin or membrane. The foods should be picked with a fork or cocktail stick to receive the pressure and to prevent bursting, as steam builds up within them during cooking. This applies to jacket potatoes, potatoes, chicken livers, egg yolks and some fruits.

Standing time

Always allow the food to stand for some time after using the oven (either inside or outside the oven). Standing time after defrosting, cooking/reheating always improves the result since the temperature will then be evenly distributed through out the food. In a microwave oven foods continue to cook even when the microwave energy is turned off. They are no longer cooking by microwaves, but they are still being cooked by the conduction of the high residual heat to the centre of the food. The length of standing time depends on the volume and density of the food. Sometimes it can be as short as the time it takes you to remove the food from the oven and take it to the serving table. However, with larger, denser foods, the standing time may be as long as 10 minutes. Upon 'standing', the internal temperature of the food will rise by as much as 8°C and the food will finish cooking during this time.

General guide-lines when using microwaves

Since microwave cooking to some extent is different from traditional cooking the following general guide-lines should be considered whenever you use your microwave oven:

How to select the correct power level?

To prepare your food efficiently, use the following settings to control the power level of the microwave function:

- Direct** Instant heating. To be used for clear soups, tea, coffee or other foods with a high water content. Use a lower power setting when preparing protein-rich foods.
- Setting 12** Maximum power.
- Setting 10** High power. To be used for cooking and reheating vegetables, fish, meat, etc. The microwave cookbook indicates when to use maximum or high power.
- Setting 8** 3/4 of max. power. Use this setting for preparing dishes requiring more careful cooking, e.g. high protein sauces, au gratin dishes, soufflés or casseroles. This setting is also suitable for reheating foods.
- Setting 4-6** Medium power. This setting is suitable for baking casseroles and cakes.
- Setting 3** To be used for rapid defrosting of non-delicate foods. Also suitable for reheating small portions.
- Setting *** To be used for defrosting delicate foods, gateaux and uncooked ingredients.

If the food is undercooked

Check if:

- you have selected the correct power level
- the selected time is sufficient - the times given in the recipes are approximate. They depend on initial temperature, weight and density of the food etc.
- the container is appropriate

If the food is overcooked, i.e. dried out or burnt

Before you cook again, consider whether:

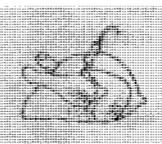
- The power level was too high
- The set time was too long - the times in the recipes are approximate. They depend on initial temperature, weight and density of the food etc.

Points to remember when defrosting

- The shape of the package alters the defrosting time. Shallow rectangular packets defrost more quickly than a deep block.
- Separate pieces as they begin to defrost; free-flow slices defrost more easily.
- Shield areas of food with small pieces of foil if they start to become warm.
- When defrosting, it is better to underthaw the food slightly and allow the process to finish during the standing time.

Bereiding met de thermometer

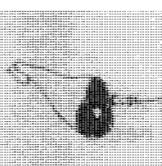
- De thermometer moet in het algemeen zo worden geplaatst, dat de punt midden in het dikste gedeelte van het voedsel komt, omdat dat deel de langste tijd nodig heeft om warm te worden.
- De punt van de thermometer mag niet in aanraking komen met eventueel aanwezig bot. Voorkom eveneens het in vette gedeelten te steken. Zulke delen worden door de microgolven sneller opgewarmd en geven een foute eindtemperatuur. De thermometer moet zo mogelijk zo worden geplaatst, dat de punt niet in aanraking komt met de wanden of de bodem van de schaal.
- De thermometer kan worden ingesteld op elke gewenste temperatuur tussen 35°C en 95°C.
- De temperatuur die wordt ingesteld moet hoger zijn dan de temperatuur die het voedsel op dat moment heeft.
- De thermometer kan niet worden gebruikt bij b.v. de bereiding van snoepgoed, jam of voor gerechten die moeten sudderen gedurende een langere tijd of moeten koken, omdat de hoogst in te stellen temperatuur 95°C is.
- Doop de thermometer nooit in water bij het schoonmaken. Droog hem na gebruik af met een schone, vochtige doek of papier.



Kip

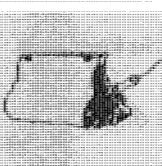
Wanneer de thermometer wordt gebruikt bij het bereiden of opwarmen van kip, moet de punt in het meest vlezige deel worden gestoken, aan de binnenzijde van het dijbeen, geheel achter de poot.

De punt mag niet in aanraking komen met het bot.



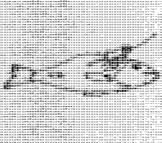
Lam

Bij de bereiding van lamsvlees steekt u de thermometer in het meest vlezige deel zo dat de punt niet in aanraking komt met het bot.



Varkensvlees

Bij de bereiding van varkensvlees, zoals b.v. schouder, kotelet of ham, wordt de thermometer ingestoken aan de zijkant in plaats van door de vetlaag aan de oppervlakte. Voorkom dat de punt in vette gedeelten komt.



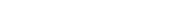
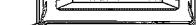
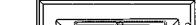
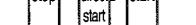
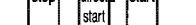
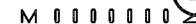
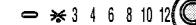
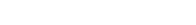
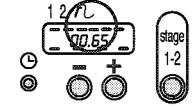
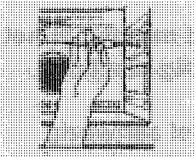
Vis

De thermometer kan worden gebruikt bij de bereiding van gehele vis, grote vissen zoals snoek of zalm. Steek de punt van de thermometer in het dikste gedeelte, niet te dicht bij de ruggegraat.

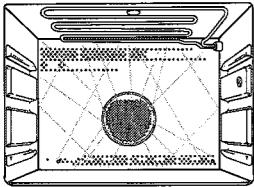
Aanbevolen Kiemtemperatuur

Vis	58°C (vol vermogen)	Kip	88°C (vol vermogen)
Rundvlees		Lam	76°C (half vermogen)
Rauw	56°C (half vermogen)	Varkensvlees	78°C (half vermogen)
Medium	64°C (half vermogen)		
Doorbakken	72°C (half vermogen)		

Hoe moet u de insteekthermometer gebruiken?



Microwaves - what are they?

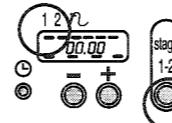


Microwaves are a kind of electromagnetic energy. Ordinary daylight and radiowaves are two other examples. The wavelength is the only difference between these three types of energy. Microwaves are absorbed by water and oil. All foods contain water or fat and act as receivers for the microwave energy. The water molecules are excited by the microwaves which produces heat, thus the water is heated. Just as ordinary daylight passes through glass, clear plastic and air, the microwaves have the ability to go through materials like paper, glass, porcelain, plastic and air. These materials will consequently not be heated up by the microwaves. The microwaves are reflected by the metal in the same way as light is reflected by a mirror.

Important

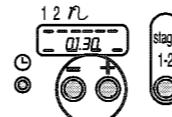
- Do not use your microwave oven for cooking or reheating whole eggs with or without shell.
- Do not use your microwave oven for deepfrying, because you cannot control the oil temperature.
- Do not use your microwave oven for heating liquids in airtight sealed containers. The pressure increases and may cause damage when opening or may explode.
- When cooking, or re-heating liquids (water) in microwave ovens it is possible that the boiling point is reached without any bubbles being visible. This can lead to, when taking out the vessel (for example cups or mugs), liquid boiling over and there is a risk of scalding oneself. To avoid this, put a teaspoon in the cup or mug before starting the cooking process. In this case there is no risk of damage from the metal to the microwave oven.
- After heating baby food or liquids in a baby bottle or in a baby food jar, always stir and check the temperature before serving. This will ensure that the heat is evenly distributed and the risk of scalding or burns can be avoided. Ensure the Lid and the Teat is removed before heating!
- Do not use your microwave oven for drying textiles, paper, or other combustible materials.
- One of the major advantages of microwave ovens is the short cooking time. Therefore do not exceed recommended times for cooking or re-heating food.
- Always refer to a microwave cookbook for details. Especially if cooking or reheating food that contains alcohol.
- Do not leave the oven unattended, especially when using plastic or other combustible materials in the cooking process. Paper can char or burn and some plastics can melt if used when heating foods.
- If material inside the oven should ignite keep the oven door closed, turn the oven off and remove the plug from the supply socket.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity:
 - Do not over-cook food.
 - Always add the alcohol after cooking (if required!).
 - Do not leave the oven unattended, especially when using paper plastic or combustible materials in the cooking process.
 - Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in the oven.
 - Make sure the utensils you use in your microwave oven are suitable for microwave cooking.
 - **WARNING**
Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

Bereiden in fasen



- Druk op de toets voor het bereiden in fasen.

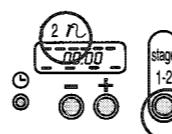
- Het eerste indicatielampje knippert.
Dit betekent dat de 1e bereidingsfase kan worden geprogrammeerd.



- Druk op de toetsen voor het instellen van tijd om de gewenste bereidingstijd in te stellen.

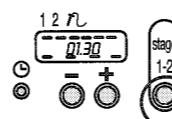


- Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste energieniveau is bereikt.



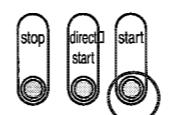
- Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen.

- Het eerste indicatielampje brandt.
Dit betekent dat de 1^{ste} bereidingsfase in het geheugen is opgeslagen.
- Het tweede indicatielampje knippert. Dit betekent dat de 2e bereidingsfase kan worden geprogrammeerd.
Herhaal stappen 2 en 3 om de 2e fase te programmeren.



- Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen.

- De twee indicatielampjes branden nu om aan te geven dat beide fasen zijn geprogrammeerd.
- Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1e fase.



- Druk op de starttoets.

- De ovenlamp brandt.
- De ventilator loopt.
- Het bereidingsproces begint.

Het in fasen bereiden gebeurt in vaste volgorde van links naar rechts; dat wil zeggen eerst de 1e fase en daarna de 2e fase. Wanneer de 1^{ste} fase is beëindigd hoort u een geluidssignaal het indicatielampje voor fase 1 dooft, het indicatielampje voor de 2e fase brandt nu en de oven start onmiddellijk met fase 2.

Controleren of veranderen van gegevens in beide fasen voordat het bereidingsproces begint:

- Druk op de toets voor het bereiden in fasen.
- Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1^{ste} fase.
- Controleer of verander de gegevens van fase 1. 4. Druk nogmaals op de toets voor het bereiden in fasen om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.
- Controleer of verander de gegevens van fase 2.
- Druk wederom op de toets voor het bereiden in fasen om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.

Voor onderbreken van het kookproces: Zie Pag. 20.

Opmerking: Wanneer u in beide fasen alleen een tijd vastgelegd, zal de oven als een tijdklok werken.

Handbediening

Het is mogelijk de oven in te schakelen door eenvoudig weg op de starttoets te drukken wanneer u de grill, turbogrill of heteluchtcirculatie wilt gebruiken. Daardoor kunt u deze functies gebruiken zoals bij een gewone oven (zonder magnetron); door de tijdschakelaar op handbediening te zetten wordt de magnetronfunctie uitgeschakeld.



Wanneer u de handbediening inschakelt zal het display na 3 seconden het woord "cont" laten zien om u erop te wijzen dat de oven nu continu functioneert. Wanneer u vergeet de bereiding te stoppen zal de oven automatisch na 9 uur en 59 minuten afslaan. U kunt nagaan hoe lang de oven werkt door op de rechter toets te drukken voor het instellen van de tijd. De verstreken bereidingsijd verschijnt gedurende 3 seconden op het display. Wanneer u de rechter toets voor het instellen van de tijd ingedrukt houdt blijft de tijd zichtbaar totdat u de toets loslaat.

Kookonderbreking

U kunt de bereiding onderbreken om te kijken te roeren of te draaien als dat nodig is. Wanneer u de deur opent zal de indicatie op het display flikkeren om aan te geven dat het bereidingsproces is onderbroken. Na het openen van de deur kunt u als volgt verder gaan:

Wanneer u door wilt gaan met bereiden.

Sluit de deur en druk opnieuw op de starttoets. **Opmerking:** wanneer u de directfunctie gebruikt hebt, moet u opnieuw op de directtoets drukken.

Wanneer u niet door wilt gaan met bereiden.

Verwijder het gerecht, zet alle knoppen op 0 en druk op de stoptoets.

Na het koken.

Draai de multifunctieknop altijd naar de uit stand als u grill turbogrill of heteluchtcirculatie heeft gebruikt.

Warmhouden

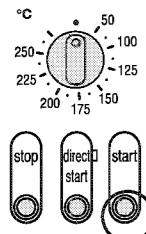
De oven kan uw gerechten warm houden als u ze opgewarmd heeft. Wanneer u de directfunctie gebruikt houdt de oven het voedsel automatisch warm. Nadat de ingestelde tijd verstreken is, verschijnt het woord "hold" op het display.

De magnetron schakelt gedurende 20 minuten in op het laagste energieniveau om het gerecht warm te houden. Na 20 minuten stopt de magnetron automatisch.

Voorverwarmen

Om het beste resultaat te verkrijgen is het soms nodig om de oven voor te verwarmen. Voorverwarmen moet altijd met een lege oven gebeuren, daarom is het belangrijk dat de magnetronfunctie uit staat.

Voorverwarmen geschiedt op de volgende wijze:



Als de magnetron aanstaat bij een lege oven, kan de oven defect raken. Daarnaast raden we aan bij het voorverwarmen altijd de handmatige positie te gebruiken, omdat de magnetron in deze positie altijd wordt uitgeschakeld.

1. Draai de multifunctieknop op de gewenste positie.

2. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.

3. Druk op de starttoets.

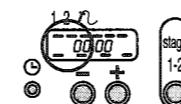
Wanneer u geen tijd instelt met de toetsen voor instellen van tijd zal de oven automatisch overschakelen op de handmatige functie.

- De controlelamp voor temperatuur brandt. Wanneer de lamp dooft is de oven gereed voor gebruik.

Optional clock display

When the appliance is first plugged in or after a power failure, the display is blank. The facility is available, if required, to have a 24 hour digital clock display. If the clock function is not programmed into the oven then the display will remain blank until the cooking time is set.

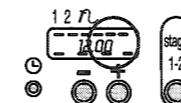
Setting the clock



1. Press the clock button. The two left hand figures flicker.



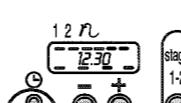
2. Press the time button. Note that the display is in 24 hours modestop when the correct hour has been reached. The left button counts down. The right button counts up.



3. Press the clock button again and the two right hand figures flicker.



4. Press the time button. Stop when the correct minutes are reached. The left button counts down. The right button counts up.



5. Press the clock button again and the clock operates.

There are a number of accessories available on the market, before buying them make sure that they are suitable for microwave ovens

Traditional

When you use Forced Air or Grill/Turbogrill you must make sure, the utensils are heat resistant and oven-proof before using them.

Microwave

When you use Microwaves you must make sure, the utensils will let the microwaves pass through before using them.

They must also withstand the heat from the hot food.

Combination

When you use Microwaves combined with Forced Air or Grill/Turbogrill you must make sure, the utensils are oven-proof and let the microwaves pass through before using them.

Which utensils can be used in the oven?

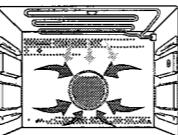
Material	Forced air or Grill cooking	Microwave cooking	Combined cooking
Glass (general)	No	Yes (1)	No
Glass (heat resistant)	Yes	Yes	Yes
Glass-ceramic and Ceramic (heat resistant)	Yes	Yes (1)	Yes (1)
Earthenware	Yes	Yes	Yes
China (heat resistant)	Yes	Yes	Yes
Plastic (general)	No	Yes (2)	No
Plastic (heat resistant)	Yes (2)	Yes (2)	Yes (2)
Aluminium foil	Yes	Yes (3)	Yes
Containers/aluminium foil	Yes	No	Yes (4)
Metal baking tins	Yes (4)	No	Yes (4)
Metal (pots, pans, etc)	Yes	No	No
Paper	No	Yes	No
Straw and wood	No	Yes	No

- Without metal parts or metal trims.
- Some plastics are heat-proof only to certain temperatures. Check carefully!
- It is possible to use aluminium foil to shield delicate areas of food (this prevents over-cooking).
- Metal baking tins can be used in the combination methods, however if these are very deep, they will greatly reduce the efficiency, as metal shields the microwave energy from the food.
Further information in the chapter "Microwaves".

Aluminium foil containers and microwaves

The general rule is that metal containers shall not be used in a microwave oven, but if the following rules are being followed, it is possible to use disposable aluminium foil containers when reheating and defrosting when using microwaves, but in general it takes longer time and the end result will not be as good as if the corresponding food were to be placed in containers of plastic or paper:

- Always remove the lid otherwise the oven can be damaged.
- Only new and undamaged foil containers may be used.
- Aluminium foil containers with a height exceeding 5 cm should be avoided.
- The container must be, as a minimum, half-filled.
- There must be a minimum of 1 cm between the aluminium container and the walls of the oven and also between two aluminium containers. This is in order to avoid sparking.
- The aluminium container must always be placed on the bottom tray.
- Frequent use of disposable aluminium foil containers will decrease the life time of the magnetron.
- Reheating of food in aluminium foil containers requires normally, up to double the time compared to reheating in plastic, glass, porcelain or paper containers. The time when the food is ready will vary a great deal.



Grill

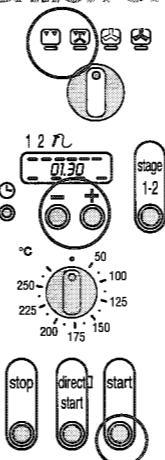
Het grillelement boven in het ovencompartment zal snel een bruin korstje aan het gerecht geven. Gebruik deze functie om snacks, koteletten, hamburgers, entrecotes en worstjes te bereiden.

Turbogrill

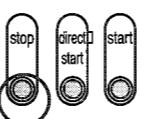
De hittebron bij turbo is het grillelement, dat in samenwerking met de ventilator voor een snelle hitteverdeling zorgt.

Deze functie is ideaal om een knapperig bruin korstje op gerechten te krijgen en om het binneste heet te krijgen zonder de buitenzijde te verbranden. Gebruik deze functie om kleinere stukken vlees zoals kipfilets, gegratineerde schotels, satés, vis en gevulde gerechten te bereiden.

Grillen of Turbogrilleren geschieft op de volgende wijze:



- Draai de multifunctieknop op de grill/turbogrill positie.
- Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.
- Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Druk op de startknop.
 - De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
 - De ovenlamp brandt.
 - De ventilator loopt.
 - De oven is ingeschakeld.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en het grillelement schakelt uit.
 - De ovenlamp blijft branden.
 - De ventilator blijft lopen.
 - De controlelamp voor de grill of voor de turbogrill blijft branden.
- Druk op de stoptoets.
 - De ovenlamp gaat uit.
 - De ventilator stopt.



Accessoires/kookgerei Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

Ovenrooster

U kunt het voedsel direct op het rooster grillen of het rooster gebruiken als draagvlak voor schotels of schalen.

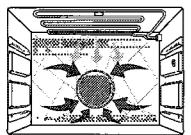
Glazen lekbak

Wanneer u direct op het rooster grillt, plaats de lekbak dan onder het rooster om sappen op te vangen.

Opmerking: Tijd en temperatuur kunt u op elk gewenst moment wijzigen.

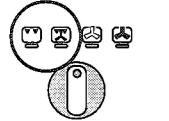
TURBO GRILL OF GRILL GECOMBINEERD MET MAGNETRON

ACCESSORIES

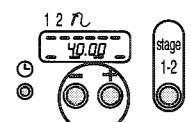


Gebruik deze functie voor halve hanen, grotere stukken vlees zoals, geroosterd vlees, hele kip, hele vis of gegratineerde schotels.

Turbogrill of grill gecombineerd met magnetron geschiedt op de volgende wijze:



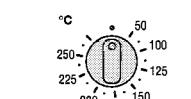
1. Draai de multifunctieknop op de grill positie.
1. Draai de multifunctieknop op de turbogrill positie.



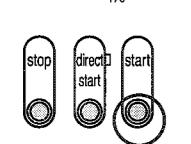
2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.



3. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste niveau is bereikt.



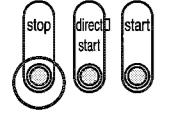
4. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.



5. Druk op de startknop.
 - De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
 - De ovenlamp brandt.
 - De controlelamp voor magnetron brandt.
 - De ventilator loopt.
 - De oven is ingeschakeld.



6. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en het grill- of turbogrillelement en de magnetron worden uitgeschakeld.
 - De ovenlamp blijft branden.
 - De ventilator blijft lopen.
 - De controlelamp voor grill of turbogrill blijft branden.



7. Druk op de stoptoets.
 - De ovenlamp gaat uit.
 - De ventilator stopt.

Handmatige bediening / Voor onderbreking van het kookproces: zie hoofdstuk 20.

Kooktips

- Wanneer u bevroren maaltijden die reeds voorgekookt zijn, in de gecombineerde stand bereid, dient u het vermogen van de magnetron te beperken tot de lagere standen.
- Prik het vel van bijvoorbeeld vis of gevogelte even door, wanneer u in de gecombineerde stand bereid. o U hoeft de grill niet voor te verwarmen wanneer u de gecombineerde stand gebruikt.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Accessoires/kookgerei

Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn en dat zij de microgolven doorlaten.

Opmerking: Om ervoor te zorgen dat de magnetron niet langer dan een uur op vol vermogen werkt, zal het energieniveau automatisch tot half vermogen (niveau 5) worden teruggebracht wanneer een tijd langer dan een uur wordt ingesteld. Tijd en energieniveau kunt u op elk moment wijzigen.



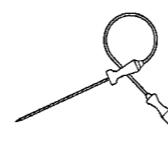
Baking tray

The baking tray is ideal for biscuits, cream puffs, pizza, bread rolls etc. placed directly on to the tray. Use it for cooking or baking with Forced Air or Grill. Do not use it with microwaves.



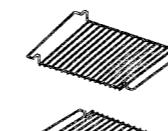
Glass drip tray

May be used with all cooking methods. The glass drip tray collects the dripping juices and food particles that otherwise would stain and soil the interior of the oven. Use it beneath the wire shelf when using the grill or grill and microwave function in combination. It may also be used as a cooking utensil or as a baking plate when using Forced air combined with microwaves. It may be cleaned in dishwashers.



Probe

Use the probe for temperature cooking/reheating. It measures the internal temperature of your food and displays it on the display. Only use the temperature probe recommended for this oven. The probe is designed to be used with microwaves and/or forced air. It is not possible to use the probe with the Grill/ Turbogrill function. Never immerse the temperature probe in water when cleaning. Simply wipe clean with a damp cloth or kitchen roll after use.



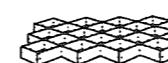
Wire shelf

May be used with all cooking methods, except when using the microwave function only. The wire shelf allows hot air circulation around the food. The wire shelf must always be placed in the centre (between the back wall and the oven door) to avoid sparks. It may be cleaned in dishwashers.



Wire shelf with the glass drip tray

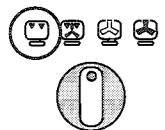
When you grill food directly on the wire shelf place the glass drip tray under it. It may also be used when roasting with Forced air or Forced air combined with Microwaves.



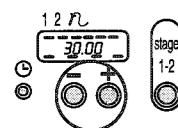
Defrostgrid

Use with microwave only! Do not use it with forced air or any grill function. When you use the autoweight defrost function, place the defrostgrid in the glass drip tray, when defrosting food which may lose some juice, eg. chicken or roasts. You may also use the grid when defrosting bread, to prevent a soiled bottom surface.

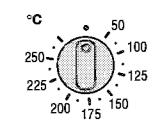
Grill element



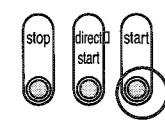
1. Select the Grill position by turning the multifunction knob.
• The grill indicator lamp switches on.



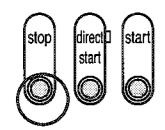
2. Press the time button until 30 min is indicated.



3. Check that the temperature is set to 250°C.



4. Press the start button.
• The oven starts.
• The cavity light switches on.
• The fan switches on.
• The temperature indicator lamp switches on.
It will be switched off when the set temperature is reached.



5. When the 30 minutes have elapsed an acoustic signal sounds and the Grill switches off.
• The grill indicator lamp continues.
• The fan continues
• The cavity light continues.



6. Press the stop button.
• The cavity light switches off
• The fan switches off
• The indicator lamp continues.
7. Unselect the multifunction by turning the multifunction knob until all the indicator lamps are off.
8. Open the oven door and allow the oven to cool off. Meanwhile we recommend you to read this instruction for use to the end before you begin cooking.



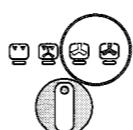
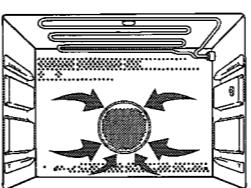
Note: The protective coating has now been removed and the oven is now ready to use. Please be aware that your oven now is very hot.

Just as your traditional oven becomes hot also this oven will become hot during the use of traditional functions or in combination with microwaves. Children shall be supervised at all times while in the kitchen.

Wanneer de bereidingstijd lager is dan 20 minuten moet u de oven voorverwarmen.

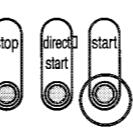
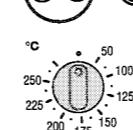
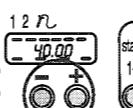
Heteluchtcirculatie 1 (normale ventilatorsnelheid)

Op deze stand draait de ventilator op de normale snelheid. Dit is zeer geschikt voor het braden op twee hoogten en het bakken van cake, taarten en gebak.



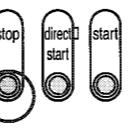
Heteluchtcirculatie 2 (halve ventilatorsnelheid)

Op de stand draait de ventilator op een lagere snelheid, ideaal voor kritische gerechten zoals een soufflé.



Heteluchtcirculatie geschiedt op de volgend wijze:

1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie positie 1.
1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie positie 2.
2. Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.
3. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
4. Druk op de startknop.
• De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de instelde temperatuur bereikt is.
• De ovenlamp brandt.
• De ventilator loopt.
• De oven is ingeschakeld.
5. Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie schakelt uit.
• De ovenlamp blijft branden.
• De ventilator blijft lopen.
6. Druk op de stoptoets.
• De ovenlamp gaat uit.
• De ventilator stopt.

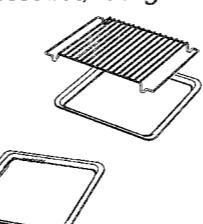


Voor het onderbreken van het kookproces: Zie Pag. 20.

Kooktips

- Wanneer u op twee hoogten wilt bakken plaats dan de eerste bakplaat op de bovenste steun en de tweede bakplaat op de onderste steun in de ovenruimte.
- Werkt u met een bakplaat plaats deze dan op de middelste steun in de ovenruimte.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Accessoires/kookgerei



Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

Ovenrooster

U kunt het voedsel direct op het rooster plaatsen of het rooster gebruiken als draagvlak voor schotels en schalen.

Glazen lekbak

U kunt de glazen lekbak als bakplaat gebruiken, maar ook om sappen op te vangen.

Bakplaat

Gebruik deze plaat net zoals in een gewone oven.

Opmerking: Tijd en energieniveau kunt op elk gewenst moment wijzigen.

INSTALLATION

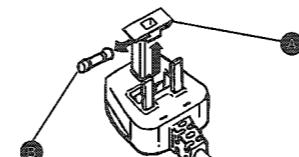
Before you connect the oven

- Please read carefully the entire instruction for use before you begin cooking.
- Please keep the instruction for use for future reference.
- Make sure that the appliance is not damaged. Check that the oven door closes firmly against the door support and that the internal door seal is not damaged.
- The oven can be operated only if the oven door is firmly closed.
- Poor television reception and radio interference may result if the oven is located close to a TV, radio or aerial.
- Remove any cardboard protection from the inside of the oven.
- Remove the accessories from the inside of the oven.
- Position the oven at distance from other heating sources. The cooling air, which is taken in by the oven, must not exceed 35°C temperature.
- The oven can operate in an ambient temperature ranging from +5°C to +35°C.
- Do not operate this appliance if it has a damaged mains cord or plug, if it is not working properly, or if it has been damaged or dropped. Do not immerse the mains cord or plug in water.
- Keep the cord away from hot surfaces. Electrical shock, fire or other hazards may result.
- When the appliance is installed the switcher or socket must always be accessible

Moulded plugs, for Great Britain only

If the mains lead of the appliance is fitted with a B.S. 1363A 13 Amp fused plug, to change a fuse in this type of plug proceed as follows:

1. Remove the fuse cover (A) and the fuse (Fig. 1A).
2. Fit a replacement fuse which should be a BS 1362 13A.A.S.T.A. item (B) Fig. 1A.



Important:

- The fuse cover must be refitted when changing a fuse.
- In the event of a fuse cover being misplaced, the plug must not be used until a correct replacement is fitted.
- Please ensure that the replacement fuse cover is of the same colour as the insert or, a the colour embossed in words on the base of the plug.

For replacement fuse covers please contact your local electrical store. Please state the colour of the plug insert.

If the fitted plug is not suitable for your socket outlets, it should be cut off and disposed of, to avoid a possible shock hazard should it be inserted into a 13A socket elsewhere. A suitable alternative plug should then be fitted to the cable.
"WARNING - THIS APPLIANCE MUST BE EARTED".

Important:

The wires of the mains lead fitted to this appliance are coloured in accordance with the following code:

GREEN AND YELLOW - EARTH

BLUE - NEUTRAL BROWN - LIVE

As the colours of the wires in the mains lead fitted to this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in the plug, proceed as follows: the wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the earth symbol or coloured GREEN or GREEN AND YELLOW.

The wire which is coloured BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter "N" or coloured BLACK.

The wire which is coloured BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter "L" or coloured RED. If as to the correct connections, consult a qualified electrician.

N.B. We recommend the use of a good quality plug.

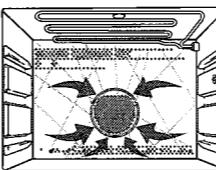
For the Republic of Ireland only

The information given in respect of Great Britain will frequently apply, but a third type of plug and socket is also used, the 2-pin side earth type. In this case, the wire which is coloured GREEN AND YELLOW must be connected to the EARTH contact, and the other two wired to the pins, irrespective of colour. The supply to the socket must be fitted with a 16 amp fuse.

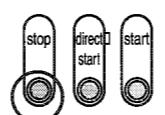
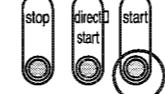
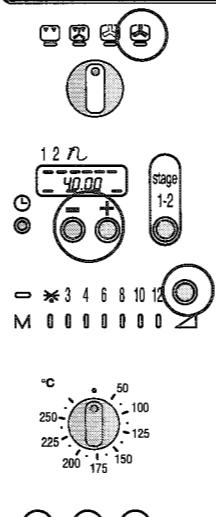
For replacement fuse covers please consult your guarantee card for the address of your local Service Centre. Please state the colour of the plug insert.

For countries outside United Kingdom

Check that the voltage on the rating plate corresponds to the voltage in your home. The rating plate is on the back panel of the appliance. This appliance operates on 220-230 V/50Hz.



Gebruik deze functie voor fruitgebak, brood en gegratineerde schotels, die normaal een lange bereidingstijd nodig hebben.



Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron geschiedt op de voldende wijze

- Draai de multifunctieknop op de de heteluchtcirculatie positie 1.
- Druk op de toetsen voor het instellen van tijd totdat de gewenste kooktijd op het display verschijnt.
- Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste niveau bereikt is.
- Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
- Druk op de starttoets.
 - De controlelamp voor temperatuur brandt. Deze dooft wanneer de ingestelde temperatuur bereikt is.
 - De ovenlamp brandt.
 - De controlelamp voor magnetron brandt.
 - De ventilator loopt.
- Wanneer de ingestelde tijd is verstreken hoort u een geluidssignaal en de heteluchtcirculatie en de magnetron worden uitgeschakeld.
 - De controlelamp voor temperatuur gaat uit.
 - De ovenlamp blijft branden.
 - De ventilator blijft lopen.
- Druk op de stoptoets.
 - De ovenlamp gaat uit.
 - De ventilator stopt.

Voor onderbreking van het kookproces: zie Pag. 20.

Kooktips

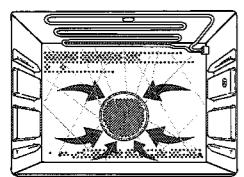
- Bij het maken van schotels in de gecombineerde functie dient u minder vocht te gebruiken dan bij heteluchtcirculatie alleen. Breng de hoeveelheid vocht met 30% terug.
- Gebruik dezelfde temperaturen als bij een gewone oven.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.

Accessoires/kookgerei Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven- en hittebestendig zijn.

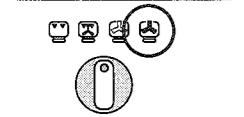
Opmerking: Om ervoor te zorgen dat de magnetron niet langer dan een uur op vol vermogen werkt, zal het energieniveau automatisch tot half vermogen (niveau 5) worden teruggebracht wanneer een tijd langer dan een uur wordt ingesteld. Tijd en energieniveau kunt u op elk gewenst moment wijzigen.

HETELUCHTCIRCULATIE IN COMBINATIE MET MAGNETRON EN INSTEEKTHERMOMETER

CONTENTS



Deze functie brengt de bereidingstijd van vlees, gevogelte en vis aanzienlijk terug.



Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron en insteekthermometer

1. Draai de multifunctieknop op de heteluchtcirculatie positie 1.
2. Steek de insteekthermometer in de aansluiting (in de rechterzijwand van de ovenruimte).
Op het display verschijnt de temperatuur in graden Celcius.
 - De temperatuurindicatie knippert.
 - De temperatuur wordt automatisch ingesteld op 65 graden °C.
3. Steek de insteekthermometer in het voedsel.
4. Sluit de deur.
5. Druk op de toetsen voor instellen van de tijd totdat de gewenste temperatuur op het display verschijnt op de twee rechtse cijfers.
U kunt iedere temperatuur instellen tussen 35 en 95 graden °C.
6. Druk op de toets voor het instellen van het energieniveau totdat het gewenste niveau bereikt is.
7. Draai de temperatuurknop op de gewenste temperatuur.
8. Druk op de starttoets. Het kookproces begint.
9. Wanneer het voedsel de ingestelde temperatuur heeft bereikt hoort u drie keer een geluidssignaal en schakelt de oven automatisch uit.
Het display geeft nu de temperatuur van het voedsel weer totdat u op de stoptoets drukt.
10. Druk op de stoptoets.

Voor onderbreking van het kookproces: zie Pag. 20.



Kooktips

- Zet het vermogen van de magnetron op de lagere standen wanneer u de gecombineerde functie gebruikt.
- Raadpleeg uw kookboek voor meer details.



Accessoires/kookgerei Zorg ervoor dat alle accessoires en het kookgerei dat u gebruikt oven-en hittebestendig zijn.

Opmerking: De twee linkse cijfers op het display geven de temperatuur weer die het voedsel op dat moment heeft, mits hoger dan 35 graden C en lager dan de ingestelde eindtemperatuur. De temperatuur en het energieniveau kunnen tijdens het kookproces worden gewijzigd.

Waarschuwing: Schakel de oven niet in als de thermometer los in de oven ligt. Hierdoor kunt u de thermometer beschadigen.

INSTALLATION

PAGE 92

PRIOR TO USE

PAGE 93

ACCESSORIES

PAGE 95

UTENSILS

PAGE 96

CLOCK

PAGE 97

MICROWAVES

PAGE 98

Microwaves - what are they?

Cooking, reheating and defrosting with microwaves

General guide-lines when using microwaves

Accessories and utensils for use with the microwave function only

Cooking by time and power

Direct

Defrosting

Temperature cooking

Recommended temperatures when using microwaves only

To use the temperature probe

Stage cooking

MANUAL TIME, COOKING INTERRUPTION, KEEP WARM, PREHEATING

PAGE 109

GRILL/TURBOGRILL FUNCTION

PAGE 110

GRILL/TURBOGRILL COMBINED WITH MICROWAVES

PAGE 111

FORCED AIR FUNCTION

PAGE 112

FORCED AIR COMBINED WITH THE PROBE

PAGE 113

FORCED AIR COMBINED WITH MICROWAVES

PAGE 114

FORCED AIR COMBINED WITH MICROWAVES AND THE PROBE

PAGE 115

STAGE COOKING IN COMBINATION

PAGE 116

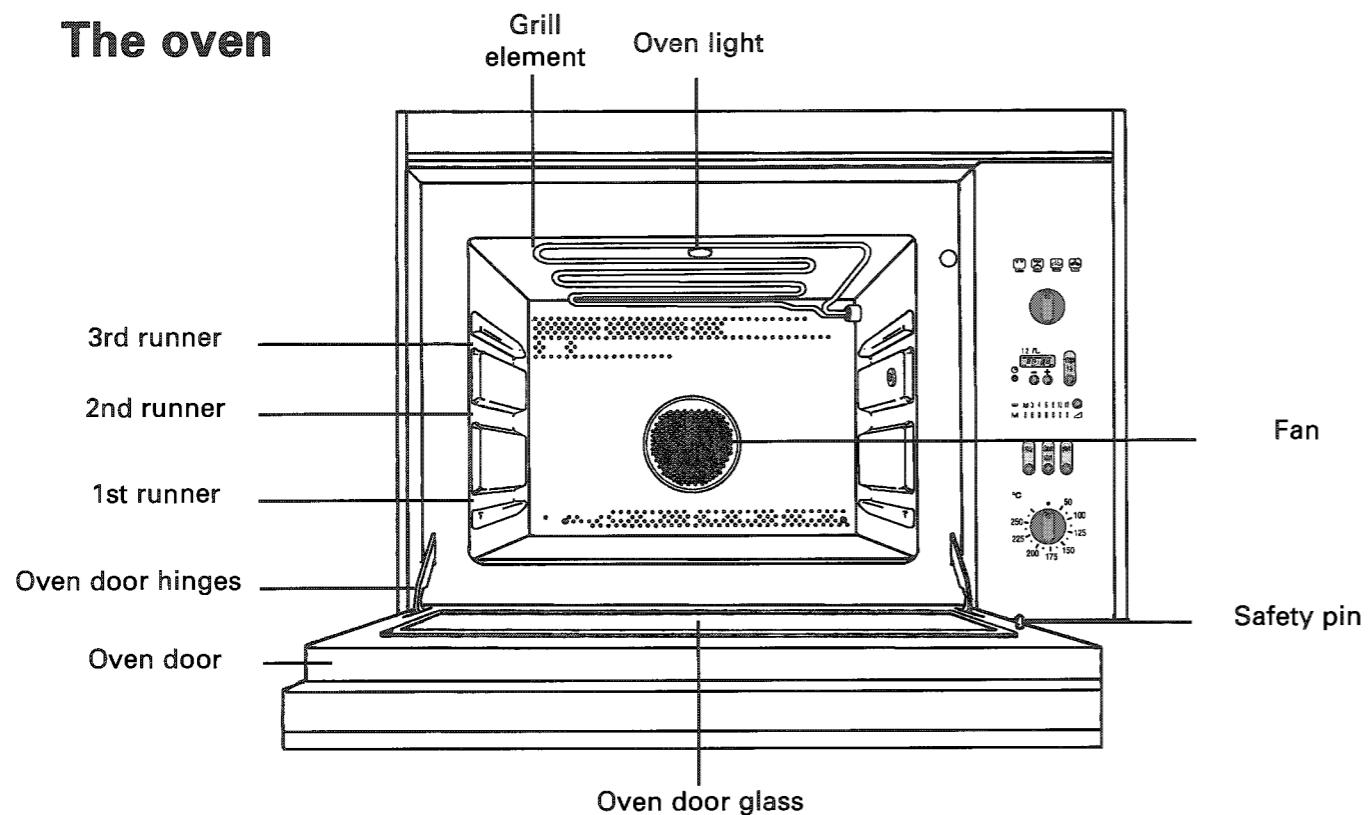
MAINTENANCE AND OVEN CARE

PAGE 117

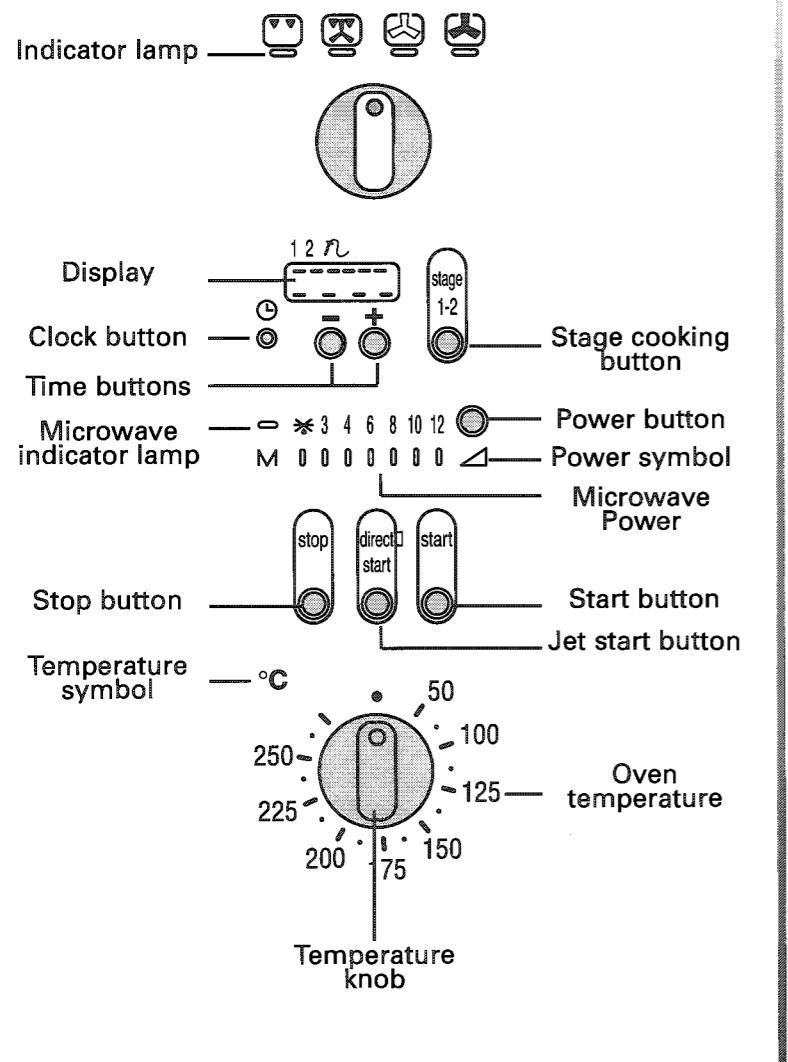
TECHNICAL SPECIFICATIONS

PAGE 118

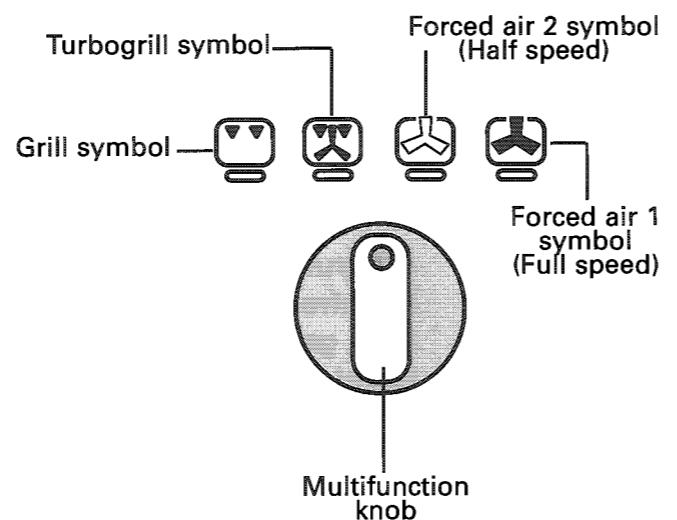
The oven



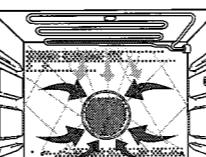
Control Panel



Multifunction Knob



BEREIDEN IN FASEN IN COMBINATIEFUNCTIES



Koken in fasen in combinatiefuncties geschiedt als volgt:

- Druk op de toets voor koken in fasen.
• Het eerste indicatielampje knippert ten teken dat de 1^{ste} kookfase kan worden geprogrammeerd.
- Kies een van de hierboven beschreven functies voor alleen magnetron.
Bijvoorbeeld:
1. Instellen van alleen tijd.
2. Koken door instellen van tijd en vermogen.
3. Automatisch ontdooven.
- Druk nogmaals op de toets voor koken fasen.
• Het eerste indicatielampje brandt ten teken dat de gegevens voor de 1e kookfase zijn vastgelegd
• Het tweede indicatielampje knippert ten teken dat de 2e kookfase kan worden geprogrammeerd.
- Kies een van de voorgaande beschreven functies.
Bijvoorbeeld:
1. Grill of Turbogrill
2. Grill of Turbogrill gecombineerd met magnetron.
3. Heteluchtcirculatie.
4. Heteluchtcirculatie gecombineerd met magnetron.
- Druk nogmaals op de toets voor het koken in fasen.
• De twee indicatielampjes branden nu om aan te geven dat beide fasen zijn geprogrammeerd.
• Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1^{ste} fase.
- Druk op de starttoets.
• De ovenlamp brandt.
• De ventilator loopt.
• Het kookproces begint.

Het koken in fasen wordt altijd uitgevoerd van links naar rechts; dat wil zeggen eerst de 1^{ste} fase en daarna de 2e fase.

Wanneer de 1^{ste} fase is beëindigd hoort u een geluidssignaal, het indicatielampje voor fase 1 dooft, het indicatielampje voor fase 1 dooft, het indicatielampje voor de 2e fase brandt nu en de oven start onmiddellijk met fase 2.

Controleer of veranderen van gegevens in beide fase voordat met het kookproces wordt begonnen:

- Druk op de starttoets.
- Het display vertoont nu de gegevens zoals vastgelegd in de 1e fase.
- Controleer of verander de gegevens van fase 1.
- Druk nogmaals op de starttoets om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.
- Controleer of verander de gegevens van fase 2.
- Druk wederom op de starttoets om de gegevens weer in het geheugen vast te leggen.

De eerst fase kunt u ook gebruiken om een bereiding op een later tijdstip te laten beginnen (vertraagde start).

Programmeer hiervoor in de 1^{ste} fase alleen de tijd en in de 2e fase een kookproces.

Voor onderbreking van het kookproces: Zie Pag. 20.

ONDERHOUD EN VERZORGING

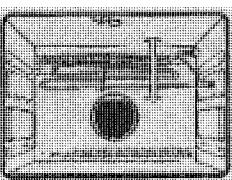
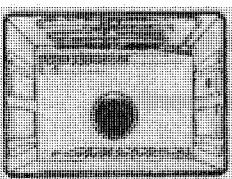
Schoonmaken is de enige onderhoudshandeling. Gebruik een mild schoonmaakmiddel, water en een zachte doek om het binnenwerk en de voor- en achterzijde van de deur te reinigen. Als u vochtig voedsel bereid, zal er condens op de binnenzijde van de deur verschijnen. Normaal verdwijnt dit kort na beëindiging van het kookproces. Zo niet, verwijder dit dan met een zachte doek.

Gebruik geen chemische of schurende middelen om de magnetron te reinigen.

Laat geen vet of voedselresten rond de deur ophopen.

Om het schoonmaken van het grillelement en het plafond te vergemakkelijken kan het grillelement worden neergeklapt:

1. Druk het grillelement tegen het plafond.



2. Druk het grillelement naar rechts en duw het naar beneden.

Belangrijk:

Het apparaat mag niet worden gebruikt met het grillelement in neergeklapte positie! Zorg ervoor dat het grillelement goed op zijn plaats zit (opgeklapt en vastgezet met de vergrendelingshaak) voordat u het apparaat weer gebruikt.

Sehr geehrte Damen und Herren,

der von Ihnen erworbene Mikrowellenherd arbeitet mit Hochfrequenz und kann unter Umständen Funkdienste stören, z.B. den Ton- und Fernsehrundfunkempfang. Er ist nach den geltenden Technischen Vorschriften des Bundesamtes für Post und Telekommunikation (BAPT) funkentstört und zugelassen und trägt als Nachweis dafür eine ZZF-oder BZT-Zulassung. Bitte überzeugen Sie sich selbst.

In ungünstigen Fällen können Funkstörungen durch Mikrowellenherde auch dann nicht ausgeschlossen werden, wenn sie die Technischen Vorschriften des BAPT einhalten. In solchen Fällen wenden sie sich bitte an Ihren Fachhändler oder direkt an uns.

Allgemeingenehmigung nach dem Gesetz über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten

vom 11. Dezember 1991

§1

Aufgrund des § 3 des Gesetzes über den Betrieb von Hochfrequenzgeräten (HFrG) vom 09. August 1949 (WiGBI S. 235), geändert durch Artikel 135 des Einführungsgesetzes zum Gesetz über Ordnungswidrigkeiten (EGOWiG) von 24. Mai 1968 (BGBl. I S 503, 538) und durch Artikel 4 Abs. 10 des Gesetzes zur Neustrukturierung des Post- und Fernmeldewesens und der Deutschen Bundespost (Post-StruktG) vom 08. Juni 1989 (BGBl I S 1026, 1049), wird für den Betrieb von Mikrowellenherden, deren Arbeitsfrequenz auf einer ISM-Frequenz liegt, eine Allgemeingenehmigung erteilt.

*Opmerking: De deurafsluiting moet regelmatig op beschadigingen gecontroleerd worden.
Is hier een beschadiging, dan moet de oven tot na reparatie buiten gebruik blijven. Reparatie moet uitgevoerd worden door een fabrieksopgeleide monteur. Reinig regelmatig, vooral na morsen, de bodem van de oven.*

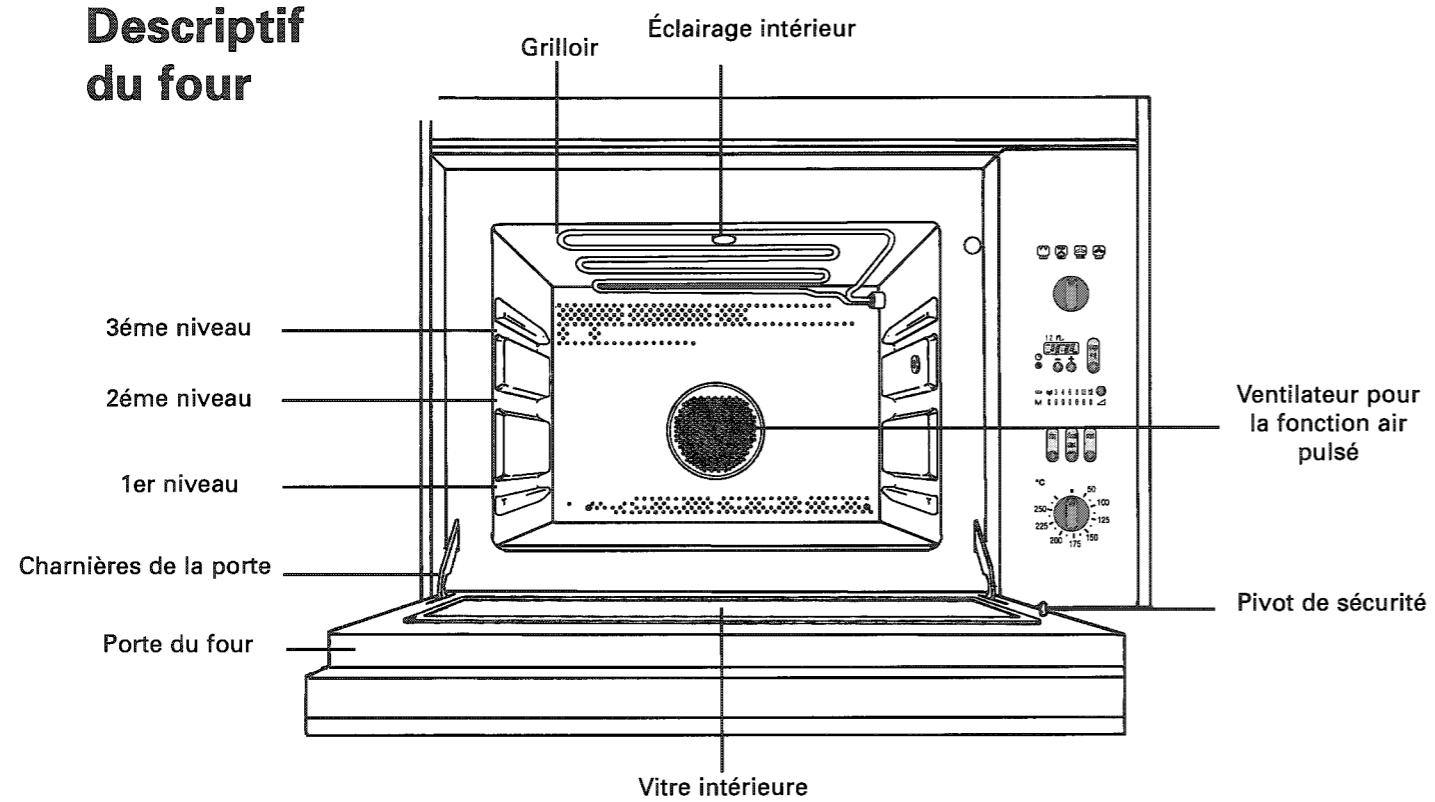
Das Gerät entspricht der EEC- Richtlinie 87/308 für Funkentstörung.

Typen-Nummer	MC40..G - MC40..H - MC50..M
Spannung	230 V/50 Hz
Leistungsaufnahme	3600 W
Absicherung	16 Amp
Mikrowellenleistung:	
Direct	850 W
Stufe 12	850 W
Stufe 10	625 W
Stufe 8	500 W
Stufe 6	420 W
Stufe 4	360 W
Stufe 3	275 W
Stufe *	225 W
Zeitschaltuhr	digital 120 Minuten
Handbetrieb	bis zu 9 Stunden 59 Minuten
Kochzeiteingabe	in Schritten 5 Sek. bis zu 30 Sek. 10 Sek. zwischen 30-60 Sek. 15 Sek. zwischen 1-3 Min. 30 Sek. zwischen 3-6 Min. 1 Min. zwischen 6-99 Min.
Bereich des Temperaturfühlers	35-95°C
Grill	2000 W
Heißluft	1700 W zwei
Geschwindigkeitsstufen	HxBxT
Abmessungen	460 x 592 x 550 mm
Außenabmessungen	240 x 345 x 370 mm
Innenabmessungen	
Gewicht	39 kg

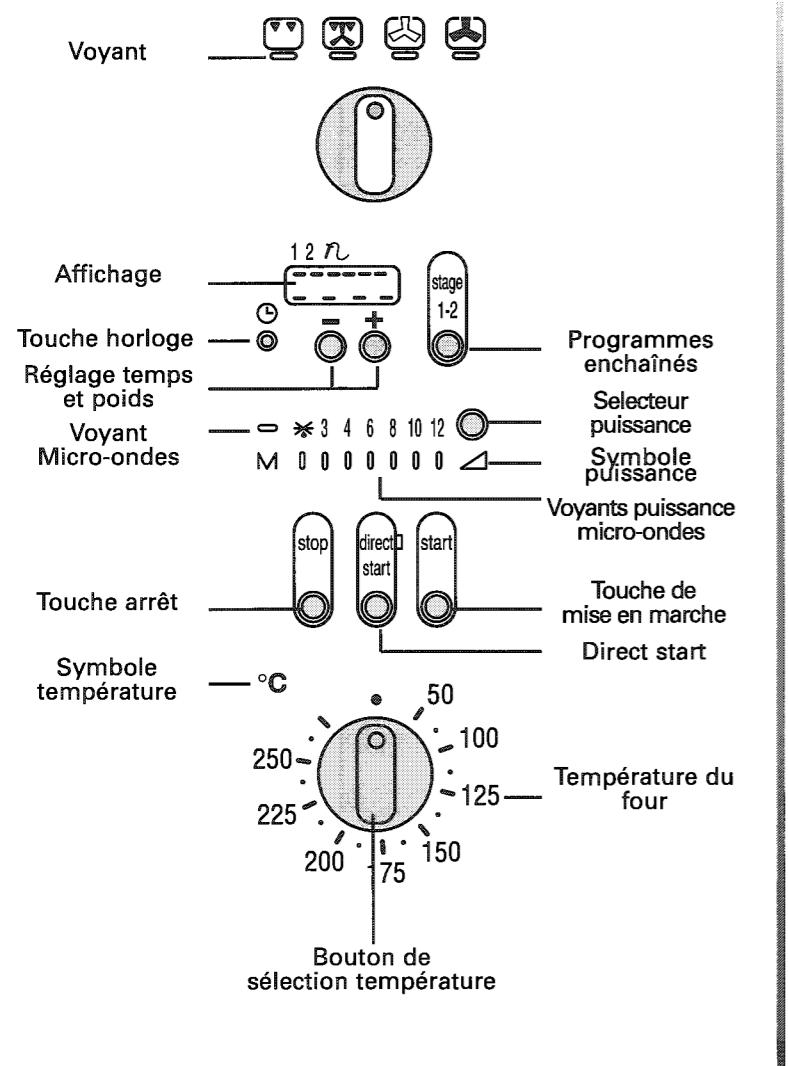
Dit apparaat is gefabriceerd in overeenstemming met de Europese Radio Storingsvoorschriften 87/308/EEC. Gegevens voor de prestaties van microgolfverhitting zijn in overeenstemming met IEC705.

Type	MC40..G - MC40..H - MC50..M
Netspanning	220-240 V/50Hz
Aansluitwaarde	3600 W
Netzekering	16 A
Nuttig vermogen (volgens IEC 705, 1000 gr water)	
Direct	850 W
Vermogens niveau 12	850 W
Vermogens niveau 10	625 W
Vermogens niveau 8	500 W
Vermogens niveau 6	420 W
Vermogens niveau 4	360 W
Vermogens niveau 3	275 W
Vermogens niveau *	225 W
Uit	0 W
Timer	Elektronisch 120 minuten
Handbediening	Continu tot 9 uur en 59 minuten
Tijdinstelling	
In stappen van:	
5 seconden interval	
t/m 30 seconden	
10 seconden interval	
30-60 seconden	
15 seconden interval	
1-3 minuten	
30 seconden interval	
3-6 minuten	
1 minuut interval	
6-99 minuten	
Range insteekthermometer	35-95°
Grill	2000 W, quick start infragrill
Heteluchtcirculatie	1700 W met 2 ventilatorsnelheden
Afmetingen	hoogtebreedtediepte
Apparaat	460 x 592 x 550 mm
Ovenruimte	240 x 360 x 370 mm
Gewicht	39 Kg

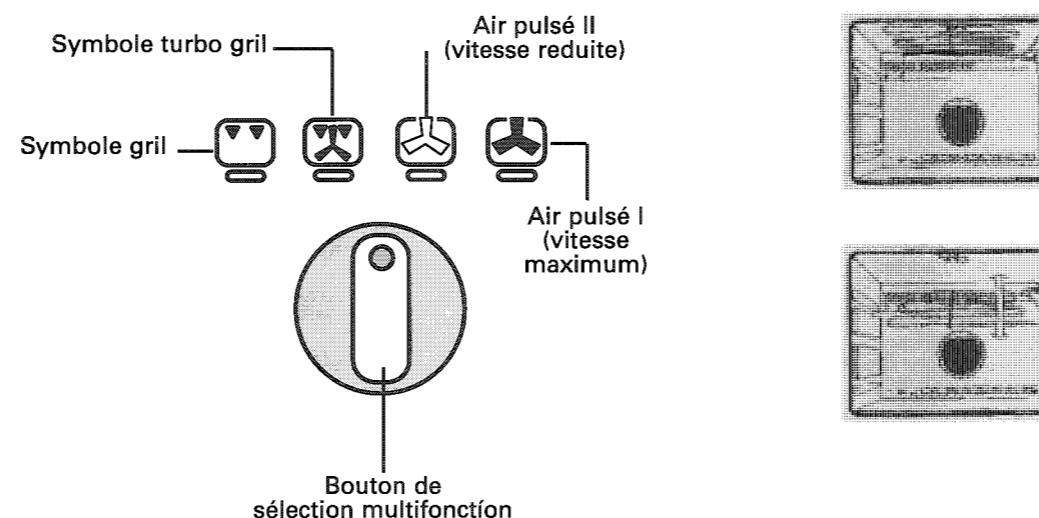
Descriptif du four



Bandeau de commande



Sélection di mode de cuisson



WARTUNG UND PFLEGE

Vor Wartungs- oder Reinigungsarbeiten den Stecker aus der Steckdose ziehen oder die Stromversorgung unterbrechen.

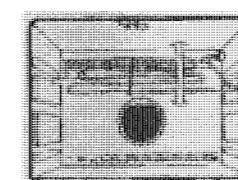
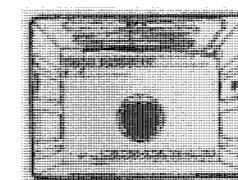
Reinigung ist das Einzige was Sie tun sollten. Dazu sollte das Gerät ausgestreckt werden. Benutzen Sie ein mildes Reinigungsmittel, Wasser und ein weiches Tuch, um die inneren Flächen, die Front und die Rückseite der Gerätetür zu reinigen. Beim Garen von sehr wasserhaltigen Speisen kann es zu Kondenswasserbildung an der inneren Türscheibe oder an den Garraumwänden kommen. Dies verschwindet jedoch nach kurzer Zeit wieder, wenn der Garprozeß zu Ende ist. Falls nach Ablauf der Garzeit noch Kondenswasser zu sehen ist, wischen Sie dieses mit einem Tuch ab. Benutzen Sie keine chemischen oder scharfen Gegenstände zur Reinigung Ihres Gerätes oder der Geräteteile. Achten Sie darauf, daß sich keine Fett- oder Speisereste am Türrahmen festsetzen.

Die Türdichtung und die Türverriegelung muß regelmäßig auf Beschädigung geprüft werden. Falls diese beschädigt ist, darf das Gerät nicht mehr weiter betrieben werden, bis ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker das Gerät repariert hat. Der Garraumboden sollte regelmäßig gereinigt werden, hauptsächlich nachdem etwas übergekocht ist.

Versichern Sie sich, daß der Grill hochgeklappt und mit dem Haken befestigt ist, bevor Sie die Grillfunktionen benutzen.

Zur leichteren Reinigung:

1. Drücken Sie das Grillelement gegen die Decke.

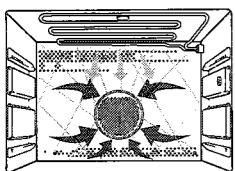


2. Bewegen Sie den Haken auf die Seite und klappen Sie das Grillelement herunter.

Wichtig!

Das Öffnen des Geräts ist mit Gefahr verbunden. Nur ausgebildete Kundendiensttechniker dürfen Eingriffe am Gerät vornehmen. Laien bringen sich durch Reparaturversuche, bei denen die zum Schutz vor Mikrowellenstrahlung am Gerät angebrachten Abdeckungen oder Gehäuseteile entfernt werden müssen, in Gefahr.

Beachten Sie bitte: Mit dem Gerät darf nicht gekocht werden, wenn das Grillelement heruntergeklappt ist.



Mit dem Mehrstufenprogramm können Sie gleich zwei Arbeitsschritte in Ihr Gerät einprogrammieren und so eine Speise vom gefrorenen Zustand direkt Kochen ohne das Gerät zwischendurch neu einzustellen oder Sie können mit Startzeitverzögerung arbeiten, wenn Sie im ersten Schritt nur die Zeit eingeben.

Einstellen des Mehrstufenprogrammes

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme, die erste Kontrolllampe blinks und der erste Kochabschnitt kann eingegeben werden.
2. Wählen Sie eine der bereits beschriebenen Mikrowellenfunktionen z. B.
 1. Nur Zeit
 2. Kochen mit Zeit und Leistung
 3. Automatisches Auftauprogramm
3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut, die erste Kontrolllampe leuchtet nun auf und zeigt an, daß diese Stufe bereits programmiert ist. Die Kontrolllampe der zweiten Stufe blinks und ist bereit zum Eingeben.
4. Wählen Sie eine der bereits beschriebenen Funktionen z. B.
 1. Grill/Turbogrill.
 2. Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle
 3. Heißluft
 4. Heißluft kombiniert mit Mikrowelle
5. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut, die beiden Kontrolllampen leuchten auf und zeigen an, daß diese Stufen programmiert sind.
 - Im Anzeigefeld erscheint nun die Angabe, die in der ersten Stufe programmiert ist.
6. Tür schließen.
7. Drücken Sie die Starttaste
 - Die Garraumbeleuchtung geht an
 - Das Gebläse schaltet sich ein
 - Das Gerät ist in Betrieb

Das Mehrstufenprogramm läuft immer von links nach rechts ab, d. h. zuerst Stufe 1 und dann Stufe 2. Nach Ablauf der ersten Stufe ertönt ein akustisches Signal, die Kontrolllampe erlischt und die nächste Stufe läuft jetzt ab.

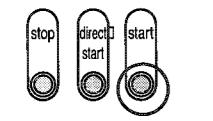
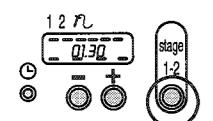
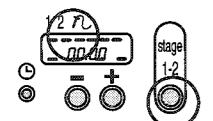
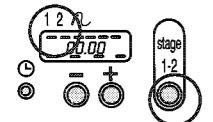
So können Sie das Mehrstufenprogramm Überprüfen/Ändern bevor Sie zu kochen beginnen:

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme.
2. Zuerst wird die unter Stufe 1 eingespeicherte Information gezeigt.
3. Überprüfen/Ändern Sie die Information von Stufe 1.
4. drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut um die Information abzuspeichern.
5. Die in Stufe 2 abgespeicherte Information erscheint auf dem Anzeigefeld.
6. Überprüfen/Ändern Sie die Information von Stufe 2.
7. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme erneut um die Information abzuspeichern.

Sie können die erste Stufe auch für eine Verzögerung der Startzeit benutzen. Dafür müssen Sie nur die Zeit in die erste Stufe eingeben und die Daten für das Kochen in die zweite.

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Seite 79

Beachten Sie: Sowohl Zeit als auch Leistung können während dem Kochvorgang verändert werden.



INSTALLATION

PAGE 32

AVANT D'UTILISER LE FOUR

PAGE 33

ACCESSOIRES

PAGE 35

USTENSILES

PAGE 36

HORLOGE

PAGE 37

MICRO-ONDES

PAGE 38

Micro-ondes - qu'est-ce qu'ils sont?

Cuisson, Réchauffage, Décongélation

Niveau de puissance pour cuire, chauffer et décongeler

Accessoires and ustensiles pour utilisation de la fonction micro-ondes seule

Comment opérer la cuisson aux micro-ondes uniquement

Fonction Direct start

Grille de décongélation

Cuisson avec sonde (optionnelle)

Températures de cuisson recommandées:

Comment utiliser la sonde

Comment utiliser les cuissons enchaînées

CONTRÔLE MANUEL DU TEMPS, MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE,

PAGE 49

INTERRUPTION DE LA CUISSON PRÉCHAUFFAGE

PAGE 50

FONCTION GRIL OU TURBO-GRIL

PAGE 51

CUISSON COMBINÉE, GRIL OU TURBO GRIL AVEC MICRO-ONDES

PAGE 52

FONCTION AIR PULSÉ

PAGE 53

FONCTION AIR PULSÉ ET SONDE

PAGE 54

CUISSON COMBINÉE: AIR PUISÉ ET MICRO-ONDES

PAGE 55

CUISSON COMBINÉE: AIR PUISÉ ET MICRO-ONDES AVEC SONDE

PAGE 56

CUISSONS ENCHAÎNÉES OU RETARDÉES

PAGE 57

MAINTENANCE ET ENTRETIEN DU FOUR

PAGE 58

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

INSTALLATION

HEISSLUFT KOMBINIERT MIT MIKROWELLE UND TEMPERATURFÜHLER

Important

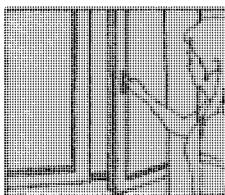
Veuillez conserver la notice d'emploi dans un endroit sûr pour vous y référer en cas de besoin.

- Ce four doit être installé sur une surface plane. Les réceptions radio ou TV peuvent être affectées par la proximité de cet appareil combiné.
- Avant de brancher l'appareil, assurez-vous que la tension électrique sur votre four correspond à celle de votre habitation.
- Le raccordement au réseau doit être effectué soit par un câble et une prise de courant, soit par un câble relié à un dispositif de séparation omnipolaire (interrupteur ou disjoncteur) ayant une distance d'ouverture des contacts d'au moins 3 mm.
- **L'appareil doit être obligatoirement relié à la terre.**
- Avant de mettre cet appareil en fonctionnement, la qualité de l'installation de mise à la terre de protection du bâtiment doit être vérifiée par un professionnel.
- Cet appareil doit être alimenté en 230 volts monophasé sur une ligne supportant une intensité de 16 ampères.
- Placez le four à distance d'autres sources de chaleur et dans une pièce où la température ne dépasse pas 35°C. Le four peut fonctionner dans une pièce où la température est comprise entre +5 et + 35°C.

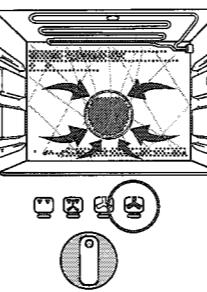
Assurez-vous que:

- La prise de courant est accessible.
- Le circuit électrique est protégé par un fusible de 16 A.
- La porte ferme correctement.
- Il n'y pas de dommages visibles.
- Le joint intérieur de la porte n'est pas endommagé. Les joints et l'encadrement de la porte étaient endommagées, n'utilisez pas l'appareil et faites-le vérifier par un technicien spécialisé.
- La porte est fermée avant de procéder à la programmation.
- Toutes les protections en carton ont été enlevées de la cavité du four.
- Les emballages des accessoires et de la grille ont été enlevés.
- Les films plastiques protecteurs ont été retirés de la plaque à pâtisserie.

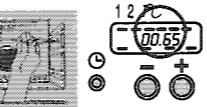
Avant d'utiliser le four



Avant d'utiliser le four pour la première fois, faire fonctionner le four à vide pendant 30 minutes avec la seule fonction air-puisé puis 30 autres minutes avec la fonction gril à 250°C. Pendant cette opération, nous conseillons d'aérer la cuisine. En effet les matériaux protégeant certains éléments du four vont être brûlés durant ce premier fonctionnement et risquent de dégager des fumées.

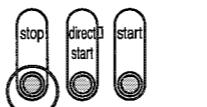
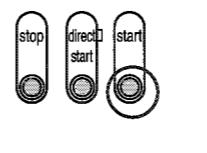
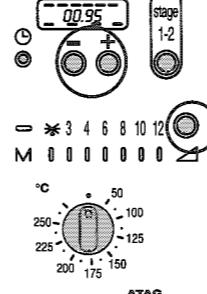


Mit dieser Funktion können Sie die Garzeiten bei der Zubereitung von Braten, Geflügel und großen Fischen um bis zu 50% reduzieren.



Einstellung von Heißluft kombiniert mit Mikrowelle und Temperaturfühler

1. Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Heißluft.
2. Stecken Sie das Speisenthermometer fest in die Anschlußsteckdose im Garraum.
 - Im Anzeigefeld erscheint nun die Temperatur in °C
 - Die Temperaturkontrolleuchte blinkt
 - Es wird automatisch eine Kerntemperatur von 65°C eingestellt
3. Stecken Sie das Speisenthermometer in die Mitte der Speise.
4. Schließen Sie die Tür.
5. Drücken Sie die Zeiteinstelltasten solange, bis die beiden rechten Ziffern die gewünschte Kerntemperatur anzeigen. Der Temperaturbereich ist zwischen 35-95°C.
6. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung solange, bis die gewünschte Leistung eingestellt ist.
7. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter solange bis die gewünschte Temperatur eingestellt ist.
8. Drücken Sie die Starttaste. Der Kochvorgang beginnt.
9. Wenn die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal 3 mal und das Gerät schaltet sich ab. Auf dem Anzeigefeld erscheint solange die aktuelle Kerntemperatur der Speise bis Sie die Stoptaste drücken.
10. Drücken Sie die Stoptaste.



Unterbrechen des Kochvorganges siehe Seite 79

Tips

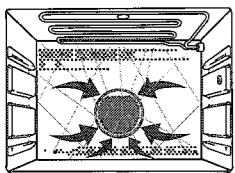
Bei der Zubereitung von Fleisch sollten Sie eine geringe bis mittlere Mikrowellenleistung zuschalten, damit die Speise saftig bleibt.

Zubehör

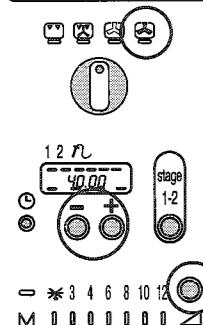
Beim Zubereiten von sehr fettem Fleisch und Geflügel wird das Fett durch die Mikrowellen auf sehr hohe Temperaturen erhitzt. Um Verschmutzungen des Garraumes durch Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, wird die Aluminium-Fettpfanne auf die Glasfettpfanne unter den Gitterrost mit dem Fleisch/Geflügel gelegt, um das herabtropfende Fett aufzufangen. Das Aluminium verhindert, daß die Mikrowellen dieses Fett überhitzen.

Beachten Sie: Die beiden linken Ziffern zeigen die momentane Kerntemperatur der Speise an, wenn sie zwischen 35°C und der Endtemperatur liegt. Sowohl Gardauer als auch Leistung können während dem Kochvorgang geändert werden.

Warnung: Das Gerät nie mit dem Speisenthermometer starten, wenn dieses nicht im Garraum angeschlossen ist und im Gargut steckt. Das Speisenthermometer würde sonst zerstört werden.



Wir empfehlen diese Funktion für Obstkuchen, Brot und Aufläufe, die normalerweise eine lange Garzeit haben.



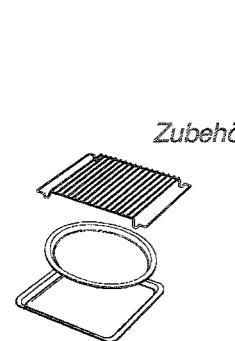
Einstellung von Heißluft kombiniert mit Mikrowelle

1. Drehen Sie den Wahlschalter auf Position Heißluft 1 (volle Geschwindigkeit).
2. Drücken Sie die Zeiteinstelltasten solange bis die gewünschte Zeit auf dem Anzeigefeld erscheint.
3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung solange, bis die gewünschte Leistung eingestellt ist.
4. Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
5. Tür schließen.
6. Drücken Sie die Starttaste
 - Die Temperaturkontrolleucht geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.
 - Die Garraumbeleuchtung geht an
 - Das Gebläse schaltet sich an
 - Die Mikrowellen werden zugeschaltet
7. Nach Ablauf der Kochzeit ertönt ein akustisches Signal und sowohl Heißluft als auch die Mikrowellen schalten sich ab
 - Die Temperaturkontrolleucht erlischt
 - Die Garraumbeleuchtung bleibt an
 - Das Gebläse bleibt an
8. Drücken Sie die Stoptaste
 - Die Garraumbeleuchtung erlischt
 - Das Gebläse schaltet sich ab

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Seite 79

Tips

- Aufläufe, die im Kombinationsbetrieb zubereitet werden, benötigen weniger Flüssigkeit als bei der konventionellen Zubereitung
- Reduzieren Sie die Flüssigkeit um etwa 1/3 wenn Sie kombiniert mit Mikrowelle kochen
- Benutzen Sie die gleiche Temperatureinstellung wie beim traditionellen Ober- und Unterhitzebetrieb.



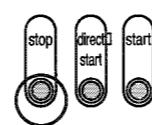
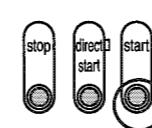
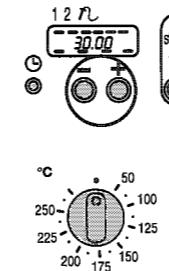
Zubehör

Aluminium-Fettpfanne speziell für Kombination-Betrieb

Beim Zubereiten von sehr fettem Fleisch und Geflügel wird das Fett durch die Mikrowellen auf sehr hohe Temperaturen erhitzt. Um Verschmutzungen des Garraumes durch Fettspritzer und Rauch zu vermeiden, wird die Aluminium-Fettpfanne auf die Glasfettpfanne unter den Gitterrost mit dem Fleisch/Geflügel gelegt, um das herabtropfende Fett aufzufangen. Das Aluminium verhindert, daß die Mikrowellen dieses Fett Überhitzen.

Beachten Sie: Um sicher zu gehen, daß die maximale Mikrowellenleistung nicht länger als eine Stunde eingestellt ist, wird die Mikrowellenleistung auf Stufe 5 begrenzt, wenn Sie diese länger als eine Stunde einstellen.
Sie können sowohl die Zeit als auch die Leistung während dem Garvorgang ändern.

Air puisé



1. Positionner le sélecteur sur air puisé (vitesse maximum).
 - Le voyant s'allume.

2. Régler le temps de cuisson sur 30 min au moyen des touches de réglage du temps. La touche de droite augmente la durée, celle de gauche la diminue.

3. Régler la température sur 250°C.

4. Appuyer sur la touche de mise en marche.

- L'éclairage intérieur s'allume.
- Le ventilateur se met en marche.
- Le voyant de température s'allume. Il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.

5. Lorsque les 30 min sont écoulées, un signal sonore est émis, l'air puisé s'arrête, le voyant de température s'éteint.

- Le voyant air puisé I reste allumé.
- Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.
- La lampe intérieure du four reste allumée.

6. Appuyer sur le bouton arrêt.

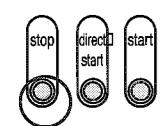
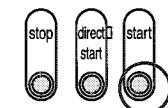
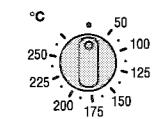
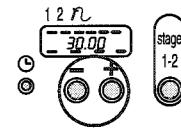
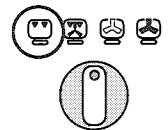
- La lampe intérieure du four s'éteint.
- Le ventilateur s'arrête.
- Le voyant air puisé I reste allumé.

7. Tourner le bouton du sélecteur pour éteindre le voyant air puisé I.

8. Procéder de la même manière avec le gril.

AVANT D'UTILISER LE FOUR

Le gril



- Positionner le sélecteur sur gril.
• Le voyant s'allume.

- Régler le temps de cuisson sur 30 min au moyen des touches de réglage du temps:
la touche de droite augmente la durée, celle de gauche la diminue.

- Régler la température sur 250°C.

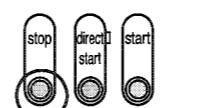
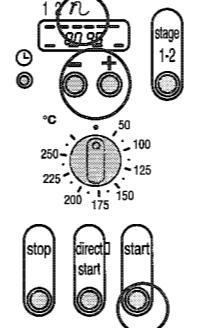
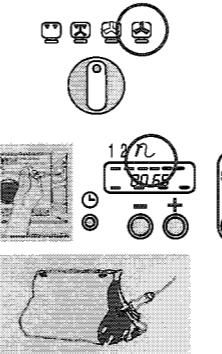
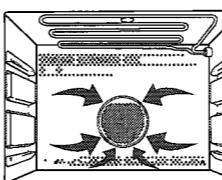
- Appuyer sur la touche de mise en marche.
• L'éclairage intérieur s'allume.
• Le ventilateur se met en marche.
• Le voyant de température s'allume. Il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.

- Lorsque les 30 min sont écoulées, un signal sonore est émis: le gril s'arrête, le voyant de température s'éteint.
• Le voyant du gril reste allumé.
• Le ventilateur de refroidissement continue à fonctionner.
• La lampe intérieure du four reste allumée.

- Appuyer sur le bouton arrêt.
• La lampe intérieure du four s'éteint.
• Le ventilateur s'arrête.
• Le voyant du gril reste allumé.

- Tourner le bouton du sélecteur pour éteindre le voyant du gril.

- Ouvrir la porte et laisser le four refroidir. Nous vous recommandons pendant ce temps, de lire complètement et attentivement cette notice avant de commencer la cuisson

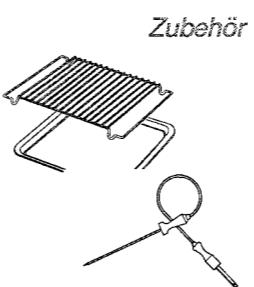


Wir empfehlen diese Funktion wenn Sie eine exakte Kerntemperatur im Lebensmittel erreichen wollen, besonders wenn Sie Roastbeef, Schweinebraten oder Geflügel zubereiten.

Einstellung von Heißluft mit Temperaturfühler

- Drehen Sie den Wahlschalter auf Heißluft.
- Stecken Sie das Speisenthermometer fest in die Anschlußsteckdose im Gerät. Im Anzeigefeld erscheint nun die Temperatur in °C
• Die Temperaturkontrolllampe blinkt
• Es wird automatisch eine Kerntemperatur von 65°C eingestellt
- Stecken Sie das Speisenthermometer in die Mitte der Speise.
- Schließen Sie die Türe.
- Drücken Sie die Zeiteinstellknöpfe solange, bis die beiden rechten Ziffern die gewünschte Kerntemperatur anzeigen. Der Temperaturbereich ist zwischen 35-95°C.
- Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.
- Drücken Sie die Starttaste. Der Garvorgang beginnt.
- Wenn die Speise die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal und die Heißluft schaltet sich ab.
• Auf dem Anzeigefeld erscheint solange die aktuelle Kerntemperatur der Speise bis Sie die Stoptaste drücken.
• Die Temperaturkontrolleucht erlischt
• Die Garraumbeleuchtung bleibt an
• Das Gebläse bleibt an
- Drücken Sie die Stoptaste
• Die Garraumbeleuchtung erlischt
• Das Gebläse schaltet sich ab

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Seite 79



Zubehör

Gitterrost
Sie können darauf direkt Speisen legen oder Geschirr auf den Rost stellen.

Glasefipfanne
Schieben Sie sie bis zur Garraumrückwand ein. Sie können sie verwenden als Backblech, Fettpfanne

Temperaturfühler
Vergewissern Sie sich, daß sich die Spitze des Temperaturfühlers in der Mitte der Speise befindet (siehe dazu auch Kapitel "Kochen mit dem Temperaturfühler").

Note: Les matériaux de protection sont maintenant éliminés et le four est prêt à l'emploi. Prendre garde, le four est très chaud.

Recommandation

Comme pour votre four traditionnel, la porte étant chaude pendant le fonctionnement, en utilisation traditionnelle ou combinée avec les micro-ondes, éloigner les jeunes enfants.

Warnung:

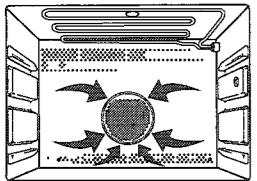
Das Gerät nie mit dem Speisenthermometer starten, wenn dieses nicht im Garraum angeschlossen ist. Das Speisenthermometer würde sonst zerstört werden.

Bei Garzeiten unter 15 Minuten das Gerät vorheizen

Heißluft 1 (volle Geschwindigkeit)



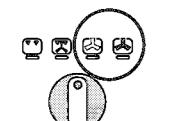
Benutzen Sie diese Funktion für eine braune und knusprige Oberfläche bei Braten, Aufläufen und Kuchen.



Heißluft 2 (reduzierte Geschwindigkeit)

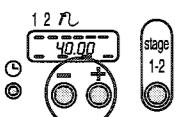


Benutzen Sie diese Funktion für eine weniger gebräunte Oberfläche, bei saftigerem Kernstück des Bratens. Wir empfehlen diese Stufe für Biskuit, Brötchen und Pizza, auch im Betrieb auf zwei Ebenen.

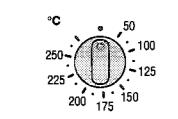


Einstellung der Heißluft (Türe geschlossen)

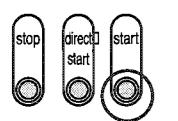
- Drehen Sie den Wahlschalter auf Heißluft 1 (volle Geschwindigkeit)
- Drehen Sie den Wahlschalter auf Heißluft 2 (reduzierte Geschwindigkeit)



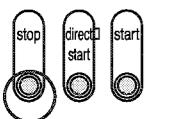
- Drücken Sie die Zeiteinstelltaste solange, bis die gewünschte Zeit auf dem Anzeigefeld erscheint.



- Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur.



- Drücken Sie die Starttaste
 - Die Temperaturkontrolleucht geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist
 - Die Garraumbeleuchtung geht an
 - Das Gebläse schaltet sich ein
 - Das Gerät schaltet sich ein
- Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal und die Heißluft schaltet sich ab.
 - Die Garraumbeleuchtung bleibt an
 - Das Gebläse bleibt an
- Drücken Sie die Stoptaste
 - Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
 - Das Gebläse schaltet sich ab

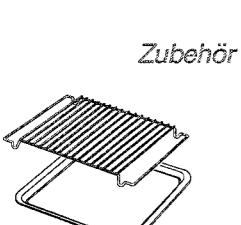


Manueller Betrieb / Unterbrechen des Kochvorganges siehe Seite 79

Tips

Wenn Sie auf zwei Ebenen backen, verwenden Sie die erste und die dritte Einschubleiste, besonders bei der Zubereitung von Plätzchen, Meringues und Semmeln.

- Wenn Sie mit einem Backblech arbeiten, benutzen Sie die zweite Einschubleiste.
- Weitere Tips und Hinweise entnehmen Sie Ihrem Kochbuch
- Wenn Sie mit Heißluft arbeiten, sollten die Temperaturen etwa 25°C niedriger sein als bei Ober- und Unterhitzebetrieb



Zubehör

Gitterrost

Sie können darauf direkt Speisen legen oder Geschirr auf den Rost stellen.

Glasfettpfanne

Schieben Sie sie bis zur Garraumrückwand ein.

Sie können sie verwenden als Backblech, Fettpfanne, Backbleche im konventionellen Gebrauch wie bei Ihrem bisherigen Backofen benutzen.

Schieben Sie sie bis zur Garraumrückwand ein.



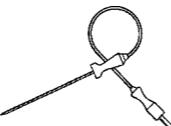
Plaque à pâtisserie

Utilisez cette plaque pour cuire les biscuits, les pizzas, les pains roulés... Utilisez cette plaque pour une cuisson en chaleur puisée ou au gril. Ne l'utilisez pas avec la fonction micro-ondes.



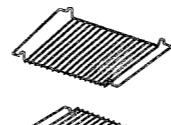
Lèchefrite en verre

Vous pouvez l'utiliser pour la cuisson aux micro-ondes. Elle recueille toutes les graisses de cuisson et les particules d'aliments en réduisant les éclaboussures et la formation de fumées. Il est conseillé de verser un verre d'eau au fond de la lèchefrite. Placez-la sous la grille lorsque vous utilisez le grilloir, ou le grilloir et les micro-ondes combinés. Vous pouvez aussi l'utiliser comme un ustensile de cuisson. Placez-la sous le grilloir pour réfléchir la chaleur et doré le dessous des pains et pizzas lors de l'utilisation en combiné.



Sonde

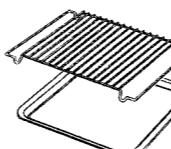
Utiliser la sonde pour contrôler la température de cuisson ou de réchauffage à l'intérieur des aliments et l'afficher sur le cadran. Elle peut être utilisée avec les fonctions micro-ondes et/ou air pulsé, mais pas avec le gril, ni le turbo-gril. Ne jamais tremper la sonde dans l'eau pour la nettoyer, mais utiliser un linge humide ou du papier absorbant. Utiliser uniquement la sonde recommandée par le producteur.



Grille

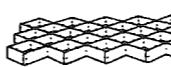
Vous pouvez l'utiliser pour toutes les méthodes de cuisson, excepté lorsque vous utilisez les micro-ondes seules.

Cette grille permet une bonne circulation de l'air chaud autour des aliments. La grille doit toujours être positionnée au centre de la cavité (sans contact avec la paroi du fond ou la porte) afin d'éviter les amorçages électriques.



Lèchefrite en verre et grille

Utilisez la lèchefrite en verre en la mettant au dessous de la grille pour rôtir ou griller.



Grille de décongélation

A utiliser avec les micro-ondes seulement. Ne pas l'utiliser avec les fonctions air pulsé au gril. Quand vous utilisez la décongélation automatique, placer la grille de décongélation dans le récipient en verre, si l'aliment à décongeler doit rendre du jus, comme le poulet ou les rôtis. Vous pouvez aussi l'utiliser quand vous décongelez du pain.

USTENSILES

De nombreux accessoires et ustensiles pour four micro-ondes sont proposés sur le marché. Avant de les acheter, assurez-vous qu'ils conviennent bien à cet usage. Vérifiez que les ustensiles utilisés sont résistants à la chaleur et perméables aux micro-ondes avant de les utiliser.

Cuisson traditionnelle

Pour les fonctions air pulsé, gril ou turbo gril, les récipients doivent être résistants à la chaleur du four.

Micro-ondes

Les récipients servant à la cuisson aux micro-ondes doivent être transparents aux micro-ondes et résister à la chaleur des aliments chauds.

Cuisson combinée

Les récipients doivent être résistants à la chaleur du four et transparents aux micro-ondes.

Quels ustensiles dans ce four?

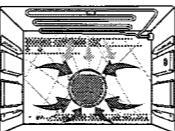
Ustensiles	Air pulsé ou gril	Micro-ondes	Combiné
Verre d'usage courant	Non	Oui (1)	Non
Verre résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Céramique résistant à la chaleur	Oui	Oui (1)	Oui (1)
Faïence spéciale	Oui	Oui	Oui
Porcelaine résistant à la chaleur	Oui	Oui	Oui
Sachet de plastique	Non	Oui (2)	Non
Plastique résistant à la chaleur	Oui (2)	Oui (2)	Oui (2)
Aluminium	Oui	Oui (3)	Oui
Moule à gâteau en métal	Oui (4)	Non	Oui (4)
Métal	Oui	Non	Non
Papier	Non	Oui	Non
Vannerie et bois	Non	Oui	Non

- 1.Sans décors ou parties métalliques.
- 2.Attention: certains plastiques ont une résistance à la chaleur limitée à certaines températures.
- 3.Il est possible d'utiliser du papier d'aluminium pour protéger certaines parties des aliments (cela évite une surcuison). Par contre, l'utilisation des barquettes aluminium est formellement déconseillée. De plus, l'utilisation fréquente des barquettes aluminium diminue la durée de vie du magnétron.
- 4.Les moules à gâteau peuvent être utilisés lors des fonctions gril ou air pulsé.

Récipients en aluminium

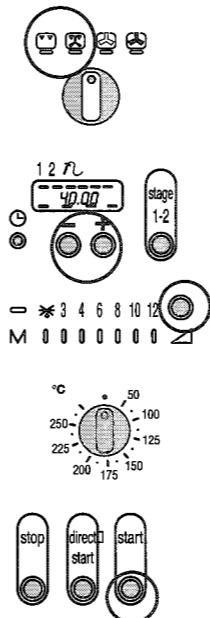
Nous déconseillons formellement les récipients métalliques car ils ne sont pas compatibles avec les micro-ondes; néanmoins les précautions suivantes peuvent permettre d'utiliser des barquettes en aluminium pour le réchauffage ou la décongélation. Mais il faut savoir qu'à chaque fois les temps de remise en température et les résultats culinaires ne seront pas aussi satisfaisants qu'avec un récipient transparent aux micro-ondes:

- Il faut toujours enlever le couvercle des barquettes sinon l'énergie micro-ondes ne serait pas absorbée et le four pourrait être endommagé.
- Les récipients ne doivent pas être réutilisés.
- La hauteur des barquettes doit être inférieure à 5 cm, les récipients étant au moins à moitié remplis.
- Laisser au moins 1 cm entre les récipients et les parois et entre les récipients entre eux afin d'éviter les risques d'arc électrique.
- Les barquettes en aluminium doivent toujours être posées su la sole en céramique.
- L'usage fréquent des barquettes en aluminium risque de diminuer la durée de vie du magnétron.
- Les temps de réchauffage dans les barquettes aluminium seront plus ou moins doubles blés par rapport aux récipients en porcelaine, verre ou plastique résistant à la chaleur, ceci en fonction de la nature des aliments.

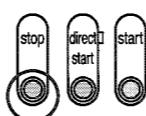


Utilisez cette fonction pour la préparation de petits plats, de viande, de poisson ou de purées. Vous pouvez ainsi économiser jusqu'à 50% de temps de cuisson.

Einstellung von Grill/Turbogrill kombiniert mit Mikrowelle.



1. Tournez le sélecteur de fonction sur la position Grill.
1. Tournez le sélecteur de fonction sur la position Turbogrill.
2. Appuyez sur la touche de réglage de la durée jusqu'à ce que le temps souhaité apparaît.
3. Appuyez sur la touche de sélection de puissance微波 until la puissance souhaitée est atteinte.
4. Tournez le sélecteur de température sur la température souhaitée. (Porte fermée).
5. Appuyez sur la touche Start. • La lumière de contrôle de température s'allume, puis s'éteint lorsque la température souhaitée est atteinte. • La lumière de l'intérieur de l'ovale s'allume. • La lumière de la télécommande s'allume. • Le ventilateur s'allume. • L'appareil s'allume.
6. À la fin de la cuisson, un signal sonore retentit et l'appareil se coupe automatiquement. • La lumière de l'intérieur de l'ovale s'allume. • La lumière de la télécommande s'allume. • Le ventilateur s'allume.
7. Appuyez sur la touche Stop. • La lumière de l'intérieur de l'ovale s'éteint. • Le ventilateur s'éteint.



Unterbrechen des Garvorganges siehe Seite 79

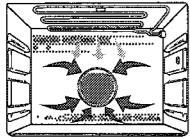
Tips

- Si vous préparez des plats surgelés dans le mode combiné, nous vous recommandons de choisir une puissance de micro-ondes inférieure pour assurer une cuisson uniforme.
- Coupez les viandes et les volailles avec la peau, par exemple poisson et volaille, avant de les cuire.
- Dans le mode combiné, il n'est pas nécessaire de préchauffer le four.
- Pour plus d'informations, consultez le livre de recettes.

Zubehör

Aluminium-Fettpfanne spéciale pour combinaison.
Lors de la préparation de viande et de volaille très grasses, la graisse est éliminée par la micro-ondes à une température élevée. Pour éviter les déversements et la fumée dans la cavité de l'ovale, la plaque à graisse en aluminium est placée sous la plaque en verre au-dessus du gril.

Attention: Pour assurer que la puissance de micro-ondes n'est pas dépassée, la puissance de micro-ondes est limitée à la puissance 5 si vous préparez des plats trop longtemps.



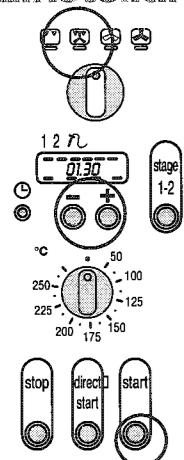
Grill

Der Grillheizkörper befindet sich an der Decke des Gerätes, und kann die Oberfläche der Speisen schnell bräunen. Wir empfehlen Ihnen den Grill vor der Benutzung für einige Minuten vorzuheizen. Wählen Sie diese Funktion für die Zubereitung von Snacks, Hamburger, Würsten, Steaks und Koteletts. Der Grill eignet sich besonders für flache Grilladen.

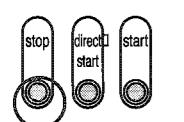
Turbogrill

Die Hitze kommt vom Grillheizkörper und gleichzeitig wird die Luftumwälzung zugeschaltet um die Hitze gleichmäßig zu verteilen. Diese Funktion ist ideal um Speisen an der Oberseite zu bräunen und knusprig zu machen, während diese garen ohne daß sie verbrennen. Wir empfehlen diese Funktion für die Zubereitung von Braten, Hühnerbrüsten, Spießen und Fisch. Der Turbogrill ist besonders geeignet für runde oder unregelmäßig geformte Speisen.

Einstellung von Grill/Turbogrill



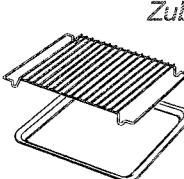
- Drehen Sie den Wahlschalter auf die Position Grill/Turbogrill.
- Drücken Sie die Zeiteinstelltaste solange bis die gewünschte Zeit auf dem Anzeigefeld erscheint.
- Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur. Vergewissern Sie sich, daß die Türe geschlossen ist.
- Drücken Sie die Starttaste
 - Die Temperaturkontrolleucht geht an, sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird
 - Die Garraumbeleuchtung geht an
 - Das Gebläse schaltet sich ein
 - Das Gerät schaltet sich ein
- Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal, und das Grillelement schaltet sich ab.
 - Die Garraumbeleuchtung bleibt an
 - Das Gebläse bleibt an
- Drücken Sie die Stoptaste
 - Die Garraumbeleuchtung erlischt
 - Das Gebläse schaltet sich ab



Manueller Betrieb / Unterbrechen des Kochvorganges siehe Seite 79

Tips

- Öffnen Sie die Türe nicht zu lange, wenn Sie mit Grill oder Turbogrill arbeiten, da die Temperatur schnell sinken kann.
- Für beste Garergebnisse wenden und drehen Sie die Speisen nach etwa der Hälfte der Garzeit.
- Weitere Tips und Hinweise entnehmen Sie dem Kochbuch.



Zubehör

Gitterrost

Sie können direkt die Speisen auf den Rost legen, oder darauf das Geschirr stellen.

Glasfettpfanne

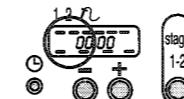
Scheiben Sie diese direkt unter den Gitterrost um austretenden Saft aufzufangen.

Beachten Sie: Sowohl Zeit- als auch Temperatureinstellung können während dem Betrieb geändert werden.

Affichage optionnel de l'heure

Lorsqu'on enfonce la fiche dans la prise murale, ou après une coupure de courant, le cadran reste vide. L'horloge permet d'avoir un affichage digital de 24 heures. Si l'horloge n'est pas programmée, le cadran reste vide jusqu'à ce que le temps de cuisson soit choisi.

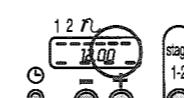
Réglage de l'horloge



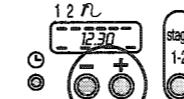
- Appuyer sur la touche de l'horloge. Les deux chiffres de gauche (heures) clignotent.



- Régler l'heure correcte au moyen des touches, en appuyant sur la touche de gauche pour la diminuer et sur la touche de droite pour l'augmenter.



- Quand l'heure est réglée, réappuyer sur la touche. Maintenant, ce sont les chiffres de droite, ceux des minutes, qui clignotent.



- Régler les minutes au moyen des touches.



- Après avoir réglé les minutes, appuyer sur la touche de l'horloge. L'horloge se met alors en marche.

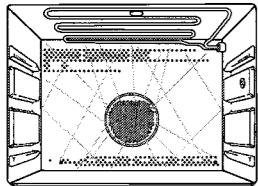
Note: Pour obtenir l'heure quand le four est en marche, appuyer sur la touche horloge. L'heure exacte apparaît alors pendant trois secondes environ.

Si vous voulez annuler la fonction horloge;

- Appuyer sur la touche horloge jusqu'à ce que les 2 chiffres de gauche clignotent.
- Appuyer sur la touche arrêt. Le cadran reste vide jusqu'au prochain réglage.

MICRO-ONDES

Micro-ondes - qu'est-ce qu'ils sont?



Deux mots sur les micro-ondes. Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence, telles que la lumière du jour, ou les ondes-radio. Dans le four, l'énergie micro-ondes produit dans les aliments un frottement intermoléculaire qui se traduit par un échauffement interne et par conséquent par une cuisson des aliments. L'énergie micro-ondes chauffe certaines substances plus vite que d'autres. L'eau, qui est un ingrédient important dans les aliments, est chauffée rapidement, tandis que la porcelaine par exemple, reste relativement froide. Lors de la cuisson ou du réchauffage de liquides (eau...), la montée en température est très rapide et elle se communique au récipient. Dans ce cas, utiliser des gants isolants. La cuisson aux micro-ondes est idéale pour les légumes, le poisson, le riz, les sauces, les soupes, les volailles et certaines viandes.

Important

Votre micro-ondes ne peut pas être utilisé pour:

- Cuire ou réchauffer des œufs avec ou sans coquille, car ils peuvent exploser.
- Faire, parce qu'il n'est pas possible de régler la température de la matière grasse.
- Chauffer les liquides dans des récipients hermétiques (ou stériliser).
- Lorsque vous faites bouillir des liquides, il est possible que le degré d'ébullition soit atteint sans que les bulles soient visibles. Dans un tel cas, le liquide déborde lorsque vous retirez le récipient du four, et vous conseillons de mettre une cuillère dans votre récipient avant de le sortir du four.
- Cuire des aliments en trop grande quantité.
- Dorer
- Griller (sauf avec un plat brunisseur)
- Sécher des textiles, du papier, des fleurs ou des combustibles.
- Attention:** ne jamais faire fonctionner les micro-ondes seules lorsque le four est vide.
- Après avoir réchauffé de la nourriture pour bébé (biberons, petits pots), agitez toujours pour répartir la chaleur. Testez également la température avant consommation afin d'éviter le risque de brûlures internes. Enlevez la tétine ou le couvercle avant réchauffage!
- L'un des grands avantages du micro-ondes est le **temps de cuisson réduit**. Evitez de dépasser les temps recommandés, mais tenez compte de votre goût personnel.
- Référez-vous au **livre de cuisine** pour tous les détails.
- Si vous utilisez du papier ou du plastique pour réchauffer ou cuire, surveillez le bon déroulement de la cuisson.
- Ne laissez pas le four sans surveillance, surtout si vous utilisez du papier, du plastique ou tout autre matériau combustible pour la cuisson. Le papier peut carboniser ou brûler et certains plastique peuvent fondre lorsqu'ils sont utilisés pour réchauffer des aliments
- Enlevez toute partie métallique des papiers ou sachets plastiques avant de les placer dans le four (ex: rubans de fermeture).
- Ne surcisez pas les aliments. Ils pourraient s'enflammer.
- Si ce qui se trouve à l'intérieur ou à l'extérieur du four prend feu, n'ouvrez pas la porte, mais arrêtez le four et la ventilation. Débranchez la prise de courant ou coupez l'alimentation au fusible ou au disjoncteur.
- **Attention** Ne laissez les enfants utiliser le four sans surveillance que si des instructions appropriées ont été données afin que l'enfant puisse utiliser le four de façon sûre et comprenne les dangers d'un usage incorrect.

Manueller Betrieb



Bei den Funktionen Grill/Turbogrill und Heißluft kann das Gerät nur durch Drücken der Starttaste in Betrieb gesetzt werden. Dies bedeutet, daß Sie dieses Gerät wie einen konventionellen Backofen benutzen können. Wenn Sie im manuellen Betrieb arbeiten, wird die Mikrowelle nie zugeschaltet.

Wenn Sie mit der manuellen Funktion arbeiten, erscheinen im Anzeigefeld zuerst Zahlen bis zu 3 Sekunden und dann erscheint das Wort "cont", um zu bestätigen, daß das Gerät im manuellen Betrieb benutzt wird. Falls Sie einmal vergessen, die Stoptaste zu drücken, schaltet sich das Gerät nach 9 Stunden und 59 Minuten ab. Um zu überprüfen wie lange das Gerät bereits im manuellen Betrieb arbeitet, müssen Sie nur die rechte Taste für die Zeiteinstellung drücken und die Garzeit erscheint für 3 Sekunden im Anzeigefeld. Falls Sie dies länger sehen wollen, halten Sie diese Taste so lange gedrückt, und die abgelaufene Zeit wird angezeigt bis Sie die Taste wieder loslassen.

Unterbrechen des Kochvorganges

Während dem Garen kann die Türe jederzeit geöffnet werden, um nachzusehen, oder die Speise falls notwendig zu wenden. Wenn die Türe geöffnet wird, blinkt das Anzeigefeld um anzudecken, daß der Koch/Wiederwärmvorgang unterbrochen ist. Wenn Sie die Türe öffnen, beachten Sie bitte folgendes:

Falls Sie den Kochvorgang fortsetzen wollen

Schließen Sie die Türe und drücken erneut die Starttaste.

Beachten Sie: Wenn Sie mit der Directstufe arbeiten, müssen Sie die Directstarttaste erneut drücken.

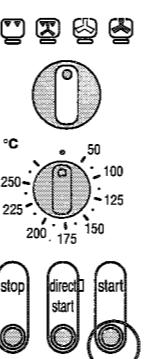
Falls Sie den Kochvorgang nicht mehr fortsetzen wollen

Nehmen Sie die Speise aus dem Gerät und drehen Sie alle Knöpfe auf 0, schließen Sie die Türe und drücken die Stoptaste.

Nach dem Kochen

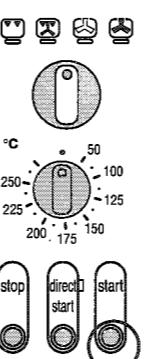
Drehen Sie den Wahlschalter immer auf 0 wenn Sie mit den traditionellen Funktionen gearbeitet haben.

Warmhalten



Dieses Gerät ist mit einer Warmhaltefunktion nach dem Wiederwärmern ausgestattet. Diese Funktion wird automatisch zugeschaltet, wenn Sie mit der Directstufe gearbeitet haben. Nach Ablauf der Garzeit erscheint dann auf dem Anzeigefeld "hold" und das Gerät hält mit der geringsten Mikrowellenleistung die Speise für bis zu 20 Minuten warm. Nach Ablauf der 20 Minuten schaltet sich die Mikrowelle ab.

Vorheizen



Manchmal ist es notwendig das Gerät vorzuheizen um beste Resultate zu erzielen. Vorheizen erfolgt immer mit einem leeren Garraum, und daher darf die Mikrowelle nicht zugeschaltet sein. Wenn dabei die Mikrowelle zugeschaltet wird, kann dies zu einer Beschädigung des Gerätes führen. Wir empfehlen Ihnen zum Vorheizen den manuellen Betrieb zu wählen, da bei dieser Funktion die Mikrowelle nicht zugeschaltet wird. Türe schließen.

1. Den Wahlschalter auf die gewünschte Position drehen.

2. Den Temperaturwahlschalter auf die gewünschte Temperatur drehen.

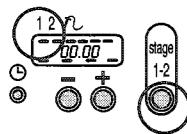
3. Die Starttaste drücken. Wenn Sie keine Zeit eingeben, schaltet das Gerät automatisch auf manuellen Betrieb.

• Die Temperaturkontrolle leuchtet auf. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist.

Kochen mit mehreren Programmstufen

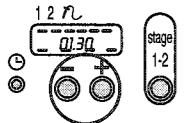
Anwendung der Mehrstufenprogramme

Vergewissen Sie sich, daß die Türe geschlossen ist



1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme

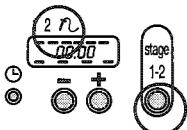
- die erste Kontrolllampe blinkt und der erste Kochabschnitt kann eingegeben werden.



2. Drücken Sie die Zeiteinstelltasten, um die gewünschte Kochzeit einzugeben.

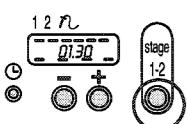


3. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung, um die gewünschte Leistung einzustellen.



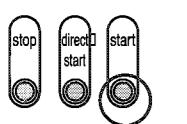
4. Drücken Sie erneut die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme,

- Die erste Kontrolllampe leuchtet nun auf und zeigt an, daß diese Stufe bereits programmiert ist.
- Die Kontrolllampe der zweite Stufe blinkt und ist bereit zum Eingeben. Wiederholen Sie dafür die Schritte 2-3 um das zweite Programm einzugeben.



5. Drücken Sie erneut die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme,

- Die beiden Kontrolllampen leuchten auf, und zeigen an, daß diese Stufen bereits programmiert sind.
- Im Anzeigefeld erscheint nun die Angabe, die in der ersten Stufe programmiert ist.



6. Drücken Sie die Starttaste.

- Die Garraumbeleuchtung geht an.
- Das Gebläse schaltet sich ein.
- Das Gerät ist in Betrieb.

Das Mehrstufenprogramm läuft immer von links nach rechts ab, d. h. zuerst Stufe 1 und dann Stufe 2. Nach Ablauf der ersten Stufe ertönt ein akustisches Signal, die Kontrolllampe erlischt und die nächste Stufe läuft jetzt ab.

So können Sie das Mehrstufenprogramm Überprüfen/Ändern bevor Sie zu kochen beginnen:

1. Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramme.
2. Zuerst wird die unter Stufe 1 eingespeicherte Information gezeigt.
3. Überprüfen/Ändern Sie die Information von Stufe 1.
4. drücken Sie die Taste Mehrstufenprogramm erneut um die Information abzuspeichern.
5. Die in Stufe 2 abgespeicherte Information erscheint auf dem Anzeigefeld.
6. Überprüfen/Ändern Sie die Information von Stufe 2.
7. drücken Sie die Taste zum Einstellen der Mehrstufenprogramm erneut um die Information abzuspeichern.

Cuisson, Réchauffage et Décongélation par les micro-ondes

Cuisson

- Programmation du temps et de la puissance
- Ou utilisation de la sonde automatique La sonde automatique de cuisson est à utiliser pour les aliments entiers (poissons, rosbifs...) ou liquides.

Réchauffage

- Programmation du temps et de la puissance
- Ou la fonction "Direct" qui vous permet de réchauffer très rapidement. Cette fonction est recommandée pour tous les plats qui ne contiennent ni oeufs, ni crème.
- Ou utilisation de la sonde automatique. Cette méthode vous donne une température finale précise et devra être utilisée de préférence pour chauffer les aliments pour nourrissons. Choisir une température entre 35°C et 95°C. Chauffer une tasse de chocolat à une température parfaitement buvable est accompli très rapidement.

Le micro-ondes est le procédé qui convient le mieux pour réchauffer des mets déjà cuits. Il est très rapide et il ne modifie pas les qualités culinaires des aliments. Ceux-ci peuvent être réchauffés directement dans le plat de service ou l'assiette (sans décors métalliques). L'accueil d'un invité tardif n'est jamais un problème.

Décongélation

- Programmation du temps et de la puissance
- Ou programmation de la nature et du poids des aliments Votre micro-ondes est équipé d'un système automatique de décongélation qui devra connaître le type d'aliment et le poids. Vous avez le choix entre 7 familles d'aliments représentant l'ensemble de l'alimentation.
- Si vous choisissez vous-même le temps et la puissance de décongélation, utilisez plutôt les faibles puissances, vous éviterez ainsi tout début de cuisson et la décongélation sera plus homogène.
- Le micro-ondes permet de décongeler les aliments surgelés, cuits ou crus.

Niveau de puissance pour cuire, chauffer et décongeler

Comment choisir la position correcte?

Pour cuisiner avec efficacité, vous pouvez régler le niveau de puissance du micro-ondes au moyen des positions suivantes:

Direct

Réchauffement rapide. A utiliser par exemple pour les bouillons, le thé, le café ou d'autres aliments contenant beaucoup d'eau. Lorsqu'un plat cuisiné contient une grande quantité de protéines, il est conseillé de choisir une puissance inférieure.

Position 12

Signifie pleine puissance.

Position 10

Pour cuisiner et réchauffer les légumes, le poisson, la viande, etc. Le livre de cuisine pour micro-ondes vous indique s'il faut choisir la position pleine puissance ou plutôt une position élevée.

Position 8

Fournit les 3/4 de la pleine puissance. Réglez votre micro-ondes sur cette position si vous désirez consacrer beaucoup de soin à la préparation. Par exemple pour les sauces contenant beaucoup de protéines, les plats à base d'oeufs ou les pot-au-feu. Cette position vous permet également de réchauffer les mets cuisinés.

Position 4-6

Fournit la moitié de la puissance totale et est utilisée par exemple pour les plats mijotés et pour réchauffer les pâtisseries.

Position 3

Pour dégeler rapidement les plats cuisinés ne demandant aucun traitement particulier, mais aussi pour la cuisson des petites portions.

Position *

Pour la décongélation. Cette position est également fort utilisée pour les ingrédients crus.

Si l'aliment n'est pas assez cuit

Vérifier si:

- Le niveau de puissance choisi n'est pas trop bas
- Le temps de cuisson sélectionné est suffisant
- La quantité et la nature des aliments correspondent bien aux indications des recettes
- Le récipient est approprié

Si l'aliment est trop cuit

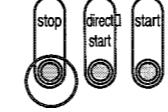
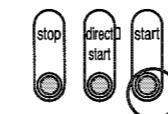
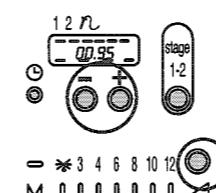
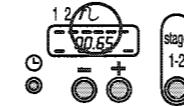
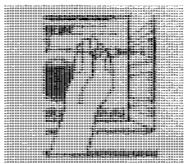
Vérifier si:

- Le niveau de puissance n'est pas trop élevé
- Le temps de cuisson sélectionné n'est pas trop long
- La quantité d'aliments correspond bien aux indications des recettes.

Conseils pour une bonne décongélation:

- Le temps de décongélation est lié à la forme des aliments à décongeler. Les plats peu profonds décongeleront plus vite que les blocs épais.
- Séparer les morceaux d'aliment à décongeler dès que cela est possible. Les petits morceaux décongèlent plus vite.
- Protéger avec du papier aluminium les parties de l'aliment qui décongèlent plus vite afin d'éviter un début de cuisson.
- Lorsque vous effectuez une décongélation, nous vous conseillons de ne pas complètement décongeler l'aliment. Le processus de décongélation se terminera pendant le temps de repos.

Anwendung des Speisenthermometers



Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 -Positionen steht.

Warnung: Das Gerät nie mit dem Speisenthermometer starten, wenn dieses nicht im Garraum angeschlossen ist. Das Speisenthermometer würde sonst zerstört werden.

1. Sie das Speisenthermometer fest in die Anschlußsteckdose des Gerätes.

Im Anzeigefeld erscheint nun die Temperatur in °C

- Die Kontrolllampe für den Temperaturfühler blinkt und zeigt an, daß die Temperatur geringer als 35°C ist.
- Die Kerntemperatur stellt sich automatisch auf 65°C ein.

2. Stecken Sie das Speisenthermometer in die Mitte der Speise.

3. Schließen Sie die Tür.

4. Drücken Sie die Zeiteinstellknöpfe so lange, bis die beiden rechten Ziffern die gewünschte Kerntemperatur anzeigen. (Der Temperaturbereich ist zwischen 35-95°C).

5. Wenn Sie eine geringere Mikrowellenleistung als die höchste Stufe wünschen, stellen Sie diese mit der Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung ein.

6. Drücken Sie die Starttaste. Der Kochvorgang beginnt.

7. Wenn das Lebensmittel die eingestellte Kerntemperatur erreicht, ertönt ein akustisches Signal 3 mal und die Mikrowelle wird abgeschaltet.

- Auf dem Anzeigefeld erscheint die Kerntemperatur solange bis die Stoptaste gedrückt wird.

8. Drücken Sie die Stoptaste.

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Seite 79

Falls die Speise nach dem Garvorgang für einige Zeit im Gerät gestanden ist, kann die Speisentemperatur etwas gesunken sein. Dann drücken Sie zuerst die Taste zum Einstellen der Mikrowellenleistung, dann die Starttaste und die Speise wird erneut auf

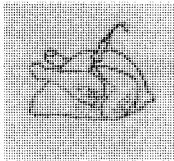
Beachten Sie: Die beiden linken Ziffern zeigen die momentane Kerntemperatur der Speise an, solange sie über 35°C und unter der Endtemperatur liegt.

Sie können sowohl die eingestellte Mikrowellenleistungsstufe als auch die Kerntemperatur während dem Garen verändern.

Die Buchse in der rechten Garraumwand ist mit einem Gummistopfen verschlossen. Stecken Sie diesen Gummistopfen bitte immer in die Buchse, wenn Sie nicht das Garthermometer verwenden, um ein Verschmutzen der Buchse zu verhindern.

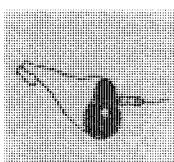
Garen mit Speisenthermometer

- Das Speisenthermometer sollte in die Mitte des dicksten Teil des Garguts eingesteckt werden, da dies die längste Garzeit braucht. Die Spitze des Speisenthermometers darf nicht mit Knochen in Kontakt kommen. Stecken Sie das Speisenthermometer auch nicht in fette Teile des Garguts, da fette Teile schneller von Mikrowellen gegart werden und deshalb zu früh die Endtemperatur erreichen. Die Spitze des Speisenthermometers soll, wenn möglich, nicht mit dem Behälter in Kontakt kommen.
- Verwenden Sie das Speisenthermometer nicht zur Herstellung von Näscherien. Marmelade und derartigem. Auch nicht für Gerichte, die eine längere Zeit sieden oder kochen sollen, da die höchste einstellbare Temperatur 95°C ist.
- Tauchen Sie bei der Reinigung das Speisenthermometer nie ins Wasser ein, sondern nur mit einem gut ausgewrungenen Tuch sauber machen.



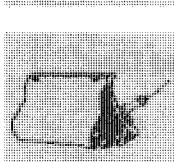
Hähnchen

Beim Garen eines Hähnchen mit Speisenthermometer stecken Sie das Thermometer in den fleischigen Teil des Hähnchens, hinter den Schenkel aber nicht in den Hohlraum durchstecken. Das Thermometer soll aber nicht mit den Knochen in Kontakt kommen.



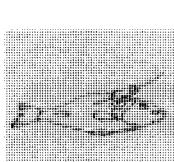
Lammfleisch

Beim Garen von Lammbraten stecken Sie das Speisenthermometer in den fleischigsten Teil. Vermeiden Sie, daß die Spitze des Speisenthermometers mit dem Knochen in Kontakt kommt.



Schweinefleisch

Beim Garen von Schweinefleisch stecken Sie das Speisenthermometer am besten in die dickste Stelle des Garguts ein. Vermeiden Sie, das Thermometer in den speckigen (Teil oder neben den Knochen zu stecken. Die geeignete Kerntemperatur für Fleisch finden Sie unten.



Fisch

Das Speisenthermometer kann beim Garen von ganzen Fischen verwendet werden, wie z.B. Hecht und Lachs. Stecken Sie die Spitze des Speisenthermometers in den dicksten Teil des Fisches hinter dem Kopf, aber nicht in die Gräten. Die geeignete Kerntemperatur beim Garen von Fisch ist 66-70°C

Empfohlene Kerntemperatur

Fisch	66-70°C (volle Leistung)	Hähnchen	86-88°C (volle Leistung)
Rinderbraten		Lamm	74-76°C (halbe Leistung)
Rare	54-56°C (halbe Leistung)	Schwein	70-78°C (volle Leistung)
Medium	60-62°C (halbe Leistung)		
Well done	66-68°C (halbe Leistung)		

Volume et quantité des aliments

Plus vous augmentez la quantité à cuire, plus les temps de cuisson sont longs. A chaque fois que vous doublez la quantité à cuire, il faut augmenter le temps de cuisson de 50%. Lorsque ce temps est écoulé, vérifiez le résultat car le temps de cuisson dépend du type d'aliment.

Température des aliments

Les aliments à température ambiante seront réchauffés plus rapidement que les aliments sortant du réfrigérateur.

Nature des aliments

Les aliments poreux ou aqueux (ex: endives, courgettes) cuisent plus rapidement que les aliments denses (ex: viandes, pommes de terre).

Taille et forme des aliments

A poids égal, plus les aliments sont petits ou minces, plus ils cuisent vite. De même, les aliments de forme régulière cuisent de façon plus uniforme que les aliments de forme irrégulière.

Lorsqu'on fait cuire des aliments de forme irrégulière, la partie la plus fine cuit plus vite que la partie la plus épaisse. Placer les ailes et les pattes du poulet vers le centre du plat.

Remuer et retourner les aliments

tourner, remuer et retourner les aliments sont des techniques utilisées aussi bien dans la cuisine traditionnelle que dans la cuisson aux micro-ondes pour répartir la chaleur d'une façon homogène.

Recouvrir les aliments

Recouvrir les aliments est indispensable. Un couvercle étanche enferme la vapeur et l'humidité, ce qui accélère la cuisson et contribue à rendre l'aliment plus tendre. Il faut absolument recouvrir vos plats lorsque vous cuisez des légumes, de la viande, des ragoûts, et lorsque vous réchauffez des aliments déjà cuisinés.

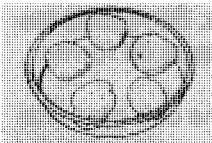
Aliments recouverts d'une peau

Plusieurs catégories d'aliments sont recouverts d'une peau ou d'une membrane. Ces aliments doivent être piqués avec la pointe d'un couteau pour permettre à la pression de s'échapper. Ceci les empêche d'éclater au fur et à mesure de la dilatation des aliments pendant la cuisson. Ceci s'applique aux pommes de terre non épluchées, aux foies de volailles, aux jaunes d'oeufs, aux fruits non épluchés, aux saucisses. Tout comme pour la cuisine traditionnelle, la cuisson aux micro-ondes requiert quelques techniques simples. En suivant ces techniques, vous obtiendrez, avec la fonction micro-ondes, des résultats parfaits. Lorsque vous utilisez la fonction micro-ondes, vous pouvez toujours interrompre le cycle de cuisson, vérifier la cuisson ou retourner les aliments.

Direct

Temps de cuisson

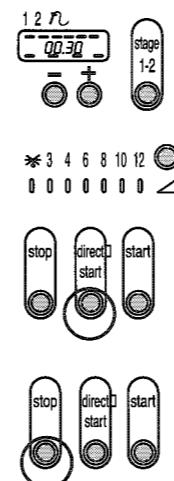
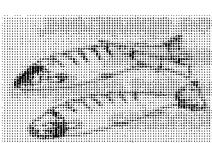
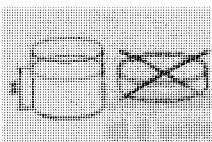
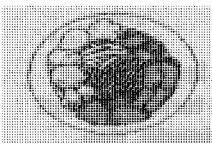
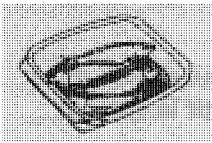
Les temps de cuisson varient suivant la température, la nature, la quantité des aliments à cuire et selon les goûts de chacun. Apprenez à cuire vos aliments légèrement au dessous du degré de cuisson voulu. En effet, il est souhaitable de s'habituer dès le début à programmer un temps de cuisson plus court. Il est très facile de rajouter une minute ou deux pour finir de cuire les aliments à son goût, alors qu'il est impossible d'enlever une minute ou deux de cuisson à des aliments trop cuits. Dans un micro-ondes, les aliments continuent à cuire, même lorsque la source d'énergie micro-ondes a été stoppée. La cuisson ne s'effectue plus par micro-ondes mais continue par conduction de la chaleur vers le centre de l'aliment. La durée du temps d'attente dépend du volume et de la densité des aliments. Pour de petites quantités, le temps d'attente est très court: il correspond au temps qu'il vous faut pour servir votre plat. Pour des aliments plus gros et plus denses tels une grosse pièce de viande, le temps d'attente est de 5 à 6 minutes. Durant ce temps, la température de l'aliment augmente et la cuisson se termine.



Disposition des aliments

Dans un micro-ondes, la disposition des aliments dépend de leur nature.

- Si vous faites cuire plusieurs morceaux d'un même aliment, par exemple des pommes de terre en robe des champs, disposez les en couronne.
- Les aliments de forme irrégulière, les poissons par exemple, seront placés la queue vers le centre du plat.
- Placez les aliments denses en couronne vers l'extérieur et les aliments minces ou poreux au milieu de l'assiette. De cette façon, il est possible de préparer ensemble différents types d'aliments.
- Les sauces doivent être réchauffées dans un récipient haut et étroit plutôt que bas et large, rempli aux 2/3 maximum.
- Quand vous cuisez ou réchauffez un poisson entier, incisez la peau, ceci évite des craquelures. Couvrez la queue et la tête avec des petits morceaux de papier d'aluminium sans que ceux-ci ne touchent les parois du four.



Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 Position steht. Diese Funktion ermöglicht sowohl schnelles Wiederwärmen von Speisen und als auch diese warmzuhalten.

Automatische Einstellung von Zeit und Leistung mit Starten und Warmhalten.

1. Stellen Sie die Speise, die erhitzt werden soll, in das Gerät und schließen Sie die Tür.
2. Einmal die Directstarttaste drücken. Es werden automatisch 30 Sekunden und die höchste Mikrowellenleistung eingestellt. Durch mehrmaliges drücken der Directstarttaste kann die Zeit in 30 Sekundenschritten auf bis zu 5 Minuten erhöht werden.
3. Das Gebläse bleibt an
 - Die Garraumbeleuchtung bleibt an
 - Mikrowellenkontrolllampe erlischt
4. Die Stoptaste drücken
 - Das Gebläse schaltet ab
 - Die Garraumbeleuchtung erlischt
 - Das Gerät schaltet ab

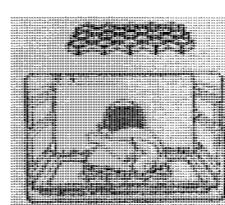
Beispiel:

Schnelles Erhitzen einer Portion Suppe etwa 200 ml.

1. Die Suppe in einem mikrowellengeeigneten Gefäß in das Gerät stellen und Tür schließen.
2. Die Directstarttaste 3 mal drücken.
 - Die angezeigte Zeit beträgt 1:30 min
 - Das Gerät startet automatisch mit höchster Leistungsstufe ohne drücken der Starttaste
3. Nach Ablauf der Gardauer ertönt 3 mal ein akustisches Signal und das Gerät schaltet auf die Warmhaltefunktion um: im Anzeigefeld erscheint "hold". Die Suppe wird nun bis zur Entnahme warmgehalten.
 - Die Mikrowellenkontrolllampe erlischt
4. Die Stoptaste drücken
 - Das Gebläse schaltet ab
 - Die Garraumbeleuchtung erlischt
 - Das Gerät schaltet ab

Beachten Sie: Die Zeit- und Leistungseinstellung kann nicht mehr verändert werden, wenn Sie die Directstarttaste gedrückt haben. Zum Löschen müssen Sie jetzt die Stoptaste drücken.

Auftaurost

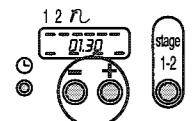


Die Abbildungen zeigen wie man den Auftaurost verwendet.

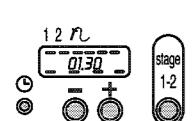
Garen mit Zeit und Leistung

Vergewissern Sie sich, daß der Wahlschalter auf 0 - Position steht.

1. Stellen Sie die Speise in das Gerät und schließen Sie die Tür.



2. Drücken Sie die Tasten zum Einstellen der Zeit bis die gewünschte Gardauer erscheint.



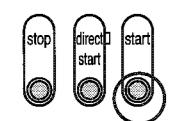
3. Drücken Sie den Mikrowellenleistungsschalter bis die gewünschte Leistungsstufe erscheint.

- Die Kontrolllampe für Mikrowelle ist an



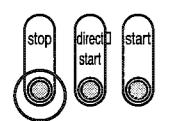
4. Drücken Sie die Starttaste

- Die Garraumbeleuchtung geht an
- Das Gebläse schaltet sich ein
- Das Gerät ist in Betrieb



5. Nach Ablauf der Gardauer ertönt ein akustisches Signal

- Die Mikrowelle schaltet sich ab
- Das Gebläse bleibt an
- Die Garraumbeleuchtung bleibt an
- Die Mikrowellenkontrolllampe erlischt



6. Drücken Sie die Stoptaste

- Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
- Das Gebläse schaltet sich ab

Unterbrechen des Kochvorganges siehe Seite 79

Accessoires and Ustensiles pour utilisation de la fonction micro-ondes seule

Les ustensiles et les récipients utilisés dans un four micro-ondes doivent être d'un matériau qui n'est pas un écran à l'énergie micro-ondes. En général, cela signifie que vous devez utiliser des récipients en papier, plastique, verre ou porcelaine.

Les plats en métal réfléchissent l'énergie micro-ondes et empêchent la cuisson: ils ne doivent pas être utilisés. En plus du matériau, la forme du récipient doit aussi être prise en considération.

Les formes rondes ou ovales donnent la cuisson la plus régulière.

Les récipients de forme carrée ou rectangulaire peuvent cuire plus rapidement les aliments dans les angles qui absorbent davantage d'énergie.

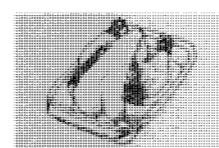
Les récipients peu profonds assurent une cuisson encore plus régulière.

Les récipients en porcelaine et en céramique conviennent parfaitement pour l'utilisation dans votre four à micro-ondes. Il en est de même pour la plupart des verres. Les verres en cristal de plomb risquent de se casser et ne doivent donc pas être utilisés.

Les plastiques et le papier peuvent aussi être utilisés, s'ils sont prévus pour résister à la chaleur des aliments. Pour la cuisson, n'utiliser que des matières plastiques qui résisteront à une température de 120°C, par exemple polypropylène et polyamide. Quelques matières plastiques, par exemple, la mélamine, seront échauffées par les micro-ondes et endommagées.

Pour vérifier qu'un récipient convient, effectuer le simple test suivant: Placer le récipient vide et un verre d'eau à l'intérieur du four à micro-ondes. L'eau est nécessaire parce que le four ne doit pas être utilisé à vide ou avec des récipients vides. Faire fonctionner le four à pleine puissance pendant une minute. Un récipient adapté sera seulement tiède.

Ne pas utiliser de récipients métalliques, par exemple, saucières ou poêles à frire. Ne jamais utiliser non plus d'assiettes ou de vaisselle décorées, car les décors peuvent être métalliques, par exemple, dorures ... et risquent d'être abîmés.



Lèchefrite en verre

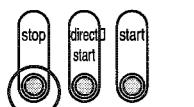
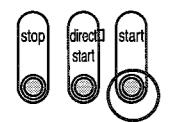
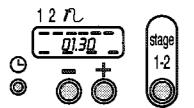
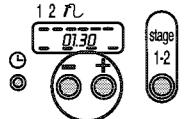
Vous pouvez l'utiliser pour recueillir les jus de cuisson et les particules d'aliments qui risqueraient de salir l'intérieur du four. Elle peut aussi servir d'ustensile de cuisson. Vous trouverez d'autres informations concernant les récipients pour four à micro-ondes dans votre livre de recettes.

Comment opérer la cuisson aux micro-ondes uniquement

Ne jamais mettre en service le four à vide.

Choix du temps et de la puissance.

1. Ouvrir la porte et placer l'aliment dans la cavité du four. Fermer la porte.
2. Régler le temps de cuisson au moyen des touches de réglage du temps. La touche de droite sert à augmenter la durée, et celle de gauche à la diminuer. La durée augmente ou diminue par intervalles de 5, 10, 15, 30 secondes ou 1 minute selon le temps de cuisson. Pour plus de précisions, voir les caractéristiques techniques.
3. Sélectionner la puissance à l'aide du bouton.
 - Le voyant de puissance s'allume.
4. Appuyer sur la touche de mise en marche.
 - Le four se met en marche.
 - La lampe d'éclairage de la cavité s'allume.
 - Le ventilateur démarre.
5. Quand le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore est émis et le four s'arrête automatiquement.
 - L'éclairage intérieur reste allumé
 - le ventilateur continue à fonctionner
 - le voyant de puissance s'éteint



Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

Interruption de cuisson Voir page 49.

Welche Behälter kann man im Mikrowellengerät verwenden?

- Viele verschiedene Arten von Sonderzubehör sind im Handel erhältlich. Überzeugen Sie sich vor dem Einkauf davon, daß das Sonderzubehör sich wirklich für Mikrowellengeräte eignet!
- Wenn Sie Speisen in das Gerät stellen, so überzeugen Sie sich davon, daß Speise, Behälter und/oder gegebenenfalls die Abdeckung nicht mit den Seitenwänden oder der Oberseite des Garraums in Berührung kommen, da Verfärbungen entstehen können.
- Behälter aus Porzellan und Keramik eignen sich ausgezeichnet. Die meisten Behälter aus Glas eignen sich auch sehr gut zur Verwendung in Mikrowellengeräten. Kristall kann zerspringen und ist deshalb nicht zu verwenden. Auch gefärbtes Glas kann beschädigt werden. Kunststoffe und Papier eignen sich unter der Voraussetzung, daß sie ausreichend temperaturbeständig sind. Unter der Überschrift "Wichtige Hinweise bei der Anwendung von Mikrowellengeräten" ist beschrieben, wie man die Eignung eines Behälters zur Verwendung im Mikrowellengerät prüft.
- Verwenden Sie auch nie Teller oder Behälter mit Dekor, die Metall enthalten (z.B. Goldrand), da auch diese beschädigt werden können. Kleine Stücke aus Aluminiumfolie können verwendet werden, aber nur zum Abdecken beispielsweise der dünnsten Teile der Flügel und Schenkel eines Hähnchens, um einem Überhitzen vorzubeugen.
- Zum Bräunen in Mikrowellengeräten ist ein spezielles Bräunungsgeschirr erforderlich, das als Sonderzubehör erhältlich ist.

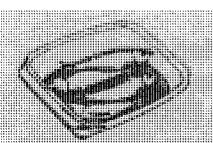
Stehzeit

Planen Sie immer nach Gebrauch der Mikrowelle eine Stehzeit ein - egal ob im oder außerhalb des Gerätes. Die Stehzeit nach dem Auftauen, kochen oder Wiedererwärmen verbessert immer das Ergebnis, da in dieser Zeit ein Temperaturausgleich in der Speise stattfindet.

Beim Mikrowellenkochen gart die Speise auch nach dem Abschalten weiter, nicht mehr durch die Mikrowellen bedingt, sondern durch die gespeicherte Wärme im Lebensmittel. Die Länge der Stehzeit ist abhängig von der Größe und der Kompaktheit der Speise. Manchmal genügt die Zeit, die benötigt wird, bis die Speise am Tisch steht. Allerdings bei großen, kompakten Speisen kann die Stehzeit bis zu 10 Minuten betragen. Während dieser Zeit steigt die Kerntemperatur im Lebensmittel um bis zu 8°C und die Speise wird in dieser Zeit fertig gegart.

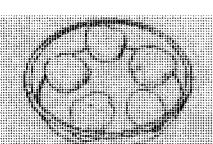
Anordnung der Speisen

Das beste Ergebnis erhält man bei einer gleichmäßigen Verteilung der Speisen auf dem Teller.



- Legen Sie eine Portion so auf den Teller, daß die dicksten, kompaktesten Teile außen liegen und die dünnsten oder leichtesten in der Mitte.

Bei der Zubereitung von unregelmäßig geformten Lebensmitteln, werden die dünneren Teile früher fertig als die dickeren Teile. Legen Sie deshalb dünnere Hähnchenteile wie Flügel und Schenkel in die Mitte der Schüssel oder Form.

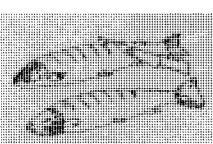


- Beim Aufwärmen von mehreren gleichförmigen Teilen, werden diese ringförmig auf den Teller gelegt.

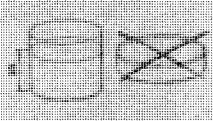
Je kompakter die Speise ist, desto länger ist die Garzeit. Poröser Sandkuchen wird früher fertig als kompakte Kartoffeln, obwohl beide Nahrungsmittel etwa dieselbe Größe besitzen

Wieder aufzuwärmende Kartoffeln sollten nicht schwerer sein als 60-75 g, was in etwa der Größe eines Eies entspricht. Größere Kartoffeln sind zu teilen und mit der Schnittfläche nach unten auf den Teller zu legen.

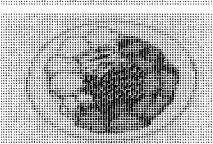
Bei der Zubereitung von z. B. Kartoffeln legen Sie die Kartoffeln zu einem Ring; so erreichen sie ein gleichmäßiges Garen.



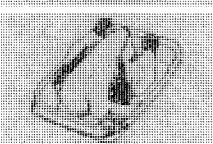
- Beim Wiederaufwärmen oder Zubereiten eines ganzen Fisches ritzen Sie die Fischhaut ein, um Rissen vorzubeugen. Legen Sie auch kleine Stücke von Aluminiumfolie über den Kopf und Schwanz des Fisches, um ein Überhitzen zu verhindern.



- Füllen Sie Behälter nur zu 2/3 beim Aufwärmen von Soße oder Suppe.



- Legen Sie dünne Scheiben von Fleisch aufeinander oder versetzt aufeinander. Dickere Scheiben, z.B. Hackbraten und Würste, legt man dicht nebeneinander.



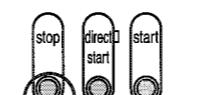
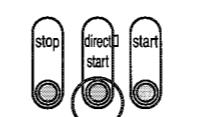
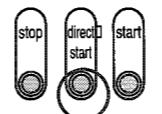
- Kleine Stücke Aluminiumfolie können zum Abdecken von Teilen verwendet werden, die schneller fertig werden, als andere. Beispielsweise deckt man die Flügel- und Schenkelteile bei Hähnchen ab um ein Austrocknen zu verhindern.

Fonction Direct start

Cette fonction vous permet de réchauffer très rapidement certains aliments, et de les maintenir chauds. Vérifier que les voyants du sélecteur sont éteints.



M 0 0 0 0 0 0 □



- Placer l'aliment dans le four à micro-ondes et fermer la porte.

- Appuyer sur le bouton "direct start". La cuisson programmée est de 30 secondes à pleine puissance. Vous pouvez augmenter le temps de réchauffage en appuyant de nouveau sur le bouton. A chaque fois que vous appuyez sur le bouton le temps est augmenté de 30 secondes et ce jusqu'à 5 minutes.

Exemple:

Pour réchauffer 2 décilitres de soupe.

- Placer le récipient dans le four et fermer la porte.

- Appuyer 3 fois sur le bouton "direct start"

- Le temps affiché est de 1,30 min
- Le four fonctionne automatiquement en puissance maxi.

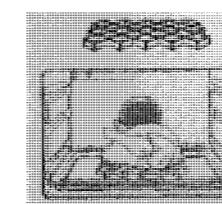
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et le four maintient la température en affichant "hold", pendant 20 minutes, avec émission d'un signal sonore toutes les minutes.

- Appuyer sur la touche arrêt.

- La lampe intérieure du four s'éteint
- Le four s'arrête
- Le ventilateur s'arrête.

Note: Le temps et la puissance ne peuvent pas être changés après avoir appuyé sur le bouton "direct start". Pour annuler la fonction "direct start", appuyer sur la touche arrêt.

Grille de décongélation



Les aliments en conditionnement adaptés aux micro-ondes peuvent être décongelés directement sur la sole (Exemple: Légumes, filets de poisson graisses, etc...).

Cuisson avec sonde (optionnelle)

- La sonde doit être introduite dans une zone épaisse de l'aliment, nécessitant le plus long temps de cuisson. La sonde ne doit pas être en contact avec les os ou les arêtes que les aliments peuvent contenir. Eviter aussi les zones très grasses qui cuisent plus rapidement. La pointe de la sonde ne doit pas toucher les parois du plat de cuisson.
- La température choisie doit être plus élevée que celle de l'aliment.
- Il n'est pas possible d'utiliser la sonde pour cuire des mets très sucrés, des confitures, ou des plats qui doivent cuire ou mijoter longtemps. Cela est dû à la température limite de la sonde qui est fixée à 95°C.
- Ne pas plonger la sonde dans l'eau pour la nettoyer, mais utiliser un chiffon humide ou du papier absorbant.



Poulet

Positionner la sonde dans la partie la plus charnue, la cuisse par exemple.



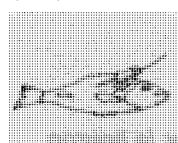
Porc

Insérer la sonde à travers la viande maigre plutôt que dans une couche de graisse.



Gigot

Positionner la sonde dans la partie la plus épaisse sans toucher les os.



Poisson

La sonde peut être utilisée pour cuire des poissons entiers ou en grosses tranches. Enfoncer la sonde dans la partie la plus épaisse, pas trop près de l'arête centrale.

Speisemenge

Je plus grande la Speisemenge est, plus elle est préparée, chauffée ou réchauffée, plus longtemps cela prendra. Habituellement, il faut deux fois plus de temps pour cuire la double quantité.

Ausgangstemperaturen der Speise

Je plus basse la température initiale de la préparation est, plus longtemps cela prendra. Une préparation à température ambiante sera donc cuite plus rapidement qu'une préparation à température de réfrigérateur.

Zusammensetzung der Speise

Préparations contenant beaucoup de gras et de sucre cuiront plus rapidement que celles contenant beaucoup d'eau. Gras et sucre atteignent également plus rapidement la température de cuisson.

Je plus compact la préparation est, plus longtemps cela prendra. Les préparations compactes, telles que la viande, nécessitent plus de temps pour chauffer ou réchauffer que les préparations poreuses, telles que les gâteaux.

Rühren und Wenden

Rühren et tourner sont des techniques de cuisson qui sont également utilisées dans la cuisson conventionnelle et dans la micro-ondes. Ainsi, la chaleur est transférée de la partie centrale de la préparation vers les bords et les coins, évitant ainsi la surcuisson.

Abdecken von Speisen

En couvrant la préparation, on empêche la perte d'eau.

- empêcher les éclaboussures dans la cuisine;
- maintenir l'humidité de la préparation; _ réduire le temps de cuisson.

Les couvercles peuvent être utilisés pour tous les matériaux qui peuvent résister aux micro-ondes. Voir la section "Quels contenants peut-on utiliser dans le four à micro-ondes?"

Anstechen/Umrühren

- Dans les aliments avec des coques ou des peaux, tels que les pommes de terre, les tomates ou les saucisses, se forme un dégagement de vapeur lors de la chauffage. Pour éviter que la coque explose, on pique la coque avec une fourchette ou une brochette à dents.
- Après la chauffage de la préparation pour bébé, il faut toujours bien remuer pour assurer une distribution uniforme de la chaleur.

- Après le chauffage de la préparation pour bébé, il faut toujours bien remuer pour assurer une distribution uniforme de la chaleur.

Températures de cuisson recommandées:

Poisson	75 à 80°C (pleine puissance)	Volaille	80 à 84°C (pleine puissance)
Boeuf		Agneau	70 à 74°C (demi-puissance)
saignant	48 à 52°C (demi-puissance)	Porc	80 à 84°C (puissance 7)
moyennement cuit	54 à 58°C (demi-puissance)		
à point	60 à 64°C (demi-puissance)		

Allgemeine Hinweise

Da sich das Zubereiten von Speisen im Mikrowellengerät teilweise vom herkömmlichen Kochen unterscheidet, müssen bei der Verwendung des Mikrowellengerätes folgende Grundregeln beachtet werden:

Wahl der Leistungsstufen

Beim Kochen mit der Mikrowellenfunktion stehen folgende Leistungsstufen zur Verfügung:

- Direkt** Schnelles Aufwärmen. Wird zum Beispiel für klare Suppen, Tee, Kaffee und andere stark wasserhaltigen Nahrungsmittel verwendet.
Für Gerichte, die viel Beweis enthalten, sollte eine niedrigere Leistungsstufe gewählt werden.
- Stufe 12** Volle Geräteleistung.
- Stufe 10** Zum Kochen und Erwärmen von Gemüse, Fisch Fleisch und so weiter. Im Mikrowellenkochbuch wird angegeben, ob die volle Leistung oder eine hohe Stufe gewählt werden muß.
- Stufe 8** Entspricht 3/4 der vollen Leistung. Diese Stufe wird empfohlen, wenn der Kochvorgang relativ viel Sorgfalt erfordert, wie zum Beispiel die Zubereitung von Saucen mit viel Eiweiß, Käse- oder Eiergerichten sowie Eintöpfen. Diese Stufe eignet sich auch zum Aufwärmen.
- Stufe 4-6** Entspricht der halben Leistung und wird beispielsweise zum Schmoren und Dämpfen sowie zum Erwärmen von Gebäck verwendet.
- Stufe 3** Schnelles Auftauen von unempfindlichen Gerichten. Eignet sich ferner zum Kochen kleiner Portionen.
- Stufe *** Auftaufstufe. Wird vielfach auch für rohe Zutaten verwendet.

Wenn die Speise nicht fertig gegart ist

Kontrollieren Sie folgende Punkte:

- Drücken Sie wieder die Starttaste, nachdem Sie zur Kontrolle der Speise die Gerätetür geöffnet hatten?
- War die richtige Leistungsstufe eingestellt?
- War die eingestellte Zeit ausreichend? (Die Zeiten im Kochbuch sind annähernde Zeiten und von Ausgangstemperatur, Speisemenge, Kompaktheit u.a.m. abhängig.)
- War der Behälter für die Verwendung im Mikrowellengerät geeignet?

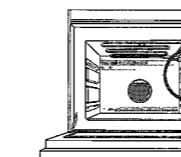
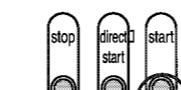
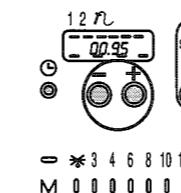
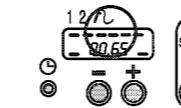
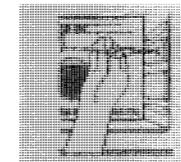
Wenn die Speise Überhitzt ist, d.h. ausgetrocknet oder verbrannt

- War die Leistungsstufe zu hoch?
- War die eingestellte Zeit zu lang? (Die Zeiten im Kochbuch sind annähernde Zeiten und von Ausgangstemperatur, Speisemenge, Kompaktheit u.a.m. abhängig.)

Daran sollten Sie beim Auftauen denken

- Die Form der Verpackung beeinflußt die Auftauzeit. Flache längliche Verpackungen ermöglichen kürzere Auftauzeiten als hohe.
- Entfernen Sie angetaute Teile; lose Stücke tauen schneller auf.
- Bedecken Sie dünne empfindliche Teile mit Aluminiumfolie bevor sie zu garen beginnen.
- Nach dem Auftauen in der Mikrowelle sollte das Lebensmittel noch leicht gefroren sein und erst während der Stehzeit völlig auftauen.

Comment utiliser la sonde



1. Insérer la fiche de la sonde dans la prise à l'intérieur de la cavité.

Note: le four ne peut pas fonctionner avec la sonde si celle-ci n'est pas bien enfoncée dans la prise et la sonde risque d'être endommagée

- Tous les voyants de puissance sont allumés.
- Le cadran indique maintenant des degrés centigrades. (65°)

2. Insérer la sonde dans l'aliment

3. Fermer la porte

4. Choisir la température convenable entre 35 et 95°C en appuyant sur les touches "plus" ou "moins".

5. Régler le niveau de puissance désiré en appuyant sur la touche.

6. Appuyer sur la touche de mise en marche. La cuisson commence à condition que la température de cuisson finale soit supérieure à celle de l'aliment.

7. Quand la température sélectionnée est atteinte, un signal sonore est émis et le four s'arrête automatiquement.

- l'éclairage intérieur reste allumé
- le ventilateur continue à fonctionner
- le voyant de puissance s'éteint

8. Appuyer sur la touche arrêt

- l'éclairage intérieur s'éteint
- le ventilateur s'arrête
- Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

Pour continuer la cuisson:

- fermer la porte
- appuyer sur le bouton de mise en marche. Quand l'aliment atteint la température désirée, un signal sonore retentit 3 fois et le four s'arrête.
- la sonde permet la mesure de la température sans que le micro-ondes fonctionne, toujours entre 35 et 95°C.

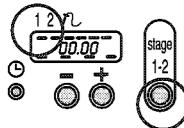
Interruption de cuisson Voir page.49.

Quand la sonde n'est pas utilisée, veiller à toujours replacer le bouchon caoutchouc dans la prise de la sonde située à l'intérieur de la cavité: Ceci évitera un mauvais contact éventuel.

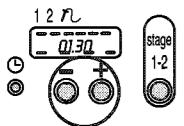
Note: Sur le cadran les 2 chiffres de gauche indiquent la température de l'aliment, ceux de droite la température de fin de cuisson choisie. Si la température de l'aliment est inférieure à 35°C, les chiffres de gauche restent éteints et le symbole "température de l'aliment" clignotera jusqu'à ce que la température de 35°C soit atteinte.

La température et la puissance peuvent être changées pendant la cuisson. L'ouverture de la porte arrête la cuisson.

Comment utiliser les cuissons enchaînées



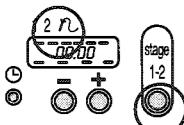
- Appuyer sur la touche de cuissons enchaînées, le voyant de la première cuisson clignote, vous pouvez programmer.



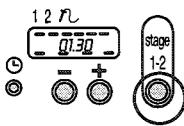
- Choisir le temps de cuisson en appuyant sur la touche temps.



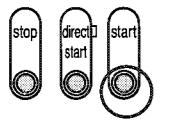
- Choisir la puissance en appuyant sur la touche puissance.



- Appuyer de nouveau sur la touche de cuissons enchaînées. Le premier voyant est allumé confirmant que la première cuisson est enregistrée. Le second voyant clignote indiquant que la deuxième étape de cuisson peut être programmée en effectuant à nouveau les réglages 2 et 3.



- Appuyer de nouveau sur la touche de cuissons enchaînées. Les voyants de cuisson s'allument. Le cadran indique les informations concernant la première cuisson.



- Appuyer sur la touche de mise en marche. Le cycle commence.

- La lampe intérieure s'allume.
- La ventilation, démarre.

Les étapes de cuisson sont exécutées dans l'ordre des 2 touches, de gauche à droite. A la fin de la première cuisson vous entendrez un signal sonore, le voyant correspondant s'éteint et le programme suivant démarre immédiatement. Pour vérifier ou modifier un programme avant le début de cuisson, appuyer sur la touche de cuissons enchaînées. Le programme apparaît sur le cadran. Vous pourrez le modifier. Appuyer de nouveau sur la touche pour le réenregistrer.

Interruption de cuisson Voir page 49.

Cuisson retardée Voir page 49

Note: Si vous ne réglez que le temps dans les deux fonctions, le four fonctionnera comme un programmeur. La durée maximum de chaque fonction étant de 2 heures. Cette opération permet une cuisson retardée.

La décongélation automatique ne peut être enregistrée que dans la première fonction.

Garen, Erwärmen und Auftauen im Mikrowellengerät

In einem Mikrowellengerät werden die Moleküle der jeweiligen Speise von den Mikrowellen in Schwingung versetzt. Diese Schwingung erzeugt Reibungswärme. Die Mikrowellen dringen von allen Seiten her gleichzeitig einige Zentimeter in die Speise ein. Es wird also nicht nur die Speisenoberfläche erwärmt. Da kein Topf und keine Pfanne zuerst erhitzt werden muß, erfolgt die Erwärmung schnell und energiesparend. Das Kochgeschirr wird nur durch die warme Speise erwärmt; demnach besteht keine Gefahr des Anbrennens.

Die Geschmacksstoffe und der Nahrungswert der Speise werden im Mikrowellengerät besser erhalten als beim herkömmlichen Kochen. Das beruht darauf, daß die Speisen, schneller und mit einem geringeren Wasserzusatz gekocht werden. Das Zubereiten von Speisen im Mikrowellengerät ist dem herkömmlichen Kochen sehr ähnlich; das Erwärmen geht jedoch schneller und auf andere Weise vor sich.

Garen

Mit Zeit und Leistung mit Speisenthermometer

Das Garen kann entweder mit Zeit und Leistungswahl oder mit Hilfe des Speisenthermometers erfolgen.

Garen mit Zeit und Leistung

Das Garen mit Zeit- und Leistungswahl geht sehr schnell und kann für eine Reihe von Speisen wie z.B. Gemüse, Fleisch, Fisch, Geflügel und Suppen verwendet werden.

Garen mit Speisenthermometer

Hierbei hat man eine sehr gute Kontrolle über die Kerntemperatur beim Zubereiten von Speisen wie z.B. Roastbeef oder großen Forellen.

Erwärmung

Von schon zubereiteten Gerichten. Das Erwärmen geht schnell und schonend vor sich und ist von Nahrungsgesichtspunkten her weitaus am besten. Die Speise kann direkt auf dem Teller erwärmt werden, falls sich dieser hierfür eignet. Das Erwärmen einer Portion direkt auf dem Teller für einen spät ankommenden Gast dauert 2-3 Minuten. Das Erwärmen oder Wiederaufwärmen kann auf drei verschiedene Weisen erfolgen.

Erwärmen mit Zeit und Leistung

Durch Einstellung der richtigen Zeit und Leistungsstufe können Sie die Speise auf die gewünschte Temperatur erwärmen, bis zur Siedetemperatur.

Erwärmen mit dem Speisenthermometer

Mit dem Speisenthermometer erhält man die genaueste Endtemperatur. Dieses Verfahren eignet sich am besten zum Erwärmen von z.B.: Säuglingsnahrung. Alle Temperaturen von 35°C bis 95° können eingestellt werden. Bei Benutzung des Speisenthermometers laufen Sie keine Gefahr, daß Getränke zu heiß werden oder Überkochen.

Direct

Mit der Directstufe können Sie besonders schnell wiedererwärmen. Besonders empfehlenswert für Speisen mit einem hohen Wassergehalt.

Auftauen

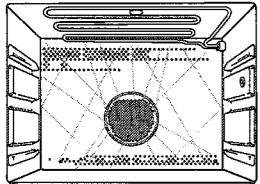
Mit Zeit und Leistung

Das Mikrowellengerät eignet sich ausgezeichnet zum Auftauen von tiefgekühlten Waren, sowohl rohen Lebensmitteln als auch fertig zubereitete Speisen.

Auftauen mit Zeit- und Leistung

Auftauen kann mit Hilfe von Zeit und Leistung erfolgen, am besten mit der Auftaufstufe. Wird eine zu hohe Leistungsstufe eingestellt, können gewisse Teile der Speise angegart werden, während andere noch immer gefroren sind. Zum Auftauen von rohen Lebensmitteln verwendet man die mit dem Auftausymbol gekennzeichnete Leistungsstufe. Für schon zubereitete Speisen und gebackenes Brot kann eine etwas höhere Leistungsstufe verwendet werden.

Mikrowellen - was ist das?



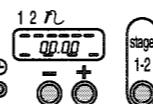
Mikrowellen sind eine Art von elektromagnetischer Energie. Gewöhnliches Tageslicht und Radiowellen sind zwei andere. Der einzige Unterschied zwischen diesen drei Arten von Energie ist die Wellenlänge. Mikrowellen werden von Wasser und Fett (Öl) aufgenommen. Alle Speisen enthalten Wasser oder Fett und stellen deshalb Empfänger für die Mikrowellenenergie dar. Die Wassermoleküle werden von den Mikrowellen in Bewegung versetzt, wodurch sich das Wasser erhitzt. Genauso wie gewöhnliches Tageslicht durch Glas, durchsichtigen Kunststoff und Luft dringt, können die Mikrowellen Material wie Papier, Glas, Porzellan, Kunststoff und Luft durchdringen. Diese Materialien werden also nicht von den Mikrowellen erhitzt. Mikrowellen werden von Metall reflektiert, zurückgeworfen, so wie ein Spiegel Licht reflektiert.

Wichtige Hinweise bei der Anwendung von Mikrowellengeräten

Mikrowellen Geräte sind sicher; zur Vermeidung von Schäden und eventuellen Verletzungen sind jedoch folgende

- Beim Kochen, insbesondere beim Nacherhitzen von Flüssigkeiten (Wasser) im Mikrowellengerät kann es vorkommen, daß die Siedetemperatur zwar erreicht ist, die typischen Dampfblasen aber noch nicht aufsteigen. Die Flüssigkeit siedet nicht gleichmäßig. Dieser sogenannte Sieleverzug kann bei Entnahme des Gefäßes (Erschütterung) zu einer plötzlich beginnenden Dampfblasenbildung und somit zu plötzlichem Überkochen führen (Verbrennungsgefahr). Um dies zu vermeiden, sollte ein Teelöffel in das Gefäß mit Wasser gegeben werden und vor dem Erhitzen umgerührt werden. Die Funktion des Mikrowellengerätes wird in diesem Falle durch das Metall nicht beeinflußt.
- Keine festverschlossenen Behälter im Mikrowellengerät erhitzen, da der Dampf nicht entweichen und ein Überdruck entstehen kann (öffnen).
- Metallklemmen oder Verschlüsse, sind zu entfernen.
- Kontrollieren Sie, ob sich das Material des Behälters zur Verwendung in Mikrowellengeräten eignet. Bestimmte Kunststoffe können "weich" werden und ihre Form verlieren.
- In anderen Kunststoffen und bestimmten Keramiktypen können Risse entstehen, besonders beim Erwärmen von geringen Speisemengen.
- Die Eignung eines Behälters kann kontrolliert werden, indem man ihn mitten in das Gerät stellt, eine mit Wasser gefüllte Kaffeetasse daneben stellt und dann mit voller Leistung eine Minute lang erhitzt. Der Behälter sollte danach nicht mehr als handwarm sein.
- Lassen Sie das eingeschaltete Gerät nicht unbeaufsichtigt stehen, besonders nicht, wenn Speisen in Papier, Kunststoffen oder anderen brennbaren Materialien erwärmt werden.
- Bei viel zu langer Erwärmungszeit können bestimmte Lebensmittel verkohlen, wobei sich gegebenenfalls Rauch entwickelt. Halten Sie hierbei die Tür geschlossen und schalten Sie das Gerät aus, um eventuell entzündendes Feuer zu ersticken.
- Das Gerät darf nicht ohne Speisen/Getränke eingeschaltet sein, da sonst das Gerät beschädigt werden kann.
- Ganze Eier, mit oder ohne Schale, können nicht gekocht oder wieder aufgewärmt werden, da sie oft innen überhitzt werden und dann zerplatzen.
- Gewisse Lebensmittel mit niedrigem Wassergehalt wie z.B. Speiseöl, Blockschokolade und Backwerk mit Süßen Füllungen, sind vorsichtig zu erwärmen, sonst können sie zu heiß werden oder den Behälter beschädigen.
- Verwenden Sie keine Behälter oder Verpackungen aus Metall, falls diese nicht ausdrücklich zum Erwärmen im Mikrowellengerät bestimmt sind. Das Metall reflektiert nämlich die Mikrowellen und diese können dann die jeweilige Speise nicht erreichen.
- Verwenden Sie keine Teller oder Behälter, die aus gefärbtem Glas bestehen oder mit Metalldekor versehen sind, da diese beschädigt werden können.
- Beim Erwärmen von Babyflaschen und Babynahrung ist unbedingt darauf zu achten, daß diese nicht verschlossen in das Mikrowellengerät gestellt werden. Bei Milchflaschen ist auch der Sauger zu entfernen. Nach Entnahme der Babyflasche ist der Inhalt umzurühren und die Temperatur des Inhalts zu überprüfen.
- Wichtig: Die Kinder den Gebrauch nur dann ohne Aufsicht erlauben, wenn ihnen ausreichende Informationen übermittelt und sichergestellt wurde, dass sie sich über die Gefahren eines unsachgerechten Gebrauchs bewußt sind.

Fonction manuelle



Es ist möglich, den Ofen nur auf den Betriebsmodus 'Betrieb' einzustellen, um Gril, Turbogrill oder Frischluft zu verwenden. Dies ermöglicht Ihnen die Nutzung dieser Funktionen wie bei einem normalen Ofen. Durch die manuelle Funktion werden die Mikrowellen stets abgeschaltet.

Wenn die FUNKTION MANUELLE verwendet wird, zeigt das Display 3 Sekunden lang die Zeit an, dann zeigt es den Wort 'Cont' an, um zu signalisieren, dass der Ofen in Betrieb ist. Wenn Sie den Betriebsmodus auf 'STOP' drücken, wird der Ofen automatisch nach 9 Minuten und 59 Sekunden abgeschaltet.

Um die verstrichene Laufzeit zu überprüfen, drücken Sie auf die rechte Zeitschalttaste und die verstrichene Zeit wird 3 Sekunden lang angezeigt. Wenn Sie länger als 3 Sekunden drücken, halten Sie die Taste gedrückt und die verstrichene Zeit wird bis zu dem Zeitpunkt angezeigt, bis Sie die Taste wieder loslassen.

Interruption de la cuisson

Die Tür kann während der Zubereitung geöffnet werden, um die Zutaten zu rühren oder um sie zu wenden, falls erforderlich. Wenn die Tür geöffnet ist, blinkt das Display, um zu signalisieren, dass die Zubereitung unterbrochen wurde.

Si vous désirez poursuivre la cuisson

Fangen Sie die Zubereitung wieder an und drücken Sie auf die Taste 'JET'. Hinweis: Wenn Sie die JET-Funktion verwenden möchten, müssen Sie die Taste 'JET START' drücken.

Si vous désirez arrêter la cuisson

Entfernen Sie die Zutaten und stellen Sie alle Tasten auf Null, schließen Sie die Tür und drücken Sie auf die Taste 'ARRÊT'.

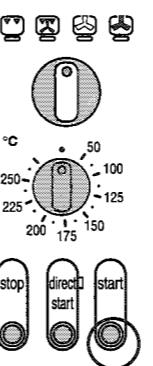
Après la cuisson

Stellen Sie die multifunktionale Taste wieder auf Null, nachdem Sie die traditionellen Funktionen benutzt haben.

Maintien de la température

Der Ofen hat die Möglichkeit, die Zutaten warm zu halten nach dem Aufheizen. Diese Funktion ist automatisch, wenn die Taste 'JET START' verwendet wird. Wenn die Zeit abgelaufen ist und 'hold' angezeigt wird, liefert der Ofen die niedrigste Mikrowellenleistung während 20 Minuten, um die Platten warm zu halten. Ein akustischer Signalton klingt während dieser Zeit. Nach Ablauf dieser Zeit werden die Mikrowellen abgeschaltet.

Préchauffage

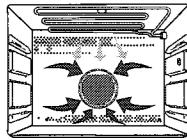


Es ist manchmal erforderlich, den Ofen vor dem Kochen zu erwärmen, um die besten Ergebnisse zu erhalten. Wenn der Ofen leer erwärmt wird, ist es wichtig, dass keine Mikrowellen benutzt werden, da dies das Gerät beschädigen könnte. Wir empfehlen daher die FUNKTION MANUELLE für das Vorheizen, da sie die Mikrowellen abschaltet.

1. Wählen Sie die Position der multifunktionalen Taste.

2. Stellen Sie die Temperaturtaste auf die gewünschte Temperatur.

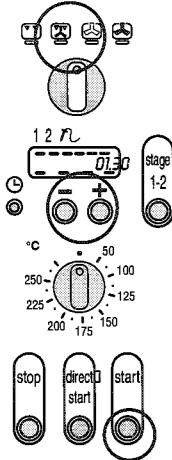
3. Drücken Sie die Taste 'Betrieb'. Wenn Sie die Temperaturtaste nicht innerhalb von 3 Minuten mit einer Temperatur einstellen, wird der Ofen automatisch in die FUNKTION MANUELLE umgeschaltet. Der Temperaturanzeigevorleuchte leuchtet auf und wird ausgeschaltet, wenn die gesuchte Temperatur erreicht ist.

**Le Gril**

Le grilloir est placé sous la voûte du four. Cette fonction vous permet de brunir rapidement la surface des aliments. Il est recommandé de préchauffer avec le grilloir quelques minutes avant l'emploi. Utiliser cette fonction pour préparer vos hamburgers, saucisses, steaks, et côtelettes. Le gril est recommandé pour les aliments ayant une surface plane et régulière. Retourner les aliments en cours de cuisson.

Le turbo gril

La chaleur produite par le grilloir est combinée au ventilateur qui la distribue de manière homogène. Cette FONCTION est idéale pour doré et griller les aliments à l'extérieur et cuire le centre sans brûler la surface. Utiliser cette fonction pour les grosses pièces de viande, les poissons et les volailles. Le turbo gril est recommandé pour les aliments ayant une forme arrondie ou irrégulière. Retourner les aliments en cours de cuisson.

Mise en marche du gril ou turbo gril

- Positionner le sélecteur sur gril or turbo gril
- Régler le temps de cuisson au moyen des touches de réglage de temps. La touche de droite sert à augmenter la durée, et celle de gauche à la diminuer. La durée augmente ou diminue par intervalles de 5, 10, 15, 30 secondes ou 1 minute selon le temps de cuisson. Pour plus de précisions, voir les caractéristiques techniques.
- Choisir la température désirée.
- Appuyer sur la touche de mise en marche.
 - L'éclairage intérieur s'allume
 - Le ventilateur se met en marche
 - Le voyant de température s'allume. Il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.
- Lorsque le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis. Le gril s'arrête, le voyant de température s'éteint.
 - Le voyant du gril reste allumé
 - Le ventilateur continue à fonctionner
 - La lampe intérieure du four reste allumé
- Appuyer sur la touche arrêt
 - La lampe intérieure du four s'éteint
 - Le ventilateur s'arrête
 - Le voyant du gril reste allumé

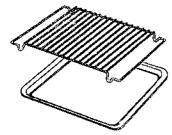
Pour l'éteindre actionner le sélecteur.

Interruption de cuisson Voir page 49.

Pour obtenir une cuisson parfaite:

- ne pas laisser la porte du four ouverte trop longtemps, car la température à l'intérieur du four diminuerait.
- Retourner les viandes à mi-cuisson.

Accessoires et ustensiles



Grille: Utilisez-la pour griller l'aliment directement sur la grille, ou comme support pour les ustensiles de cuisson.

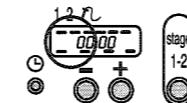
Lèchefrite: Placez la lèchefrite au-dessous de la grille lorsque vous grillez directement sur la grille afin de recueillir le jus de cuisson.

Note: Le temps et la température peuvent être modifiés en cours de cuisson.

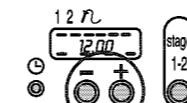
RECOMMANDATION: Les enfants doivent être éloignés, les parties accessibles pouvant être chaudes quand le gril est utilisé.

Tageszeitanzeige

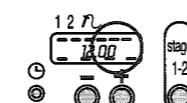
Beim erstmaligen Anschluß an das Stromnetz oder nach einem Stromausfall hat das Gerät keine Digitalanzeige. Wenn gewünscht, kann die Tageszeit programmiert werden. Wenn nicht, bleibt das Display solange ohne Anzeige, bis die Kochzeit eingegeben wird.

Einstellung der Uhr

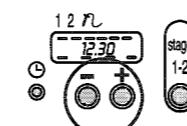
- Drücken Sie den Tageszeitestellknopf. Die beiden linken Ziffern für die Stunden blinken



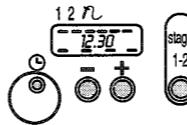
- Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Zeit (rechte Taste +/linke Taste -) solange bis die richtige Stunde angezeigt ist. Bitte beachten Sie, daß es eine 24 h Uhr ist.



- Drücken Sie den Tageszeitestellknopf erneut und die beiden rechten Ziffern blinken.



- Drücken Sie die Taste zum Einstellen der Zeit solange bis die richtigen Minuten angezeigt sind (rechte Taste +/linke Taste -)



- Drücken Sie den Tageszeitestellknopf erneut und die Uhr beginnt zu arbeiten.

Beachten Sie: Die aktuelle Uhrzeit kann auch während dem Kochvorgang durch drücken des Tageszeitestellknopfes abgefragt werden. Die Uhrzeit erscheint dann 3 Sekunden lang in der Digitalanzeige.

Wenn Sie, nachdem die Tageszeit eingestellt ist, diese Funktion nicht mehr benötigen, drücken Sie den Tageszeitestellknopf und die Anzeige wird nach 30 Sekunden erloschen oder drücken Sie die Stopptaste.

Kontrollieren Sie, ob das Material des Behälters zur Verwendung in Mikrowellengeräten eignet ist.

Konventioneller Betrieb

Wenn Sie mit Heißluft, Grill oder Turbogrill arbeiten, muß das verwendete Geschirr hitzebeständig bzw. backofengeeignet sein.

Mikrowellenbetrieb

Wenn Sie mit Mikrowelle arbeiten, muß das verwendete Geschirr mikrowellentransparent sein. Außerdem muß es gegenüber den Temperaturen der erhitzen Speise beständig sein.

Kombinationsbetrieb

Wenn Sie Mikrowelle kombiniert mit Heißluft, Grill oder Turbogrill benutzen, sollte das verwendete Geschirr sowohl mikrowellentransparent als auch hitzebeständig sein..

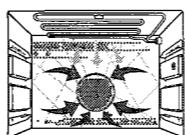
Welches Zubehör darf in Ihrem Gerät benutzt werden?

Material	Heißluft	Turbogrill	Mikrowelle	kombination
Grill				
Glas (allgemein)	Nein	Nein	Ja (1)	Nein
Glas (hitzebeständig)	Ja	Ja (4)	Ja (1)	Ja (1)
Glaskeramik und Keramik (hitzebeständig)	Ja	Ja	Ja (1)	Ja (1)
Tongeschirr	Ja	Ja	Ja (1)	Ja (1)
Porzellan (hitzebeständig)	Ja	Ja (4)	Ja (1)	Ja (1)
Kunststoff (allgemein)	Nein	Nein	Ja (4)	Nein
Kunststoff (hitzebeständig)	Ja (4)	Nein	Ja	Ja (4)
Aluminiumgeschirr/Aluminiumfolie	Ja	Ja	Nein (2)	Nein (2)
Backbleche	Ja (3)	Ja	Nein	Nein
Metall	Ja	Ja	Nein	Ja (6)
Papier	Nein	Nein	Ja (5)	Nein
Glasfettpfanne	Ja	Ja	Ja	Ja
Rost	Ja	Ja	Ja	Ja
Metallbackformen	Ja	Nein	Nein	Ja

Verwendung von Einwegbehältern aus Aluminium

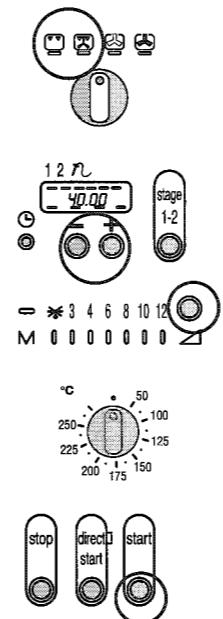
Grundsätzlich gilt die Regel, keine Metallbehälter in der Mikrowelle zu benutzen. Bei Beachtung der nachstehend aufgeführten Punkte Können zum Erhitzen und Auftauen Einwegaluminiumbehälter verwendet werden. Behälter aus Plastik oder Pappe ergeben allerdings kürzere Gewärmzeiten und bessere Resultate.

- Entfernen Sie immer den Deckel, da sonst das Mikrowellengerät beschädigt werden könnte.
- Verwenden Sie nur neue und unbeschädigte Aluminiumbehälter.
- Behälter, die höher als 5 cm sind, sollten nicht verwendet werden.
- Der Behälter muß mindestens zur Hälfte gefüllt sein.
- Zu den Seitenwänden des Mikrowellengerätes und auch zwischen den Aluminiumbehältern selbst, muß ein Mindestabstand von 1 cm eingehalten werden, um Funkenüberschläge zu vermeiden.
- Der Aluminiumbehälter muß immer auf der Bodenplatte stehen.
- Permanente Verwendung von Aluminiumbehältern verkürzt die Lebensdauer des Magnetrons.
- Das Erhitzen von Lebensmitteln in Aluminiumbehältern erfordert im Verhältnis zu Plastik-, Porzellan- oder Pappbehältern bis zum Doppelten der Zeit. Die Garzeit kann sehr unterschiedlich sein.

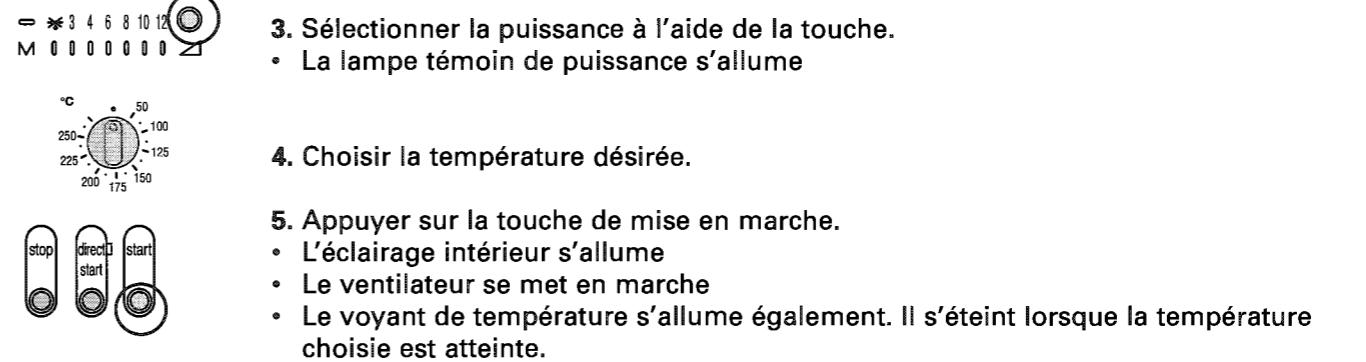


Utiliser cette fonction pour préparer des poulets, des rôtis, poissons ou gratins. Le temps de cuisson de ces aliments peut être réduit de 50% en utilisant cette fonction.

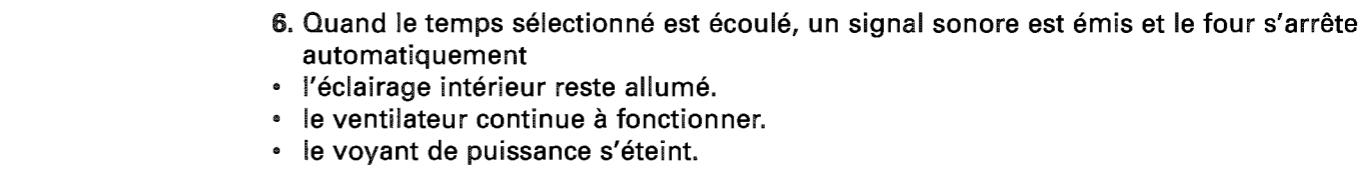
Le Gril/Turbo gril combinée avec micro-ondes



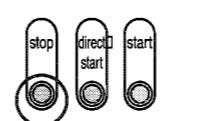
1. Positionner le sélecteur
2. Régler le temps de cuisson au moyen des touches de réglage du temps. La touche de droite sert à augmenter la durée, et celle de gauche à la diminuer. La durée augmente ou diminue par intervalles de 5, 10, 15, 30 secondes ou 1 minute selon le temps de cuisson. Pour plus de précisions, voir les caractéristiques techniques.



3. Sélectionner la puissance à l'aide de la touche.
 - La lampe témoin de puissance s'allume
4. Choisir la température désirée.
5. Appuyer sur la touche de mise en marche.
 - L'éclairage intérieur s'allume
 - Le ventilateur se met en marche
 - Le voyant de température s'allume également. Il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.



6. Quand le temps sélectionné est écoulé, un signal sonore est émis et le four s'arrête automatiquement
 - l'éclairage intérieur reste allumé.
 - le ventilateur continue à fonctionner.
 - le voyant de puissance s'éteint.



7. Appuyer sur la touche arrêt.
 - l'éclairage intérieur s'éteint.
 - le ventilateur s'arrête.
 - Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

Interruption de cuisson Voir page 49.

Pour obtenir une cuisson parfaite:

- Lors de la cuisson des aliments congelés, la puissance des micro-ondes doit être au plus bas afin d'assurer un fonctionnement équivalent du Turbo gril et des micro-ondes.
- Ciselez les aliments ayant une peau tel que les saucisses, le poulet, ou le poisson.
- Les quiches et pizzas sont cuites sur la grille, elle-même placée sur la léchefrite en verre.
- Les steaks doivent être retournés en milieu de cuisson.
- Ne pas ouvrir la porte du four pendant un trop long moment. Cela ferait baisser la température à l'intérieur du four.

Accessoires

N'utiliser pour ces fonctions que des ustensiles pouvant aller au four, résistant à la chaleur et transparents aux micro-ondes.

Note: Afin de s'assurer que la puissance maximum n'est pas utilisée pendant plus d'une heure, le four limite automatiquement la puissance des micro-ondes au niveau 5 si vous choisissez un temps supérieur à une heure. Il vous est possible de modifier la puissance, le temps et la température en cours de cuisson.

Air pulsé I (vitesse maximum)



Dans la fonction air pulsé, l'air chaud arrive par la paroi arrière, et circule grâce à un ventilateur qui assure une distribution homogène de la chaleur pendant la cuisson. La chaleur enveloppe complètement l'aliment, lui gardant toute sa saveur, et la cuisson se déroule à une température plus douce que pendant la cuisson traditionnelle. Grâce au ventilateur, il est possible de cuisiner plusieurs plats en même temps, sans qu'il y ait de mélange d'odeurs.

Air pulsé II (vitesse réduite)



Cette fonction peut aussi être utilisée avec le ventilateur fonctionnant à vitesse réduite (cuissons plus douces, mijotage, braisage, viennoiseries).

Utilisation air pulsé

1. Positionner le sélecteur sur air pulsé I (vitesse maxi).
1. Positionner le sélecteur sur air pulsé II (vitesse réduite)
2. Régler le temps de cuisson au moyen des touches de réglage du temps.

3. Choisir la température désirée.

4. Appuyer sur la touche de mise en marche.
 - Le voyant de température s'allume. Il s'éteint lorsque la température est atteinte.
 - L'éclairage intérieur s'allume.
 - Le ventilateur se met en marche.

5. Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis et le four s'arrête.
 - La lumière intérieure reste allumée.
 - La ventilation continue à fonctionner.

6. Appuyer sur la touche arrêt.

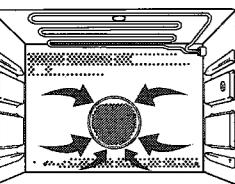
- L'éclairage intérieur s'éteint.
- La ventilation s'arrête.
- Ouvrir la porte du four et sortir l'aliment.

Fonction manuelle: Voir page 49.

Pour obtenir une cuisson parfaite:

- Préchauffer le four uniquement lorsque le temps de cuisson est inférieur à 20 minutes.
- Diminuer la température de cuisson d'approximativement 10% par rapport aux températures programmées dans un four à chaleur statique ou par rapport aux cuissons combinées micro-ondes et air pulsé.
- Si vous utilisez les deux plaques à pâtisserie, placez-les sur les 1^{er} et 3^{ème} gradins. Si vous n'en utilisez qu'une, placez-la sur le 2^{ème} gradin.

Accessoires



Backblech

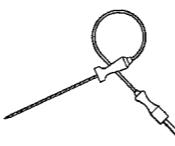
Nicht für den MikrowellenSolo- und Kombinationsbetrieb verwenden. Das Backblech ist ideal für Bisquitteig, Pizza, Brötchen etc., die man direkt auf dem Blech zubereiten kann. Verwenden Sie das Backblech für den Heißluft- oder Grillbetrieb (bei Heißluft-Betrieb auf zwei Ebenen möglich). Vor der ersten Inbetriebnahme Schutzfolie entfernen.



Glasfettpfanne

Glasfettpfanne ist für alle Funktionen geeignet. Die Glasfettpfanne fängt das heruntertropfende Fett und Speiseteilchen auf, damit der Garraumboden nicht verschmutzt.

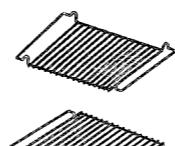
Benutzen Sie sie zusätzlich zum Gitterrost. Sie Können sie einzeln auch als Kochgeschirr verwenden.



Temperaturfühler

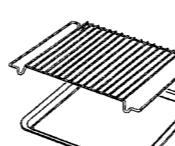
Sie Können den Temperaturfühler sowohl für das Kochen als auch für das Wiedererwärmen benutzen.

Er mißt die Kerntemperatur der Speisen und zeigt diese im Anzeigefeld an. Sie Können den Temperaturfühler bei den Betriebsarten Mikrowelle und/oder Heißluft einsetzen. Sie können den Temperaturfühler nicht im Grill-/Turbogrillbetrieb benutzen. Legen Sie den Temperaturfühler während dem Reinigen nie ins Wasser. Nach Gebrauch nur mit einem feuchten Tuch oder Küchenrolle abwischen. Benutzen Sie nur den für dieses Gerät empfohlene Temperaturfühler.



Gitterrost

Für alle Funktionen geeignet, einschließlich Mikrowellenbetrieb. Der Gitterrost erlaubt die Zirkulation von Heißluft um die Speise. Er ist so konstruiert, daß er auch im Mikrowellenbetrieb benutzt werden kann. Der Gitterrost muß immer in der Mitte zwischen Rückwand und Tür liegen. Er darf die Rückwand nicht berühren, um Funkenüberschläge zu vermeiden.



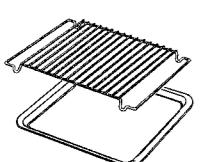
Gitterrost mit Glasfettpfanne

Für alle Funktionen geeignet. Wenn Sie Speisen direkt auf dem Gitterrost zubereiten, schieben Sie immer die Glasfettpfanne darunter.



Auftaurost

Nur im Mikrowellensolobetrieb einsetzen! Nicht bei Heißluft oder Grillbetrieb benutzen. Wenn Sie das Auftauprogramm einsetzen, legen Sie den Auftaurost in die Glasfettpfanne, besonders wenn Sie Lebensmittel auftauen, bei denen Flüssigkeit austreten kann z. B. Hähnchen oder Fleischstücke. Verwenden Sie den Rost auch beim Auftauen von Brot, um ein Aufweichen der Unterseite zu vermeiden.



Grille

Utilisez la comme support pour les ustensiles de cuisson ou pour cuire l'aliment directement sur la grille.

Lèchefrite en verre

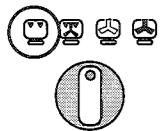
Si vous rôtissez directement sur la grille, la lèchefrite placée au dessous de la grille sert à recueillir le jus de cuisson.

Plaque à pâtisserie

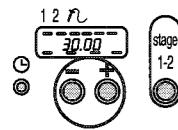
Utilisez la pour cuire les pizzas, le pain, les biscuits, les meringues, etc...

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

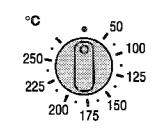
Grill



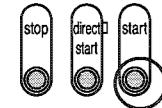
1. Stellen Sie durch Drehen den Wahlschalter auf Position Grill
 - Die Kontrolllampe für Grill leuchtet auf



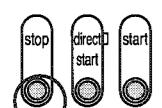
2. Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung solange bis 30 Minuten im Anzeigefeld erscheint



3. Überprüfen Sie, daß die Temperatur von 250°C eingestellt ist. (Die Garraumtür muß geschlossen sein).



4. Drücken Sie die Starttaste
 - Das Gerät schaltet sich ein
 - Die Garraumbeleuchtung geht an
 - Das Gebläse schaltet sich ein
 - Die Temperaturkontrolleucht geht an. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird.



5. Nach Ablauf der 30 Minuten ertönt ein akustisches Signal und der Grill schaltet sich ab
 - Die Kontrolllampe für Grill bleibt an
 - Das Gebläse bleibt an
 - Die Garraumbeleuchtung bleibt an



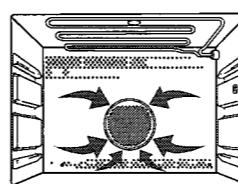
6. Drücken Sie die Stoptaste
 - Die Garraumbeleuchtung erlischt
 - Das Gebläse schaltet sich aus
 - Die Kontrolllampe bleibt an

7. Drehen Sie den Wahlschalter solange bis sämtliche Kontrolllampen erloschen sind

Bitte beachten Sie: Die Fettschutzschicht ist nun entfernt und das Gerät kann benutzt werden. Ihr Gerät ist jetzt allerdings sehr heiß.



Warnhinweis: Dieses Gerät wird beim Benutzen der konventionellen Beheizungsarten auch im Kombinationsbetrieb mit Mikrowelle genauso heiß, wie ein herkömmlicher Herd. Kinder sollten aus diesem Grund beaufsichtigt werden, wenn sie sich in der Küche aufhalten.

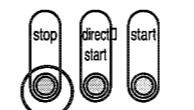
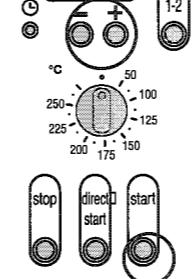
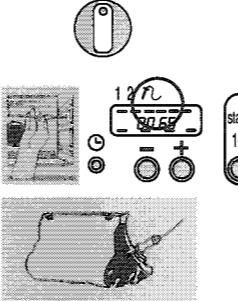


Cette fonction permet d'obtenir une température correcte au centre de l'aliment, pour les rôtis ou les volailles.

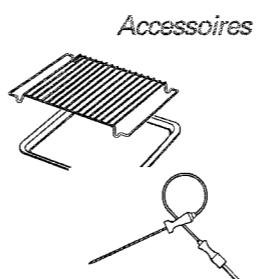


Utilisation de l'air pulsé (vitesse maximum)

1. Positionner le sélecteur sur air pulsé I (vitesse maximum).
2. Insérer la fiche de la sonde dans la prise intérieure du four. L'affichage indique automatiquement 65°C en clignotant.
3. Insérer la sonde dans l'aliment.
4. Fermer la porte du four.
5. Sélectionner la température de cuisson de l'aliment désirée température comprise entre 35°C et 95°C indiquée par les deux chiffres de droite, en utilisant les touches "plus" ou "moins".
6. Choisir la température de cuisson.
7. Appuyer sur la touche de mise en marche. La cuisson commence à condition que la température de cuisson finale soit supérieure à celle de l'aliment.
8. Quand l'aliment atteint la température désirée, un signal sonore retentit 3 fois et le four s'arrête.
 - la sonde permet la mesure de la température sans que le micro-ondes fonctionne, toujours entre 35°C et 95°C.
 - le voyant de température s'éteint
 - la lampe intérieure du four reste allumée
 - la ventilation reste en fonction
9. Appuyer sur la touche "arrêt".
 - la lampe intérieure s'éteint
 - la ventilation s'arrête.



Interruption de cuisson: Voir page 49.



Accessoires

Grille

Utilisez-la comme support des ustensiles de cuisson ou pour cuire l'aliment directement sur la grille.

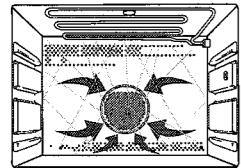
Lèchefrite en verre

Si vous rôtissez directement sur la grille, la lèchefrite placée au dessous de la grille sert à recueillir le jus de cuisson.

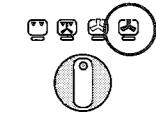
Sonde

Placer la sonde au centre de l'aliment.

Note: la température peut être changée pendant la cuisson. Le four ne peut pas fonctionner avec la sonde si la fiche de celle-ci c'est pas bien enfoncee dans la prise. Si vous n'opérez pas ainsi la sonde risque d'être endommagée.

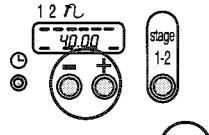


Idéal pour cuisiner: rôtis, volailles, pommes au four, aliments congelés, poissons et gâteaux.



Opération air pulsé/micro-ondes

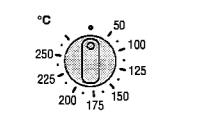
- Positionner le sélecteur sur air pulsé I
 - Le voyant s'allume.



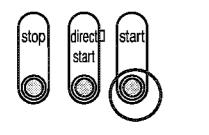
- Sélectionner le temps de cuisson.



- Sélectionner la puissance à l'aide de la touche.
 - Le voyant de puissance s'allume.



- Choisir la température désirée.



- Appuyer sur la touche de mise en marche.
 - l'éclairage intérieur s'allume.
 - le ventilateur se met en marche.
 - le voyant de température s'allume, il s'éteint lorsque la température choisie est atteinte.
- Quand le temps de cuisson est écoulé, un signal sonore est émis, et le four s'arrête, automatiquement.
 - le voyant de température s'éteint.
 - le ventilateur continue à fonctionner.
 - l'éclairage intérieur reste allumé.



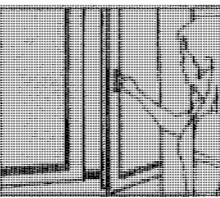
- Appuyer sur la touche arrêt.
 - l'éclairage intérieur s'éteint.
 - le ventilateur s'arrête.

Interruption de cuisson: Voir page 49.

Accessoires Utiliser pour cette FONCTION que des ustensiles pouvant aller au four et résistant à la chaleur.

Note: Afin de s'assurer que la puissance maximum n'est pas utilisée pendant plus d'une heure, le four limite automatiquement la puissance des micro-ondes au niveau 5. Si vous choisissez plus d'une heure, il vous est possible de modifier le temps et la puissance en cours de cuisson.

Vor der ersten Benutzung

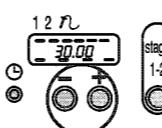


Es ist wichtig, daß Sie den leeren Ofen 30 Minuten lang aufheizen, bevor Sie das erste Mal Speisen darin zubereiten. Während dieser Zeit empfehlen wir Ihnen, für ausreichende Belüftung Ihrer Küche zu sorgen, da es durch das Verbrennen der Fettschutzschicht auf dem Grillheizkörper zu starker Geruchsbildung kommt. Bitte gehen Sie wie folgt vor, um das Gerät aufzuheizen:

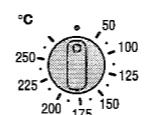
Heißluft



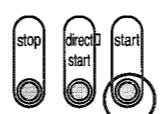
- Stellen Sie durch Drehen den Wahlschalter auf Position Heißluft
 - Die Kontrolllampe für Heißluft leuchtet auf



- Drücken Sie die Taste für die Zeiteinstellung solange bis 30 Minuten im Anzeigefeld erscheint (rechte Taste +, linke Taste -)



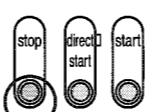
- Drehen Sie den Temperaturwahlschalter auf 250°C. (überprüfen Sie, daß die Garraumtür geschlossen ist).



- Drücken Sie die Starttaste
 - Das Gerät schaltet sich ein
 - Die Garraumbeleuchtung geht an
 - Das Gebläse schaltet sich ein
 - Die Temperaturkontrolleuchtet geht an. Sie erlischt, wenn die eingestellte Temperatur erreicht wird



- Nach Ablauf der 30 Minuten ertönt ein akustisches Signal und die Heißluft schaltet sich ab
 - Die Kontrolllampe für Heißluft bleibt an
 - Das Gebläse bleibt an
 - Die Garraumbeleuchtung bleibt an



- Drücken Sie die Stoptaste
 - Die Garraumbeleuchtung schaltet sich ab
 - Das Gebläse schaltet sich ab
 - Die Kontrolllampe bleibt an



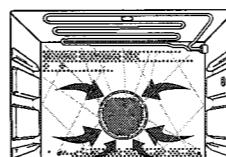
- Drehen Sie den Wahlschalter solange bis alle Kontrolllampen erloschen sind



- Fahren Sie mit dem Grill fort

Bevor sie das Gerät anschließen

- Lesen Sie zuerst die gesamte Gebrauchsanweisung sorgfältig durch. Verwahren Sie die Anweisung griffbereit.
- Als erstes kontrollieren, ob das Gerät äußerlich beschädigt ist. Transportschäden müssen innerhalb 24 Stunden dem Händler gemeldet werden. Kontrollieren Sie besonders, daß die Tür ordentlich geschlossen werden kann und daß die Anliegefächern der Tür zum Gerät nicht beschädigt sind.
- Benutzen Sie dieses Gerät nicht, wenn sein Kabel oder Stecker beschädigt ist, wenn es nicht einwandfrei funktioniert oder beschädigt oder fallengelassen wurde. Es können Elektroschocks, Brand oder sonstige Risiken auftreten.
- Die Türdichtung und die Türverriegelung muss auf Beschädigung geprüft werden. Falls diese beschädigt ist, darf das Gerät nicht betrieben werden, bis ein vom Hersteller geschulter Kundendiensttechniker das Gerät repariert hat.
- Das Mikrowellengerät kann bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5°C und +35°C funktionieren. Das Gerät darf nicht in der Nähe einer anderen Wärmequelle aufgestellt werden.
- Das Gerät ist für eine Netzspannung von 220-230 V, Wechselstrom 50 Hz bestimmt. Diese Daten sind auf dem Typenschild an der Geräterückseite angegeben.
- Die Erdung dieses Geräts ist gesetzlich vorgeschrieben.
- Das Gerät funktioniert nur bei geschlossener Tür.
- Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Fernsehern, Radiogeräten oder Antennen auf. Es können Störungen entstehen.
- Entfernen Sie sämtliche Verpackungsmaterialien und Drucksachen aus dem Garraum.
- Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Garraum.
- Entfernen Sie die Schutzfolie von den Backblechen.

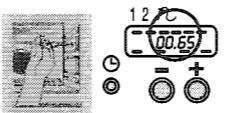


Cette fonction vous permet de réduire le temps de cuisson normal de 50% avec un résultat identique pour les volailles et les gros poissons.



Opération air pulsé avec micro-ondes et sonde

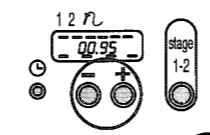
1. Positionner le sélecteur sur air pulsé I.
• le voyant s'allume.



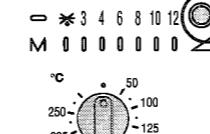
2. Insérer la sonde dans la prise intérieure du four. L'affichage indique automatiquement 65°C en clignotant.



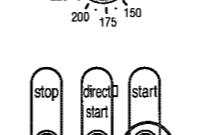
3. Insérer la sonde au coeur de l'aliment.



4. Fermer la porte du four.
5. Sélectionner la température de cuisson de l'aliment désirée. Température comprise entre 35°C et 95°C et indiquée par les deux chiffres de droite, en utilisant les touches "plus" ou "moins".



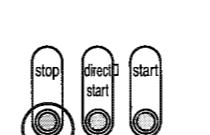
6. Sélectionner la puissance demandée.



7. Choisir la température désirée.



8. Appuyer sur la touche mise en marche.



9. Quand l'aliment atteint la température désirée, un signal sonore retentit 3 fois et le four s'arrête automatiquement. La température de la sonde reste affichée.
 - le voyant de température s'éteint.
 - la lampe intérieure du four reste allumée.
 - la ventilation reste en fonction.



10. Appuyer sur la touche arrêt.

- la lampe intérieure s'éteint.
- la ventilation s'arrête.

Interruption de cuisson: Voir page 49.

Accessoires

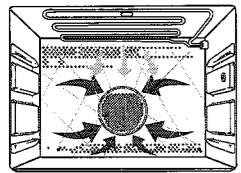
N'utilisez pour cette fonction que des ustensiles pouvant aller au four et résistant à la chaleur: grille et échefrite en verre.

Note: Le four ne peut pas fonctionner avec la sonde si la fiche de celle-ci n'est pas bien enfoncée dans la prise; si vous n'opérez pas ainsi la sonde risque d'être endommagée.

CUISSONS ENCHAÎNÉES

CUISSON DÉPART RETARDÉ

INHALT



Cette fonction vous permet d'enchaîner automatiquement la cuisson d'un aliment après sa décongélation, ou de retarder le départ d'une cuisson programmée.

Opération cuisssons enchaînées

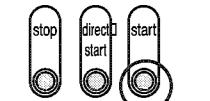
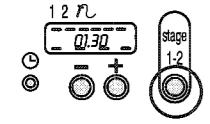
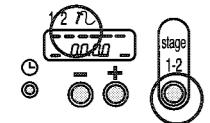
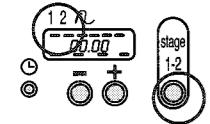
1. Appuyer sur la touche cuisssons enchaînées.
• Le premier voyant clignote et vous indique que la première fonction peut être programmée
2. Sélectionner la fonction micro-ondes choisie:
• Décongélation on automatique .
• Ou cuisson avec puissance et temps.
3. Appuyer une nouvelle fois sur la touche cuisssons enchaînées.
• Le premier voyant reste allumé vous indiquant que la première fonction est programmée.
• Le second voyant clignote et vous indique que la deuxième FONCTION peut être programmée.
4. Sélectionner la fonction que vous souhaitez:
• Gril ou turbo gril
• Gril ou turbo gril combiné avec micro-ondes
• Air pulsé
• Air pulsé combiné avec micro-ondes
5. Appuyer sur la touche cuisssons enchaînées. Les deux voyants restent allumés vous indiquant que les deux fonctions sont programmées.
• L'affichage indique l'information de la première fonction choisie.
6. Appuyer sur la touche de mise en marche
• La lampe intérieure s'allume.
• La ventilation se met en marche.
• La première fonction programmée commence.

Quand la première fonction est terminée, un signal sonore retentit, le voyant de la première fonction s'éteint et la deuxième fonction démarre immédiatement.

Comment vérifier, ou modifier la programmation avant cuisson

1. Appuyer sur la touche cuisssons enchaînées.
2. L'information de la première fonction s'affiche.
3. Vérifier ou modifier la fonction.
4. Appuyer de nouveau sur la touche cuisssons enchaînées. La nouvelle fonction est enregistrée.
5. Vérifier ou modifier éventuellement la deuxième fonction.
6. Appuyer sur la touche cuisssons enchaînées pour enregistrer la nouvelle fonction.

Interruption de cuisson: Voir page 49.



AUFSTELLANWEISUNG

SEITE 62

VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

SEITE 63

ZUBEHÖR

SEITE 65

UHR

SEITE 67

MIKROWELLENBETRIEB

SEITE 68

Mikrowellen - was ist das?

Garen, Erwärmen und Auftauen im Mikrowellengerät

Allegemeine Hinweise

Welche Behälter kann man in Mikrowellengerät verwenden?

Garen mit Zeit und Leistung

Direct

Auftaurost

Garen mit Speisenthermometer

Empfohlene Kerntemperatur

Anwendung des Speisenthermometers

Kochen mit mehreren Programmstufen

MANUELLE BETRIEB, WARMHALTEN, UNTERBRECHEN, VORHEIZEN

SEITE 79

GRILL/TURBOGRILL

SEITE 80

GRILL/TURBOGRILL KOMBINIERT MIT MIKROWELLE

SEITE 81

HEISLUFT

SEITE 82

HEISLUFT MIT TEMPERATURFÜHLER

SEITE 83

HEISLUFT KOMBINIERT MIT MIKROWELLE

SEITE 84

HEISLUFT KOMBINIERT MIT MIKROWELLE UND TEMPERATURFÜHLER

SEITE 85

MEHRSTUFENPROGRAMME MIT KOMBINATIONSBETRIEB

SEITE 86

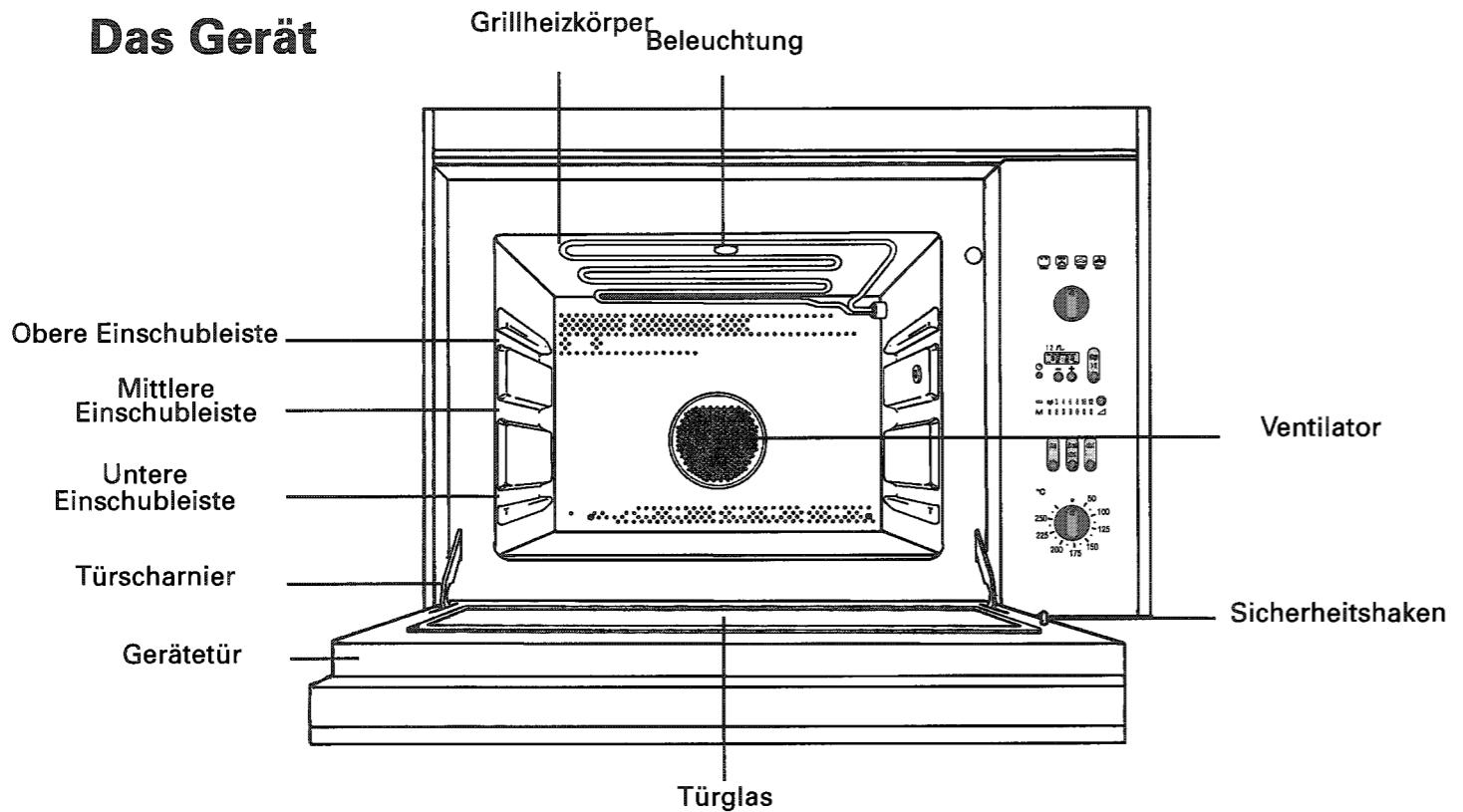
WARTUNG UND PFLEGE

SEITE 87

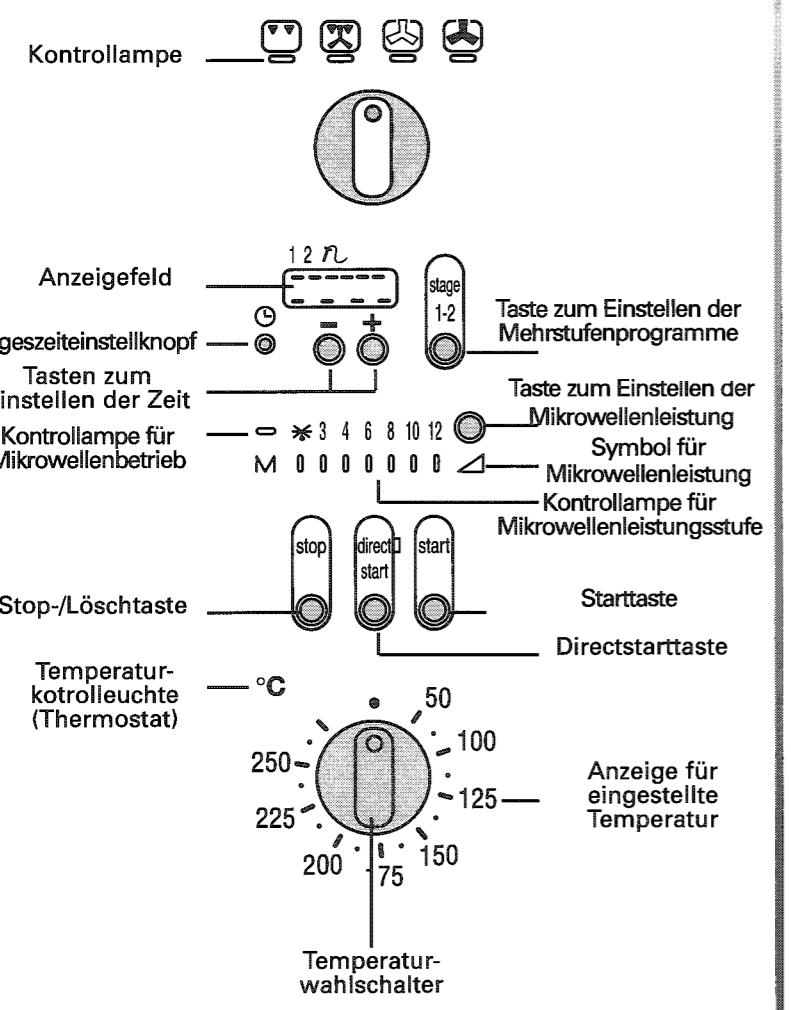
TECHNISCHE DATEN

SEITE 88

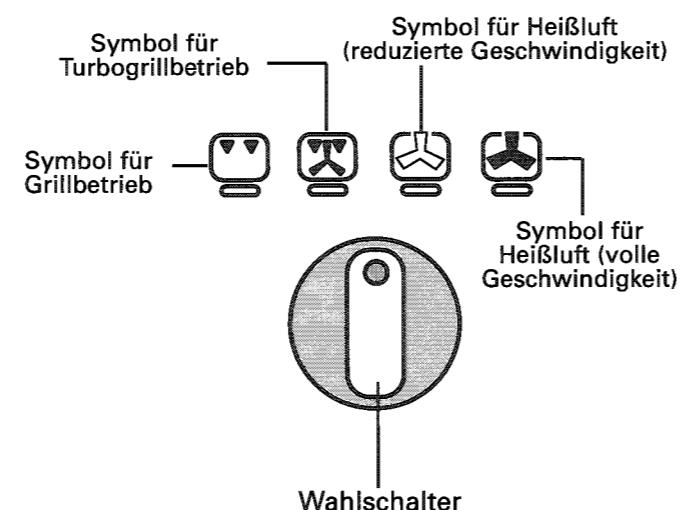
Das Gerät



Bedienungsblende



Wahlschalter



MAINTENANCE ET ENTRETIEN DU FOUR

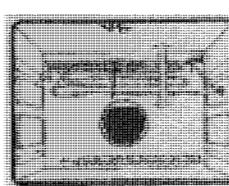
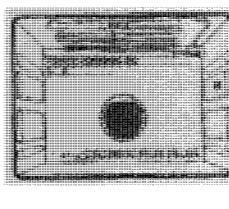
- Avant de procéder au nettoyage ou à l'entretien, débranchez l'appareil ou retirez la fiche. Assurez-vous que le grilloir est verrouillé en position haute avant d'utiliser les fonctions gril ou turbo-gril.
- Avec la cuisson aux micro-ondes, les projections n'attachent pas au four, un chiffon doux et humide suffit pour le nettoyer.
- Ne jamais utiliser des abrasifs pour nettoyer la cavité du four.
- Nettoyer le four après chaque utilisation, si non le nettoyage deviendrait de plus en plus difficile. Les dépôts alimentaires peuvent provoquer des points de surchauffe et des étincelles.
- Lors de la cuisson de viande pendant un temps long, nous conseillons d'utiliser un récipient approprié avec couvercle pour éviter les projections et le dessèchement de la surface de l'aliment.
- Eviter que la saleté ne se dépose sur le joint de la porte. Essuyer les gouttes d'eau, dues à la cuisson d'aliments aqueux immédiatement en fin de cuisson. Eliminer les odeurs éventuelles en faisant bouillir une tasse d'eau avec deux cuillères de jus de citron.

Ne pas utiliser le four si le joint de la porte est endommagé ou si la porte ne ferme pas correctement.

Si les encadrements de la porte s'abîment ou se brûlent à cause de la saleté déposée, ne pas utiliser le four mais le faire vérifier par un technicien.

Pour le nettoyage:

1. Pousser le grilloir vers la haut.



2. Pousser le crochet vers le côté et abaisser le grilloir.

A noter: Ne pas cuire, le grilloir étant en position basse.

Important:

Il est dangereux pour quiconque, autre qu'un technicien spécialisé, d'assurer le Service Après-Vente ou d'effectuer des opérations impliquant le démontage d'un panneau de protection contre l'exposition à l'énergie micro-ondes.
Ne retirez aucun panneau.

CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Ce produit répond aux exigences de la directive Communautaire antiparasitage 87/308/CEE.

Informations pour les essais de performance en conformité avec la CEE 705.

La commission électrotechnique internationale SC 59 H, a développé une norme pour les tests comparatifs de performances concernant la cuisson dans les différents fours à micro ondes.

Nous vous communiquons ci dessous les informations pour ce four:

Numéro de Modèle	MC40.G - MC40.H - MC50.M
Tension d'alimentation	220-230 V/50Hz
Puissance absorbée	3600W
Fusible	16 Amp
Puissance restituée:	
Puissance Direct	850 W
Puissance 12	850 W
Puissance 10	625 W
Puissance 8	500 W
Puissance 6	420 W
Puissance 4	360 W
Puissance 3	275 W
Puissance 2	225 W
Programmateur	électronique 120 min.
Fonction manuelle	Continue jusqu'à 9h 59 min.
Réglage du temps de cuisson	Par pas de: 5 sec. jusqu'à 30 sec. 10 sec. entre 30 et 60 sec. 15 sec. entre 1 et 30 min. 30 sec. entre 3 et 6 min. 1 min; entre 6 et 99 min.
Gamme de température de la sonde	35°-95°C
gril	2000 W
Air pulsé	1700 W, deux vitesses
Dimensions: dimensions extérieures	Hauteur x largeur x profondeur 46x592x550 mm
Dimensions intérieures	240x345x370 mm
Poids:	39 kg

TEST	TEMPS APPROXIMATIFS	NIVEAU DE PUISSANCE	RECIPIENTS
A	10 min	Maxi (10)	Pyrex 3.226
B	6 min	Maxi (10)	Pyrex 3.827.80
C	17 min	Maxi (10)	Pyrex 3.838.80

Décongélation viande hachée	12 min	Décongélation Automatique	Pyrex 3.838.80
-----------------------------	--------	---------------------------	----------------

Réponses à quelques problèmes simples

Si le four ne fonctionne pas

Vérifier si:

- Le courant électrique alimente bien l'appareil
- La porte est bien fermée. Enlever les dépôts alimentaires qui pourraient gêner la fermeture
- Le temps de cuisson a été sélectionné correctement

Si l'aliment n'est pas assez cuit

Vérifier si:

- Le niveau de puissance choisi n'est pas trop bas
- Le temps de cuisson sélectionné est suffisant
- La quantité et la nature des aliments correspondent bien aux indications des recettes.
- Le récipient est approprié

Si l'aliment est trop cuit

Vérifier si:

- Le niveau de puissance n'est pas trop élevé
- Le temps de cuisson sélectionné n'est pas trop long
- La quantité d'aliments correspond bien aux indications des recettes

Questions et réponses

Q. J'ai mis en service le four sans aliments. Est-il endommagé?

R. Le fonctionnement à vide du four pour des courtes périodes ne cause pas de dommages. Il est toutefois déconseillé.

Q. Est-il possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pendant le fonctionnement?

R. Oui, est possible d'ouvrir la porte du four à tout moment pendant le fonctionnement. Les systèmes de sécurité arrêtent instantanément l'émission de micro-ondes.

Q. Pourquoi y a-t-il formation de condensation après la cuisson?

R. La condensation sur les parois du four est causée par la vapeur de cuisson. Couvrir les aliments pour l'éviter.

Q. Est-ce que l'énergie des micro-ondes passe à travers la vitre de la porte du four?

R. Non. L'écran métallique repousse l'énergie à l'intérieur de la cavité. Les trous servent pour la visibilité. Ils ne permettent pas le passage de l'énergie des micro-ondes.

Note: Nous attirons votre attention sur le fait que votre appareil est réservé à un usage familial qui exclut l'utilisation permanente.

Nous commercialisons par ailleurs une gamme d'appareils professionnels pour toutes les formes de restauration.